



NÖVÉNYI ITAL ÉS LEVESKÉSZÍTŐ KÉSZÜLÉK



Felhasználói
kézikönyv

TÍPUS
AZONOSÍTÓ
D20
CE

VEGITAL D20 "RAINBOW" MULTIFUNKCIÓS NÖVÉNYI ITAL ÉS LEVESKÉSZÍTŐ KÉSZÜLÉK HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



Kérjük, a gép használata előtt olvassa el figyelmesen az alábbi útmutatót!

A képek csak tájékoztató jellegűek, a termék működését a további programpontokból ismerheti meg.
A növényi italkészítő részei és kiegészítői:

- | | |
|--|------------------------|
| 1- Gépféj és fogantyú | 7- Szűrőkancsó |
| 2- Program választó nyomógombok | 8- Mérőpohár |
| 3- Túlcserdulás érzékelő | 9- Tisztító kefe |
| 4- Rozsdamentes acél pengék | 10- Elektromos kábel |
| 5- Csatlakozó aljzat | 11- Villás dugó |
| 6- Tapadásmentes réteggel ellátott rozsdamentes acél tartály, műanyag külső borítással | 12- 3 lyukű csatlakozó |



A termék Európai Unió megfelelőségi tanúsítvánnyal (CE) rendelkezik.

Tápfeszültség	Fűtés teljesítmény	Motor teljesítmény	Fordulatszám	Úrtartalom
230 V / 50 Hz	800 W	250 W	11000 - 22000 f/p	1800 ml



A termék tulajdonságai

10 programos, növényi italok, darabos- és krémlevesek főzésére alkalmas készülék, bébiétel készítő, kása-, és 40 °C-os bio programmal, valamint nyers ital [juicer] funkcióval.

Speciális receptúrák alapján lekvárfélék főzésére is használható.

Egyszerűen kezelhető és könnyen tisztítható modell, a szűrést illetve a tisztítást megkönnyítő kancsós szűrővel, üvegmosó kefével ellátva.

FONTOS BIZTONSÁGI ÉS EGYÉB TUDNIVALÓK

1. Olvasson el minden instrukciót, mielőtt használatba venné a készüléket!
2. Kérjük, bizonyosodjon meg arról, hogy a helyi áramfeszültség 230V/50Hz és csak a mellékelt csatlakozót használja!
3. Az áramütés és a berendezés károsodásának megelőzésére ne merítse vízbe a vezetékét, a villásdugót és a növényi ital készítő automata fejét! Ne használjon sérült kábelt!
4. Soha ne használja a készüléket anélkül, hogy megfelelő mennyiségű víz lenne a tartályban!
5. Legyen óvatos: az üzemeltetés alatti időszakban és utána a gép részei forrók lehetnek.
6. Gyermekek közelében csak szigorú felügyelet mellett üzemeltesse a gépet!
7. A készüléket kisgyerekek, elektromos berendezési gyakorlati tapasztalatokkal nem rendelkezők nem használhatják!
8. A program végeztével, illetve, ha a készülék használaton kívül van, húzza ki a villás dugót a konnektorból, illetve a 3 lyukú csatlakozót a tartály fogantyújából, csak ezt követően emelje ki a gépfejet a tartályból!
9. Ügyeljen arra, hogy a vezeték ne érintkezzen forró felülettel, valamint ne hagyja forró gáz-, és elektromos égőfeje, sütő közelében!
10. Különösen legyen óvatos, amikor a forró folyadékkal, vízzel, étellel teli készüléket mozgatja, vagy viszi át egy másik helyre!
11. Soha ne merítse a készülék fejét és a tartályt vízbe és ne mosogassa mosogatógéppel, mert mindkét rész elektromos alkatrészeket tartalmaz, azok beázása a gépet károsítja, valamint érintésvédelmileg veszélyessé teszi.
12. Ne használjon lúgos vagy savas tisztítószereket!
13. A mosogatást követően helyezze a gépet és tartozékait jól szellőző, száraz, biztonságos helyre és várja meg a teljes száradást, majd összeállítva tárolja!
14. Legcélszerűbb semleges mosogatószerrel és üvegmosó kefével, esetleg puha mosogató kendővel végezni a tisztítást annak érdekében, hogy a gép felszíne ne sérüljön.
15. Vigyázat! A gép feji része nehéz, ezért azt biztonságos helyre kell helyezni a főzést követően. Ne tegye az asztal/pult szélére, mert leeshet.
16. Annak érdekében, hogy elkerülje az alapanyagok leégését, mindig várja meg, hogy a gép feje, illetve a talpazatban elhelyezett fűtőszál szoba-hőmérsékletűre hűl, csak utána indítson el újabb főző programot.
17. Főző programok esetében mindig szobahőmérsékletű vizet és alapanyagot használjon: az induláskori hőfok kb 18-25 °C legyen. Se forró, se fagyos alapanyaggal/vízzel ne indítson el főzőprogramot, mert az hátrányosan befolyásolja a program lefutását és a készülék károsodhat.
18. A garancia nem vonatkozik a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkra. pl. a termék leejtése, törés, fizikai sérülés, beázás, hőhatás.

HASZNÁLAT ELŐTT

1. Ellenőrizze a csomagolást belülről, a berendezés és a vezeték állapotát, valamint, hogy a helyi feszültség megfelel-e a 230V/50Hz-nek!
2. Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét, **a műanyag szűrőkancsot vegye ki a gépből és állítsa össze. A kancsó fogantyúja a doboz belső tetejében található az adagolópozárral együtt.**

TÖBBSZÖRÖS VÉDELMI EGYSÉGEK

1. Száraz főzés védelem: amennyiben a tartályban nincs víz, a készülék főző programja elindítható és elkezd fűteni, de rövid idő után a belső hőérzékelő lekapcsol és áramtalanítja a készüléket. Ilyenkor minden lámpa kialszik, és csak akkor kapcsol vissza, ha a kancsó belseje kellőképpen lehűlt. Ezután áramtalanítsuk a készüléket, adjunk hozzá elegendő mennyiségű vizet, ismét helyezzük áram alá és indítsuk újra.
2. Túlsordulás védelem: amennyiben a főzött ital/leves ki akar na futni és eléri a túlsordulás érzékelőt, a program leáll, a fűtést kikapcsolja. Ahogy a folyadék szobahőmérsékletűre visszahűl, távolítsuk el a képződött habot, és újraindíthatjuk a programot.
3. Motor túlmelegedés elleni védelem: amennyiben főzés közben a hőmérséklet a megengedettnél magasabb és a motor túlmelegszik, a beépített hővédelem kikapcsolja a motor áramellátását. A biztonságos hőmérsékletre való visszahűlést követően a motor újra áram alá helyezhető. Ezzel kiküszöbölhető a motor tekeréscselésének túlhevülése és az ebből eredő motorkárosodás.
4. Túlmelegedés elleni védelem: ha a víz hőmérséklete túlságosan magas lesz, a készülék beépített hővédelem megszakítja a fűtést.

Megjegyzés: a kívánt ital, leves, kása, stb. elkészítését követően hagyja szobahőmérsékletűre hűlni a készüléket, csak ezt követően indítsa újra.

A folyamatos használat a fűtőrendszer védelmének meghibásodását, leégését okozhatja, ennek következtében a túlmelegedés elleni védelem kikapcsol, ami jövőtehetetlen károkat okozhat a készülékben, valamint az alapanyag is ráéghet a túlhevült talpra.



A VEGITAL D20 KÉSZÜLÉKKEL VÉGEZHETŐ MŰVELETEK

1. Tejhelyettesítő ital száraz szójából és kemény magokból
2. Tejhelyettesítő ital előáztatott szójából és kemény magokból
3. Tejhelyettesítő ital gyorsan puhuló gabonákból, magvakból
4. 40 °C-os bio program nyers étkezést folytatóknak
5. Darabos leves készítése darálás nélkül
6. Kásák, tejszín-helyettesítők, mártások
7. Bébiételek, főzelékek
8. Kukorica italok és lekvárfeleségek
9. Zöldség- és gyümölcs krémlevesek
10. Zöldség- és gyümölcs juice-ok, smoothie-k
11. 10+1 program: a készülék előblítése

PROGRAMOK

SOYMILK, DRY BEAN [SZÓJAITAL SZÁRAZ ALAPANYAGBÓL]

Növényi ital főző program, amellyel száraz szójából, más egyéb kemény, nehezen puhuló magokból készíthetők tejhelyettesítő italok. [max. 100 °C, kb. 30-35 perc]

SOYMILK, SOAKED BEAN [SZÓJAITAL ELŐÁZTATOTT ALAPANYAGBÓL]

Növényi ital főző program, amellyel legalább 6 órán át előáztatott szójából, más egyéb kemény, nehezen puhuló magokból készíthetők tejhelyettesítő italok. [max. 100 °C, kb. 30-35 perc]

FIVE GRAIN [VEGYES GABONA-, ÉS MAG ITAL] PROGRAM

Növényi ital főző program, amellyel kókuszából, gyorsan puhuló olajos magokból és gabonákból – akár vegyesen is – készíthetők tejhelyettesítő italok. [max. 100 °C, kb. 30 perc]

BIO PROGRAM [40 °C]

Növényi ital készítő program, amellyel előáztatott vagy száraz magokból, egyéb növényi alapanyagokból készíthetők italok. [40 °C, kb. 20 perc]

SOUP & STEW [DARABOS LEVES] PROGRAM

Ez a program alkalmas olyan levesek, bő lére engedett főzelékek főzésére, amelyek hozzávalói csak megfőnek, de egyben maradnak [hagyományos levesek, ételek darálás nélkül]. A programban darálási funkció nincs. [max. 100 °C, kb. 40 perc].

CEREAL [GABONAKÁSA ÉS TEJSZÍN-HELYETTESÍTŐ] PROGRAM

Kása és sűrű ital készítő főzőprogram, amellyel kevés darálással és lassú főzéssel az alapanyagok finoman egybefőnek. Kásák, tejszín-helyettesítők, mártások, krémek is készíthetők ezzel a programmal. Megfelelő választás minden sűrű konzisztenciájú étel, ital főzésére. [max. 100 °C, kb. 30 perc]

BABY FOOD [BÉBIÉTEL] PROGRAM

Zöldségekből, gyümölcsökből, akár gabonák, magvak hozzáadásával készíthető bébiétel, mártás, szósz ezzel a programmal. [max. 100 °C, kb. 30 perc]

CORN JUICE & JAM [KUKORICA ITAL ÉS LEKVÁR PROGRAM]

Friss, vagy konzervált zsemge kukorica és egyéb zöldségek, gyümölcsök hozzáadásával készülő főzött ital program, amely alkalmas víz hozzáadásával készült szörpök, dzsemek készítésére is speciális receptúrák alapján. [max. 100 °C, kb. 30-35 perc]

SMOOTH SOUP [KRÉMLEVES] PROGRAM

Ez a program alkalmas zöldség- és gyümölcs krémlevesek főzésére akár egynemű, akár vegyes alapanyagokból. [max. 100 °C, kb. 30 perc].

JUICE [ZÖLDSÉG/GYÜMÖLCS JUICE] PROGRAM

Főzés nélküli program, amellyel nyers ételek és italok, smoothie-k, juice-ok készíthetők. Az On gomb megnyomásával a Juice/Clean program bármikor megállítható. [kb. 3,5 perc]

CLEAN [ÖBLÍTŐ PROGRAM]

Ez a program szolgál a gép előblítésére, ehhez fel kell tölteni a tartályt tiszta - hideg vagy meleg - vízzel majd megnyomni Juice/Clean gombot. [kb. 3,5 perc]

A jelzett hőfokok szobahőmérsékleten [20-24 °C-ig] értendők, afölött a főzött italok, ételek hőfoka magasabb lehet!

RÉSZLETES KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

SOYMILK, DRY BEAN [SZÁRAZ SZÓJAITAL] PROGRAM

1. Az 1-1,5 mérőpohárnyi (kb. 70 - 100 g) megmosott szóját, gabonát, magot és az ízesítőket öntse a tartályba. (a mennyiség receptenként eltérő lehet, gabonákból kevesebb, magvakból több alapanyag szükséges, részletes receptek: tejmentesreceptek.hu)
2. Adjon hozzá annyi vizet, hogy legalább a minimum, legfeljebb a maximum jelzésig érjen.
3. Helyezze a tartályra a gépfejet úgy, hogy az illeszkedjen a tartály fogantyújának felső részén található csatlakozóra. Illessze a 3 lyukú csatlakozót a fogantyú alján található dugaljba, majd dugja be a villásdugót a konnektorba.
4. Ekkor a gép hangjelzést ad, a kijelző pedig villogni fog, jelezve, hogy működésre kész. A SOYMILK programválasztó gomb egyszeri megnyomásával válassza ki a DRY BEAN funkciót, ekkor már csak a hozzá tartozó fény fog világitani. Az ON gomb megnyomását követően a gép elindítja a főző programot.
5. Kb. 30 perccel később a gép szaggatott sípolással jelzi, hogy a tejhelyettesítő ital elkészült.
6. Ilyenkor elsőként húzza ki a villásdugót a konnektorból, illetve a csatlakozót a gépből, a fejet emelje le és azonnal öblítse el. (így elejét veheti a rászáradásnak)
7. Az italt szűrje le a mellékelt kancsós szűrő segítségével, ezzel az fogyasztásra kész.

SOYMILK SOAKED BEAN [ELŐÁZTATOTT SZÓJAITAL] PROGRAM

1. Az 1-1,5 mérőpohárnyi (kb. 70 - 100 g) alaposan megmosott szóját, gabonát, magot legalább 6 órával a felhasználás előtt áztassa be hideg vízbe. (akár a tartályban is beáztatható) Adja hozzá az ízesítőket. (a mennyiség receptenként eltérő lehet, gabonákból kevesebb, magvakból több alapanyag szükséges, részletes receptek: tejmentesreceptek.hu)
2. Adjon hozzá annyi vizet, hogy legalább a minimum, legfeljebb a maximum jelzésig érjen.
3. Helyezze a tartályra a gépfejet úgy, hogy az illeszkedjen a tartály fogantyújának felső részén található csatlakozóra. Illessze a 3 lyukú csatlakozót a fogantyú alján található dugaljba, majd dugja be a villásdugót a konnektorba.
4. Ekkor a gép hangjelzést ad, a kijelző pedig villogni fog, jelezve, hogy működésre kész. A SOYMILK programválasztó gomb kétszeri megnyomásával válassza ki a SOAKED BEAN funkciót, ekkor már csak a hozzá tartozó fény fog világitani. Az ON gomb megnyomását követően a gép elindítja a főző programot.
5. Kb. 30 perccel később a gép szaggatott sípolással jelzi, hogy a tejhelyettesítő ital elkészült.
6. Ilyenkor elsőként húzza ki a villásdugót a konnektorból, illetve a csatlakozót a gépből, a fejet emelje le és azonnal öblítse el. (így elejét veheti a rászáradásnak)

Az italt szűrje le a mellékelt kancsós szűrő segítségével, ezzel az fogyasztásra kész.

FIVE GRAIN [GABONA- ÉS MAGITAL] PROGRAM

1. Az 1-1,5 mérőpohárnyi (kb. 70 - 100 g) alaposan megmosott gabonát, magot tegye a tartályba és adja hozzá az ízesítőket. (a mennyiség receptenként eltérő lehet, gabonákból kevesebb, magvakból több alapanyag szükséges, részletes receptek: tejmentesreceptek.hu)
2. Adjon hozzá annyi vizet, hogy legalább a minimum, legfeljebb a maximum jelzésig érjen.
3. Helyezze a tartályra a gépfejet úgy, hogy az illeszkedjen a tartály fogantyújának felső részén található csatlakozóra. Illessze a 3 lyukú csatlakozót a fogantyú alján található dugaljba, majd dugja be a villásdugót a konnektorba.
4. Ekkor a gép hangjelzést ad, a kijelző pedig villogni fog, jelezve, hogy működésre kész. A SOYMILK programválasztó gomb háromszori megnyomásával válassza ki a FIVE GRAIN funkciót, ekkor már csak a hozzá tartozó fény fog világitani. Az ON gomb megnyomását követően a gép elindítja a főző programot.
5. Kb. 30 perccel később a gép szaggatott sípolással jelzi, hogy a tejhelyettesítő ital elkészült.
6. Ilyenkor elsőként húzza ki a villásdugót a konnektorból, illetve a csatlakozót a gépből, a fejet emelje le és azonnal öblítse el. (így elejét veheti a rászáradásnak)
7. Az italt szűrje le a mellékelt kancsós szűrő segítségével, ezzel az fogyasztásra kész.

BIO PROGRAM

1. A 2 - 2,5 mérőpohárnyi (kb. 100 - 150 g) magot és az ízesítőket öntse a tartályba.
2. Adjon hozzá annyi vizet, hogy legalább a minimum, legfeljebb a maximum jelzésig érjen.
3. Helyezze a tartályra a gépfejet úgy, hogy az illeszkedjen a tartály fogantyújának felső részén található csatlakozóra. Illessze a 3 lyukú csatlakozót a fogantyú alján található dugaljba, majd dugja be a villásdugót a konnektorba.
4. Ekkor a gép hangjelzést ad, a kijelző pedig villogni fog, jelezve, hogy működésre kész. A SOYMILK programválasztó gomb négyeszeri megnyomásával válassza ki a BIO funkciót, ekkor már csak a hozzá tartozó fény fog világitani. Az ON gomb megnyomását követően a gép elindítja a programot.
5. Kb. 20 perccel később a gép szaggatott sípolással jelzi, hogy a bio tejhelyettesítő, vagy egyéb ital elkészült.
6. Ilyenkor elsőként húzza ki a villásdugót a konnektorból, illetve a csatlakozót a gépből, a fejet emelje le és azonnal öblítse el. (így elejét veheti a rászáradásnak)
7. italt szűrje le a mellékelt Az szűrő segítségével, ezzel az fogyasztásra kész.

Fontos tudnivaló: A magasabb [62 °C alatti] hőfok mellőzésével készült italok állás közben jellemzően ülepednek és szétválnak, ezt természetesnek kell tekinteni. Fogyaszthatóságuk a sterilizálás hiánya miatt még hűtőszekrényben is maximum 24 órá!

SOUP & STEW (HAGYOMÁNYOS, DARABOS LEVES) PROGRAM

1. A megfelelően meg tisztított, feldarabolt, kb. 500-600 g zöldséget/gyümölcsöt és egyéb alapanyagot öntse a tartályba.
2. Adjon hozzá annyi vizet, hogy a két jelölés közé essen, vagy legfeljebb a maximum jelig érjen.
3. Helyezze a tartályra a gépfejet úgy, hogy az illeszkedjen a tartály fogantyújának felső részén található csatlakozóra. Illessze a 3 lyukú csatlakozót a fogantyú alján található dugaljba, majd dugja be a villásdugót a konnektorba.
4. Ekkor a gép hangjelzést ad, a kijelző pedig villogni fog, jelezve, hogy működésre kész. A SELECT programválasztó gomb egyszeri megnyomásával válassza ki a CHUNKY SOUP funkciót, ekkor már csak a hozzá tartozó fény fog világítani. Az ON gomb megnyomását követően a gép elindítja a főző programot.
5. Kb. 40 perccel később a gép szaggatott sípolással jelzi, hogy a leves elkészült.
6. Azonnal fogyasztható, de tovább ízesíthető, pl. növényi tejszín-, vagy tejhelyettesítővel, fűszerekkel.

CEREAL (GABONAKÁSA,- ÉS TEJSZÍN-HELYETTESÍTŐ) PROGRAM

1. A 2-3 mérőpohárnyi (max. 150 g) megmosott gabonát öntse a tartályba.
2. Adjon hozzá vizet a minimum jelzésig.
3. Helyezze a tartályra a gépfejet úgy, hogy az illeszkedjen a tartály fogantyújának felső részén található csatlakozóra. Illessze a 3 lyukú csatlakozót a fogantyú alján található dugaljba, majd dugja be a villásdugót a konnektorba.
4. Ekkor a gép hangjelzést ad, a kijelző pedig villogni fog, jelezve, hogy működésre kész. A SELECT programválasztó gomb kétszeri megnyomásával válassza ki a CEREAL funkciót, ekkor már csak a hozzá tartozó fény fog világítani. Az ON gomb megnyomását követően a gép elindítja a főző programot.
5. Kb. 30 perccel később a gép szaggatott sípolással jelzi, hogy a kása/tejszín-helyettesítő elkészült.
6. A kásák és a tejszín-helyettesítők szűrést többnyire nem igényelnek. (a mennyiség receptenként eltérő lehet, gabonából kevesebb, magvakból több alapanyag szükséges, részletes receptek: tejaminetesreceptek.hu)

BABY FOOD (BÉBIÉTEL) PROGRAM

1. Az apróra (kb. 1x1 cm-re) vágott, kb. 500 - 600 g zöldséget/gyümölcsöt és egyéb hozzávalókat öntse a tartályba! (a puhább zöldségből/gyümölcsből többet, a keményebkből kevesebbet tehet bele.)
2. Adjon hozzá annyi vizet, hogy a minimum jelzésig érjen!
3. Helyezze a tartályra a gépfejet úgy, hogy az illeszkedjen a tartály fogantyújának felső részén található csatlakozóra. Illessze a 3 lyukú csatlakozót a fogantyú alján található dugaljba, majd dugja be a villásdugót a konnektorba!
4. Ekkor a gép hangjelzést ad, a kijelző pedig villogni fog, jelezve, hogy működésre kész. A SELECT programválasztó gomb háromszori megnyomásával válassza ki a BABY FOOD funkciót, ekkor már csak a hozzá tartozó fény fog világítani. Az ON gomb megnyomását követően a gép elindítja a főző programot.
5. Kb. 30 perccel később a gép szaggatott sípolással jelzi, hogy a bébiétel elkészült.
6. Az így elkészített bébiétel gondos hűtést követően fogyasztható, de tovább ízesíthető, pl. növényi tejszín-, vagy tejhelyettesítővel, fűszerekkel, külön megpárolt, darált vagy darabolt zöldségekkel, hússal, párolt vagy nyers gyümölcsökkel, magvakkal, stb. A bébiételeknek mindig a gyermek életkorához és táplálkozási igényeizhez kell alkalmazkodni!
7. A fel nem használt bébiétel hűtőben 24 óráig tárolható, vagy lefagyasztható.

CORN JUICE (KUKORICA ITAL,- ÉS LEKVÁRFÉLÉK) PROGRAM

1. Kukorica ital készítéséhez tegye a tartályba a hozzávalókat és az ízesítőket: kb 300 g friss, vagy konzervált zsenge kukoricát és 200 g egyéb zöldséget, sőt, édesítőt, fűszereket.
2. Lekvár készítése esetén tegyen a tartályba maximum 1000 g apróra vágott gyümölcsöt - akár vegyesen is - és adjon hozzá 200-300 ml vizet, annak függvényében, hogy az adott gyümölcs milyen magas nedvességtartalmú!
3. A program indításához mindkét esetben helyezze a tartályra a gépfejet úgy, hogy az illeszkedjen a tartály fogantyújának felső részén található csatlakozóra. Illessze a 3 lyukú csatlakozót a fogantyú alján található dugaljba, majd dugja be a villásdugót a konnektorba.
4. Ekkor a gép hangjelzést ad, a kijelző pedig villogni fog, jelezve, hogy működésre kész. A SELECT programválasztó gomb négyszeri megnyomásával válassza ki a CORN JUICE funkciót, ekkor már csak a hozzá tartozó fény fog világítani. Az ON gomb megnyomását követően a gép elindítja a főző programot.
5. Kb. 30-35 perccel később a gép szaggatott sípolással jelzi, hogy az ital elkészült.
6. A kész kukorica italt nagy lyukú szűrőn szűrje át, amennyiben a benne levő kukoricahéj darabkákat szeretné eltávolítani. Ezt követően ez a különlegesen finom és egészséges ital máris fogyasztható.
7. A lekvárhoz megfőzött gyümölcsből izlés szerint adjon édesítőszert, valamint kb. 3 púpozott evőkanál citruss-, vagy almapektint és indítsa el a JUICE programot. Töltsse még forróan az előre sterilizált befőttes üvegekbe a lekvárt, helyezze rá és alaposan szorítsa is rá a kupakot. Így tegye meleg, zárt helyre, (pl. duplafalú hűtőtáska) takarja le és kb. 24 óra alatt hagyja kihűlni a dzsemeket! Ezután hűvös helyen nagyon sokáig eláll.

Megjegyzés: a lekvár főzésénél az édesítőt a leégés veszélye miatt nem tesszük bele az elején. A pektinek pótolhatók 2-3 csapott evőkanál nyilgyökér liszttel is.

Figyelmeztetés: víz hozzáadása nélkül a gyümölcs lekvár leégésének veszélye jelentősen megnő, ezért csak nagyfokú óvatossággal próbálja csökkenteni a hozzáadott folyadékot kizárólag lédús gyümölcsök esetében. A készüléket ennél a programnál soha ne hagyja magára!

SMOOTH SOUP (KRÉMLEVES) PROGRAM

1. Az apróra [kb. 1x1 cm-re] vágott, kb 500 – 600 g zöldséget/gyümölcsöt és egyéb hozzávalókat öntse a tartályba. [a puhább zöldségből/gyümölcsből többet, a keményebkből kevesebbet tehet bele.]
2. Adjon hozzá annyi vizet, hogy a maximum jelzésig érjen.
3. Helyezze a tartályra a gépfeket úgy, hogy az illeszkedjen a tartály fogantyújának felső részén található csatlakozóra. Illessze a 3 lyukú csatlakozót a fogantyú alján található dugaljba, majd dugja be a villásdugót a konnektorba.
4. Ekkor a gép hangjelzést ad, a kijelző pedig villogni fog, jelezve, hogy működésre kész. A SELECT programválasztó gomb ötszöri megnyomásával válassza ki a SMOOTH SOUP funkciót, ekkor már csak a hozzá tartozó fény fog világítani. Az ON gomb megnyomását követően a gép elindítja a főző programot.
5. Kb. 30 perccel később a gép szaggatott sípolással jelzi, hogy a leves elkészült.
6. A leves azonnal fogyasztható, de tovább ízesíthető, pl. növényi tejszín-, vagy tejhelyettesítővel, fűszerekkel, külön megpárolt, darabolt zöldségekkel, párolt vagy nyers gyümölcsökkel, pírított magyakkal, stb.

JUICE (ZÖLDSÉG/GYÜMÖLCS JUICE) PROGRAM

1. Az apróra [kb. 1x1 cm-re] vágott, kb. 350-500 g zöldséget/gyümölcsöt és egyéb hozzávalókat öntse a tartályba, majd adjon hozzá annyi vizet, vagy növényi tejhelyettesítőt, hogy a maximum jelzésig érjen.
2. Helyezze a tartályra a gépfeket úgy, hogy az illeszkedjen a tartály fogantyújának felső részén található csatlakozóra! Illessze a 3 lyukú csatlakozót a fogantyú alján található dugaljba, majd dugja be a villásdugót a konnektorba.
3. Ekkor a gép hangjelzést ad, a kijelző pedig villogni fog, jelezve, hogy működésre kész. A SELECT programválasztó gomb hatszöri megnyomásával válassza ki a JUICE funkciót, ekkor már csak a hozzá tartozó fény fog világítani. Az ON gomb megnyomását követően a gép elindítja a programot. **Tipp:** Az On gomb újbóli megnyomásával a Juice program bármikor megállítható.
4. Kb. 3,5 perccel később a gép szaggatott sípolással jelzi, hogy a juice/smoothie fogyasztásra kész.
5. Az így kapott italok szűrhetők, de szűrés nélkül is fogyaszthatók, valamint tovább ízesíthetők.

CLEAN (TISZTÍTÁS, ÖBLÍTÉS)

1. Tegyen a tartályba a maximum jelzésig meleg vizet és a CLEAN gomb megnyomásával indítsa el a programot. A mosogatáshoz kevés, alacsony habzású mosogatószert, esetleg ecetet, vagy szódabikarbónát is használhat.
2. Természetesen hagyományos módon, üvegmosó kefe, vagy szivacs segítségével a tartály és a fej tartályba merülő része elmosogatható, azonban nagyon kell ügyelni arra, hogy a fejbe és a tartály elektromos árammal érintkező részeibe ne kerüljön víz!
3. A gép részei mosogatógéppel nem tisztíthatók!
4. A gépféj külső burkolata nedves rongy vagy szivacs segítségével áttörölhető.
5. Esetleges letapadás, leégés esetén a tartály aljáról ecetes vízzel, szódabikarbónával és/vagy mosogatószerezrel, fémdörzsi használatával a letapadt, odaégett maradék könnyen eltávolítható.
6. A tartály külső részét fémdörzsszel, vagy más súroló eszközzel tisztítani nem szabad!

FONTOS TUDNIVALÓK

- Banánt, csokoládét ne tegye a főző programok elején a gépbe, mivel leéghetnek. Ezeket mindig a program végeztével, - amennyiben az ital szűrést igényel, akkor szűrést követően - a JUICE programmal darálja hozzá.
- A napraforgóból és a tökmagból készült italok az állásban kb. 1 óra alatt bezöldsülnek, - ez vagy tetszeni fog Önnek, vagy nem - természetesen ettől az ízük nem változik. Ha van ideje hagyni, kihűlni és leülepedni őket, a zöld szín a folyadék tetején gyűlik össze, amelyet szűrőkanállal eltávolíthat fogyasztás előtt.
- Mézet mindig csak a kihűlő félben levő italhoz adjon [60 °C alatt] hogy a vitaminok megmaradjanak!
- Édesítésre kiváló az eritrit vagy a stevia, ezeket már az elején, a többi összetevővel beleteheti a tartályba. [Kivéve a lekvároknál, amelyek eltérő receptúra szerint készülnek] Aki xilitet használ, legyen óvatos, mivel az sokaknál hasmenést okozhat.
- Egy kis mókáskanálnyi Himalája sót mindig adjon a vízhez, kiemeli az ízeket, ráadásul nagyon sok ásványi anyagot tartalmaz!
- Emulgeálószerként semleges ízű étolajat kell használni a tejhelyettesítőkhöz.
- Levesekhez adható olívaolaj vagy egyéb markánsabb ízű növényi olaj is.
- Bármelyik tejhelyettesítő vagy leves elkészíthető egy evőkanálnyi libazsír vagy mangalicazsír hozzáadásával is, ezek az italok ízét kis mennyiségben nem befolyásolják, a levesek esetében pedig kifejezetten finom ízt adnak.
- Minden gabona és mag alapú tejhelyettesítőhöz adjon egy adagolópohár kókuszreszeléket, ez növeli az ital beltartalmi értékét, a gabonáknál pedig megszünteti a keményítőt okozta nyákos állapotot: selymes, lágy italt nyerhetünk így.
- Tejszín-helyettesítőknél mindig adjon az alapanyagokhoz 5 dkg kókuszszirt. Remekül sűrít, elősegíti a tejszín állag kialakulását.
- Ha szeretné, hogy megmaradjon a gyümölcsök, zöldségek vitamin tartalma, javasoljuk, hogy előbb főzzön egy alapítalt, vagy natúr tejhelyettesítőt [rizs, zab, földimandula, köles], szűrje le, majd hűtse vissza langyosra. Ezek után turmixolja hozzá a gyümölcsöket, zöldségeket.

HIBAEELHÁRÍTÁS

Probléma	Hiba okozója	Megoldási tippek
Nem őrli megfelelően a gabonát, magvakat	Túl sok gabona/mag van a tartályban	Használjon kevesebb gabonát, magot
	Kevés víz van a tartályban	Megfelelő mennyiségű folyadékot öntsön a tartályba
Vizes, túl híg gabona/magtej	Kevés gabona/mag van a tartályban	Használjon több gabonát, magot
	Túl sok víz van a tartályban	Megfelelő mennyiségű folyadékot öntsön a tartályba
Túl sűrű a gabona/magtej	Túl sok gabona/mag van a tartályban	Használjon kevesebb gabonát, magot
	Kevés víz van a tartályban	Nagyobb mennyiségű folyadékot öntsön a tartályba
A gép nem működik	A konnektordugó vagy a 3 lyukú csatlakozó nem illeszkedik megfelelően	Állítsa helyre az áramellátást vagy vegye fel a kapcsolatot a termék értékesítőjével.
A jelző fény nem világít	Áramellátási hiba	Győződjön meg a helyi áramellátás meglétéről, vagy vegye fel a kapcsolatot a termék értékesítőjével.
A növényi italkészítő melegít, de nem őrli a magvakat	A gépfej nem jól illeszkedik a tartályra	Helyezze a gépfej csatlakozóját pontosan a tartály csatlakozójára
	Áramellátási hiba	Vegye fel a kapcsolatot a termék értékesítőjével.
	Motorhiba	
	Helytelen használat	Túl hosszú ideig volt használatban, vagy menet közben leállították
Őröl, de nem melegít	Áramellátási hiba	Vegye fel a kapcsolatot a termék értékesítőjével.
	A túlmelegedés védelem kioldott	
A főzött ital leég	Túl kevés a víz és/vagy túl sok a gabona	A recepteknek megfelelő mennyiségű vizet és magot használjon
A főzőprogram elindul, de később hiba jelzéssel leáll	Nagyon habosodik a növényi tej	Vegye ki a gépfejet és öblítse le, majd ismételje meg a programot kevesebb vízzel vagy más arányú összetevőkkel.
	Érzékelő hiba.	Vegye fel a kapcsolatot a termék értékesítőjével.



KÍVÁNJUK, HOGY TELJEN NAGYON SOK ÖRÖME A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁBAN!

IMPORTŐR: ARTIS KFT
8000 Székesfehérvár, Bem u 40

FACEBOOK

Vegital, a tejmentes ital
Vegital, ahogy mi szeretjük [zárt csoport]
Segítsé a kezdeteknél, támogatás a folytatásban. Csatlakozz hozzánk!

ALAPRECEPTEK

AP = adagoló pohár [kb. 80 ml folyadék, 60 g gabona/olajos mag, 36 g kókuszreszelék]

TEJHELYETTESÍTŐ ITALOK OLAJOS MAGOKBÓL

2-2,5 AP [120 g] mandula [dió, mogyoró, kesudió, stb]
2 AP [72 g] kókuszreszelék [60-70% zsírtartalmú]
1 csapott ek [10 g] eritrit (vagy más édesítő)
1 ek [15 ml] semleges ízű olaj
1 csipet [2 g] só
víz a maximum jelig

TEJHELYETTESÍTŐ ITALOK GABONÁKBÓL

1 AP [60 g] rizs [vagy árpa, zab, köles, stb]
2 AP [72 g] kókuszreszelék [60-70% zsírtartalmú]
1 csapott ek [10 g] eritrit (vagy más édesítő)
1 ek [15 ml] semleges ízű olaj
1 csipet [2 g] só
víz a maximum jelig

SZÓJA ITAL

2 AP [120 g] bio szójabab
1 csapott ek [10 g] eritrit (vagy más édesítő)
1 ek [15 ml] semleges ízű olaj
1 csipet [2 g] só
víz a maximum jelig

* a zöldség krémleveseknél olívaolaj és egyéb zsírok is használhatók. A gyümölcs krémlevesek nem igényelnek zsíradékot.

Tegyen minden hozzávalót a tartályba, válassza ki a kívánt programot és indítsa el az **ON** gomb megnyomásával.

További receptek tejmentesreceptek.hu oldalon és a Vegital, ahogy mi szeretjük Facebook csoportban találhatóak.

SAJÁT RECEPTEIM / JEGYZETEIM

A series of horizontal dashed lines providing a template for handwritten notes or recipes.

SAJÁT RECEPTEIM / JEGYZETEIM

A series of horizontal dashed lines for writing, consisting of 20 lines spaced evenly down the page.



AUTOMATIC
DAIRY-FREE DRINK
AND SOUPMAKER



User's Manual

PRODUCT ID

D20
CE

VEGITAL D20 MULTIFUNCTIONAL VEGGIE MILK & SOUP MAKER USER'S MANUAL



Please read the manual carefully before using the machine!

Pictures and illustrations are for reference only. The proper use of the product can be learned from reading through the manual entirely.

PARTS AND ACCESSORIES OF THE VEGGIE MILK MAKER

- | | | | |
|----|--|------|------------------|
| 1- | Machine head with handle | 7- | Strainer jug |
| 2- | Program buttons | 8- | Measuring cup |
| 3- | Overflow sensor | 9- | Cleaning brush |
| 4- | Stainless steel blades | 10- | Power cord |
| 5- | Power socket | 11- | Power male plug |
| 6- | stainless steel jug with non-stick coating and plastic outer shell | 12-3 | Hole female plug |



TECHNICAL PARAMETERS
CE certified product

Mains	Heating power	Max. motor power	Motor speed	Capacity
230 V / 50 Hz	800 W	250 W	11000 - 22000 rpm	1800 ml



PRODUCT FEATURES

10 programs for making drinks from grains, seeds and cereals, chunky and smooth soup, baby food, porridge, nutritional bio drinks at 40 °C, further on blend only raw drinks and juice. It can make jam by carefully designed recipe. Handling and cleaning is especially easy by design and by the use of strainer jug and cleaning brush accessories, and the teflon-free, non-stick coating of the jug.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. Read all instructions carefully before using the machine for the first time.
2. Check the mains power voltage and the connector type for compliance with machine ratings.
3. To prevent electric shock or damage to the machine, do not immerse the machine head, cord or the plug into water or other liquid. Never use damaged power cord or plug.
4. Never run the machine without enough water in the jug.
5. Parts maybe hot during and after the use of machine.
6. Supervise operation while children are present.
7. Cooking programs start with boiling the water followed by grinding. Get ready for the noise when solid grains, seeds are grinding. Boiling and grinding continues alternating in the cooking program with less noise due to reduced grain particle size.
8. Unplug the power cord from wall socket and from machine socket as well when operation finished (sound playing, LED lights flashing), before machine head lifted off the jug or when the machine is not in use.
9. Do not use the machine outdoors.
10. Prevent the power cord to contact with hot surface. Do not store the power cord in proximity of hot gas burner, electric heater or oven.
11. Do not place the machine on hot glass, ceramic heater, gas burner or in a heated oven.
12. Take extreme caution when moving the appliance containing hot food, water or other liquids.
14. Stop using and contact seller or authorized repair center if machine is damaged or malfunctions for any reason. Do not open the machine head, it contains non repair parts.
15. This machine is designed for household usage. Industrial or commercial purpose is prohibited.
16. Warranty void if defect occurs from inappropriate use, damage, if exposed to excessive heat, wet or dampness, - or massive wear.
17. Caution: The machine head is weighty prevent it from tumbling down! When selected program is finished, lift the machine head off the jug and place it on safe place. Pay attention on placing the machine head away from the edge of table to prevent falling down. Physical damage to the machine including flaw, break, melt, douse, wet is deemed inappropriate usage and results in voiding the warranty.

BEFORE FIRST USE

1. Check accessories inside the box. Inspect the machine and the power cord and make sure both are undamaged.
2. Check the machine label for compliance with local power rating. Remove all packing material and sticker except rating label. Remove the plastic strainer which is packed inside the machine jug and assemble the handle which is located on the top protective pad.

MULTIPLE PROTECTION SYSTEM

1. Dry run protection. When water is low or no water at all in the jug, you can start any of the cooking program but within short time the overheat-dry run protection will interrupt mains supply and all light goes off on the program panel. After the jug cooled down the mains supply is resumed. Before restarting the operation, disconnect power and add proper amount of water.
2. Overflow protection. When the foam from the cooked drink or soup rich the overflow sensor, heating is turned off and program terminated. Remove the foam layer from the jug, wipe the overflow sensor and restart the program. If foaming is intense, next time add less ingredient which responsible for foaming.
3. Motor overheat protection. If motor coil temperature exceeds the upper limit, the motor is switched off temporarily by an auto reset thermostat to prevent damage. Motor power supply resumes when motor is cooled down.
4. Heating element overheat protection. When water temperature is too high, heating is temporarily turned off.

Notes: Let the machine cool down when cooking program finished. Continuous, break free usage may cause unredeemable damage to the machine.



WITH THIS MACHINE YOU CAN MAKE:

1. Drink from dry soybean,
2. Drink from soaked soybean, grains and hard nuts
3. Drink from mixture of quick-blowing seeds, grains, seeds and nuts
4. Raw drinks made at 40 C
5. Not blended soups and stews
6. Porridge, sauce, cream
7. Baby food
8. Corn drink and jam
9. Cream soup from vegetables and fruits
10. Juice and smoothie from vegetables and fruits
11. Rinsing

PROGRAM DESCRIPTION

SOYMILK, DRY BEAN

Cooking program to make drinks from dry bean, grain, seeds, nuts, cereals.
Program length 30 minutes, highest boiling temperature max. 100 C.

SOYMILK, SOAKED BEAN

Cooking program to make drinks from soaked bean, grain, seeds, nuts.
Soak grains, nuts, beans for 4-6 hours in cold water before program started.
Program length 30 minutes, highest boiling temperature max. 100 C.

FIVE GRAIN

Cooking program to make drinks from mixture of quick-blowing seeds, nuts or grains.
Program length ca. 30 minutes, highest boiling temperature max 100 C.

BIO

Cooking program to make drinks from dry or soaked bean, grain, seeds, nuts.
Program length ca. 20 minutes, highest boiling temperature 40 C.

SOUP & STEW

This is a no blend only boil program for making conventional soup and stew.
Program length ca. 40 minutes, highest boiling temperature max. 100 C.

CEREAL

Reduced blending time and gentle cooking to make perfect porridge, cream and sauce.
Program length ca. 30 minutes, highest boiling temperature max 100 C.

BABY FOOD

Baby food can be made from wide range of vegetables and fruits by this program even adding nuts and grains to the food.
Program length ca. 30 minutes, highest boiling temperature max. 100 C.

CORN JUICE & JAM

A drink made from fresh or canned young corn. This program can also make watered syrup and jam by recipe exclusively designed to this program.
Program length ca. 30-35 minutes, highest boiling temperature max. 100 C.

SMOOTH SOUP

This program makes cream soup from single or mixed ingredients either vegetables or fruits.
Program length ca. 30 minutes, highest boiling temperature max 100 C.

JUICE

No boil, only blend program to make raw food, juice, smoothie ca. in 3,5 minutes. You can stop the Juice programme at any time by pressing the On button.

CLEAN

Fill the jug with cold or warm water and press 'CLEAN' program button to rinse the machine.
The water will be swirled by the blades for ca. 3,5 minutes.

WARNING! The machine will keep its declared temperature with the programs above if the machine is kept in room temperature (20-24 degrees) while usage. If its used in higher temperature, the cooking temperature is likely to rise.

HINTS FOR USING THE PROGRAMS

SOYMILK, DRY BEAN PROGRAM

1. Add 1 or 1,5 measuring cup of rinsed soybean, nuts or grains and other ingredients in the jug. Amounts of ingredients to add may vary upon recipes.
2. Add enough water while the level is between the marks on inner wall of the jug.
3. Place the machine head on top of the jug, make sure the power socket of the machine head sits properly on the jug power plug and then connect first one end of power cord to the socket on bottom of the handgrip and then the other end of the power cord to the wall socket. You will hear a short beep and all lights are flashing indicate the user to choose program. Press **SOYMILK** button to change program. A steady, non flashing light indicates the selected program. Choose **DRY BEAN** program and then press **ON** button. The program starts immediately.
4. Ca. 30 minutes later you will hear short beeps indicating the end of program. The milk is ready to drink.
5. First remove plug from wall socket and then remove the plug from the machine socket. Lift machine head off the jug and rinse it with clean water in short time to prevent the pulp to stick on the surface.
6. Strain the drink before consumed with the strainer accessory.

SOYMILK SOAKED BEAN PROGRAM

1. Soak 1 or 1,5 measuring cup of rinsed soybean, nuts or grains in cold water for 6 hours before cooking. Soaking can be done in the machine jug as well. Add all ingredients according to the to the jug. Amounts of ingredients to add may vary upon recipes.
2. Add enough water while the level is between the marks on inner wall of the jug.
3. Place the machine head on top of the jug, make sure the power socket of the machine head sits properly on the jug power plug and then connect first one end of power cord to the socket on bottom of the handgrip and then the other end of the power cord to the wall socket. You will hear a short beep and all lights are flashing indicate the user to choose program. Press **SOYMILK** button to change program. A steady, non flashing light indicates the selected program. Choose **SOAKED BEAN** program and then press **ON** button. The program starts immediately.
4. Ca. 30 minutes later you will hear short beeps indicating the end of program. The milk is ready to drink.
5. First remove plug from wall socket and then remove the plug from the machine socket. Lift machine head off the jug and rinse it with clean water in short time to prevent the pulp to stick on the surface.
6. Strain the drink before consumed with the strainer accessory.

FIVE GRAIN PROGRAM

1. Add 1 or 1,5 measuring cup of rinsed quick-blowing seeds, nuts or grains and other ingredients in the jug. Amounts of ingredients to add may vary upon recipes.
2. Add enough water while the level is between the marks on inner wall of the jug.
3. Place the machine head on top of the jug, make sure the power socket of the machine head sits properly on the jug power plug and then connect first one end of power cord to the socket on bottom of the handgrip and then the other end of the power cord to the wall socket. You will hear a short beep and all lights are flashing indicate the user to choose program. Press **SOYMILK** button to change program. A steady, non flashing light indicates the selected program. Choose **FIVE GRAIN** program and then press **ON** button. The program starts immediately.
4. Ca. 30 minutes later you will hear short beeps indicating the end of program. The milk is ready to drink.
5. First remove plug from wall socket and then remove the plug from the machine socket. Lift machine head off the jug and rinse it with clean water in short time to prevent the pulp to stick on the surface.
6. Strain the drink before consumed with the strainer accessory.

BIO PROGRAM

1. Add 2 or 2,5 measuring cup of rinsed soybean, nuts or grains and other ingredients in the jug. Amounts of ingredients to add may vary upon recipes.
2. Add enough water while the level is between the marks on inner wall of the jug.
3. Place the machine head on top of the jug, make sure the power socket of the machine head sits properly on the jug power plug and then connect first one end of power cord to the socket on bottom of the handgrip and then the other end of the power cord to the wall socket. You will hear a short beep and all lights are flashing indicate the user to choose program. Press **SOYMILK** button to change program. A steady, non flashing light indicates the selected program. Choose **BIO** program and then press **ON** button. The program starts immediately.
4. Ca. 20 minutes later you will hear short beeps indicating the end of program. The milk is ready to drink.
5. First remove plug from wall socket and then remove the plug from the machine socket. Lift machine head off the jug and rinse it with clean water in short time to prevent the pulp to stick on the surface.
6. Strain the drink before consumed with the strainer accessory.

Notes: Drinks made at temperature below 62 °C might naturally separate or disintegrate while stored and settled. Shake well before drinking. As BIO program made drinks are not sterilized at high temperature, store cooled and consume within 24 hours.

SOUP & STEW PROGRAM

1. Add 500-600 gramm of properly cleaned and diced vegetables or fruits in the jug
2. Add enough water while the level is between the marks on inner wall of the jug.
3. Place the machine head on top of the jug, make sure the power socket of the machine head sits properly on the jug power plug and then connect first one end of power cord to the socket on bottom of the handgrip and then the other end of the power cord to the wall socket. You will hear a short beep and all lights are flashing indicate the user to choose program. Press **SELECT** button to change program. A steady, non flashing light indicates the selected program. Choose **BIO** program and then press **ON** button. The program starts immediately.
4. Ca. 40 minutes later you will hear short beeps indicating the end of program. The soup is ready to eat. To enhance taste, spices and flavorings can be added to the soup.

CEREAL PROGRAM

1. Add 2-3 measuring cup of rinsed grains in the jug.
2. Add enough water while the level is between the marks on inner wall of the jug.
3. Place the machine head on top of the jug, make sure the power socket of the machine head sits properly on the jug power plug and then connect first one end of power cord to the socket on bottom of the handgrip and then the other end of the power cord to the wall socket. You will hear a short beep and all lights are flashing indicate the user to choose program. Press **SELECT** button to change program. A steady, non flashing light indicates the selected program. Choose **CEREAL** program and then press **ON** button. The program starts immediately.
4. Ca. 30 minutes later you will hear short beeps indicating the end of program.
5. Porridge and cream require mostly no strain depending on the kind and amount of grains used.

BABY FOOD PROGRAM

1. Add 500-600 gramm of properly cleaned and diced vegetables or fruits and other ingredients in the jug.
2. Add water up to the minimum level. Level marks are on the inner wall of the jug.
3. Place the machine head on top of the jug, make sure the power socket of the machine head sits properly on the jug power plug and then connect first one end of power cord to the socket on bottom of the handgrip and then the other end of the power cord to the wall socket. You will hear a short beep and all lights are flashing indicate the user to choose program. Press **SELECT** button to change program. A steady, non flashing light indicates the selected program. Choose **BABY FOOD** program and then press **ON** button. The program starts immediately.
4. Ca. 30 minutes later you will hear short beeps indicating the end of program. The food is ready to eat after cooled down. You can add spices, milk free cream, steamed or blended vegetables, meat, nuts, steamed or fresh fruit. Change food to meet the demand of baby's age and personal preference. Non consumed food can be stored refrigerated for 24 hours or can be deep frozen.

CORN JUICE [JAM] PROGRAM

1. To make corn juice, add 300 gramm of fresh young corn or canned corn, 200 gramms of other vegetables to your preference, salt, sweetener and spices in the jug. Add enough water while the level is between the marks on inner wall of the jug.
2. To make jam, add 1000 gramm finely chopped fruit and 200-300 ml water depending on the juice content of the fruit used.
3. Place the machine head on top of the jug, make sure the power socket of the machine head sits properly on the jug power plug and then connect first one end of power cord to the socket on bottom of the handgrip and then the other end of the power cord to the wall socket. You will hear a short beep and all lights are flashing indicate the user to choose program. Press **SELECT** button to change program. A steady, non flashing light indicates the selected program. Choose **CORN JUICE** program and then press **ON** button. The program starts immediately. You can stop the Juice programme at any time by pressing the **ON** button again.
4. Ca. 30-35 minutes later you will hear short beeps indicating the end of program.
5. Strain corn juice before consumed by using coarse strainer.
6. To finish making the jam, add as much sweetener as you like and stir in three heaped tablespoon of citrus or apple pectin and start **JUICE** program. Fill the hot jam in sterilized jar, close the jar tightly and turn it upside down. Place the jars this way in basket, lid it and store for 24 hours in room temperature. Being preserved and kept in cool place the jam can be stored for quite long time.

Notes: Add sweetener after end of program in order to prevent it get burned. Without water, the risk of jam getting burned highly increase, therefore attempt reducing the amount of water only if the fruit is juicy enough. Never let the machine to run unattended at this program. Pectins can be replaced with 2-3 tablespoon of arrowroot flour.

SMOOTH SOUP PROGRAM

1. Add 500-600 gramm of properly cleaned and diced vegetables or fruits and other ingredients in the jug.
2. Add enough water while the level is between the marks on inner wall of the jug.
3. Place the machine head on top of the jug, make sure the power socket of the machine head sits properly on the jug power plug and then connect first one end of power cord to the socket on bottom of the handgrip and then the other end of the power cord to the wall socket. You will hear a short beep and all lights are flashing indicate the user to choose program. Press SELECT button to change program. A steady, non flashing light indicates the selected program. Choose SMOOTH SOUP program and then press ON button. The program starts immediately.
4. Ca. 30 minutes later you will hear short beeps indicating the end of program. The soup is ready to eat.
To enhance taste, spices, flavorings, milk free cream, steamed and diced vegetables, fruits, roasted seeds can be added to the soup.

JUICE (FRUIT and VEGETABLE) PROGRAM

1. Add 350-500 gramm of properly cleaned and diced vegetables or fruits and other ingredients in the jug.
2. Add enough water or grain milk while the level is between the marks on inner wall of the jug.
3. Place the machine head on top of the jug, make sure the power socket of the machine head sits properly on the jug power plug and then connect first one end of power cord to the socket on bottom of the handgrip and then the other end of the power cord to the wall socket. You will hear a short beep and all lights are flashing indicate the user to choose program. Press SELECT button to change program. A steady, non flashing light indicates the selected program. Choose JUICE program and then press ON button. The program starts immediately.
4. Three and half minutes later you will hear short beeps indicating the end of program.
5. The drinks can be consumed strained or unstrained as well and can be flavoured further.

CLEAN (RINSE) PROGRAM

1. Add warm water while the level is between the marks on inner wall of the jug.
2. Place the machine head on top of the jug, make sure the power socket of the machine head sits properly on the jug power plug and then connect first one end of power cord to the socket on bottom of the handgrip and then the other end of the power cord to the wall socket. You will hear a short beep and all lights are flashing indicate the user to choose program. Press CLEAN button. The program starts immediately.
3. To remove grease, non foaming detergent, baking soda or vinegar can be added to the water.
4. The machine head and the jug can be hand washed by sponge or brush. Pay attention to keep the buttons, sockets and electric parts dry.
5. Wipe clean the machine head and the jug with wet sponge or piece of cloth.
6. Do not place the machine and jug in dishwasher machine.
7. If button plate of the jug is scalded or have food burned, remove it with using metall fibre sponge and vinegar, baking soda or detergent.
8. Do not scrape the plastic parts of the machine head and the jug.

USEFUL HINTS

- Do not use banana, chocolate because these stuff get burned in the jug.
- If you insist to consume these food, first make your regular drink using one of the cooking programs, let the drink cool down for awhile, then blend it with your favourite food (banana, chocolate, etc.) by pressing the JUICE program button.
- Milk made from sunflower seed or pumpkin seed change color when stored for more than one hour. You may like it or dislike it but it does not affect the taste. If you have time enough to let the drink cool down and settle, the coloured layer remains on top of the drink which can be easily skimmed off.
- Add honey to the drink when its temperature drops below 60 C in order the essential nutrients remain undestroyed.
- A healthy alternative of sugar for sweetening the drink is Xilit or Eritrit. These sweeteners can be added together with other ingredients in the jug prior to starting the program. Take caution if Xilit is used for the first time, because it may cause lax bowels for those who are susceptible.
- Always add a teaspoonful of Himalayan salt to the water. It not just enhances flavours but augments the drink with many vital minerals.
- If you'd like the fruits, vegetables keep their vitamins, always make the hot milk first, let it cool down to lukewarm, then add the fruits or vegetables of your choice and blend.
- Always add few drops of refined oil when drinks are made from grains, beans, nuts and seeds as it improves the texture of the drinks.
- For soup olive oil or other characteristic oil can be added.
- Any of soup or milk free drink can be made with adding lard instead of plant oil.
- Always add one measuring cup dessicated coconut to drinks made from grain, nuts or seeds. It improves the texture of the drink.
- Always add 50 g coconut fat when making milk free cream. It makes the cream thick.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
Grain not grind well	Too much grain used	Use suitable amount grain
	Too little water used	Add appropriate amount of water
Diluted, watery milk	Not enough grain added	Use suitable amount grain
	Too much water used	Add appropriate amount of water
Machine doesn't work, indicators not lit	Power plug is not fully inserted into the socket	Reconnect plug
	Power supply fault	Contact the nearest authorized repair station
Heating but grains are not milled	Circuit board contact fault	Contact the nearest authorized repair station
	Circuit board failure	
	Motor damaged	
	Inappropriate usage	Working too long time. Stop operating for awhile.
Grinding but not heating	Circuit board failure	Contact the nearest authorized repair station
Grains get burned	Too little water and too much grain	Add appropriate amount of water or grains
The motor is working but the heating element is on for too long time	Too much damp in the machine head	Disconnect the machine head from power and place it in the sun for two hours then store in good ventilated place.
Cooking program starts normally but stops with error before program ends.	The milk beeing made produce too much foam	Lift machine head, reduce water level or change amount of ingredients. Restart program.
	Sensor circuit damaged	Contact the nearest authorized repair station



WE WISH YOU TO ENJOY USING THE VEGGIE DRINK MAKER !

IMPORTER: ARTIS KFT

Bern József u. 40.
8000 Székesfehérvár
Hungary

FACEBOOK

Vegital, ahogy mi szeretjük

(non public helping and supporting group for our customers only)

ELEMENTARY RECIPES

MILK FREE DRINKS FROM OILY SEEDS AND NUTS

2-2,5 MC (120 g) almond (walnut, hazelnut, cashew, etc)
2 MC (72 g) dessicated coconut (coconut fat content at least 60-70%)
1 TS (10 g) eritrit (or other sweetener)
1 TS (15 ml) refined oil
1 pinch (2 g) of salt
water

MILK FREE DRINKS FROM GRAINS AND CEREALS

1 MC (60 g) rice (barley, oat, millet, etc)
2 MC (72 g) dessicated coconut (coconut fat content at least 60-70%)
1 TS (10 g) eritrit (or other sweetener)
1 TS (15 ml) refined oil
1 pinch (2 g) of salt
water

SOYA DRINK

2 MC (120 g) organic non-GMO soybean
1 TS (10 g) eritrit (or other sweetener)
1 TS (15 ml) refined oil
1 pinch (2 g) of salt
water

COCONUT DRINK

5 MC (180-220 g) dess. coconut (coconut fat content at least 60-70%)
1 TS (10 g) eritrit (or other sweetener)
2 TS (30 ml) refined oil
1 pinch (2 g) of salt
water

VEGETABLE OR FRUIT CREAM SOUP

300-450 gramm of diced vegetable or fruit
1-1,5 MC (60-90 g) rice (as thickener)
3-4 TS (45-60 ml) refined oil
salt, sweetener, spices as to personal preference
water

BABY FOOD

Baby food is made like cream soup just with less water. Water level up to minimum mark.
Baby food can be further thickened by blending flour or starch to it using the Juice program.

MC = measuring cup (80 ml liquid, 60 g cereal/oil seeds, 36 g coconut flakes)

TS = tablespoon

For further recipes please visit vegital.hu

Pour all ingredients into the jug, select the proper program and push „ON” button.

MY RECIPES / NOTES

A series of horizontal dashed lines providing a space for writing recipes or notes.

MY RECIPES / NOTES

A series of horizontal dashed lines for writing, spanning the width of the page.



URZĄDZENIA DO PRZYGOTOWANIA
NAPOJÓW ROŚLINNYCH I ZUP



Podręcznik użytkownika

PRODUCT ID

D20
CE

VEGITAL D20 "RAINBOW" MULTIFUNKCYJNE URZĄDZENIA DO PRZYGOTOWANIA NAPOJÓW ROŚLINNYCH I ZUP **INSTRUKCJA OBSŁUGI**



Przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia przeczytaj uważnie poniższą instrukcję obsługi!

Ilustracje mają wyłącznie charakter informacyjny. Z działaniem urządzenia zapoznasz się na podstawie poniższych informacji.

CZĘŚCI I AKCESORIA URZĄDZENIA:

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1- Moduł górny z uchwytem 2- Przyciski funkcyjne 3- Czujnik przelania 4- Ostrza ze stali nierdzewnej 5- Gniazdo wtykowe 6- Pokryty warstwą antyadhezyjną pojemnik ze stali nierdzewnej w obudowie z tworzywa sztucznego | <ul style="list-style-type: none"> 7- Dzbanek odcedzający 8- Miarka 9- Szczoteczka do mycia 10- Kabel elektryczny 11- Wtyczka z dwoma bolcami 12- Złącze z 3 otworami |
|--|---|



DANE TECHNICZNE
Produkt posiada certyfikat zgodności Unii Europejskiej [CE].

Napięcie zasilania	Moc grzewcza	Moc silnika	Prędkość obrotowa silnika	Pojemność
230 V / 50 Hz	800 W	250 W	11000 - 22000 obr./min	1800 ml



Charakterystyka produktu

Automatyczne urządzenie do przygotowania papkek dla niemowląt, napojów roślinnych, zup kremowych i zwykłych. Wyposażone jest w 10 programów, posiada funkcje przygotowania kleików, dań bio [40°C] oraz surowych soków [juicer].

Z zastosowaniem specjalnych przepisów może służyć również do gotowania dżemów.

Model łatwy w obsłudze i myciu. Dołączone akcesoria, dzbanek i szczotka do butelek ułatwiają odcedzanie oraz czyszczenie.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I INNE WAŻNE INFORMACJE

1. Przed przystąpieniem do eksploatacji tego urządzenia przeczytaj uważnie poniższe instrukcje!
2. Przed podłączeniem do sieci upewnij się, czy źródło zasilania ma napięcie 230V/50Hz i używaj wyłącznie załączonej wtyczki!
3. Ażeby uniknąć porażenia prądem i uszkodzenia urządzenia nie zanurzaj w wodzie kabla, wtyczki elektrycznej, ani modułu górnego urządzenia! Nie używaj uszkodzonego kabla!
4. Nigdy nie używaj urządzenia bez odpowiedniej ilości wody w pojemniku!
5. Zachowaj ostrożność: podczas eksploatacji oraz po jej zakończeniu części urządzenia mogą być gorące.
6. W obecności dzieci eksploatacja urządzenia wymaga surowego nadzoru!
7. Małe dzieci oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy nie mogą korzystać z urządzenia!
8. Po zakończeniu programu lub jeśli nie używasz urządzenia, wyciągnij wtyczkę z kontaktu, jak również złącze z uchwyty urządzenia i dopiero wtedy wyjmij moduł górny z pojemnika!
9. Dbaj o to, żeby kabel nie dotykał gorących powierzchni, nie pozostawiaj urządzenia w pobliżu gorących palników i kuchenek gazowych czy elektrycznych!
10. Podczas podnoszenia i przenoszenia urządzenia wypełnionego wrzątkiem czy gorącą potrawą zachowaj szczególną ostrożność!
11. Nigdy nie zanurzaj modułu górnego i pojemnika urządzenia w wodzie, jak również nie myj ich w zmywarce! Obie części zawierają bowiem elementy elektryczne, których zalanie wodą uszkadza urządzenie i powoduje niebezpieczeństwo zwarcia.
12. Nie używaj alkalicznych lub kwaśnych środków czyszczących!
13. Po umyciu umieść urządzenie wraz z akcesoriami w przewiewnym, suchym, bezpiecznym miejscu i po całkowitym wyschnięciu złóż i przechowuj złożone.
14. Żeby nie uszkodzić powierzchni urządzenia, do czyszczenia najlepiej użyć załączonej szczoteczki i neutralnego środka czyszczącego lub miękkiej szmatki.
15. Uwaga! Moduł górny urządzenia jest ciężki, dlatego po użyciu należy odłożyć go w bezpieczne miejsce. Nie zostawiaj na brzegu stołu/blatu, skąd może spaść.
16. Ażeby uniknąć przypalenia surowców, zanim skorzystasz z następnego programu do gotowania, po eksploatacji odczekaj, aż moduł górny, jak również umieszczona w dnie grzałka ostygną do temperatury pokojowej.
17. W przypadku funkcji gotowania używaj wody i surowców w temperaturze pokojowej [ok. 18-25°C]. Nie wkładaj do gotowania w urządzeniu ani gorących, ani mrożonych surowców/wody, albowiem może to negatywnie wpłynąć na proces gotowania i uszkodzić urządzenie.
18. Gwarancja nie obejmuje szkód spowodowanych nieprawidłową eksploatacją urządzenia, np. upadkiem, stłuczeniem, uszkodzeniem mechanicznym, zalaniem urządzenia lub uszkodzeniem na skutek działania wysokiej temperatury.

PRZED UŻYCIEM

1. Sprawdź opakowanie od wewnątrz, stan urządzenia i kabla, jak również to, czy źródło zasilania ma napięcie 230V/50Hz!
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i etykiety. Wyjmij z urządzenia plastikowy dzbanek odcedzający i złóż: uchwyt dzbanka razem z miarką znajduje się w wewnętrznej pokrywie urządzenia.

WIELOSTOPNIOWY SYSTEM OCHRONNY

1. Czujnik przesuszenia: funkcja gotowania jest możliwa do włączenia i zaczyna działać nawet jeśli w pojemniku brak wody, jednak po krótkiej chwili wewnętrzny czujnik temperatury wyłącza urządzenie i pozbawia go zasilania. W tym przypadku wszystkie diody kontrolne gasną i zapalają się ponownie dopiero, kiedy wewnątrz naczynia odpowiednio wystygnie. Następnie odłącz urządzenie od prądu, dodaj odpowiednią ilość wody, podłącz zasilanie ponownie i włącz urządzenie.
2. Czujnik przelania: wykrywa moment kipienia napoju/zupy i wyłączając funkcję grzewczą zapobiega przelaniu. Kiedy urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej, usuń powstałą pianę i włącz program ponownie.
3. Czujnik przegrzania silnika: w przypadku przekroczenia dozwolonej temperatury podczas realizowania programu czujnik przerywa zasilanie przegrzanego silnika. Po ostygnięciu do odpowiedniej temperatury silnik może być ponownie podłączony do prądu. Zapobiega to przegrzaniu uszwojeń silnika i spowodowanym tym uszkodzeniom.
4. Czujnik przegrzania: w przypadku przekroczenia dozwolonej temperatury wody, czujnik przerywa funkcję grzania.

Uwaga: Po przygotowaniu według życzenia napoju, zupy, kleiku itp. pozostaw urządzenie do ostygnięcia i dopiero po ostudzeniu do temperatury pokojowej włącz ponownie.

Nieprzerwana eksploatacja może spowodować uszkodzenie systemu ochrony ogrzewania i przepalenie, w konsekwencji zaś wyłączenie czujnika przegrzania, co może być przyczyną nieodwracalnych szkód w urządzeniu, jak również przywarca surowców do przegrzanego dna.



CZYNNOŚCI, KTÓRE MOŻE WYKONAĆ URZĄDZENIE VEGITAL D20

1. Gotowanie zastępujących mleko napojów z suchej soi i twardych nasion
2. Gotowanie zastępujących mleko napojów z namoczonej uprzednio soi i twardych nasion
3. Gotowanie zastępujących mleko napojów z szybko miękających ziaren i nasion
4. Bio program [40 st. C] dla stosujących surową dietę
5. Gotowanie zup bez miksowania
6. Gotowanie kleików, „śmietanek” roślinnych, sosów
7. Dotowanie papek dla niemowląt i potrawek
8. Gotowanie napojów z kukurydzy i produktów dżemopodobnych
9. Gotowanie zup-kremów warzywnych i owocowych
10. Wyrabianie soków warzywnych i owocowych, smoothie
11. 10+1: płukanie urządzenia

PROGRAMY

SOYMILK, DRYBEAN [NAPÓJ SOJOWY Z SUCHEGO SUROWCA]

Funkcja gotowania napojów roślinnych. Służy do przygotowania zastępujących mleko napojów z suchej soi i innych twardych nasion. [maks. 100 st. C, ok. 30-35 minut]

SOYMILK, SOAKED BEAN [NAPÓJ SOJOWY Z NAMOCZONEGO SUROWCA]

Funkcja gotowania napojów roślinnych. Służy do przygotowania zastępujących mleko napojów z namoczonej co najmniej przez 6 godzin soi i innych twardych nasion. [maks. 100 st. C, ok. 30-35 minut]

FIVE GRAIN [NAPÓJ ZE ZBÓŻ I INNYCH NASION]

Funkcja gotowania napojów roślinnych. Służy do przygotowania zastępujących mleko napojów z wiórków kokosowych, nasion oleistych i innych szybko miękających zbóż. [maks. 100 st. C, ok. 30 minut]

BIO PROGRAM [40 st. C]

Funkcja gotowania napojów roślinnych. Służy do przygotowania napojów z suchych lub namoczonych nasion i innych surowców roślinnych [40 st. C, ok. 20 minut]

SOUP & STEW [ZUPY NIEMIKSWANE]

Służy do gotowania tradycyjnych zup i potrawek, w których ugotowane składniki pozostają w kawałkach. Program bez funkcji miksowania. [maks. 100 st. C, kb. 40 minut].

CEREAL [KLEIKI ZBOŻOWE I ZAMIENNIKI ŚMIETANKI]

Powolne gotowanie, które delikatnym miksowaniem i powolnym gotowaniem sprawia, że składniki dokładnie się mieszają. Służy do przyrządzania kleików, zamienników śmietanki, sosów i kremów. [maks. 100 °C, ok. 30 minut]

BABYFOOD [PAPKI DLA NIEMOWLĄT]

Służy do przygotowania papek dla dzieci z warzyw i owoców lub sosów, nawet z dodatkiem zbóż czy nasion. [maks. 100 ° C, ok. 30 perc]

CORNJUICE & JAM [NAPOJEZ KUKURYDZY I DŻEMY]

Służy do przygotowania napojów z kukurydzy świeżej lub konserwowej z dodatkiem innych warzyw lub owoców. Po dodaniu wody może służyć do gotowania syropów i dżemów na podstawie specjalnych przepisów. [maks. 100 st. C, ok. 30-35 minut]

SMOOTH SOUP [ZUPY-KREM]

Służy do gotowania zup-kremów z jarzyn lub owoców, z jednego lub kilku surowców [maks. 100 st. C, ok. 30 minut].

JUICE [SOKI WARZYWNE/OWOCOWE]

Program bez gotowania. Służy do przyrządzania surowych napojów, smoothie, soków. W każdej chwili można zatrzymać program Sok, naciskając przycisk On. [ok. 3,5 minuty]

CLEAN [PŁUKANIE]

Służy do płukania urządzenia. Aby wypłukać urządzenie należy napęścić pojemnik czystą zimną lub ciepłą wodą i nacisnąć przycisk funkcyjny Juice/Clean [ok. 3,5 minuty]

Temperatury podane są dla temperatury pokojowej [20-24 st. C], powyżej której gotowane napoje i potrawy mogą być bardziej gorące.

SZCZEGÓŁOWA INSTRUKCJA OBSŁUGI

FUNKCJA SOYMILK. ORY BEAN [NAPÓJ SOJOWY Z SUCHEGO SUROWCA]

1. Wsyp do pojemnika 1 - 1½ miarki [ok. 70-100 g] umytych nasion soi, zbóż lub innych, dodaj przyprawy (ilości mogą ulec zmianie, nasion zbóż potrzeba mniej, innych więcej). Szczegółowe przepisy: www.vegital.pl.
2. Dodaj wody przynajmniej do znaku minimum, a najwyżej do znaku maksimum.
3. Nałóż moduł górny w ten sposób, żeby dopasować do zacisku na wierzchu uchwytu pojemnika urządzenia. Złącze z 3 otworami umieść w gniazdku na spodzie uchwytu, a następnie wtyczkę z dwoma bolcami podłącz do kontaktu zasilania.
4. Wówczas urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz zacznie migać, wskazując, że urządzenie jest gotowe do pracy. Naciskając raz przycisk SOYMILK wybierz funkcję ORY BEAN wtedy będzie się palić dioda kontrolna tylko przy wskaźniku wybranej funkcji. Po naciśnięciu przycisku ON urządzenie automatycznie rozpocznie proces gotowania.
5. Po upływie ok. 30 minut urządzenie przerywanym dźwiękiem zasygnalizuje, że napój jest gotowy.
6. Wtedy po pierwsze odłącz urządzenie od sieci i kabel od urządzenia, zdejmij moduł górny i natychmiast oplucz, żeby nic na nim nie zaschło.
7. Odcedź napój przy pomocy załączonego dzbanka, po czym jest już gotowy do spożycia.

FUNKCJA SOYMILK SOAKED BEAN [NAPÓJ SOJOWY Z SUCHEGO SUROWCA]

1. 1 - 1½ miarki [ok. 70-100 g] dokładnie umytych nasion soi, zbóż lub innych namocz w zimnej wodzie co najmniej 6 godzin przed gotowaniem (możesz to zrobić nawet w pojemniku). Dodaj przyprawy. (ilości mogą ulec zmianie, nasion zbóż potrzeba mniej, innych więcej). Szczegółowe przepisy: www.vegital.pl.
2. Dodaj wody przynajmniej do znaku minimum, a najwyżej do znaku maksimum.
3. Nałóż moduł górny w ten sposób, żeby dopasować do zacisku na wierzchu uchwytu pojemnika urządzenia. Złącze z 3 otworami umieść w gniazdku na spodzie uchwytu, a następnie wtyczkę z dwoma bolcami podłącz do kontaktu zasilania.
4. Wówczas urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz zacznie migać, wskazując, że urządzenie jest gotowe do pracy. Naciskając dwukrotnie przycisk SOYMILK wybierz funkcję SOAKED BEAN wtedy będzie się palić dioda kontrolna tylko przy wskaźniku wybranej funkcji. Po naciśnięciu przycisku ON urządzenie automatycznie rozpocznie proces gotowania.
5. Po upływie ok. 30 minut urządzenie przerywanym dźwiękiem zasygnalizuje, że napój jest gotowy.
6. Wtedy po pierwsze odłącz urządzenie od sieci i kabel od urządzenia, zdejmij moduł górny i natychmiast oplucz, żeby nic na nim nie zaschło.
7. Odcedź napój przy pomocy załączonego dzbanka, po czym jest już gotowy do spożycia.

FIVE GRAIN [NAPÓJ ZE ZBÓŻ I NASION]

1. 1 - 1½ miarki [ok. 70-100 g] dokładnie umytych nasion zbóż lub innych włóż do pojemnika i dodaj przyprawy. (ilości mogą ulec zmianie, nasion zbóż potrzeba mniej, innych więcej). Szczegółowe przepisy: www.vegital.pl.
2. Dodaj wody przynajmniej do znaku minimum, a najwyżej do znaku maksimum.
3. Nałóż moduł górny w ten sposób, żeby dopasować do zacisku na wierzchu uchwytu pojemnika urządzenia. Złącze z 3 otworami umieść w gniazdku na spodzie uchwytu, a następnie wtyczkę z dwoma bolcami podłącz do kontaktu zasilania.
4. Wówczas urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz zacznie migać, wskazując, że urządzenie jest gotowe do pracy. Naciskając trzykrotnie przycisk SOYMILK wybierz funkcję FIVE GRAIN, wtedy będzie się palić dioda kontrolna tylko przy wskaźniku wybranej funkcji. Po naciśnięciu przycisku ON urządzenie automatycznie rozpocznie proces gotowania.
5. Po upływie ok. 30 minut urządzenie przerywanym dźwiękiem zasygnalizuje, że napój jest gotowy.
6. Wtedy po pierwsze odłącz urządzenie od sieci i kabel od urządzenia, zdejmij moduł górny i natychmiast oplucz, żeby nic na nim nie zaschło.
7. Odcedź napój przy pomocy załączonego dzbanka, po czym jest już gotowy do spożycia.

FUNKCJA BIO

1. Wsyp do pojemnika 2-2½ miarki [ok. 100-150 g] umytych nasion i dodaj przyprawy.
2. Dodaj wody przynajmniej do znaku minimum, a najwyżej do znaku maksimum.
3. Nałóż moduł górny w ten sposób, żeby dopasować do zacisku na wierzchu uchwytu pojemnika urządzenia. Złącze z 3 otworami umieść w gniazdku na spodzie uchwytu, a następnie wtyczkę z dwoma bolcami podłącz do kontaktu zasilania.
4. Wówczas urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz zacznie migać, wskazując, że urządzenie jest gotowe do pracy. Naciskając cztery razy przycisk SOYMILK wybierz funkcję BIO, wtedy będzie się palić dioda kontrolna tylko przy wskaźniku wybranej funkcji. Po naciśnięciu przycisku ON urządzenie automatycznie rozpocznie proces.
5. Po upływie ok. 20 minut urządzenie przerywanym dźwiękiem zasygnalizuje, że napój jest gotowy.
6. Wtedy po pierwsze odłącz urządzenie od sieci i kabel od urządzenia, zdejmij moduł górny i natychmiast oplucz, żeby nic na nim nie zaschło.
7. Odcedź napój przy pomocy załączonego dzbanka, po czym jest już gotowy do spożycia.

Ważna informacja: w napojach przygotowanych bez zastosowania wyższej niż 62 st.C temperatury składniki zazwyczaj osiadają i wytrącają się, co należy uznać za normalne. Ze względu na brak sterylizacji nawet napoje przechowywane w lodówce nadają się do spożycia tylko przez 24 godziny!

FUNKCJA CHUNKY SDUP & STEW [TRADYCYJNE, NIEZMIKSOWANE ZUPY]

1. Wsyp do pojemnika dobrze umyte, drobno pokrojone warzywa/owoce w ilości 500-600 g i pozostałe składniki.
2. Dodaj wody tak, żeby jej poziom znalazł się pomiędzy dwoma znakami, ale najwyżej do znaku maksimum.
3. Nałóż moduł górny w ten sposób, żeby dopasować do zacisku na wierzchu uchwytu pojemnika urządzenia. Złącze z 3 otworami umieść w gniazdku na spodzie uchwytu, a następnie wtyczkę z dwoma bolcami podłącz do kontaktu zasilania.
4. Wówczas urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz zacznie migać, wskazując, że urządzenie jest gotowe do pracy. Naciskając raz przycisk SELECT wybierz funkcję CHUNKY SOUP, wtedy będzie się palić dioda kontrolna tylko przy wskaźniku wybranej funkcji. Po naciśnięciu przycisku ON urządzenie automatycznie rozpocznie proces gotowania.
5. Po upływie ok. 40 minut urządzenie przerywanym dźwiękiem zasygnalizuje, że napój jest gotowy.
6. Zupa jest gotowa do spożycia, ale można ją jeszcze doprawić, np. śmietanką roślinną lub zamiennikiem śmietanki czy przyprawami

FUNKCJA CEREAL (KLEIKI ZBOŻOWE I ZAMIENNIKI ŚMIETANKI)

1. Wsyp do pojemnika 2-3 miarki [maks. 150 g] umytych nasion.
2. Dodaj wody do znaku minimum.
3. Nałóż moduł górny w ten sposób, żeby dopasować do zacisku na wierzchu uchwytu pojemnika urządzenia. Złącze z 3 otworami umieść w gniazdku na spodzie uchwytu, a następnie wtyczkę z dwoma bolcami podłącz do kontaktu zasilania.
4. Wówczas urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz zacznie migać, wskazując, że urządzenie jest gotowe do pracy. Naciskając dwukrotnie przycisk SELECT wybierz funkcję CEREAL, wtedy będzie się palić dioda kontrolna tylko przy wskaźniku wybranej funkcji. Po naciśnięciu przycisku ON urządzenie automatycznie rozpocznie proces gotowania.
5. Po upływie ok. 30 minut urządzenie przerywanym dźwiękiem zasygnalizuje, że napój jest gotowy.
6. Kleiki i zamienniki śmietanki na ogół nie wymagają odcedzania [ilości mogą ulec zmianie zależnie od przepisu: nasion zbóż potrzeba mniej, innych więcej. Szczegółowe przepisy: www.vegital.pl].

FUNKCJA BABY FOOD [PAPKI DLA NIEMOWLĄT]

1. Wsyp do pojemnika pokrojone w kostkę ok. 1x1 cm warzywa/owoce w ilości ok. 500-600 g i pozostałe składniki [miękkich warzyw/owoców może być więcej, twardych – mniej].
2. Dodaj wody do znaku minimum.
3. Nałóż moduł górny w ten sposób, żeby dopasować do zacisku na wierzchu uchwytu pojemnika urządzenia. Złącze z 3 otworami umieść w gniazdku na spodzie uchwytu, a następnie wtyczkę z dwoma bolcami podłącz do kontaktu zasilania.
4. Wówczas urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz zacznie migać, wskazując, że urządzenie jest gotowe do pracy. Naciskając trzykrotnie przycisk SELECT wybierz funkcję BABY FOOD, wtedy będzie się palić dioda kontrolna tylko przy wskaźniku wybranej funkcji. Po naciśnięciu przycisku ON urządzenie automatycznie rozpocznie proces gotowania.
5. Po upływie ok. 30 minut urządzenie przerywanym dźwiękiem zasygnalizuje, że napój jest gotowy.
6. Przygotowana w ten sposób papka po troskliwym schłodzeniu jest gotowa do spożycia, ale można ją jeszcze doprawić, np. śmietanką roślinną lub zamiennikiem śmietanki, przyprawami, osobno uduszonymi kawałkami warzyw lub owoców, surowymi owocami, nasionami itp. Papki dla niemowląt powinny być zawsze dostosowane do potrzeb wiekowych i żywieniowych dziecka!
7. Niewykorzystana papka dla niemowląt może być przechowywana w lodówce przez 24 godziny lub zamrożona.

FUNKCJA CORN JUICE [NAPOJE Z KUKURYDZY I DŻEM]

1. Ażeby przygotować napój kukurydziany wóź do pojemnika składniki i przyprawy: ok. 300 g świeżej lub konserwowej kukurydzy i 200 g innych warzyw, sól, słodzik, przyprawy.
2. Ażeby przygotować dżem, wóź do pojemnika drobno pokrojone owoce w ilości najwyżej 1000 g [możą być różne], następnie dodaj 200-300 ml wody, w zależności, jak soczyste są owoce.
3. W obu przypadkach nałóż moduł górny w ten sposób, żeby dopasować do zacisku na wierzchu uchwytu pojemnika urządzenia. Złącze z 3 otworami umieść w gniazdku na spodzie uchwytu, a następnie wtyczkę z dwoma bolcami podłącz do kontaktu zasilania.
4. Wówczas urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz zacznie migać, wskazując, że urządzenie jest gotowe do pracy. Naciskając cztery razy przycisk SELECT wybierz funkcję CORN JUICE, wtedy będzie się palić dioda kontrolna tylko przy wskaźniku wybranej funkcji. Po naciśnięciu przycisku ON urządzenie automatycznie rozpocznie proces gotowania.
5. Po upływie ok. 30-35 minut urządzenie przerywanym dźwiękiem zasygnalizuje, że napój jest gotowy.
6. Jeśli chcesz się pozbyć skórek nasion kukurydzy, przecedź napój przez rzadkie sito. Potem ten bardzo smaczny i zdrowy napój jest gotowy do spożycia.
7. Do ugotowanych owoców dodaj słodziku według gustu, jak również 3 czubate łyżki stołowe pektyny cytrusowej lub jabłkowej i włącz funkcję JUICE. Przelej gorący jeszcze dżem do wysterylizowanych uprzednio słoików i szczelnie zamknij, następnie postaw nakrętkami do dołu. W takiej pozycji umieść w ciepłym, zamkniętym miejscu [np. w torbie termicznej] pod przykryciem i pozostaw na ok. 24 godziny, aż do wystygnięcia. W chłodnym miejscu gotowy dżem zachowa przydatność do spożycia przez długi czas!

Uwaga! Ze względu na zagrożenie przypaleniem, gotując dżem nigdy nie dodawaj cukru rozpoczynając program. Pektyny możesz zastąpić 2-3 płaskimi łyżkami maki maranta.

Uwaga: Niedodanie wody znacznie zwiększa niebezpieczeństwo przypalenia, dlatego porcję wody zmniejszaj z największą ostrożnością, tylko w przypadku owoców bardzo soczystych. Podczas korzystania z tej funkcji nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez kontroli!

FUNKCJA SMOOTH SOUP [ZUPA-KREM]

1. Wsyp do pojemnika dobrze umyte, pokrojone w kostkę ok. 1x1 cm warzywa/owoce w ilości ok. 500-600 g i pozostałe składniki. (miękkich warzyw/owoców może być więcej, twardych – mniej).
2. Dodaj wody do znaku maksimum.
3. Nałóż modul górny w ten sposób, żeby dopasować do zacisku na wierzchu uchwytu pojemnika urządzenia. Złącze z 3 otworami umieść w gniazdku na spodzie uchwytu, a następnie wtyczkę z dwoma bolcami podłącz do kontaktu zasilania.
4. Wówczas urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz zacznie migać, wskazując, że urządzenie jest gotowe do pracy. Naciskając pięć razy przycisk SELECT wybierz funkcję SMOOTH SOUP, wtedy będzie się palić dioda kontrolna tylko przy wskaźniku wybranej funkcji. Po naciśnięciu przycisku ON urządzenie automatycznie rozpocznie proces gotowania.
5. Po upływie ok. 30 minut urządzenie przerywanym dźwiękiem zasygnalizuje, że zupa jest gotowa.
6. Zupa jest gotowa do spożycia, ale można ją jeszcze poprawić, np. śmietanką roślinną lub zamiennikiem śmietanki, przyprawami, osobno uduższonymi kawałkami warzyw lub owoców, surowymi owocami, prażonymi nasionami itp.

FUNKCJA JUICE [SOKI WARZYWNE I OWOCOWE]

1. Wsyp do pojemnika pokrojone w kostkę ok. 1x1 cm warzywa/owoce w ilości ok. 350-500 g i pozostałe składniki, następnie dodaj wody lub napoju roślinnego do znaku maksimum.
2. Nałóż modul górny w ten sposób, żeby dopasować do zacisku na wierzchu uchwytu pojemnika urządzenia. Złącze z 3 otworami umieść w gniazdku na spodzie uchwytu, a następnie wtyczkę z dwoma bolcami podłącz do kontaktu zasilania.
3. Wówczas urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz zacznie migać, wskazując, że urządzenie jest gotowe do pracy. Naciskając sześć razy przycisk SELECT wybierz funkcję JUICE, wtedy będzie się palić dioda kontrolna tylko przy wskaźniku wybranej funkcji. Po naciśnięciu przycisku ON urządzenie automatycznie rozpocznie pracę. W każdej chwili można zatrzymać program Sok, naciskając przycisk **ON**.
4. Po upływie ok. 3,5 minuty urządzenie przerywanym dźwiękiem zasygnalizuje, że juice/smoothie jest gotowy.
5. Otrzymane w ten sposób soki można przecedzać, ale można spożywać również bez przecedzania, można je też poprawić do smaku.

FUNKCJA CLEAN [PŁUKANIE]

1. Nalej do pojemnika wody do znaku maksimum i włącz program naciśnięciem przycisku CLEAN. Możesz dodać delikatnego środka do czyszczenia, octu lub sody oczyszczonej.
2. Naturalnie, pojemnik oraz zanurzona w nim część modułu górnego można umyć też tradycyjnie, przy pomocy szczotki lub gąbki, należy jednak niezwykle uważać, żeby woda nie dostała się do elementów przewodzących prąd w module górnym i pojemniku!
3. Części urządzenia nie wolno myć w zmywarce!
4. Zewnętrzną obudowę urządzenia można przetrzeć wilgotną szmatką lub gąbką.
5. Ewentualne przyklejone lub przypalone do spodu resztki łatwo jest usunąć wodą z octem, sodą oczyszczoną i/lub środkiem czyszczącym przy pomocy druciaka stalowego.
6. Zewnętrznej powierzchni pojemnika nie wolno szorować druciakiem lub innym narzędziem ścierającym!

WAŻNE INFORMACJE

- Bananów, czekolady nie wkładaj do urządzenia od początku programów gotujących, ponieważ mogą się przypalić. Te surowce dodawaj zawsze po zakończeniu programu i po odcedzeniu napoju (jeśli napój należy odcedzić) przy pomocy funkcji JUICE.
- Napoje wykonane z pestek słonecznika lub dyni po ok. 1 godzinie stania nabierają zielonego koloru, co może Ci się spodobać lub nie, kolor nie wpływa jednak na smak napoju. Jeśli masz czas, zostaw napój do wystygnięcia i opadnięcia: wówczas zielone zbierze się na wierzchu napoju i można je sitkiem zebrać przed spożyciem.
- Miód dodawaj zawsze do stygnącego napoju (poniżej 60 st. C), żeby nie naruszyć witamin.
- Do słodzenia doskonale nadaje się erytryt lub stewia, które możesz dodać do pojemnika od razu, razem z innymi składnikami. [Z wyjątkiem dżemów, które przygotowujemy według osobnego przepisu]. Jeśli używasz ksylitu, zachowaj ostrożność, albowiem ksylit u wielu osób powoduje biegunkę.
- Do wody dodaj zawsze małą łyżeczkę soli himalajskiej: podnosi smak, ponadto zawiera mnóstwo soli mineralnych!
- Do zamienników mleka jako emulgatora użyj oleju jadalnego o neutralnym smaku.
- Do zup możesz dodać oliwę lub inny olej roślinny o bardziej zdecydowanym smaku.
- Do każdego napoju zastępującego mleko lub do zup możesz dodać łyżkę stołową tłuszczu gęsiego lub wieprzowego typu Mangalica: w małej ilości nie wpłyną bowiem na smak napoju, a w przypadku zup wręcz podnoszą ich smak.
- Do każdego napoju zastępującego mleko, wykonanego na bazie zbóża i innych nasion, dodaj miarkę wiórków kokosowych, co podniesie wartość energetyczną napoju, a w przypadku zbóż zlikwiduje konsystencję kisielu, spowodowaną przez zawartość skrobi. Dzięki wiórkom otrzymasz jedwabisty, delikatny napój.
- Do składników na zamienniki śmietanki dodawaj zawsze 5 dkg tłuszczu kokosowego, który doskonale zagęszcza, przyczynia się do osiągnięcia odpowiedniej konsystencji.
- Jeśli chcesz zachować witaminy zawarte w owocach i warzywach, radzimy ugotować najpierw napój bazowy z ryżu, owsa, migdałów ziemnych czy prosa, odcedzić i schłodzić, następnie dodać owoce i warzywa i połączyć je miksując.

TYPOWE USTERKI I SPOSOBY ICH ROZWIĄZANIA

Usterka	Przyczyna	Sposób rozwiązania
Nie miksuje odpowiednio zbóż czy innych nasion	Za dużo zbóż/nasion w pojemniku	Użyj mniej zbóż/nasion
	Za mało wody w pojemniku	Wlej do pojemnika odpowiednią ilość wody
Napój ze zbóż/nasion jest za wodnisty, za rzadki	Za mało zbóż/nasion w pojemniku	Użyj więcej zbóż/nasion
	Za dużo wody w pojemniku	Wlej do pojemnika odpowiednią ilość wody
Napój ze zbóż/nasion jest zbyt gęsty	Za dużo zbóż/nasion w pojemniku	Użyj mniej zbóż/nasion
	Za mało wody w pojemniku	Wlej do pojemnika więcej wody
Urządzenie nie działa	Źle podłączona wtyczka lub złącze z 3 otworami	Popraw podłączenie do źródła zasilania lub skontaktuj się z dystrybutorem produktu
Dioda kontrolna się nie pali	Awaria zasilania	Sprawdź lokalne źródło zasilania lub skontaktuj się z dystrybutorem produktu
Urządzenie grzeje, ale nie miksuje nasion	Moduł górny nie jest dobrze dopasowany do pojemnika	Dopasuj moduł górny dokładnie w miejsce połączenia z pojemnikiem na uchwycie
	Awaria zasilania	Skontaktuj się z dystrybutorem produktu
	Awaria silnika	
	Niewłaściwe użytkowanie	Urządzenie pracowało zbyt długo lub zostało zatrzymane w czasie pracy
Miksuje, ale nie grzeje	Awaria zasilania	Skontaktuj się z dystrybutorem produktu
	Zadziałał czujnik przegrzania	
Gotowany napój się przypala	Za mało wody i/lub za dużo zboża	Odmierzaj ilości wody i składników zgodnie z przepisami
Urządzenie rozpoczyna proces gotowania, ale później nadaje komunikat o błędzie i staje	Roślinne mleko za gardzo się pieni	Wymij moduł górny i wypłucz, następnie włącz ponownie program zmniejszając ilość wody lub zmieniając proporcje składników
	Awaria czujnika	Skontaktuj się z dystrybutorem produktu



ŻYCZYMY, ŻEBY NASZ PRODUKT SŁUŻYŁ CI DŁUGO I DOBRZE!

IMPORT: ARTIS KFT
Bem József u. 40.
8000 Székesfehérvár
Hungary

FACEBOOK

Vegital, napój bezmleczny
Vegital, jak my lubimy [zamknięta gupa]
Pomoc na początku, wsparcie w kontynuacji. Przyłącz się do nas!

PRZEPISY BAZOWE

ZASTĘPUJĄCE MLEKO NAPOJE Z NASION OLEISTYCH

2-25 miarki (120 g) migdałów [orzechów włoskich lub laskowych, nerkowców itp.]
2 miarki (72 g) wiórek kokosowych [o zawartości tłuszczu 60-70%]
1 płaska łyżka stołowa [10 g] erytrytu [lub innego słodziku]
1 łyżka stołowa [15 ml] oleju o neutralnym smaku
1 szczypta [2 g] soli
woda do znaku maksimum

ZASTĘPUJĄCE MLEKO NAPOJE ZE ZBÓŻ

1 miarka [60 g] ryżu [lub jęczmienia, owsa, prosa itp.]
1 miarka [72 g] wiórek kokosowych [o zawartości tłuszczu 60-70%]
1 płaska łyżka stołowa [10 g] erytrytu [lub innego słodziku]
1 łyżka stołowa [15 ml] oleju o neutralnym smaku
1 szczypta [2 g] soli
woda do znaku maksimum

NAPÓJ SOJOWY

2 miarki [120 g] soi bio
1 płaska łyżka stołowa [10 g] erytrytu [lub innego słodziku]
1 łyżka stołowa [15 ml] oleju o neutralnym smaku
1 szczypta [2 g] soli

NAPÓJ KOKOSOWY

5 miarek wiórek [180-220 g] kokosowych [o zawartości tłuszczu 60-70%]
1 płaska łyżka stołowa [10 g] erytrytu [lub innego słodziku]
2 łyżka stołowa [30 ml] oleju o neutralnym smaku
1 szczypta [2 g] soli
woda do znaku maksimum

ZUPA-KREM JARZYNOWA LUB OWOCOWA

300-450 g pokrojonych w kostkę warzyw lub owoców
1-1,5 miarki [60-90 g] ryżu [zagęszczacz]
3-4 łyżki stołowe [45-60 ml] oleju o neutralnym smaku*
sól, słodzik, przyprawy według gustu
woda do znaku maksimum

PAPKI DLA NIEMOWLĄT, PAPKI Z WARZYW

Przepis jak na zupy-krem, tylko mniej wody; do znaku minimum
Po ugotowaniu możemy dodatkowo zagęścić funkcją juice, dodając mąkę konjac lub maranta.

* do zup jarzynowych możemy dodać oliwę lub inne tłuszcze. Zupy owocowe nie wymagają dodania tłuszczu.

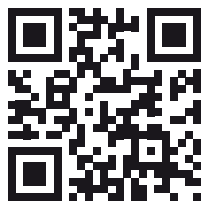
Włóż wszystkie składniki do pojemnika, ustaw wybraną funkcję i włącz urządzenie przyciskiem ON.

miarka=ok. 80 ml płynu, 60 g płatków zbożowych/nasion oleistych, 36 g płatków kokosowych
Więcej przepisów na stronie: www.vegital.pl

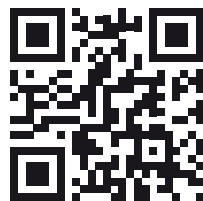
MOJE WŁASNE PRZEPISY I NOTATKI

A series of horizontal dashed lines providing space for writing recipes and notes.

**TOVÁBBI RECEPTEKÉRT ÉS AKCIÓKÉRT
IRATKOZZON FEL HÍRLEVELÜNKRE MÉG MA!
VEGITAL.HU**



www.vegital.hu



www.vegital.pl