

VEGAN STAR ACTIVE

NÁVOD K OBSLUZE

Je dobré vědět, co pijete!

Plně automatický - multifunkční

Pro čerstvé, zdravé a chutné sójové nápoje, rýžové nápoje, cereální nápoje, ovocné nápoje atd.

Pro dětskou výživu, polévky a koktejly.

Pro další zpracování tofu a sójového jogurtu.

Před použitím si prosím návod k obsluze pečlivě přečtěte.



Vážený zákazníku,

jsme rádi, že jste si zakoupil přístroj VEGAN STAR active a doufáme, že si vychutnáte své vlastní domácí veganské nápoje.

Před použitím přístroje si prosím pečlivě přečtete uživatelskou příručku - zejména s ohledem na bezpečnostní pokyny.

Užijte si svůj nový profesionální přístroj VEGAN STAR active!



Z právních důvodů může být pouze kravské mléko označeno jako mléko. „Sójové mléko“ musí být např. označováno jako „sójový nápoj“.

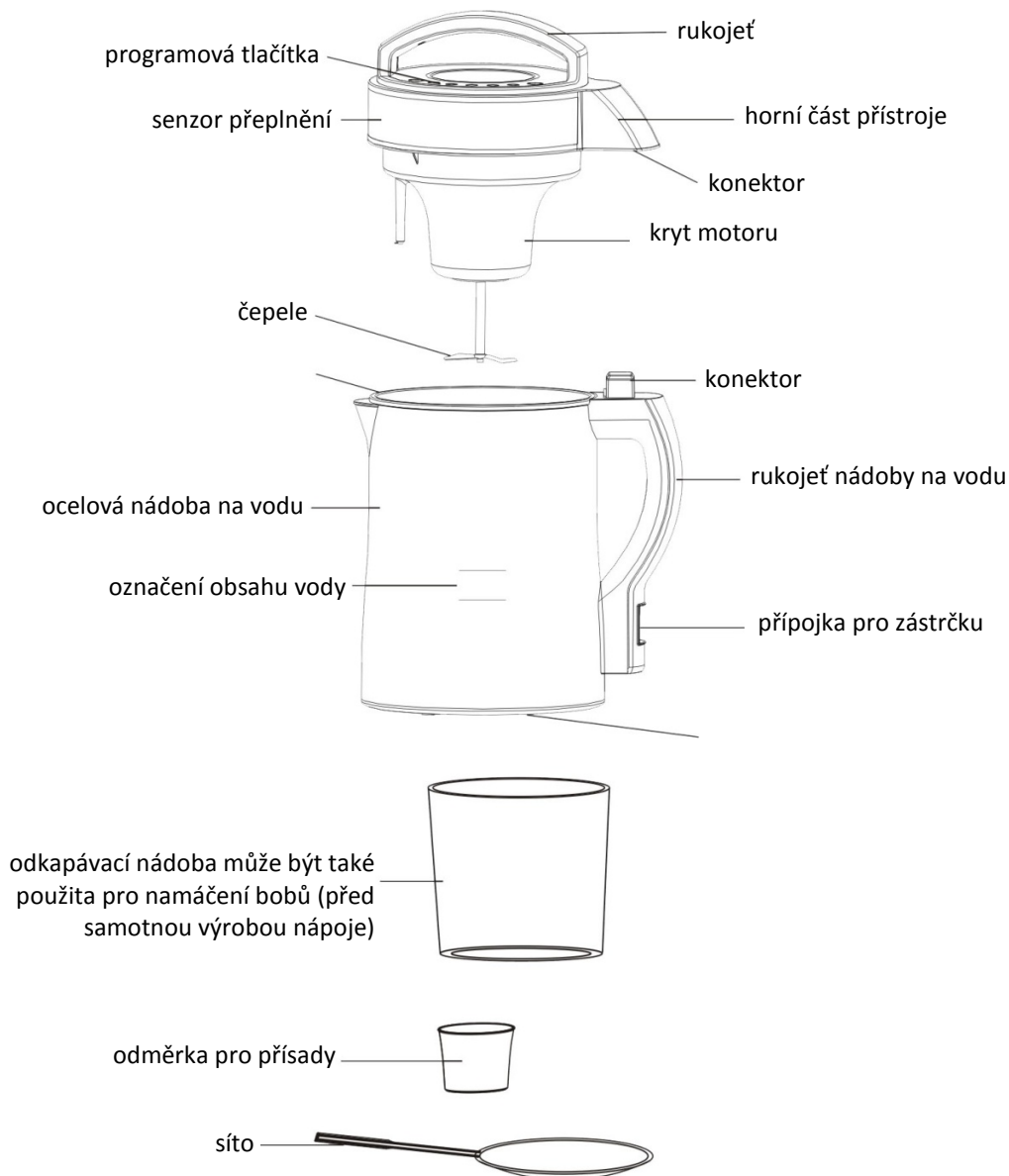
Lidstvo hledalo věčné mládí a zdravou výživu po celé věky. Bez jakéhokoliv přehánění je sója jedním z mála zdravých a výživných zdrojů s ohledem na obsah bílkovin, vitamínů a minerálů. Přes svou malou velikost je to královna mezi boby. Asi před 5000 lety lidé ve východní Asii jako první objevili tajemství této životadárné rostliny. Jogíni védského období patřili mezi první vegetariány na světě a sójové boby byly pravidelnou stabilní součástí jejich bezmasé stravy. Starověké čínské a japonské národy byly tak vděčné za svou sklizeň sójových bobů, které si velmi považovaly, že je zahrnuly mezi svých „Pět svatých zrn“. Ostatní čtyři zrna byla ječmen, rýže, pšenice a proso.

Více a více lidí

- je ze zdravotních důvodů závislých na stravě bez živočišných bílkovin a tuků.
- má alergické reakce, a proto musí změnit stravu.
- pokud je to možné, se chce vyhnout potravinám, které byly vystaveny znečištění životního prostředí.
- zkouší zpomalit nebo zabránit arterioskleróze a usazování cholesterolu.
- je nuceno žít na stravě bez cholesterolu, s nízkým obsahem tuku nebo někdy dokonce úplně bez tuku.
- chce systematicky posílit svůj oslabený imunitní systém.
- chce zhubnout bez hladovění nebo ohrožení svého zdraví.



POPIS PŘÍSTROJE VEGAN STAR VITAL





Důležité tipy pro vaši bezpečnost

Před uvedením přístroje do provozu si prosím pečlivě přečtete tento návod!

Přístroj je určen výhradně k výrobě domácích veganských nápojů atd.

Při použití elektrických zařízení, jako např. VEGAN active, musí být dodrženy následující bezpečnostní pokyny:

1. Přečtete si pozorně všechny pokyny.
2. Přístroj používejte pouze k určenému účelu (výroba domácích veganských nápojů atd.).
3. Přístroj používejte pouze uvnitř a nikdy venku.
4. Přístroj vždy používejte pouze na rovném a stabilním povrchu.
5. Ovládání přístroje dětmi musí být vždy pod přísným dohledem.
6. Při provozu přístroje v blízkosti dětí je třeba přísná kontrola.
7. Nikdy neponořujte síťovou zástrčku nebo blok motoru do vody nebo jiných kapalin; nikdy nevrháte mokrou zástrčku do elektrické zásuvky a nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřima rukama. Nikdy neponořujte blok motoru do vody, pouze ho očistěte vlhkým hadříkem; okamžitě jej vysušte. Dbejte na to, aby při čištění nevnikla do krytu motoru voda. Nikdy neponořujte motorovou část do vody, pouze ji očistěte vlhkým hadříkem a okamžitě ji vysušte. Dbejte na to, aby při čištění nevnikla do krytu motoru voda.
8. Po dokončení výrobního procesu – předtím, než odeberete motorovou část přístroje - okamžitě vytáhněte zástrčku.
9. Nikdy se nedotýkejte elektrického kabelu mokřima rukama.
10. Nikdy nepoužívejte přístroj s poškozeným kabelem nebo zástrčkou. Pokud by byl přístroj vadný nebo jakkoliv poškozený, předložte jej k opravě.
11. Nedotýkejte se čepele, je velmi ostrá!



12. Nenechávejte elektrický kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy a vyhněte se jakémukoliv kontaktu s horkými deskami nebo jinými horkými plochami.
13. Řezací čepele jsou ostré - při manipulaci s nimi buďte opatrní (čištění).
14. Nejprve připojte motorovou část přístroje k nádobě a poté připojte zástrčku.
15. Pro snadnější čištění přístroj vyčistěte okamžitě po použití.
16. Dbejte na to, abyste použili správné množství surovin (tekutin)!
17. Nikdy se nedotýkejte nádoby na vodu ani motorové části přístroje během výrobního procesu nebo bezprostředně po dokončení - zvláště nádoba na vodu je velmi horká - nebezpečí poranění!
18. Při používání přístroje nezůstávejte v bezprostřední blízkosti - v průběhu výrobního procesu může uniknout horká pára.
19. Pokud by byl výrobní proces z jakéhokoli důvodu (např. výpadek elektrické energie) přerušen - začněte znovu s použitím nových přísad.
20. Uchovávejte přístroj mimo dosah dětí!

Pro delší spokojenost s vaším přístrojem:

1. **Používejte prosím programy 2 a 3 POUZE pro sójové boby.** Použití jiných přísad by mohlo poškodit elektroniku přístroje (***protože pěna potřebná k vypnutí varného programu je vyráběna pouze během zpracování sójových bobů***).
2. **Nikdy nepoužívejte přístroj k ohřevu studeného mléka nebo polévek atd.!**
3. **Nikdy neponořujte motorovou část nebo nádobu na vodu do vody!**
4. **Nikdy nečistěte přístroj pod tekoucí vodou!**
5. **Přístroj vždy osušte** od veškeré zbylé vody před připojením k napájecímu zdroji - zejména spojovací plochy mezi nádobou na vodu a motorovou částí. Tyto spojovací plochy také doporučujeme okamžitě vysušit ihned po použití přístroje.

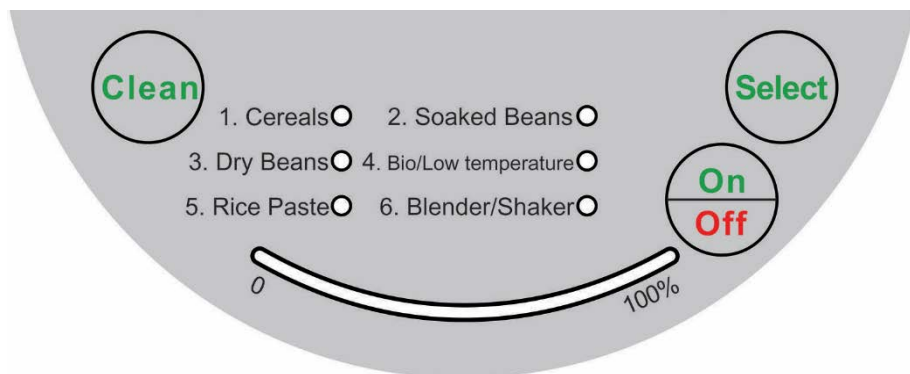


6. Během výrobního procesu přístroj nevypínejte ani znovu nespouštějte.
7. Během výrobního procesu nikdy neodstraňujte motorovou část přístroje z nádoby na vodu.

Můžete chránit a prodloužit životnost vašeho přístroje, pokud ho necháte vychladnout po dobu nejméně jedné hodiny po každém výrobním procesu.

STRUČNÝ PRŮVODCE – Cesta k jednoduché přípravě

1. **Nejprve vložte přísady do nádoby na vodu.**
2. Naplňte vodou dle značení min/max.
3. Připojte přístroj k napájecímu zdroji.
4. Tlačítkem „SELECT“ zvolte požadovaný program a spínačem „ON/OFF“ přístroj spustíte.
5. Zařízení pracuje zcela nezávisle. Signální tón signalizuje ukončení programu.
Nyní použijte spínač „ON/OFF“ pro vypnutí přístroje a poté jej odpojte od napájecího zdroje.
6. Přelijte hotové nápoje/polévky z nádoby na vodu.



Automatické programy 1-5 pracují takto:

Ohřev, několik stupňů sekání, rozemletí a vaření.

Doba zpracování je přibližně 15-25 minut.

Signální tón signalizuje ukončení procesu.

Program 6:

Pracuje bez ohřevu a může být opakován.

Doba zpracování je několik minut.

Signální tón signalizuje ukončení procesu.

Výběr programu

Tlačítkem „SELECT“ zvolte program.

Když připojíte přístroj k napájecímu zdroji, zazní signální tón a všechna programová tlačítka se rozsvítí jedno po druhém.

Tlačítkem „SELECT“ zvolte libovolný program od 1-6. Požadovaný program se spouští pomocí spínače „ON/OFF“.



Kontrolka zvoleného programu zůstane během výrobního procesu rozsvícena.

Konec programů - Vypnutí přístroje

Krátký signální tón signalizuje ukončení programu.

Všechna programová tlačítka se krátce současně rozsvítí.

Stiskněte spínač „ON/OFF“.

Všechna programová tlačítka se krátce rozsvítí jedno po druhém (jako na začátku programu).

Pokud nechcete pokračovat s jakýmkoliv jiným procesem, odpojte přístroj od zdroje napájení.

Všechny programy v kostce

Program č. 1 pro všechny druhy obilovin - program vaření

Program č. 2 **POUZE** pro předem namočené sójové boby - program vaření

Program č. 3 **POUZE** pro nenamočené sójové boby - program vaření

Program č. 4 BIO - pro nápoje a polévky - ohřívá až na 70 stupňů

Program č. 5 pro rýžové nápoje a husté polévky - program vaření

Program č. 6 pro nápoje - bez ohřevu (Šejkr a Mixér)

Všechny programy budou pracovat pouze se správným množstvím vody

Poznámka: Pokud jste kdykoliv zvolili nesprávný program, vytáhněte elektrický kabel z přístroje a před opětovným připojením počkejte nejméně 5 sekund. Nakonec stiskněte tlačítko „select“ a zvolte správný program.

Této chybě byste se však měli vyhnout.



Program č. 1 - Obiloviny (Obiloviny, různá semena a zrna)

Výroba nápojů s různými druhy obilovin

Výroba:

1. Podle požadovaného receptu odměřte přísady.
2. Nasypte odměřené přísady do nádoby na vodu.
3. Přidejte do zásobníku vody studenou vodu. Minimální množství uvedené na spodní značce = 1,1 l a maximální úroveň na horní značce = 1,3 l.
4. Upevněte motorovou část přístroje správně na nádobu na vodu.
5. Připojte přístroj ke zdroji napájení a stisknutím tlačítka „select“ vyberte **program 1 - Obiloviny**. Stiskněte spínač „ON/OFF“ a přístroj začne pracovat. Přístroj ohřívá, seká a mixuje automaticky.
6. **Na konci výrobního procesu zazní signál** (tón pípnutí). Stiskněte spínač „ON/OFF“ a všechna programová tlačítka se rozsvítí jedno po druhém. Nyní můžete odpojit zástrčku od zdroje napájení. Nechte přístroj několik minut zavřený.

Program č. 2 - Namočené boby

Výroba sójových nápojů s předem namočenými sójovými boby

Doporučuje se použití loupaných sójových bobů – lépe chutnající nápoje a méně plynatosti (zejména u malých dětí).

1. Odměřte požadované množství: 1 odměrka suchých sójových bobů přibližně odpovídá 2 odměrkám předem namočených sójových bobů. Podle chuti můžete použít 3 až 4 odměrky předem namočených sójových



bobů. Sójové boby důkladně umyjte a odstraňte případné malé kamínky apod. Vložte boby do studené vody a nechte je namočené na 5 až 10 hodin, aby změkly. Nepoužívejte stejnou vodu znovu a několikrát boby propláchněte, čímž neutralizujete „bobovitou“ chuť nápojů.

2. Nasypejte odměřené množství sójových bobů přímo do nádoby na vodu.
3. Přidejte studenou vodu (NE TEPLOU VODU!) ve zvoleném množství mezi horním a dolním značením.
4. Upozornění: Použití více či méně vody ovlivňuje konzistenci nápoje. Horní značení je pro 1,3 l sójového nápoje a dolní značení pro 1,1 l sójového nápoje. Minimální a maximální značení nesmí být překročeno nebo sníženo.
5. Upevněte motorovou část na nádobu na vodu.
6. Připojte přístroj ke zdroji napájení: Zazní signální tón a programová tlačítka se rozsvítí jedno po druhém.
7. Stiskněte tlačítko „select“ a zvolte požadovaný program.
8. Stiskněte spínač „ON/OFF“. Přístroj začne pracovat. Zvolené programové tlačítko zůstane svítit během celého výrobního procesu. Výrobní proces je plně automatický: Ohřev - sekání - mixování - vaření.
9. **Na konci výrobního procesu zazní signál** (tón pípnutí). Stiskněte spínač „ON/OFF“ a všechna programová tlačítka se rozsvítí jedno po druhém. Nyní můžete odpojit zástrčku od zdroje napájení. Nechte přístroj několik minut zavřený. To umožňuje, aby plovoucí částice (Okara = zbytky z procesu sekání) klesly na dno.
10. Nalijte nápoj přes jemné síto do vhodné nádoby.

Chcete-li spustit další postup sekání, postupujte dle následujících kroků:

Tlačítkem „Select“ zvolte program „Mixér/šejkr“. Stiskněte spínač „ON/OFF“ a přístroj provede dalších 5 procesů sekání.

Toto **dodatečné sekání dává vašim sójovým nápojům krémovější konzistenci.**

Tip: Pokud chcete mít **obzvláště husté** sójové nápoje, můžete přidat 1 - 2 polévkové lžíce rýže.



PROGRAM č. 3 - Suché boby

Výroba sójových nápojů se suchými, nenamočenými sójovými boby

1. Sójové boby promyjte a vložte do nádoby (přibližně 2 odměrky).
2. **Přidejte vodu** - věnujte pozornost minimálnímu a maximálnímu množství naplnění.
3. Upevněte motorovou část správně na základnu.
4. Tlačítkem „Select“ zvolte program 3.
5. Stiskněte spínač „ON/OFF“ - program pracuje automaticky.
6. **Na konci výrobního procesu zazní signál** (tón pípnutí). Stiskněte spínač „ON/OFF“ a všechna programová tlačítka se rozsvítí jedno po druhém. Nyní můžete odpojit zástrčku od zdroje napájení. Nechte přístroj několik minut zavřený. To umožňuje, aby plovoucí částice (Okara = zbytky z procesu sekání) klesly na dno.
7. Nalijte nápoj přes jemné síto do vhodné nádoby.

Doplňování vody: Přidejte studenou vodu (NE TEPLOU VODU) do nádoby na vodu (hladina vody zůstává mezi horní a dolní úrovní stupnice). Vezměte prosím na vědomí, že větší nebo menší množství vody ovlivní konzistenci nápoje. Nejvyšší značka na stupnici vody je pro 1,5 l sójového nápoje a nejnižší značka je pro 1,3 l. Maximální a minimální množství vody nesmí být překročeno ani sníženo.

Důležitá poznámka:

Použití zelených nebo červených bobů:

Pokud chcete použít tyto boby pro výrobu nápojů, předem je namočte alespoň na 3 hodiny a použijte program 4 nebo 5.



PROGRAM Č. 4 - BIO/Ořechy, Mandle

Maximální ohřev až na 70 stupňů

Program pro přípravu, při které se zachovávají vitamíny:

- nápoje
- polévky
- dětská strava

Výroba:

1. Dle požadovaného receptu odměřte přísady, 1-2 odměrky. Přidání ovesných vloček, rýže nebo obilovin dělá polévku bohatší.
2. Přidejte odměřené přísady do nádoby na vodu.
3. Přidejte vodu: Přidejte do zásobníku vody studenou vodu. Minimální množství uvedené na spodní značce = 1,1 l a maximální úroveň na horní značce = 1,3 l.
4. Upevněte motorovou část správně na nádobu na vodu.
5. Připojte přístroj ke zdroji napájení: Zazní signální tón a programová tlačítka se rozsvítí jedno po druhém. Pomocí tlačítka „select“ vyberte **program 4 - Požadovaná organická/nízká teplota**. Stiskněte spínač „ON/OFF“. Přístroj začne pracovat. Přístroj ohřívá, seká a mixuje automaticky.
6. **Na konci výrobního procesu zazní signál** (tón pípnutí). Stiskněte spínač „ON/OFF“ a všechna programová tlačítka se rozsvítí jedno po druhém. Nyní můžete odpojit zástrčku od zdroje napájení.



PROGRAM č. 5 Rýže/Polévky

Zvláště vhodné pro přípravu:

- vařené polévky (např. bramborová/mrkvová polévka)
- vařená dětská strava (např. ovesná kaše)
- vařené jídlo pro rekonvalescenci

Výroba rýžových nápojů

Výroba vařených, hustých rýžových nápojů (= rýžová polévka / rýžová kaše)

Výroba:

1. Dle požadovaného receptu odměřte přísady.
2. Přidejte odměřené přísady do nádoby na vodu.
3. Přidejte vodu: Přidejte do zásobníku vody studenou vodu. Minimální množství uvedené na spodní značce = 1,1 l a maximální úroveň na horní značce = 1, 3 l.
4. Upevněte motorovou část správně na nádobu na vodu.
5. Připojte přístroj ke zdroji napájení: Pomocí tlačítka „select“ zvolte **program 5 – Rýže/Polévky**. Stiskněte spínač „ON/OFF“ a přístroj začne pracovat. Přístroj ohřívá, seká a mixuje automaticky.
6. **Na konci výrobního procesu zazní signál** (tón pípnutí). Stiskněte spínač „ON/OFF“ a všechna programová tlačítka se rozsvítí jedno po druhém. Nyní můžete odpojit zástrčku od zdroje napájení. Nechte přístroj několik minut zavřený.



PROGRAM č. 6 „Mixér/Šejkr“

Bez ohřevu

Program pro přátele raw vegetariánských jídel!

Cenné vitamíny a minerály jsou často zničeny použitím horké vody nebo vařením. Kdykoli není vaření potravin ze zdravotních důvodů nutné, tento program vám umožňuje přidat vodu vámi zvolené teploty. Doporučujeme však použití vody s teplotou od přibližně alespoň 40 stupňů.

Naše zkušenosti ukázaly, že nejlepší výsledky jsou dosaženy při teplotách vody mezi 50 - 70 stupni.

Při stisknutí tlačítka „mixér/šejkr“ se provede automatický **multi-sekací proces**. Tento proces lze opakovat.

Proces trvá pouhých několik minut.

Výroba:

1. Odměřte přísady - množství dle receptu.
2. Přidejte odměřené přísady do nádoby na vodu.
3. Přidejte vodu: nalijte vodu požadované teploty do nádoby na vodu. Plnění na minimální úroveň zobrazenou na dolním označení = 1,1 litru; plnění na maximální úroveň zobrazenou na horním označení = 1,3 litry.
4. Upevněte motorovou část správně na nádobu na vodu.
5. Připojte přístroj ke zdroji napájení: Zazní signální tón a programová tlačítka se rozsvítí jedno po druhém. Pomocí tlačítka „select“ zvolte **program 6 - Mixér/šejkr**. Stiskněte spínač „ON/OFF“. Přístroj začne pracovat. Přístroj seká a mixuje automaticky.
6. **Na konci výrobního procesu zazní signál** (tón pípnutí). Stiskněte spínač „ON/OFF“ a všechna programová tlačítka se rozsvítí jedno po druhém. Nyní můžete odpojit zástrčku od zdroje napájení. Nechte nápoj stát několik minut v uzavřené nádobě.



Výroba rýžových nápojů

Možné programy:

1. TLAČÍTKO PROGRAMU 4: BIO/Ořechy, Mandle - ohřev až na 70 stupňů
2. TLAČÍTKO PROGRAMU 5: Rýže/Polévky - výroba vařených, hustých tekutých rýžových nápojů (= rýžová polévka / rýžový pudink). Zvláště vhodné jako dětská strava nebo jídlo pro rekonvalescenci
3. TLAČÍTKO PROGRAMU 6: Výroba lahodných rýžových nápojů s mléčnou konzistencí „mixérem/šejkrem“.

Měření množství pro programy 4-6:

Dle požadované konzistence 1-2 odměrky s rýží

Rýži umyjte, a pokud je to vyžadováno, předem ji namočte na 1 až 2 hodiny.

Tipy:

Doporučujeme použití přírodní rýže. Po odměření rýži důkladně promyjte a předem namočte do studené vody po dobu až 2 hodin.



Hustý, lahodný rýžový nápoj:

Varianta 1:

1 odměrka celozrnné rýže, 1 polévková lžíce dobrého řepkového nebo lněného oleje, 1 špetka soli, 5 kešu ořechů nebo mandlí.

Zvolte Program č. 5, po dokončení výrobního procesu stiskněte program č. 6.

Varianta 2:

Naplňte 1 odměrku hrnkem rýže a druhou dalšími přísadami. Mohou být použita sezamová semínka, mandle, ořechy, strouhaný kokos. Zvláště vypeckované datle (2-3 kusy) dodávají příjemnou sladkost. Odstraňte prosím nejprve slupky a skořápky mandlí a vlašských ořechů. Vyberte program č. 4 nebo 5.

Varianta 3:

Přidejte 1-2 **odměrky** rýže, vyberte program 4, 5 nebo 6. Osladíte medem.

Zkusili jsme: 1 odměrka přírodní rýže, 3 vypeckované datle, 15 oloupaných mandlí, 1 polévková lžíce strouhaného kokosu, 5 kešu ořechů

Rýžové nápoje se sezamovými semínky, mandlemi nebo arašídý

Tip: Chcete-li při výrobě rýžových nápojů použít sezamová semínka nebo arašídý, abyste jim zlepšili chuť, měli byste si je nejprve opražit. Získáte tak aromatické a příjemně sladké nápoje. Nejprve musí být odstraněny skořápky a slupky ořechů nebo mandlí.



Výroba mandlových, ořechových nápojů atd.

Možné programy:

TLAČÍTKO PROGRAMU 4: BIO/Ořechy, Mandle - ohřev až na 70 stupňů

TLAČÍTKO PROGRAMU 6: „Mixér/šejkr“

Měření množství pro programy 4/6:

Dle požadované konzistence 1 - 2 odměrky

Nejprve prosím odstraňte skořápky a slupky z ořechů nebo mandlí. Když je nejprve ponoříte do horké vody, půjde slupka odstranit jednodušeji.

Ostatní přísady předem namočte ve studené vodě na dobu až 2 hodin.

Výroba cereálních nápojů

Vyrobeno z prosa, špaldy, pšenice nebo ječmene - ovesné nápoje jsou zvláště vhodné a chutné.

Možné programy:

Program č. 1 Obiloviny - vařené, až do husté tekuté konzistence

Program č. 4 BIO/Ořechy, Mandle - zahřáté na teplotu asi 70 stupňů

Program č. 6 Mixér/šejkr – nevařené až do mléčné konzistence

Výroba: viz „Stručný průvodce“ a příslušné programy

Množství pro programy 1/4/6:

1-2 odměrky plné přísad. Obilniny důkladně promyjte a v případě potřeby dopředu namočte. Všechny cereální nápoje, zejména nápoje vyrobené z ječmene, jsou nejlepší ke konzumaci teplé.

Za účelem změny chuti můžete přidat datle, kokosové vločky atd.; přidání vanilky je obzvlášť doporučeno.



Tip: Nakonec až do hotového nápoje můžete přimíchat čerstvý, velmi jemně nakrájený banán. Použijte program 6.

Pokud máte v plánu cereální nápoje skladovat, budou hustější a jejich obsah se začne usazovat na dně. Před konzumací přidejte do nápoje trochu vody a protřepejte jej. Přinejmenším nápoj dobře protřepejte, než ho vypijete.

Do nápoje nikdy nepřidávejte žádný med nebo javorový sirup, dokud zcela nevychladne. Okamžitě se srazí!

Výroba dětské stravy

Například: rýžová nebo ovesná kaše, polévky

Možné programy:

Program č. 1 Obiloviny - vařené, až do husté tekuté konzistence

Program č. 4 BIO/Ořechy, Mandle - zahřáté na teplotu asi 70 stupňů

Výroba: viz „Stručný průvodce“ a příslušné programy

Odměřování množství:

Pro rýžový pudink nebo různé cereální kaše: 1-2 odměrky rýže nebo obilovin

Pro zeleninové kaše: 3-4 odměrky zeleniny, 1 šálek rýže nebo pšenice

U obou programů musí být zelenina nakrájena na kusy o velikosti 0,5-0,8 cm.



Výroba polévek

- polévky vyrobené z různých druhů obilovin nebo rýže
- zeleninové polévky

Možné programy:

Program č. 5 Rýže/Polévky - vařené, až do husté tekuté konzistence

Program č. 4 BIO/Ořechy, Mandle - zahřáté na teplotu asi 70 stupňů.

Výroba: viz „Stručný průvodce“ a příslušné programy

Množství pro programy 4/5

Dle požadované konzistence

Zeleninové polévky: 4-5 odměrek plných zeleniny nebo 3-4 odměrky plné obilovin nebo rýže. Rýži nebo obiloviny důkladně promyjte, a pokud je to nutné, předem je namočte.

Výroba ovocných nápojů

Použijte sezónní ovoce, např. jablka, hrušky, pomeranče, bobulovité plody, broskve atd.

Program č. 6 Mixér/šejkr

Množství:

4 - 5 odměrek

Příprava přísad:



Ovoce musí být nakrájeno na kousky o velikosti asi 0,5 až 0,8 cm. Po dokončení výrobního programu se může proces v případě potřeby opakovat.

V případě potřeby propasírujte ovoce přes jemné síto. Nakonec oslad'te cukrem nebo medem.



Čištění přístroje

Nikdy nečistěte přístroj pod tekoucí vodou!

Přístroj se nesmí mýt v myčce na nádobí!

Zejména zajistěte, aby se elektrické spojení mezi motorovou částí a nádobou na vodu nedostalo do kontaktu s vodou.

Čištění horní části přístroje (motorové části):

K čištění použijte kartáč nebo vlhký hadřík. V žádném případě nečistěte motorovou část pod tekoucí vodou. Voda by se dostala do motoru a přístroj tak poškodila. Po čištění důkladně osušte.

Pozor při čištění čepele - hrozí nebezpečí poranění!

Čištění nádoby na vodu:

Nádobu můžete naplnit vodou a vyčistit ji vhodnou houbou. Z důvodu elektrického spojení nesmí být nádoba na vodu nikdy ponořena do vody. Použijte navlhčený hadřík/houbu k vyčištění vnější části nádoby na vodu.

POZOR: Nikdy nedovolte, aby se dostala voda do motorové části nebo do elektrických spojení. Proto při čištění přístroje dbejte na to, aby do horního nebo dolního elektrického spojení nepronikla voda.



ZAJÍMAVÁ FAKTA PRO DOBRÉ ZDRAVÍ A CHUŤ

Které druhy sójových bobů lze použít k výrobě sójových nápojů?

Obecně všechny druhy, včetně černých bobů pocházejících z Japonska a Koreje. **Pokud pro výrobní proces používáte zelené, červené nebo černé boby, použijte prosím program 4 nebo 5. Nikdy nepoužívejte programy 2 nebo 3.**

Chuť sójového nápoje závisí na druhu použitých sójových bobů. Některé boby mají za následek spíše drsnou, pepřovou a nepříjemnou chuť. Proto doporučujeme vyzkoušet několik různých druhů před nákupem velké zásoby bobů.

Přestože by přístroj mohl být používán k výrobě sójových nápojů ze suchých bobů, vzhledem k možnosti vzniku následných zdravotních potíží a také horší chuti to nedoporučujeme.

Chuť sójových nápojů je lepší, když je nápoj ponechán v přístroji několik minut po ukončení programu. Poté mohou být přidána sladidla dle vašeho výběru. Cukr lze přidat okamžitě. Med, javorový sirup nebo třtinový cukr by měl být přidán až po vychladnutí nápoje. Vanilka, čokoláda nebo kakao, stejně tak jako mandlové máslo, kešu nebo makadamové máslo jsou také dobré příchutě.

Chuť vašich sójových nápojů může být obměněna přidáním mandlí, ořechů, sezamových semínek, kokosových vloček apod.

Pokud dáváte přednost hustší konzistenci vašich sójových nápojů - přidejte 1 - 2 polévkové lžíce rýže nebo obilovin přímo k sójovým bobům.



Může být veganský nápoj přidán do kávy?

Ano, ale nejdříve prosím do vašeho šálku nalijte veganský nápoj a poté přidejte kávu, jinak se nápoj srazí!

Veganské nápoje mohou být uchovávány několik dní v chladničce - před použitím je protřepte!

Nepoužívejte nezralé nebo kyselé ovoce. To způsobí, že se nápoj srazí.

Nadýmání: Pokud by děti po konzumaci sójových nápojů byly nafouklé, před použitím sójové boby oloupejte. Namočené boby lze snadno oloupat.

Uvědomte si prosím, že veganské nápoje jemně vyrobené přístrojem VEGAN STAR jsou co nejvíce, jak to jen jde, ponechány ve svém přirozeném stavu. Nápoje nebyly ani pasterizovány, homogenizovány ani emulgovány atd. Tím pádem se chuť sójových nápojů liší od těch, které jsou komerčně dostupné. Vaše domácí veganské nápoje jsou čisté, nefalšované, přírodní produkty - bez přídavku olejů, koření atd. Vy si vybíráte použité přísady a vodu.

Je to dobrý pocit vědět, co pijete!

Proč je řádná příprava - namáčení - tak důležitá:

Namáčení sójových bobů výrazně zlepšuje chuť sójových nápojů.

Mnoho druhů bobů je toxických, pokud jsou konzumovány syrové. Toxické bílkoviny se nazývají hemoglobiny. Vedou ke shluku červených krvinek, mohou způsobit zánět výstelky střevního traktu, což vede ke krvácení. Tuková degenerace tkáně a nekróza (lokální destrukce buněk) byly pozorovány v játrech.

VAŘENÍ NIČÍ TOXICKÉ PROTEINY V BOBECH.



Sójové boby obsahují alespoň 5 proteinových inhibitorů. Jsou označovány jako inhibitory TRYPSINU, které se vyskytují v rostlinách jako přírodní toxické látky.

Trypsin, který je produkován ve slinivce břišní, je jedním z hlavních enzymů pro trávení proteinů.

Konzumace syrových luštěnin může způsobit zvýšení sekrece trypsinu, což vede k abnormálnímu růstu slinivky břišní.

Kromě toho inhibitory trypsinu mají inhibiční účinek na aktivitu trypsinu, který silně ovlivňuje rychlost odbourávání proteinů.

Nejen, že značně inhibují odbourávání proteinů, ale také tvorbu tělesných proteinů a uvolňování všech aminokyselin (proteinových prvků), takže růst a buněčná struktura jsou narušeny.

Inhibitory trypsinu jsou zcela zničeny namáčením a vařením nápojů.

Případným ŽALUDEČNÍM a střevním poruchám (nadýmání) lze předcházet správnou přípravou.

Důkladně promyjte a namočte luštěniny v trojnásobném množství horké vody, nejlépe po dobu 2 hodin. Nakonec ještě jednou důkladně promyjte.

Ve vodě rozpustné látky, které způsobují plynatost (Stachyosa a Raffinosa), jsou z velké části odvedeny pryč namáčením.



RECEPTY NA NÁPOJE

Přidání dalších přísad může změnit a zlepšit chuť veganských nápojů, které vyrábíte. Za předpokladu, že nedojde k nadměrnému nebo nedostatečnému naplnění uvedených množství přísad a vody, nic vám nebrání vašemu potěšení z experimentování. Sójové nápoje si lze v zásadě vychutnat bez přídavku sladidel nebo cukru. Nicméně děti zvláště milují sladkou chuť kravského mléka a upřednostňují sójové nápoje oslazené medem nebo javorovým sirupem. Sladidla ale přidávejte pouze až po vychladnutí nápoje! Sacharín může být samozřejmě také použit. **Experimentovat a vytvářet své vlastní oblíbené sójové nápoje je to nejlepší!**

SÓJOVÉ NÁPOJE S OVOCEM

Dokonce i jen mírně kyselé ovoce by nemělo být používáno, protože způsobuje, že se nápoj srazí!

Umixujte borůvky a/nebo banány buď s přírodním čistým sójovým nápojem, nebo s lehce oslazeným sójovým nápojem. Zkuste použít některý z vašich oblíbených druhů ovoce nebo sirupů!

Sójové nápoje v čaji nebo kávě

Nejprve přidejte do šálku sójový nápoj a poté buď čaj, nebo kávu!

Jednoduché, lehce oslazené veganské nápoje

Jakmile hotový sójový nápoj vychladne, přidejte třtinový cukr, javorový sirup, med nebo cukr. Sacharín může být samozřejmě také použit.

Sójové nápoje s příchutí ovoce

Do čerstvě připraveného teplého nápoje přidejte jeden nebo dva čajové sáčky s vaší oblíbenou příchutí (borůvkový čaj, ostružinový čaj, šípkový čaj apod.).



Nechte čajové sáčky v nápoji asi 20 minut. Jakmile zchladne, bude mít sójový nápoj barvu a vůni čaje - jedna z oblíbených specialit dětí.

Horká čokoláda

Vezměte svůj hotový veganský sójový nápoj a přidejte karob, kakao nebo mletou čokoládu. Osladte dle chuti.

Sójový nápoj Helena - Program 2

Tento nápoj je obzvláště chutný:

1 odměrka sójových bobů - suché boby, 1/3 odměrky prosa, 1/3 odměrky oloupaných, rozpůlených mandlí, 1/3 odměrky kokosových vloček (jak se používá při pečení). Místo prosa lze použít rýže, oves atd.

Oblíbený nápoj Karin - Program 2

1 odměrka předem namočených sójových bobů.

Druhou odměrku naplňte následovně:

1 polévková lžíce kulatozrné rýže, 2 špetky vanilkového cukru (s pravým vanilkovým extraktem). Nalijte do odměrky 1 čajovou lžičku sójového oleje a 1 polévkovou lžici javorového sirupu (chcete-li mít sladkou příchut') a doplňte odměrku jako obvykle sójovými boby.

Mandlový a hruškový nápoj - program 4 (studená voda) nebo 6 (horká voda)

Přísady: 2 odměrky oloupaných mandlí. Odstraňte jádro z jedné hrušky a nakrájejte ji na kousky o velikosti sójových bobů. 1 polévková lžíce rýže, 1300 ml horké vody. Po promytí mandlí a rýže je namočte po dobu 2 hodin. Vložte namočené mandle, rýži a kousky hrušky do nádoby na vodu. Poté příprava jako u sójových nápojů!



Arašídový nápoj - program 1 nebo 4 (studená voda) nebo 6 (horká voda)

Přísady: 2 odměrky malých arašídů, 1300 ml horké vody. Arašídů krátce opražte na oleji a nechte je namočené po dobu 2 hodin.

Nápoj ze sezamových semínek - program 1 (studená voda) nebo 6 (horká voda)

Přísady: 2 odměrky černých sezamových semínek, ½ odměrky rýže, 1300 ml horké vody. Promyjte rýži a nechte ji namočenou po dobu 2 hodin. Sezamová semínka krátce opražte na oleji. Vložte rýži a sezamová semínka do nádoby na vodu.

Nápoj z vlašských ořechů - program 1 (studená voda) nebo 6 (horká voda)

Přísady: 1 odměrka vlašských ořechů, 1 odměrka rýže, 1300 ml horké vody. Vlašské ořechy krátce opražte na oleji. Vložte je do nádoby na vodu.

Broskvový nápoj - program 6

Přidejte malou plechovku jemně nakrájených broskvových kousků do 1 šálku veganského nápoje.

Hruškový nápoj - program 6

1 šálek předem namočených hrušek nebo 2 čerstvé hrušky, 1-2 polévkové lžíce medu, 1 šálek veganského nápoje, ¼ šálku kokosových vloček

Sójová káva se sójovým nápojem

½ l vody, 2 polévkové lžíce sójové kávy, 1 šálek sójového nápoje, 1 polévková lžíce karobového prášku. Uvařte vodu a nalijte ji do hrnce nebo konvice přímo na kávu a karobový prášek. Po několika minutách promíchejte, aby káva klesla



dolů. Přidejte sójový nápoj dle chuti a servírujte horké. Jedna z oblíbených specialit dětí a velmi vhodná jako snídaňový nápoj místo kakaá.

POSTUP PRO VÝROBU TOFU

Verze I:

Rozpusťte 4-5 g přípravku NIGARI (k dispozici v obchodě se zdravou výživou) ve 125 ml vody. Po výrobě jej přidávejte do čerstvě připraveného horkého sójového nápoje. Ujistěte se, že nápoj má konstantní teplotu asi 80 stupňů po dobu 1 hodiny. Syrovátku propasírujte sítím a zbytek sójového sýru stlačte do tenké látky. Umístěte směs do formy a nahoru položte 3-4kg zátěž. Nechte směs odpočívat 10-24 hodin (v závislosti na tom, jak pevné chcete tofu). Voda, která byla vytlačena, by měla být odstraněna a tofu vloženo zpět do formy a znovu stlačeno. Jakmile tofu získá požadovanou konzistenci, umístěte jej do studené vody (není to nutné, ale voda neutralizuje chuť tofu).

Tofu lze uchovávat v chladničce po dobu 8-10 dnů. Vodu je třeba denně měnit. 1,3 litry sójového nápoje vyjde asi na 180 g tofu.

Verze 2:

Přidejte ½ polévkové lžíce čerstvě vymačkané citronové šťávy do čerstvě připraveného sójového nápoje a nechte jej odpočívat po dobu 20 minut. Poté postupujte dle pokynů uvedených ve Verzi I.

Poznámka o provedení následujících receptů:

Zbytky přísad, které zůstaly v přístroji, jsou označovány jako kaše (se sójovými boby - nazývá se Okara). Pokud by byl zbytkový materiál dále používán, měl by být stlačen v případě, že je jeho konzistence příliš vlhká.



PUDINKY - KRÉMY - OMÁČKY

Pudink

Použijte svůj oblíbený recept na pudink a nahradte kravské mléko mírně oslazeným sójovým nápojem.

KAROBVÝ PUDINK ANNA

2 šálky sójového nápoje, ¼ šálku ořechů, ¼ šálku kokosových vloček, 5 - 6 polévkových lžic lehkého karobového prášku, ¼ čajové lžičky vanilky, ¼ čajové lžičky skořice, 1/8 čajové lžičky kardamomu, 1/8 čajové lžičky soli, 2 šálky studené vody, rýžová mouka, koření. V hrnci vyšehejte všechny přísady dohromady. Pokračujte v míchání na mírném plamenu, dokud se pudink nezačne vařit. Nechte jej slabě vřít po dobu 5-10 minut. Nalijte pudink do misky a nechte vychladnout.

ŠPALDOVÝ PUDINK

1 litr špaldového nápoje z přístroje. 1-1/2 balení instantního vanilkového pudingu, 2-3 polévkové lžíce surového hnědého cukru. Neustále míchejte a přiveďte špaldový nápoj k varu. Smíchejte balíček vanilkového pudinku a surový hnědý cukr s troškou horkého špaldového nápoje, poté přidejte do zbývajcího špaldového nápoje. Nechte krátce povařit a nalijte do skleněných misek.

ŠPALDOVÁ OVOCNÁ OMÁČKA

200 g špaldové kaše z přístroje, 500 g čerstvého sezónního ovoce a 1 - 2 polévkové lžíce agávového sirupu. Smíchejte špaldovou kaši a agávový sirup. Nakrájejte čerstvé ovoce na malé kousky a promíchejte se špaldovou kaší.



BANÁNOVÝ KRÉM

100 g tofu, 1/3 šálku výrobku Sojagen (od firmy GranoVita), 1/3 šálku mandlí, ½ šálku celozrnné rýže, vařené, 2 šálky vody, 1 šálek datlí nebo 1/3 šálku medu, vanilka, 2 polévkové lžíce citronové šťávy, 3 banány. Rozmixujte všechny přísady - s výjimkou citronové šťávy a banánů - dokud není směs velmi jemná. Nakonec přidejte citronovou šťávu a 2 banány a znovu mixujte, dokud směs není krémová. Nakrájejte zbylý banán na malé kousky a přidejte do krému. Promíchejte. Může být také podáván s ananasem.

Avokádový ovocný krém

1 hruška, 1/2 avokáda, 1 banán, 1/2 šálku datlí, ½ šálku sójového nápoje z přístroje. Rozmixujte všechny přísady do jemného krému. Pro rozmanitost přimíchejte několik semínek anýzu nebo fenyklu! Jedná se o skvělý dressing na ovocný salát; krém na vafle nebo náhrada smetany jakožto polevy na ovocný dort.

JEČNÝ TOFU KRÉM

100 g ječné kaše z přístroje, 100 g měkkého tofu - tofu používané pro dezerty, 1-2 polévkové lžíce javorového sirupu, pár kapek citronové šťávy. Tofu velmi jemně rozmixujte a dobře promíchejte se zbývajícími přísadami. Nalijte do misek.

POMERANČOVÝ TOFU KRÉM

250 g tofu, 1 pomeranč, 2-3 čajové lžičky medu, 1/8 šálku kešu ořechů nebo mandlí, 1 čajová lžička organické pomerančové kůry, 1-2 polévkové lžíce citronové šťávy.



Banánová omáčka se sójovým nápojem

½ litru sójového nápoje z přístroje, 2 velké nebo 3 malé banány, 1 polévková lžíce medu nebo javorového sirupu. Banány mixujte tak dlouho, až vznikne pyré, vyšlehejte do krému a přidejte sójový nápoj. Přidejte med nebo javorový sirup dle chuti a podávejte lehce zchlazené.

Banánová omáčka s rýžovým nápojem

½ litru rýžového nápoje, 2 velké nebo 3 malé banány. Zpracujte banány v mixéru, vyšlehejte do krému a přidejte sójovo-rýžový nápoj. Podávejte lehce zchlazené.

Pudinková omáčka s banánem

½ litru sójového nápoje z přístroje, ½ balíčku instantní pudinkové směsi, 1 banán, 1 polévková lžíce mandlového másla, 2 polévkové lžíce surového hnědého cukru. Pudinkový prášek rozpusťte v 1 šálku sójového nápoje. Přiveďte zbytek sójového nápoje k varu a metličkou vmíchejte do mandlového másla. Jakmile začne sójový nápoj vařit, vmíchejte rozpuštěnou pudinkovou směs. Po jedné minutě odeberte ze sporáku. Rozmačkejte banán vidličkou, mixujte až do krému a vmíchejte do pudinku. Přidejte hnědý cukr dle chuti a podávejte teplé nebo studené.

Speciality

Krokety z vlašských ořechů

50 g nasekaných vlašských ořechů, 200 g špaldové kaše z přístroje, 1 polévková lžíce sójové mouky, 40 g celozrnné mouky, 2 polévkové lžíce rajčatového pyré, 1 čajová lžička oregana, bylinková sůl, strouhanka, 50 g cibule nasekané a dušené (volitelné). Smíchejte všechny přísady. Pokud je těsto příliš měkké, přidejte více strouhanky. Tvořte krokety a umístěte je na papír na pečení. Pečte v troubě při teplotě 180 °C po dobu 15 minut, dokud nejsou zlatavě hnědé.



Teplá ječná kaše

100 g ječmene, 1-2 polévkové lžíce javorového sirupu, 1 polévková lžíce mandlových plátků. Vyrobté přístrojem ječnou kaši. Polijte kaši javorovým sirupem. Ozdobte mandlovými plátky.

Kokosový koláčový základ

200 g kokosových vloček, 100 g špaldové kaše z přístroje, med jako pojivo. Smíchejte kokosové vločky a špaldovou kaši. Přidejte dostatek medu na výrobu těsta. Těsto vložíme do koláčové misky a necháme péct po dobu asi 10 minut při teplotě 190 °C.

Ovesný koláčový základ

100 g kešu ořechů, 200 g ovesné kaše z přístroje, špetka soli, přibližně 80 ml vody, 1 polévková lžíce medu (volitelné). Rozmixujte kešu ořechy a přidejte zbývající přísady. Těsto vyválejte a vložte do koláčové misky. Pečte při teplotě 180 °C. Těsto může být použito jako krusta pro sladké nebo kořeněné pokrmy.

KRÉMOVÝ TOFU DORT

Kokosová koláčová krusta (viz recept výše), 400 g měkkého tofu, 500 ml sójového vanilkového dezertu (např. Alpro), 2-3 polévkové lžíce surového hnědého cukru, 125 ml vody, 10 g agaru. Vytvořte koláčový základ. Vmíchejte měkké tofu, cukr a sójový vanilkový dezert. Vařte agar v 125 ml vody. Nechte vařit a poté přidejte do krémového tofu-vanilkového těsta. Rozetřete na vychladlou koláčovou krustu a nechte na chladném místě přibližně 2 hodiny.

Mandle a ovesné vafle

150 g ovesné kaše z přístroje, 250 ml mandlového nápoje z přístroje, 50 g nasekaných mandlí, 1 polévková lžíce vanilkového cukru, 2-3 polévkové lžíce surového hnědého cukru. Rozmixujte nejemno všechny přísady, dokud není těsto lehké a nadýchané. Vložte těsto do vaflovače.



Sušenky ze sezamových semínek

125 g ovesné kaše z přístroje, 125 g špaldové kaše z přístroje, 100 g sezamových semínek, 1 čajová lžička mořské soli, 1 čajová lžička mletého koriandru, případně trochu vody. Smíchejte ovesnou kaši a špaldovou kaši. Přidejte zbývající přísady. Těsto rozetřete na plech s pečicí fólií. Pečte při teplotě 175 °C po dobu přibližně 60 minut. Po 15 minutách pečení nakrájejte těsto na proužky.

Polévky

KRÉMOVÁ POLÉVKA

Zbytky obilovin z přístroje, 300 ml vody a 1 čajová lžička zeleninového polévkového koření, pažitka. Přiveďte vodu s polévkovým kořením k varu. Vmíchejte cereální kaši a podávejte s jemně nasekanou pažitkou.

Krémová ječná nebo špaldová polévka

100 g ječné nebo špaldové kaše, 1 litr vody, zeleninové polévkové koření, 1 – 2 mrkve. Postupujte dle návodu na výrobu ječného nápoje s přístrojem Vegan Star. Přidejte ječnou kaši a nápoj do hrnce a okořeňte je. Nastrouhejte mrkve a přidejte je do polévky. Přiveďte polévku k varu. Můžete přidat jemně nasekanou cibuli nebo pažitku.

Pomazánky

Jakákoliv cereální kaše může být ihned použita jako teplá kaše na snídani nebo lehké večerní jídlo. Přidejte javorový sirup, datlové máslo, banány, mandle nebo ořechy atd. Velmi chutné!

Sladká pomazánka

Cereální kaše z přístroje, 125 ml sójového vanilkového dezertu (například: od firmy Alpro), 2 polévkové lžíce medu, 2 polévkové lžíce mletých ořechů nebo kokosových vloček. Dobře všechny přísady rozmixujte. Pomazánka by měla mít roztíratelnou konzistenci.

Kořeněná pomazánka

Cereální kaše z přístroje, 2 polévkové lžíce dietního margarínu, 1 stroužek česneku, 1 jemně nakrájená cibule, bylinková sůl, jemně nasekaná pažitka. Dobře všechny přísady rozmixujte. Pomazánka by měla mít roztíratelnou konzistenci. Uchovávejte v chladničce (uchovávat po dobu až 5 dní).

Kešu a špaldový sýr

120 g špaldové kaše z přístroje, 120 g mletých kešu ořechů, přibližně 125 ml vody, 1 polévková lžíce citronové šťávy, bylinková sůl, ½ čajové lžičky česnekového prášku, ½ čajové lžičky cibulového prášku, jemně nasekaná pažitka. Rozmixujte všechny přísady kromě citronové šťávy. Přidejte citronovou šťávu a dobře promíchejte.

Okara pomazánka (zbytky z výroby sójového nápoje)

80 g vlhké okary, 1 stroužek česneku, zeleninové polévkové koření, 1 čajová lžička sladké papriky, trochu nakrájené petrželky, 1-2 polévkové lžíce kešu ořechů (volitelné). Rozmixujte všechny přísady do krému. Uchovávejte v chladničce.

Ječná a datlová pomazánka

150 g ječné kaše z přístroje, 100 ml vroucí vody, 50 g vypeckovaných datlí. Namočte datle do vroucí vody. Rozmixujte ječnou kaši s měkkými datlemi. Uchovávejte v chladničce.



Karobová a ořechová pomazánka

100 g ovesné kaše z přístroje, 2 čajové lžičky karobového prášku, 3 polévkové lžíce medu, 100 g mandlového másla. Dobře všechny přísady promíchejte. Uchovávejte v chladničce.

Burgery

Kořeněné tofu burgery

1 velká cibule, 2 stroužky česneku, 1 svazek petrželky, 500 g tofu, 5 polévkových lžic rajčatového pyré, ½ čajové lžičky mořské soli, ¼ čajové lžičky pepře, ¼ čajové lžičky mletého muškátového oříšku, 1 polévková lžíce tekutého koření, strouhanka dle potřeby. Oloupejte a najemno nakrájejte cibuli. Oloupejte a rozdrťte česnek. Umyjte, vysušte a nakrájejte listy petrželky. S použitím vidličky rozmačkejte tofu na ploché desce co nejjemněji. Přidejte petržel, rajčatové pyré, mořskou sůl, pepř, muškátový oříšek a tekuté koření. Dobře promíchejte. Dejte vše do misky a přidejte strouhanku dle potřeby, dokud směs nebude mít konzistenci potřebnou k vytváření burgerů. Tvarujte ploché, stejně velké burgery. Rozpalte olej v pánvi a smažte burgery po obou stranách po dobu 5 minut.

Tofu knedlíky

20 g másla, 100 g tofu, 1 polévková lžíce tekutého lecitinu, 1 čajová lžička mořské soli, 1 čajová lžička mletého muškátového oříšku, krupice dle potřeby. Pomocí ručního mixéru vyšlehejte máslo, tofu, lecitin, mořskou sůl a mletý muškátový oříšek v misce, dokud nebude směs nadýchaná. Přidejte krupici dle potřeby tak, aby se vytvořila měkká směs. Tvarujte knedlíky.



Tofu burgery s mrkví a celerem

500 g tofu, 1 mrkev, 1 malý celer, 1 cibule (volitelné), bylinková sůl, 100 g ovesné kaše z přístroje, případně trochu strouhanky. Rozmačkejte tofu vidličkou. Nastrouhejte mrkev a celer. Smíchejte všechny přísady, včetně ovesné kaše a vytvarujte burgery. Je-li směs příliš měkká, přidejte strouhanku. Pečte v troubě při teplotě 180 °C po dobu 20 minut.

Burgery z para ořechů

100 g špaldové kaše z přístroje, 1-2 plátky celozrnného toastového chleba, na kostičky, 1 polévková lžíce sójové mouky, 100 g nasekaných para ořechů, 1 cibule jemně nasekaná (volitelné), 2 polévkové lžíce arašídového másla, bylinková sůl, voda a šalvěj dle chuti. Dobře všechny přísady promíchejte. Přidejte do směsi pouze tolik vody, aby měla konzistenci potřebnou k vytvarování burgerů. Tvarujte burgery. Pečte v troubě při teplotě 180 °C po dobu 20 minut, dokud nezískají zlatavě hnědou barvu.

OKARA KARBANÁTKY

150 g okary, 150 g ovesných vloček, 75 g slunečnicových semínek, 1 cibule, vegetariánské polévkové koření, česnek, bylinková sůl, 1 červená paprika (nebo 1 nastrouhaná mrkev nebo ½ nastrouhané cukety), olej, strouhanka, Tofunéza (volitelné). Smíchejte okaru a ovesné vločky. Přidejte nasekaná slunečnicová semínka a jemně nakrájenou cibuli. Nakrájejte papriku na malé kousky. Smíchejte všechny přísady a nechte na chvíli odpočívat. Tvarujte malé burgery a obalte ve strouhance. Smažte na pánvi až do zlatohněda. (Můžete také vytvarovat směs do jednoho válečku a péct jej v troubě).



Různé

Banánová zmrzlina ze sójového nápoje

½ litru sójového nápoje z přístroje, 2 banány, 2 polévkové lžíce surového hnědého cukru. Rozmačkejte banány vidličkou, vyšlehejte do krémové konzistence a smíchejte se sójovým nápojem. Přidejte cukr dle chuti. Dejte do mrazáku a pravidelně míchejte nebo použijte zmrzlinovač. Ti, kteří mají zmrzlinu velmi rádi, by mohli chtít investovat do zmrzlinovače. Je však také možné vyrábět zmrzlinu v mrazáku. Míchejte každých 5 minut, poté každých 15 minut, aby se zabránilo krystalizaci. Med, koncentrát jablečné nebo hruškové šťávy nejsou vhodné jako sladidla, protože při zmrazení ztrácí svou chuť.

Sójová pěna

Ujistěte se, že sójový nápoj je co nejchladnější a pak jej vyšlehejte v mixéru, dokud nebude mít krémovou konzistenci. Přidejte med dle chuti. Ihned podávejte, protože bude brzy znovu tekutý.

Sójový krém - 250 g

125 ml sójového nápoje z přístroje, 1 polévková lžíce tekutého lecitinu, 125 ml oleje, 1 čajová lžička citronové šťávy. Sójový nápoj, lecitin a olej nechte několik hodin na chladném místě. Přidejte citronovou šťávu a dohromady vyšlehejte, dokud nedosáhne krémové konzistence. TIP: Tento sójový krém je výbornou, čistě veganskou alternativou kysané smetany. Může se však používat pouze za studena, například jako dip k zelenině.

Sójová majonéza - 250 g

125 ml sójového nápoje z přístroje, 125 ml oleje, 2-3 polévkové lžíce citronové šťávy, 1 čajová lžička granulí zeleninového polévkového koření, ¼ čajové lžičky česnekového prášku, ¼ čajové lžičky bílého pepře. Doba přípravy: cca 10 minut. Sójový nápoj a olej dejte na několik hodin do chladničky. Nalijte sójový nápoj



do vysoké nádoby. Přidejte citronovou šťávu a promíchejte. Přidejte polévkové koření, česnekový prášek a pepř. Nalijte do oleje a použijte ruční mixér k rozmixování směsi, dokud nebude krémová a pevná.

PROBLÉMY A ŘEŠENÍ

Pokud nebudete spokojeni s přístrojem nebo s nápoji, které přístroj vyrábí:

Nejdříve se na nás prosím obraťte, ještě **PŘED VRÁCENÍM PŘÍSTROJE**. 90 % všech problémů je způsobeno nesprávným provozem a lze je vyřešit po telefonu. Tím můžete ušetřit čas, práci a peníze. Kdykoli chcete přístroj vrátit, uveďte prosím přesný a podrobný popis vašeho problému a typ dané chyby.

Pokud máte s vaším přístrojem jakýkoliv problém, proveďte prosím následující test:

Stiskněte tlačítko pro program č. 6. Pokud toto funguje, elektronika je s největší pravděpodobností v pořádku a je to spodní část přístroje, která nefunguje. Poté stiskněte jiné tlačítko pro program mezi 1 a 4. Pokud se jednotka nezahřívá (počkejte prosím, chvíli to trvá), je to spodní část, která je vadná. V tomto případě je nutno vyměnit pouze spodní část.

Přístroj nezačne pracovat

Bylo použito správné množství vody? Bez naplnění vodou přístroj nebude fungovat.

Zkontrolujte prosím, zda je motorová část připojena ke spodnímu bloku.

Zkontrolujte elektrické spojení.

Tlačítko „Select“ pro výběr programu nefunguje



Během čištění se mohla do přístroje dostat voda. Vysušte přístroj fénem na vlasy (přibližně 10 minut pro jak motorovou, tak i spodní část, zejména v místech spojovacích bodů). Viz také - „programy nefungují“.

Hlasité zvuky

Při mletí tvrdých zrn, bobů apod. může v podstatě dojít k hlasitým zvukům. Malé kamínky a jiná jádra, která nebyla odstraněna, mohou také produkovat hlasité zvuky.

Špatné sekání a kvalita nápojů

Zkontrolujte množství přísad - příliš málo nebo příliš mnoho může také velmi ovlivnit kvalitu nápojů.

Zkontrolujte, zda bylo použito správné množství vody. Použili jste teplou vodu pro programy 1-4? Při těchto programech musí být použita pouze studená voda!

Zkontrolujte, zda jste zvolili správný program.

Z přístroje uniká pěna

Je možné, že jste důkladně nepromyli a nenamočili boby? Použili jste zmražené boby? Použili jste pro tento proces teplou vodu? Použili jste nesprávný program? Použijte pouze programy 2 a 3 pro zpracování sójových bobů!

Zápach spálení

Bylo překročeno množství přísad? Nebo jste nepoužili minimální množství vody? Voda musí být nalita až po první značku - to je minimální potřebné množství. Bylo vnitřní dno přístroje před použitím pečlivě vyčištěno? Pokud tomu tak není, může to vést ke spálení při opětovném používání přístroje.



Programy nefungují

Je pravděpodobné, že do přístroje vnikla voda. Několik dní nechte přístroj pomalu vyschnout - neumísťujte na žádný zdroj vytápění! Je třeba se vyvarovat proniknutí vody do přístroje za každou cenu!

Nadzvedl se motorový blok během výrobního procesu? V takovém případě musí být přístroj naplněn zcela znovu a znovu zapnut.

V průběhu výrobního procesu nelze změnit program!

Přístroj musí být znovu naplněn a znovu zapnut.

Přetečení přístroje

Snímače přeplnění a teploty vody v horní části přístroje nejsou čisté - po každém použití prosím opatrně očistěte.

Nikdy nezvedejte motorovou část přístroje během provozu. Pokud tak učiníte, narušíte program a přístroj musí být zapnut znovu.

Pokud jste během výrobního procesu vytáhli zástrčku nebo jste restartovali program, může to mít za následek přetečení přístroje.

DŮLEŽITÉ: Nikdy přístroj nezapínejte, pokud v nádobě není žádná voda.

Můžete chránit svůj přístroj a prodloužit jeho životnost, pokud ho necháte vychladnout po dobu nejméně 1 hodiny po každém použití.



ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

1. Pro neobchodní použití přístroje VEGAN STAR dovozce uděluje záruční lhůtu 24 měsíců, že přístroj nemá žádné vady materiálu a konstrukce. Záruka je platná od data nákupu. Pokud nebude vystavena faktura nebo záruční list nebude řádně vyplněn, záruční lhůta platí od data výroby.

2. Pokud dovozce nebo váš dodavatel od vás obdrží písemné oznámení o takové poruše a je prokázáno, že je přístroj vadný, přístroj bude buď vyměněn, nebo opraven. Vyměněný přístroj bude buď nový, nebo jako nový. Přístroj VEGAN STAR může být vybaven repasovanými nebo opravenými díly, jejichž účinnost je ekvivalentní k novým dílům, nebo díly, které mohli být krátce v činnosti. Výměna přístroje je možná pouze po konzultaci se společností AGRISAN NaturProdukte GmbH, A 5400 Hallein, Rakousko.

3. Během záruční doby se opravy provádějí za poplatek, pokud k poruchám nebo závadám dochází z důvodu nesprávného použití, pokud opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny neoprávněnými osobami, jsou-li poruchy nebo závady způsobeny vyšší mocí, jsou-li závady způsobeny použitím neoriginálních dílů nebo příslušenství, v případě závad způsobených zanedbáním, nedostatečnou nebo nesprávnou údržbou, pokud poruchy nebo závady vznikly v důsledku toho, že provozovatel přístroje nedodržel bezpečnostní pokyny a návod k obsluze nebo proběhla-li neoprávněná manipulace nebo úprava přístroje.

4. Dvozce neposkytuje žádnou jinou výslovnou nebo předpokládanou záruku, a to ani písemně, ani ústně. V rozsahu stanoveném místními zákony je jakákoliv předpokládaná záruka vhodnosti pro daný účel nebo předpokládaná záruka obchodní nebo uspokojivé kvality omezena na dva (2) roky. Pokud by po dobu trvání předpokládané záruky takové omezení nebo takové vyloučení neměly být ve vaší zemi povoleny, neplatí zde. Tato záruka poskytuje specifická zákonná práva a ochranu. Můžete mít další práva, která se v jednotlivých zemích liší.

5. V rozsahu povoleném místními právními předpisy jsou prostředky právní ochrany obsažené v tomto prohlášení o záruce vaším jediným a výlučným prostředkem ochrany. S výjimkou výše uvedeného případu není dovozce v žádném případě



odpovědný za následné škody (včetně ztráty zisků) nebo jiné škody, ani na základě smluvních podmínek ani odpovědnosti za delikt, ani jinak. V některých zemích vyloučení nebo omezení náhodné nebo následné škody nemusí být povoleno. Pokud máte bydliště v takové zemi, výše uvedené omezení nebo vyloučení nemají žádný účinek.

6. Záruka je nepřenositelná.

7. Zpětná doprava přístroje k nám musí být provedena ve vhodném obalu. Škody způsobené nevhodným balením vrácených zásilek nebudeme uznávat.

Název produktu: VEGAN STAR active
Číslo přístroje:
Datum nákupu:
Jméno kupujícího:
Tel. č.:
Jméno prodejce:
Tel. č.:



Technické údaje:

Předmět: kuchyňský robot pro domácnost

Model: active

Napětí: 230 V

Frekvence: 50 Hz

Topný výkon: 750 W

Výkon motoru: 200 W

Hmotnost: 2,5 kg

Kapacita vody: 1,1 – 1,3 l

Výška / Stojná plocha: 33 cm / 17 x 23,5 cm

SERVISNÍ STŘEDISKO

Mipam bio s.r.o.

Rudolfovská 11, 370 01 České Budějovice

CZECH REPUBLIC

Pevná linka: +420 386 351 961

Mobilní tel.: +420 776 584 237