

TUTORIAL



VEGGIE COOKBOOK



CHOOSE THE LANGUAGE



CHOOSE THE CATEGORY



OR



CHOOSE THE RECIPE



TO RETURN TO HOME





Ariete
MyVeggieDrink



VEGGIE COOKBOOK



MyVeggieDrink

15 MINUTI, 100% NATURALE

Crea la tua **bevanda vegetale** con pochi ingredienti e **zero sprechi**.

Semplice, veloce, sostenibile.

Con **My Veggie Drink**, la macchina per preparare bevande vegetali, puoi dire addio alle scelte difficili e iniziare a creare le tue bevande preferite direttamente a casa.. ogni giorno!

Scegli i tuoi ingredienti preferiti (**fiocchi d'avena, riso, soia, nocciole, mandorle**) inserisci gli ingredienti nel recipiente.

Scegli tra i **6 programmi a disposizione** quello che preferisci e **My Veggie Drink** inizierà la preparazione della tua bevanda: in appena **15 minuti avrai il tuo drink vegetale pronto da gustare!**

BEVI BUONO, BEVI SANO, BEVI VEG!



INDICE



01 NUTS

BEVANDA A BASE DI FRUTTA SECCA



02 GRAINS

BEVANDA A BASE DI FIOCCHI D'AVENA

03 GRAINS

BEVANDA A BASE DI QUINOA E RISO

04 GRAINS

BEVANDA A BASE DI RISO E SOIA



05 SOY

BEVANDA A BASE DI SOIA

06 SOY

BEVANDA A BASE DI AVENA E SOIA

07 SOY

BEVANDA A BASE DI MANDORLA E SOIA

08 SPECIAL

BEVANDA A BASE DI BANANA,
NOCCIOLA E CIOCCOLATO



09 SPECIAL

BEVANDA A BASE DI PISTACCHIO E
CIOCCOLATO

10 SPECIAL

BEVANDA A BASE DI CANNELLA,
RISO E BANANA

11 SPECIAL

BEVANDA A BASE DI CANNELLA,
RISO E MELA



12 MILKSHAKE

MILKSHAKE ALLA PERA

13 MILKSHAKE

MILKSHAKE ALLA FRAGOLA

14 JUICE

SUCCO DI KIWI/ALBICOCCA/PESCA/MELA
SEDANO/POMODORO/CAROTA



15 JUICE

SUCCO DI SEDANO E KIWI

16 JUICE

SUCCO DI CAROTA E MELA



FRUTTA SECCA

MANDORLE/ANACARDI/
NOCI/PISTACCHI/NOCCIOLE/
NOCI DI MACADAMIA



Le noci, le mandorle, i pistacchi, le noci di macadamia e altri frutti oleosi non sono solo gustosi snack, ma anche ingredienti preziosi per la produzione di bevande vegetali. Ognuno di questi offre caratteristiche uniche: la bevanda vegetale a base di mandorla è leggera, delicata e ricca di vitamina E; quella di pistacchio ha un gusto più deciso e aromatico, perfetta per preparazioni gourmet; quella di macadamia, dal profilo cremoso e vellutato, è particolarmente apprezzata nel caffè o nei dessert; mentre quella di noce spicca per il suo sapore intenso e le proprietà antiossidanti.



BEVANDA A BASE DI FRUTTA SECCA



NUTS

QUANTITÀ	INGREDIENTI	ACQUA*	TEMPO
per 400ml	25 g di mandorle/anacardi/ pistacchi/nocciole/ noci di macadamia	400ml	15 min.
per 600ml	35 g di mandorle/anacardi/ pistacchi/nocciole/ noci di macadamia	600ml	18 min.
per 900ml	55 g di mandorle/anacardi/ pistacchi/nocciole/ noci di macadamia	900ml	25 min.
per 1200ml	70 g di mandorle/anacardi/ pistacchi/nocciole/ noci di macadamia	1200ml	30 min.
per 1500ml	100 g di mandorle/anacardi/ pistacchi/nocciole/ noci di macadamia	1500ml	35 min.

Tempo di preparazione predefinito $\pm 5\%$ (il tempo di preparazione effettivo può variare a seconda del tipo di ingrediente e della temperatura dell'acqua).

*oltre alla quantità necessaria per la pulizia

PROCEDIMENTO

1. Pesare e lavare gli ingredienti. Metterli da parte.
2. Aggiungere acqua nel serbatoio secondo le quantità indicate e oltre alla quantità necessaria per la pulizia.
3. Aprire il coperchio della vasca di miscelazione, versare gli ingredienti, quindi chiudere bene il coperchio.
4. Premere il pulsante "Menù" e selezionare la modalità "Nuts".
5. Premere il pulsante "Capacity" e selezionare la quantità desiderata.
6. Premere il pulsante "Start/Cancel" per iniziare a frullare. Una volta terminato, versare in una tazza e gustare la bevanda.



CEREALI

AVENA/RISO/ORZO/MIGLIO/FARRO



I cereali come riso, avena, quinoa, miglio e mais sono alla base di molte bevande vegetali, apprezzate per il loro profilo nutrizionale e la facile digeribilità. La bevanda vegetale a base di riso è tra le più leggere e dolci naturalmente, perfetta per chi ha intolleranze.

Quella d'avena è cremosa e versatile, ricca di fibre e spesso scelta per la colazione o il caffè. La bevanda vegetale a base di miglio, meno comune, è dolce e leggera, adatta a chi cerca un'alternativa senza glutine. Infine, quella di mais offre una dolcezza naturale e un colore dorato.

BEVANDE
CALDE

BEVANDA A BASE DI FIOCCHI D'AVENA

GRAINS (FIOCCHI D'AVENA)

QUANTITÀ	INGREDIENTI	ACQUA*	TEMPO
per 400ml	25 g di fiocchi d'avena	400ml	15 min.
per 600ml	40 g di fiocchi d'avena	600ml	18 min.
per 900ml	65 g di fiocchi d'avena	900ml	27 min.
per 1200ml	80 g di fiocchi d'avena	1200ml	30 min.
per 1500ml	100 g di fiocchi d'avena	1500ml	35 min.

Tempo di preparazione predefinito $\pm 5\%$ (il tempo di preparazione effettivo può variare a seconda del tipo di ingrediente e della temperatura dell'acqua).

*oltre alla quantità necessaria per la pulizia



MODE

GRAINS

PROCEDIMENTO

1. Pesare e lavare gli ingredienti. Metterli da parte.
2. Aggiungere acqua nel serbatoio secondo le quantità indicate e oltre alla quantità necessaria per la pulizia.
3. Aprire il coperchio della vasca di miscelazione, versare gli ingredienti, quindi chiudere bene il coperchio.
4. Premere il pulsante "Menù" e selezionare la modalità "Grains".
5. Premere il pulsante "Capacity" e selezionare la quantità desiderata.
6. Premere il pulsante "Start/Cancel" per iniziare a frullare. Una volta terminato, versare in una tazza e gustare la bevanda.



BEVANDA A BASE DI QUINOA E RISO

GRAINS (QUINOA, RISO)

QUANTITÀ	INGREDIENTI	ACQUA*	TEMPO
per 400ml	15 g di quinoa + 10 g di riso	400ml	15 min.
per 600ml	25 g di quinoa + 20 g di riso	600ml	18 min.
per 900ml	35 g di quinoa + 30 g di riso	900ml	27 min.
per 1200ml	40 g di quinoa + 40 g di riso	1200ml	30 min.
per 1500ml	55 g di quinoa + 40 g di riso	1500ml	35 min.

Tempo di preparazione predefinito $\pm 5\%$ (il tempo di preparazione effettivo può variare a seconda del tipo di ingrediente e della temperatura dell'acqua).

*oltre alla quantità necessaria per la pulizia



PROCEDIMENTO

1. Pesare e lavare gli ingredienti. Metterli da parte.
2. Aggiungere acqua nel serbatoio secondo le quantità indicate e oltre alla quantità necessaria per la pulizia.
3. Aprire il coperchio della vasca di miscelazione, versare gli ingredienti, quindi chiudere bene il coperchio.
4. Premere il pulsante "Menù" e selezionare la modalità "Grains".
5. Premere il pulsante "Capacity" e selezionare la quantità desiderata.
6. Premere il pulsante "Start/Cancel" per iniziare a frullare. Una volta terminato, versare in una tazza e gustare la bevanda.



BEVANDA A BASE DI RISO E SOIA



GRAINS (SEMI DI SOIA, RISO)

QUANTITÀ	INGREDIENTI	ACQUA*	TEMPO
per 400ml	15 g di semi di soia + 10 g di riso	400ml	15 min.
per 600ml	20 g di semi di soia + 20 g di riso	600ml	18 min.
per 900ml	35 g di semi di soia + 30 g di riso	900ml	27 min.
per 1200ml	40 g di semi di soia + 40 g di riso	1200ml	30 min.
per 1500ml	55 g di semi di soia + 40 g di riso	1500ml	35 min.

Tempo di preparazione predefinito $\pm 5\%$ (il tempo di preparazione effettivo può variare a seconda del tipo di ingrediente e della temperatura dell'acqua).

*oltre alla quantità necessaria per la pulizia

PROCEDIMENTO

1. Pesare e lavare gli ingredienti. Metterli da parte.
2. Aggiungere acqua nel serbatoio secondo le quantità indicate e oltre alla quantità necessaria per la pulizia.
3. Aprire il coperchio della vasca di miscelazione, versare gli ingredienti, quindi chiudere bene il coperchio.
4. Premere il pulsante "Menù" e selezionare la modalità "Grains".
5. Premere il pulsante "Capacity" e selezionare la quantità desiderata.
6. Premere il pulsante "Start/Cancel" per iniziare a frullare. Una volta terminato, versare in una tazza e gustare la bevanda.



SOIA



La soia è un legume ricco di proteine, ampiamente utilizzato nell'alimentazione vegetale per la sua versatilità e il suo profilo nutrizionale completo. Tra i suoi derivati più diffusi c'è la bevanda vegetale a base di soia. È un liquido cremoso, naturalmente privo di lattosio, ricco di proteine vegetali e spesso arricchito con calcio e vitamine. La bevanda vegetale a base di soia ha un gusto neutro o leggermente dolciastro, ideale da bere da sola, con il caffè, nei frullati o come ingrediente in cucina e pasticceria. È una delle alternative vegetali più apprezzate per chi cerca un equilibrio tra gusto, nutrizione e sostenibilità.

BEVANDE
CALDE

BEVANDA A BASE DI SOIA

SOY

(SOIA SECCA O AMMOLLATA IN ACQUA POTABILE PER 4-8 ORE)

QUANTITÀ	INGREDIENTI	ACQUA*	TEMPO
per 400ml	25 g di semi di soia	400ml	15 min.
per 600ml	35 g di semi di soia	600ml	18 min.
per 900ml	55 g di semi di soia	900ml	25 min.
per 1200ml	70 g di semi di soia	1200ml	30 min.
per 1500ml	100 g di semi di soia	1500ml	35 min.

Tempo di preparazione predefinito $\pm 5\%$ (il tempo di preparazione effettivo può variare a seconda del tipo di ingrediente e della temperatura dell'acqua).

*oltre alla quantità necessaria per la pulizia



MODE



SOY

PROCEDIMENTO

1. Pesare e lavare gli ingredienti. Metterli da parte.
2. Aggiungere acqua nel serbatoio secondo le quantità indicate e oltre alla quantità necessaria per la pulizia.
3. Aprire il coperchio della vasca di miscelazione, versare gli ingredienti, quindi chiudere bene il coperchio.
4. Premere il pulsante "Menù" e selezionare la modalità "Soy".
5. Premere il pulsante "Capacity" e selezionare la quantità desiderata.
6. Premere il pulsante "Start/Cancel" per iniziare a frullare. Una volta terminato, versare in una tazza e gustare la bevanda.



BEVANDE
CALDE

BEVANDA A BASE DI AVENA E SOIA

SOY (AVENA, SEMI DI SOIA)

QUANTITÀ	INGREDIENTI	ACQUA*	TEMPO
per 400ml	7 g di avena + 20 g di semi di soia	400ml	15 min.
per 600ml	10 g di avena + 30 g di semi di soia	600ml	18 min.
per 900ml	15 g di avena + 45 g di semi di soia	900ml	25 min.
per 1200ml	20 g di avena + 60 g di semi di soia	1200ml	30 min.
per 1500ml	25 g di avena + 75 g di semi di soia	1500ml	35 min.

Tempo di preparazione predefinito $\pm 5\%$ (il tempo di preparazione effettivo può variare a seconda del tipo di ingrediente e della temperatura dell'acqua).

*oltre alla quantità necessaria per la pulizia



MODE



SOY

PROCEDIMENTO

1. Pesare e lavare gli ingredienti. Metterli da parte.
2. Aggiungere acqua nel serbatoio secondo le quantità indicate e oltre alla quantità necessaria per la pulizia.
3. Aprire il coperchio della vasca di miscelazione, versare gli ingredienti, quindi chiudere bene il coperchio.
4. Premere il pulsante "Menù" e selezionare la modalità "Soy".
5. Premere il pulsante "Capacity" e selezionare la quantità desiderata.
6. Premere il pulsante "Start/Cancel" per iniziare a frullare. Una volta terminato, versare in una tazza e gustare la bevanda.



06

BEVANDE
CALDE

BEVANDA A BASE DI MANDORLA E SOIA

SOY
(MANDORLE, SEMI DI SOIA)

QUANTITÀ	INGREDIENTI	ACQUA*	TEMPO
per 400ml	6 g di mandorle + 20 g di semi di soia	400ml	15 min.
per 600ml	10 g di mandorle + 30 g di semi di soia	600ml	18 min.
per 900ml	15 g di mandorle + 45 g di semi di soia	900ml	25 min.
per 1200ml	20 g di mandorle + 60 g di semi di soia	1200ml	30 min.
per 1500ml	25 g di mandorle + 75 g di semi di soia	1500ml	35 min.

Tempo di preparazione predefinito $\pm 5\%$ (il tempo di preparazione effettivo può variare a seconda del tipo di ingrediente e della temperatura dell'acqua).

*oltre alla quantità necessaria per la pulizia



MODE



SOY

PROCEDIMENTO

1. Pesare e lavare gli ingredienti. Metterli da parte.
2. Aggiungere acqua nel serbatoio secondo le quantità indicate e oltre alla quantità necessaria per la pulizia.
3. Aprire il coperchio della vasca di miscelazione, versare gli ingredienti, quindi chiudere bene il coperchio.
4. Premere il pulsante "Menù" e selezionare la modalità "Soy".
5. Premere il pulsante "Capacity" e selezionare la quantità desiderata.
6. Premere il pulsante "Start/Cancel" per iniziare a frullare. Una volta terminato, versare in una tazza e gustare la bevanda.





BEVANDE SPECIALI



I drink speciali sono vere e proprie coccole in bicchiere, pensati per chi ama sapori originali e combinazioni avvolgenti. La bevanda a base di banana, nocciola e cioccolato unisce la dolcezza della banana al gusto intenso del cioccolato e alla nota tostata della nocciola, per un momento goloso e nutriente. La bevanda a base di pistacchio e cioccolato è una delizia cremosa e raffinata, dove il pistacchio si fonde con il cioccolato in un equilibrio perfetto. Le bevande come quella a base di cannella, riso e banana e cannella, riso e mela, offrono profumi caldi e speziati, ideali per chi cerca qualcosa di confortevole ma originale. Un sorso e il gusto diventa un'esperienza.

BEVANDE
CALDE

BEVANDA A BASE DI **BANANA, NOCCIOLA E CIOCCOLATO**

SPECIAL

(BANANA, NOCCIOLE, DATTERI ROSSI SENZA SEMI,
CIOCCOLATO IN POLVERE)

QUANTITÀ	INGREDIENTI	ACQUA*	TEMPO
per 400ml	130 g di banana + 20 g di nocciole + 10 g di datteri rossi senza semi + 3 g di cioccolato in polvere	400ml	15 min.
per 600ml	200 g di banana + 30 g di nocciole + 15 g di datteri rossi senza semi + 5 g di cioccolato in polvere	600ml	18 min.

Tempo di preparazione predefinito ±5% (il tempo di preparazione effettivo può variare a seconda del tipo di ingrediente e della temperatura dell'acqua).

*oltre alla quantità necessaria per la pulizia



MODE
+
SPECIAL

PROCEDIMENTO

1. Sbucciare e tagliare la frutta a cubetti (meno di 2 cm × 2 cm × 2 cm). Metterli da parte.
2. Aggiungere acqua nel serbatoio secondo le quantità indicate e oltre alla quantità necessaria per la pulizia.
3. Aprire il coperchio della vasca di miscelazione, versare gli ingredienti, quindi chiudere bene il coperchio.
4. Premere il pulsante "Menù" e selezionare la modalità "Special".
5. Premere il pulsante "Capacity" e selezionare la quantità desiderata.
6. Premere il pulsante "Start/Cancel" per iniziare la lavorazione. Una volta terminata, versare in una tazza e gustare la bevanda.



BEVANDE
CALDE

BEVANDA A BASE DI PISTACCHIO E CIOCCOLATO

SPECIAL

(PISTACCHI SGUSCIATI, NOCCIOLE, DATTERI ROSSI SENZA SEMI,
CIOCCOLATO IN POLVERE)

QUANTITÀ	INGREDIENTI	ACQUA*	TEMPO
per 400ml	35 g di pistacchi sgusciati + 10 g di datteri rossi senza semi + 3 g di cioccolato in polvere	400ml	15 min.
per 600ml	50 g di pistacchi sgusciati + 15 g di datteri rossi senza semi + 5 g di cioccolato in polvere	600ml	18 min.

Tempo di preparazione predefinito $\pm 5\%$ (il tempo di preparazione effettivo può variare a seconda del tipo di ingrediente e della temperatura dell'acqua).

*oltre alla quantità necessaria per la pulizia



MODE
+
SPECIAL

PROCEDIMENTO

1. Pesare tutti gli ingredienti come richiesto e metterli da parte.
2. Aggiungere acqua nel serbatoio secondo le quantità indicate e oltre alla quantità necessaria per la pulizia.
3. Aprire il coperchio della vasca di miscelazione, versare gli ingredienti, quindi chiudere bene il coperchio.
4. Premere il pulsante "Menù" e selezionare la modalità "Special".
5. Premere il pulsante "Capacity" e selezionare la quantità desiderata.
6. Premere il pulsante "Start/Cancel" per iniziare la lavorazione. Una volta terminata, versare in una tazza e gustare la bevanda.



BEVANDE
CALDE

BEVANDA A BASE DI **CANNELLA, RISO E BANANA**

SPECIAL

(BANANA, RISO, CANNELLA IN POLVERE)

QUANTITÀ	INGREDIENTI	ACQUA*	TEMPO
per 400ml	130 g di banana + 13 g di riso + 2 g di cannella in polvere	400ml	15 min.
per 600ml	200 g di banana + 20 g di riso + 3 g di cannella in polvere	600ml	18 min.

Tempo di preparazione predefinito $\pm 5\%$ (il tempo di preparazione effettivo può variare a seconda del tipo di ingrediente e della temperatura dell'acqua).

*oltre alla quantità necessaria per la pulizia

MODE



SPECIAL



PROCEDIMENTO

1. Sbucciare e tagliare la frutta a cubetti (meno di 2 cm x 2 cm x 2 cm). Metterli da parte.
2. Aggiungere acqua nel serbatoio secondo le quantità indicate e oltre alla quantità necessaria per la pulizia.
3. Aprire il coperchio della vasca di miscelazione, versare gli ingredienti, quindi chiudere bene il coperchio.
4. Premere il pulsante "Menù" e selezionare la modalità "Special".
5. Premere il pulsante "Capacity" e selezionare la quantità desiderata.
6. Premere il pulsante "Start/Cancel" per iniziare la lavorazione. Una volta terminata, versare in una tazza e gustare la bevanda.



BEVANDE
CALDE

BEVANDA A BASE DI **CANNELLA, RISO E MELA**

SPECIAL

(MELA, RISO, DATTERI ROSSI SENZA SEMI, CANNELLA IN POLVERE)

QUANTITÀ	INGREDIENTI	ACQUA*	TEMPO
per 400ml	130 g di mela + 13 g di riso + 10 g di datteri rossi senza semi + 2 g di cannella in polvere	400ml	15 min.
per 600ml	200 g di mela + 20 g di riso + 15 g di datteri rossi senza semi + 3 g di cannella in polvere	600ml	18 min.

Tempo di preparazione predefinito $\pm 5\%$ (il tempo di preparazione effettivo può variare a seconda del tipo di ingrediente e della temperatura dell'acqua).

*oltre alla quantità necessaria per la pulizia



MODE



SPECIAL

PROCEDIMENTO

1. Sbucciare e tagliare la frutta a cubetti (meno di 2 cm x 2 cm x 2 cm). Metterli da parte.
2. Aggiungere acqua nel serbatoio secondo le quantità indicate e oltre alla quantità necessaria per la pulizia.
3. Aprire il coperchio della vasca di miscelazione, versare gli ingredienti, quindi chiudere bene il coperchio.
4. Premere il pulsante "Menù" e selezionare la modalità "Special".
5. Premere il pulsante "Capacity" e selezionare la quantità desiderata.
6. Premere il pulsante "Start/Cancel" per iniziare la lavorazione. Una volta terminata, versare in una tazza e gustare la bevanda.





MILKSHAKE

Il milkshake è una bevanda golosa e rinfrescante, nata negli Stati Uniti e diventata un'icona della cultura pop. Si prepara frullando latte o bevande vegetali, frutta fresca, gelato e come topping, panna montata, biscotti o cioccolato. La consistenza è cremosa e spessa, ideale per una pausa dolce o come dessert. Il milkshake è la perfetta unione tra semplicità e piacere, per ogni stagione e occasione.

BEVANDA
FREDDA

MILKSHAKE ALLA PERA

MODE

MILKSHAKE



MILKSHAKE

QUANTITÀ	INGREDIENTI	TEMPO
per 600ml	300 g di pere (sbucciate, senza semi e tagliate a cubetti) + 300 ml di acqua/latte/bevanda vegetale o altro liquido	3 min.

Tempo di preparazione predefinito $\pm 5\%$ (il tempo di preparazione effettivo può variare a seconda del tipo di ingrediente e della temperatura dell'acqua).

PROCEDIMENTO

1. Pesare, lavare e tagliare a cubetti la frutta.
2. Aprire il coperchio della vasca di miscelazione, versare gli ingredienti, quindi chiudere bene il coperchio.
3. Premere il pulsante "Menù" e selezionare la modalità "Milkshake".
4. Premere il pulsante "Start/Cancel" per iniziare a frullare. Una volta terminato, versare in una tazza e gustare la bevanda.



BEVANDA
FREDDA

MILKSHAKE ALLA FRAGOLA

MILKSHAKE

QUANTITÀ	INGREDIENTI	TEMPO
per 600ml	300 g di fragole (tagliate a cubetti) + 300 ml di acqua/latte/bevanda vegetale o altro liquido	3 min.

Tempo di preparazione predefinito $\pm 5\%$ (il tempo di preparazione effettivo può variare a seconda del tipo di ingrediente e della temperatura dell'acqua).

MODE

MILKSHAKE



PROCEDIMENTO

1. Pesare, lavare e tagliare a cubetti la frutta.
2. Aprire il coperchio della vasca di miscelazione, versare gli ingredienti, quindi chiudere bene il coperchio.
3. Premere il pulsante "Menù" e selezionare la modalità "Milkshake".
4. Premere il pulsante "Start/Cancel" per iniziare a frullare. Una volta terminato, versare in una tazza e gustare la bevanda.





SUCCHI

I succhi di frutta handmade sono un concentrato di freschezza e autenticità, realizzati con ingredienti naturali e senza additivi. A differenza delle versioni industriali, conservano il sapore genuino della frutta e il profumo intenso di ogni singolo ingrediente. Perfetti per una pausa dissetante o come accompagnamento per una colazione equilibrata, offrono un'alternativa sana e gustosa per fare il pieno di energia in modo semplice e naturale. Ogni sorso racconta la bontà della frutta al suo stato più puro.

BEVANDA
FREDDA

MODE



JUICE



SUCCO DI KIWI/ALBICOCCA/ PESCA/MELA/ SEDANO/POMODORO/ CAROTA

JUICE

QUANTITÀ	INGREDIENTI	ACQUA*	TEMPO
per 400ml	125 g di kiwi/albicocca/pesca/ mela/sedano/pomodoro/carota	400ml	5 min.
per 600ml	200 g di kiwi/albicocca/pesca/ mela/sedano/pomodoro/carota	600ml	5 min.

Tempo di preparazione predefinito $\pm 5\%$ (il tempo di preparazione effettivo può variare a seconda del tipo di ingrediente e della temperatura dell'acqua).

*oltre alla quantità necessaria per la pulizia

PROCEDIMENTO

1. Sbucciare e tagliare la frutta a cubetti (meno di 2 cm × 2 cm × 2 cm). Metterli da parte.
2. Aggiungere acqua nel serbatoio secondo le quantità indicate e oltre alla quantità necessaria per la pulizia.
3. Aprire il coperchio della vasca di miscelazione, versare gli ingredienti, quindi chiudere bene il coperchio.
4. Premere il pulsante "Menù" e selezionare la modalità "Juice".
5. Premere il pulsante "Capacity" e selezionare la quantità desiderata.
6. Premere il pulsante "Start/Cancel" per avviare la lavorazione. Una volta terminata, versare in una tazza e gustare la bevanda.



BEVANDA
FREDDA

SUCCO DI SEDANO E KIWI

MODE

JUICE



PROCEDIMENTO

1. Sbucciare e tagliare la frutta a cubetti (meno di 2 cm × 2 cm × 2 cm). Metterli da parte.
2. Aggiungere acqua nel serbatoio secondo le quantità indicate e oltre alla quantità necessaria per la pulizia.
3. Aprire il coperchio della vasca di miscelazione, versare gli ingredienti, quindi chiudere bene il coperchio.
4. Premere il pulsante "Menù" e selezionare la modalità "Juice".
5. Premere il pulsante "Capacity" e selezionare la quantità desiderata.
6. Premere il pulsante "Start/Cancel" per avviare la lavorazione. Una volta terminata, versare in una tazza e gustare la bevanda.

JUICE (KIWI, SEDANO)

QUANTITÀ	INGREDIENTI	ACQUA*	TEMPO
per 400ml	100 g di kiwi + 50 g di sedano	400ml	5 min.
per 600ml	160 g di kiwi + 85 g di sedano	600ml	5 min.

Tempo di preparazione predefinito ±5% (il tempo di preparazione effettivo può variare a seconda del tipo di ingrediente e della temperatura dell'acqua).

*oltre alla quantità necessaria per la pulizia



BEVANDA
FREDDA

SUCCO DI CAROTA E MELA

MODE

JUICE



PROCEDIMENTO

1. Sbucciare e tagliare la frutta a cubetti (meno di 2 cm × 2 cm × 2 cm). Metterli da parte.
2. Aggiungere acqua nel serbatoio secondo le quantità indicate e oltre alla quantità necessaria per la pulizia.
3. Aprire il coperchio della vasca di miscelazione, versare gli ingredienti, quindi chiudere bene il coperchio.
4. Premere il pulsante "Menù" e selezionare la modalità "Juice".
5. Premere il pulsante "Capacity" e selezionare la quantità desiderata.
6. Premere il pulsante "Start/Cancel" per avviare la lavorazione. Una volta terminata, versare in una tazza e gustare la bevanda.

JUICE (MELA, CAROTA)

QUANTITÀ	INGREDIENTI	ACQUA*	TEMPO
per 400ml	90 g di mela + 30 di carota	400ml	5 min.
per 600ml	150 g di mela + 50 di carota	600ml	5 min.

Tempo di preparazione predefinito ±5% (il tempo di preparazione effettivo può variare a seconda del tipo di ingrediente e della temperatura dell'acqua).

*oltre alla quantità necessaria per la pulizia





MyVeggieDrink

15 MINUTES, 100% NATURAL

Create your own **plant-based drink** with just a few ingredients and **zero waste**.

Simple, fast, sustainable.

With **My Veggie Drink**, the machine for preparing plant-based drinks, you can say goodbye to difficult choices and start creating your favourite drinks at home... every day!

Choose your favourite ingredients (**oat flakes, rice, soy, hazelnuts, almonds**) and put the ingredients into the mixing tray.

Choose your favourite from the **6 available programs**, and **My Veggie Drink** will start preparing your drink: in just **15 minutes, your plant-based drink will be ready to enjoy!**

**DRINK GOOD, DRINK HEALTHY,
DRINK VEG!**



TABLE OF CONTENTS



01 NUTS

NUTS DRINK



02 GRAINS

OAT FLAKES DRINK

03 GRAINS

QUINOA RICE DRINK

04 GRAINS

RICE SOY DRINK



05 SOY

SOY DRINK

06 SOY

OAT SOY DRINK

07 SOY

ALMOND SOY DRINK



08 SPECIAL

BANANA HAZELNUT CHOCOLATE DRINK

09 SPECIAL

PISTACHIO CHOCOLATE DRINK

10 SPECIAL

CINNAMON RICE BANANA DRINK

11 SPECIAL

CINNAMON RICE APPLE JUICE



12 MILKSHAKE

PEAR MILKSHAKE

13 MILKSHAKE

STRAWBERRIES MILKSHAKE



14 JUICE

KIWI FRUIT/APRICOT/PEACH/APPLE/

CELERY/TOMATOE/CARROT JUICE

15 JUICE

CELERY KIWI FRUIT JUICE

16 JUICE

CARROT APPLE JUICE



NUTS

ALMOND/CASHEW/NUT/
PISTACHIO/HAZELNUT/
MACADAMIA



Walnuts, almonds, pistachios, macadamia nuts, and other oily fruits are not only tasty snacks but also valuable ingredients for producing plant-based drinks. Each of these offers unique characteristics: almond-based drinks are light, delicate, and rich in vitamin E; pistachio drinks have a stronger, more aromatic flavour, perfect for gourmet preparations; macadamia drinks, with a creamy texture, are particularly popular in coffee or desserts; while walnut drinks stand out for their intense flavour and antioxidant properties.

HOT
DRINK

NUTS BASED DRINK

NUTS

QUANTITY	INGREDIENTS	WATER*	TIME
for 400ml	25g almond/cashew/ pistachio/hazelnut/macadamia	400ml	15 min.
for 600ml	35g almond/cashew/ pistachio/hazelnut/macadamia	600ml	18 min.
for 900ml	55g almond/cashew/ pistachio/hazelnut/macadamia	900ml	25 min.
for 1200ml	70g almond/cashew/ pistachio/hazelnut/macadamia	1200ml	30 min.
for 1500ml	100g almond/cashew/ pistachio/hazelnut/macadamia	1500ml	35 min.

Default working time±5% (Actual working time may vary depending on ingredient type and incoming water temperature).

*in addition to the amount needed for cleaning



MODE
NUTS

PROCESS

1. Weigh and wash the ingredients. Set aside.
2. Add water to the tank according to the indicated quantities and in addition to the amount needed for cleaning.
3. Open the blender cup lid, pour in the ingredients, then securely close the lid.
4. Press the "Menu" button and select "Nuts" mode.
5. Press the "Capacity" button and select the amount you desire.
6. Press the "Start/Cancel" button to begin blending. When finished, pour into a cup and enjoy.



GRAINS

OAT/RICE/BARLEY/MILLET/SPELT



Cereals like rice, oat, quinoa, millet, and corn are the basis of many plant-based drinks, valued for their nutritional profile and easy digestibility. The rice-based drink is among the lightest and naturally sweetest, perfect for those with intolerances. The oat-based drink is creamy and versatile, rich in fibre, and often chosen for breakfast or coffee. The millet-based drink, which is less common, is sweet and light, suitable for those looking for a gluten-free alternative. Finally, the corn-based drink offers a natural sweetness and a golden colour.

HOT
DRINK

OAT FLAKES DRINK

GRAINS (OAT FLAKES)

QUANTITY	INGREDIENTS	WATER*	TIME
for 400ml	oat flakes 25g	400ml	15 min.
for 600ml	oat flakes 40g	600ml	18 min.
for 900ml	oat flakes 65g	900ml	27 min.
for 1200ml	oat flakes 80g	1200ml	30 min.
for 1500ml	oat flakes 100g	1500ml	35 min.

Default working time±5% (Actual working time may vary depending on ingredient type and incoming water temperature).

*in addition to the amount needed for cleaning



MODE
GRAINS

PROCESS

1. Weigh the oat flakes. Set aside.
2. Add water to the tank according to the indicated quantities and in addition to the amount needed for cleaning.
3. Open the blender cup lid, pour in the ingredients, then securely close the lid.
4. Press the "Menu" button and select "Grains" mode.
5. Press the "Capacity" button and select the amount you desire.
6. Press the "Start/Cancel" button to begin blending. When finished, pour into a cup and enjoy.



HOT
DRINK

QUINOA RICE DRINK

GRAINS (QUINOA, RICE)

QUANTITY	INGREDIENTS	WATER*	TIME
for 400ml	quinoa 15g + rice 10g	400ml	15 min.
for 600ml	quinoa 25g + rice 20g	600ml	18 min.
for 900ml	quinoa 35g + rice 30g	900ml	27 min.
for 1200ml	quinoa 40g + rice 40g	1200ml	30 min.
for 1500ml	quinoa 55g + rice 40g	1500ml	35 min.

Default working time±5% (Actual working time may vary depending on ingredient type and incoming water temperature).

*in addition to the amount needed for cleaning



MODE

GRAINS

PROCESS

1. Weigh the ingredients. Set aside.
2. Add water to the tank according to the indicated quantities and in addition to the amount needed for cleaning.
3. Open the blender cup lid, pour in the ingredients, then securely close the lid.
4. Press the "Menu" button and select "Grains" mode.
5. Press the "Capacity" button and select the amount you desire.
6. Press the "Start/Cancel" button to begin blending. When finished, pour into a cup and enjoy.



03

HOT
DRINK

RICE SOY DRINK

MODE
GRAINS



GRAINS (SOY BEAN, RICE)

QUANTITY	INGREDIENTS	WATER*	TIME
for 400ml	soy bean 15g + rice 10g	400ml	15 min.
for 600ml	soy bean 20g + rice 20g	600ml	18 min.
for 900ml	soy bean 35g + rice 30g	900ml	27 min.
for 1200ml	soy bean 40g + rice 40g	1200ml	30 min.
for 1500ml	soy bean 55g + rice 40g	1500ml	35 min.

Default working time±5% (Actual working time may vary depending on ingredient type and incoming water temperature).

*in addition to the amount needed for cleaning

PROCESS

1. Weigh and wash the ingredients. Set aside.
2. Add water to the tank according to the indicated quantities and in addition to the amount needed for cleaning.
3. Open the blender cup lid, pour in the ingredients, then securely close the lid.
4. Press the "Menu" button and select "Grains" mode.
5. Press the "Capacity" button and select the amount you desire.
6. Press the "Start/Cancel" button to begin blending. When finished, pour into a cup and enjoy.





SOY



Soy is a protein-rich legume, widely used in plant-based diets for its versatility and complete nutritional profile. The soy-based drink is among its most popular derivatives. It's a creamy liquid, naturally lactose-free, rich in plant-based protein, and often supplemented with calcium and vitamins. The soy-based drink has a neutral or slightly sweet taste, ideal for drinking on its own, with coffee, in smoothies, or as an ingredient in cooking and baking. It is one of the most appreciated plant-based alternatives for those seeking a balance between taste, nutrition, and sustainability.

HOT
DRINK

SOY DRINK

SOY

(DRY SOY OR SOAKED IN DRINKING WATER FOR 4-8H)

QUANTITY	INGREDIENTS	WATER*	TIME
for 400ml	soybeans 25g	400ml	15 min.
for 600ml	soybeans 35g	600ml	18 min.
for 900ml	soybeans 55g	900ml	25 min.
for 1200ml	soybeans 70g	1200ml	30 min.
for 1500ml	soybeans 100g	1500ml	35 min.

Default working time±5% (Actual working time may vary depending on ingredient type and incoming water temperature).

*in addition to the amount needed for cleaning



MODE



SOY

PROCESS

1. Weigh and wash the ingredients. Set aside.
2. Add water to the tank according to the indicated quantities and in addition to the amount needed for cleaning.
3. Open the blender cup lid, pour in the ingredients, then securely close the lid.
4. Press the "Menu" button and select "Soy" mode.
5. Press the "Capacity" button and select the amount you desire.
6. Press the "Start/Cancel" button to begin blending. When finished, pour into a cup and enjoy.



HOT
DRINK

OAT SOY DRINK

SOY (OAT, SOYBEANS)

QUANTITY	INGREDIENTS	WATER*	TIME
for 400ml	oat 7g + soybeans 20g	400ml	15 min.
for 600ml	oat 10g + soybeans 30g	600ml	18 min.
for 900ml	oat 15g + soybeans 45g	900ml	25 min.
for 1200ml	oat 20g + soybeans 60g	1200ml	30 min.
for 1500ml	oat 25g + soybeans 75g	1500ml	35 min.

Default working time±5% (Actual working time may vary depending on ingredient type and incoming water temperature).

*in addition to the amount needed for cleaning



MODE



SOY

PROCESS

1. Weigh the ingredients. Set aside.
2. Add water to the tank according to the indicated quantities and in addition to the amount needed for cleaning.
3. Open the blender cup lid, pour in the ingredients, then securely close the lid.
4. Press the "Menu" button and select "Soy" mode.
5. Press the "Capacity" button and select the amount you desire.
6. Press the "Start/Cancel" button to begin blending. When finished, pour into a cup and enjoy.



HOT
DRINK

ALMOND SOY DRINK

SOY (ALMOND, SOYBEANS)

QUANTITY	INGREDIENTS	WATER*	TIME
for 400ml	almond 6g + soybeans 20g	400ml	15 min.
for 600ml	almond 10g + soybeans 30g	600ml	18 min.
for 900ml	almond 15g + soybeans 45g	900ml	25 min.
for 1200ml	almond 20g + soybeans 60g	1200ml	30 min.
for 1500ml	almond 25g + soybeans 75g	1500ml	35 min.

Default working time±5% (Actual working time may vary depending on ingredient type and incoming water temperature).

*in addition to the amount needed for cleaning



MODE



SOY

PROCESS

1. Weigh and wash the ingredients. Set aside.
2. Add water to the tank according to the indicated quantities and in addition to the amount needed for cleaning.
3. Open the blender cup lid, pour in the ingredients, then securely close the lid.
4. Press the "Menu" button and select "Soy" mode.
5. Press the "Capacity" button and select the amount you desire.
6. Press the "Start/Cancel" button to begin blending. When finished, pour into a cup and enjoy.





SPECIAL



Special drinks are true treats in a glass, designed for those who love original flavours and captivating combinations. The banana hazelnut chocolate drink combines the sweetness of banana with the intense taste of chocolate and the roasted note of hazelnut, for a delicious and nutritious moment. The pistachio chocolate drink is a creamy and refined delight, where pistachio blends with chocolate in perfect balance. Cinnamon drinks with rice and fruit, such as the cinnamon rice banana and cinnamon rice apple, offer warm and spicy aromas, ideal for those seeking something comforting yet original. With one sip, taste becomes an experience.

HOT
DRINK

BANANA HAZELNUT CHOCOLATE DRINK

SPECIAL

(BANANA, HAZELNUTS, SEEDLESS RED DATES,
CHOCOLATE POWDER)

QUANTITY	INGREDIENTS	WATER*	TIME
for 400ml	banana 130g + hazelnuts 20g + seedless red dates 10g + chocolate powder 3g	400ml	15 min.
for 600ml	banana 200g + hazelnuts 30g + seedless red dates 15g + chocolate powder 5g	600ml	18 min.

Default working time±5% (Actual working time may vary depending on
ingredient type and incoming water temperature).

*in addition to the amount needed for cleaning



MODE
+
SPECIAL

PROCESS

1. Peel and cut the fruit into small cubes (less than 2cm×2cm×2cm). Set aside.
2. Add water to the tank according to the indicated quantities and in addition to the amount needed for cleaning.
3. Open the blender cup lid, pour in the ingredients, then securely close the lid.
4. Press the "Menu" button and select "Special" mode.
5. Press the "Capacity" button and select the amount you desire.
6. Press the "Start/Cancel" button to start processing. Once done, pour into a cup and enjoy.



HOT
DRINK

PISTACHIO CHOCOLATE DRINK

SPECIAL

(PISTACHIO KERNELS, HAZELNUTS, SEEDLESS RED DATES,
CHOCOLATE POWDER)

QUANTITY	INGREDIENTS	WATER*	TIME
for 400ml	pistachio kernels 35g + seedless red dates 10g + chocolate powder 3g	400ml	15 min.
for 600ml	pistachio kernels 50g + seedless red dates 15g + chocolate powder 5g	600ml	18 min.

Default working time±5% (Actual working time may vary depending on
ingredient type and incoming water temperature).

*in addition to the amount needed for cleaning



MODE
+
SPECIAL

PROCESS

1. Weigh all ingredients as required and set aside.
2. Add water to the tank according to the indicated quantities and in addition to the amount needed for cleaning.
3. Open the blender cup lid, pour in the ingredients, then securely close the lid.
4. Press the "Menu" button and select "Special" mode.
5. Press the "Capacity" button and select the amount you desire.
6. Press the "Start/Cancel" button to start processing. Once done, pour into a cup and enjoy.



HOT
DRINK

CINNAMON RICE BANANA DRINK

SPECIAL (BANANA, RICE, CINNAMON POWDER)

QUANTITY	INGREDIENTS	WATER*	TIME
for 400ml	banana 130g + rice 13g + cinnamon powder 2g	400ml	15 min.
for 600ml	banana 200g + rice 20g + cinnamon powder 3g	600ml	18 min.

Default working time±5% (Actual working time may vary depending on ingredient type and incoming water temperature).

*in addition to the amount needed for cleaning



MODE
+
SPECIAL

PROCESS

1. Peel the banana and cut it into pieces smaller than 2cm×2cm×2cm, wash the rice and set aside.
2. Add water to the tank according to the indicated quantities and in addition to the amount needed for cleaning.
3. Open the blender cup lid, pour in the ingredients, then securely close the lid.
4. Press the "Menu" button and select "Special" mode.
5. Press the "Capacity" button and select the amount you desire.
6. Press the "Start/Cancel" button to start processing. Once done, pour into a cup and enjoy.



HOT
DRINK

CINNAMON RICE APPLE DRINK

SPECIAL

(APPLE, RICE, SEEDLESS RED DATES, CINNAMON POWDER)

QUANTITY	INGREDIENTS	WATER*	TIME
for 400ml	apple 130g + rice 13g + seedless red dates 10g + cinnamon powder 2g	400ml	15 min.
for 600ml	apple 200g + rice 20g + seedless red dates 15g + cinnamon powder 3g	600ml	18 min.

Default working time±5% (Actual working time may vary depending on ingredient type and incoming water temperature).

*in addition to the amount needed for cleaning



MODE



SPECIAL

PROCESS

1. Peel and core the apple, cut it into pieces smaller than 2cm×2cm×2cm, wash the rice and set aside.
2. Add water to the tank according to the indicated quantities and in addition to the amount needed for cleaning.
3. Open the blender cup lid, pour in the ingredients, then securely close the lid.
4. Press the "Menu" button and select "Special" mode.
5. Press the "Capacity" button and select the amount you desire.
6. Press the "Start/Cancel" button to start processing. Once done, pour into a cup and enjoy.





MILKSHAKE

A milkshake is a delicious and refreshing drink, originating in the United States and becoming a pop culture icon. It's prepared by blending milk or plant-based drinks, fresh fruit, ice cream, and is topped with whipped cream, biscuits, or chocolate. The texture is creamy and thick, ideal for a sweet break or as a dessert. A milkshake is the perfect blend of simplicity and pleasure, for any season and occasion.

COLD
DRINK

PEAR MILKSHAKE

MILKSHAKE

QUANTITY	INGREDIENTS	TIME
for 600ml	pear (peeled, seeded and diced) 300g + water/milk/vegetable drink or other liquid 300ml	3 min.

Default working time±5% (Actual working time may vary depending on ingredient type and incoming water temperature).



MODE



MILKSHAKE

PROCESS

1. Weigh, wash, peel and dice the fruit.
 2. Open the blender cup lid, pour in the ingredients, then securely close the lid.
 3. Press the "Menu" button and select "Milkshake" mode.
 4. Press the "Start/Cancel" button to begin blending.
- When finished, pour into a cup and enjoy.



COLD
DRINK

STRAWBERRIES MILKSHAKE

MILKSHAKE

QUANTITY	INGREDIENTS	TIME
for 600ml	strawberries (diced) 300g + water/milk/vegetable drink or other liquid 300ml	3 min.

Default working time $\pm 5\%$ (Actual working time may vary depending on ingredient type and incoming water temperature).

MODE

MILKSHAKE



PROCESS

1. Weigh, wash, and dice the fruit.
2. Open the blender cup lid, pour in the ingredients, then securely close the lid.
3. Press the "Menu" button and select "Milkshake" mode.
4. Press the "Start/Cancel" button to begin blending. When finished, pour into a cup and enjoy.





JUICE



Handmade fruit juices are a concentration of freshness and authenticity, made with natural ingredients and no additives. Unlike industrial versions, they preserve the genuine flavour of the fruit and the intense aroma of each individual ingredient. Perfect for a refreshing break or as a side to a balanced breakfast, they offer a healthy and tasty alternative to get an energy boost in a simple and natural way. Every sip is a taste of fruit's goodness at its purest.

COLD
DRINK

KIWI FRUIT/APRICOT/ PEACH/APPLE/CELERY/ TOMATOE/ CARROT JUICE JUICE

JUICE

QUANTITY	INGREDIENTS	WATER*	TIME
for 400ml	kiwi/apricot/peach/ apple/celery/tomatoe/ carrot 125g	400ml	5 min.
for 600ml	kiwi/apricot/peach/ apple/celery/tomatoe/ carrot 200g	600ml	5 min.

Default working time±5% (Actual working time may vary depending on ingredient type and incoming water temperature).

*in addition to the amount needed for cleaning



MODE
JUICE

PROCESS

1. Peel and cut the fruit into small cubes (less than 2cm×2cm×2cm). Set aside.
2. Add water to the tank according to the indicated quantities and in addition to the amount needed for cleaning.
3. Open the blender cup lid, pour in the ingredients, then securely close the lid.
4. Press the "Menu" button and choose the "Juice" mode.
5. Press the "Capacity" button and select the amount you desire.
6. Press the "Start/Cancel" button to begin. Once completed, pour into a cup and enjoy.



COLD
DRINK

CELERY KIWI FRUIT JUICE

MODE

JUICE



JUICE (KIWI, CELERY)

QUANTITY	INGREDIENTS	WATER*	TIME
for 400ml	kiwi 100g + celery 50g	400ml	5 min.
for 600ml	kiwi 160g + celery 85g	600ml	5 min.

Default working time±5% (Actual working time may vary depending on ingredient type and incoming water temperature).

*in addition to the amount needed for cleaning

PROCESS

1. Peel and cut the ingredients into small cubes (less than 2cm×2cm×2cm). Set aside.
2. Add water to the tank according to the indicated quantities and in addition to the amount needed for cleaning.
3. Open the blender cup lid, pour in the ingredients, then securely close the lid.
4. Press the "Menu" button and choose the "Juice" mode.
5. Press the "Capacity" button and select the amount you desire.
6. Press the "Start/Cancel" button to begin. Once completed, pour into a cup and enjoy.



COLD
DRINK

CARROT APPLE JUICE

MODE

JUICE



JUICE (APPLE, CARROT)

QUANTITY	INGREDIENTS	WATER*	TIME
for 400ml	apple 90g + carrot 30g	400ml	5 min.
for 600ml	apple 150g + carrot 50g	600ml	5 min.

Default working time±5% (Actual working time may vary depending on ingredient type and incoming water temperature).

*in addition to the amount needed for cleaning

PROCESS

1. Peel and cut the ingredients into small cubes (less than 2cm×2cm×2cm). Set aside.
2. Add water to the tank according to the indicated quantities and in addition to the amount needed for cleaning.
3. Open the blender cup lid, pour in the ingredients, then securely close the lid.
4. Press the "Menu" button and choose the "Juice" mode.
5. Press the "Capacity" button and select the amount you desire.
6. Press the "Start/Cancel" button to begin. Once completed, pour into a cup and enjoy.





MyVeggieDrink

15 MINUTES, 100% NATUREL

Créez **votre boisson** végétale avec peu d'ingrédients et **zéro gaspillage**.

Simple, rapide, durable.

Avec **My Veggie Drink**, la machine à boissons végétales, vous pouvez dire adieu aux choix difficiles et commencer à créer vos boissons préférées directement à la maison... chaque jour !

Choisissez vos ingrédients préférés (**flocons d'avoine, riz, soja, noisettes, amandes**), et placez-les dans la cuve de mélange.

Choisissez parmi les **6 programmes disponibles** celui que vous préférez et **My Veggie Drink** commencera la préparation de votre boisson : en seulement **15 minutes, votre boisson végétale sera prête à déguster !**

BUVEZ BIEN, BUVEZ SAIN, BUVEZ VEG !



INDEX



01 NUTS

BOISSON À BASE DE FRUITS À COQUE



02 GRAINS

03 GRAINS

04 GRAINS

BOISSON À BASE DE FLOCONS D'AVOINE

BOISSON À BASE DE QUINOA ET RIZ

BOISSON À BASE DE RIZ ET DE SOJA



05 SOY

06 SOY

07 SOY

BOISSON À BASE DE SOJA

BOISSON À BASE D'AVOINE ET DE SOJA

BOISSON À BASE D'AMANDE ET DE SOJA

08 SPECIAL

BOISSON À BASE DE BANANE, NOISETTE
ET CHOCOLAT

09 SPECIAL

BOISSON À BASE DE PISTACHE ET
CHOCOLAT



10 SPECIAL

BOISSON À BASE DE CANNELLE, RIZ ET
BANANE

11 SPECIAL

BOISSON À BASE DE CANNELLE, RIZ ET
POMME



12 MILKSHAKE

13 MILKSHAKE

MILKSHAKE À LA POIRE

MILKSHAKE À LA FRAISE

14 JUICE

JUS DE KIWI/ABRICOT/PÊCHE/POMME/
CÉLERI/TOMATE/CAROTTE



15 JUICE

16 JUICE

JUS DE CÉLERI ET KIWI

JUS DE CAROTTE ET POMME



FRUITS À COQUE

AMANDES/CACAHUÈTES/
NOIX/PISTACHES/NOISETTES/
NOIX DE MACADAMIA



Les noix, les amandes, les pistaches, les noix de macadamia et d'autres fruits oléagineux ne sont pas seulement de délicieux en-cas, mais également des ingrédients précieux pour préparer des boissons végétales. Chacun offre des caractéristiques uniques : la boisson végétale à base d'amande est légère, délicate et riche en vitamine E ; celle à base de pistache a un goût plus prononcé et aromatique, parfaite pour des préparations gourmet ; celle à base de macadamia, à la texture crémeuse et veloutée, est particulièrement appréciée dans le café ou les desserts ; celle à base de noix se distingue par son goût intense et ses propriétés antioxydantes.



BOISSON À BASE DE FRUITS À COQUE

NUTS

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	EAU*	TEMPS
Pour 400ml	25 g d'amandes/noix de cajou/pistaches/noisettes/noix de macadamia	400ml	15 min.
Pour 600ml	35 g d'amandes/noix de cajou/pistaches/noisettes/noix de macadamia	600ml	18 min.
Pour 900ml	55 g d'amandes/noix de cajou/pistaches/noisettes/noix de macadamia	900ml	25 min.
Pour 1200ml	70 g d'amandes/noix de cajou/pistaches/noisettes/noix de macadamia	1200ml	30 min.
Pour 1500ml	100 g d'amandes/noix de cajou/pistaches/noisettes/noix de macadamia	1500ml	35 min.

Temps de préparation prédéfini $\pm 5\%$ (le temps de préparation réel peut varier selon le type d'ingrédient et la température de l'eau).

*en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage



PROCÉDURE

1. Peser et laver les ingrédients. Mettre de côté.
2. Ajouter de l'eau dans le réservoir selon les quantités indiquées et en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage.
3. Ouvrir le couvercle de la cuve de mélange, verser les ingrédients, puis refermer soigneusement le couvercle.
4. Appuyer sur le bouton « Menù » et sélectionner le mode « Nuts ».
5. Appuyer sur le bouton « Capacity » et choisir la quantité désirée.
6. Appuyer sur le bouton « Start/Cancel » pour lancer le mixage. Une fois terminé, verser dans une tasse et savourer.



CÉRÉALES

AVOINE/RIZ/ORGE/MILLET/
ÉPEAUTRE



Les céréales comme le riz, l'avoine, le quinoa, le millet et le maïs sont à la base de nombreuses boissons végétales, appréciées pour leur profil nutritionnel et leur digestibilité. La boisson végétale à base de riz est l'une des plus légères et naturellement sucrées, idéale pour les personnes intolérantes. Celle à base d'avoine est crémeuse et polyvalente, riche en fibres et souvent choisie pour le petit-déjeuner ou le café. La boisson à base de millet, moins courante, est douce et légère, adaptée à ceux qui recherchent une alternative sans gluten. Enfin, celle de maïs offre une douceur naturelle et une couleur dorée.

BOISSONS
CHAUDS

BOISSON À BASE DE FLOCONS D'AVOINE

GRAINS (FLOCONS D'AVOINE)

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	EAU*	TEMPS
Pour 400ml	25 g de flocons d'avoine	400ml	15 min.
Pour 600ml	40 g de flocons d'avoine	600ml	18 min.
Pour 900ml	65 g de flocons d'avoine	900ml	27 min.
Pour 1200ml	80 g de flocons d'avoine	1200ml	30 min.
Pour 1500ml	100 g de flocons d'avoine	1500ml	35 min.

Temps de préparation prédéfini $\pm 5\%$ (le temps de préparation réel peut varier selon le type d'ingrédient et la température de l'eau).

*en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage



MODE
GRAINS

PROCÉDURE

1. Peser les flocons d'avoine. Mettre de côté.
 2. Ajouter de l'eau dans le réservoir selon les quantités indiquées et en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage.
 3. Ouvrir le couvercle de la cuve de mélange, verser les ingrédients, puis refermer soigneusement le couvercle.
 4. Appuyer sur le bouton « Menù » et sélectionner le mode « Grains ».
 5. Appuyer sur le bouton « Capacity » et choisir la quantité désirée.
 6. Appuyer sur le bouton « Start/Cancel » pour lancer le mixage.
- Une fois terminé, verser dans une tasse et savourer.



BOISSON À BASE DE QUINOA ET RIZ

GRAINS (QUINOA/RIZ)

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	EAU*	TEMPS
Pour 400ml	15 g de quinoa + 10 g de riz	400ml	15 min.
Pour 600ml	25 g de quinoa + 20 g de riz	600ml	18 min.
Pour 900ml	35 g de quinoa + 30 g de riz	900ml	27 min.
Pour 1200ml	40 g de quinoa + 40 g de riz	1200ml	30 min.
Pour 1500ml	55 g de quinoa + 40 g de riz	1500ml	35 min.

Temps de préparation prédéfini $\pm 5\%$ (le temps de préparation réel peut varier selon le type d'ingrédient et la température de l'eau).

*en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage



PROCÉDURE

1. Peser les ingrédients. Mettre de côté.
 2. Ajouter de l'eau dans le réservoir selon les quantités indiquées et en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage.
 3. Ouvrir le couvercle de la cuve de mélange, verser les ingrédients, puis refermer soigneusement le couvercle.
 4. Appuyer sur le bouton « Menù » et sélectionner le mode « Grains ».
 5. Appuyer sur le bouton « Capacity » et choisir la quantité désirée.
 6. Appuyer sur le bouton « Start/Cancel » pour lancer le mixage.
- Une fois terminé, verser dans une tasse et savourer.

BOISSON À BASE DE RIZ ET DE SOJA

GRAINS (GRAINES DE SOJA, RIZ)

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	EAU*	TEMPS
Pour 400ml	15 g de graines de soja + 10 g de riz	400ml	15 min.
Pour 600ml	20 g de graines de soja + 20 g de riz	600ml	18 min.
Pour 900ml	35 g de graines de soja + 30 g de riz	900ml	27 min.
Pour 1200ml	40 g de graines de soja + 40 g de riz	1200ml	30 min.
Pour 1500ml	55 g de graines de soja + 40 g de riz	1500ml	35 min.

Temps de préparation prédéfini $\pm 5\%$ (le temps de préparation réel peut varier selon le type d'ingrédient et la température de l'eau).

*en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage



PROCÉDURE

1. Peser et laver les ingrédients. Mettre de côté.
 2. Ajouter de l'eau dans le réservoir selon les quantités indiquées et en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage.
 3. Ouvrir le couvercle de la cuve de mélange, verser les ingrédients, puis refermer soigneusement le couvercle.
 4. Appuyer sur le bouton « Menù » et sélectionner le mode « Grains ».
 5. Appuyer sur le bouton « Capacity » et choisir la quantité désirée.
 6. Appuyer sur le bouton « Start/Cancel » pour lancer le mixage.
- Une fois terminé, verser dans une tasse et savourer.



SOJA



Le soja est une légumineuse riche en protéines, largement utilisée dans l'alimentation végétale pour sa polyvalence et son profil nutritionnel complet. Parmi ses dérivés les plus connus figure la boisson végétale au soja. C'est un liquide crémeux, naturellement sans lactose, riche en protéines végétales et souvent enrichi en calcium et vitamines. La boisson au soja a un goût neutre ou légèrement sucré, idéale à boire seule, avec du café, dans des smoothies ou comme ingrédient en cuisine et pâtisserie.

C'est l'une des alternatives végétales les plus appréciées par ceux qui recherchent un équilibre entre goût, nutrition et durabilité.

BOISSONS
CHAUDS

BOISSON À BASE DE SOJA

SOY

(SOJA SEC OU TREMPÉ DANS L'EAU POTABLE PENDANT 4 À 8 HEURES)

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	EAU*	TEMPS
Pour 400ml	25 g de graines de soja	400ml	15 min.
Pour 600ml	35 g de graines de soja	600ml	18 min.
Pour 900ml	55 g de graines de soja	900ml	25 min.
Pour 1200ml	70 g de graines de soja	1200ml	30 min.
Pour 1500ml	100 g de graines de soja	1500ml	35 min.

Temps de préparation prédéfini $\pm 5\%$ (le temps de préparation réel peut varier selon le type d'ingrédient et la température de l'eau).

*en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage



MODE



SOY

PROCÉDURE

1. Peser et laver les ingrédients. Mettre de côté.
2. Ajouter de l'eau dans le réservoir selon les quantités indiquées et en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage.
3. Ouvrir le couvercle de la cuve de mélange, verser les ingrédients, puis refermer soigneusement le couvercle.
4. Appuyer sur le bouton « Menù » et sélectionner le mode « Soy ».
5. Appuyer sur le bouton « Capacity » et choisir la quantité désirée.
6. Appuyer sur le bouton « Start/Cancel » pour lancer le mixage. Une fois terminé, verser dans une tasse et savourer.



BOISSONS
CHAUDS

BOISSON À BASE D'AVOINE ET DE SOJA

SOY
(AVOINE, GRAINES DE SOJA)

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	EAU*	TEMPS
Pour 400ml	7 g d'avoine + 20 g de graines de soja	400ml	15 min.
Pour 600ml	10 g d'avoine + 30 g de graines de soja	600ml	18 min.
Pour 900ml	15 g d'avoine + 45 g de graines de soja	900ml	25 min.
Pour 1200ml	20 g d'avoine + 60 g de graines de soja	1200ml	30 min.
Pour 1500ml	25 g d'avoine + 75 g de graines de soja	1500ml	35 min.

Temps de préparation prédéfini $\pm 5\%$ (le temps de préparation réel peut varier selon le type d'ingrédient et la température de l'eau).

*en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage



MODE



SOY

PROCÉDURE

1. Peser les ingrédients. Mettre de côté.
2. Ajouter de l'eau dans le réservoir selon les quantités indiquées et en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage.
3. Ouvrir le couvercle de la cuve de mélange, verser les ingrédients, puis refermer soigneusement le couvercle.
4. Appuyer sur le bouton « Menù » et sélectionner le mode « Soy ».
5. Appuyer sur le bouton « Capacity » et choisir la quantité désirée.
6. Appuyer sur le bouton « Start/Cancel » pour lancer le mixage. Une fois terminé, verser dans une tasse et savourer.



BOISSONS
CHAUDS

BOISSON À BASE D'AMANDE ET DE SOJA

SOY
(AMANDES, GRAINES DE SOJA)

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	EAU*	TEMPS
Pour 400ml	6 g d'amandes + 20 g de graines de soja	400ml	15 min.
Pour 600ml	10 g d'amandes + 30 g de graines de soja	600ml	18 min.
Pour 900ml	15 g d'amandes + 45 g de graines de soja	900ml	25 min.
Pour 1200ml	20 g d'amandes + 60 g de graines de soja	1200ml	30 min.
Pour 1500ml	25 g d'amandes + 75 g de graines de soja	1500ml	35 min.

Temps de préparation prédéfini $\pm 5\%$ (le temps de préparation réel peut varier selon le type d'ingrédient et la température de l'eau).

*en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage



MODE



SOY

PROCÉDURE

1. Peser et laver les ingrédients. Mettre de côté.
 2. Ajouter de l'eau dans le réservoir selon les quantités indiquées et en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage.
 3. Ouvrir le couvercle de la cuve de mélange, verser les ingrédients, puis refermer soigneusement le couvercle.
 4. Appuyer sur le bouton « Menù » et sélectionner le mode « Soy ».
 5. Appuyer sur le bouton « Capacity » et choisir la quantité désirée.
 6. Appuyer sur le bouton « Start/Cancel » pour lancer le mixage.
- Une fois terminé, verser dans une tasse et savourer.





BOISSONS SPÉCIALES



Les boissons spéciales sont de véritables instants de douceur en verre, pensées pour ceux qui aiment les saveurs originales et les combinaisons enveloppantes. La boisson à base de banane, noisette et chocolat associe la douceur de la banane à l'intensité du chocolat et à la note grillée de la noisette, pour un moment gourmand et nourrissant. La boisson à base de pistache et chocolat est une délicieuse création crémeuse et raffinée, où la pistache se marie au chocolat dans un équilibre parfait. Les boissons à base de cannelle, riz et fruits, comme celle avec cannelle, riz et banane ou celle avec cannelle, riz et pomme, offrent des arômes chauds et épicés, idéales pour ceux qui recherchent une expérience à la fois réconfortante et originale. Une gorgée, et le goût devient une expérience sensorielle.

BOISSONS
CHAUDS

BOISSON À BASE DE BANANE, NOISETTE ET CHOCOLAT

SPECIAL

(BANANE, NOISETTES, DATTES ROUGES DÉNOYAUTÉES, CACAO EN POUDRE)

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	EAU*	TEMPS
Pour 400ml	130 g de banane + 20 g de noisettes + 10 g de dattes rouges dénoyautées + 3 g de cacao en poudre	400ml	15 min.
Pour 600ml	200 g de banane + 30 g de noisettes + 15 g de dattes rouges dénoyautées + 5 g de cacao en poudre	600ml	18 min.

Temps de préparation prédéfini ±5 % (le temps de préparation réel peut varier selon le type d'ingrédient et la température de l'eau).

*en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage



MODE



SPECIAL

PROCÉDURE

1. Éplucher et couper les fruits en dés (moins de 2 cm × 2 cm × 2 cm). Mettre de côté.
 2. Ajouter de l'eau dans le réservoir selon les quantités indiquées et en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage.
 3. Ouvrir le couvercle de la cuve de mélange, verser les ingrédients, puis refermer soigneusement le couvercle.
 4. Appuyer sur le bouton « Menù » et sélectionner le mode « Special ».
 5. Appuyer sur le bouton « Capacity » et choisir la quantité désirée.
 6. Appuyer sur le bouton « Start/Cancel » pour commencer la préparation.
- Une fois terminé, verser dans une tasse et savourer la boisson.



BOISSON À BASE DE PISTACHE ET CHOCOLAT

SPECIAL

(PISTACHES DÉCORTIQUÉES, NOISETTES, DATTES ROUGES DÉNOYAUTÉES, CACAO EN POUDRE)

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	EAU*	TEMPS
Pour 400ml	35 g de pistaches décortiquées + 10 g de dattes rouges dénoyautées + 3 g de cacao en poudre	400ml	15 min.
Pour 600ml	50 g de pistaches décortiquées + 15 g de dattes rouges dénoyautées + 5 g de cacao en poudre	600ml	18 min.

Temps de préparation prédéfini ± 5 % (le temps de préparation réel peut varier selon le type d'ingrédient et la température de l'eau).

*en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage



MODE



SPECIAL

PROCÉDURE

1. Peser tous les ingrédients selon les quantités indiquées et mettre de côté.
2. Ajouter de l'eau dans le réservoir selon les quantités indiquées et en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage.
3. Ouvrir le couvercle de la cuve de mélange, verser les ingrédients, puis refermer soigneusement le couvercle.
4. Appuyer sur le bouton « Menù » et sélectionner le mode « Special ».
5. Appuyer sur le bouton « Capacity » et choisir la quantité désirée.
6. Appuyer sur le bouton « Start/Cancel » pour commencer la préparation. Une fois terminé, verser dans une tasse et savourer la boisson.



BOISSONS
CHAUDS

BOISSON À BASE DE CANNELLE, RIZ ET BANANE

SPECIAL (BANANE, RIZ, CANNELLE EN POUDRE)

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	EAU*	TEMPS
Pour 400ml	130 g de banane + 13 g de riz + 2 g de cannelle en poudre	400ml	15 min.
Pour 600ml	200 g de banane + 20 g de riz + 3 g de cannelle en poudre	600ml	18 min.

Temps de préparation prédéfini $\pm 5\%$ (le temps de préparation réel peut varier selon le type d'ingrédient et la température de l'eau).

*en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage

MODE



SPECIAL



PROCÉDURE

1. Éplucher la banane et la couper en morceaux de moins de 2 cm x 2 cm x 2 cm, laver le riz et mettre de côté.
 2. Ajouter de l'eau dans le réservoir selon les quantités indiquées et en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage.
 3. Ouvrir le couvercle de la cuve de mélange, verser les ingrédients, puis refermer soigneusement le couvercle.
 4. Appuyer sur le bouton « Menù » et sélectionner le mode « Special ».
 5. Appuyer sur le bouton « Capacity » et choisir la quantité désirée.
 6. Appuyer sur le bouton « Start/Cancel » pour commencer la préparation.
- Une fois terminé, verser dans une tasse et savourer la boisson.



BOISSON À BASE DE CANNELLE, RIZ ET POMME



SPECIAL

(POMME, RIZ, DATTES ROUGES DÉNOYAUTÉES, CANNELLE EN POUDRE)

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	EAU*	TEMPS
Pour 400ml	130 g de pomme + 13 g de riz + 10 g de dattes rouges dénoyautées + 2 g de cannelle en poudre	400ml	15 min.
Pour 600ml	200 g de pomme + 20 g de riz + 15 g de dattes rouges dénoyautées + 3 g de cannelle en poudre	600ml	18 min.

Temps de préparation prédéfini ±5 % (le temps de préparation réel peut varier selon le type d'ingrédient et la température de l'eau).

*en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage

PROCÉDURE

1. Éplucher la pomme, retirer le trognon et couper en morceaux de moins de 2 cm × 2 cm × 2 cm, laver le riz et mettre de côté.
2. Ajouter de l'eau dans le réservoir selon les quantités indiquées et en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage.
3. Ouvrir le couvercle de la cuve de mélange, verser les ingrédients, puis refermer soigneusement le couvercle.
4. Appuyer sur le bouton « Menù » et sélectionner le mode « Special ».
5. Appuyer sur le bouton « Capacity » et choisir la quantité désirée.
6. Appuyer sur le bouton « Start/Cancel » pour commencer la préparation. Une fois terminé, verser dans une tasse et savourer la boisson.





MILKSHAKE

Le milkshake est une boisson gourmande et rafraîchissante, née aux États-Unis et devenue une icône de la culture pop. Il se prépare en mixant du lait ou des boissons végétales, des fruits frais, de la glace et, en garniture, de la chantilly, des biscuits ou du chocolat. Sa consistance est crémeuse et épaisse, idéale pour une pause sucrée ou comme dessert. Le milkshake est l'alliance parfaite entre simplicité et plaisir, à déguster en toute saison et pour toutes les occasions.

BOISSON
FROIDE

MILKSHAKE À LA POIRE

MILKSHAKE

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	TEMPS
Pour 600ml	300 g de poires (épluchées, sans pépins et coupées en dés) + 300 ml d'eau/lait/boisson végétale ou autre liquide	3 min.

Temps de préparation prédéfini $\pm 5\%$ (le temps de préparation réel peut varier selon le type d'ingrédient et la température de l'eau).



MODE



MILKSHAKE

PROCÉDURE

1. Peser, laver, éplucher et couper les fruits en dés.
 2. Ouvrir le couvercle de la cuve de mélange, verser les ingrédients, puis refermer soigneusement le couvercle.
 3. Appuyer sur le bouton « Menù » et sélectionner le mode « Milkshake ».
 4. Appuyer sur le bouton « Start/Cancel » pour lancer le mixage.
- Une fois terminé, verser dans une tasse et savourer.



BOISSON
FROIDE

MILKSHAKE À LA FRAISE

MILKSHAKE

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	TEMPS
Pour 600ml	300 g de fraises (coupées en dés) + 300 ml d'eau/lait/boisson végétale ou autre liquide	3 min.

Temps de préparation prédéfini $\pm 5\%$ (le temps de préparation réel peut varier selon le type d'ingrédient et la température de l'eau).

MODE



MILKSHAKE



PROCÉDURE

1. Peser, laver et couper les fruits en dés.
 2. Ouvrir le couvercle de la cuve de mélange, verser les ingrédients, puis refermer soigneusement le couvercle.
 3. Appuyer sur le bouton « Menù » et sélectionner le mode « Milkshake ».
 4. Appuyer sur le bouton « Start/Cancel » pour lancer le mixage.
- Une fois terminé, verser dans une tasse et savourer.





JUS



Les jus de fruits maison sont un concentré de fraîcheur et d'authenticité, préparés avec des ingrédients naturels et sans additifs. À la différence des versions industrielles, ils conservent la saveur véritable des fruits et le parfum intense de chaque ingrédient. Parfaits pour une pause désaltérante ou comme accompagnement d'un petit-déjeuner équilibré, ils offrent une alternative saine et savoureuse pour faire le plein d'énergie de façon simple et naturelle. Chaque gorgée révèle la bonté du fruit dans son état le plus pur.

BOISSON
FROIDE

JUS DE KIWI/ABRICOT/ PÊCHE/POMME/ CÉLERI/TOMATE/ CAROTTE

JUICE

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	EAU*	TEMPS
Pour 400ml	125 g de kiwi/ abricot/pêche/pomme/ céleri/tomate/carotte	400ml	5 min.
Pour 600ml	200 g de kiwi/ abricot/pêche/pomme/céleri/ tomate/carotte	600ml	5 min.

Temps de préparation prédéfini $\pm 5\%$ (le temps de préparation réel peut varier selon le type d'ingrédient et la température de l'eau).

*en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage



MODE



JUICE

PROCÉDURE

1. Éplucher et couper les fruits en dés (moins de 2 cm x 2 cm x 2 cm). Mettre de côté.
2. Ajouter de l'eau dans le réservoir selon les quantités indiquées et en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage.
3. Ouvrir le couvercle de la cuve de mélange, verser les ingrédients, puis refermer soigneusement le couvercle.
4. Appuyer sur le bouton « Menù » et sélectionner le mode « Juice ».
5. Appuyer sur le bouton « Capacity » et choisir la quantité désirée.
6. Appuyer sur le bouton « Start/Cancel » pour lancer la préparation. Une fois terminé, verser dans une tasse et savourer la boisson.



BOISSON
FROIDE

JUS DE CÉLERI ET KIWI

MODE



JUICE



PROCÉDURE

1. Éplucher et couper les ingrédients en dés (moins de 2 cm × 2 cm × 2 cm). Mettre de côté.
2. Ajouter de l'eau dans le réservoir selon les quantités indiquées et en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage.
3. Ouvrir le couvercle de la cuve de mélange, verser les ingrédients, puis refermer soigneusement le couvercle. Refermer soigneusement le couvercle.
4. Appuyer sur le bouton « Menù » et sélectionner le mode « Juice ».
5. Appuyer sur le bouton « Capacity » et choisir la quantité désirée.
6. Appuyer sur le bouton « Start/Cancel » pour lancer la préparation. Une fois terminé, verser dans une tasse et savourer la boisson.

JUICE (KIWI, CÉLERI)

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	EAU*	TEMPS
Pour 400ml	100 g de kiwi + 50 g de céleri	400ml	5 min.
Pour 600ml	160 g de kiwi + 85 g de céleri	600ml	5 min.

Temps de préparation prédéfini ±5 % (le temps de préparation réel peut varier selon le type d'ingrédient et la température de l'eau).

*en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage



BOISSON
FROIDE

JUS DE CAROTTE ET POMME

MODE



JUICE



JUICE (POMME, CAROTTE)

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	EAU*	TEMPS
Pour 400ml	90 g de pomme + 30 de carotte	400ml	5 min.
Pour 600ml	150 g de pomme + 50 de carotte	600ml	5 min.

Temps de préparation prédéfini $\pm 5\%$ (le temps de préparation réel peut varier selon le type d'ingrédient et la température de l'eau).

*en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage

PROCÉDURE

1. Éplucher et couper les ingrédients en dés (moins de 2 cm $\times$ 2 cm $\times$ 2 cm). Mettre de côté.
2. Ajouter de l'eau dans le réservoir selon les quantités indiquées et en plus de la quantité nécessaire pour le nettoyage.
3. Ouvrir le couvercle de la cuve de mélange, verser les ingrédients, puis refermer soigneusement le couvercle.
4. Appuyer sur le bouton « Menù » et sélectionner le mode « Juice ».
5. Appuyer sur le bouton « Capacity » et choisir la quantité désirée.
6. Appuyer sur le bouton « Start/Cancel » pour lancer la préparation. Une fois terminé, verser dans une tasse et savourer la boisson.





MyVeggieDrink

15 MINUTEN, 100% NATÜRLICH

Kreieren Sie Ihr eigenes **vegetarisches Getränk** mit wenigen Zutaten und **ohne Verschwendung**.

Einfach, schnell, nachhaltig.

Mit **My Veggie Drink**, der Maschine für die Zubereitung von vegetarischen Getränken, ist Schluss mit der Qual der Wahl beim Einkaufen, denn jetzt können Sie Ihre Lieblingsgetränke zu Hause selbst herstellen... jeden Tag!

Wählen Sie Ihre Lieblingszutaten (**Haferflocken, Reis, Soja, Haselnüsse, Mandeln**) und geben Sie sie in den Mixbehälter.

Wählen Sie aus den **6 verfügbaren Programmen** Ihr Lieblingsrezept aus und **My Veggie Drink** beginnt mit der Zubereitung Ihres Getränks: In nur **15 Minuten ist Ihr vegetarisches Getränk fertig für den Trinkgenuss!**

**TRINKE GUT, TRINKE GESUND,
TRINKE VEG!**

INHALTSVERZEICHNIS



01 NUTS

NUSSDRINK



02 GRAINS

HAFERFLOCKENDRINK

03 GRAINS

QUINOA-/REISDRINK

04 GRAINS

REIS-/SOJADRINK



05 SOY

SOJADRINK

06 SOY

HAFERFLOCKEN-/SOJADRINK

07 SOY

MANDEL-/SOJADRINK



08 SPECIAL

GETRÄNK MIT BANANEN, HASELNÜSSEN
UND SCHOKOLADE

09 SPECIAL

GETRÄNK MIT PISTAZIEN UND SCHOKOLADE

10 SPECIAL

GETRÄNK MIT ZIMT, REIS UND BANANE

11 SPECIAL

GETRÄNK MIT ZIMT, REIS UND APFEL



12 MILKSHAKE

BIRNEN-MILKSHAKE

13 MILKSHAKE

ERDBEER-MILKSHAKE



14 JUICE

KIWI-/APRIKOSEN-/PFIRSICH-/APFEL-
/SELLERIE-/TOMATEN-/MÖHRENSAFT

15 JUICE

KIWI-/SELLERIESAFT

16 JUICE

MÖHREN-/APFELSAFT





NÜSSE

MANDELN/
CASHEWNÜSSE/
WALNÜSSE/PISTAZIEN/
HASELNÜSSE/
MACADAMIA-NÜSSE



Walnüsse, Mandeln, Pistazien, Macadamia-Nüsse und andere ölhaltige Früchte sind nicht nur leckere Snacks, sondern auch wertvolle Zutaten für die Herstellung von vegetarischen Getränken. Jede dieser Zutaten bietet einzigartige Eigenschaften: Ein vegetarisches Getränk auf Mandelbasis ist leicht, delikats und reich an Vitamin E; der Pistaziendrink hat einen kräftigeren und aromatischeren Geschmack und eignet sich perfekt für Gourmet-Zubereitungen; der Macadamia-Drink mit seinem cremigen und samtigen Profil wird besonders in Kaffee oder Desserts geschätzt, während der Walnussdrink durch seinen intensiven Geschmack und seine antioxidativen Eigenschaften besticht.



NUSSDRINK



NUTS

MENGE	ZUTATEN	WASSER*	ZEIT
Für 400ml	25 g Mandeln/Cashews/ Pistazien/Haselnüsse/ Macadamia-Nüsse	400ml	15 min.
Für 600ml	35 g Mandeln/Cashews/ Pistazien/Haselnüsse/ Macadamia-Nüsse	600ml	18 min.
Für 900ml	55 g Mandeln/Cashews/ Pistazien/Haselnüsse/ Macadamia-Nüsse	900ml	25 min.
Für 1200ml	70 g Mandeln/Cashews/ Pistazien/Haselnüsse/ Macadamia-Nüsse	1200ml	30 min.
Für 1500ml	100 g Mandeln/Cashews/ Pistazien/Haselnüsse/ Macadamia-Nüsse	1500ml	35 min.

Voreingestellte Zubereitungszeit $\pm 5\%$ (die tatsächliche Zubereitungszeit kann je nach Art der Zutaten und Wassertemperatur variieren).

*zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen

ZUBEREITUNG

1. Zutaten abwiegen und waschen. Beiseite stellen.
 2. Den Behälter entsprechend den angegebenen Mengen und zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen Menge mit Wasser füllen.
 3. Öffnen Sie den Deckel des Mixbehälters, geben Sie die Zutaten hinein und schließen Sie den Deckel fest.
 4. Die Taste „Menü“ drücken und den Modus „Nuts“ wählen.
 5. Die Taste „Capacity“ drücken und die gewünschte Menge wählen.
 6. Die Taste „Start/Cancel“ drücken, um mit dem Mixen zu beginnen.
- Getränk anschließend in eine Tasse füllen und genießen.



GETREIDE

HAFER/REIS/GERSTE//HIRSE/DINKEL



Getreide wie Reis, Hafer, Quinoa, Hirse und Mais bilden die Grundlage für viele vegetarische Getränke, die aufgrund ihrer Nährwerte und ihrer leichten Verdaulichkeit geschätzt werden. Das vegetarische Getränk auf Reisbasis gehört zu den leichtesten Getränken mit natürlicher Süße und eignet sich besonders bei Unverträglichkeiten.

Der Haferflockendrink ist cremig und vielseitig, reich an Ballaststoffen und wird oft zum Frühstück oder im Kaffee getrunken. Das weniger verbreitete vegetarische Getränk auf Hirsebasis ist süß und leicht und eignet sich für diejenigen, die eine glutenfreie Alternative suchen. Der Drink auf Maisbasis bietet natürliche Süße und eine goldene Farbe.

HAFERFLOCKENDRINK



GRAINS (HAFERFLOCKEN)

MENGE	ZUTATEN	WASSER*	ZEIT
Für 400ml	25 g Haferflocken	400ml	15 min.
Für 600ml	40 g Haferflocken	600ml	18 min.
Für 900ml	65 g Haferflocken	900ml	27 min.
Für 1200ml	80 g Haferflocken	1200ml	30 min.
Für 1500ml	100 g Haferflocken	1500ml	35 min.

Voreingestellte Zubereitungszeit $\pm 5\%$ (die tatsächliche Zubereitungszeit kann je nach Art der Zutaten und Wassertemperatur variieren).

*zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen

ZUBEREITUNG

1. Die Haferflocken abwiegen. Beiseite stellen.
 2. Den Behälter entsprechend den angegebenen Mengen und zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen Menge mit Wasser füllen.
 3. Öffnen Sie den Deckel des Mixbehälters, geben Sie die Zutaten hinein und schließen Sie den Deckel fest.
 4. Die Taste „Menü“ drücken und den Modus „Grains“ wählen.
 5. Die Taste „Capacity“ drücken und die gewünschte Menge wählen.
 6. Die Taste „Start/Cancel“ drücken, um mit dem Mixen zu beginnen.
- Getränk anschließend in eine Tasse füllen und genießen.

QUINOA-/ REISDRINK



GRAINS (QUINOA/REIS)

MENGE	ZUTATEN	WASSER*	ZEIT
Für 400ml	15 g Quinoa + 10 g Reis	400ml	15 min.
Für 600ml	25 g Quinoa + 20 g Reis	600ml	18 min.
Für 900ml	35 g Quinoa + 30 g Reis	900ml	27 min.
Für 1200ml	40 g Quinoa + 40 g Reis	1200ml	30 min.
Für 1500ml	55 g Quinoa + 40 g Reis	1500ml	35 min.

Voreingestellte Zubereitungszeit $\pm 5\%$ (die tatsächliche Zubereitungszeit kann je nach Art der Zutaten und Wassertemperatur variieren).

*zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen

ZUBEREITUNG

1. Zutaten abwiegen. Beiseite stellen.
2. Den Behälter entsprechend den angegebenen Mengen und zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen Menge mit Wasser füllen.
3. Öffnen Sie den Deckel des Mixbehälters, geben Sie die Zutaten hinein und schließen Sie den Deckel fest.
4. Die Taste „Menü“ drücken und den Modus „Grains“ wählen.
5. Die Taste „Capacity“ drücken und die gewünschte Menge wählen.
6. Die Taste „Start/Cancel“ drücken, um mit dem Mixen zu beginnen. Getränk anschließend in eine Tasse füllen und genießen.



HEISSE
GETRÄNKE

REIS-/ SOJADRINK



MODE



GRAINS

GRAINS (SOJABOHNEN, REIS)

MENGE	ZUTATEN	WASSER*	ZEIT
Für 400ml	15 g Sojabohnen + 10 g Reis	400ml	15 min.
Für 600ml	20 g Sojabohnen + 20 g Reis	600ml	18 min.
Für 900ml	35 g Sojabohnen + 30 g Reis	900ml	27 min.
Für 1200ml	40 g Sojabohnen + 40 g Reis	1200ml	30 min.
Für 1500ml	55 g Sojabohnen + 40 g Reis	1500ml	35 min.

Voreingestellte Zubereitungszeit $\pm 5\%$ (die tatsächliche Zubereitungszeit kann je nach Art der Zutaten und Wassertemperatur variieren).

*zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen

ZUBEREITUNG

1. Zutaten abwiegen und waschen. Beiseite stellen.
 2. Den Behälter entsprechend den angegebenen Mengen und zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen Menge mit Wasser füllen.
 3. Öffnen Sie den Deckel des Mixbehälters, geben Sie die Zutaten hinein und schließen Sie den Deckel fest.
 4. Die Taste „Menü“ drücken und den Modus „Grains“ wählen.
 5. Die Taste „Capacity“ drücken und die gewünschte Menge wählen.
 6. Die Taste „Start/Cancel“ drücken, um mit dem Mixen zu beginnen.
- Getränk anschließend in eine Tasse füllen und genießen.





SOJA



Soja ist eine eiweißreiche Hülsenfrucht, die aufgrund ihrer Vielseitigkeit und ihres vollständigen Nährwertprofils in der vegetarischen Ernährung weit verbreitet ist. Zu ihren beliebtesten Derivaten gehört der vegetarische Sojadrink. Eine cremige, natürlich laktosefreie Flüssigkeit, reich an pflanzlichen Proteinen, häufig mit Kalzium und Vitaminen angereichert. Der vegetarische Sojadrink hat einen neutralen oder leicht süßlichen Geschmack und eignet sich ideal zum Trinken allein, im Kaffee, in Smoothies oder als Zutat beim Kochen und Backen. Er ist eine der beliebtesten vegetarischen Alternativen für alle, die das Gleichgewicht zwischen Geschmack, Ernährung und Nachhaltigkeit suchen.

SOJADRINK



SOY

(SOJA GETROCKNET ODER 4-8 STUNDEN LANG IN TRINKWASSER EINGEWEICHT)

MENGE	ZUTATEN	WASSER*	ZEIT
Für 400ml	25 g Sojabohnen	400ml	15 min.
Für 600ml	35 g Sojabohnen	600ml	18 min.
Für 900ml	55 g Sojabohnen	900ml	25 min.
Für 1200ml	70 g Sojabohnen	1200ml	30 min.
Für 1500ml	100 g Sojabohnen	1500ml	35 min.

Voreingestellte Zubereitungszeit $\pm 5\%$ (die tatsächliche Zubereitungszeit kann je nach Art der Zutaten und Wassertemperatur variieren).

*zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen

ZUBEREITUNG

1. Zutaten abwägen und waschen. Beiseite stellen.
 2. Den Behälter entsprechend den angegebenen Mengen und zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen Menge mit Wasser füllen.
 3. Öffnen Sie den Deckel des Mixbehälters, geben Sie die Zutaten hinein und schließen Sie den Deckel fest.
 4. Die Taste „Menü“ drücken und den Modus „Soy“ wählen.
 5. Die Taste „Capacity“ drücken und die gewünschte Menge wählen.
 6. Die Taste „Start/Cancel“ drücken, um mit dem Mixen zu beginnen.
- Getränk anschließend in eine Tasse füllen und genießen.

HAFERFLOCKEN- SOJADRINK

SOY (HAFER, SOJABOHNEN)

MENGE	ZUTATEN	WASSER*	ZEIT
Für 400ml	7 g Hafer + 20 g Sojabohnen	400ml	15 min.
Für 600ml	10 g Hafer + 30 g Sojabohnen	600ml	18 min.
Für 900ml	15 g Hafer + 45 g Sojabohnen	900ml	25 min.
Für 1200ml	20 g Hafer + 60 g Sojabohnen	1200ml	30 min.
Für 1500ml	25 g Hafer + 75 g Sojabohnen	1500ml	35 min.

Voreingestellte Zubereitungszeit $\pm 5\%$ (die tatsächliche Zubereitungszeit kann je nach Art der Zutaten und Wassertemperatur variieren).

*zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen



ZUBEREITUNG

1. Zutaten abwiegen. Beiseite stellen.
2. Den Behälter entsprechend den angegebenen Mengen und zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen Menge mit Wasser füllen.
3. Öffnen Sie den Deckel des Mixbehälters, geben Sie die Zutaten hinein und schließen Sie den Deckel fest.
4. Die Taste „Menü“ drücken und den Modus „Soy“ wählen.
5. Die Taste „Capacity“ drücken und die gewünschte Menge wählen.
6. Die Taste „Start/Cancel“ drücken, um mit dem Mixen zu beginnen. Getränk anschließend in eine Tasse füllen und genießen.



MANDEL-/ SOJADRINK



SOY (MANDELN, SOJABOHNEN)

MENGE	ZUTATEN	WASSER*	ZEIT
Für 400ml	6 g Mandeln + 20 g Sojabohnen	400ml	15 min.
Für 600ml	10 g Mandeln + 30 g Sojabohnen	600ml	18 min.
Für 900ml	15 g Mandeln + 45 g Sojabohnen	900ml	25 min.
Für 1200ml	20 g Mandeln + 60 g Sojabohnen	1200ml	30 min.
Für 1500ml	25 g Mandeln + 75 g Sojabohnen	1500ml	35 min.

Voreingestellte Zubereitungszeit $\pm 5\%$ (die tatsächliche Zubereitungszeit kann je nach Art der Zutaten und Wassertemperatur variieren).

*zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen

ZUBEREITUNG

1. Zutaten abwiegen und waschen. Beiseite stellen.
 2. Den Behälter entsprechend den angegebenen Mengen und zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen Menge mit Wasser füllen.
 3. Öffnen Sie den Deckel des Mixbehälters, geben Sie die Zutaten hinein und schließen Sie den Deckel fest.
 4. Die Taste „Menü“ drücken und den Modus „Soy“ wählen.
 5. Die Taste „Capacity“ drücken und die gewünschte Menge wählen.
 6. Die Taste „Start/Cancel“ drücken, um mit dem Mixen zu beginnen.
- Getränk anschließend in eine Tasse füllen und genießen.





SPEZIALGETRÄNKE



Die Spezialgetränke sind ein wahrer Genuss im Glas, für alle, die besondere Geschmacksrichtungen und umhüllende Kombinationen lieben. Der Bananen-Haselnuss-Schokoladen-Drink verbindet die Süße der Banane mit dem intensiven Geschmack der Schokolade und dem Röstaroma der Haselnuss und schenkt einen köstlichen und nahrhaften Genussmoment. Das Pistazien-Schokoladen-Getränk ist ein cremiger und raffinierter Genuss, bei dem sich Pistazie und Schokolade im perfekten Gleichgewicht vereinen. Getränke mit Zimt, Reis und Obst, wie der Zimt-Reis-Bananen-Drink oder die Variante mit Zimt, Reis und Apfel, bieten warme und würzige Aromen, ideal für alle, die etwas Wohltuendes, aber Originelles suchen. Ein Schluck und der Geschmack wird zum Erlebnis.

HEISSE
GETRÄNKE

GETRÄNK MIT BANANEN, HASELNÜSSEN UND SCHOKOLADE

SPECIAL

(BANANE, HASELNÜSSE, KERNLOSE ROTE DATTELN,
SCHOKOLADENPULVER)

MENGE	ZUTATEN	WASSER*	ZEIT
Für 400ml	130 g Banane + 20 g Haselnüsse + 10 g kernlose rote Datteln + 3 g Schokoladenpulver	400ml	15 min.
Für 600ml	200 g Banane + 30 g Haselnüsse + 15 g kernlose rote Datteln + 5 g Schokoladenpulver	600ml	18 min.

Voreingestellte Zubereitungszeit ±5 % (die tatsächliche Zubereitungszeit kann je nach Art der Zutaten und Wassertemperatur variieren).

*zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen



MODE



SPECIAL

ZUBEREITUNG

1. Das Obst schälen und in Stücke schneiden (kleiner als 2 cm × 2 cm × 2 cm). Beiseite stellen.
 2. Den Behälter entsprechend den angegebenen Mengen und zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen Menge mit Wasser füllen.
 3. Öffnen Sie den Deckel des Mixbehälters, geben Sie die Zutaten hinein und schließen Sie den Deckel fest.
 4. Die Taste „Menü“ drücken und den Modus „Special“ wählen.
 5. Die Taste „Capacity“ drücken und die gewünschte Menge wählen.
 6. Die Taste „Start/Cancel“ drücken, um mit der Verarbeitung zu beginnen.
- Getränk anschließend in eine Tasse füllen und genießen.



GETRÄNK MIT PISTAZIEN UND SCHOKOLADE



ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten nach Rezept abwiegen und beiseite stellen.
2. Den Behälter entsprechend den angegebenen Mengen und zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen Menge mit Wasser füllen.
3. Öffnen Sie den Deckel des Mixbehälters, geben Sie die Zutaten hinein und schließen Sie den Deckel fest.
4. Die Taste „Menü“ drücken und den Modus „Special“ wählen.
5. Die Taste „Capacity“ drücken und die gewünschte Menge wählen.
6. Die Taste „Start/Cancel“ drücken, um mit der Verarbeitung zu beginnen. Getränk anschließend in eine Tasse füllen und genießen.

SPECIAL

(PISTAZIEN OHNE SCHALE, HASELNÜSSE, ROTE KERNLOSE DATTELN, SCHOKOLADENPULVER)

MENGE	ZUTATEN	WASSER*	ZEIT
Für 400ml	35 g Pistazien ohne Schale + 10 g kernlose rote Datteln + 3 g Schokoladenpulver	400ml	15 min.
Für 600ml	50 g Pistazien ohne Schale + 15 g kernlose rote Datteln + 5 g Schokoladenpulver	600ml	18 min.

Voreingestellte Zubereitungszeit $\pm 5\%$ (die tatsächliche Zubereitungszeit kann je nach Art der Zutaten und Wassertemperatur variieren).

*zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen

HEISSE
GETRÄNKE

GETRÄNK MIT ZIMT, REIS UND BANANE

SPECIAL (BANANE, REIS, ZIMTPULVER)

MENGE	ZUTATEN	WASSER*	ZEIT
Für 400ml	130 g Banane + 13 g Reis + 2 g Zimtpulver	400ml	15 min.
Für 600ml	200 g Banane + 20 g Reis + 3 g Zimtpulver	600ml	18 min.

Voreingestellte Zubereitungszeit $\pm 5\%$ (die tatsächliche Zubereitungszeit kann je nach Art der Zutaten und Wassertemperatur variieren).

*zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen



MODE
+
SPECIAL

ZUBEREITUNG

1. Den Apfel schälen und entkernen, in Stücke (kleiner als 2 cm x 2 cm x 2 cm) schneiden, den Reis waschen und beiseite stellen.
2. Den Behälter entsprechend den angegebenen Mengen und zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen Menge mit Wasser füllen.
3. Öffnen Sie den Deckel des Mixbehälters, geben Sie die Zutaten hinein und schließen Sie den Deckel fest.
4. Die Taste „Menü“ drücken und den Modus „Special“ wählen.
5. Die Taste „Capacity“ drücken und die gewünschte Menge wählen.
6. Die Taste „Start/Cancel“ drücken, um mit der Verarbeitung zu beginnen. Getränk anschließend in eine Tasse füllen und genießen.



HEISSE
GETRÄNKE

GETRÄNK MIT ZIMT, REIS UND APFEL

SPECIAL

(APFEL, REIS, KERNLOSE ROTE DATTeln, ZIMTPULVER)

MENGE	ZUTATEN	WASSER*	ZEIT
Für 400ml	130 g Apfel + 13 g Reis + 10 g kernlose rote Datteln + 2 g Zimtpulver	400ml	15 min.
Für 600ml	200 g Apfel + 20 g Reis + 15 g kernlose rote Datteln + 3 g Zimtpulver	600ml	18 min.

Voreingestellte Zubereitungszeit $\pm 5\%$ (die tatsächliche Zubereitungszeit kann je nach Art der Zutaten und Wassertemperatur variieren).

*zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen



MODE



SPECIAL

ZUBEREITUNG

1. Den Apfel schälen und entkernen, in Stücke (kleiner als 2 cm x 2 cm x 2 cm) schneiden, den Reis waschen und beiseite stellen.
2. Den Behälter entsprechend den angegebenen Mengen und zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen Menge mit Wasser füllen.
3. Öffnen Sie den Deckel des Mixbehälters, geben Sie die Zutaten hinein und schließen Sie den Deckel fest.
4. Die Taste „Menü“ drücken und den Modus „Special“ wählen.
5. Die Taste „Capacity“ drücken und die gewünschte Menge wählen.
6. Die Taste „Start/Cancel“ drücken, um mit der Verarbeitung zu beginnen. Getränk anschließend in eine Tasse füllen und genießen.





MILKSHAKE

Der Milkshake ist ein köstliches und erfrischendes Getränk, das seinen Ursprung in den Vereinigten Staaten hat und zu einer Ikone der Popkultur geworden ist. Die Zubereitung erfolgt durch Mixen von Milch oder vegetarischen Getränken, frischem Obst, Eis und einem Topping aus Schlagsahne, Keksen oder Schokolade. Die Konsistenz ist cremig und dickflüssig, ideal für eine süße Pause oder als Dessert. Der Milchshake ist die perfekte Kombination aus Einfachheit und Genuss, für jede Jahreszeit und jeden Anlass.

KALTGETRÄNK

BIRNEN- MILKSHAKE



MODE



MILKSHAKE

MILKSHAKE

MENGE	ZUTATEN	ZEIT
Für 600ml	300 g Birnen (geschält, kernlos und gewürfelt) + 300 ml Wasser/Milch/vegetarisches Getränk oder andere Flüssigkeit	3 min.

Voreingestellte Zubereitungszeit $\pm 5\%$ (die tatsächliche Zubereitungszeit kann je nach Art der Zutaten und Wassertemperatur variieren).

ZUBEREITUNG

1. Das Obst abwiegen, waschen, schälen und in Würfel schneiden.
 2. Öffnen Sie den Deckel des Mixbehälters, geben Sie die Zutaten hinein und schließen Sie den Deckel fest.
 3. Die Taste „Menü“ drücken und den Modus „Milkshake“ wählen.
 4. Die Taste „Start/Cancel“ drücken, um mit dem Mixen zu beginnen.
- Getränk anschließend in eine Tasse füllen und genießen.



KALTGETRÄNK

ERDBEER- MILKSHAKE

MILKSHAKE

MENGE	ZUTATEN	ZEIT
Für 600ml	300 g Erdbeeren (gewürfelt) + 300 ml Wasser/Milch/vegetarisches Getränk oder andere Flüssigkeit	3 min.

Voreingestellte Zubereitungszeit $\pm 5\%$ (die tatsächliche Zubereitungszeit kann je nach Art der Zutaten und Wassertemperatur variieren).

MODE

MILKSHAKE



ZUBEREITUNG

1. Das Obst abwiegen, waschen, schälen und in Würfel schneiden.
2. Öffnen Sie den Deckel des Mixbehälters, geben Sie die Zutaten hinein und schließen Sie den Deckel fest.
3. Die Taste „Menü“ drücken und den Modus „Milkshake“ wählen.
4. Die Taste „Start/Cancel“ drücken, um mit dem Mixen zu beginnen. Getränk anschließend in eine Tasse füllen und genießen.





SÄFTE

Handgemachte Fruchtsäfte sind ein Konzentrat aus Frische und Authentizität, hergestellt mit natürlichen Zutaten und ohne Zusatzstoffe. Im Gegensatz zu den industriell gefertigten Produkten behalten sie den unverfälschten Geschmack der Früchte und das intensive Aroma jeder einzelnen Zutat. Perfekt für eine durstlöschende Pause oder als Beilage zu einem ausgewogenen Frühstück, bieten sie eine gesunde und schmackhafte Alternative, um auf einfache und natürliche Weise neue Energie zu tanken. Bei jedem Schluck spürt man die pure Schmackhaftigkeit der Früchte.



KIWI-/APRIKOSEN-/ PFIRSICH-/APFEL-/ SELLERIE-/TOMATEN-/ MÖHRENSAFT



JUICE

MENGE	ZUTATEN	WASSER*	ZEIT
Für 400ml	125 g Kiwi/Aprikose/ Pfirsich/Apfel/Sellerie/ Tomate/Möhre	400ml	5 min.
Für 600ml	200 g Kiwi/Aprikose/ Pfirsich/Apfel/Sellerie/ Tomate/Möhre	600ml	5 min.

Voreingestellte Zubereitungszeit $\pm 5\%$ (die tatsächliche Zubereitungszeit kann je nach Art der Zutaten und Wassertemperatur variieren).

*zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen

ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten schälen und in Würfel (kleiner als 2 cm $\times$ 2 cm $\times$ 2 cm) schneiden. Beiseite stellen.
 2. Den Behälter entsprechend den angegebenen Mengen und zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen Menge mit Wasser füllen.
 3. Öffnen Sie den Deckel des Mixbehälters, geben Sie die Zutaten hinein und schließen Sie den Deckel fest.
 4. Die Taste „Menü“ drücken und den Modus „Juice“ wählen.
 5. Die Taste „Capacity“ drücken und die gewünschte Menge wählen.
 6. Die Taste „Start/Cancel“ drücken, um mit der Verarbeitung zu beginnen.
- Getränk anschließend in eine Tasse füllen und genießen.



KALTGETRÄNK

KIWI-/ SELLERIESAFT

MODE



JUICE



ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten schälen und in Würfel (kleiner als 2 cm × 2 cm × 2 cm) schneiden. Beiseite stellen.
2. Den Behälter entsprechend den angegebenen Mengen und zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen Menge mit Wasser füllen.
3. Öffnen Sie den Deckel des Mixbehälters, geben Sie die Zutaten hinein und schließen Sie den Deckel fest.
4. Die Taste „Menü“ drücken und den Modus „Juice“ wählen.
5. Die Taste „Capacity“ drücken und die gewünschte Menge wählen.
6. Die Taste „Start/Cancel“ drücken, um mit der Verarbeitung zu beginnen. Getränk anschließend in eine Tasse füllen und genießen.

JUICE (KIWI, SELLERIE)

MENGE	ZUTATEN	WASSER*	ZEIT
Für 400ml	100 g Kiwi + 50 g Sellerie	400ml	5 min.
Für 600ml	160 g Kiwi + 85 g Sellerie	600ml	5 min.

Voreingestellte Zubereitungszeit ±5 % (die tatsächliche Zubereitungszeit kann je nach Art der Zutaten und Wassertemperatur variieren).

*zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen



KALTGETRÄNK

MÖHREN- APFELSAFT

MODE
JUICE



JUICE (APFEL, MÖHRE)

MENGE	ZUTATEN	WASSER*	ZEIT
Für 400ml	90 g Apfel + 30 g Möhre	400ml	5 min.
Für 600ml	150 g Apfel + 50 g Möhre	600ml	5 min.

Voreingestellte Zubereitungszeit $\pm 5\%$ (die tatsächliche Zubereitungszeit kann je nach Art der Zutaten und Wassertemperatur variieren).

*zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen

ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten schälen und in Würfel (kleiner als 2 cm $\times$ 2 cm $\times$ 2 cm) schneiden. Beiseite stellen.
 2. Den Behälter entsprechend den angegebenen Mengen und zusätzlich zu der für die Reinigung erforderlichen Menge mit Wasser füllen.
 3. Öffnen Sie den Deckel des Mixbehälters, geben Sie die Zutaten hinein und schließen Sie den Deckel fest.
 4. Die Taste „Menü“ drücken und den Modus „Juice“ wählen.
 5. Die Taste „Capacity“ drücken und die gewünschte Menge wählen.
 6. Die Taste „Start/Cancel“ drücken, um mit der Verarbeitung zu beginnen.
- Getränk anschließend in eine Tasse füllen und genießen.





MyVeggieDrink

15 MINUTOS, 100% NATURAL

Crea tu **bebida vegetal** con pocos ingredientes y **cero desperdicio**.

Sencillo, rápido, sostenible.

Con **My Veggie Drink**, la máquina para preparar bebidas vegetales, puedes decir adiós a las decisiones difíciles y empezar a crear tus bebidas favoritas directamente en casa... ¡cada día!

Elige tus ingredientes preferidos (**copos de avena, arroz, soja, avellanas, almendras**), introduce los ingredientes en el recipiente de mezcla.

Elige entre los **6 programas disponibles**, el que prefieras y **My Veggie Drink** iniciará la preparación de tu bebida: ¡en apenas **15 minutos tendrás tu bebida vegetal lista para disfrutar!**

¡BEBE RICO, BEBE SANO, BEBE VEG!

ÍNDICE



01 NUTS

BEBIDA A BASE DE FRUTOS SECOS



02 GRAINS

BEBIDA A BASE DE COPOS DE AVENA

03 GRAINS

BEBIDA A BASE DE QUINOA Y ARROZ

04 GRAINS

BEBIDA A BASE DE ARROZ Y SOJA



05 SOY

BEBIDA A BASE DE SOJA

06 SOY

BEBIDA A BASE DE AVENA Y SOJA

07 SOY

BEBIDA A BASE DE ALMENDRA Y SOJA

08 SPECIAL

BEBIDA A BASE DE PLÁTANO, AVELLANA Y CHOCOLATE

09 SPECIAL

BEBIDA A BASE DE PISTACHO Y CHOCOLATE

10 SPECIAL

BEBIDA A BASE DE CANELA, ARROZ Y PLÁTANO



11 SPECIAL

BEBIDA A BASE DE CANELA, ARROZ Y MANZANA



12 MILKSHAKE

BATIDO DE PERA

13 MILKSHAKE

BATIDO DE FRESA

14 JUICE

ZUMO DE KIWI/ALBARICOQUE/
MELOCOTÓN/MANZANA/APIO/
TOMATE/ZANAHORIA



15 JUICE

ZUMO DE APIO Y KIWI

16 JUICE

ZUMO DE ZANAHORIA Y MANZANA



FRUTOS SECOS

ALMENDRAS/ANACARDOS
/NUECES/PISTACHOS/
AVELLANAS/NUECES DE
MACADAMIA



Las nueces, las almendras, los pistachos, las nueces de macadamia y otros frutos oleaginosos no son solo sabrosos tentempiés, sino también ingredientes valiosos para la producción de bebidas vegetales. Cada uno de ellos ofrece características únicas: la bebida vegetal de almendra es ligera, delicada y rica en vitamina E; la de pistacho tiene un sabor más intenso y aromático, perfecta para preparaciones gourmet; la de macadamia, con un perfil cremoso y aterciopelado, es especialmente apreciada en el café o en los postres; mientras que la de nuez destaca por su sabor intenso y sus propiedades antioxidantes.

BEBIDA A BASE DE FRUTOS SECOS

NUTS

CANTIDAD	INGREDIENTES	AGUA*	TIEMPO
Para 400ml	25 g de almendras/anacardos/pistachos/avellanas/nueces de macadamia	400ml	15 min.
Para 600ml	35 g de almendras/anacardos/pistachos/avellanas/nueces de macadamia	600ml	18 min.
Para 900ml	55 g de almendras/anacardos/pistachos/avellanas/nueces de macadamia	900ml	25 min.
Para 1200ml	70 g de almendras/anacardos/pistachos/avellanas/nueces de macadamia	1200ml	30 min.
Para 1500ml	100 g de almendras/anacardos/pistachos/avellanas/nueces de macadamia	1500ml	35 min.

Tiempo de preparación predeterminado $\pm 5\%$ (el tiempo de preparación real puede variar según el tipo de ingrediente y la temperatura del agua).

*además de la cantidad necesaria para la limpieza



PROCEDIMIENTO

1. Pesar y lavar los ingredientes. Reservarlos.
2. Añadir agua en el depósito según las cantidades indicadas, más la cantidad necesaria para la limpieza.
3. Abrir la tapa del recipiente de mezcla, verter los ingredientes y cerrar bien la tapa.
4. Pulsar el botón "Menù" y seleccionar el modo "Nuts".
5. Pulsar el botón "Capacity" y seleccionar la cantidad deseada.
6. Pulsar el botón "Start/Cancel" para empezar a batir. Una vez terminado, verter en una taza y disfrutar de la bebida.



CEREALES

AVENA/ARROZ/CEBADA/MIJO/
ESPELTA



Los cereales como el arroz, la avena, la quinoa, el mijo y el maíz son la base de muchas bebidas vegetales, apreciadas por su perfil nutricional y su fácil digestibilidad. La bebida vegetal de arroz es una de las más ligeras y dulces de forma natural, perfecta para quienes tienen intolerancias. La de avena es cremosa y versátil, rica en fibra y a menudo elegida para el desayuno o el café. La bebida vegetal de mijo, menos común, es dulce y ligera, adecuada para quienes buscan una alternativa sin gluten. Por último, la de maíz ofrece una dulzura natural y un color dorado.

BEBIDA A BASE DE COPOS DE AVENA

GRAINS (COPOS DE AVENA)

CANTIDAD	INGREDIENTES	AGUA*	TIEMPO
Para 400ml	25 g de copos de avena	400ml	15 min.
Para 600ml	40 g de copos de avena	600ml	18 min.
Para 900ml	65 g de copos de avena	900ml	27 min.
Para 1200ml	80 g de copos de avena	1200ml	30 min.
Para 1500ml	100 g de copos de avena	1500ml	35 min.

Tiempo de preparación predeterminado $\pm 5\%$ (el tiempo de preparación real puede variar según el tipo de ingrediente y la temperatura del agua).

*además de la cantidad necesaria para la limpieza



PROCEDIMIENTO

1. Pesar los copos de avena. Reservarlos.
2. Añadir agua en el depósito según las cantidades indicadas, más la cantidad necesaria para la limpieza.
3. Abrir la tapa del recipiente de mezcla, verter los ingredientes y cerrar bien la tapa.
4. Pulsar el botón "Menù" y seleccionar el modo "Grains".
5. Pulsar el botón "Capacity" y seleccionar la cantidad deseada.
6. Pulsar el botón "Start/Cancel" para empezar a batir. Una vez terminado, verter en una taza y disfrutar de la bebida.

BEBIDA A BASE DE QUINOA Y ARROZ

GRAINS (QUINOA/ARROZ)

CANTIDAD	INGREDIENTES	AGUA*	TIEMPO
Para 400ml	15 g de quinoa + 10 g de arroz	400ml	15 min.
Para 600ml	25 g de quinoa + 20 g de arroz	600ml	18 min.
Para 900ml	35 g de quinoa + 30 g de arroz	900ml	27 min.
Para 1200ml	40 g de quinoa + 40 g de arroz	1200ml	30 min.
Para 1500ml	55 g de quinoa + 40 g de arroz	1500ml	35 min.

Tiempo de preparación predeterminado $\pm 5\%$ (el tiempo de preparación real puede variar según el tipo de ingrediente y la temperatura del agua).

*además de la cantidad necesaria para la limpieza



PROCEDIMIENTO

1. Pesar los ingredientes. Reservarlos.
2. Añadir agua en el depósito según las cantidades indicadas, más la cantidad necesaria para la limpieza.
3. Abrir la tapa del recipiente de mezcla, verter los ingredientes y cerrar bien la tapa.
4. Pulsar el botón "Menù" y seleccionar el modo "Grains".
5. Pulsar el botón "Capacity" y seleccionar la cantidad deseada.
6. Pulsar el botón "Start/Cancel" para empezar a batir. Una vez terminado, verter en una taza y disfrutar de la bebida.



BEBIDA A BASE DE ARROZ Y SOJA

GRAINS (SEMILLAS DE SOJA, ARROZ)

CANTIDAD	INGREDIENTES	AGUA*	TIEMPO
Para 400ml	15 g de semillas de soja + 10 g de arroz	400ml	15 min.
Para 600ml	20 g de semillas de soja + 20 g de arroz	600ml	18 min.
Para 900ml	35 g de semillas de soja + 30 g de arroz	900ml	27 min.
Para 1200ml	40 g de semillas de soja + 40 g de arroz	1200ml	30 min.
Para 1500ml	55 g de semillas de soja + 40 g de arroz	1500ml	35 min.

Tiempo de preparación predeterminado $\pm 5\%$ (el tiempo de preparación real puede variar según el tipo de ingrediente y la temperatura del agua).

*además de la cantidad necesaria para la limpieza



PROCEDIMIENTO

1. Pesar y lavar los ingredientes. Reservarlos.
2. Añadir agua en el depósito según las cantidades indicadas, más la cantidad necesaria para la limpieza.
3. Abrir la tapa del recipiente de mezcla, verter los ingredientes y cerrar bien la tapa.
4. Pulsar el botón "Menù" y seleccionar el modo "Grains".
5. Pulsar el botón "Capacity" y seleccionar la cantidad deseada.
6. Pulsar el botón "Start/Cancel" para empezar a batir. Una vez terminado, verter en una taza y disfrutar de la bebida.



SOJA



La soja es una legumbre rica en proteínas, ampliamente utilizada en la alimentación vegetal por su versatilidad y su perfil nutricional completo. Entre sus derivados más comunes se encuentra la bebida vegetal de soja. Es un líquido cremoso, naturalmente libre de lactosa, rico en proteínas vegetales y a menudo enriquecido con calcio y vitaminas. La bebida vegetal de soja tiene un sabor neutro o ligeramente dulce, ideal para beber sola, con café, en batidos o como ingrediente en cocina y repostería.

Es una de las alternativas vegetales más apreciadas por quienes buscan un equilibrio entre sabor, nutrición y sostenibilidad.

BEBIDA A BASE DE SOJA

SOY

(SOJA SECA O REMOJADA EN AGUA POTABLE DURANTE 4-8 HORAS)

CANTIDAD	INGREDIENTES	AGUA*	TIEMPO
Para 400ml	25 g de semillas de soja	400ml	15 min.
Para 600ml	35 g de semillas de soja	600ml	18 min.
Para 900ml	55 g de semillas de soja	900ml	25 min.
Para 1200ml	70 g de semillas de soja	1200ml	30 min.
Para 1500ml	100 g de semillas de soja	1500ml	35 min.

Tiempo de preparación predeterminado $\pm 5\%$ (el tiempo de preparación real puede variar según el tipo de ingrediente y la temperatura del agua).

*además de la cantidad necesaria para la limpieza



MODE



SOY

PROCEDIMIENTO

1. Pesar y lavar los ingredientes. Reservarlos.
2. Añadir agua en el depósito según las cantidades indicadas, más la cantidad necesaria para la limpieza.
3. Abrir la tapa del recipiente de mezcla, verter los ingredientes y cerrar bien la tapa.
4. Pulsar el botón "Menù" y seleccionar el modo "Soy".
5. Pulsar el botón "Capacity" y seleccionar la cantidad deseada.
6. Pulsar el botón "Start/Cancel" para empezar a batir. Una vez terminado, verter en una taza y disfrutar de la bebida.



BEBIDA A BASE DE AVENA Y SOJA

SOY (AVENA, SEMILLAS DE SOJA)

CANTIDAD	INGREDIENTES	AGUA*	TIEMPO
Para 400ml	7 g de avena + 20 g de semillas de soja	400ml	15 min.
Para 600ml	10 g de avena + 30 g de semillas de soja	600ml	18 min.
Para 900ml	15 g de avena + 45 g de semillas de soja	900ml	25 min.
Para 1200ml	20 g de avena + 60 g de semillas de soja	1200ml	30 min.
Para 1500ml	25 g de avena + 75 g de semillas de soja	1500ml	35 min.

Tiempo de preparación predeterminado $\pm 5\%$ (el tiempo de preparación real puede variar según el tipo de ingrediente y la temperatura del agua).

*además de la cantidad necesaria para la limpieza



PROCEDIMIENTO

1. Pesar los ingredientes. Reservarlos.
2. Añadir agua en el depósito según las cantidades indicadas, más la cantidad necesaria para la limpieza.
3. Abrir la tapa del recipiente de mezcla, verter los ingredientes y cerrar bien la tapa.
4. Pulsar el botón "Menù" y seleccionar el modo "Soy".
5. Pulsar el botón "Capacity" y seleccionar la cantidad deseada.
6. Pulsar el botón "Start/Cancel" para empezar a batir. Una vez terminado, verter en una taza y disfrutar de la bebida.



BEBIDA A BASE DE ALMENDRA Y SOJA

SOY (ALMENDRAS, SEMILLAS DE SOJA)

CANTIDAD	INGREDIENTES	AGUA*	TIEMPO
Para 400ml	6 g de almendras + 20 g de semillas de soja	400ml	15 min.
Para 600ml	10 g de almendras + 30 g de semillas de soja	600ml	18 min.
Para 900ml	15 g de almendras + 45 g de semillas de soja	900ml	25 min.
Para 1200ml	20 g de almendras + 60 g de semillas de soja	1200ml	30 min.
Para 1500ml	25 g de almendras + 75 g de semillas de soja	1500ml	35 min.

Tiempo de preparación predeterminado $\pm 5\%$ (el tiempo de preparación real puede variar según el tipo de ingrediente y la temperatura del agua).

*además de la cantidad necesaria para la limpieza



PROCEDIMIENTO

1. Pesar y lavar los ingredientes. Reservarlos.
2. Añadir agua en el depósito según las cantidades indicadas, más la cantidad necesaria para la limpieza.
3. Abrir la tapa del recipiente de mezcla, verter los ingredientes y cerrar bien la tapa.
4. Pulsar el botón "Menù" y seleccionar el modo "Soy".
5. Pulsar el botón "Capacity" y seleccionar la cantidad deseada.
6. Pulsar el botón "Start/Cancel" para empezar a batir. Una vez terminado, verter en una taza y disfrutar de la bebida.





BEBIDAS ESPECIALES



Las bebidas especiales son auténticos mimos en vaso, pensados para quienes disfrutan de sabores originales y combinaciones envolventes. La bebida a base de plátano, avellana y chocolate une la dulzura del plátano con el sabor intenso del chocolate y la nota tostada de la avellana, ofreciendo un momento delicioso y nutritivo. La bebida a base de pistacho y chocolate es una delicia cremosa y refinada, donde el pistacho se funde con el chocolate en un equilibrio perfecto. Las bebidas a base de canela, arroz y fruta, como la de canela, arroz y plátano y la de canela, arroz y manzana, ofrecen aromas cálidos y especiados, ideales para quienes buscan algo reconfortante pero original. Un sorbo y el sabor se convierte en experiencia.

BEBIDAS
CALIENTES

BEBIDA A BASE DE PLÁTANO, AVELLANA Y CHOCOLATE

SPECIAL

(PLÁTANO, AVELLANAS, DÁTILES ROJOS SIN SEMILLAS,
CACAO EN POLVO)

CANTIDAD	INGREDIENTES	AGUA*	TIEMPO
para 400ml	130 g de plátano + 20 g de avellanas + 10 g de dátiles rojos sin semillas + 3 g de cacao en polvo	400ml	15 min.
para 600ml	200 g de plátano + 30 g de avellanas + 15 g de dátiles rojos sin semillas + 5 g de cacao en polvo	600ml	18 min.

Tiempo de preparación predeterminado $\pm 5\%$ (el tiempo de preparación real puede variar según el tipo de ingrediente y la temperatura del agua).

*además de la cantidad necesaria para la limpieza



MODE
+
SPECIAL

PROCEDIMIENTO

1. Pelar y cortar la fruta en cubos (menos de 2 cm x 2 cm x 2 cm). Reservar.
2. Añadir agua en el depósito según las cantidades indicadas, más la cantidad necesaria para la limpieza.
3. Abrir la tapa del recipiente de mezcla, verter los ingredientes y cerrar bien la tapa.
4. Pulsar el botón "Menù" y seleccionar el modo "Special".
5. Pulsar el botón "Capacity" y seleccionar la cantidad deseada.
6. Pulsar el botón "Start/Cancel" para empezar el proceso. Una vez terminado, verter en una taza y disfrutar de la bebida.



BEBIDAS
CALIENTES

BEBIDA A BASE DE PISTACHO Y CHOCOLATE

SPECIAL

(PISTACHOS PELADOS, AVELLANAS, DÁTILES ROJOS SIN SEMILLAS, CACAO EN POLVO)

CANTIDAD	INGREDIENTES	AGUA*	TIEMPO
para 400ml	35 g de pistachos pelados + 10 g de dátiles rojos sin semillas + 3 g de cacao en polvo	400ml	15 min.
para 600ml	50 g de pistachos pelados + 15 g de dátiles rojos sin semillas + 5 g de cacao en polvo	600ml	18 min.

Tiempo de preparación predeterminado $\pm 5\%$ (el tiempo de preparación real puede variar según el tipo de ingrediente y la temperatura del agua).

*además de la cantidad necesaria para la limpieza



MODE



SPECIAL

PROCEDIMIENTO

1. Pesar todos los ingredientes según lo indicado y reservarlos.
2. Añadir agua en el depósito según las cantidades indicadas, más la cantidad necesaria para la limpieza.
3. Abrir la tapa del recipiente de mezcla, verter los ingredientes y cerrar bien la tapa.
4. Pulsar el botón "Menù" y seleccionar el modo "Special".
5. Pulsar el botón "Capacity" y seleccionar la cantidad deseada.
6. Pulsar el botón "Start/Cancel" para empezar el proceso. Una vez terminado, verter en una taza y disfrutar de la bebida.



BEBIDAS
CALIENTES

BEBIDA A BASE DE CANELA, ARROZ Y PLÁTANO

SPECIAL (PLÁTANO, ARROZ, CANELA EN POLVO)

CANTIDAD	INGREDIENTES	AGUA*	TIEMPO
para 400ml	130 g de manzana + 13 g de arroz + 2 g de canela en polvo	400ml	15 min.
para 600ml	200 g de manzana + 20 g de arroz + 3 g de canela en polvo	600ml	18 min.

Tiempo de preparación predeterminado $\pm 5\%$ (el tiempo de preparación real puede variar según el tipo de ingrediente y la temperatura del agua).

*además de la cantidad necesaria para la limpieza



MODE
+
SPECIAL

PROCEDIMIENTO

1. Pelar el plátano y cortarlo en trozos de menos de 2 cm x 2 cm, lavar el arroz y reservarlo.
2. Añadir agua en el depósito según las cantidades indicadas, más la cantidad necesaria para la limpieza.
3. Abrir la tapa del recipiente de mezcla, verter los ingredientes y cerrar bien la tapa.
4. Pulsar el botón "Menù" y seleccionar el modo "Special".
5. Pulsar el botón "Capacity" y seleccionar la cantidad deseada.
6. Pulsar el botón "Start/Cancel" para empezar el proceso. Una vez terminado, verter en una taza y disfrutar de la bebida.



BEBIDAS
CALIENTES

BEBIDA A BASE DE CANELA, ARROZ Y MANZANA

SPECIAL

(MANZANA, ARROZ, DÁTILES ROJOS SIN SEMILLAS, CANELA EN POLVO)

CANTIDAD	INGREDIENTES	AGUA*	TIEMPO
para 400ml	130 g de manzana + 13 g de arroz + 10 g de dátiles rojos sin semillas + 2 g de canela en polvo	400ml	15 min.
para 600ml	200 g de manzana + 20 g de arroz + 15 g de dátiles rojos sin semillas + 3 g de canela en polvo	600ml	18 min.

Tiempo de preparación predeterminado $\pm 5\%$ (el tiempo de preparación real puede variar según el tipo de ingrediente y la temperatura del agua).

*además de la cantidad necesaria para la limpieza



MODE



SPECIAL

PROCEDIMIENTO

1. Pelar la manzana, quitar el corazón y cortarla en trozos de menos de 2 cm x 2 cm x 2 cm, lavar el arroz y reservarlo.
2. Añadir agua en el depósito según las cantidades indicadas, más la cantidad necesaria para la limpieza.
3. Abrir la tapa del recipiente de mezcla, verter los ingredientes y cerrar bien la tapa.
4. Pulsar el botón "Menù" y seleccionar el modo "Special".
5. Pulsar el botón "Capacity" y seleccionar la cantidad deseada.
6. Pulsar el botón "Start/Cancel" para empezar el proceso. Una vez terminado, verter en una taza y disfrutar de la bebida.





BATIDOS

El batido es una bebida deliciosa y refrescante, originaria de Estados Unidos y convertida en un icono de la cultura pop. Se prepara triturando leche o bebidas vegetales, fruta fresca y helado, y como topping, se puede añadir nata montada, galletas o chocolate. Su textura es cremosa y espesa, ideal para una pausa dulce o como postre. El batido es la perfecta unión entre simplicidad y placer, para cualquier estación y ocasión.



BATIDO DE PERA



MILKSHAKE

CANTIDAD	INGREDIENTES	TIEMPO
para 600ml	300 g de peras (peladas, sin semillas y cortadas en cubos) + 300 ml de agua/leche/bebida vegetal u otro líquido	3 min.

Tiempo de preparación predeterminado $\pm 5\%$ (el tiempo de preparación real puede variar según el tipo de ingrediente y la temperatura del agua).

PROCEDIMIENTO

1. Pesar, lavar, pelar y cortar la fruta en cubos.
2. Abrir la tapa del recipiente de mezcla, verter los ingredientes y cerrar bien la tapa.
3. Pulsar el botón "Menù" y seleccionar el modo "Milkshake".
4. Pulsar el botón "Start/Cancel" para empezar a batir. Una vez terminado, verter en una taza y disfrutar de la bebida.





BATIDO DE FRESA



MILKSHAKE

CANTIDAD	INGREDIENTES	TIEMPO
para 600ml	300 g de fresas (cortadas en cubos) + 300 ml de agua/leche/bebida vegetal u otro líquido	3 min.

Tiempo de preparación predeterminado $\pm 5\%$ (el tiempo de preparación real puede variar según el tipo de ingrediente y la temperatura del agua).

PROCEDIMIENTO

1. Pesar, lavar y cortar la fruta en cubos.
2. Abrir la tapa del recipiente de mezcla, verter los ingredientes y cerrar bien la tapa.
3. Pulsar el botón "Menù" y seleccionar el modo "Milkshake".
4. Pulsar el botón "Inicio/Cancelar" para empezar a batir. Una vez terminado, verter en una taza y disfrutar de la bebida.





ZUMOS



Los zumos de fruta artesanales son un concentrado de frescura y autenticidad, elaborados con ingredientes naturales y sin aditivos. A diferencia de las versiones industriales, conservan el sabor genuino de la fruta y el aroma intenso de cada ingrediente. Perfectos para una pausa refrescante o como acompañamiento de un desayuno equilibrado, ofrecen una alternativa sana y deliciosa para recargar energía de forma simple y natural. Cada sorbo refleja la bondad de la fruta en su estado más puro.

BEBIDA
FRÍA

ZUMO DE KIWI/ALBARICOQUE/ MELOCOTÓN/ MANZANA/APIO/ TOMATE/ZANAHORIA

JUICE

CANTIDAD	INGREDIENTES	AGUA*	TIEMPO
para 400ml	125 g de kiwi/albaricoque/ melocotón/manzana/ apio/tomate/zanahoria	400ml	5 min.
para 600ml	125 g de kiwi/albaricoque/ melocotón/manzana/apio/ tomate/zanahoria	600ml	5 min.

Tiempo de preparación predeterminado $\pm 5\%$ (el tiempo de preparación real puede variar según el tipo de ingrediente y la temperatura del agua).

*además de la cantidad necesaria para la limpieza



MODE

JUICE

PROCEDIMIENTO

1. Pelar y cortar la fruta en cubos (menos de 2 cm x 2 cm x 2 cm). Reservar.
2. Añadir agua en el depósito según las cantidades indicadas, más la cantidad necesaria para la limpieza.
3. Abrir la tapa del recipiente de mezcla, verter los ingredientes y cerrar bien la tapa.
4. Pulsar el botón "Menù" y seleccionar el modo "Juice".
5. Pulsar el botón "Capacity" y seleccionar la cantidad deseada.
6. Pulsar el botón "Start/Cancel" para empezar el proceso. Una vez terminado, verter en una taza y disfrutar de la bebida.





ZUMO DE APIO Y KIWI



JUICE (KIWI, APIO)

CANTIDAD	INGREDIENTES	AGUA*	TIEMPO
para 400ml	100 g de kiwi + 50 g de apio	400ml	5 min.
para 600ml	160 g de kiwi + 85 g de apio	600ml	5 min.

Tiempo de preparación predeterminado $\pm 5\%$ (el tiempo de preparación real puede variar según el tipo de ingrediente y la temperatura del agua).

*además de la cantidad necesaria para la limpieza

PROCEDIMIENTO

1. Pelar y cortar los ingredientes en cubos (menos de 2 cm x 2 cm x 2 cm). Reservar.
2. Añadir agua en el depósito según las cantidades indicadas, más la cantidad necesaria para la limpieza.
3. Abrir la tapa del recipiente de mezcla, verter los ingredientes y cerrar bien la tapa.
4. Pulsar el botón "Menù" y seleccionar el modo "Juice".
5. Pulsar el botón "Capacity" y seleccionar la cantidad deseada.
6. Pulsar el botón "Start/Cancel" para empezar el proceso. Una vez terminado, verter en una taza y disfrutar de la bebida.



BEBIDA
FRÍA

ZUMO DE ZANAHORIA Y MANZANA

MODO

ZUMO



JUICE (MANZANA, ZANAHORIA)

CANTIDAD	INGREDIENTES	AGUA*	TIEMPO
para 400ml	90 g de manzana + 30 de zanahoria	400ml	5 min.
para 600ml	150 g de manzana + 50 de zanahoria	600ml	5 min.

Tiempo de preparación predeterminado $\pm 5\%$ (el tiempo de preparación real puede variar según el tipo de ingrediente y la temperatura del agua).

*además de la cantidad necesaria para la limpieza

PROCEDIMIENTO

1. Pelar y cortar los ingredientes en cubos (menos de 2 cm x 2 cm x 2 cm). Reservarlos.
2. Añadir agua en el depósito según las cantidades indicadas, más la cantidad necesaria para la limpieza.
3. Abrir la tapa del recipiente de mezcla, verter los ingredientes y cerrar bien la tapa.
4. Pulsar el botón "Menù" y seleccionar el modo "Juice".
5. Pulsar el botón "Capacity" y seleccionar la cantidad deseada.
6. Pulsar el botón "Start/Cancel" para empezar el proceso. Una vez terminado, verter en una taza y disfrutar de la bebida.





MyVeggieDrink

15 MINUT, 100% NATURALNY

Przygotuj swój własny **napój roślinny** z niewielką ilością składników i **bez marnotrawienia**.

Proste, szybkie, ekologiczne.

Dzięki **My Veggie Drink**, urządzeniu do przygotowywania napojów roślinnych, możesz pożegnać się z trudnymi wyborami i zacząć przygotowywać swoje ulubione napoje bezpośrednio w domu... każdego dnia!

Wybierz swoje ulubione składniki (**płatki owsiane, ryż, soja, orzechy laskowe, migdały**) i włóż je do zbiornika miksującego.

Wybierz jeden z **6 dostępnych programów**, a **My Veggie Drink** rozpocznie przygotowywanie Twojego napoju, **Twój napój roślinny będzie gotowy do spożycia w zaledwie 15 minut!**

**PIJ ZE SMAKIEM, PIJ ZDROWO,
PIJ WEGE!**

SPIS TREŚCI



01 NUTS

NAPÓJ NA BAZIE SUSZONYCH OWOCÓW



02 GRAINS

NAPÓJ NA BAZIE PŁATKÓW OWSIANYCH

03 GRAINS

NAPÓJ NA BAZIE KOMOSY RYŻOWEJ I RYŻU

04 GRAINS

NAPÓJ NA BAZIE RYŻU I SOI



05 SOY

NAPÓJ NA BAZIE SOI

06 SOY

NAPÓJ NA BAZIE PŁATKÓW OWSIANYCH I SOI

07 SOY

NAPÓJ NA BAZIE MIGDAŁÓW I SOI

08 SPECIAL

NAPÓJ NA BAZIE BANANÓW, ORZECHÓW
LASKOWYCH I CZEKOLADY

09 SPECIAL

NAPÓJ NA BAZIE PISTACJI I CZEKOLADY

10 SPECIAL

NAPÓJ NA BAZIE CYNAMONU, RYŻU I
BANANÓW



11 SPECIAL

NAPÓJ NA BAZIE CYNAMONU, RYŻU I JABŁKA



12 MILKSHAKE

KOKTAJL MLECZNY Z GRUSZKAMI

13 MILKSHAKE

KOKTAJL MLECZNY Z TRUSKAWKAMI

14 JUICE

SOK Z KIWI/MORELI/BRZOSKWIŃ/JABŁEK/
SELERA NACIOWEGO/POMIDORÓW/
MARCHWI



15 JUICE

SOK Z SELERA NACIOWEGO I KIWI

16 JUICE

SOK Z MARCHWI I JABŁEK



SUSZONE OWOCE

MIGDAŁY/ORZECZY NERKOWCA/
ORZECZY WŁOSKIE/PISTACJE/
ORZECZY ŁASKOWE/
ORZECZY MAKADAMIA



Orzechy włoskie, migdały, pistacje, orzechy makadamia i inne owoce oleiste są nie tylko smaczными przekąskami, ale także cennymi składnikami do produkcji napojów roślinnych. Każdy z nich ma swoje unikalne właściwości. Napój roślinny na bazie migdałów jest lekki, delikatny i bogaty w witaminę E; napój pistacjowy ma smak bardziej wyrazisty i aromatyczny, idealny do potraw dla smakoszy; napój z orzechów makadamia, o kremowej i aksamitnej konsystencji, jest szczególnie ceniony jako dodatek do kawy lub deserów; natomiast napój z orzechów włoskich wyróżnia się intensywnym smakiem i właściwościami przeciwutleniającymi.



NAPÓJ NA BAZIE SUSZONYCH OWOCÓW

NUTS

ILOŚĆ	SKŁADNIKI	WODA*	CZAS
Na 400ml	25 g migdałów/orzechów nerkowca/pistacji/orzechów laskowych/orzechów makadamia	400ml	15 min.
Na 600ml	35 g migdałów/orzechów nerkowca/pistacji/orzechów laskowych/orzechów makadamia	600ml	18 min.
Na 900ml	55 g migdałów/orzechów nerkowca/pistacji/orzechów laskowych/orzechów makadamia	900ml	25 min.
Na 1200ml	70 g migdałów/orzechów nerkowca/pistacji/orzechów laskowych/orzechów makadamia	1200ml	30 min.
Na 1500ml	100 g migdałów/orzechów nerkowca/pistacji/orzechów laskowych/orzechów makadamia	1500ml	35 min.

Domyślny czas przygotowania $\pm 5\%$ (rzeczywisty czas przygotowania może się różnić w zależności od rodzaju składników i temperatury wody).

*oprócz ilości potrzebnej do czyszczenia



PROCEDURA

1. Odważyć i umyć składniki. Odłożyć na bok.
2. Dodać wodę do zbiornika zgodnie z podanymi ilościami oraz dodatkową ilość potrzebną do czyszczenia.
3. Otworzyć pokrywę zbiornika mieszającego, wsypać składniki, a następnie dokładnie zamknąć pokrywę.
4. Nacisnąć przycisk „Menù” i wybrać tryb „Nuts”.
5. Nacisnąć przycisk „Capacity” i wybrać żądaną ilość.
6. Nacisnąć przycisk „Start/Cancel”, aby rozpocząć mik-sowanie.

Po zakończeniu przelać do kubka i delektować się napojem.



ZBOŻA

OWIES/RYŻ/JĘCZMIEN/PROSO/ORKISZ



Zboża, takie jak ryż, owies, komosa ryżowa, proso i kukurydza, stanowią podstawę wielu napojów roślinnych, cenionych za ich profil odżywczy i łatwostrawność. Napój roślinny na bazie ryżu jest jednym z najłżejszych i naturalnie słodkich, idealnym dla osób z nietolerancjami pokarmowymi. Kremowy i wszechstronny napój owsiany jest bogaty w błonnik i często wybierany do śniadań lub kawy. Mniej popularny napój roślinny na bazie prosa jest słodki i lekki, odpowiedni dla osób poszukujących alternatywy bezglutenowej. Napój kukurydziany natomiast charakteryzuje się naturalną słodyczą i złocistym kolorem.

NAPOJE
GORĄCE

NAPÓJ NA BAZIE PŁATKÓW OWSIANYCH

GRAINS (PŁATKI OWSIANE)

ILOŚĆ	SKŁADNIKI	WODA*	CZAS
Na 400ml	25 g płatków owsianych	400ml	15 min.
Na 600ml	40 g płatków owsianych	600ml	18 min.
Na 900ml	65 g płatków owsianych	900ml	27 min.
Na 1200ml	80 g płatków owsianych	1200ml	30 min.
Na 1500ml	100 g płatków owsianych	1500ml	35 min.

Domyślny czas przygotowania $\pm 5\%$ (rzeczywisty czas przygotowania może się różnić w zależności od rodzaju składników i temperatury wody).

*oprócz ilości potrzebnej do czyszczenia



MODE

GRAINS

PROCEDURA

1. Odważyć płatki owsiane. Odłożyć na bok.
2. Dodać wodę do zbiornika zgodnie z podanymi ilościami oraz dodatkową ilość potrzebną do czyszczenia.
3. Otworzyć pokrywę zbiornika mieszającego, wsypać składniki, a następnie dokładnie zamknąć pokrywę.
4. Nacisnąć przycisk „Menù” i wybrać tryb „Grains”.
5. Nacisnąć przycisk „Capacity” i wybrać żądaną ilość.
6. Nacisnąć przycisk „Start/Cancel”, aby rozpocząć mik-sowanie. Po zakończeniu przelać do kubka i delektować się napojem.



NAPÓJ NA BAZIE KOMOSY RYŻOWEJ I RYŻU

GRAINS (KOMOSA RYŻOWA I RYŻ)

ILOŚĆ	SKŁADNIKI	WODA*	CZAS
Na 400ml	15 g komosy ryżowej + 10 g ryżu	400ml	15 min.
Na 600ml	25 g komosy ryżowej + 20 g ryżu	600ml	18 min.
Na 900ml	35 g komosy ryżowej + 30 g ryżu	900ml	27 min.
Na 1200ml	40 g komosy ryżowej + 40 g ryżu	1200ml	30 min.
Na 1500ml	55 g komosy ryżowej + 40 g ryżu	1500ml	35 min.

Domyślny czas przygotowania $\pm 5\%$ (rzeczywisty czas przygotowania może się różnić w zależności od rodzaju składników i temperatury wody).

*oprócz ilości potrzebnej do czyszczenia



PROCEDURA

1. Odważyć składniki. Odłożyć na bok.
2. Dodać wodę do zbiornika zgodnie z podanymi ilościami oraz dodatkową ilość potrzebną do czyszczenia.
3. Otworzyć pokrywę zbiornika mieszającego, wsypać składniki, a następnie dokładnie zamknąć pokrywę.
4. Nacisnąć przycisk „Menù” i wybrać tryb „Grains”.
5. Nacisnąć przycisk „Capacity” i wybrać żądaną ilość.
6. Nacisnąć przycisk „Start/Cancel”, aby rozpocząć miksowanie. Po zakończeniu przełączyć do kubka i delektować się napojem.

NAPÓJ NA BAZIE RYŻU I SOI



GRAINS (ZIARNA SOI, RYŻ)

ILOŚĆ	SKŁADNIKI	WODA*	CZAS
Na 400ml	15 g ziaren soi + 10 g ryżu	400ml	15 min.
Na 600ml	20 g ziaren soi + 20 g ryżu	600ml	18 min.
Na 900ml	35 g ziaren soi + 30 g ryżu	900ml	27 min.
Na 1200ml	40 g ziaren soi + 40 g ryżu	1200ml	30 min.
Na 1500ml	55 g ziaren soi + 40 g ryżu	1500ml	35 min.

Domyślny czas przygotowania $\pm 5\%$ (rzeczywisty czas przygotowania może się różnić w zależności od rodzaju składników i temperatury wody).

*oprócz ilości potrzebnej do czyszczenia

PROCEDURA

1. Odważyć i umyć składniki. Odłożyć na bok.
2. Dodać wodę do zbiornika zgodnie z podanymi ilościami oraz dodatkową ilość potrzebną do czyszczenia.
3. Otworzyć pokrywę zbiornika mieszającego, wsypać składniki, a następnie dokładnie zamknąć pokrywę.
4. Nacisnąć przycisk „Menù” i wybrać tryb „Grains”.
5. Nacisnąć przycisk „Capacity” i wybrać żądaną ilość.
6. Nacisnąć przycisk „Start/Cancel”, aby rozpocząć mik-sowanie. Po zakończeniu przelać do kubka i delektować się napojem.



SOJA



Soja to bogate w białko rośliny strączkowe, które są często stosowane w diecie roślinnej ze względu na ich wszechstronność i pełny profil odżywczy. Jednym z najpopularniejszych uzyskiwanych z niej produktów jest napój roślinny na bazie soi. Jest to kremowy płyn, naturalnie bez laktozy, bogaty w białka roślinne i często wzbogacony wapniem oraz witaminami. Napój roślinny na bazie soi ma neutralny lub lekko słodkawy smak, idealny do picia samodzielnie, z kawą, w koktajlach lub jako składnik potraw i wypieków. Jest to jedna z najbardziej cenionych alternatyw roślinnych dla osób poszukujących równowagi między smakiem, wartościami odżywczymi i zrównoważonym rozwojem.

NAPOJE
GORĄCE

NAPÓJ NA BAZIE SOI

SOY

(SOJA SUSZONA LUB NAMOCZONA W WODZIE PITNEJ PRZEZ 4-8 GODZIN)

ILOŚĆ	SKŁADNIKI	WODA*	CZAS
Na 400ml	25 g ziaren soi	400ml	15 min.
Na 600ml	35 g ziaren soi	600ml	18 min.
Na 900ml	55 g ziaren soi	900ml	25 min.
Na 1200ml	70 g ziaren soi	1200ml	30 min.
Na 1500ml	100 g ziaren soi	1500ml	35 min.

Domyślny czas przygotowania $\pm 5\%$ (rzeczywisty czas przygotowania może się różnić w zależności od rodzaju składników i temperatury wody).

*oprócz ilości potrzebnej do czyszczenia



MODE



SOY

PROCEDURA

1. Odważyć i umyć składniki. Odłożyć na bok.
2. Dodać wodę do zbiornika zgodnie z podanymi ilościami oraz dodatkową ilość potrzebną do czyszczenia.
3. Otworzyć pokrywę zbiornika mieszającego, wsypać składniki, a następnie dokładnie zamknąć pokrywę.
4. Nacisnąć przycisk „Menù” i wybrać tryb „Soy”.
5. Nacisnąć przycisk „Capacity” i wybrać żądaną ilość.
6. Nacisnąć przycisk „Start/Cancel”, aby rozpocząć miksowanie.

Po zakończeniu przelać do kubka i delektować się napojem.



NAPOJE
GORĄCE

NAPÓJ NA BAZIE PŁATKÓW OWSIANYCH I SOI

SOY (OWIES, ZIARNA SOI)

ILOŚĆ	SKŁADNIKI	WODA*	CZAS
Na 400ml	7 g owsa + 20 g ziaren soi	400ml	15 min.
Na 600ml	10 g owsa + 30 g ziaren soi	600ml	18 min.
Na 900ml	15 g owsa + 45 g ziaren soi	900ml	25 min.
Na 1200ml	20 g owsa + 60 g ziaren soi	1200ml	30 min.
Na 1500ml	25 g owsa + 75 g ziaren soi	1500ml	35 min.

Domyślny czas przygotowania $\pm 5\%$ (rzeczywisty czas przygotowania może się różnić w zależności od rodzaju składników i temperatury wody).

*oprócz ilości potrzebnej do czyszczenia



MODE



SOY

PROCEDURA

1. Odważyć składniki. Odłożyć na bok.
2. Dodać wodę do zbiornika zgodnie z podanymi ilościami oraz dodatkową ilość potrzebną do czyszczenia.
3. Otworzyć pokrywę zbiornika mieszającego, wsypać składniki, a następnie dokładnie zamknąć pokrywę.
4. Nacisnąć przycisk „Menù” i wybrać tryb „Soy”.
5. Nacisnąć przycisk „Capacity” i wybrać żądaną ilość.
6. Nacisnąć przycisk „Start/Cancel”, aby rozpocząć miksowanie. Po zakończeniu przelać do kubka i delektować się napojem.



06

NAPOJE
GORĄCE

NAPÓJ NA BAZIE MIGDAŁÓW I SOI

SOY
(MIGDAŁY, ZIARNA SOI)

ILOŚĆ	SKŁADNIKI	WODA*	CZAS
Na 400ml	6 g migdałów + 20 g ziaren soi	400ml	15 min.
Na 600ml	10 g migdałów + 30 g ziaren soi	600ml	18 min.
Na 900ml	15 g migdałów + 45 g ziaren soi	900ml	25 min.
Na 1200ml	20 g migdałów + 60 g ziaren soi	1200ml	30 min.
Na 1500ml	25 g migdałów + 75 g ziaren soi	1500ml	35 min.

Domyślny czas przygotowania $\pm 5\%$ (rzeczywisty czas przygotowania może się różnić w zależności od rodzaju składników i temperatury wody).

*oprócz ilości potrzebnej do czyszczenia



MODE



SOY

PROCEDURA

1. Odważyć i umyć składniki. Odłożyć na bok.
2. Dodać wodę do zbiornika zgodnie z podanymi ilościami oraz dodatkową ilość potrzebną do czyszczenia.
3. Otworzyć pokrywę zbiornika mieszającego, wsypać składniki, a następnie dokładnie zamknąć pokrywę.
4. Nacisnąć przycisk „Menù” i wybrać tryb „Soy”.
5. Nacisnąć przycisk „Capacity” i wybrać żądaną ilość.
6. Nacisnąć przycisk „Start/Cancel”, aby rozpocząć miksowanie.

Po zakończeniu przelać do kubka i delektować się napojem.





NAPOJE SPECJALNE



Napoje specjalne to prawdziwa rozkosz w szklance, stworzona dla miłośników oryginalnych smaków i uwodzicielskich połączeń smakowych. Napój na bazie banana, orzechów laskowych i czekolady łączy słodycz banana z intensywnym smakiem czekolady i nutą prażonych orzechów laskowych, zapewniając smakowitą i pożywną chwilę. Napój na bazie pistacji i czekolady to kremowa i wyrafinowana rozkosz, w której pistacje łączą się z czekoladą w idealnej równowadze. Napoje na bazie cynamonu, ryżu i owoców, takie jak ten z cynamonem, ryżem i bananem oraz ten z cynamonem, ryżem i jabłkiem, oferują ciepłe i korzenne aromaty, idealne dla poszukiwaczy komfortu, ale z nutą oryginalności. Jeden łyk i smak staje się doświadczeniem.

NAPÓJ NA BAZIE BANANÓW, ORZECHÓW LASKOWYCH I CZEKOŁADY



SPECIAL

(BANAN, ORZECHY LASKOWE, CZERWONE DAKTYLE DRYLOWANE, CZEKOŁADA W PROSZKU)

ILOŚĆ	SKŁADNIKI	WODA*	CZAS
Na 400ml	130 g bananów + 20 g orzechów laskowych + 10 g czerwonych daktyli drylowanych + 3 g czekolady w proszku	400ml	15 min.
Na 600ml	200 g bananów + 30 g orzechów laskowych + 15 g czerwonych daktyli drylowanych + 5 g czekolady w proszku	600ml	18 min.

Domyślny czas przygotowania ±5% (rzeczywisty czas przygotowania może się różnić w zależności od rodzaju składników i temperatury wody).

*oprócz ilości potrzebnej do czyszczenia

PROCEDURA

1. Owoce obrać i pokroić w kostkę (mniejszą niż 2 cm × 2 cm × 2 cm). Odłożyć na bok.
2. Dodać wodę do zbiornika zgodnie z podanymi ilościami oraz dodatkową ilość potrzebną do czyszczenia.
3. Otworzyć pokrywę zbiornika mieszającego, wsypać składniki, a następnie dokładnie zamknąć pokrywę.
4. Nacisnąć przycisk „Menù” i wybrać tryb „Special”.
5. Nacisnąć przycisk „Capacity” i wybrać żądaną ilość.
6. Nacisnąć przycisk „Start/Cancel”, aby rozpocząć obróbkę.

Po zakończeniu przelać do kubka i delektować się napojem.

NAPOJE
GORĄCE

NAPÓJ NA BAZIE PISTACJI I CZEKOLADY

MODE
+
SPECIAL



SPECIAL

(ŁUSKANE PISTACJE, ORZECZY ŁASKOWE, CZERWONE DAKTYLE
DRILOWANE, CZEKOLADA W PROSZKU)

ILOŚĆ	SKŁADNIKI	WODA*	CZAS
Na 400ml	35 g łuskanych pistacji + 10 g czerwonych daktyli drylowanych + 3 g czekolady w proszku	400ml	15 min.
Na 600ml	50 g łuskanych pistacji + 15 g czerwonych daktyli drylowanych + 5 g czekolady w proszku	600ml	18 min.

Domyślny czas przygotowania $\pm 5\%$ (rzeczywisty czas przygotowania może się różnić w zależności od rodzaju składników i temperatury wody).

*oprócz ilości potrzebnej do czyszczenia

PROCEDURA

1. Odważyć wszystkie składniki zgodnie z przepisem i odłożyć na bok.
2. Dodać wodę do zbiornika zgodnie z podanymi ilościami oraz dodatkową ilość potrzebną do czyszczenia.
3. Otworzyć pokrywę zbiornika mieszającego, wsypać składniki, a następnie dokładnie zamknąć pokrywę.
4. Nacisnąć przycisk „Menu” i wybrać tryb „Special”.
5. Nacisnąć przycisk „Capacity” i wybrać żądaną ilość.
6. Nacisnąć przycisk „Start/Cancel”, aby rozpocząć obróbkę. Po zakończeniu przelać do kubka i delektować się napojem.



NAPOJE
GORĄCE

NAPÓJ NA BAZIE CYNAMONU, RYŻU I BANANÓW

SPECIAL

(BANAN, RYŻ, CYNAMON MIELONY)

ILOŚĆ	SKŁADNIKI	WODA*	CZAS
Na 400ml	130 g bananów + 13 g ryżu + 2 g cynamonu mielonego	400ml	15 min.
Na 600ml	200 g bananów + 20 g ryżu + 3 g cynamonu mielonego	600ml	18 min.

Domyślny czas przygotowania ±5% (rzeczywisty czas przygotowania może się różnić w zależności od rodzaju składników i temperatury wody).

*oprócz ilości potrzebnej do czyszczenia

MODE



SPECIAL



PROCEDURA

1. Banana obrać i pokroić na kawałki mniejsze niż 2 cm × 2 cm. Ryż umyć i odłożyć na bok.
2. Dodać wodę do zbiornika zgodnie z podanymi ilościami oraz dodatkową ilość potrzebną do czyszczenia.
3. Otworzyć pokrywę zbiornika mieszającego, wsypać składniki, a następnie dokładnie zamknąć pokrywę.
4. Nacisnąć przycisk „Menù” i wybrać tryb „Special”.
5. Nacisnąć przycisk „Capacity” i wybrać żądaną ilość.
6. Nacisnąć przycisk „Start/Cancel”, aby rozpocząć obróbkę.

Po zakończeniu przelać do kubka i delektować się napojem.



NAPOJE
GORĄCE

NAPÓJ NA BAZIE CYNAMONU, RYŻU I JABŁKA

MODE
+
SPECIAL



SPECIAL

(JABŁKA, ORZECY LASKOWE, CZERWONE DAKTYLE DRYLOWANE,
CYNAMON MIELONY)

ILOŚĆ	SKŁADNIKI	WODA*	CZAS
Na 400ml	130 g jabłek + 13 g ryżu + 10 g czerwonych daktyli drylowanych + 2 g cynamonu	400ml	15 min.
Na 600ml	200 g jabłek + 20 g ryżu + 15 g czerwonych daktyli drylowanych + 3 g cynamonu	600ml	18 min.

Domyślny czas przygotowania ±5% (rzeczywisty czas przygotowania może się różnić w zależności od rodzaju składników i temperatury wody).

*oprócz ilości potrzebnej do czyszczenia

PROCEDURA

1. Jabłka obrać i pokroić na kawałki mniejsze niż 2 cm × 2 cm × 2 cm. Ryż umyć i odłożyć na bok.
2. Dodać wodę do zbiornika zgodnie z podanymi ilościami oraz dodatkową ilość potrzebną do czyszczenia.
3. Otworzyć pokrywę zbiornika mieszającego, wsypać składniki, a następnie dokładnie zamknąć pokrywę.
4. Nacisnąć przycisk „Menu” i wybrać tryb „Special”.
5. Nacisnąć przycisk „Capacity” i wybrać żądaną ilość.
6. Nacisnąć przycisk „Start/Cancel”, aby rozpocząć obróbkę. Po zakończeniu przelać do kubka i delektować się napojem.





KOKTAJL MLECZNY

Koktajl mleczny to pyszny i orzeźwiający napój, który powstał w Stanach Zjednoczonych i stał się ikoną popkultury. Przygotowuje się go miksując mleko lub napoje roślinne, świeże owoce, lody, a jako dodatek bitą śmietanę, ciastka lub czekoladę. Ma kremową i gęstą konsystencję, idealną na słodką przerwę lub jako deser. Koktajl mleczny to idealne połączenie prostoty i przyjemności, na każdą porę roku i okazję.

NAPÓJ
ZIMNY

KOKTAJL MLECZNY Z GRUSZKAMI

MILKSHAKE

ILOŚĆ	SKŁADNIKI	CZAS
Na 600ml	300 g gruszek (obrane, bez pestek i pokrojonych w kostkę) + 300 ml wody/mleka/napoju roślinnego lub innego płynu	3 min.

Domyślny czas przygotowania $\pm 5\%$ (rzeczywisty czas przygotowania może się różnić w zależności od rodzaju składników i temperatury wody).



MODE

MILKSHAKE

PROCEDURA

1. Owoce odważyć, umyć, obrać i pokroić w kostkę.
2. Otworzyć pokrywę zbiornika mieszającego, wsypać składniki, a następnie dokładnie zamknąć pokrywę.
3. Nacisnąć przycisk „Menù” i wybrać tryb „Milkshake”.
4. Nacisnąć przycisk „Start/Cancel”, aby rozpocząć miksowanie.

Po zakończeniu przełączyć do kubka i delektować się napojem.



NAPÓJ
ZIMNY

KOKTAJL MLECZNY Z TRUSKAWKAMI

MILKSHAKE

ILOŚĆ	SKŁADNIKI	CZAS
Na 600ml	300 g truskawek (pokrojonych w kostkę) + 300 ml wody/mleka/napoju roślinnego lub innego płynu	3 min.

Domyślny czas przygotowania $\pm 5\%$ (rzeczywisty czas przygotowania może się różnić w zależności od rodzaju składników i temperatury wody).

MODE

MILKSHAKE



PROCEDURA

1. Owoce odważyć, umyć i pokroić w kostkę.
2. Otworzyć pokrywę zbiornika mieszającego, wsypać składniki, a następnie dokładnie zamknąć pokrywę.
3. Nacisnąć przycisk „Menu” i wybrać tryb „Milkshake”.
4. Nacisnąć przycisk „Start/Cancel”, aby rozpocząć miksowanie.

Po zakończeniu przelać do kubka i delektować się napojem.





SOKI

Ręcznie robione soki owocowe to esencja świeżości i autentyczności; przygotowywane są z naturalnych składników, bez dodatków. W przeciwieństwie do wersji przemysłowych, zachowują prawdziwy smak owoców i intensywny aromat każdego składnika. Idealne na orzeźwiającą przerwę lub jako dodatek do zbilansowanego śniadania, stanowią zdrową i smaczną alternatywę, pozwalającą w prosty i naturalny sposób nabrać energii. Każdy łyk oddaje smak owoców w ich najczystszej postaci.

NAPÓJ
ZIMNY

SOK Z KIWI/MORELI/ BRZOSKWIŃ/JABŁEK/ SELERA NACIOWEGO/ POMIDORÓW/ MARCHWI

JUICE

ILOŚĆ	SKŁADNIKI	WODA*	CZAS
Na 400ml	125 g kiwi/moreli/brzoskwiń/ jabłek/selera naciowego/ pomidorów/marchwi	400ml	5 min.
Na 600ml	200 g kiwi/moreli/brzoskwiń/ jabłek/selera naciowego/ pomidorów/marchwi	600ml	5 min.

Domyślny czas przygotowania ±5% (rzeczywisty czas przygotowania może się różnić w zależności od rodzaju składników i temperatury wody).

*oprócz ilości potrzebnej do czyszczenia

MODE



JUICE



PROCEDURA

1. Owoce obrać i pokroić w kostkę (mniejszą niż 2 cm × 2 cm × 2 cm). Odłożyć na bok.
2. Dodać wodę do zbiornika zgodnie z podanymi ilościami oraz dodatkową ilość potrzebną do czyszczenia.
3. Otworzyć pokrywę zbiornika mieszającego, wsypać składniki, a następnie dokładnie zamknąć pokrywę.
4. Nacisnąć przycisk „Menù” i wybrać tryb „Juice”.
5. Nacisnąć przycisk „Capacity” i wybrać żądaną ilość.
6. Nacisnąć przycisk „Start/Cancel”, aby uruchomić obróbkę.

Po zakończeniu przelać do kubka i delektować się napojem.



NAPÓJ
ZIMNY

SOK Z SELERA NACIOWEGO I KIWI

JUICE (KIWI, SELER NACIOWY)

ILOŚĆ	SKŁADNIKI	WODA*	CZAS
Na 400ml	100 g kiwi + 50 g selera naciowego	400ml	5 min.
Na 600ml	160 g kiwi + 85 g selera naciowego	600ml	5 min.

Domyślny czas przygotowania ±5% (rzeczywisty czas przygotowania może się różnić w zależności od rodzaju składników i temperatury wody).

*oprócz ilości potrzebnej do czyszczenia



MODE



JUICE

PROCEDURA

1. Składniki obrać i pokroić w kostkę (mniejszą niż 2 cm × 2 cm × 2 cm). Odłożyć na bok.
2. Dodać wodę do zbiornika zgodnie z podanymi ilościami oraz dodatkową ilość potrzebną do czyszczenia.
3. Otworzyć pokrywę zbiornika mieszającego, wsypać składniki, a następnie dokładnie zamknąć pokrywę.
4. Nacisnąć przycisk „Menù” i wybrać tryb „Juice”.
5. Nacisnąć przycisk „Capacity” i wybrać żądaną ilość.
6. Nacisnąć przycisk „Start/Cancel”, aby uruchomić obróbkę. Po zakończeniu przelać do kubka i delektować się napojem.



NAPÓJ
ZIMNY

SOK Z MARCHWI I JABŁEK

MODE
JUICE



JUICE (JABŁKA, MARCHEW)

ILOŚĆ	SKŁADNIKI	WODA*	CZAS
Na 400ml	90 g jabłek + 30 g marchwi	400ml	5 min.
Na 600ml	150 g jabłek + 50 g marchwi	600ml	5 min.

Domyślny czas przygotowania $\pm 5\%$ (rzeczywisty czas przygotowania może się różnić w zależności od rodzaju składników i temperatury wody).

*oprócz ilości potrzebnej do czyszczenia

PROCEDURA

1. Składniki obrać i pokroić w kostkę (mniejszą niż 2 cm × 2 cm). Odłożyć na bok.
2. Dodać wodę do zbiornika zgodnie z podanymi ilościami oraz dodatkową ilość potrzebną do czyszczenia.
3. Otworzyć pokrywę zbiornika mieszającego, wsypać składniki, a następnie dokładnie zamknąć pokrywę.
4. Nacisnąć przycisk „Menù” i wybrać tryb „Juice”.
5. Nacisnąć przycisk „Capacity” i wybrać żądaną ilość.
6. Nacisnąć przycisk „Start/Cancel”, aby uruchomić obróbkę.

Po zakończeniu przelać do kubka i delektować się napojem.





MyVeggieDrink

15 دقيقة، 100% طبيعي

اصنع مشروبك النباتي بمكونات قليلة وبلا إهدار بسيط وسريع ومستدام.

مع **My Veggie Drink**، ماكينة لتحضير المشروبات النباتية، يمكنك توديع الاختيارات الصعبة، والبدء في عمل مشروباتك المفضلة في المنزل مباشرة... وكل يوم!

اختر المكونات المفضلة لديك (رقائق الشوفان، الأرز، فول الصويا، البندق، اللوز)، وضع المكونات في حوض الخلط.

اختر ما تفضله من بين الـ 6 برامج المتاحة وستبدأ **My Veggie Drink** في تحضير مشروبك: في غضون 15 دقيقة سيكون مشروبك النباتي جاهزاً لكي تتذوقه!

اشرب مشروبات جيدة، اشرب مشروبات صحية، اشرب مشروبات نباتية!

الفهرس



01 NUTS

مشروب مكون بشكل أساسي من الفاكهة الجافة



02 GRAINS

مشروب مكون بشكل أساسي من رقائق الشوفان

03 GRAINS

مشروب مكون بشكل أساسي من الكينوا والأرز

04 GRAINS

مشروب مكون بشكل أساسي من الأرز والصويا



05 SOY

مشروب مكون بشكل أساسي من الصويا

06 SOY

مشروب مكون بشكل أساسي من الشوفان والصويا

07 SOY

مشروب مكون بشكل أساسي من اللوز والصويا



08 SPECIAL

مشروب مكون بشكل أساسي من الموز والبندق والشوكولاتة

09 SPECIAL

مشروب مكون بشكل أساسي من الفستق والشوكولاتة

10 SPECIAL

مشروب مكون بشكل أساسي من القرفة والأرز والموز

11 SPECIAL

مشروب مكون بشكل أساسي من القرفة والأرز والتفاح



12 MILKSHAKE

مخفوق الحليب بالكُمثرى

13 MILKSHAKE

مخفوق الحليب بالفراولة



14 JUICE

عصير كيوي/مشمش/خوخ/تفاح/كرفس/طماطم/جزر

15 JUICE

عصير كرفس وكيوي

16 JUICE

عصير جزر وتفاح



فاكهة جافة

لوز/كاجو/جوز/فستق/بندق/مكاداميا

الجوز واللوز والفستق والمكاداميا والمكسرات الأخرى المحتوية على الزيت لا تمثل مجرد وجبات خفيفة وشهية، وإنما تعد أيضاً مكونات غنية لإنتاج مشروبات نباتية. فكل واحد منهم يقدم خصائص فريدة: المشروب النباتي المكون بشكل أساسي من اللوز يكون خفيفاً ورقيقاً وغنياً بفيتامين هـ؛ أما ذلك المكون بشكل أساسي من الفستق فيتمتع بمذاق أقوى وعطري، ومثالي لتحضير مشروبات محببة لخبراء الأطعمة؛ بينما المشروب المكون بشكل أساسي من المكاداميا فيتميز بطابع كريمي ومخملي، ويحظى بتقدير كبير على وجه الخصوص في القهوة أو الحلويات؛ أما المشروب المكون بشكل أساسي من الجوز فيتميز بمذاقه القوي وبخصائصه المضادة للأكسدة.



مشروب مكون بشكل أساسي من الفاكهة الجافة

NUTS

المدة	ماء*	المكونات	الكمية
15 دقيقة	400 ملل	25 جم من اللوز/الكاجو/الفسنق/البندق/المكاداميا	لكل 400 ملل
18 دقيقة	600 ملل	35 جم من اللوز/الكاجو/الفسنق/البندق/المكاداميا	لكل 600 ملل
25 دقيقة	900 ملل	55 جم من اللوز/الكاجو/الفسنق/البندق/المكاداميا	لكل 900 ملل
30 دقيقة	1200 ملل	70 جم من اللوز/الكاجو/الفسنق/البندق/المكاداميا	لكل 1200 ملل
35 دقيقة	1500 ملل	100 جم من اللوز/الكاجو/الفسنق/البندق/المكاداميا	لكل 1500 ملل

مدة التحضير المحددة مسبقاً تكون $\pm 5\%$ (قد تتفاوت مدة التحضير الفعلية حسب نوع المكونات ودرجة حرارة الماء).

*إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف

العملية

1. قم بوزن المكونات واغسلها. ضعها جانباً.
 2. أضف ماء في الخزان وفقاً للكميات المُشار إليها، إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف.
 3. افتح غطاء حوض الخلط، واسكب المكونات، ثم أغلق الغطاء جيداً.
 4. اضغط على زر « Menù » واختر وضع « Nuts ».
 5. اضغط على زر « Capacity » واختر الكمية المطلوبة.
 6. اضغط على زر « Start/Cancel » لبدء المزج.
- بمجرد الانتهاء، اسكب المشروب في كوب وتذوقه.



الحبوب

الشوفان/الأرز/الشعير/الدُّخْن الشائع/القمح ثنائي الحبة



الحبوب، مثل الأرز والشوفان والكينوا والدُّخْن الشائع والذرة، تمثل أساسًا للكثير من الشرروبات النباتية، وتحظى بالتقدير بسبب قيمتها الغذائية وسهولتها في الهضم. المشروب النباتي المكون بشكل أساسي من الأرز يعد من أخف المشروبات ويتمتع بحلاوة طبيعية، وهو مثالي لمن يعاني من عدم تحمل للأغذية.

أما ذلك المكون بشكل أساسي من الشوفان فهو كريمي ومتعدد الاستخدامات، وغني بالألياف، وكثيرًا ما يختاره الأشخاص للأفطار أو للقهوة. المشروب النباتي المكون بشكل أساسي من الدُّخْن الشائع يعد أقل شيوعًا، لكنه حلو وخفيف، ومناسب لمن يبحث عن بديل يخلو من الجلوتين.

وختامًا، فإن المشروب النباتي المكون بشكل أساسي من الذرة يتسم بحلاوة طبيعية ولون ذهبي.



مشروب مكون بشكل أساسي من رقائق الشوفان



GRAINS

(رقائق الشوفان)

المدة	ماء*	المكونات	الكمية
15 دقيقة	400 ملل	25 جم من رقائق الشوفان	لكل 400 ملل
18 دقيقة	600 ملل	40 جم من رقائق الشوفان	لكل 600 ملل
27 دقيقة	900 ملل	65 جم من رقائق الشوفان	لكل 900 ملل
30 دقيقة	1200 ملل	80 جم من رقائق الشوفان	لكل 1200 ملل
35 دقيقة	1500 ملل	100 جم من رقائق الشوفان	لكل 1500 ملل

مدة التحضير المحددة مسبقًا تكون $\pm 5\%$ (قد تتفاوت مدة التحضير الفعلية حسب نوع المكونات ودرجة حرارة الماء).

*إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف

العملية

1. قم بوزن رقائق الشوفان. ضعها جانبًا.
 2. أضف ماء في الخزان وفقًا للكميات المُشار إليها، إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف.
 3. افتح غطاء حوض الخلط، واسكب المكونات، ثم أغلق الغطاء جيدًا.
 4. اضغط على زر « Menu » واختر وضع « Grains ».
 5. اضغط على زر « Capacity » واختر الكمية المطلوبة.
 6. اضغط على زر « Start/Cancel » لبدء المزج.
- بمجرد الانتهاء، اسكب المشروب في كوب وتذوقه.





مشروب مكون بشكل أساسي من الكينوا والأرز



GRAINS

(كينوا/أرز)

المدة	ماء*	المكونات	الكمية
15 دقيقة	400 ملل	15 جم كينوا + 10 جم أرز	لكل 400 ملل
18 دقيقة	600 ملل	25 جم كينوا + 20 جم أرز	لكل 600 ملل
27 دقيقة	900 ملل	35 جم كينوا + 30 جم أرز	لكل 900 ملل
30 دقيقة	1200 ملل	40 جم كينوا + 40 جم أرز	لكل 1200 ملل
35 دقيقة	1500 ملل	55 جم كينوا + 40 جم أرز	لكل 1500 ملل

مدة التحضير المحددة مسبقاً تكون $\pm 5\%$ (قد تتفاوت مدة التحضير الفعلية حسب نوع المكونات ودرجة حرارة الماء).

*إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف

العملية

1. قم بوزن المكونات. ضعها جانباً.
 2. أضف ماء في الخزان وفقاً للكميات المُشار إليها، إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف.
 3. افتح غطاء حوض الخلط، واسكب المكونات، ثم أغلق الغطاء جيداً.
 4. اضغط على زر « Menù » واختر وضع « Grains ».
 5. اضغط على زر « Capacity » واختر الكمية المطلوبة.
 6. اضغط على زر « Start/Cancel » لبدء المزج.
- بمجرد الانتهاء، اسكب المشروب في كوب وتذوقه.





مشروب مكون بشكل أساسي من الأرز والصويا



GRAINS

(بذور الصويا، الأرز)

المدة	ماء*	المكونات	الكمية
15 دقيقة	400 ملل	15 جم من بذور الصويا + 10 جم من الأرز	لكل 400 ملل
18 دقيقة	600 ملل	20 جم من بذور الصويا + 20 جم من الأرز	لكل 600 ملل
27 دقيقة	900 ملل	35 جم من بذور الصويا + 30 جم من الأرز	لكل 900 ملل
30 دقيقة	1200 ملل	40 جم من بذور الصويا + 40 جم من الأرز	لكل 1200 ملل
35 دقيقة	1500 ملل	55 جم من بذور الصويا + 40 جم من الأرز	لكل 1500 ملل

مدة التحضير المحددة مسبقاً تكون $\pm 5\%$ (قد تتفاوت مدة التحضير الفعلية حسب نوع المكونات ودرجة حرارة الماء).

*إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف

العملية

1. قم بوزن المكونات واغسلها. ضعها جانباً.
 2. أضف ماء في الخزان وفقاً للكميات المُشار إليها، إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف.
 3. افتح غطاء حوض الخلط، واسكب المكونات، ثم أغلق الغطاء جيداً.
 4. اضغط على زر « Menù » واختر وضع « Grains ».
 5. اضغط على زر « Capacity » واختر الكمية المطلوبة.
 6. اضغط على زر « Start/Cancel » لبدء المزج.
- بمجرد الانتهاء، اسكب المشروب في كوب وتذوقه.





فول الصويا



فول الصويا نوع من البقوليات الغنية بالبروتين، ويُستخدَم على نطاق واسع في التغذية النباتية، نظرًا لتعدد استخداماته وقيمته الغذائية المتكاملة. من بين مشتقاته الأكثر شيوعًا نجد المشروب النباتي المكون بشكل أساسي من الصويا. وهو سائل كريمي، ويخلو بطبيعته من اللاكتوز، وغني بالبروتينات النباتية، وغالبًا ما يكون غنيًا بالكالسيوم والفيتامينات. المشروب النباتي المكون بشكل أساسي من فول الصويا يتمتع بمذاق محايد أو يميل قليلاً إلى الحلاوة، وهو مثالي ليُشرب بمفرده أو مع القهوة أو في السموزي أو ليكون أحد المكونات في المطبخ والحلويات. فهو أحد البدائل النباتية التي تحظى بتقدير كبير لدى الباحثين عن التوازن بين المذاق والتغذية والاستدامة.

مشروب مكون بشكل أساسي من الصويا



SOY

(فول الصويا الجاف أو المنقوع في الماء الصالح للشرب لمدة 4-8 ساعات)

QUANTITÀ	INGREDIENTI	ACQUA*	TEMPO
لكل 400 ملل	25 جم من بذور الصويا	400 ملل	15 دقيقة
لكل 600 ملل	35 جم من بذور الصويا	600 ملل	18 دقيقة
لكل 900 ملل	55 جم من بذور الصويا	900 ملل	25 دقيقة
لكل 1200 ملل	70 جم من بذور الصويا	1200 ملل	30 دقيقة
لكل 1500 ملل	100 جم من بذور الصويا	1500 ملل	35 دقيقة

مدة التحضير المحددة مسبقاً تكون $\pm 5\%$ (قد تتفاوت مدة التحضير الفعلية حسب نوع المكونات ودرجة حرارة الماء).

*إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف

العملية

1. قم بوزن المكونات واغسلها. ضعها جانباً.
 2. أضف ماء في الخزان وفقاً للكميات المُشار إليها، إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف.
 3. افتح غطاء حوض الخلط، واسكب المكونات، ثم أغلق الغطاء جيداً.
 4. اضغط على زر « Menù » واختر وضع « Soy ».
 5. اضغط على زر « Capacity » واختر الكمية المطلوبة.
 6. اضغط على زر « Start/Cancel » لبدء المزج.
- بمجرد الانتهاء، اسكب المشروب في كوب وتذوقه.

مشروب مكون بشكل أساسي من الشوفان والصويا



SOY

(الشوفان، بذور الصويا)

المدة	ماء*	المكونات	الكمية
15 دقيقة	400 ملل	7 جم من الشوفان + 20 جم من بذور الصويا	لكل 400 ملل
18 دقيقة	600 ملل	10 جم من الشوفان + 30 جم من بذور الصويا	لكل 600 ملل
25 دقيقة	900 ملل	15 جم من الشوفان + 45 جم من بذور الصويا	لكل 900 ملل
30 دقيقة	1200 ملل	20 جم من الشوفان + 60 جم من بذور الصويا	لكل 1200 ملل
35 دقيقة	1500 ملل	25 جم من الشوفان + 75 جم من بذور الصويا	لكل 1500 ملل

مدة التحضير المحددة مسبقاً تكون $\pm 5\%$ (قد تتفاوت مدة التحضير الفعلية حسب نوع المكونات ودرجة حرارة الماء).

*إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف

العملية

1. قم بوزن المكونات. ضعها جانباً.
2. أضف ماء في الخزان وفقاً للكميات المُشار إليها، إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف.
3. افتح غطاء حوض الخلط، واسكب المكونات، ثم أغلق الغطاء جيداً.
4. اضغط على زر « Menù » واختر وضع « Soy ».
5. اضغط على زر « Capacity » واختر الكمية المطلوبة.
6. اضغط على زر « Start/Cancel » لبدء المزج. بمجرد الانتهاء، اسكب المشروب في كوب وتذوقه.

مشروب مكون بشكل أساسي من اللوز والصويا



SOY

(لوز، بذور الصويا)

المدة	ماء*	المكونات	الكمية
15 دقيقة	400 ملل	6 جم من اللوز + 20 جم من بذور الصويا	لكل 400 ملل
18 دقيقة	600 ملل	10 جم من اللوز + 30 جم من بذور الصويا	لكل 600 ملل
25 دقيقة	900 ملل	15 جم من اللوز + 45 جم من بذور الصويا	لكل 900 ملل
30 دقيقة	1200 ملل	20 جم من اللوز + 60 جم من بذور الصويا	لكل 1200 ملل
35 دقيقة	1500 ملل	25 جم من اللوز + 75 جم من بذور الصويا	لكل 1500 ملل

مدة التحضير المحددة مسبقاً تكون $\pm 5\%$ (قد تختلف مدة التحضير الفعلية حسب نوع المكونات ودرجة حرارة الماء).

*إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف

العملية

1. قم بوزن المكونات واغسلها. ضعها جانباً.
 2. أضف ماء في الخزان وفقاً للكميات المُشار إليها، إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف.
 3. افتح غطاء حوض الخلط، واسكب المكونات، ثم أغلق الغطاء جيداً.
 4. اضغط على زر « Menu » واختر وضع « Soy ».
 5. اضغط على زر « Capacity » واختر الكمية المطلوبة.
 6. اضغط على زر « Start/Cancel » لبدء المزج.
- بمجرد الانتهاء، اسكب المشروب في كوب وتذوقه.

مشروبات خاصة



المشروبات الخاصة تجعل مشروبك يتحول إلى وسيلة تدليل حقيقية، فهي مصممة لمحبي المذاقات الفريدة والتوليفات الغامرة. المشروب المكون بشكل أساسي من الموز والبندق والشوكولاتة يجمع حلاوة الموز والمذاق الغني للشوكولاتة واللمسة المحمصة للبندق، للحصول على لحظة مغذية وغنية بالمذاق الشهى. المشروب المكون بشكل أساسي من الفستق والشوكولاتة يمثل لذة كريمية وراقية، يمتزج فيه الفستق مع الشوكولاتة في توازن مثالي. المشروبات المكونة بشكل أساسي من القرفة والأرز والفاكهة، مثل مشروب القرفة والأرز والموز ومشروب القرفة والأرز والتفاح، تعطي روائح دافئة ومُبَهِّرة، وهي مثالية لمن يبحثون عن مشروب مريح ويتميز بالنفرد أيضًا. أنت على بُعد رشفة من تحول المذاق إلى تجربة فريدة.

مشروب مكون بشكل أساسي من الموز والبندق والشوكولاتة



SPECIAL

(موز، بندق، عنب أحمر خالي من النوى، مسحوق شوكولاتة)

المدة	ماء*	المكونات	الكمية
15 دقيقة	400 ملل	130 جم موز + 20 جم بندق + 10 جم عنب أحمر خالي من النوى + 3 جم من مسحوق الشوكولاتة	لكل 400 ملل
18 دقيقة	600 ملل	200 جم موز + 30 جم بندق + 15 جم عنب أحمر خالي من النوى + 5 جم من مسحوق الشوكولاتة	لكل 600 ملل

مدة التحضير المحددة مسبقًا تكون $\pm 5\%$ (قد تتفاوت مدة التحضير الفعلية حسب نوع المكونات ودرجة حرارة الماء).

*إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف

العملية

1. قم بتفشير الفاكهة وتقطيعها إلى مكعبات صغيرة (أقل من 2 سم $\times$ 2 سم $\times$ 2 سم). ضعها جانبًا.
 2. أضف ماء في الخزان وفقًا للكميات المُشار إليها، إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف.
 3. افتح غطاء حوض الخلط، واسكب المكونات، ثم أغلق الغطاء جيدًا.
 4. اضغط على زر « Menu » واختر وضع « Special ».
 5. اضغط على زر « Capacity » واختر الكمية المطلوبة.
 6. اضغط على زر « Start/Cancel » لبدء العملية.
- بمجرد الانتهاء، اسكب المشروب في كوب وتذوقه.

مشروب مكون بشكل أساسي من الفستق والشوكولاتة



SPECIAL

(فستق منزوع القشر، بندق، عناب أحمر خالي من النوى، مسحوق شوكولاتة)

المدة	ماء*	المكونات	الكمية
15 دقيقة	400 ملل	35 جم فستق منزوع القشر + 10 جم عناب أحمر خالي من النوى + 3 جم من مسحوق الشوكولاتة	لكل 400 ملل
18 دقيقة	600 ملل	50 جم فستق منزوع القشر + 15 جم عناب أحمر خالي من النوى + 5 جم من مسحوق الشوكولاتة	لكل 600 ملل

مدة التحضير المحددة مسبقاً تكون $\pm 5\%$ (قد تتفاوت مدة التحضير الفعلية حسب نوع المكونات ودرجة حرارة الماء).

*إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف

العملية

1. قم بوزن جميع المكونات بالصورة المطلوبة، ثم ضعها جانباً.
 2. أضف ماء في الخزان وفقاً للكميات المُشار إليها، إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف.
 3. افتح غطاء حوض الخلط، واسكب المكونات، ثم أغلق الغطاء جيداً.
 4. اضغط على زر « Menu » واختر وضع « Special ».
 5. اضغط على زر « Capacity » واختر الكمية المطلوبة.
 6. اضغط على زر « Start/Cancel » لبدء العملية.
- بمجرد الانتهاء، اسكب المشروب في كوب وتذوقه.



مشروب مكون بشكل أساسي من القرفة والأرز والموز



SPECIAL

(موز، أرز، مسحوق القرفة)

المدة	ماء*	المكونات	الكمية
15 دقيقة	400 ملل	130 جم موز + 13 جم أرز + 2 جم مسحوق القرفة	لكل 400 ملل
18 دقيقة	600 ملل	200 جم موز + 20 جم أرز + 3 جم مسحوق القرفة	لكل 600 ملل

مدة التحضير المحددة مسبقاً تكون $\pm 5\%$ (قد تتفاوت مدة التحضير الفعلية حسب نوع المكونات ودرجة حرارة الماء).

*إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف

العملية

1. قم بتقشير الموز وتقطيعه إلى قطع أصغر من 2 سم × 2 سم × 2 سم، واغسل الأرز وضعه جانباً.
 2. أضف ماء في الخزان وفقاً للكميات المُشار إليها، إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف.
 3. افتح غطاء حوض الخلط، واسكب المكونات، ثم أغلق الغطاء جيداً.
 4. اضغط على زر « Menù » واختر وضع « Special ».
 5. اضغط على زر « Capacity » واختر الكمية المطلوبة.
 6. اضغط على زر « Start/Cancel » لبدء العملية.
- بمجرد الانتهاء، اسكب المشروب في كوب وتذوقه.

مشروب مكون بشكل أساسي من القرصة والأرز والتفاح



SPECIAL

(تفاح، أرز، عنب أحمر خالي من النوى، مسحوق القرصة)

المدة	ماء*	المكونات	الكمية
15 دقيقة	400 ملل	130 جم تفاح + 13 جم أرز + 10 جم عنب أحمر خالي من النوى + 2 جم من مسحوق قرصة	لكل 400 ملل
18 دقيقة	600 ملل	200 جم تفاح + 20 جم أرز + 15 جم عنب أحمر خالي من النوى + 3 جم من مسحوق قرصة	لكل 600 ملل

مدة التحضير المحددة مسبقاً تكون $\pm 5\%$ (قد تتفاوت مدة التحضير الفعلية حسب نوع المكونات ودرجة حرارة الماء).

*إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف

العملية

1. قم بتقشير التفاح وانزع قلبه وقم بتقطيعه إلى قطع أصغر من 2 سم $\times$ 2 سم $\times$ 2 سم، واغسل الأرز وضعه جانباً.
 2. أضف ماء في الخزان وفقاً للكميات المُشار إليها، إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف.
 3. افتح غطاء حوض الخلط، واسكب المكونات، ثم أغلق الغطاء جيداً.
 4. اضغط على زر « Menu » واختر وضع « Special ».
 5. اضغط على زر « Capacity » واختر الكمية المطلوبة.
 6. اضغط على زر « Start/Cancel » لبدء العملية.
- بمجرد الانتهاء، اسكب المشروب في كوب وتذوقه.





مخفوق الحليب

مخفوق الحليب مشروب شهى ومنعش، نشأ في الولايات المتحدة وأصبح أحد أيقونات الثقافة الشعبية. يتم تحضيره عن طريق خفق الحليب أو مشروبات نباتية وفاكهة طازجة ومثلجات، ووضع الكريمة المخفوقة أو بسكويات أو شوكولاتة كطبقة تزيين. يتميز المشروب بقوام كريمي سميك، وهو مثالي للحصول على استراحة حلوة أو لتناوله كحلويات. مخفوق الحليب يمثل الاتحاد المثالي بين البساطة والمتعة، ومناسب لجميع المواسم والمناسبات.

مشروب بارد

MODE



MILKSHAKE

مخفوق الحليب بالكمثرى



MILKSHAKE

المدة	المكونات	الكمية
3 دقائق	30 جم كمثرى (منزوعة القشرة والبذور ومقطعة لمكعبات صغيرة) + 300 ملل من الماء/الحليب/مشروب نباتي أو سائل آخر	لكل 600 ملل

مدة التحضير المحددة مسبقاً تكون $\pm 5\%$ (قد تتفاوت مدة التحضير الفعلية حسب نوع المكونات ودرجة حرارة الماء).

العملية

1. قم بوزن الفاكهة وغسلها وتقشيرها وتقطيعها إلى مكعبات صغيرة.
 2. افتح غطاء حوض الخلط، واسكب المكونات، ثم أغلق الغطاء جيداً.
 3. اضغط على زر « Menù » واختر وضع « Milkshake ».
 4. اضغط على زر « Start/Cancel » لبدء المزج.
- بمجرد الانتهاء، اسكب المشروب في كوب وتذوقه.



مشروب بارد

مخفوق الحليب بالفراولة

MILKSHAKE

المدة	المكونات	الكمية
3 دقائق	300 جم فراولة (مقطعة لمكعبات صغيرة) + 300 ملل من الماء/الحليب/مشروب نباتي أو سائل آخر	لكل 600 ملل

مدة التحضير المحددة مسبقًا تكون $\pm 5\%$ (قد تختلف مدة التحضير الفعلية حسب نوع المكونات ودرجة حرارة الماء).



العملية

1. قم بوزن الفاكهة وغسلها وتقطيعها إلى مكعبات صغيرة.
 2. افتح غطاء حوض الخلط، واسكب المكونات، ثم أغلق الغطاء جيدًا.
 3. اضغط على زر « Menü » واختر وضع « Milkshake ».
 4. اضغط على زر « Start/Cancel » لبدء المزج.
- بمجرد الانتهاء، اسكب المشروب في كوب وتذوقه.

MODE



MILKSHAKE





العصائر

عصائر الفاكهة المصنوعة يدويًا هي مشروبات مركز يمنح الانتعاش ويتميز بالتفرد، وتكون مصنوعة من مكونات طبيعية وخالية من الإضافات.

على خلاف العصائر الصناعية، فإنها تحتفظ بالمذاق الأصلي للفاكهة، وبالرائحة القوية التي يتميز بها كل مكون على حدة. وهي مثالية للحصول على استراحة تروي العطش أو إلى جانب إفطار متوازن، وهي توفر بديلاً صحياً ولذيذاً للحصول على قدر كبير من الطاقة بطريقة بسيطة وطبيعية.

كل رشفة تروي حكاية حلاوة الفاكهة في أنقى حالتها.

عصير كيوي/مشمش/خوخ/ تفاح/كرفس/طماطم/جزر



JUICE

المدة	ماء*	المكونات	الكمية
5 دقائق	400 ملل	125 جم كيوي/مشمش/خوخ/تفاح/كرفس/طماطم/جزر	لكل 400 ملل
5 دقائق	600 ملل	200 جم كيوي/مشمش/خوخ/تفاح/كرفس/طماطم/جزر	لكل 600 ملل

مدة التحضير المحددة مسبقاً تكون $\pm 5\%$ (قد تتفاوت مدة التحضير الفعلية حسب نوع المكونات ودرجة حرارة الماء).

*إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف

العملية

1. قم بتقشير الفاكهة وتقطيعها إلى مكعبات صغيرة (أقل من 2 سم × 2 سم × 2 سم). ضعها جانباً.
 2. أضف ماء في الخزان وفقاً للكميات المُشار إليها، إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف.
 3. افتح غطاء حوض الخلط، واسكب المكونات، ثم أغلق الغطاء جيداً.
 4. اضغط على زر « Menu » واختر وضع « Juice ».
 5. اضغط على زر « Capacity » واختر الكمية المطلوبة.
 6. اضغط على زر « Start/Cancel » لبدء العملية.
- بمجرد الانتهاء، اسكب المشروب في كوب وتذوقه.

عصير كرفس وكيوي



JUICE (كيوي، كرفس)

المدة	ماء*	المكونات	الكمية
5 دقائق	400 ملل	100 جم كيوي + 50 جم كرفس	لكل 400 ملل
5 دقائق	600 ملل	160 جم كيوي + 85 جم كرفس	لكل 600 ملل

مدة التحضير المحددة مسبقاً تكون $\pm 5\%$ (قد تتفاوت مدة التحضير الفعلية حسب نوع المكونات ودرجة حرارة الماء).

*إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف

العملية

1. قم بتقسير المكونات وتقطيعها إلى مكعبات صغيرة (أقل من 2 سم × 2 سم × 2 سم). ضعها جانباً.
 2. أضف ماء في الخزان وفقاً للكميات المُشار إليها، إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف.
 3. افتح غطاء حوض الخلط، واسكب المكونات، ثم أغلق الغطاء جيداً.
 4. اضغط على زر «Menü» واختر وضع «Juice».
 5. اضغط على زر «Capacity» واختر الكمية المطلوبة.
 6. اضغط على زر «Start/Cancel» لبدء العملية.
- بمجرد الانتهاء، اسكب المشروب في كوب وتذوقه.



مشروب بارد

عصير جزر وتفاح

JUICE
(تفاح، جزر)

المدة	ماء*	المكونات	الكمية
5 دقائق	400 ملل	90 جم تفاح + 30 جم جزر	لكل 400 ملل
5 دقائق	600 ملل	150 جم تفاح + 50 جم جزر	لكل 600 ملل

مدة التحضير المحددة مسبقاً تكون $\pm 5\%$ (قد تتفاوت مدة التحضير الفعلية حسب نوع المكونات ودرجة حرارة الماء).

*إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف

العملية

1. قم بتقسير المكونات وتقطيعها إلى مكعبات صغيرة (أقل من 2 سم × 2 سم × 2 سم). ضعها جانباً.
 2. أضف ماء في الخزان وفقاً للكميات المُشار إليها، إضافة إلى الكمية اللازمة للتنظيف.
 3. افتح غطاء حوض الخلط، واسكب المكونات، ثم أغلق الغطاء جيداً.
 4. اضغط على زر « Menu » واختر وضع « Juice ».
 5. اضغط على زر « Capacity » واختر الكمية المطلوبة.
 6. اضغط على زر « Start/Cancel » لبدء العملية.
- بمجرد الانتهاء، اسكب المشروب في كوب وتذوقه.



Ariete
MyVeggieDrink

