



Lékué

VEGGIE DRINKS LOVERS

Veggie Drinks Maker

¡PREPARA TUS PROPIAS BEBIDAS VEGETALES CASERAS!
MAKE YOUR OWN VEGGIE DRINKS!
PRÉPAREZ VOS PROPRES BOISSONS VÉGÉTALES À LA MAISON !

MORE RECIPES & TIPS AT LEKUE.COM



FL000258

Tested&Approved by FDA/LBFR/JAPAN

lékué

lekue.com
info@lekue.com
+34 93 574 26 40

Concept and Design by Zinc & LÉKUÉ in Barcelona.

								
		+ 80 °C + 176°F	2 YEAR GUARANTEE	SAN	STAINLESS STEEL	BPA FREE	100% PLATINUM SILICONE	PP
		- 15°C + 5°F						

Lékué Barcelona 16 · 08120 · La Llagosta · Spain · ES B61059754

De conformidad con la normativa europea y FDA vigente de materiales en contacto con alimentos. · De conformidad amb la normativa europea i FDA vigent de materials en contacte amb aliments. · Num RSIPAC: 39.05271 /CAT. In compliance with European and FDA regulatory requirements for food contact materials. · Conformément à la norme européenne et à la FDA en vigueur, relatives aux matériaux en contact avec les aliments. · Em conformidade com a normativa europeia e FDA em vigor relativa aos materiais em contacto com os alimentos. · In conformità alla normativa europea in vigore sui materiali in contatto con alimenti. · Gemäß der Europäischen Richtlinien für Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln. · Overeenkomstig de Europese richtlijnen voor gebruiksvoorwerpen in verbinding met levensmiddelen. · В соответствии с действующими европейскими законодательством по материалам контакта с пищевыми продуктами. · Godkendt til kontakt med fødevarer af både EU og FDA (de amerikanske fødevarermyndigheder). · Noudattaa ruoka-ainesten kanssa kosketuksissa olevista materiaaleista annettua eurooppalaista standardia ja voimassaolevaa FDA:ta. · 符合欧洲和食品药品监督管理局对于与食品接触材料的监管要求

Español ¿Eres intolerante a la lactosa? ¿Quieres seguir una dieta vegana o simplemente descubrir nuevos sabores? Elabora tus bebidas vegetales de manera rápida, fácil y limpia, mejorando el proceso tradicional y con un resultado excelente. Prepara una bebida vegetal en casa nos aseguramos de conocer todos los ingredientes que utilizamos y de elaborar una bebida 100% natural. Además, puedes crear gran variedad de recetas; elabora bebidas vegetales con frutos secos, semillas o cereales y endulzalas con ingredientes naturales como onjones de albaricoque, dátiles o pasas.
RECOMENDACIONES:
1. Lavar el producto antes del primer uso.
2. En el lavado, no usar estropajos o productos abrasivos.
3. Ingredientes como la cúrcuma u otras especias pueden manchar los recipientes.
4. Funciona con cualquier batidora manual estándar de uso doméstico.
5. No usar el producto sobre una llama o fuente de calor.
6. NO usar el recipiente en hornos o grills ni usar en el microondas.
7. Guarda la bebida en el frigorífico. La bebida debe estar siempre refrigerada (nevera entre 2-4°C (35,6°F – 39,2°F).
8. Son bebidas frescas y, por tanto, no se conservan durante mucho tiempo. Sólo conservar **3 días máximo**.
9. Antes de consumir la bebida, agita el recipiente. Al ser una bebida natural recién hecha en el fondo del recipiente se deposita el poso.
10. Mantén siempre el recipiente de la bebida cerrado, podría absorber con facilidad olores del resto de alimentos del frigorífico.
11. Apto para lavavajillas y frigorífico.
MODO DE USO:
1. Introduce los ingredientes y el agua en el recipiente hasta la marca y déjalos en remojo durante 12 horas.
2. Cambia el agua para la **soja, la quinoa, las nueces, las chufas y el centeno**: pasadas las 12 horas, introduce el filtro en el recipiente, presiona y escurre el agua, dejando los ingredientes en el recipiente. Vuelve a llenar de agua hasta la marca.
3. Introduce la batidora de mano y tritura durante 2-3 minutos al mínimo de velocidad.
4. Deja reposar 2-3 min.
5. Introduce el filtro en el recipiente y presionalo hacia abajo, con cuidado, para filtrar.
6. Vierte la bebida en el otro recipiente para almacenarla o servirla.
7. Lista para disfrutar!
8. Para retirar la pulpa restante de los ingredientes; retira el filtro y con una cuchara recoge la masa sobrante.
9. ¡Aprovechala para hacer harina, galletas o incluso masa de pizza!

Català Ets intolerant a la lactosa? Vols seguir una dieta vegana o simplement descobrir nous sabors? Elabora les begudes vegetals de manera ràpida, fàcil i neta, millorant el procés tradicional i amb un resultat excel·lent. Preparant una beguda vegetal a casa ens assegurem de conèixer tots els ingredients que utilitzem i d’elaborar una beguda 100% natural. A més, pots crear gran varietat de receptes; elabora begudes vegetals amb fruits secs, llavors o cereals i endolseix-les amb ingredients naturals com orellanes d’albercoc, dàtils o panses.
RECOMANACIONS:
1. Rentar el producte abans del primer ús.
2. No utilitzar fregalls ni productes abrasius en el rentat.
3. No utilitzar utensilis tallants.
3. Ingredients com la cúrcuma o altres espècies poden tacar els recipients.
4. Funciona amb qualsevol batidora manual estàndard d’ús domèstic.
5. No utilitzi el producte directament sobre un flama o una font de calor.
6. NO utilitzar el recipient en forns o grills, ni en el microones.
7. Guarda la beguda a la nevera. La beguda ha d’estar sempre refrigerada (nevera entre 2-4°C (35,6°F - 39,2°F).
8. Són begudes fresques i, per tant, no es conserven durant molt de temps. Només conservar **3 dies màxim**.
9. Abans de consumir la beguda, agita el recipient. Com que és una beguda natural acabada de fer al fons del recipient es diposita el pòsit.
10. Mantingues sempre el recipient de la beguda tancat, podria absorbir amb facilitat olores de la resta d’aliments de la nevera.
11. Apte per a rentaplats i nevera.
INSTRUCCIONS D’ÚS:
1. Introdueix els ingredients i l’aigua en el recipient fins a la marca i deixa’ls en remull durant 12 hores.
2. Canvia l’aigua per a la **soja, la quinoa, les nous, les xufes i el sègol**: passades les 12 hores, introdueix el filtre en el recipient, pressiona i escorre l’aigua, deixant els ingredients en el recipient. Torna a omplir d’aigua fins a la marca.
3. Introdueix la batidora de mà i tritura durant 2-3 minuts al mínim de velocitat.
4. Deixa reposar 2-3 min.
5. Introdueix el filtre en el recipient i pressiona cap avall, amb cura, per filtrar.
6. Aboca la beguda en l’altre recipient per emmagatzemar-la o servir-la. A punt per gaudir!
7. Per retirar la polpa restant dels ingredients; retira el filtre i amb una cullera recull la massa sobrant. Aprofita-la per fer farina, galetes o fins i tot massa de pizza!

English Are you lactose-intolerant? Do you want to follow a Vegan diet or simply discover new flavours? Make your own vegetable drinks quickly, easily and cleanly, improving on traditional juice makers and obtaining excellent results. By preparing a vegetable drink at home you know what ingredients you use and are sure you are making a drink that is 100% natural. And you can create your own recipes; make vegetable drinks with nuts, seeds or cereals and sweeten them with natural ingredients like dried apricots, dates or raisins.
RECOMMENDATIONS:
1. Wash the product before its first use.
2. Do not use scouring pads or abrasive soap for washing.
3. Ingredients like turmeric and other spices can stain the containers.
4. Works with any standard domestic hand blender.
5. Do not place the product over a direct source of heat.
6. DO NOT use the container in the oven or on a grill.
7. Store the drink in the refrigerator. Drinks must always be refrigerated (between 2°C-4°C (35.6°F-39.2°F).
8. They are fresh and cannot, therefore, be kept for a long time. They should **not be stored for longer than 3 days**.
9. Before drinking, shake the container. As it is a freshly made natural drink, some sediment will collect at the bottom of the container.
10. Always keep the container closed; otherwise it can easily absorb the smell of other foodstuffs in the fridge.
11. Suitable for dishwasher and fridge.
INSTRUCTIONS:
1. Put the ingredients and the water in the container, filling it up to the mark, and leave them to soak for 12 hours.
2. For **soya, quinoa, walnuts, tiger nuts and rye** change the water after 12 hours: insert the filter in the container, press down and drain off the water, leaving the ingredients in the container. Add fresh water up to the mark.
3. Insert the hand-blend blender and mix for 2-3 minutes at minimum speed.
4. Let it stand for 2-3 min.
5. Insert the filter in the container and press down gently to filter.
6. Pour the drink into the other container to store or serve it. Enjoy!
7. To remove the residue of the ingredients take out the filter and remove the residue with a spoon. Use it to make flour, biscuits or even pizza dough!

Français Êtes-vous intolérant/e au lactose ? Souhaitez-vous suivre un régime végétalien ou découvrir simplement de nouvelles saveurs ? Concoctez vos propres boissons végétales, rapidement, facilement et proprement, en optimisant la méthode traditionnelle et le résultat. En préparant une boisson végétale à la maison, nous savons ce qu’il y a dedans et nous élaborons une boisson 100 % naturelle. Vous pouvez également inventer les recettes les plus diverses. Préparez des boissons végétales à base de fruits secs, de graines ou de céréales et sucrez-les naturellement en ajoutant des abricots secs, des dattes ou encore des raisins secs.
RECOMMANDATIONS:
1. Nettoyer le produit avant la première utilisation.
2. Pour le nettoyage, ne pas utiliser d’éponges ou de produits abrasifs.
3. Certains ingrédients tels que le curcuma ou d’autres épices peuvent tacher les récipients.
4. Fonctionne avec n’importe quel mixeur manuel standard, pour usage domestique.
5. Ne pas utiliser le produit directement sur une flamme ou une source de chaleur.
6. NE PAS utiliser le récipient dans un four ou un grill.
7. Conservez la boisson au réfrigérateur. La boisson doit toujours être réfrigérée (réfrigérateur entre 2-4 °C / 35,6 °F et 39,2 °F).
8. Ces boissons fraîches ne peuvent se conserver longtemps. A conserver **3 jours maximum**.
9. Avant de consommer la boisson, agitez le récipient. Cette boisson naturelle et fraîche forme un dépôt au fond du récipient.
10. Fermez toujours le récipient car la boisson pourrait absorber les odeurs des autres aliments conservés au réfrigérateur.
11. Lavez-le en lave-vaisselle et adapté au réfrigérateur.
MODE D’EMPLOI:
1. Introdisez les ingrédients et l’eau dans le récipient jusqu’à la marque puis laissez reposer pendant 12 heures.
2. Changez l’eau pour le **soja, le quinoa, les noix, le souchet et le seigle**. Une fois les 12 heures écoulées, insérez le filtre dans le récipient, appuyez puis égouttez l’eau, en laissant les ingrédients dans le récipient. Remplissez à nouveau d’eau jusqu’à la marque.
3. Insérez le mixeur manuel et broyez pendant 2-3 minutes à la vitesse minimale.
4. Laissez-le reposer pendant 2-3 min.
5. Insérez le filtre dans le récipient puis appuyez délicatement vers le bas pour filtrer.
6. Versez la boisson dans l’autre récipient pour la réserver ou la servir. Régalez-vous !
7. Pour enlever la pulpe restante des ingrédients, retirez le filtre puis, à l’aide d’une cuillère, récupérez ce qui reste. Vous pourrez vous en servir pour faire de la farine, des biscuits ou même de la pâte à pizza !

Português É intolerante à lactose? Quer seguir uma dieta vegan ou, simplesmente, descobrir novos sabores? Faça as suas bebidas vegetais de forma rápida, fácil e limpa, melhorando o processo tradicional e com resultados excelentes. Ao preparar uma bebida vegetal em casa, temos a certeza que sabemos quais são os ingredientes que usamos e que estamos a fazer uma bebida 100% natural. Além disso, permite criar uma enorme variedade de receitas; Faça bebidas vegetais com frutos secos, sementes ou cereais e adocoe-as com ingredientes naturais como gomos de damasco, tâmaras ou passas.
RECOMENDAÇÕES:
1. Lavar o produto antes da primeira utilização.
2. Na lavagem, não utilizar esfregões nem produtos abrasivos.
3. Ingredientes como a curcuma ou outras especiarias podem manchar os recipientes.
4. Funciona com qualquer batidora manual estándar de uso doméstico.
5. Não usar o produto diretamente sobre uma chama ou fonte de calor.
6. NÃO usar o recipiente em fornos ou grelhas.
7. Guarde a bebida no frigorífico. Mantenha a bebida sempre refrigerada (frigorífico entre 2-4°C (35,6°F – 39,2°F).
8. São bebidas frescas e, portanto, não se conservam durante muito tempo. Guarde no **máximo 3 dias**.
9. Antes de consumir a bebida, agite o recipiente. Por ser uma bebida natural recém feita, o fundo do recipiente poderá ficar com sedimentos.
10. Mantenha sempre fechado o recipiente com a bebida, pois esta pode absorver facilmente odores provenientes dos alimentos guardados do frigorífico.
11. Apto para máquinas de lavar loiça e frigorífico.
MODO DE UTILIZAÇÃO:
1. Introduza os ingredientes e a água no recipiente até à marca e deixe-os de molho durante 12 horas.
2. Mude a água para a **soja, a quinoa, as nozes, as chufas e o centeio**: passadas as 12 horas, introduza o filtro no recipiente, pressione e escorra a água, deixando os ingredientes no recipiente. Volte a encher de água até à marca.
3. Introduza a batedora de mão e triture durante 2-3 minutos na velocidade mínima.
4. Deixe repousar por 2-3 min.
5. Introduza o filtro no recipiente e pressione-o para baixo com cuidado para filtrar.
6. Verta a bebida no outro recipiente para armazenar ou servi-la. Está pronta para desfrutar!
7. Para retirar a polpa restante dos ingredientes; retire o filtro e, com ajuda de uma colher, recolha a massa restante. Aproveite a polpa para fazer farinha, bolachas ou até massa de pizza!

Italiano Sei intollerante al lattosio? Vuoi seguire una dieta vegana o semplicemente scoprire nuovi sapori? Prepara le tue bevande vegetali velocemente, facilmente e in modo pulito, migliorando il processo tradizionale e con un risultato eccellente. Preparando una bevanda vegetale a casa ci assicuriamo di conoscere tutti gli ingredienti che usiamo e di elaborare una bevanda naturale al 100%. Inoltre, puoi creare una varietà di ricette; prepara bevande vegetali con frutta secca, semi o cereali e addolcisile con ingredienti naturali come albicocche secche, datteri o uvetta.
RACCOMANDAZIONI:
1. Prima del primo uso pulire il Veggie Drinks Maker con accuratezza.
2. Non usare prodotti chimici aggressivi e spugne abrasive per la pulizia.
3. Ingredienti, come la curcuma o altre spezie, che perdono il colore, possono macchiare i contenitori.
4. Funziona con qualsiasi frullatore ad immersione, adatto all’uso domestico.
5. Non utilizzare il prodotto a contatto diretto con una fiamma o fonte di calore.
6. NON utilizzare il contenitore nel forno o grill.
7. Conserva il frullato fresco sempre in frigorifero ad una temperatura tra 2-4°C.
8. Le bevande fresche non sono conservabili a lungo, quindi sono da consumare entro **3 giorni (massimo)**.
9. Prima di bere il frullato agitalo con forza per evitare che le parti più solide e pesanti si depositano sul fondo del contenitore.
10. Tieni sempre chiuso il contenitore della bevanda, potrebbe facilmente assorbire gli odori dal resto del cibo nel frigorifero.
11. Adatto a lavastoviglie e frigorifero.
ISTRUZIONI PER L’USO:
1. Riempi il contenitore intero (con scala graduata) con gli ingredienti ed acqua fino alla marcatura e lascia il tutto a mollo per 12 ore.
2. Mettendo a mollo ingredienti come la **soia, la quinoa, le noci, lo zigolo dolce o la segale**, l’acqua dopo 12 ore deve essere cambiata. Inserisci il filtro nel contenitore, abbassalo e fai sgocciolare l’acqua, in modo di lasciare gli ingredienti nel contenitore. Riempi il contenitore nuovamente con acqua fresca, fino alla marcatura.
3. In seguito inserisci il frullatore ad immersione nel contenitore ed azionalo per 2-3 minuti a velocità minima.
4. Lascia riposare per 2-3 minuti.
5. Reinserisci il filtro nel contenitore. Premilo con cautela verso il basso per filtrare la bevanda.
6. Versa il frullato nel contenitore esterno per consumarlo nel frigo o servirlo a tavola.
7. Per rimuovere la polpa rimanente dagli ingredienti rimuovi il filtro e, con un cucchiaino, raccogli l’impasto rimasto. Usalo per fare della farina, dei biscotti o anche l’impasto per la pizza!

Deutsch Sind Sie lactoseintolerant? Möchten Sie sich gegen ernähren oder einfach nur neue Geschmacksrichtungen entdecken? Bereiten Sie pflanzliche Drinks schnell, einfach und auf eine saubere Art und Weise zu. Besser als herkömmliche Saft-Zubereiter und mit hervorragendem Ergebnis. Bereiten Sie Ihre Getränke mit individuell ausgewählten, rein pflanzlichen Zutaten Zuhause selber zu. Nur so können Sie sicher sein, dass Ihr Getränk zu 100% natürlich ist.
EMPFEHLUNGEN:
1. Das Produkt vor dem ersten Gebrauch spülen.
2. Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven oder groben Reinigung- und Scheuermittel.
3. Zutaten wie Kurkuma oder andere Gewürze können Verfarbungen an den Behältern verursachen.
4. Kann mit jedem handelsüblichen Stabmixer verwendet werden.
5. Benutzen Sie das Produkt nicht direkt über einer offenen Flamme oder Wärmequelle.
6. Den Behälter NICHT in Öfen und Grills verwenden.
7. Bewahren Sie die zubereiteten Getränke im Kühlschrank auf. Diese sollten immer gekühlt aufbewahrt werden (im Kühlschrank zwischen 2-4°C (35,6°F - 39,2°F).
8. Da es sich um frisch zubereitete Getränke handelt, sind diese maximal **3 Tage haltbar**.
9. Schütten Sie den Behälter vor dem Trinken. Da es sich um frisch zubereitete Getränke handelt, setzen sich die Zutaten am Boden des Behälters ab.
10. Bewahren Sie den Behälter geschlossen auf, da die Getränke ansonsten leicht Gerüche von anderen Lebensmitteln aus dem Kühlschrank annehmen kann.
11. Geeignet für die Spülmaschine und den Kühlschrank.
GEBRAUCHSANWEISUNG:
1. Geben Sie die Zutaten in den Behälter, füllen Sie bis zur Markierung mit Wasser auf und lassen Sie die Zutaten 12 Stunden einweichen.
2. Wechseln des Wassers für **Sojabohnen, Quinoa, Nüsse, Erdmandeln und Roggen** nach 12 Stunden: Setzen Sie dazu den Filter in den Behälter ein, drücken Sie die Masse aus und lassen Sie diese abtropfen. Die Zutaten bleiben dabei im Behälter. Füllen Sie den Behälter danach erneut bis zur Markierung mit Wasser.
3. Pürieren Sie die Masse 2-3 Minuten bei maximaler Geschwindigkeit mit dem Stabmixer.
4. Lassen Sie es 2-3 Minuten stehen.
5. Setzen Sie den Filter in den Behälter ein und drücken Sie ihn vorsichtig nach unten, damit die Masse gefiltert wird.
6. Gießen Sie den Drink in den anderen Behälter, damit Sie diesen aufbewahren oder servieren können. Fertig. Jetzt können Sie den Drink genießen!
7. Um die restliche Fruchtmasse der Zutaten zu entfernen; entnehmen Sie den Filter und holen Sie mit einem Löffel die übrig gebliebene Masse heraus. Diese Fruchtmasse können Sie verwenden, um Mehl, Kekse oder sogar Pizzateig zu machen!

Nederlands Heeft u een lactose-intolerantie? Wilt u een veganistisch dieet volgen of gewoon nieuwe smaken ontdekken? Maak uw groentendrankjes op snelle, eenvoudige en schone wijze klaar; nog beter dan het traditionele proces en met een uitstekend resultaat. Wanneer we thuis een groentendrankje klaarmaken, weten we zeker dat we alle goede ingrediënten kennen en dat we een 100% natuurlijke drank bereiden. Bovendien kunt u ook verschillende recepten uitproberen ; probeer groentendranken met noten, zaden of granen en maak ze zoeter met natuurlijke ingrediënten zoals abrikozen, dadels of rozijnen.
AANBEVELINGEN:
1. Het product wassen voor het eerste gebruik.
2. Gebruik voor de reiniging geen schuursponsjes of schuurmiddelen.
3. Ingrediënten zoals kurkuma of andere specerijen kunnen vlekken op de containers veroorzaken.
4. Werk met elke standaard huishoudmixer.
5. Het product niet rechtstreeks op een vlam of warmtebron gebruiken.
6. De container NIET in de oven of grill gebruiken.
7. Bewaar het drankje in de koelkast. De drank moet altijd koel staan (koelkast tussen 2-4°C (35,6°F - 39,2°F).
8. Het zijn verse dranken en daarom kunnen ze niet lang worden bewaard. U kunt ze maximaal **3 dagen bewaren**.
9. Schud de drank voor gebruik. Omdat de drank vers gemaakt en natuurlijk is, blijven er in de bodem van de container pulpresten achter.
10. Houd de drankcontainer altijd gesloten, omdat de drank gemakkelijk geuren van het andere voedsel in de koelkast kan absorberen.
11. Geschikt voor vaatwasser en koelkast.
GEBRUIKSANWIJZING:
1. Vul de container met de ingrediënten en het water tot het streepje en laat ze 12 uur weken.
2. Vul met schoon water voor

soja, quinoa, noten, tijgernoten en rogge: plaats na 12 uur de filter in de container, druk deze naar beneden en laat het water weglopen, waarbij de ingrediënten in de container blijven. Vul water bij tot het streepje.
3. Plaats de filter in de container en druk voorzichtig naar beneden om te filteren.
4. Laat het 2-3 minuten staan.
5. Plaats het filter in de container en druk voorzichtig naar beneden om te filteren.
6. Giet het drankje in de andere container om te bewaren of te serveren. Klaar om te drinken!
7. Om de resterende pulp van de ingrediënten te verwijderen; verwijder de filter en verzamel de pulp met een lepel. Gebruik de pulp om meel, koekjes of zelfs pizzadeeg te maken!

Русский У вас непереносимость лактозы? Вы хотите следовать веганской диете или просто открыть новые вкусы? Готовьте овощные напитки быстро, легко и чисто, улучшая традиционный процесс, достигая превосходного результата. При приготовлении овощного напитка дома, мы точно знаем все используемые ингредиенты и уверены в получении 100% натурального напитка. Кроме того, вы можете создавать множество рецептов; готовьте овощные напитки с сухофруктами и орехами, семенами и мюсли, подслащивайте их натуральными ингредиентами, такими как курага, финики и изюм.
РЕКОМЕНДАЦИИ:
1. Вымойте изделие перед первым использованием.
2. При мытье формы не используйте металлические мочалки и абразивные средства.
3. Такие ингредиенты, как кукурма или другие специи, могут окрашивать контейнеры.
4. Работает с любым стандартным ручным бытовым блендером.
5. Не ставить на прямой источник тепла.
6. Айна туга я төрөл?
7. Храните напиток в холодильнике (при температуре 2-4 °C (35,6 °F - 39,2 °F)).
8. Свежие напитки не сохраняются в течение длительного времени. Храните их максимум 3 дня.
9. Перед употреблением напитка встряхните контейнер. Поскольку это свежеприготовленный натуральный напиток, на дне контейнера образовывается осадок.
10. Всегда держите контейнер с напитком закрытым, он легко поглощает запахи прочей пищи из холодильника.
11. Подходит для посудомоечной машины и холодильника.
ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:
1. Положите ингредиенты и влейте воду в контейнер до отметки, оставив их замочить в течение 12 часов.
2. Меняйте воду для сои, киноа, грецких орехов, чуфы и ржи: через 12 часов поместите фильтр в контейнер, надавите и вылейте воду, оставив ингредиенты в контейнере. Снова заполните водой до отметки.
3. Погрузите ручной блендер и измельчайте продукты 2-3 минуты на минимальной скорости.
4. Дайте ему постоять 2-3 минуты.
5. Вставьте фильтр в контейнер и аккуратно с нажимом опускайте его вниз, чтобы отфильтровать жидкость.
6. Влейте напиток в другой контейнер для его хранения или подачи к столу. Все готово! Приятного аппетита!
7. Для того, чтобы удалить оставшуюся мякоть ингредиентов, извлеките фильтр и ложкой соберите остатки.

Dansk Er du laktoseintolerant? Vil du gerne leve vegansk eller ganske enkelt prøve nye smagsoplevelser? Lav dine egne plantedrikke nemmere, hurtigere og med mindre opvask end ved brug af den traditionelle fremgangsmåde, og opnå et fantastisk resultat. Når du laver din egen plantedrik, ved du med sikkerhed, hvilke ingredienser der indeholder, og du kan fremstille en 100 % naturlig drik. Du kan også prøve en lang række forskellige opskrifter, f.eks. plantedrikke med nødder, frø eller korn, som du kan søde med naturlige ingredienser såsom tørrede abrikoser, dadler eller rosiner.
ANBEFALINGER:
1. Vask produktet, før det tages i brug.
2. Formen må ikke vaskes af med skuresvamp eller rengøring med ridsende produkter.
3. Ingredienser som gurkemeje og andre krydderier kan lave pletter på beholderne.
4. Fungere med alle stavblenders til almindelig husholdningsbrug.
5. Produktet må ikke bruges direkte over åben ild eller anden varmekilde.
6. Beholderen må IKKE anvendes i ovnen eller på grillen.
7. Opbevar drikken i køleskabet. Drikken bør altid opbevares på kol (køleskab mellem 2-4 °C).
8. Der er tale om friske drikkevarer med begrænset holdbarhed. Må opbevares i maks. **3 dage**.
9. Beholderen skal omrystes, inden du nyder drikken. Da der er tale om en frisklavet drik fremstillet af naturlige ingredienser, vil der dannes bundfald i beholderen.
10. Sorg for, at beholderen med drikken altid er lukket, da den ellers nemt kan optage lugte fra andre fødevarer i køleskabet.
11. Tåler opvaskemaskine og opbevaring i køleskab.
BRUGSANVISNING:
1. Fyld beholderen med de ønskede ingredienser og vand op til mærket, og lad det stå i blød i 12 timer.
2. Skift vand, hvis du bruger **sojabønner, quinoa, nødder, jordmandler eller rug**: Efter 12 timer skal du sætte filteret i beholderen, trykke ned og hælde vandet fra ingredienserne, så de er det eneste, der er tilbage i beholderen. Fyld derefter nyt vand i beholderen op til mærket.
3. Isæt stavblenderen, og blend indholdet i 2-3 minutter ved minimumshastighed.
4. Lad det stå i 2-3 min.
5. Sæt filteret i beholderen, og tryk det forsigtigt ned for at filtrere.
6. Hæld drikken over i den anden beholder for opbevaring eller servering. Velkomme!
7. For at fjerne de sidste rester fra ingredienserne skal du tage filteret op og fjerne det overskydende bundfald med en ske. Kan også bruges til at lave mel, småkager og tilmed pizzadej!

Suomi Onko sinulla laktoosi-intoleranssi? Haluatko noudattaa vegaanista ruokavaliota tai vain tutustua uusin makuihin? Valmistaa kotitekoiset kasvijuoget nopeasti, helposti ja puhtaasti erinomaisin lopputuloksin. Kun valmistat kasvijuoimesi kotona, tiedät aina täsmälleen, mitä ainesosia käytät. Voit kehittää itse omat reseptisi ja valmistaa 100-prosenttisesti luonnollisia juomia esim. pähkinöistä, siemenistä ja viljoista sekä makeuttua ne luonnollisesti valkka kuivatuilla aprikoosella, taateleilla tai rusinoilla.
SUOSITUKSIA:
1. Pesse tuote ennen käyttöä.
2. Älä käytä naarmuttavia välineitä tai tiskiaineita tuotteen puhdistukseen.
3. Tiety raaka-ainet (esim. kurkuma) saattavat aiheuttaa värjäymää astiaan.
4. Toimii millä tahansa kotikäyttöön tarkoitellulla, tavanomaisella savusekoittimella.
5. Älä laita tuotetta suoran lämmönlähteen päälle.
6. ÄLÄ LAITA astiaa uuniin tai grilliin.
7. Säilytä valmis juoma jääkaapissa 2-4 °C lämpötilassa.
8. Valmis juoma säilyy jääkapissa enintään **3 päivää**.
9. Ravista astiaa ennen juoman nauttimista, jotta pohjalle kerrostunut sakka sekoittuu nesteeseen.
10. Pidä astia aina suljettuna jääkaapissa, jotta kasvijuoimesi ei tartu muuten ruokien hajuja ja makuja.
11. Soveltuu astianpesukoneeseen ja jääkaappiin.
KÄYTTÖTAPA:
1. Laita raaka-ainet säiliöön, lisää vettä merkkiin asti ja jätä lloomaan 12 tunniksi.
2. Käyttäessäsi **soijaa, kvinoa, laitsanpähkinöitä, tilleripähkinöitä tai ruista**, tulee liotusvesi vaihtaa 12 tunnin jälkeen. Paina sivillä alas, kaada liotusvesi pois ja täytä uudelleen merkkiin asti raikkaalla vedellä.
3. Sekoita savusekoittimella 2-3 minuutin ajan käyttäen laitteen miniminopeutta.
4. Anna sen olla 2-3 min.
5. Laita sivillä paikalleen astiaan ja paina se rauhallisesti alas.
6. Kaada valmis juoma toiseen astiaan ja laita jääkaappiin tai nauti heti!
7. Irota sivillä ja poista pohjalle jäänyt raaka-ainemassa lusikalla, jonka jälkeen voit valmistaa siitä jauhoja, pikkuleipiä tai jopa pizzataikinaa!

中文 改善乳糖不耐症吗？您希望遵循素食饮食或仅希望发现新口味吗？ 快速、轻松、干净地制作蔬菜饮料，改善传统工艺并获得最佳的效果。 在家准备蔬菜饮料，我们确保了解使用的所有成分，并得到100%天然成分。 此外，您还可以创建各种食谱； 选用坚果、种子或谷物制作蔬菜饮料，用杏、沙枣或葡萄干等天然成分添加糖分。
使用建议：
1. 在使用前先清洗设备。
2. 洗涤时请不要使用丝瓜瓤或其他研磨类产品。
3. 姜或其他香料等成分可能会使容器染色。
4. 适用于任何标准手动家用搅拌机。
5. 请勿直接在火焰或热源上使用本产品。
6. 不要在烤箱内或烤架上使用容器。
7. 将饮料保存在冰箱中。 饮料应始终保存在冷藏中（冰箱温度在2-4°C（35.6°F - 39.2°F）之间）。
8. 由于是新鲜的饮料，因此无法长时间保存。 最多只能保存 3天。
9. 饮用饮料前，晃动容器。 容器底部的沉积物是新鲜天然饮料。
10. 始终保持良好的入口拧紧，否则很容易从冰箱里的其他食物中吸收异味。
11. 适合洗碗机和冰箱。
使用方法：
1. 将食材和水加入容器中，直至标记处。
2. 如果是大豆、藜麦、坚果、铁茅草和黑麦，12小时后要换水；将过滤器插入容器中，按下并排出水，将成分留在容器中。 加入水，直到标记处。
3. 放入手动搅拌机并以最低速度搅拌2-3分钟。
4. 让它站立2-3分钟。
5. 将过滤器插入容器中，小心地将其按下，进行过滤。
6. 将饮料倒入另一个容器中，进行储存或供应。 即刻享受！
7. 从成分中除去剩余的果核；取下过滤器，用勺子挖掉剩余的果核。 用它来制作面食，饼干甚至披萨面团！

Modo de uso

Instructions
Mode d'emploi



1 12 h.



2*



3*



4*



5 2 - 3 mins.



6 2 - 3 mins.



7



8



* Cambia el agua para: la soja, la quinoa, las nueces, las chufas y el centeno.
For **soya, quinoa, walnuts, tiger nuts and rye** change the water.
Changez l'eau pour le **soja, le quinoa, les noix, le souchet et le seigle.**

Ingredientes

Ingredients
Ingrédients



Agua / Aigua / Water
Eau / Água / Acqua
Wasser / Water / воды
Vand / Vesi / 水



Almendras / Ametlles
Almonds / Amandes
Amêndoa / Mandorla
Mandeln / Amandelen
Миндаль / Mandler
Amarantti / 杏仁



Nueces / Nous / Walnuts
Noix / Nozes / Noci
Walnüsse / Walnoten
Грецкие орехи
Valnoder / Pähkinät
核桃



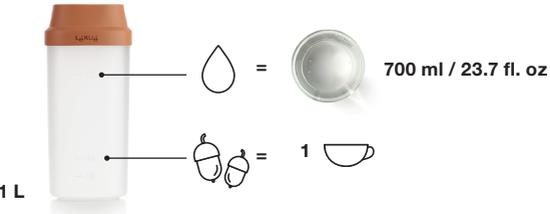
Cacahuete / Cacauets
Peanut / Cacahuete
Amendoim / Arachidi
Erdnüsse / Pinda's / Арахис
Jordnød / Maarpähkinä / 花生



Chufas / Xufes / Tiger
nuts / Souchet / Chufas
Cipero dolce / Erdmandeln
Tijgennoten / Чуфа
Jordmandler
Tiikeripähkinät
饼干



Soja amarilla / Soja groga
Yellow soya / Soja jaune / Soja
amarela / Soja gialla
Gelbe Sojabohnen / Gele
sojabonen / Желтая соя
Gule sojabønner / Keltaiset
soijapavut / 黄豆



Quinoa / Quinoa / Quinoa
Quinoa / Quinoa / Quinoa
Quinoa / Quinoa / Quinoa
Киноа / Kvinoa / 藜麦



Centeno / Sègol/ Rye
Seigle / Centeio / Segale
Roggen / Rogge
Рожь / Rug / Ruis / 黑麦



Arroz basmati
Arròs Basmati / Basmati rice
Riz basmati / Arroz basmati
Riso "basmati" / Basmati-Reis
Basmatirijst / Рис басмати
Basmatisris / Bombarisi
印度香米



Avena / Civada / Oat
Avoine / Aveia / Avena
Haferflocken / Haver /
Овсяные хлопья
Havre / Kaura / 燕麦



Aceite de coco
Oil de coco / Coconut oil
Huile de noix de coco
Óleo de côco / Olio di cocco
Kokosnussöl / Kokosolie
Кокосовое масло / Kokosolie
Kookosöljy / 椰油



Uvas pasas / Pases
Raisins / Raisins secs
Passas / Uva passa
Rosinen / Rozijnen / изюм
Rosiner / Rusinat / 葡萄干



Miel / Mel / Honey
Miel / Mel / Miele
Honig / Honing
Мед / Honning / Hunaja / 蜂蜜



Bebida de avena

Oat drink
Boisson à l'avoine



Barrita de frutos secos

Homemade nut bar
Barre de fruits secs fait maison



x2

Preparación / Preparation
Préparation
15 mins
Reposo / Repose / Repos
3 h

