



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

KÉRJÜK, A GÉP HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL FIGYELMESEN!

A képek csak tájékoztató jellegűek, a termék működését a további programpontokból ismerheti meg.

A gabonatej készítő automata részei és kiegészítői:

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1- Gépfaj és fogantyú | 6- Műanyag borítású rozsdamentes acél tartály |
| 2- Program választó nyomógombok | 7- Pohár |
| 3- Túlsordulás érzékelő | 8- Szűrő |
| 4- Rozsdamentes acél pengék | 9- Tisztító kefe |
| 5- Csatlakozó aljzat | 10- Elektromos kábel |
| | 11- Villás dugó |
| | 12- 3 lyukű csatlakozó |



**VEGITAL D02
MULTI-FUNKCIÓS
NÖVÉNYI ITAL, LEVES ÉS
BÉBIÉTEL KÉSZÍTŐ KÉSZÜLÉK**



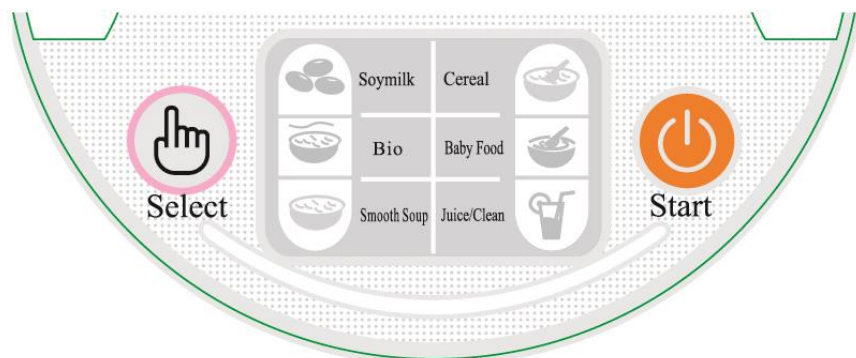
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Technikai jellemzők:

A termék Európai Uniói megfelelés tanúsítvánnyal (CE) rendelkezik.

Tápfeszültség	Fűtés teljesítmény	Motor teljesítmény	Fordulatszám
220 V/ 50 Hz	750 W	250 W	11000-22000 rpm

Program választás a „Select” nyomógomb használatával:



A termék tulajdonságai

6 programos, növényi italok, levesek és egyéb ételek főzésére alkalmas automata készülék bébiétel készítő, 65 C fokos kása,- és 40 C fokos bio programmal, valamint nyers ital (juicer) funkcióval. Egyszerűen kezelhető és tisztítható modell, a szűrést illetve a tisztítást megkönnyítő 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 égőfej, sütő közelében!
10. Különösen legyen óvatos, amikor a forró folyadékkal, vízzel, étellel teli készüléket mozgatja, vagy viszi át egy másik helyre!
11. A gépre 12 hónapos garancia érvényesíthető a garanciajegy bemutatása mellett.
12. A garancia nem vonatkozik a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkra. pl. a termék leejtése, törés, fizikai sérülés, beázás, hőhatás.
13. 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.
14. Ne használjon lúgos vagy savas tisztítószerket!
15. A mosogatást követően helyezze a gépet és tartozékait jól szellőző, száraz, biztonságos helyre és várja meg a teljes száradást, majd összeállítva tárolja!
16. Legcélszerűbb semleges mosogatószerrel és üvegmosó kefével, esetleg puha mosogató kendővel végezni a tisztítást annak érdekében, hogy a gép felszíne ne sérüljön.
17. Vigyázat! A gép feji része nehéz, ezért azt biztonságos helyre kell helyezni a főzést követően. Ne tegye az asztal/pult szélére, mert leeshet.
18. Annak érdekében, hogy elkerülje az alapanyagok leégését, mindig várja meg, hogy a gép feje, illetve a talapatban elhelyezett fűtőszál szoba-hőmérsékletűre hűl, csak utána indítson el újabb főző programot.
19. Főző programok esetében mindig szobahőmérsékletű vizet és alapanyagot használjon: az induláskori hőfok kb 18-25 C fok legyen. Se forró, se fagyos alapanyaggal/vízzel ne indítson el főzőprogramot, mert az hátrányosan befolyásolja a program lefutását és a készülék károsodhat.

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. Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét, a tartozékokat vegye ki a dobozból.

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. **Túlcserülés védelem:** amennyiben a főzött ital/leves ki akar futni és eléri a túlcserülés 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 hővédelme 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 jövátéhetetlen károkat okozhat a készülékben, valamint az alapanyag is ráéghet a túlhevült talpra.

Megjegyzés: a kívánt ital, leves, kása, stb. elkészítését követően hagyja kihűlni a készüléket, csak a teljes lehűlést követően indítsa újra.

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

PROGRAMOK

SOYMILK (GABONA,- SZÓJA,- ÉS MAGITAL) PROGRAM

A VEGITAL D02 KÉSZÜLÉKKEL VÉGEZHETŐ MŰVELETEK

1. Áztatott vagy száraz gabonából készült növényi tejhelyettesítő italok főzése
2. 40 C fokos bio italok készítése
3. Zöldség-, és gyümölcs krémlevesek főzése
4. Kásák, tejszín-helyettesítők, mártások, krémek főzése
5. Bébiételek, főzelékek főzése
6. Zöldség-, és gyümölcs juice-ok készítése/ a készülék előblítése

Növényi italfőző program, amellyel beáztatott vagy száraz magokból, gabonákból, illetve szójából készíthetők tejhelyettesítő italok. (98 C fok, 30 perc)

BIO PROGRAM

Növényi italkészítő program, amellyel beáztatott vagy száraz magokból, egyéb növényi alapanyagokból készíthetők italok. (40 C fok, 20 perc)

SMOOTH SOUP (KRÉMLEVES) PROGRAM

Ez a program alkalmas zöldség és gyümölcs krémlevesek főzésére akár egynemű, akár vegyes alapanyagokból. (90-95 C fok, 30 perc).

CEREAL (GABONAKÁSA ÉS TEJSZÍN-HEIYETTESÍTŐ) PROGRAM

Kása és sűrű italkészítő főzőprogram, amellyel kevés darálással és lassú főzéssel az alapanyagok finoman egybefőnek. Kásák, tejszín-helyettesítők, mártások, krémek is készíthetők ezzel a programmal. (65 C fok, 20 perc)

BABY FOOD (BÉBIÉTEL) PROGRAM

Zöldségekből, gyümölcsökből, akár gabonák, magvak hozzáadásával készíthető bébiétel ezzel a programmal (80 C fok, 28 perc)

JUICE/CLEAN (ZÖLDSÉG/GYÜMÖLCS JUICE/ÖBLÍTÉS) PROGRAM

Főzés nélküli program, amellyel nyers ételek és italok, smoothie-k, juice-ok készíthetők.

Ugyancsak ez a program szolgál a gép előblítésére, ehhez fel kell tölteni a tartályt tiszta - hideg vagy meleg vízzel majd megnyomni **JUICE/CLEAN** gombot. (3,5 perc)

RÉSZLETES KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

SOYMILK (GABONA,- SZÓJA,- ÉS MAGITAL) PROGRAM

előáztatott vagy kemény, egy-, vagy többféle alapanyagból

1. Az $\frac{3}{4}$ -1,5 mérőpohárnyi (kb. 50 -80 gr) megmosott gabonát vagy magot és az ízesítőket öntse a tartályba (a mennyiség receptenként eltérő lehet, gabonákból kevesebb, magvakból több alapanyag szükséges, részletes receptek: www.tejmentesital.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 **SELECT** programválasztó gomb egyszeri megnyomásával válassza ki a **SOYMILK** funkciót, ekkor már csak a hozzá tartozó fény fog világítani. A **START** gomb megnyomását követően a gép elindítja a főző programot.
5. 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 szűrő segítségével, ezzel az fogyasztásra kész.

BIO PROGRAM

1. Az $\frac{3}{4}$ -1,5 mérőpohárnyi (kb. 50 -80 gr) megmosott 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 **SELECT** programválasztó gomb kétszeri megnyomásával válassza ki a **BIO** funkciót, ekkor már csak a hozzá tartozó fény fog világítani. A **START** gomb megnyomását követően a gép elindítja a programot.
5. 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. Az italt szűrje le a mellékelt szűrő segítségével, ezzel az fogyasztásra kész.

Megjegyzés: A magasabb (62 C fok 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 óra!

BABY FOOD (BÉBIÉTEL) PROGRAM

SMOOTH SOUP (KRÉMLEVES) PROGRAM

1. Az apróra (kb. 1x1 cm-re) vágott, kb. 25 dkg zöldséget/gyümölcsöt és egyéb hozzávalókat öntse a tartályba (a puhább zöldségből/gyümölcsből többet, a keményekből kevesebbet tehet bele.)
Sűrítőként ½- ¾ adagoló pohár rizst vagy egyéb magas keményítőtartalmú gabonát használhatunk.
2. Adjon hozzá annyi vizet, hogy a két jelölés közé essen
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 **SMOOTH SOUP** funkciót, ekkor már csak a hozzá tartozó fény fog világítani. A **START** gomb megnyomását követően a gép elindítja a főző programot.
5. 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, magvakkal, stb.

CEREAL (GABONAKÁSA ÉS TEJSZÍNHELYETTESÍTŐ) PROGRAM

1. Az 1,5-2 mérőpohárnyi (max. 15 dkg) 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 négyeszeri megnyomásával válassza ki a **CEREAL** funkciót, ekkor már csak a hozzá tartozó fény fog világítani. A **START** gomb megnyomását követően a gép elindítja a főző programot.
5. 20 perccel később a gép szaggatott sípolással jelzi, hogy a kása/tejszín-helyettesítő elkészült.
6. A kásák és a tejszín-helyettesítők szűrését többnyire nem igényelnek. (a mennyiség receptenként eltérő lehet, gabonákból kevesebb, magvakból több alapanyag szükséges, részletes receptek: www.tejmentesital.hu).

1. Az apróra (kb. 1x1 cm-re) vágott, kb. 30 dkg zöldséget/gyümölcsöt és egyéb hozzávalókat öntse a tartályba (a puhább zöldségből/gyümölcsből többet, a keményekből 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 ötszöri megnyomásával válassza ki a **BABY FOOD** funkciót, ekkor már csak a hozzá tartozó fény fog világítani. A **START** gomb megnyomását követően a gép elindítja a főző programot.
5. Kb. 28 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, darabolt zöldségekkel, hússal, párolt vagy nyers gyümölcsökkel, magvakkal, stb. A bébiételeknek mindig a gyermek életkorához és táplálkozási igényeihez kell alkalmazkodni!
7. A fel nem használt bébiétel hűtőben 24 óráig tárolható, vagy lefagyasztható.

JUICE/CLEAN (ZÖLDSÉG/GYÜMÖLCS JUICE/ÖBLÍTÉS) PROGRAM

1. Az apróra (kb. 1x1 cm-re) vágott, kb. 25-30 dkg zöldséget/gyümölcsöt és egyéb hozzávalókat öntse a tartályba, majd adjon hozzá annyi vizet, hogy a maximum jelzésig érjen.
2. 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.
3. Ekkor a gép hangjelzést ad, a kijelző pedig villogni fog, jelezve, hogy működésre kész. A **SELECT** programválasztó gomb hatszori megnyomásával válassza ki a **JUICE/CLEAN** funkciót, ekkor már csak a hozzá tartozó fény fog világítani. A **START** gomb megnyomását követően a gép elindítja a programot.
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.

TISZTÍTÁS, ÖBLÍTÉS: ugyancsak a JUICE/CLEAN programmal a gép belseje előlítható.

6. Tegyen a tartályba a maximumjelig meleg vizet és a fentiek szerint indítsa el a programot.
7. 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!
8. A gép részei mosogatógéppel nem tisztíthatók!
9. A gépfej külső burkolata nedves rongy vagy szivacs segítségével áttörölhető.
10. Esetleges letapadás, leégés esetén ecetes vízzel, szódbikarbónával és/vagy mosogatószerrel, fémdörzsi használatával a letapadt, odaégett maradék könnyen eltávolítható.
11. A tartály külső részét fémdörzsszel, vagy más súroló eszközzel tisztítani nem szabad!

HIBAELHÁRÍTÁS

FONTOS TUDNIVALÓK

- Banánt, sajtot, 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 bezöldülnek, - 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 fok 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 ízet 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 keményítő okozta nyákos állagot: selymes, lágy italt nyerhetünk így.
- Tejszín-helyettesítőknél mindig adjon az alapanyagokhoz 5 dkg kókuszszírt. 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.

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/magital	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/magital	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.
Az automata melegít, de nem őrli a magvakat	A gépfaj nem jól illeszkedik a tartályra	Helyezze a gépfaj 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
Őrli, 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 gépfajét és öblítse le, majd ismételje meg a programot kevesebb vízzel vagy más arányú összetevőkkel.
	Érzékelő hiba.	Vegye fel a kapcsolatot a termék értékesítőjével.

www.facebook.com/Gabonatej

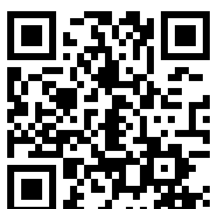
Használati útmutató



Italok és levesek



Bébiételek



Gy. I. K.



www.vegital.eu/babysmile



www.vegital.eu/babysmile

**KÍVÁNJUK, HOGY TELJEN NAGYON SOK ÖRÖME A KÉSZÜLÉK
HASZNÁLATÁBAN!**

IMPORTŐR: MALOMPARK KFT
Vegital Szaküzlet
8000 Székesfehérvár, Piac tér 1.
www.tejmentesital.hu

ALAP RECEPTEK

TEJHELYETTESÍTŐ ITALOK OLAJOS MAGOKBÓL

1 AP mandula (dió, mogyoró, kesudió, stb)
¾ AP kókuszreszelék (60-70% zsírtartalmú)
1 csapott ek eritrit (vagy más édesítő)
1 ek semleges ízű olaj
1 csipet só
víz a maximum jelig

TEJHELYETTESÍTŐ ITALOK GABONÁKBÓL

¾ AP rizs (vagy árpa, zab, stb)
¾ AP kókuszreszelék (60-70% zsírtartalmú)
1 csapott ek eritrit (vagy más édesítő)
1 ek semleges ízű olaj
1 csipet só
víz a maximum jelig

SZÓJA ITAL

1 AP bio szójabab
1 csapott ek eritrit (vagy más édesítő)
1 ek semleges ízű olaj
1 csipet só
víz a maximum jelig

KÓKUSZ ITAL

3 AP kókuszreszelék (60-70% zsírtartalmú)
1 csapott ek eritrit (vagy más édesítő)
1 ek semleges ízű olaj
1 csipet só
víz a maximum jelig

ZÖLDSÉG ÉS GYÜMÖLCS KRÉMLEVES

25-30 dkg felkockázott zöldség vagy gyümölcs
¾ AP rizs (sűrítőként)
2-3 ek semleges ízű olaj*
só, édesítő, fűszerek ízlés szerint
víz a maximum jelig

BÉBIÉTELEK, FŐZELÉKEK

Hasonlóan készülnek, mint a krémlevesek, de kevesebb vízzel (a minimum jelzésig)
Főzést követően konjak liszttel vagy nyílgyökér liszttel tovább sűrítethetők a juice program használatával.
* a zöldség krémleveseknél olíva olaj és egyéb zsírok is használhatók. A gyümölcs krémlevesek nem igényelnek zsiradékot.

AP = adagoló pohár (kb 90 ml)

További receptek a honlapon:

www.tejmentesital.hu