



Ariete
MyVeggieDrink

MY VEGGIE DRINK KUCHARKA



MyVeggieDrink

15 MINUT, 100% PŘÍRODNÍ

Vytvořte si svůj vlastní **rostlinný nápoj** z pouhých několika ingrediencí a **bez odpadu**.

Jednoduché, rychlé, udržitelné.

S přístrojem **My Veggie Drink** na přípravu rostlinných nápojů můžete jednou provždy zapomenout na složité rozhodování a začít si každý den doma připravovat své oblíbené nápoje... snadno a s radostí!

Vyberte si své oblíbené suroviny (**ovesné vločky, rýži, sóju, lískové ořechy, mandle**) a vložte je do nádoby.

Zvolte jeden ze 6 dostupných programů a **My Veggie Drink** se postará o zbytek. Už za **15 minut** bude váš čerstvý rostlinný nápoj připravený k vychutnání!

PIJTE DOBŘE, PIJTE ZDRAVĚ, PIJTE VEG!



OBSAH



01 OŘECHY

NÁPOJ Z OŘECHŮ



02 OBILOVINY
03 OBILOVINY
04 OBILOVINY

NÁPOJ Z OVESNÝCH VLOČEK
NÁPOJ Z RÝŽE A QUINOY
NÁPOJ Z RÝŽE A SÓJI



05 SÓJA
06 SÓJA
07 SÓJA

NÁPOJ ZE SÓJI
NÁPOJ ZE SÓJI A OVSA
NÁPOJ ZE SÓJI A MANDLÍ



08 SPECIÁLNÍ

NÁPOJ Z BANÁNU, OŘECHŮ A ČOKOLÁDY

09 SPECIÁLNÍ

NÁPOJ Z PISTÁCIÍ A ČOKOLÁDY

10 SPECIÁLNÍ

NÁPOJ Z RÝŽE, BANÁNU A SKOŘICE

11 SPECIÁLNÍ

NÁPOJ Z RÝŽE, JABLEK A SKOŘICE



12 MILKSHAKE
13 MILKSHAKE

HRUŠKOVÝ MILKSHAKE
JAHODOVÝ MILKSHAKE



14 DŽUSY

KIWI / MERUŇKA / BROSKEV / JABLKO /
CELER / RAJČE / MRKEV

15 DŽUSY
16 DŽUSY

DŽUS Z CELERU A KIWI
DŽUS Z MRKVE A JABLEK



OŘECHY

MANDLE/KEŠU/VLAŠSKÉ
OŘECHY/ PISTÁCIE/
LÍSKOVÉ OŘECHY/
MAKADAMIOVÉ OŘECHY



Vlašské ořechy, mandle, pistácie, makadamiové ořechy a další olejnaté plody nejsou jen chutnými pochoutkami, ale také cennými surovinami pro výrobu rostlinných nápojů. Každá z těchto surovin má své jedinečné vlastnosti: mandlové nápoje jsou lehké, jemné a bohaté na vitamín E; pistáciové nápoje mají výraznější, aromatickou chuť, ideální pro gurmánské přípravy; nápoje z makadamiových ořechů se vyznačují krémovou texturou, která je obzvláště oblíbená v kávě či dezertech; zatímco nápoje z vlašských ořechů vynikají intenzivní chutí a antioxidačními vlastnostmi.

TEPLÉ
NÁPOJE

NÁPOJ Z OŘECHŮ

OŘECHY

MNOŽSTVÍ	INGREDIENCE	VODA*	ČAS
na 400 ml	25 g mandlí/kešu ořechů/ pistácií/lískových ořechů/ makadamiových ořechů	400 ml	15 min.
na 600 ml	35 g mandlí/kešu ořechů/ pistácií/lískových ořechů/ makadamiových ořechů	600 ml	18 min.
na 900 ml	55 g mandlí/kešu ořechů/ pistácií/lískových ořechů/ makadamiových ořechů	900 ml	25 min.
na 1200 ml	70 g mandlí/kešu ořechů/ pistácií/lískových ořechů/ makadamiových ořechů	1200 ml	30 min.
na 1500 ml	100 g mandlí/kešu ořechů/ pistácií/lískových ořechů/ makadamiových ořechů	1500 ml	35 min.

Výchozí doba přípravy může kolísat o ±5 %. Skutečná délka přípravy se liší podle typu použitých ingrediencí a teploty vody.

*kromě množství potřebného k čištění



PROGRAM



OŘECHY

POSTUP

1. Zvažte a omyjte ingredience, poté je odložte stranou.
2. Do nádoby nalijte vodu v požadovaném množství a přidejte malé množství navíc na čištění.
3. Otevřete víko mixovací nádoby, nasypejte ingredience dovnitř a víko pevně uzavřete.
4. Stiskněte tlačítko „Menu“ a zvolte režim „Nuts“ (Ořechy).
5. Stiskněte tlačítko „Capacity“ (Kapacita) a vyberte požadované množství.
6. Stiskněte tlačítko „Start/Cancel“ (Start/Zrušit) a spusťte program. Po dokončení nalijte nápoj do šálku a vychutnejte si jej.

OBILOVINY

OVES/RÝŽE/JEČMEN/PROSO/PŠENICE



Obiloviny jako rýže, oves, quinoa, proso či kukuřice tvoří základ mnoha rostlinných nápojů, které jsou ceněné pro svůj nutriční profil a snadnou stravitelnost. Rýžový nápoj patří mezi nejlehčí a přirozeně nejsladší, a je proto ideální pro osoby s intolerancemi. Ovesný nápoj je naopak krémový, univerzální a bohatý na vlákninu. Často se volí ke snídani nebo ke kávě. Nápoj z prosa, který je méně běžný, vyniká svou lehkostí a jemnou nasládlostí a je skvělou volbou pro ty, kteří hledají bezlepkovou alternativu. Kukuřičný nápoj má přirozeně sladkou chuť a charakteristickou zlatavou barvu.

TEPLÉ
NÁPOJE

NÁPOJ Z OVESNÝCH VLOČEK

OBILOVINY (OVESNÉ VLOČKY)

MNOŽSTVÍ	INGREDIENCE	VODA*	ČAS
na 400 ml	25 g ovesných vloček	400 ml	15 min.
na 600 ml	40 g ovesných vloček	600 ml	18 min.
na 900 ml	65 g ovesných vloček	900 ml	27 min.
na 1200 ml	80 g ovesných vloček	1200 ml	30 min.
na 1500 ml	100 g ovesných vloček	1500 ml	35 min.

Výchozí doba přípravy může kolísat o ±5 %. Skutečná délka přípravy se liší podle typu použitých ingrediencí a teploty vody.

*kromě množství potřebného k čištění



PROGRAM



OBILOVINY

POSTUP

1. Zvažte ovesné vločky a poté je odložte stranou.
2. Do nádoby nalijte vodu v požadovaném množství a přidejte malé množství navíc na čištění.
3. Otevřete víko mixovací nádoby, nasypejte ingredience dovnitř a víko pevně uzavřete.
4. Stiskněte tlačítko „Menu“ a zvolte režim „Grains“ (Obiloviny).
5. Stiskněte tlačítko „Capacity“ (Kapacita) a vyberte požadované množství.
6. Stiskněte tlačítko „Start/Cancel“ (Start/Zrušit) a spusťte program. Po dokončení nalijte nápoj do šálku a vychutnejte si jej.

TEPLÉ
NÁPOJE

NÁPOJ Z QUINOY A RÝŽE

OBILOVINY (QUINOA, RÝŽE)

MNOŽSTVÍ	INGREDIENCE	VODA*	ČAS
na 400 ml	15 g quinoy + 10 g rýže	400 ml	15 min.
na 600 ml	25 g quinoy + 20 g rýže	600 ml	18 min.
na 900 ml	35 g quinoy + 30 g rýže	900 ml	27 min.
na 1200 ml	40 g quinoy + 40 g rýže	1200 ml	30 min.
na 1500 ml	55 g quinoy + 40 g rýže	1500 ml	35 min.

Výchozí doba přípravy může kolísat o ±5 %. Skutečná délka přípravy se liší podle typu použitých ingrediencí a teploty vody.

*kromě množství potřebného k čištění



PROGRAM



OBILOVINY

POSTUP

1. Zvažte ingredience a odložte je stranou.
2. Do nádoby nalijte vodu v požadovaném množství a přidejte malé množství navíc na čištění.
3. Otevřete víko mixovací nádoby, nasypejte ingredience dovnitř a víko pevně uzavřete.
4. Stiskněte tlačítko „Menu“ a zvolte režim „Grains“ (Obiloviny).
5. Stiskněte tlačítko „Capacity“ (Kapacita) a vyberte požadované množství.
6. Stiskněte tlačítko „Start/Cancel“ (Start/Zrušit) a spusťte program. Po dokončení nalijte nápoj do šálku a vychutnejte si jej.

TEPLÉ
NÁPOJE

NÁPOJ Z RÝŽE A SÓJI

PROGRAM

OBILOVINY



OBILOVINY (SÓJOVÉ BOBY, RÝŽE)

MNOŽSTVÍ	INGREDIENCE	VODA*	ČAS
na 400 ml	15 g sójových bobů + 10 g rýže	400 ml	15 min.
na 600 ml	25 g sójových bobů + 20 g rýže	600 ml	18 min.
na 900 ml	35 g sójových bobů + 30 g rýže	900 ml	27 min.
na 1200 ml	45 g sójových bobů + 40 g rýže	1200 ml	30 min.
na 1500 ml	55 g sójových bobů + 40 g rýže	1500 ml	35 min.

Výchozí doba přípravy může kolísat o ±5 %. Skutečná délka přípravy se liší podle typu použitých ingrediencí a teploty vody.

*kromě množství potřebného k čištění

POSTUP

1. Zvažte a omyjte ingredience, poté je odložte stranou
2. Do nádoby nalijte vodu v požadovaném množství a přidejte malé množství navíc na čištění.
3. Otevřete víko mixovací nádoby, nasypejte ingredience dovnitř a víko pevně uzavřete.
4. Stiskněte tlačítko „Menu“ a zvolte režim „Grains“ (Obiloviny).
5. Stiskněte tlačítko „Capacity“ (Kapacita) a vyberte požadované množství.
6. Stiskněte tlačítko „Start/Cancel“ (Start/Zrušit) a spusťte program. Po dokončení nalijte nápoj do šálku a vychutnejte si jej.



SÓJA



Sója je luštěnina bohatá na bílkoviny, široce využívaná v rostlinné stravě pro svou univerzálnost a komplexní nutriční profil. Sójový nápoj patří k nejpopulárnějším výrobkům ze sóji. Jde o krémovou tekutinu, přirozeně bez laktózy, bohatou na rostlinné bílkoviny a často obohacovanou vápníkem a vitaminy. Sójový nápoj má neutrální až mírně nasládlou chuť, ideální k pití samotný, ke kávě, do smoothies nebo jako ingredience při vaření a pečení.

Patří mezi nejvyhledávanější rostlinné alternativy pro ty, kteří hledají rovnováhu mezi chutí, výživou a udržitelností.

TEPLÉ
NÁPOJE

NÁPOJ ZE SÓJI

SÓJA

(SUCHÁ SÓJA NEBO NAMOČENÁ V PITNÉ VODĚ PO DOBU 4–8 HODIN)

MNOŽSTVÍ	INGREDIENCE	VODA*	ČAS
na 400 ml	25 g sójových bobů	400 ml	15 min.
na 600 ml	35 g sójových bobů	600 ml	18 min.
na 900 ml	55 g sójových bobů	900 ml	25 min.
na 1200 ml	70 g sójových bobů	1200 ml	30 min.
na 1500 ml	100 g sójových bobů	1500 ml	35 min.

Výchozí doba přípravy může kolísat o ±5 %. Skutečná délka přípravy se liší podle typu použitých ingrediencí a teploty vody.

*kromě množství potřebného k čištění



PROGRAM



SÓJA

POSTUP

1. Zvažte a omyjte ingredience, poté je odložte stranou.
2. Do nádoby nalijte vodu v požadovaném množství a přidejte malé množství navíc na čištění.
3. Otevřete víko mixovací nádoby, nasypejte ingredience dovnitř a víko pevně uzavřete.
4. Stiskněte tlačítko „Menu“ a zvolte režim „Soy“ (Sója).
5. Stiskněte tlačítko „Capacity“ (Kapacita) a vyberte požadované množství.
6. Stiskněte tlačítko „Start/Cancel“ (Start/Zrušit) a spusťte program. Po dokončení nalijte nápoj do šálku a vychutnejte si jej.

TEPLÉ
NÁPOJE

NÁPOJ Z OVSA A SÓJI

SÓJA (OVES, SÓJOVÉ BOBY)

MNOŽSTVÍ	INGREDIENCE	VODA*	ČAS
na 400 ml	oves 7 g + sójové boby 20 g	400 ml	15 min.
na 600 ml	oves 10 g + sójové boby 30 g	600 ml	18 min.
na 900 ml	oves 15 g + sójové boby 45 g	900 ml	25 min.
na 1200 ml	oves 20 g + sójové boby 60 g	1200 ml	30 min.
na 1500 ml	oves 25 g + sójové boby 75 g	1500 ml	35 min.

Výchozí doba přípravy může kolísat o ±5 %. Skutečná délka přípravy se liší podle typu použitých ingrediencí a teploty vody.

*kromě množství potřebného k čištění



PROGRAM



SÓJA

POSTUP

1. Zvažte ingredience a odložte je stranou.
2. Do nádoby nalijte vodu v požadovaném množství a přidejte malé množství navíc na čištění.
3. Otevřete víko mixovací nádoby, nasypejte ingredience dovnitř a víko pevně uzavřete.
4. Stiskněte tlačítko „Menu“ a zvolte režim „Soy“ (Sója).
5. Stiskněte tlačítko „Capacity“ (Kapacita) a vyberte požadované množství.
6. Stiskněte tlačítko „Start/Cancel“ (Start/Zrušit) a spusťte program. Po dokončení nalijte nápoj do šálku a vychutnejte si jej.

TEPLÉ
NÁPOJE

NÁPOJ Z MANDLÍ A SÓJI

SÓJA (MANDLE, SÓJOVÉ BOBY)

MNOŽSTVÍ	INGREDIENCE	VODA*	ČAS
na 400 ml	6 g mandlí + 20 g sójových bobů	400 ml	15 min.
na 600 ml	10 g mandlí + 30 g sójových bobů	600 ml	18 min.
na 900 ml	15 g mandlí + 45 g sójových bobů	900 ml	25 min.
na 1200 ml	20 g mandlí + 60 g sójových bobů	1200 ml	30 min.
na 1500 ml	25 g mandlí + 75 g sójových bobů	1500 ml	35 min.

Výchozí doba přípravy může kolísat o ±5 %. Skutečná délka přípravy se liší podle typu použitých ingrediencí a teploty vody.

*kromě množství potřebného k čištění



PROGRAM



SÓJA

POSTUP

1. Zvažte a omyjte ingredience, poté je odložte stranou.
2. Do nádoby nalijte vodu v požadovaném množství a přidejte malé množství navíc na čištění.
3. Otevřete víko mixovací nádoby, nasypejte ingredience dovnitř a víko pevně uzavřete.
4. Stiskněte tlačítko „Menu“ a zvolte režim „Soy“ (Sója).
5. Stiskněte tlačítko „Capacity“ (Kapacita) a vyberte požadované množství.
6. Stiskněte tlačítko „Start/Cancel“ (Start/Zrušit) a spusťte program. Po dokončení nalijte nápoj do šálku a vychutnejte si jej.



SPECIÁLNÍ



Speciální nápoje jsou skutečnou lahůdkou ve sklenici, určenou pro milovníky originálních chutí a podmanivých kombinací. Nápoj s příchutí banánu, lískových ořechů a čokolády spojuje nasládlou chuť banánu s intenzivní čokoládovou chutí a jemnou praženou notou lískových ořechů, což vytváří lahodný a výživný zážitek. Nápoj s příchutí pistácií a čokolády je krémová, rafinovaná pochoutka, v níž se pistácie snoubí s čokoládou v dokonalé rovnováze. Skořicové nápoje s rýží a ovocem, jako je kombinace skořice s banánem či jablkem, nabízejí hřejivé kořeněné aroma – ideální pro ty, kteří hledají něco uklidňujícího, a přitom výjimečného.

TEPLÉ
NÁPOJE

NÁPOJ Z BANÁNU, LÍSKOVÝCH OŘECHŮ A ČOKOLÁDY

SPECIÁLNÍ

(BANÁN, LÍSKOVÉ OŘECHY, ČERVENÉ DATLE BEZ PECEK,
ČOKOLÁDOVÝ PRÁŠEK)

MNOŽSTVÍ	INGREDIENCE	VODA*	ČAS
na 400 ml	130 g banánu + 20 g lískových ořechů + 10 g červených datlí bez pecek + 3 g čokoládového prášku	400 ml	15 min.
na 600 ml	200 g banánu + 30 g lískových ořechů + 15 g červených datlí bez pecek + 5 g čokoládového prášku	600 ml	18 min.

Výchozí doba přípravy může kolísat o ±5 %. Skutečná délka přípravy
se liší podle typu použitých ingrediencí a teploty vody.

*kromě množství potřebného k čištění



PROGRAM



SPECIÁLNÍ

POSTUP

1. Oloupejte ovoce, nakrájejte ho na malé kostky (menší než 2 × 2 × 2 cm) a odložte stranou.
2. Do nádoby nalijte vodu v požadovaném množství a přidejte malé množství navíc na čištění.
3. Otevřete víko mixovací nádoby, nasypejte ingredience dovnitř a víko pevně uzavřete.
4. Stiskněte tlačítko „Menu“ a zvolte režim „Special“ (Speciální).
5. Stiskněte tlačítko „Capacity“ (Kapacita) a vyberte požadované množství.
6. Stiskněte tlačítko „Start/Cancel“ (Start/Zrušit) a spusťte program. Po dokončení nalijte nápoj do šálku a vychutnejte si jej.

TEPLÉ
NÁPOJE

NÁPOJ Z PISTÁCIÍ A ČOKOLÁDY

SPECIÁLNÍ

(JÁDRA PISTÁCIOVÝCH OŘECHŮ, LÍSKOVÉ OŘECHY, ČERVENÉ DATLE
BEZ PECEK, ČOKOLÁDOVÝ PRÁŠEK)

MNOŽSTVÍ	INGREDIENCE	VODA*	ČAS
na 400 ml	35 g jader pistáciových ořechů + 10 g červených datlí bez pecek + 3 g čokoládového prášku	400 ml	15 min.
na 600 ml	50 g jader pistáciových ořechů + 15 g červených datlí bez pecek + 5 g čokoládového prášku	600 ml	18 min.

Výchozí doba přípravy může kolísat o ±5 %. Skutečná délka přípravy
se liší podle typu použitých ingrediencí a teploty vody.

*kromě množství potřebného k čištění



PROGRAM



SPECIÁLNÍ

POSTUP

1. Zvažte ingredience podle potřeby a odložte je stranou.
2. Do nádoby nalijte vodu v požadovaném množství a přidejte malé množství navíc na čištění.
3. Otevřete víko mixovací nádoby, nasypejte ingredience dovnitř a víko pevně uzavřete.
4. Stiskněte tlačítko „Menu“ a zvolte režim „Special“ (Speciální).
5. Stiskněte tlačítko „Capacity“ (Kapacita) a vyberte požadované množství.
6. Stiskněte tlačítko „Start/Cancel“ (Start/Zrušit) a spusťte program. Po dokončení nalijte nápoj do šálku a vychutnejte si jej.

TEPLÉ
NÁPOJE

NÁPOJ Z RÝŽE, BANÁNU A SKOŘICE

SPECIÁLNÍ (BANÁN, RÝŽE, MLETÁ SKOŘICE)

MNOŽSTVÍ	INGREDIENCE	VODA*	ČAS
na 400 ml	130 g banánu + 13 g rýže + 2 g mleté skořice	400 ml	15 min.
na 600 ml	200 g banánu + 20 g rýže + 3 g mleté skořice	600 ml	18 min.

Výchozí doba přípravy může kolísat o ±5 %. Skutečná délka přípravy se liší podle typu použitých ingrediencí a teploty vody.

*kromě množství potřebného k čištění



PROGRAM



SPECIÁLNÍ

POSTUP

1. Oloupejte banán, nakrájejte ho na kousky menší než 2 × 2 × 2 cm, rýži omyjte a obojí odložte stranou.
2. Do nádoby nalijte vodu v požadovaném množství a přidejte malé množství navíc na čištění.
3. Otevřete víko mixovací nádoby, nasypejte ingredience dovnitř a víko pevně uzavřete.
4. Stiskněte tlačítko „Menu“ a zvolte režim „Special“ (Speciální).
5. Stiskněte tlačítko „Capacity“ (Kapacity) a vyberte požadované množství.
6. Stiskněte tlačítko „Start/Cancel“ (Start/Zrušit) a spusťte program. Po dokončení nalijte nápoj do šálku a vychutnejte si jej.

TEPLÉ
NÁPOJE

NÁPOJ Z JABLEK, RÝŽE A SKOŘICE

SPECIÁLNÍ

(JABLKO, RÝŽE, ČERVENÉ DATLE BEZ PECEK, MLETÁ SKOŘICE)

MNOŽSTVÍ	INGREDIENCE	VODA*	ČAS
na 400 ml	130 g jablek + 13 g rýže + 10 g červených datlí bez pecek + 2 g mleté skořice	400 ml	15 min.
na 600 ml	200 g jablek + 20 g rýže + 15 g červených datlí bez pecek + 3 g mleté skořice	600 ml	18 min.

Výchozí doba přípravy může kolísat o ±5 %. Skutečná délka přípravy se liší podle typu použitých ingrediencí a teploty vody.

*kromě množství potřebného k čištění



PROGRAM



SPECIÁLNÍ

POSTUP

1. Oloupejte jablko, vykrojte jádřinec, nakrájejte jablko na kousky menší než 2 × 2 × 2 cm, rýži omyjte a obojí odložte stranou.
2. Do nádoby nalijte vodu v požadovaném množství a přidejte malé množství navíc na čištění.
3. Otevřete víko mixovací nádoby, nasypejte ingredience dovnitř a víko pevně uzavřete.
4. Stiskněte tlačítko „Menu“ a zvolte režim „Special“ (Speciální).
5. Stiskněte tlačítko „Capacity“ (Kapacita) a vyberte požadované množství.
6. Stiskněte tlačítko „Start/Cancel“ (Start/Zrušit) a spusťte program. Po dokončení nalijte nápoj do šálku a vychutnejte si jej.





MILKSHAKE

Milkshake je lahodný a osvěžující nápoj, původem ze Spojených států, který se stal ikonou popkultury. Přípravuje se smícháním mléka nebo rostlinných nápojů s čerstvým ovocem a zmrzlinou a často se podává se šlehačkou, sušenkami či čokoládou. Má krémovou, hutnou konzistenci a je ideální jako sladká svačinka nebo dezert. Milkshake představuje dokonalé spojení jednoduchosti a požitku, vhodné pro každé roční období i příležitost.

STUDENÝ
NÁPOJ

HRUŠKOVÝ MILKSHAKE

PROGRAM



MILKSHAKE



MILKSHAKE

MNOŽSTVÍ	INGREDIENCE	ČAS
na 600 ml	300 g hrušek (oloupaných, zbavených jádřinců a nakrájených na kostičky) + 300 ml vody/mléka/rostlinného mléka nebo jiné tekutiny	3 min.

Výchozí doba přípravy může kolísat o $\pm 5\%$. Skutečná délka přípravy se liší podle typu použitých ingrediencí a teploty vody.

POSTUP

1. Zvažte ovoce, omyjte ho, oloupejte a nakrájejte na malé kostičky.
2. Otevřete víko mixovací nádoby, nasypejte ingredience dovnitř a víko pevně uzavřete.
3. Stiskněte tlačítko „Menu“ a zvolte režim „Milkshake“.
4. Stiskněte tlačítko „Start/Cancel“ (Start/Zrušit) a spusťte program. Po dokončení nalijte nápoj do sklenice a vychutnejte si jej.

STUDENÝ
NÁPOJ

JAHODOVÝ MILKSHAKE

MILKSHAKE

MNOŽSTVÍ	INGREDIENCE	ČAS
na 600 ml	300 g jahod (nakrájených na kostičky) + 300 ml vody/mléka/rostlinného mléka nebo jiné tekutiny	3 min.

Výchozí doba přípravy může kolísat o $\pm 5\%$. Skutečná délka přípravy se liší podle typu použitých ingrediencí a teploty vody.

PROGRAM



MILKSHAKE



POSTUP

1. Zvažte ovoce, omyjte ho a nakrájejte na malé kostičky.
2. Otevřete víko mixovací nádoby, nasypejte ingredience dovnitř a víko pevně uzavřete.
3. Stiskněte tlačítko „Menu“ a zvolte režim „Milkshake“.
4. Stiskněte tlačítko „Start/Cancel“ (Start/Zrušit) a spusťte program. Po dokončení nalijte nápoj do sklenice a vychutnejte si jej.



DŽUSY



Ručně vyráběné ovocné šťávy jsou esencí čerstvosti a autenticity. Jsou připravovány z přírodních ingrediencí a neobsahují žádné přidané látky. Na rozdíl od průmyslových verzí si zachovávají pravou chuť ovoce i intenzivní aroma jednotlivých surovin. Jsou ideální jako osvěžující přestávka nebo jako doplněk k vyvážené snídani a představují zdravou, chutnou a přirozenou možnost, jak doplnit energii. Každý doušek je ochutnávkou čisté ovocné chuti.

STUDENÝ
NÁPOJ

DŽUS Z KIWI, MERUŇKY, BROSKVE, JABLKA, CELERU, RAJČETE A MRKVE

DŽUS

MNOŽSTVÍ	INGREDIENCE	VODA*	ČAS
na 400 ml	125 g kiwi/meruňky/broskve/ jablka/celeru/rajčete/mrkve	400 ml	5 min.
na 600 ml	200 g kiwi/meruňky/broskve/ jablka/celeru/rajčete/mrkve	600 ml	5 min.

Výchozí doba přípravy může kolísat o ±5 %. Skutečná délka přípravy se liší podle typu použitých ingrediencí a teploty vody.

*kromě množství potřebného k čištění



PROGRAM



POSTUP

1. Suroviny oloupejte a nakrájejte na malé kostičky (menší než 2 cm × 2 cm × 2 cm). Odložte stranou.
2. Do nádoby nalijte vodu v požadovaném množství a přidejte malé množství navíc na čištění.
3. Otevřete víko mixovací nádoby, nasypejte ingredience dovnitř a víko pevně uzavřete.
4. Stiskněte tlačítko „Menu“ a vyberte režim „Juice“ (Džus).
5. Stiskněte tlačítko „Capacity“ (Kapacita) a vyberte požadované množství.
6. Stiskněte tlačítko „Start/Cancel“ (Start/Zrušit) a spusťte program. Po dokončení nalijte nápoj do šálku a vychutnejte si jej.

STUDENÝ
NÁPOJ

DŽUS Z CELERU A KIWI

PROGRAM



DŽUS



DŽUS (KIWI, CELER)

MNOŽSTVÍ	INGREDIENCE	VODA*	ČAS
na 400 ml	100 g kiwi + 50 g celeru	400 ml	5 min.
na 600 ml	160 g kiwi + 85 g celeru	600 ml	5 min.

Výchozí doba přípravy může kolísat o ±5 %. Skutečná délka přípravy se liší podle typu použitých ingrediencí a teploty vody.

*kromě množství potřebného k čištění

POSTUP

1. Suroviny oloupejte a nakrájejte na malé kostičky (menší než 2 cm × 2 cm × 2 cm). Odložte stranou.
2. Do nádoby nalijte vodu v požadovaném množství a přidejte malé množství navíc na čištění.
3. Otevřete víko mixovací nádoby, nasypejte ingredience dovnitř a víko pevně uzavřete.
4. Stiskněte tlačítko „Menu“ a vyberte režim „Juice“ (Džus).
5. Stiskněte tlačítko „Capacity“ (Kapacita) a vyberte požadované množství.
6. Stiskněte tlačítko „Start/Cancel“ (Start/Zrušit) a spusťte program. Po dokončení nalijte nápoj do šálku a vychutnejte si jej.

STUDENÝ
NÁPOJ

DŽUS Z JABLKA A MRKVE

PROGRAM



DŽUS (JABLKO, MRKEV)

MNOŽSTVÍ	INGREDIENCE	VODA*	ČAS
na 400 ml	90 g jablka + 30 g mrkve	400 ml	5 min.
na 600 ml	150 g jablka + 50 g mrkve	600 ml	5 min.

Výchozí doba přípravy může kolísat o ±5 %. Skutečná délka přípravy se liší podle typu použitých ingrediencí a teploty vody.

*kromě množství potřebného k čištění

POSTUP

1. Suroviny oloupejte a nakrájejte na malé kostičky (menší než 2 cm × 2 cm × 2 cm). Odložte stranou.
2. Do nádoby nalijte vodu v požadovaném množství a přidejte malé množství navíc na čištění.
3. Otevřete víko mixovací nádoby, nasypejte ingredience dovnitř a víko pevně uzavřete.
4. Stiskněte tlačítko „Menu“ a vyberte režim „Juice“ (Džus).
5. Stiskněte tlačítko „Capacity“ (Kapacita) a vyberte požadované množství.
6. Stiskněte tlačítko „Start/Cancel“ (Start/Zrušit) a spusťte program. Po dokončení nalijte nápoj do šálku a vychutnejte si jej.

Ariete
MyVeggieDrink

