

## Español

Una coctelera para masas perfecta para preparar masas líquidas y semilíquidas de forma más fácil y rápida. El producto incluye recetas de 6 crêpes, 6 pancakes, 4 gófres y 7 muffins.

### Modo de uso

1. Abra la Coctelera para masas y separe la parte superior, la tapa y la rejilla. Deje la bola en el interior de la coctelera. 2. Introduzca los ingredientes de la receta en el interior del producto por la apertura grande. Puede seguir la receta indicada en el producto (en orden ascendente) o de este folleto. 3. Coloque la rejilla y cierre el producto con la parte superior ergonómica y la tapa. 4. Agite 2 minutos hasta conseguir una masa homogénea. 5. Abra la tapa y vierte el contenido para cocinar.

### Recomendaciones

1. Lave el producto antes del primer uso. 2. No uses el producto directamente sobre una llama o fuente de calor. 3. Apto para lavavajillas y nevera.

## English

The perfect batter shaker for quick and easy liquid or semi-liquid batter preparation. The product comes with recipes for 6 crêpes, 6 pancakes, 4 waffles and 7 muffins.

### Instructions

1. Open the batter shaker and separate the top, lid and rack. Leave the ball inside the batter shaker. 2. Add your recipe ingredients to the product using the large opening. Follow the recipe as indicated on the product or this leaflet (in ascending order). 3. Add the rack and close using the top part and lid. 4. Shake for 2 minutes until the batter has a uniform texture. 5. Open the lid and pour out the contents to cook.

### Recommendations

1. Wash product before first use. 2. Do not use the product directly over a flame or heat source. 3. Dishwasher and freezer safe.

## Français

Un shaker à pâtes parfait pour préparer des pâtes liquides et semi-liquides plus facilement et rapidement. Le produit comprend des recettes de 6 crêpes, 6 de pancakes, 4 de gaufres et de 7 muffins.

### Mode d'emploi

1. Ouvrez le shaker à pâtes et séparez la partie supérieure, le couvercle et le grille. Laissez la boule à l'intérieur du shaker. 2. Introduisez les ingrédients de la recette dans le produit par la grande ouverture. Vous pouvez suivre la recette indiquée sur le produit (dans l'ordre croissant) ou sur cette brochure. 3. Placez le grille et fermez le produit avec la partie supérieure ergonomique et le couvercle. 4. Agitez 2 minutes jusqu'à obtenir une préparation homogène. 5. Ouvrez le couvercle et versez le contenu pour cuisiner.

### Recommandations

1. Laver le produit avant la première utilisation. 2. Ne pas utiliser directement sur une flamme ou une source de chaleur. 3. Adapté au lave-vaisselle et au réfrigérateur.

## Português

Um shaker perfeito para preparar massas líquidas e semilíquidas da forma mais fácil e rápida. O produto inclui receitas de 6 crepes, 6 panquecas, 4 waffles e 7 muffins.

### Modo de utilização

1. Abra o shaker e separe a parte superior, a tampa e a rede. Deixe a bola no interior do shaker. 2. Introduza os ingredientes da receita no interior do produto através da abertura grande. Pode seguir a receita indicada no produto (em ordem crescente) ou neste folheto. 3. Coloque a rede e feche o produto com a parte superior ergonómica e a tampa. 4. Agite durante 2 minutos até obter uma massa homogénea. 5. Abra a tampa e coloque o conteúdo para cozinhar.

### Recomendações

1. Lave o produto antes da primeira utilização. 2. Não utilize o produto diretamente sobre uma chama ou fonte de calor. 3. Apto para máquinas de lavar loiça e frigorífico.

## Italiano

Un miscelatore per impasti perfetto per preparare in modo più facile e veloce impasti liquidi e semiliquidi. Il prodotto include ricette per 6 crêpes, 6 pancake, 4 waffle e 7 muffin.

### Modalità d'impiego

1. Aprire il miscelatore per impasti e separare la parte superiore, il coperchio e la rete. Lasciare la pallina all'interno del miscelatore. 2. Inserire gli ingredienti della ricetta all'interno del prodotto attraverso l'apertura grande. È possibile seguire la ricetta indicata sul prodotto (in ordine crescente) o in questa brochure. 3. Posizionare la rete e chiudere il prodotto con la parte superiore ergonomica e il coperchio. 4. Agitare per 2 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo. 5. Aprire il coperchio e versare il contenuto per cuocere.

### Raccomandazioni

1. Lavare prima del primo utilizzo. 2. Non utilizzare il prodotto direttamente su una fiamma o una fonte di calore. 3. Adatto a lavastoviglie e frigorifero.

## Deutsch

Ein perfekter Teigshaker für flüssigen und halbfesten Teig für eine einfachere und schnelle Zubereitung. Zum Artikel gehören auch Rezepte für 6 Crêpes, 6 Pfannkuchen, 4 Waffeln und 7 Muffins.

### Hinweise für Nutzer

1. Den Teigshaker öffnen und oberen Teil, Deckel und Netz entfernen. Die Kugel im Shaker lassen. 2. Die Rezeptzutaten durch die große Öffnung in das Gefäß geben. Befolgen Sie die Anweisungen für das Rezept in aufsteigender Reihenfolge oder die Angaben aus dieser Anleitung. 3. Das Netz anbringen und den Behälter mit dem ergonomischen Gefäßaufsatz und dem Deckel verschließen. 4. Zwei Minuten schütteln bis ein gleichförmiger Teig entstanden ist. 5. Den Deckel öffnen und den Teig zum Backen ausgießen.

### Empfehlungen

1. Spülen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch gut aus. 2. Den Behälter nicht über offenem Feuer oder einer Wärmequelle einsetzen. 3. Geeignet für die Spülmaschine und den Kühlschrank.

## Nederlands

Een deegshaker, perfect om snel en gemakkelijk voelbaar en half/voelbaar deeg te bereiden. Het product bevat recepten voor 6 pannenkoeken, 4 wafels en 7 muffins.

### Gebruiksaanwijzing

1. Open de deegshaker en scheid de bovenkant, het deksel en het net. Laat de bal in de shaker. 2. Stop de ingrediënten van het recept in het product door de grote opening. Je kunt het recept volgen dat op het product (in oplopende volgorde) of in deze bijlage staat aangegeven. 3. Plaats het net en sluit het product met de ergonomische bovenkant en deksel. 4. Schud gedurende 2 minuten tot je een homogene massa krijgt. 5. Open het deksel en giet de inhoud om te bakken.

### Aanbevelingen

1. Was het product voor het eerste gebruik. 2. Gebruik het product niet direct op een vlam of warmtebron. 3. Geschikt voor vaatwasser en koelkast.

## Dansk

En shaker til dej, som gør det hurtigere og nemmere at tilberede en helt eller delvist flydende dej. Produktet indeholder opskrifter på 6 crepes, 6 pandekager, 4 waffer og 7 muffins.

### Gebruiksaanwijzing

1. Åbn shakeren til dej, og skil toppen, låget og nettet ad i tre dele. Lad bolden ligge i shakeren. 2. Hæld opskriftens ingredienser i shakeren gennem den store åbning. Du kan følge opskriften angivet på shakeren (nedefra og opfærd) eller i denne brochure. 3. Sæt nettet på plads, og luk shakeren med den ergonomiske top og låget. 4. Ryst i to minutter, indtil du har en ensartet masse. 5. Åbn låget, og gør indholdet klar til bagning.

### Aanbevelingen

1. Rengør produktet inden første anvendelse. 2. Produktet må ikke anvendes direkte over en flamme eller varmekilde. 3. Tåler opvaskemaskine og opbevaring i køleskab.



# Lékuté



Also for  
**Muffins  
Waffles**  
& more!

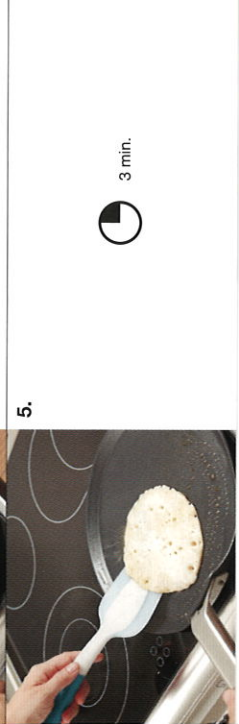
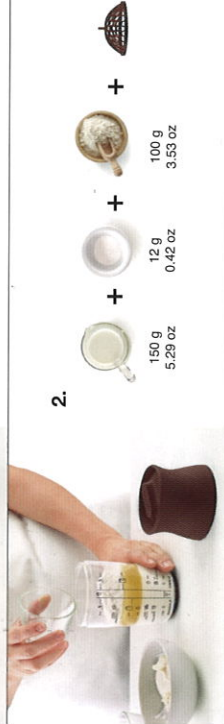
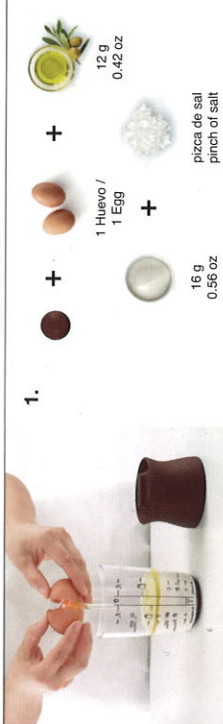
# Crêpes and Pancakes Shaker

## Ready in 2 minutes!

## Pancakes



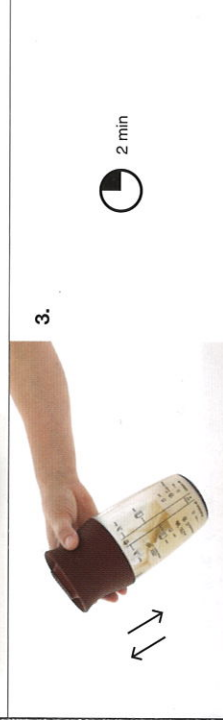
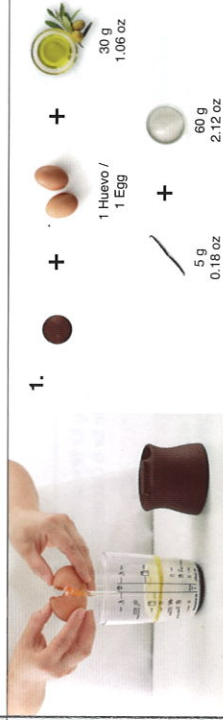
25 min.  6



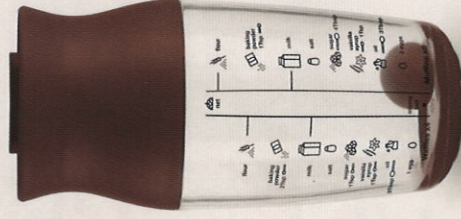
## Muffins



22 min.  7



# Lékué



190 mm

7,48 in

90 mm

3,54 in

500ml

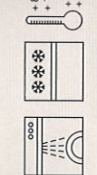
16,9 fl. oz.

## # lékué



Tested & Approved by FDA/LFGB/JAPAN  
Concept and Design by ZINC & LÉKUÉ in Barcelona.

Lékué Barcelona 16 · 08120 · La Llagosta · Spain ES A61059754  
lekue.com / info@lekue.com + 34 93 574 26 40



De conformidad con la normativa europea y FDA vigente de materiales en contacto con alimentos.  
Num. RGSEAA: 39.004846/B. · De conformitat amb la normativa europea i FDA vigent de materials  
en contacte amb aliments. Num. RSPAC: 39.05271/CAT. · In compliance with European and FDA  
regulatory requirements for food contact materials. · Conformément à la norme européenne et  
à la FDA en vigueur, relatives aux matériaux en contact avec les aliments. · En conformité  
con la normativa europea e FDA em vigor relativa aos materiais em contacto com os alimentos.  
· In conformità alla normativa europea in vigore sui materiali in contatto con alimenti. · Gemäß  
der Europäischen Richtlinien für Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln. · Overeenkomstig  
de Europese richtlijnen voor gebruiksvoorwerpen die in contact komen met levensmiddelen. · B  
соответствии с действующим европейским законодательством по материалам, контакта с  
пищевыми продуктами. · Godkendt til kontakt med fødevarer af både EU og FDA (de amerikanske  
fødevarermyndigheder). · Noudattaa ruoka-aineiden kanssa kosketuksissa olevista materiaaleista  
annettua eurooppalaista standardia ja voimassaolevaa FDA:ta. · 符合欧洲和食品药品监督管理局对  
于与食品接触材料的监管要求。

# Ingredientes

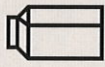
Ingredients / Ingrédients



Harina integral  
All-purpose flour  
Farine complète



Levadura  
Dry active yeast  
Sachet de levure



Lleche  
Milk  
Lait



Salt  
Salt  
Sel



Azúcar  
Sugar  
Sucre



Vanilla extract  
Vanille  
Vanille



Aceite de oliva  
Olive oil  
Huile d'olive



Huevo  
Egg  
Œuf



# Crêpes



25 min.

6



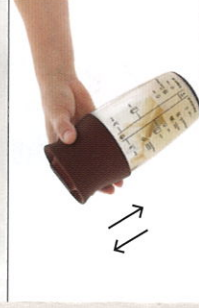
1.



2.



3.



2 mm

4.



5.



3 min.