

S4208

Smile Vegital

NÖVÉNYI ITAL- ÉS
LEVESKÉSZÍTŐ



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

FIGYELEM!

A NYOMTATOTT HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ CSAK A BIZTONSÁGI TUDNIVALÓKAT, VALAMINT A KICSOMAGOLÁSI, ÜZEMBE HELYEZÉSI ÚTMUTATÓT TARTALMAZZA. MINDEN EGYÉB FONTOS INFORMÁCIÓ, RÉSZLETES PROGRAMLEÍRÁSOK, RECEPTEK A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ VÉGÉN KÖZZÖLT QR KÓDOK, ILLETVE LINKEK ALATT TALÁLHATÓK, KÉRJÜK, FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ALKALMAZZA ŐKET!

A termék Európai Uniói megfelelőség tanúsítvánnyal (CE) rendelkezik.

A képek tájékoztató jellegűek, a megjelölt tartozékok változhatnak, illetve a folyamatos fejlesztés miatt a megvásárolt készülék fentiekől kisebb mértékben eltérhet.

A VEGITAL SMILE tejhelyettesítő ital és levesfőző készülék részei

1. Gépfej fogantyú
2. Kontrol panel
3. Gépfej
4. Rozsdamentes acél pengék
5. Csatlakozó aljzat
6. Tartály
7. Tartály fogantyú
8. Elektromos kábel
9. Műanyag adagoló pohár
10. Kézi szűrő



TECHNIKAI JELLEMZŐK

TÁPFESZÜLTÉG	FŰTÉS TELJESÍTMÉNY	MOTOR TELJESÍTMÉNY	ÜRTARTALOM
220-240 V ~ 50/60 Hz	800 W	max. 170 W	1200 ml

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Kérjük, figyelmesen olvassa el, és tartsa be a következő biztonsági előírásokat:

- A nem rendeltetésszerű használat sérülést okozhat!
- A készüléket háztartási célra, kizárólag beltéren használja, használaton kívül a konnektorból kihúzva tárolja!
- Tisztításakor a készüléket - sem a fejet, sem a tartályt - ne merítse vízbe és ne tegye mosogatógépbe, mivel azok elektromos részeket tartalmaznak, amelyek károsodhatnak! Az ilyen jellegű hibák nem tartoznak a garanciális javítások hatálya alá!
- Gyerekek és felügyeletet igénylő személyek nem használhatják a készüléket, tartsa azt tőlük elzárva!
- A készülék éles pengéire mind az eszköz használata, mind pedig annak tisztítása során fokozottan ügyeljen!
- Soha ne emelje fel a gépfejet darálás közben, mindig várja meg, amíg a motor leáll!
- Legyen nagyon óvatos, mivel a forrásban levő vízből gőz szabadul fel, ez pedig fokozottan balesetveszélyes! Úgy emelje fel a fejet, hogy a távozó gőz ne okozhasson sérülést! Használjon hővédő kesztyűt, a gépfej fogantyúját a kancsófogantyú felőli irányból fogja meg!
- A kancsóban levő alapanyag és víz együttesen nem haladhatja meg a kancsó belső oldalán levő 1,2 liter szintjelzést és nem lehet a minimum jel alatt.
- A készüléket élettartama végén elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szolgáló gyűjtőhelyre kell szállítani. Ezek a gyűjtőhelyek lakossági ügyfelek számára ingyenesek. A régi készülékek összegyűjtésével és újrahasznosításával jelentősen hozzájárul a természeti erőforrásaink megőrzéséhez és környezetbarát és egészséges ártalmatlanításhoz. A készüléket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, semmiképpen ne dobja kukába!
- A Start/Cancel gomb megnyomásával a program csak az első néhány percben állítható meg, amíg a készülék fel nem fűti a folyadékot. Azt követően csak a fali konnektorból történő kihúzást követően szakítható meg a program.
- Amennyiben már forró a folyadék és Ön megszakítja a programot, minden esetben meg kell várni, hogy a folyadék szobahőmérsékletűre hűljön. Ismételten elindítani a programot csak ezt követően szabad!

A KÉSZÜLÉKKEL KÉSZÍTHETŐK:

Főzött

- krémlevesek zöldségekből, gyümölcsökből
- darabos levesek, raguk
- kásák, mártások, bébiételek
- növényi tej- és tejszínhelyettesítő italok hüvelyesekből, gabonákból, magvakból, gumókból

Hideg (csak darálással készülő)

- dzsúdok, smoothiek, turmixok

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot, majd óvatosan, vízbe merítés nélkül mossa el a gépféjet és a gép tartályát a „Tisztítás és karbantartás” részben megadott utasítások szerint.
- Ellenőrizze a csomagolást belülről, a berendezés és a vezeték állapotát, valamint azt, hogy a helyi feszültség megfelel-e a 220-240V/50Hz-nek!
- Készítsen elő minden hozzávalót, amit a recept ír. (Receptjeink a tejmentesreceptek.hu weboldalunkon érhetők el.
- Tegye a készülék tartályába az alapanyagokat és tölts fel vízzel a megfelelő szintig.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék teteje pontosan illeszkedik-e a tartályra. Ha nincs rajta helyesen, akkor az áramellátás hiánya miatt a program nem indul el.
- Válassza ki és indítsa el a kívánt programot a lenti táblázat szerint.
- Amint a program lejárt, a folyadékot szűrje le, és amint megfelelő hőmérsékletűre hűlt, már fogyaszthatja is. A levesek, krémlevesek esetében nincs szükség szűrésre.
- A főző programok esetében az elkészült étel/ital forró, ezért óvatosan öntse ki!

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Legcélszerűbb semleges mosogatószerrel és üvegmosó kefével, esetleg puha mosogató kendővel végezni a tisztítást annak érdekében, hogy a gép felszíne ne sérüljön.
2. Az esetleges letapadás oldására 20%-os ecet, szódadikarbóna, mosogatótabletta, valamint dörzsölő szivacs alkalmazható.
3. A mosogatást követően helyezze a gépet és tartozékait jól szellőző, száraz, biztonságos helyre és várja meg a teljes száradást, majd összeállítva tárolja.
4. Soha ne tegye mosogatógépbé és ne merítse vízbe a készülék egyik részét sem.
5. A programok lejárta után érdemes azonnal elmosni a készülék tartályát és a tartályba lógó fejrészt, különben a száraz alapanyag rászárad, ami megnehezíti a tisztítást.
6. A készülék Clean (öntisztító) programja csak öblítési célt szolgál, ami nem helyettesíti az alaposabb mosogatást

TÖBBSZÖRÖS VÉDELMI EGYSÉGEK

- **Száraz főzés védelem:** amennyiben a tartályban nincs víz, a készülék főző programja elindítható és elkezdi fűteni, de rövid idő után a belső hőérzékelő lekapcsol, megszakítja a fűtést és csak akkor kapcsol vissza, ha a kancsó belseje kellőképpen lehűlt. Áramtalanítsa a készüléket, adjon hozzá elegendő mennyiségű vizet és alapanyagokat, ismét helyezze áram alá és indítsa újra.
- **Túlcsoordulás védelem:** amennyiben a főzött ital/leves ki akarna futni és eléri a túlcsoordulás érzékelőt, a program lekapcsolja a fűtést és megszakítja a programot. A kijelzőn ilyenkor villognak a fények.
- **Motor túlmelegedés elleni védelem:** amennyiben főzés közben a belső hőmérséklet a megengedettnél magasabb és a motor túlmelegszik, a beépített hővédelem kikapcsolja a motor áramellátását. A szobahőmérsékletre való visszahűlést követően a motor nem indul újra el. A motor működése csak a szervizben állítható vissza.

FONTOS! A kívánt ital, leves, kása, stb. elkészítését követően hagyja szobahőmérsékletre hűlni a készüléket, csak ezt követően indítsa újra. A folyamatos, kellő megszakítás nélküli használat a fűtőrendszer védelmének túlterhelését, sőt annak meghibásodását eredményezheti. Kérjük, kerülje a készülék túlterhelését!

HIBAELHÁRÍTÁS

Hiba	Elemzés	Hibaelhárítás
A program nem világít	Nincs áram alatt a készülék	Ellenőrizze, hogy a kábel megfelelően van-e behelyezve a készülékbe és a hálózati aljzat be van-e kapcsolva
	Belső áramkör hiba	Vegye fel a kapcsolatot a szervizzel
A program világít, de a készülék nem indul el	A Start gombot nem nyomta meg megfelelően	Nyomja meg a Start gombot erősebben
	Belső áramkör hiba	Vegye fel a kapcsolatot a szervizzel
A készülék darál, de nem melegít	A készülék a melegítő fázis elején tart a főzési programban	Várjon további 10 percet és ellenőrizze a hálót
	A gépfej nem jól illeszkedik a tartályra	Helyezze a gépfej csatlakozóját pontosan a tartály csatlakozójára.
	Túlhevülés védelem bekapcsol	Várjon egy órát amíg a készülék lehűl
	Belső áramkör hiba	Vegye fel a kapcsolatot a szervizzel
A készülék melegít, de nem darál	A készülék éppen nem darálás állapotban van a főzési programban vagy Chunky program fut	Várjon tovább amíg a darálás elindul vagy használjon más főző/daráló programot
	A gépfej nem jól illeszkedik a tartályra	Helyezze a gépfej csatlakozóját pontosan a tartály csatlakozójára.
	Motor túlterhelés védelem bekapcsol	Vegye fel a kapcsolatot a szervizzel
	Belső áramkör hiba	Vegye fel a kapcsolatot a szervizzel

Hiba	Elemzés	Hibaelhárítás
Vizes, túl híg gabona/magital	Kevés gabona/mag van a tartályban Túl sok víz van a tartályban	Használjon több gabonát/magot. Csökkentse a víz mennyiségét
A leves nem főtt meg vagy kifutott	Rossz funkciót választott ki, vagy a hozzávalókból túl sokat tett	Ellenőrizze le a hozzávalók mennyiségét, és hogy a megfelelő programot választotta-e
A főzött ital/étel leég	Túl kevés víz és/vagy túl sok alapanyag	A recepteknek megfelelő mennyiségű vizet és alapanyagot használjon.
Az összes lámpa villog program indítás után némi idővel	Az alapanyag felhabzik és eléri a habérzékelt	Csökkentse a habzást kiváltó alapanyag mennyiségét és/vagy használjon alacsonyabb hőfokú programot.

KÍVÁNJUK, HOGY TELJEN NAGYON SOK ÖRÖME A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁBAN!

IMPORTŐR: ARTIS KFT, 8000 Székesfehérvár, Bem u. 40. Magyarország

WEB oldalak: vegital.hu, tejmentesreceptek.hu

FACEBOOK: Vegital, a tejmentes ital

Lépjen be a "Vegital, ahogy mi szeretjük" zárt Facebook csoportba, amelyben támogatást nyújtunk mind a kezdeteknél, mind pedig a folytatásban.

Csatlakozzon hozzánk, hogy segíthessünk!



vegital.hu/smileusermanual



vegital.hu



tejmentesreceptek.hu



Facebook:
Vegital, a tejmentes ital



Facebook:
Vegital, ahogy mi szeretjük

PROGRAMOK ISMERTETÉSE

1. **Krémlevesek zöldségekből, gyümölcsökből (Smooth soup):** Zöldség- és gyümölcs krémlevesek főzésére alkalmazható program, akár egynemű, akár vegyes alapanyagokból. (25- 30 perc)
2. **Darabos levesek, raguk (Chunky soup):** Ez a program alkalmas olyan levesek és raguk főzésére, amelyek hozzávalói csak megfőnek, de egyben maradnak (hagyományos levesek, raguk). A programban darálási funkció nincs. (25-30 perc)
3. **Kása program (Cereal):** Kásák és tejszínhelyettesítők készítésére alkalmas program. Szárazanyag darálásra nem, csak kizárólag folyadék hozzáadásával alkalmazható! (30-35 perc)
4. **Növényi tej- és tejszínhelyettesítő italok szójababból, hüvelyesekből (Soybean):** Növényi italfőző program, amellyel szójababból és hüvelyes alapanyagból készíthetők tej- és tejszín helyettesítő italok. (25-30 perc)
5. **Dzszúok, smoothiek (Juice):** Automatikus turmixolás. Főzés nélküli program, amellyel nyers ételek és italok, smoothie-k, juice-ok készíthetők. (5 perc)
6. **Növényi tej- és tejszínhelyettesítő italok magvagból és gumókból (Five grain):** Növényi italfőző program, amellyel magvagból, gumókból készíthetők tej- és tejszín helyettesítő italok (25-30 perc)

RÉSZLETES KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

Amikor a kiválasztott program lejárt, a készülék többszöri, hosszú sípolással jelez, illetve a programgombjai világítanak. Húzza ki a tápkábelt a konnektorból, majd a készülékből, vegye le a főzőfejet és öntse ki a tartály tartalmát a szűrőkancsóba, vagy egy tálba!

FIGYELEM! Az elkészült ital, étel – a Juice program kivételével – forró, ezért legyen nagyon óvatos!

Smooth (25-30 perc) – Krémleves

1. Az apróra (kb. 1x1 cm-re) vágott, legfeljebb 600 g zöldséget/gyümölcsöt és az egyéb hozzávalókat öntse a tartályba (a puhább zöldségből/gyümölcsből többet, a keményekből kevesebbet tehet bele). A leégés elkerülése végett először a zsiradékot tegye bele.
2. Adjon hozzá annyi vizet, hogy az „1,2 L” jelig érjen.
3. Helyezze a tartályra a gépfejet úgy, hogy az illeszkedjen a tartály fogantyújának felső részén található csatlakozóra. Illessze a háromlyukű csatlakozót a fogantyú alján található dugaljba, majd dugja be a villásdugót a konnektorba. Ekkor a készülék rövidet sípol, majd villog a Smooth ikon.
4. Nyomja meg a Mode felíratú gombot, majd a Start gombot. A Smooth ikon folyamatos világításra vált, a program elindult. Kb. 20 perccel később a gép szaggatott sípolással jelzi, hogy a program a végére ért és világítani kezdenek a programgombok.
5. Az elkészített leves azonnal fogyasztható, de tovább ízesíthető, pl. növényi tejszín-, vagy tejhelyettesítővel, fűszerekkel, külön megpárolt, darabolt zöldségekkel, párolt vagy nyers gyümölcsökkel, pirított magvakkal, stb.

Chunky (25-30 perc) – Leves, ragu

1. A megfelelően megtisztított, feldarabolt, legfeljebb 600 g zöldséget/gyümölcsöt és egyéb alapanyagot öntse a tartályba. A leégés elkerülése végett először a zsiradékot tegye bele.
2. Adjon hozzá annyi vizet, hogy a két jelölés közé essen, vagy legfeljebb az „1,2 L” jelig érjen.
3. Helyezze a tartályra a gépfejet úgy, hogy az illeszkedjen a tartály fogantyújának felső részén található csatlakozóra. Illessze a háromlyukú csatlakozót a fogantyú alján található dugaljba, majd dugja be a villásdugót a konnektorba. Ekkor a készülék rövidet sípol, majd villognak a programfunkciók.
4. Nyomja meg a Mode gombot addig, amíg a Chunky ikon kezd villogni, és érintse meg a Start feliratot. A Chunky ikon folyamatos világításra vált, a program elindult.
5. Kb 25 perccel később a gép szaggatott, hosszú sípolással, valamint a programgombok villogásával jelzi, hogy a program a végére ért.
6. Az elkészült leves azonnal fogyasztható, de tovább ízesíthető, pl. növényi tejszín-, vagy tejhelyettesítővel, fűszerekkel.

Cereal (25-30 perc) – Kása és tejszínhelyettesítő 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.

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 Mode programválasztó gomb 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. Ha lejárt a program, húzza ki a csatlakozót, majd ismét
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, gabonából kevesebb, magvakból több alapanyag szükséges, részletes receptek: tejmentesreceptek.hu)

Soybean (25-30 perc) – Növényi tej- és tejszínhelyettesítő italok gabonákból

1. Tegye a tartályba a recept szerinti hozzávalókat. A letapadás elkerülése végett először a zsiradékot tegye bele.
2. Adjon hozzá annyi vizet, hogy az „1,2 L” jelig érjen.
3. Helyezze a tartályra a gépfejet úgy, hogy az illeszkedjen a tartály fogantyújának felső

részen található csatlakozóra. Illessze a háromlyukú csatlakozót a fogantyú alján található dugaljba, majd dugja be a villásdugót a konnektorba. Ekkor a készülék rövidet sípol, majd villognak a programfunkciók.

4. Érintse meg a Mode a feliratot, nyomja addig, amíg a Soybean ikon villog, érintse meg a Start feliratot. A program elindult. Kb 25-30 perccel később a gép hosszú, szaggatott sípolással, valamint a programgombok villogásával jelzi, hogy a program a végére ért. Szűrje át az italt a készülékhez mellékelt kézi szűrővel. Az elkészített ital, a szűrést követően azonnal fogyasztható, de tovább ízesíthető, pl. kakaóval, fahéjjal.

Juice (5 perc) – Dzsúz, smoothie, turmix

1. Az apróra (kb. 1x1 cm-re) vágott, kb. legfeljebb 800 g zöldséget/gyümölcsöt és egyéb hozzávalókat öntse a tartályba, majd adjon hozzá annyi vizet, vagy növényi tejhelyettesítőt, hogy az „1,2 L” jelig érjen.
2. Helyezze a tartályra a gépfjet úgy, hogy az illeszkedjen a tartály fogantyújának felső részén található csatlakozóra. Illessze a háromlyukú csatlakozót a fogantyú alján található dugaljba, majd dugja be a villásdugót a konnektorba. Ekkor a készülék rövidet sípol, majd villognak a programfunkciók.
3. Érintse meg a Mode feliratot annyiszor, hogy a Juice ikonig elérjen. Amikor a Juice ikon villog érintse meg a Start feliratot. A Juice ikon folyamatos világításra vált, a program elindult, a digitális kijelzőn a hátralevő idő jelenik meg. Kb. 5 perccel később a gép szaggatott sípolással jelzi, hogy a juice/smoothie/turmix fogyasztásra kész. Az így kapott italok szűrhetők, de szűrés nélkül is fogyaszthatók, valamint tovább ízesíthetők

Five grain (25-30 perc) – Növényi tej- és tejszínhelyettesítő italok magvakból és gumókból

1. Az 1-1,5 mérőpohárnyi (kb. 70 - 100 g) alaposan megmosott gabonát, magot tegye a tartályba és adja hozzá az ízesítőket. (a mennyiség receptenként eltérő lehet, gabonákból kevesebb, magvakból több alapanyag szükséges, részletes receptek: tejemntesreceptek.hu)
2. Adjon hozzá annyi vizet, hogy legalább a maximum jelzésig érjen.
3. Helyezze a tartályra a gépfjet 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 Mode programválasztó gomb megnyomásával válassza ki a FIVE GRAIN funkciót. 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 kézi szűrő segítségével, ezzel az fogyasztásra kész

Vége jelzés

Ha a készülék befejezte a főzési ciklust, akkor a hosszan, szaggatottan sípol, illetve minden programgombja világít. Ezután már kihúzhatja a kábelt és eltávolíthatja a főzőfejet.

ALAPRECEPTEK

Fontos alapszabályok:

- A gyümölcsöket és zöldségeket mindig megtisztítva, kimagozva, felkockázva (kb. 1x1 cm-es kockákra) kell a tartályba tenni.
- Banánt, csokoládét ne tegyen a főzőprogramok elején a gépbe, mert leéghetnek. Ezeket mindig a program végeztével – amennyiben az ital szűrést igényel, akkor a szűrést követően – a Juice programmal darálja hozzá.
- A napraforgóból és a tökmagból készült italok az állásban kb. 1 óra alatt bezöldülnek. Természetesen ettől az ízük nem változik. Ha van ideje hagyni és leülepíteni őket, akkor a zöld szín a folyadék tetején gyűlik össze, amelyet egy szűrőkanállal eltávolíthat fogyasztás előtt.
- Mézet mindig csak a kihűlő félben lévő italhoz adjon (60°C alatt), hogy a vitaminok megmaradjanak!
- Édesítésre kiváló az eritrit, vagy a stevia, ezeket már az elején, a többi összetevővel beleteheti a tartályba. Ha illitet használ, legyen óvatos, mivel az sokaknál hasmenést okozhat.
- Egy kis mokkáskanálnyi Himalaya sót mindig adjon a vízhez, kiemeli az ízeket, ráadásul nagyon sok ásványi anyagot tartalmaz.
- Emulgeálószerként semleges ízű étolajat (Olajessimo, Paleolaj) érdemes használni a tejhelyettesítőkhoz.
- Levesekhez adható olívaolaj, vagy egyéb markánsabb ízű növényi olaj is.
- Bármelyik tejhelyettesítő vagy leves elkészíthető egy evőkanálnyi libazsír, vagy mangalicazsír hozzáadásával is, ezek az italok ízét kis mennyiségben nem befolyásolják, a levesek esetében, pedig kifejezetten finom ízt adnak.
- Minden gabona és mag alapú tejhelyettesítőhöz adjon egy adagolópohár kókuszreszeléket, ez növeli az ital beltartalmi értékét, a gabonáknál, pedig megszünteti a keményítő okozta nyákos állagot: selymes, lágy italt nyerhetünk így.
- A növényi tejhelyettesítőkhoz mindig 60% feletti zsírtartalmú kókuszreszeléket használjon!
- A kókuszreszelék nélkül a gabona alapú tejhelyettesítők nyákosak lesznek, ezért - hacsak nem érzékeny rá, - kókuszt mindig adjon hozzá.
- A mag vagy gumó alapú tejhelyettesítőknél – amennyiben valaki érzékeny rá – a kókusz elmaradhat, akkor az alapmagból kell egy adagolópohárral többet használni.
- Tejszínhelyettesítőknél mindig adjon az alapanyagokhoz 5 dkg kókuszszírt. Remekül sűrít, elősegíti a „tejszín” állag kialakulását.
- Ha szeretné, hogy megmaradjon a gyümölcsök, zöldségek vitamintartalma, 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.

ALAPRECEPTEK

PROGRAM	RECEPT	HOZZÁVALÓK	ELKÉSZÍTÉS	FŐZÉSI IDŐ
Smooth	Paradicsom-leves	• 800 g konzerv paradicsom • 2 bio csirke-, vagy zöldség kocka • 100 ml növényi tejszín • só, bors, oregano, rozsmaring, bazsalikom • Víz/alaplé az „1,2 L” jelig	Tegye a készülék tartályába az alapanyagokat és válassza ki a Smooth programot. Ha a program végeztével nem elég sima, krémes, használja a gyors mixer funkciót.	20 perc
	Káposzta leves	• 15 dkg káposzta • 50 g (kb. közep méretű) sárgarépa • 10 dkg (2 db kisebb méretű) krumpli • 30 g zeller • só, vagy ételízesítő, • Késhegynyi őrölt fekete bors, • Kisebb babérlevél • víz az „1,2 L” jelig	Daraboljon fel minden zöldséget kb 1x1 cm-es kockákra, majd a fűszerekkel együtt tegye őket tartályba és indítsa el a Smooth programot. Melegen és hidegen egyaránt finom, valamint kiválóan támogatja a fogyókúrát!	
Chunky	Darabos csirkeleves	• 1 db csirkemell felkockázva (egy egész csirkemell fele) • 1 nagyobb sárgarépa • 1 kisebb zöldség • 1 kis zeller gumó, vagy 1 szál szárzeller • 1 hagyma • 1 gerezd fokhagyma • 1 bio csirke-, vagy zöldségleves kocka (vagy egy ek adalékanyagmentes fűszerkeverék) • 1 kis kávé • 1 mk bors • 1 ek libazsír • víz az „1,2 L” jelig	Öntse a zsíradékot a tartályba, rá a hagymát és a fokhagymát. Tegye a készülék tartályába az alapanyagokat. Jól keverje el, majd válassza ki a Chunky programot. Tálalja vagy pirított kenyérszeletekkel	25 perc
	Karalábé leves	• 1 nagy fej karalábé • 1 nagyobb sárgarépa • 1 kis zöldség/fehérrépa • zöldség leveskocka/zöldség ételízesítő • só • bors • olaj • víz az „1,2 L” jelig • tálaláshoz: növényi „tejszín”, vagy „tejtől”	Minden zöldséget vágjon fel 1x1 cm-es kockákra, majd a többi hozzávalóval együtt tegye a készülék tartályába. Jól keverje el, helyezze fel a főzőfejet, majd indítsa el a Chunky programot.	
Five grain	Növényi ital magvakból	• 1-2 ap mandula (dió, magyará, kesudió, pisztácia, stb.) • 1-2 ap kókuszreszelék • 1 csapott ek eritrit • 1 ek semleges ízű olaj • 1 csipet só • víz az „1,2 L” jelig	Minden hozzávalót tegyen a készülék tartályába és válassza ki a Five grain funkciót.	21-28 perc
	Növényi ital gabonából	• 1-2 ap mandula (dió, magyará, kesudió, pisztácia, stb.) • 1-2 ap kókuszreszelék • 1 csapott ek eritrit • 1 ek semleges ízű olaj • 1 csipet só • víz az „1,2 L” jelig	Minden hozzávalót tegyen a készülék tartályába és válassza ki a Five grain funkciót.	
	Mandula-köles-kókusz tejszínpótló	• 3/4 ap rizs (zab, köles, árpa, stb.) • 1-2 ap kókuszreszelék • 1 csapott ek eritrit • 1 ek semleges ízű olaj • 1 csipet só • víz az „1,2 L” jelig	Minden hozzávalót tegyen a készülék tartályába és válassza ki a Five grain funkciót.	

PROGRAM	RECEPT	HOZZÁVALÓK	ELKÉSZÍTÉS	FŐZÉSI IDŐ
Soymilk	Növényi ital szójából, babból, hüvelyesekből	• 1 ap szója • 1 ap kókuszreszelék • 1 ek kollagén peptid • 1 evőkanál semleges ízű olaj • 1 csapott ek eritrit • 1 csipet só • víz az „1,2 L” jelig	Minden hozzávalót tegyen a készülék tartályába és válassza ki a Soymilk funkciót.	25-30 perc
Juice	Eper és ananász smoothie	• 210 g felolvasztott vagy friss eper • 180 g konzerv vagy friss ananász • 430 g növényi „joghurt” • 120 ml növényi tejjel helyettesítő • 1 kanál vanília fagyó	Tegyen minden hozzávalót a készülék tartályába és válassza ki a Juice programot. Frissen tálalja.	3-5 perc
	Csokis banános smoothie	• 630 g növényi „joghurt” • 210-280 ml növényi tejjel helyettesítő • 2 banán felkockázva • 4 evőkanál por eritrit • 70-120 g étcsokoládé	Olvassza fel az étcsokoládét, majd az összes hozzávalóval együtt öntse a készülék tartályába és válassza ki a Juice programot. Frissen tálalja.	
	Zöldturmix	• 3 zöldalma felkockázva • 1-1,5 ek eritrit • 1 csipet só • kb 1-1,5 kanál petrezselyem • 100 g kínai kel reszelve • 100 g kigyóborka • 100 g kiwi • víz az „1,2 L” jelig	Tegye a zöldségmát, az eritritet, a sót a tartályba, öntse fel vízzel és indítsa el a Smooth Soup programot. Ha elkészült, hozzáturmixoljuk a nyers összetevőket a Juice programmal.	
Cereal	Krémkása zabból	• 2 adagolópohár zab • 2 evőkanál semleges ízű olaj • 1 csapott ek eritrit • 1 csipet só • víz az „1 L” jelig	Tegye a hozzávalókat a tartályba és válassza ki a Juice programot. A program lejárta után indítsa el a cereal programot.	25 perc

S4208

Smile Vegital

DAIRY-FREE DRINK
AND SOUP MAKER



USER MANUAL

WARNING!

THE PRINTED USER'S MANUAL CONTAINS ONLY SAFETY INFORMATION, UNPACKING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS. OTHER PRACTICAL INFORMATION, LIKE PROGRAM DESCRIPTIONS, RECIPES CAN BE ACCESSED VIA THE QR CODE AT THE END OF THIS MANUAL. PLEASE READ THEM IN ORDER TO MAKE THE MOST OUT OF THE MACHINE.

The product approved for the safety requirements
of the European Union's (EU) Certificate of Conformity (CE).

The pictures are for information only, the accessories shown may vary and due to the continuous development, the device purchased may differ slightly from the above.

Parts of the VEGITAL SMILE S4208 dairy free drink and soup maker

1. Machine head handle
2. Control panel
3. Machine head
4. Stainless steel blades
5. Power socket
6. Stainless steel jug
7. Jug handle
8. Electric cable
9. Plastic measuring cup
10. Filter



TECHNICAL CHARACTERISTICS

POWER SUPPLY	HEATING POWER	MOTOR POWER	CAPACITY
220-240 V ~ 50/60 Hz	800 W	max. 170 W	1200 ml

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Please read all instructions carefully before using the machine for the first time.

- Improper use may cause injury
- Use the appliance indoors only for household purposes and store it unplugged when not in use
- Do not immerse the appliance - neither the head nor the jug - in water and do not put it in the dishwasher as they contain electrical parts which may be damaged. Faults of this kind are not covered by warranty.
- Children and persons requiring supervision should not use the appliance, keep it out of their reach.
- Pay particular attention to the sharp blades of the device both when using and cleaning it.
- Never lift the machine head while grinding, always wait until the motor stops.
- Be very careful when the machine is boiling water as steam released which may cause injuries. Raise the head so that the escaping steam cannot cause injury. Wear heat-protective gloves and grip the handle of the machine head from the direction of the jug handle to minimize the risk of injury.
- The total amount of raw material and water in the jug must not exceed the 1,2 litre level mark on the inside of the jug and must not be below the minimum mark.
- At the end of its service life the appliance must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipments. These collection points are mostly free of charge for residential customers. By collecting and recycling your old appliances you are making a significant contribution to the conservation of our natural resources and to their environmentally friendly and healthy disposal. Do not dispose of your appliances as household waste, do not throw them in the trash under any circumstances.
- By pressing the Start/Cancel button the programme can only be stopped for the first few minutes until the appliance heats up the liquid. After that, the programme can only be interrupted after unplugging the appliance from the wall socket.
- If the liquid is already hot and you interrupt the programme you must always wait until the liquid has cooled down to room temperature. Only then should you restart the programme.



YOU CAN MAKE WITH THIS MACHINE:

- cream soup from vegetables, fruits
- chunky soup, stew
- porridge, sauce, baby food
- vegetable milk and cream substitutes from beans, grains, seeds, tubers
- juice, smoothie

BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging material and then carefully wash the machine head and bowl without immersing in water following the instructions in the 'Cleaning and maintenance' section.
- Check the condition of the equipment, the cable and that the local voltage is 220-240V/50Hz
- Prepare all ingredients as described in the recipe.
- Put the ingredients in the appliance's container and fill it with water to the right level.
- Make sure that the top of the appliance fits exactly on the container. If it is not connected correctly the program will not start due to lack of power.
- Select and start the desired programme according to the table below.
- Once the programme has finished strain the liquid and once it has cooled down to the correct temperature you can drink it. No straining is necessary for soups and cream soups.
- For cooking programmes the food/drink is hot so pour out carefully.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. It is best to clean the surfaces with a neutral dishwashing detergent and a glass washing brush or soft dishcloth to avoid damaging to the machine.
2. 20% vinegar, baking soda, dishwashing tablets and an abrasive sponge can be used to remove any deposits.
3. After washing, place the machine and its accessories in a well-ventilated, dry, safe place and wait for it to dry completely, then store it assembled.
4. Never put any part of the appliance in a dishwasher or immerse it in water.
5. It is advisable immediately after the end of the programmes to wash the container and the head part of the appliance otherwise the dry ingredients will stick to it making cleaning more difficult.
6. The appliance's Clean programme is for rinsing only and is not a substitute for more thorough washing

MULTIPLE PROTECTION UNITS

- Dry cooking protection: if there is no water in the tank, the cooking programmes can be started and the appliance will start heating but after a short time the internal heat sensor will interrupt the heating and only resumes when the jug has cooled down sufficiently. Disconnect the power, add sufficient water and ingredients, reapply the power and restart the function.
- Overflow protection: if the brewed milk/soup tries to spill over and foaming reaches the overflow sensor the programme will terminate the heating and interrupt the programme. The lights on the display will flash.
- Motor overheating protection: if the internal temperature during cooking is higher than the permissible temperature and the motor overheats the built-in thermal protection will cut the power to the motor. The motor will not restart after cooling down to room temperature. Motor operation can only be reset in service station.

IMPORTANT! After preparing the desired milk, soup, porridge, etc. let the appliance cool down to room temperature and only then restart it. Continuous use without sufficient interruption may overload the protection system of the machine and even cause it fail to work. Please avoid overloading the appliance.

TROUBLESHOOTING

Fault	Possible cause	Troubleshooting
The program is not lit	No power	Check that the cable is inserted correctly and that the mains socket is connected
	Internal circuit fault	Contact the repair station
The program is lit, but the device will not start	Start button not pressed properly	Press the Start button harder
	Internal circuit fault	Contact the repair station
The machine grinds but does not heats up	The appliance is at the beginning of the heating phase of the cooking programme	Wait 10 minutes and check the temperature
	The machine head does not placed correctly on the jug	Place the machine head correctly on the jug
	Overheat protection on	The machine head does not placed correctly on the jug
	Internal circuit fault	Contact the repair station
The machine heats up but does not grind	The appliance is not currently in the grinding mode in the cooking program or the Chunky program is running	Wait longer until grinding starts or use another cooking/grinding program
	The machine head does not placed correctly on the jug	Place the machine head connector exactly on the tank connector.
	Motor overload protection was activated	Contact the repair station
	Internal circuit fault	Contact the repair station

Fault	Possible cause	Troubleshooting
Too thin, diluted grain/seed drink	Not enough grain/seed in the jug	Use more grain/seed
	Too much water in the jug	Reduce the amount of water
The soup is not cooked or spilled over	Inappropriate function selected or too much of the ingredients used	Check the amount of ingredients and whether the correct programme has been selected
The cooked drink/soup burns to heating plate	Too little water and/or too many ingredients applied	Use the correct amount of water and ingredients for the recipe.
All lights flash some time after starting the programme	The raw material foams and reaches the foam sensor	Reduce the amount of foaming ingredients and/or use a lower heat programme.

FOR A DETAILED DESCRIPTION OF THE PROGRAMMES AND TO ACCESS THE BASIC RECIPES,
VISIT **VEGITAL.HU/SMILEUSERMANUAL**, OR SCAN THE QR CODE BELOW!

WE WISH YOU MUCH JOY IN USING THIS APPLIANCE!



vegital.hu/smileusermanual



vegital.hu

S4208

Smile Vegetal

PFLANZENMILCH- UND
SUPPENZUBEREITER



BENUTZERHANDBUCH

WARNUNG!

DIE GEDRUCKTE BENUTZERHANDBUCH ENTHÄLT NUR SICHERHEITSINFORMATIONEN, AUSPACK- UND INSTALLATIONSANWEISUNGEN. ANDERE PRAKTISCHE INFORMATIONEN, WIE PROGRAMMBESCHREIBUNGEN UND REZEPTE, SIND ÜBER DEN QR-CODE AM ENDE DIESER ANLEITUNG AB- RUFBAR. BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG, UM DAS GERÄT OPTIMAL NUTZEN ZU KÖNNEN.

Das Produkt erfüllt die Sicherheitsanforderungen der EU-Konformitätserklärung (CE).

Die Bilder dienen nur zur Information, das gezeigte Zubehör kann variieren und aufgrund der ständigen Weiterentwicklung kann das gekaufte Gerät leicht von den obigen Abbildungen abweichen.

Einzelteile des VEGITAL SMILE S4208 Geräts

1. Griff des Maschinenkopfes
2. Steuerungstafel
3. Maschinenkopf
4. Edelstahlklingen
5. Stromanschluss
6. Edelstahlkanne
7. Griff der Kanne
8. Elektrisches Kabel
9. Messbecher aus Plastik
10. Filter



TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

STROMVERSORGUNG	HEIZLEISTUNG	MOTORLEISTUNG	KAPAZITÄT
220-240 V ~ 50/60 Hz	800 W	max. 170 W	1200 ml

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.

- Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen für Haushaltszwecke und bewahren Sie es bei Nichtgebrauch ohne Stecker auf.
- Tauchen Sie das Gerät - weder den Kopf noch die Kanne - nicht in Wasser und geben Sie es nicht in die Spülmaschine, da es elektrische Teile enthält, die beschädigt werden können. Derartige Defekte sind nicht von der Garantie abgedeckt.
- Kinder und Personen, die beaufsichtigt werden müssen, sollten das Gerät nicht benutzen und es außerhalb ihrer Reichweite aufbewahren.
- Achten Sie besonders auf die scharfen Klingen des Geräts, sowohl bei der Benutzung als auch bei der Reinigung.
- Heben Sie den Maschinenkopf beim Schleifen niemals an, sondern warten Sie immer, bis der Motor zum Stillstand kommt.
- Seien Sie sehr vorsichtig, wenn die Maschine Wasser kocht, da Dampf austritt, der zu Verletzungen führen kann. Heben Sie den Kopf an, damit der austretende Dampf keine Verletzungen verursachen kann. Tragen Sie Hitzeschutzhandschuhe und fassen Sie den Griff des Maschinenkopfes aus der Richtung des Kannengriffs an, um die Verletzungsgefahr zu minimieren.
- Die Gesamtmenge des Rohmaterials und des Wassers in der Kanne darf die 1,2-Liter-Marke auf der Innenseite der Kanne nicht überschreiten und die Mindestmarke nicht unterschreiten.
- Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Gerät zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden. Diese Sammelstellen sind für Privatkunden meist kostenlos. Durch das Sammeln und Recyceln Ihrer Altgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung unserer natürlichen Ressourcen und zu deren umweltfreundlicher und gesunder Entsorgung. Entsorgen Sie Ihre Geräte nicht über den Hausmüll, werfen Sie sie auf keinen Fall in den Müll.
- Durch Drücken der Taste Start/Abbrechen kann das Programm nur in den ersten Minuten unterbrochen werden, bis das Gerät die Flüssigkeit erwärmt hat. Danach kann das Programm nur unterbrochen werden, wenn der Stecker des Geräts aus der Steckdose gezogen wird.
- Wenn die Flüssigkeit bereits heiß ist und Sie das Programm unterbrechen, müssen Sie immer warten, bis die Flüssigkeit auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Erst dann sollten Sie das Programm erneut starten.

SIE KÖNNEN MIT DIESER MASCHINE HERSTELLEN:

- Cremesuppe aus Gemüse, Obst
- stückige Suppe, Eintopf
- Brei, Soße, Babynahrung
- Pflanzmilch- und Sahneersatzprodukte aus Bohnen, Körnern, Samen, Knollen
- Saft, Smoothie

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und waschen Sie dann den Maschinenkopf und die Schüssel vorsichtig ab, ohne sie in Wasser zu tauchen, und befolgen Sie dabei die Anweisungen im Abschnitt "Reinigung und Wartung".
- Überprüfen Sie den Zustand des Geräts und des Kabels und stellen Sie sicher, dass die örtliche Spannung 220-240V/50Hz beträgt.
- Bereiten Sie alle Zutaten wie im Rezept beschrieben zu.
- Geben Sie die Zutaten in den Behälter des Geräts und füllen Sie ihn bis zum richtigen Füllstand mit Wasser.
- Achten Sie darauf, dass der Deckel des Geräts genau auf den Behälter passt. Wenn das Gerät nicht richtig angeschlossen ist, kann das Programm nicht gestartet werden, da es zu wenig Strom hat.
- Wählen und starten Sie das gewünschte Programm gemäß der nachstehenden Tabelle.
- Wenn das Programm beendet ist, sehen Sie die Flüssigkeit ab, und wenn sie auf die richtige Temperatur abgekühlt ist, können Sie sie trinken. Bei Suppen und Cremesuppen ist kein Abseihen erforderlich.
- Bei Kochprogrammen sind die Speisen/Getränke heiß, daher vorsichtig ausgießen.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Reinigen Sie die Oberflächen am besten mit einem neutralen Geschirrspülmittel und einer Glasreinigungsbürste oder einem weichen Spültuch, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
2. 20%iger Essig, Backpulver, Geschirrspültabletten und ein Scheuerschwamm können verwendet werden, um eventuelle Ablagerungen zu entfernen.
3. Stellen Sie die Maschine und das Zubehör nach dem Waschen an einen gut belüfteten, trockenen und sicheren Ort und warten Sie, bis die Maschine vollständig getrocknet ist, dann lagern Sie sie zusammengebaut.
4. Geben Sie keine Teile des Geräts in die Spülmaschine und tauchen Sie es nicht in Wasser.
5. Es ist ratsam, den Behälter und das Oberteil des Geräts unmittelbar nach Beendigung der Programme zu waschen, da sonst die trockenen Zutaten daran haften bleiben und die Reinigung erschweren.
6. Das Reinigungsprogramm des Geräts dient nur zum Spülen und ist kein Ersatz für eine gründlichere Reinigung.

MEHRERE SCHUTZVORRICHTUNGEN

- Trockengehschutz: Wenn kein Wasser im Tank ist, können die Garprogramme gestartet werden und das Gerät beginnt mit dem Aufheizen, aber nach kurzer Zeit unterbricht der interne Wärmesensor das Aufheizen und nimmt es erst wieder auf, wenn die Kanne ausreichend abgekühlt ist. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, füllen Sie ausreichend Wasser und Zutaten ein, schalten Sie es wieder ein und starten Sie die Funktion erneut.
- Überlaufschutz: Wenn die gebrühte Milch/Suppe überläuft und der Schaum den Überlaufsensoren erreicht, unterbricht das Programm den Heizvorgang und bricht das Programm ab. Die Lichter auf dem Display blinken.
- Motorüberhitzungsschutz: Wenn die Innentemperatur während des Kochvorgangs die zulässige Temperatur überschreitet und der Motor überhitzt, unterbricht der eingebaute Thermoschutz die Stromzufuhr zum Motor. Der Motor läuft nach dem Abkühlen auf Raumtemperatur nicht wieder an. Der Motorbetrieb kann nur in der Servicestation zurückgesetzt werden.

WICHTIG! Lassen Sie das Gerät nach der Zubereitung der gewünschten Milch, Suppe, des Breis usw. auf Raumtemperatur abkühlen und starten Sie es erst dann wieder. Ein Dauerbetrieb ohne ausreichende Unterbrechung kann das Schutzsystem des Geräts überlasten und sogar zum Ausfall führen. Bitte vermeiden Sie eine Überlastung des Geräts.

FEHLERBEHEBUNG

Fehler	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Programm ist nicht beleuchtet	Kein Strom	Prüfen Sie, ob das Kabel richtig eingesteckt ist und ob die Steckdose angeschlossen ist.
	Interner Fehler im Stromkreis	Kontakt mit der Reparaturstation
Das Programm leuchtet, aber das Gerät startet nicht	Starttaste nicht richtig gedrückt	Drücken Sie die Starttaste härter
	Interner Fehler im Stromkreis	Kontakt mit der Reparaturstation
Das Gerät heizt auf, mahlt aber nicht	Das Gerät befindet sich am Anfang der Aufheizphase des Garprogramms	Warten Sie 10 Minuten und prüfen Sie die Temperatur
	Der Maschinenkopf sitzt nicht richtig auf der Kanne	Setzen Sie den Maschinenkopf richtig auf die Kanne
	Überhitzungsschutz aktiv	Der Maschinenkopf sitzt nicht richtig auf der Kanne
	Interner Fehler im Stromkreis	Kontakt mit der Reparaturstation
Das Gerät mahlt, heizt aber nicht	Das Gerät befindet sich nicht im Mahlmodus des Kochprogramms oder es läuft das Programm Chunky	Warten Sie länger, bis das Mahlen beginnt, oder verwenden Sie ein anderes Koch-/Mahlprogramm.
	Der Maschinenkopf sitzt nicht richtig auf der Kanne	Setzen Sie den Anschluss des Maschinenoberteils genau auf den Tankanschluss.
	Motorüberlastungsschutz ist eingeschaltet	Kontakt mit der Reparaturstation
	Interner Fehler im Stromkreis	Kontakt mit der Reparaturstation

Fehler	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Zu dünnes, verdünntes Getreide-/ Saatgutgetränk	Nicht genug Getreide/Saatgut in der Kanne	Mehr Getreide/Saatgut hinzugeben
	Zu viel Wasser in der Kanne	Reduzieren Sie die Wassermenge
Die Suppe ist nicht gekocht oder verschüttet	Ungeeignete Funktion gewählt oder zu viel von den Zutaten verwendet	Überprüfen Sie die Menge der Zutaten und ob das richtige Programm ausgewählt wurde.
Das gekochte Getränk/die Suppe brennt auf der Heizplatte an	Zu wenig Wasser und/oder zu viele Inhaltsstoffe aufgetragen	Verwenden Sie die richtige Menge an Wasser und Zutaten für das Rezept.
Einige Zeit nach dem Start des Programms blinken alle Lichter	Das Rohmaterial schäumt auf und erreicht den Schaulsensor	Reduzieren Sie die Menge der schäumenden Zutaten und/oder verwenden Sie ein niedrigeres Heizprogramm.

EINE AUSFÜHRLICHE BESCHREIBUNG DER PROGRAMME UND ZUGANG ZU DEN
GRUNDREZEPTEN FINDEN SIE UNTER **VEGITAL.HU/SMILEUSERMANUAL**, ODER SCANNEN SIE
DEN QR-CODE UNTEN!

WIR WÜNSCHEN IHNEN VIEL FREUDE BEI DER NUTZUNG DIESES GERÄTS!

Treten Sie unserer privaten Facebook-Gruppe bei, in der wir Ihnen Unterstützung bei den
ersten Schritten und bei weiteren Fragen anbieten.
Treten Sie uns bei, damit wir helfen können.



vegital.hu/smileusermanual



vegital.hu

S4208

Smile Végital

ROBOT CUISEUR POUR
LAIT VÉGÉTAL et SOUPES



MANUEL D'UTILISATION

ATTENTION!

LE MANUEL D'UTILISATION IMPRIMÉ CONTIENT UNIQUEMENT DES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ, DES INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE ET D'INSTALLATION. D'AUTRES INFORMATIONS PRATIQUES, COMME LA DESCRIPTION DES PROGRAMMES, LES RECETTES, SONT ACCESSIBLES VIA LE CODE QR À LA FIN DE CE MANUEL. VEUILLEZ LES LIRE AFIN DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE LA MACHINE.

Le produit est conforme aux exigences de sécurité du Certificat de Conformité (CE) de l'Union Européenne (UE).

Les photos sont données à titre indicatif, les accessoires présentés peuvent varier et en raison du développement continu, l'appareil acheté peut différer légèrement de celui présenté ci-dessus.

Pièces de la machine VEGITAL SMILE S4208

1. Poignée de la tête de la machine
2. Panneau de commande
3. Tête de la machine
4. Lames en acier inoxydable
5. Prise de courant
6. Pichet en acier inoxydable
7. Poignée de la cruche
8. Câble électrique
9. Tasse à mesurer en plastique
10. Filtrante



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	PUISSANCE DE CHAUFFAGE	PUISSANCE DU MOTEUR	CAPACITÉ
220-240 V ~ 50/60 Hz	800 W	max. 170 W	1200 ml

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser la machine pour la première fois.

- Une utilisation incorrecte peut provoquer des blessures
- N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur, et exclusivement aux fins réelles d'utilisation de la machine. Rangez-le débranché lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne plongez pas l'appareil - ni la tête, ni le pichet - dans l'eau et ne le mettez pas dans le lave-vaisselle car il contient des pièces électriques qui peuvent être endommagées. Les panes de ce type ne sont pas couvertes par la garantie.
- Les enfants et les personnes nécessitant une surveillance ne doivent pas utiliser l'appareil, tenez-le hors de leur portée.
- Faites particulièrement attention aux lames tranchantes de l'appareil tant lors de son utilisation que de son nettoyage.
- Ne soulevez jamais la tête de la machine pendant le broyage, attendez toujours que le moteur s'arrête.
- Faites très attention lorsque la machine fait bouillir de l'eau car la vapeur qui s'échappe peut provoquer des blessures. Relevez la tête de manière à ce que la vapeur qui s'échappe ne puisse pas causer de blessures. Portez des gants de protection contre la chaleur. Saisissez la poignée de la tête de la machine dans le sens de la poignée du pichet pour minimiser le risque de blessure.
- La quantité totale de matière première et d'eau dans la cruche ne doit pas dépasser le niveau de 1,2 litre indiqué à l'intérieur de la cruche et ne doit pas être inférieure au niveau minimum.
- A la fin de sa durée de vie, l'appareil doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Ces points de collecte sont généralement gratuits pour les clients résidentiels. En collectant et en recyclant vos anciens appareils, vous contribuez de manière significative à la conservation de nos ressources naturelles et à leur élimination écologique et saine. Ne jetez pas vos appareils avec les déchets ménagers, ne les jetez en aucun cas à la poubelle.
- En appuyant sur la touche Start/Cancel, le programme ne peut être arrêté que pendant les premières minutes, le temps que l'appareil chauffe le liquide. Ensuite, le programme ne peut être interrompu qu'après avoir débranché l'appareil de la prise électrique.
- Si le liquide est déjà chaud et vous voulez interrompre le programme, vous devez toujours attendre que le liquide ait refroidi à température ambiante. Ce n'est qu'alors que vous pourrez redémarrer le programme.

QUE POUVEZ-VOUS FAIRE AVEC CETTE MACHINE:

- veloutés à base de légumes
- ragoûts, potages avec morceaux
- porridge, sauce, aliments pour bébés
- substituts de lait et de crème végétale à base de haricots, de céréales, de graines et de tubercules
- Jus de fruits, smoothie

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage, puis lavez soigneusement la tête et la cuve de la machine sans les immerger dans l'eau, en suivant les instructions de la section "Nettoyage et entretien".
- Vérifiez l'état de l'appareil, du câble et que la tension électrique est de 220-240V/50Hz.
- Préparez tous les ingrédients comme décrit dans la recette.
- Mettez les ingrédients dans le récipient de l'appareil et remplissez-le d'eau jusqu'au bon niveau.
- Veillez à ce que le couvercle de l'appareil s'adapte exactement au récipient. S'il n'est pas correctement raccordé, le programme ne démarrera pas en raison d'un manque de puissance.
- Sélectionnez et démarrez le programme souhaité selon le tableau ci-dessous.
- Une fois le programme terminé, filtrez le liquide et une fois qu'il a refroidi à la bonne température, vous pouvez le boire. Il n'est pas nécessaire de filtrer les soupes et les veloutés.
- Pour les programmes de cuisson, les aliments/boissons sont chauds, versez-les avec précaution.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Il est préférable de nettoyer les surfaces avec un détergent neutre pour lave-vaisselle et une brosse à verre ou un chiffon doux pour éviter d'endommager l'appareil.
2. Pour éliminer les dépôts éventuels, on peut utiliser du vinaigre à 20%, du bicarbonate de soude, des pastilles pour lave-vaisselle et une éponge abrasive.
3. Après le lavage, placez la machine et ses accessoires dans un endroit bien ventilé, sec et sûr et attendez qu'elle sèche complètement, puis rangez-la assemblée.
4. Ne jamais mettre une partie de l'appareil dans un lave-vaisselle ou l'immerger dans l'eau.
5. Il est conseillé de laver le récipient et la partie supérieure de l'appareil immédiatement après la fin des programmes, sinon les ingrédients secs s'y collent et rendent le nettoyage plus difficile.
6. Le programme Clean de l'appareil sert uniquement à rincer et ne remplace pas un lavage plus approfondi.

UNITÉS DE PROTECTION MULTIPLES

- Protection contre la cuisson à sec : s'il n'y a pas d'eau dans le réservoir, les programmes de cuisson peuvent être lancés et l'appareil commence à chauffer. Mais après un court instant, le capteur de chaleur interne interrompt le chauffage et ne le reprend que lorsque la carafe a suffisamment refroidi. Débranchez l'appareil, ajoutez suffisamment d'eau et d'ingrédients, remettez l'appareil sous tension et relancez la fonction.
- Protection contre les débordements : si le lait/la soupe tente de déborder et que la mousse atteint le capteur de débordement, le programme s'arrête de chauffer et interrompt le programme. Les voyants de l'écran clignotent.
- Protection contre la surchauffe du moteur : si pendant la cuisson la température à l'intérieur de l'appareil dépasse le niveau critique et que le moteur risqué à surchauffer, la protection thermique intégrée coupe l'alimentation du moteur. Le moteur ne redémarrera pas après avoir refroidi à la température ambiante. Le fonctionnement du moteur ne peut être réinitialisé que dans un point de service.

IMPORTANT! Après avoir préparé le lait, la soupe, le ragoût, etc. désirés, laissez l'appareil refroidir à la température ambiante et ne le redémarrez qu'ensuite. Une utilisation continue sans interruption suffisante risque de surcharger le système de protection de l'appareil et même de le faire tomber en panne. Veuillez éviter de surcharger l'appareil.

DÉPANNAGE

Défauts	Cause possible	Dépannage
Le programme n'est pas allumé	Aucune puissance	Vérifiez que le câble est correctement inséré et que la prise secteur est connectée.
	Défaut de circuit interne	Contactez le point de service
Le programme s'allume, mais l'appareil ne démarre pas	Le bouton de démarrage n'est pas appuyé correctement	Appuyer plus fort sur le bouton de démarrage
	Défaut de circuit interne	Contactez le point de service
La machine chauffe mais ne broie pas.	L'appareil est au début de la phase de chauffage du programme de cuisson	Attendez 10 minutes et vérifiez la température
	La tête de la machine n'est pas placée correctement sur le pichet.	Placez la tête de la machine correctement sur le pichet
	Protection contre la surchauffe active	La tête de la machine n'est pas placée correctement sur le pichet.
	Défaut de circuit interne	Contactez la station de réparation
La machine broie mais ne chauffe pas	L'appareil n'est pas en mode de broyage dans le programme de cuisson ou le programme Chunky est en cours.	Attendez plus longtemps que le broyage commence ou utilisez un autre programme de cuisson/broyage.
	La tête de la machine n'est pas placée correctement sur le pichet.	Placez le connecteur de la tête de la machine exactement sur le connecteur du réservoir.
	Protection contre la surcharge du moteur activée	Contactez le point de service
	Défaut de circuit interne	Contactez le point de service

Défauts	Cause possible	Dépannage
Boisson de céréales/graines trop fine et diluée	Pas assez de grains/graines dans la cruche	Utiliser plus de céréales/graines
	Trop d'eau dans la cruche	Réduire la quantité d'eau
La soupe n'est pas cuite ou débordante	Fonction inappropriée choisie ou trop d'ingrédients utilisés	Vérifiez la quantité d'ingrédients et si le bon programme a été sélectionné.
La boisson/soupe cuite brûle sur la plaque chauffante.	Trop peu d'eau et/ou trop d'ingrédients appliqués	Utilisez la bonne quantité d'eau et d'ingrédients pour la recette.
Tous les voyants clignotent quelque temps après le démarrage du programme	La matière première mousse et atteint le capteur de mousse.	Réduisez la quantité d'ingrédients et/ou utilisez un programme de chauffage plus faible.

POUR UNE DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES PROGRAMMES ET POUR ACCÉDER AUX RECETTES DE BASE, VISITEZ LE SITE **VEGITAL.HU/SMILEUSERMANUAL**,
OU SCANNEZ LE CODE QR CI-DESSOUS.!

NOUS VOUS SOUHAITONS BEAUCOUP DE PLAISIR À UTILISER CET APPAREIL!



vegital.hu/smileusermanual



vegital.hu

S4208

Smile Vegital

CREATORE DI LATTE
E ZUPPE SENZA LATTOSIO



MANUALE UTENTE

ATTENZIONE!

IL MANUALE D'USO STAMPATO CONTIENE SOLO INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA, ISTRUZIONI PER IL DISIMBALLAGGIO E L'INSTALLAZIONE. ALTRE INFORMAZIONI PRATICHE, COME LE DESCRIZIONI DEI PROGRAMMI E LE RICETTE SONO ACCESSIBILI TRAMITE IL CODICE QR ALLA FINE DI QUESTO MANUALE. SI PREGA DI LEGGERLE PER SFRUTTARE AL MEGLIO LA MACCHINA.

Il prodotto è approvato per i requisiti di sicurezza del certificato di conformità (CE) dell'Unione Europea (UE).

Le immagini sono puramente indicative, gli accessori mostrati possono variare e, a causa del continuo sviluppo, l'apparecchio acquistato può differire leggermente da quanto sopra.

Parti del VEGITAL SMILE S4208 macchina per bevande e zuppe senza lattosio

1. Maniglia della testa della macchina
2. Pannello di controllo
3. Testa della macchina
4. Lame in acciaio inossidabile
5. Presa di corrente
6. Caraffa in acciaio inossidabile
7. Manico della brocca
8. Cavo elettrico
9. Misurino di plastica
10. Filtrante



CARATTERISTICHE TECNICHE

ALIMENTAZIONE ELETTRICA	POTENZA DI RISCALDAMENTO	POTENZA DEL MOTORE	CAPACITÀ
220-240 V ~ 50/60 Hz	800 W	max. 170 W	1200 ml

INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

Si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare la macchina per la prima volta.

- Un uso improprio può causare lesioni
- Utilizzare l'apparecchio in casa solo per scopi domestici e conservarlo scollegato quando non viene utilizzato
- Non immergere l'apparecchio - né la testina né la caraffa - in acqua e non metterlo in lavastoviglie perché contengono parti elettriche che possono essere danneggiate. Guasti di questo tipo non sono coperti da garanzia.
- I bambini e le persone che necessitano di sorveglianza non devono usare l'apparecchio, tenerlo lontano dalla loro portata.
- Prestare particolare attenzione alle lame affilate dell'apparecchio sia durante l'uso che la pulizia.
- Non sollevare mai la testa della macchina durante la molatura, attendere sempre che il motore si fermi.
- Fare molta attenzione quando la macchina fa bollire l'acqua perché il vapore rilasciato può causare lesioni. Sollevare la testa in modo che il vapore che fuoriesce non possa causare lesioni. Indossare guanti di protezione dal calore e afferrare il manico della testa della macchina dalla direzione del manico della brocca per ridurre al minimo il rischio di lesioni.
- La quantità totale di materia prima e di acqua nella brocca non deve superare il segno di livello di 1,2 litri all'interno della brocca e non deve essere inferiore al segno minimo.
- Alla fine della sua vita utile, l'apparecchio deve essere portato in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Questi punti di raccolta sono per lo più gratuiti per i clienti residenziali. Raccogliendo e riciclando i vostri vecchi apparecchi date un contributo significativo alla conservazione delle nostre risorse naturali e al loro smaltimento ecologico e sano. Non smaltire i tuoi apparecchi come rifiuti domestici, non gettarli nella spazzatura per nessun motivo.
- Premendo il pulsante Start/Cancel il programma può essere interrotto solo per i primi minuti, finché l'apparecchio non riscalda il liquido. Dopodiché il programma può essere interrotto solo dopo aver scollegato l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Se il liquido è già caldo e si interrompe il programma, bisogna sempre aspettare che il liquido si sia raffreddato a temperatura ambiente. Solo allora si deve riavviare il programma.

COSA SI PUÒ FARE CON QUESTA MACCHINA

- crema di verdure, frutta
- zuppa a pezzi, stufato
- porridge, salsa, cibo per bambini
- latte vegetale e sostituti della panna da fagioli, cereali, semi, tuberi
- succo, frullato

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e poi lavare accuratamente la testa della macchina e la ciotola senza immergerle in acqua, seguendo le istruzioni nella sezione "Pulizia e manutenzione".
- Controllare le condizioni dell'attrezzatura, il cavo e che la tensione locale sia 220-240V/50Hz
- Preparare tutti gli ingredienti come descritto nella ricetta.
- Mettere gli ingredienti nel contenitore dell'apparecchio e riempirlo d'acqua fino al giusto livello.
- Assicurarsi che la parte superiore dell'apparecchio si adatti esattamente al contenitore. Se non è collegato correttamente, il programma non si avvia per mancanza di corrente.
- Selezionare e avviare il programma desiderato secondo la tabella sottostante.
- Dopo la fine del programma, filtrare il liquido e aspettare che si raffreddi alla giusta temperatura, dopodiché sarà possibile berlo. Non è necessario filtrare per le zuppe e le minestre.
- Per i programmi di cottura il cibo/bevanda è caldo, quindi versare con attenzione.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Si raccomanda di pulire le superfici con un detersivo neutro per piatti e una spazzola per lavare i vetri o uno strofinaccio morbido per evitare di danneggiare la macchina.
2. Per rimuovere eventuali depositi si possono usare aceto al 20%, bicarbonato di sodio, pastiglie per lavastoviglie e una spugna abrasiva.
3. Dopo il lavaggio, mettere la macchina e i suoi accessori in un luogo ben ventilato, asciutto e sicuro e aspettare che si asciughi completamente, poi riporla montata.
4. Non mettere mai nessuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie o immergerlo in acqua.
5. Si consiglia, subito dopo la fine dei programmi, di lavare il contenitore e la parte della testa dell'apparecchio, altrimenti gli ingredienti secchi vi si attaccheranno rendendo più difficile la pulizia.
6. Il programma Clean dell'apparecchio serve solo per il risciacquo e non sostituisce un lavaggio più approfondito.

PROTEZIONI MULTIPLE

- Protezione della cottura a secco: se non c'è acqua nella vasca, i programmi di cottura possono essere avviati e l'apparecchio inizia a riscaldare, ma dopo poco tempo il sensore di calore interno interrompe il riscaldamento e riprende solo quando la caraffa si è raffreddata a sufficienza. Staccare la corrente, aggiungere acqua e ingredienti a sufficienza, riapplicare la corrente e riavviare la funzione.
- Protezione dal trabocco: se il latte/la zuppa preparato inizia a traboccare e la schiuma raggiunge il sensore di trabocco, il programma terminerà il riscaldamento e si interromperà. Le spie sul display lampeggiano.
- Protezione dal surriscaldamento del motore: se la temperatura interna durante la cottura è superiore a quella consentita e il motore si surriscalda, la protezione termica integrata interrompe l'alimentazione del motore. Il motore non si riavvierà dopo il raffreddamento a temperatura ambiente. Il funzionamento del motore può essere ripristinato solo nella stazione di servizio.

IMPORTANTE! Dopo aver preparato il latte, la zuppa, il porridge, ecc. desiderato, lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente e solo allora riavviarlo. L'uso continuo senza un'interruzione sufficiente può sovraccaricare il sistema di protezione dell'apparecchio e addirittura causarne il mancato funzionamento. Si prega di evitare di sovraccaricare l'apparecchio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Guasto	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
Il programma non è acceso	Non c'è corrente	Controllare che il cavo sia inserito correttamente e che la presa di corrente sia collegata
	Guasto al circuito interno	Contattare il centro di riparazione
La testa della macchina non è posizionata correttamente sulla brocca	Pulsante di avvio non premuto correttamente	Premere più forte il pulsante di avvio
	Guasto al circuito interno	Contattare il centro di riparazione
La macchina si riscalda ma non macina	L'apparecchio è all'inizio della fase di riscaldamento del programma di cottura	Attendere 10 minuti e controllare la temperatura
	La testa della macchina non è posizionata correttamente sulla caraffa	Posizionare correttamente la testa della macchina sulla caraffa
	Protezione da surriscaldamento attiva	La testa della macchina non è posizionata correttamente sulla caraffa
	Guasto al circuito interno	Contattare il centro di riparazione
La macchina macina ma non riscalda	L'apparecchio non si trova attualmente nella modalità di macinazione nel programma di cottura o è in corso il programma Ciccio	Attendere più a lungo l'inizio della macinazione o utilizzare un altro programma di cottura/macinazione
	La testa della macchina non è posizionata correttamente sulla brocca	Posizionare il connettore della testa della macchina esattamente sul connettore della vasca.
	Protezione da sovraccarico del motore attivata	Contattare il centro di riparazione
	Guasto al circuito interno	Contattare il centro di riparazione

Guasto	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
Bevanda di cereali/semi troppo sottile e diluita	Non c'è abbastanza grano/semi nella caraffa	Usare più grani/semi
	Troppa acqua nella caraffa	Ridurre la quantità d'acqua
La zuppa non è cotta o si è rovesciata	Scelta di una funzione inadeguata o utilizzo di una quantità eccessiva di ingredienti	Controllare la quantità di ingredienti e se è stato selezionato il programma corretto
La bevanda/la zuppa cotta si brucia sulla piastra di riscaldamento	Troppa poca acqua e/o troppi ingredienti applicati	Usare la giusta quantità di acqua e di ingredienti per la ricetta.
Tutte le luci lampeggiano qualche tempo dopo l'avvio del programma	La materia prima fa schiuma e raggiunge il sensore di schiuma	Ridurre la quantità di ingredienti schiumosi e/o usare un programma a calore ridotto.

PER UNA DESCRIZIONE DETTAGLIATA DEI PROGRAMMI E PER ACCEDERE ALLE RICETTE DI BASE,
VISITATE **VEGITAL.HU/SMILEUSERMANUAL**,
o scansiona il codice QR qui sotto!

VI AUGURIAMO BUON DIVERTIMENTO NELL'USO DI QUESTO APPARECCHIO



vegital.hu/smileusermanual



vegital.hu



JEGYZETEK / NOTES / NOTEN / NOTES / NOTE

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



VEGITAL SMILE - S4208