



**VEGITAL D20  
MULTI-FUNKCIÓS  
NÖVÉNYI ITAL ÉS LEVESKÉSZÍTŐ  
KÉSZÜLÉK**

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

**KÉRJÜK, A GÉP HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL FIGYELMESEN!**

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

A növényi italkészítő részei és kiegészítői:

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



A termék Európai Uniói megfelelőség tanúsítvánnyal (CE) rendelkezik.

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

### Technikai jellemzők:

Tápfeszültség	Fűtés teljesítmény	Motor teljesítmény	Fordulatszám
230 V/ 50 Hz	800 W	250 W	11000-22000 rpm

### Program panel



### A termék tulajdonságai

10 programos, növényi italok, darabos- és krémlevesek főzésére alkalmas automata készülék, bébiétel készítő, 65 C fokos kása-, és 40 C fokos bio programmal, valamint nyers ital (juicer) funkcióval. Speciális receptúrák alapján lekvárfélék főzésére is használható.

### 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 vezetéket, 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. Gyermek 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 lyukű 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 műanyag szűrőkancsót vegye ki a gépből és állítsa össze. A kancsó fogantyúja a doboz belső tetejében található az adagoló pohárral 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 akarna 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 tekereselésének 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 jóvátehetetlen károkat okozhat a készülékben, valamint az alapanyag is ráéghet a túlhevült talpra.

### A VEGITAL D20 KÉSZÜLÉKKEL VÉGEZHETŐ MŰVELETEK

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

### PROGRAMOK

**SOYMILK, DRY BEAN (SZÓJAITAL SZÁRAZ ALAPANYAGBÓL)**

Növényi italfőző program, amellyel száraz szójából készíthetők tejhelyettesítő italok. (90-95 C fok, 30 perc)

**SOYMILK, SOAKED BEAN ((SZÓJAITAL ELŐÁZTATOTT ALAPANYAGBÓL)**

Növényi italfőző program, amellyel legalább 6 órán át előáztatott szójából készíthetők tejhelyettesítő italok. (98-100 C fok, 30perc)

**FIVE GRAIN (GABONA-, ÉS MAG ITAL) PROGRAM**

Növényi italfőző program, amellyel magokból és gabonákból készíthetők tejhelyettesítő italok. (95 C fok, 30 perc)

**BIO PROGRAM (40 C FOKOS)**

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

**CHUNKY SOUP (DARABOS LEVES) PROGRAM**

Ez a program alkalmas olyan levesek főzésére, amelyek hozzávalói csak megfőnek, de egyben maradnak (hagymányos levesek). A programban darálási funkció nincs. (100 C fok, 40 perc).

**CEREAL (GABONAKÁSA ÉS TEJSZÍN-HELYETTESÍTŐ) 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. (65-70 C fok, 20 perc)

**BABY FOOD (BÉBIÉTEL) PROGRAM**

Zöldségekből, gyümölcsökből, akár gabonák, magvak hozzáadásával készíthető bébiétel ezzel a programmal (70-75 C fok, 30 perc)

**CORN JUICE (KUKORICA ITAL ÉS LEKVÁR FÉLESÉGEK PROGRAM)**

Friss, vagy konzervált zsenge kukorica és egyéb zöldségek hozzáadásával készülő főzött ital program, amely alkalmas víz hozzáadásával készült szörpök, dzsemek készítésére is speciális receptúrák alapján. (95-100 C fok 30-35 perc)

**SMOOTH SOUP (KRÉMLEVES) PROGRAM**

Ez a program alkalmas zöldség- és gyümölcs krémlevesek főzésére akár egynemű, akár vegyes alapanyagokból. (100 C fok, 30 perc).

**JUICE (ZÖLDSÉG/GYÜMÖLCS JUICE) PROGRAM**

Főzés nélküli program, amellyel nyers ételek és italok, smoothie-k, juice-ok készíthetők. (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. (3,5 perc)

## RÉSZLETES KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

### SOYMILK, DRY BEAN (SZÁRAZ SZÓJAITAL) PROGRAM

1. Az 1-1,5 mérőpohárnyi (kb. 70 - 100 gr) megmosott szóját, gabonát, magot és az ízesítőket öntse a tartályba. (a mennyiség receptenként eltérő lehet, gabonákból kevesebb, magvakból több alapanyag szükséges, részletes receptek: [www.tejmentesital.hu](http://www.tejmentesital.hu) )
2. Adjon hozzá annyi vizet, hogy legalább a minimum, legfeljebb a maximum jelzésig érjen.
3. Helyezze a tartályra a gépféjet 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 világítani. Az **ON** 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 kancsós szűrő segítségével, ezzel az fogyasztásra kész.

### SOYMILK SOAKED BEAN (ELŐÁZTATOTT SZÓJAITAL) PROGRAM

1. Az 1-1,5 mérőpohárnyi (kb. 70 - 100 gr) 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: [www.tejmentesital.hu](http://www.tejmentesital.hu) )
2. Adjon hozzá annyi vizet, hogy legalább a minimum, legfeljebb a maximum jelzésig érjen.
3. Helyezze a tartályra a gépféjet 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 világítani. Az **ON** 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)  
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 gr) 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: [www.tejmentesital.hu](http://www.tejmentesital.hu))
2. Adjon hozzá annyi vizet, hogy legalább a minimum, legfeljebb a maximum jelzésig érjen.
3. Helyezze a tartályra a gépféjet 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 világítani. Az **ON** 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 kancsós szűrő segítségével, ezzel az fogyasztásra kész.

### BIO PROGRAM

1. A 2 - 2,5 mérőpohárnyi (kb. 100 – 150 gr) 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 gépféjet 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 négyszeri megnyomásával válassza ki a **BIO** funkciót, ekkor már csak a hozzá tartozó fény fog világítani. Az **ON** 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. italt szűrje le a mellékelt Az szűrő segítségével, ezzel az fogyasztásra kész.

Fontos tudnivaló: 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!

### CHUNKY SOUP (HAGYOMÁNYOS, DARABOS LEVES) PROGRAM

1. A megfelelően megtisztított, feldarabolt, kb. 500-600 gr 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 gépféjet 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. 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. 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 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. 20 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, gabonákból kevesebb, magvakból több alapanyag szükséges, részletes receptek: [www.tejmentesital.hu](http://www.tejmentesital.hu))

### BABY FOOD (BÉBIÉTEL) PROGRAM

1. Az apróra (kb. 1x1 cm-re) vágott, kb. 500 – 600 gr 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 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. 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 igényeihez kell alkalmazkodni!
7. A fél 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 gr friss, vagy konzervált zsenge kukoricát és 200 gr egyéb zöldséget, sót, édesítőt, fűszereket.
2. Lekvár készítése esetén tegyen a tartályba maximum 1000 gr 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 négyeszeri 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. 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 gyümölcsökhöz ízlés szerint adjon édesítőszert, valamint kb. 3 púpozott evőkanál citrus-, vagy almapektint és indítsa el a **JUICE** programot. Töltse még forrón az előre sterilizált befőttes üvegekbe a lekvárt, helyezze rá és alaposan szorítsa is rá a kupakot, majd fordítsa fejjel lefelé. 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 gr 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 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 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. 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, piritott magvakkal, stb.

### JUICE (ZÖLDSÉG/GYÜMÖLCS JUICE) PROGRAM

1. Az apróra (kb. 1x1 cm-re) vágott, kb. 350-500 gr 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 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** funkciót, ekkor

már csak a hozzá tartozó fény fog világítani. Az **ON** 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, 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 szódadikarbónát 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 gépfej külső burkolata nedves rongy vagy szivacs segítségével áttörölhető.
5. Esetleges letapadás, leégés esetén a tartály aljáról ecetes vízzel, szódadikarbónával és/vagy mosogatószerrel, fémdörzsi használatával a letapadt, odaégett maradék könnyen eltávolítható.
6. A tartály külső részét fémdörzssivel, vagy más súroló eszközzel tisztítani nem szabad!

## 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 mokkáskanálnyi 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 mangalicaszír 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 adagoló pohár 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.

## 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.
Az automata 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
Öröl, 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	Nagyon habosodik a növényi tej	Vegye ki a gépfejet és öblítse le, majd ismétlje meg a programot

elindul, de később hiba jelzéssel leáll		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: MALOMPARK KFT

Vegital Szaküzlet  
8000 Székesfehérvár, Piac tér 1.  
www.tejmentesital.hu  
[www.facebook.com/Gabonatej](https://www.facebook.com/Gabonatej)

Használat útmutató



Italok



Sűrű ételek



Gy. I. K.



[www.vegital.eu/rainbow](http://www.vegital.eu/rainbow)



[www.vegital.eu/rainbow](http://www.vegital.eu/rainbow)

## ALAPRECEPTEK

### TEJHELYETTESÍTŐ ITALOK OLAJOS MAGOKBÓL

2-2,5 AP mandula (dió, mogyoró, kesudió, stb)  
2 AP kókuszreszelék (60-70% zsirtartalmú)  
1 csapott ek eritrit (vagy más édesítő)  
1 ek semleges ízű olaj  
1 csipet só  
víz a maximum jelig

### TEJHELYETTESÍTŐ ITALOK GABONÁKBÓL

1-1,5 AP rizs (vagy árpa, zab, köles, stb)  
1,5 AP kókuszreszelék (60-70% zsirtartalmú)  
1 csapott ek eritrit (vagy más édesítő)  
1 ek semleges ízű olaj  
1 csipet só  
víz a maximum jelig

### SZÓJA ITAL

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

### KÓKUSZ ITAL

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

### ZÖLDSÉG ÉS GYÜMÖLCS KRÉMLEVES

30-45 dkg felkockázott zöldség vagy gyümölcs  
1-1,5 AP rizs (sűrítőként)  
3-4 ek semleges ízű olaj\*  
só, édesítő, fűszerek ízlés szerint  
víz a maximum jelig

### BÉBIÉTELEK, FÓZELÉKEK

Hasonlóan készülnek, mint a krémlevesek, de kevesebb vízzel (a minimum jelzésig)  
Főzést követően konjak liszttel vagy nyílgyökér liszttel tovább sűríthetők 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](http://www.tejmentesital.hu)**

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