

# VEGAN STAR VR VITAL

## Istruzioni per l'uso

*Per la preparazione di BEVANDE (latte) DI SOIA, RISO,  
MANDORLE e CEREALI - fresche, genuine e saporite.*

Tofu, yogurt di soia, alimenti per il neonato, minestre di  
verdure e muesli

Leggere attentamente prima dell'uso.

**Gentile cliente,**

siamo lieti che ha scelto VEGAN STAR VR VITAL e Le auguriamo buona riuscita delle Sue bevande vegane.

La preghiamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio.

Le auguriamo inoltre dei piacevoli e soprattutto salutari momenti con VEGAN STAR!

**Importazione esclusiva:  
AGRISAN GMBH**

Per motivi legali, solo il latte di mucca è nominato "latte". Il "latte di soia" deve essere quindi chiamato "bevanda di soia".

Veda il nostro video per l'uso corretto del Veganstar nell'internet:

[www.veganstar.eu](http://www.veganstar.eu)

L'uomo è da sempre alla ricerca dell'eterna giovinezza e di un'alimentazione completa.

La soia è, senza esagerazione, uno dei pochissimi alimenti veramente completi, per quanto riguarda il contenuti in proteine, vitamine e minerali e può essere considerata, nonostante le sue dimensioni ridotte, la regina tra i legumi. I popoli dell'Asia orientale conoscono i segreti nutritivi di questa pianta così preziosa già da circa 5000 anni.

Gli yogin dell'epoca Veda erano tra i primi vegetariani al mondo e mangiavano regolarmente soia come componente principale. I vecchi popoli della Cina e del Giappone erano talmente grati per i loro raccolti di soia che le attribuivano un'altissima considerazione e la includevano tra i "cinque cereali sacri". Gli altri quattro erano orzo, riso, frumento e miglio.

Sempre più persone

- sono spinte, per motivi di salute, a ricorrere ad un'alimentazione priva di proteine e grassi animali;
- si vedono costrette, a causa di reazioni allergiche, a modificare la loro alimentazione;
- desiderano evitare per quanto possibile i danni che un regime alimentare scorretto può indirettamente causare all'ambiente;
- cercano di ridurre i livelli di colesterolo nel sangue e proteggere le arterie da incrostazioni dannose;
- devono ricorrere ad alimenti privi di colesterolo, poveri o in alcuni casi privi del tutto di grassi;
- mirano al rafforzamento del loro sistema immunitario indebolito;
- desiderano perdere peso senza grossi sacrifici a tavola e senza rischi per la salute.

*Un'alimentazione consapevole è il passo più importante per raggiungere e conservare condizioni di salute ottimali, il valore più assoluto per la nostra vita!*

## COMPONENTI VEGAN STAR VR VITAL

- Pulsanti dei programmi
- Impugnatura
- Parte superiore della macchina
- Connettore superiore
- Sensore di troppo pieno
- Protezione del motore
- Lame da taglio
- Connettore inferiore
- Manico del serbatoio dell'acqua
- Serbatoio in acciaio inox per l'acqua
- Tacca per il livello dell'acqua
- Presa di alimentazione per spina
- Contenitore di deposito, anche per ammollo della soia o altro
- Recipiente graduato (misurino)

- Colino

## Importanti norme di sicurezza

**L'uso di VEGAN-STAR, come per qualsiasi apparecchio elettrico, comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali a cui è necessario attenersi rigorosamente:**

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni.
2. Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso per cui è stato progettato (produzione di bevande vegane ad uso domestico).
3. Utilizzare l'apparecchio solo all'interno delle mura domestiche e non all'aperto.
4. Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile.
5. Far funzionare l'apparecchio da bambini solo sotto stretta sorveglianza.
6. Se l'apparecchio è in funzione nella vicinanza di bambini, mantenerlo sotto stretta sorveglianza.
7. In nessun caso avvicinare il cavo elettrico e il corpo motore ad acqua o altri liquidi; mai inserire una spina bagnata nella presa. Non operare con mani umide o bagnate. Non immergere il corpo motore in acqua ma pulirlo con un panno umido e asciugarlo subito; fare molta attenzione a non far penetrare acqua nel motore o negli ingranaggi durante la pulizia.
8. Al termine del ciclo di lavorazione **disinserire** subito la spina **prima** di estrarre la parte superiore dell'apparecchio.
9. Non toccare il cavo di alimentazione con mani bagnate.
10. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina dovesse essere danneggiata. In caso di guasto o se l'apparecchio non dovesse funzionare, rispedirlo al produttore per la riparazione.
11. La lama del frullatore è molto affilata e si deve evitare di toccarla!
12. Non lasciare il cavo sospeso penzolante dallo spigolo del tavolo a altra superficie di lavoro ed evitare in ogni caso qualsiasi contatto del cavo con piastre di cottura o altre fonti di calore.
13. Maneggiare con prudenza le lame molto affilate del frullatore nella pulizia.
14. Inserire la spina nella presa solo dopo aver completamente montato l'apparecchio.
15. Si consiglia di pulire l'apparecchio subito dopo ogni ciclo di produzione, per una più agevole pulizia. Rispettare il riempimento corretto, non eccedere il massimo indicato!

16. Non toccare il contenitore dell'acqua e la parte superiore dell'apparecchio durante e subito dopo la produzione; soprattutto il contenitore dell'acqua diventa molto caldo - **pericolo di ferirsi!**
17. Non rimanere vicino all'apparecchio durante l'uso in quanto potrebbe fuoriuscire vapore bollente.
18. Nel caso il ciclo di produzione venga interrotto - p.es. a causa di interruzione di corrente elettrica - ricominciare una nuova lavorazione con ingredienti nuovi.
19. Conservare l'apparecchio fuori dalla portata di bambini!

## **Come prolungare la durata dell'apparecchio acquistato**

1. **Utilizzare i programmi 1 e 2 SOLO per la soia!** Utilizzando altri ingredienti questi programmi possono danneggiare il sistema elettronico dell'apparecchio **dato che la schiuma necessaria alla disattivazione del programma di cottura si sviluppa solo con l'aggiunta dei semi di soia.**
2. Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare latte, zuppe ecc. a basse temperature!
3. Non immergere mai il **corpo motore ed il serbatoio dell'acqua** in acqua!
4. **NON** pulire l'apparecchio **sotto l'acqua corrente!**
5. **Asciugare l'apparecchio** da tutti i residui d'acqua prima di collegarlo alla corrente elettrica, in particolare asciugare il **connettore di collegamento** tra il serbatoio dell'acqua ed il corpo macchina.
6. Si consiglia anche di asciugare questo connettore subito dopo aver terminato le preparazioni.
7. Non interrompere mai la corrente elettrica durante la preparazione né ricominciare da capo!
8. Non separare la parte superiore del motore dal serbatoio dell'acqua.

Si prolungherà la vita del motore lasciando raffreddare l'apparecchio almeno un'ora dopo ogni preparazione.

## **Guida rapida : così facile è la preparazione...**

In Svizzera, è necessario applicare prima l'adattatore fornito in dotazione attenendosi alle istruzioni per il montaggio.

- In primo luogo, versare gli ingredienti nel serbatoio dell'acqua.
- Aggiungere l'acqua fino alla tacca min-max.
- Collegare l'apparecchio alla corrente elettrica.
- Selezionare il programma desiderato con il pulsante "Select" ed avviarlo premendo il tasto "ON / OFF".
- L'apparecchio lavora in modo completamente autonomo. Una volta terminato il programma, viene emesso un segnale acustico.
- 
- Disattivare allora l'apparecchio con "ON / OFF" e scollegare dalla corrente elettrica.
- 
- Versare le bevande / zuppe ecc. direttamente dal contenitore.

### **I programmi automatici 1 - 4 lavorano come segue:**

Riscaldare, sminuzzare più volte, passare e cottura.

Durata del programma circa 15 - 20 minuti.

Un segnale acustico avverte la fine della cottura.

### **Il programma 5:**

Lavora senza riscaldamento e può essere ripetuto.

La preparazione dura pochi minuti.

Un segnale acustico avverte la fine della preparazione.

## **Per la scelta dei programmi:**

### **Premere il pulsante "Select":**

Appena l'apparecchio è collegato alla corrente elettrica, viene emesso un segnale acustico e i pulsanti di programmazione lampeggiano ad intermittenza.

Con il pulsante "Select" può scegliere uno dei programmi 1-5. Col tasto "On / Off" avvia il programma scelto.

La spia di controllo del pulsante del programma scelto emette una luce fissa durante la preparazione.

### **Fine dei programmi - Disattivazione dell'apparecchio:**

Alla fine del programma viene emesso un segnale acustico.

Tutti i pulsanti si accendono contemporaneamente per un istante. Ora può premere il tasto "On / Off".

Tutti i pulsanti si accendono ad intermittenza (come all'inizio del programma).

Scollegare la spina elettrica se non si desidera effettuare ulteriori processi di lavorazione.

### **Panoramica di tutti i programmi:**

Programma 1 - SOLO per semi di soia messi in ammollo - programma di cottura

Programma 2 - SOLO per semi di soia secchi, non messi in ammollo - programma di cottura

Programma 3 - Per bevande dense (di cereali, riso, ecc.), prodotti alimentari per neonati, zuppe dense

Programma 4 - Per bevande e zuppe riscaldate fino a 70°

Programma 5 - Per bevande senza riscaldamento (shaker e mixer)

Tutti i programmi lavorano solo con il riempimento corretto d'acqua.

**Attenzione:** Se dovesse per caso aver scelto il programma sbagliato, scolleghi la spina elettrica et aspetti almeno 5 minuti prima di ricollegarlo. Prema il tasto "Select" e scelga il programma giusto. **Comunque, questo procedimento dovrebbe esser assolutamente evitato!**

## Preparazione delle bevande di soia

### Programma 1 - SOAKED BEANS (Semi di soia messi in ammollo)

**Si raccomanda di usare semi di soia sgusciati, cioè senza pelle, per un miglior sapore della bevanda e meno flatulenze, specialmente dai bambini.**

**Misurare la quantità:** 1 misurino di semi di soia secchi corrisponde a circa 2 misurini di semi in ammollo. Secondo le preferenze, può utilizzare 3-4 misurini di semi in ammollo. Lavare bene i semi di soia, togliere piccole impurezze come sassolini ecc. Ammollare bene per ca. 10 -15 ore in acqua fredda. Buttare via l'acqua e risciacquare con cura più volte - questo neutralizza il sapore "seme di soia" della bevanda.

**Riempire il serbatoio dell'acqua con i semi misurati con attenzione.**

**Aggiungere l'acqua:** L'acqua fredda - **NON CALDA!** - sarà visibile fra la tacca inferiore e superiore.

Secondo la quantità d'acqua, la bevanda sarà più o meno densa. La tacca superiore darà 1,3 litri di bevanda di soia, la tacca inferiore 1,1 litri. La quantità minima, risp. massima **NON** deve essere alterata!

**Posizionare correttamente la parte superiore sul serbatoio.**

**Collegare l'apparecchio al circuito elettrico:** Viene emesso un segnale acustico ed i pulsanti si accendono ad intermettenza.

**Premere il tasto "Select" e scelga il programma desiderato.**

**Premere il tasto "On / Off":** L'apparecchio inizia a lavorare. Durante la preparazione, la luce del pulsante del programma rimane accesa.

La preparazione è completamente automatica: Riscaldare - sminuzzare/frullare - filtrare - cuocere.



**Una volta terminata la preparazione**, viene emesso un segnale acustico (bip). Premere il tasto "On / Off" e si accendono tutti i pulsanti dei programmi ad intermittenza. A questo punto è necessario scollegare la presa elettrica.

Lasciare l'apparecchio ancora chiuso per alcuni minuti, di modo che le particelle sospese cadono sul fondo (okara = resti dello sminuzzamento e primo filtraggio).

Poi scolare la bevanda attraverso il colino in un recipiente adatto.

**Se si desidera eseguire un altro ciclo di sminuzzatura, procedere come segue:**

Con il pulsante "Select", selezionare il programma "Blender/Shaker" (mixer/shaker). Premere il tasto "On / Off", e l'apparecchio effettua una sminuzzatura per altre 5 volte. Con ciò si ottiene che la bevanda abbia una consistenza più cremosa.

**SUGGERIMENTO: Se si desidera una bevanda di soia particolarmente densa, si possono aggiungere 1-2 cucchiaini di riso.**

## **Programma 2 - DRY BEANS (Semi di soia secchi)**

### **Preparazione delle bevande di soia con semi secchi**

1. Lavare i semi con cura e riempire 2 misurini (corrispondono ad un misurino di semi secchi).
2. Aggiungere l'acqua nel serbatoio tenendo conto la quantità minima e massima.
3. Disporre la parte superiore in modo corretto sul serbatoio dell'acqua.
4. Collegare l'apparecchio alla corrente elettrica. Viene emesso un segnale acustico e i pulsanti dei programmi si accendono ad intermittenza.
5. Premere il pulsante "Select" e selezionare il programma 2.
6. Premere il tasto "On / Off". Il programma è completamente automatizzato.
7. Una volta terminata la preparazione, viene emesso un segnale acustico (bip). Premere il tasto "On / Off" e si accendono tutti i pulsanti dei programmi ad intermittenza. A questo punto è necessario scollegare la presa elettrica. Lasciare l'apparecchio ancora chiuso per alcuni minuti. Così, dei resti solidi in sospensione (okara) cadono in fondo.
8. Scolare la bevanda attraverso il colino in un recipiente adatto.

#### **AVVISO IMPORTANTE:**

Se si desidera utilizzare semi verdi o rossi per preparare delle bevande, lasciarli in ogni caso ammollire per 3 ore ed utilizzare **il programma 3 o 4** per la preparazione.

**IN NESSUN CASO SCEGLIERE I PROGRAMMI 1 E 2 PER I SEMI VERDI O ROSSI!**

## **Programma 3 - HEALTHY DRINK / FOOD (Bevanda / Alimento sani)**

Per la preparazione di:

- Bevande cotte e dense (ad es. la bevanda di riso)
- Zuppe cotte (ad. es. di patate / di carote)
- Alimenti cotti per bébé
- Alimenti cotti leggeri (ad es. dopo malattie)

### **Preparazione:**

1. Misurare il livello di riempimento, a secondo della ricetta.
2. Versare tutti gli ingredienti nel serbatoio dell'acqua.
3. Aggiungere l'acqua fredda nel serbatoio: livello minimo fino alla tacca inferiore = 1,1 litri oppure livello massimo fino alla tacca superiore = 1,3 litri.
4. Disporre in modo corretto la parte superiore sul serbatoio dell'acqua.
5. Collegare l'apparecchio alla corrente elettrica. Viene emesso un segnale acustico e tutte le spie di controllo si accendono ad intermittenza. Con "Select" selezionare il pulsante del **programma 3 - Healthy drink / food**. Premere il pulsante "On / Off" e l'apparecchio inizia la lavorazione. L'apparecchio riscalda, sminuzza, frulla e cuoce automaticamente.
6. Terminata la preparazione, viene emesso un segnale acustico (bip). Tutte le spie di controllo si accendono insieme per alcuni istanti. Premere il pulsante "On / Off" e scollegare la presa elettrica dall'apparecchio. Lasciare chiuso ancora qualche minuto.

## **Programma 4 - BIO / low temperature**

Riscaldamento solo fino a 70°.

Programma per la preparazione delicata con manutenzione delle vitamine, di:

- Bevande
- Zuppe e minestre
- Alimenti per neonato e bébés

### **Preparazione:**

1. Misurare gli ingredienti secondo la ricetta: 1 a 2 misurini. Aggiungendo fiocchi di avena, di riso o di cereali, le zuppe e minestre saranno più nutrienti.
2. Versare gli ingredienti così misurati nel serbatoio dell'acqua.
3. Aggiungere **l'acqua fredda** nel serbatoio: minimo fino alla tacca inferiore = 1,1 litri oppure al massimo fino alla tacca superiore = 1,3 litri.
4. Disporre la parte superiore in modo corretto sul serbatoio.
5. Collegare l'apparecchio alla corrente elettrica. Viene emesso un segnale acustico e si accendono tutte le spie di controllo ad intermittenza. Selezionare tramite il pulsante "Select" **il programma 4 - Bio / low temperature**. Premere il tasto "On / Off" ed il programma inizia la lavorazione. L'apparecchio riscalda - sminuzza - frulla - filtra automaticamente.
6. **Una volta terminata la preparazione**, viene emesso un segnale acustico (bip) e tutte le spie di controllo si accendono contemporaneamente per alcuni istanti. Premere il tasto "On / Off" e scollegare la presa elettrica dall'apparecchio.

## **Programma 6 - Blender / Shaker**

Senza nessun riscaldamento.

### **Il programma per la cucina cruda!**

L'acqua calda o bollente distrugge o riduce spesso le vitamine, le sostanze vitali ed i minerali così importanti per la nostra salute. Se la preparazione cotta non è consigliabile per motivi di salute, potrete utilizzare l'acqua a qualsiasi temperatura desiderata. Comunque, noi raccomandiamo di usare 40° al minimo. I risultati migliori si ottengono con le temperature dell'acqua fra 50° - 70°.

Premendo una volta il pulsante "Blender / Shaker", avviene automaticamente uno **sminuzzamento ripetuto**; questo ciclo di lavorazione può essere eseguito varie volte.

Lavorazione in pochi minuti!

#### **Preparazione:**

1. Misurare gli ingredienti secondo la ricetta (usare i recipienti graduati / misurini).
2. Riempire il serbatoio dell'acqua con gli ingredienti misurati.
3. Aggiungere l'acqua con la temperatura desiderata: al minimo fino alla tacca inferiore = 1,1 litri oppure al massimo fino alla tacca superiore = 1,3 litri.
4. Disporre la parte superiore dell'apparecchio in modo corretto sul serbatoio.
5. Collegare l'apparecchio alla presa elettrica. Viene emesso un segnale acustico e tutte le spie di controllo si accendono ad intermittenza. Scegliere tramite il pulsante "Select" il programma 5 - Blender / Shaker. Premere il tasto "On / Off" ed il programma inizia la lavorazione. L'apparecchio sminuzza e frulla automaticamente.
6. Una volta terminata la preparazione, viene emesso un segnale acustico (bip) e tutte le spie di controllo si accendono contemporaneamente per alcuni istanti. Premere il tasto "On / Off" e scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica. Lasciare chiuso ancora qualche minuto.

## **PREPARAZIONE DI LATTE DI RISO**

### **Programmi adatti:**

**I. Programma 3: "Healthy drink / food" - Produzione di bevanda (latte) di riso denso con cottura (zuppa/pappa di riso)**

Particolarmente adatto per l'alimentazione dei neonati e come ricostituente.

**II. Programma 4: " Bio / low temperature" - Produzione di latte di riso senza cottura (saporita bevanda di riso):**

Riscaldamento fino a 70°.

### **III. Programma 5: "Blender / Shaker" - Produzione di bevande di riso saporite con consistenza lattea**

#### **Quantità di riempimento per i programmi 3 - 5:**

A secondo della consistenza desiderata, 1 a 2 misurini di riso riempiti fino all'orlo. Usare preferibilmente riso naturale avorio, lavarlo accuratamente e lasciarlo ammollo per 2 ore, se si vuole.

#### **Bevanda di riso densa e saporita:**

##### *Variante 1:*

1 misurino pieno di riso integrale, 1 cucchiaio da minestra di buon olio di lino o colza, 1 punta di coltello di sale marino, 5 anacardi oppure 5 mandorle. Selezionare il programma 3 e premere il pulsante 5 al termine della lavorazione.

##### *Variante 2:*

1 misurino pieno di riso e 1 misurino con altri ingredienti, come il sesamo, le mandorle, le noci, il cocco grattugiato. 2-3 datteri snocciolati aggiungono un sapore dolce gradevolissimo. Anche le mandorle ed il sesamo devono esser sbucciate!

Selezionare il programma 3 o 4.

##### *Variante 3:*

1 - 2 misurini di riso, selezionare il programma 3, 4 o 5. Dolcificare con miele.

##### *Ricetta nostra:*

1 misurino di riso integrale, 3 datteri snocciolati, 15 mandorle sbucciate, 1 cucchiaio da minestra di cocco grattugiato, 5 anacardi.

##### *Bevanda di riso al sesamo, alle mandorle oppure alle arachidi:*

Togliere le bucce dalle noci / mandorle. Per ottenere un sapore gradevole e profumato, si consiglia di torrare il sesamo o le arachidi prima della preparazione.

### **Preparazione di bevande alle mandorle / alle noci, ecc.:**

#### **Programmi adatti:**

Programma 4: "Bio / low temperature" - Riscaldamento fino a 70°

Programma 5: "Blender / Shaker"

### **Quantità di riempimento per i programmi 4 - 5:**

A secondo della consistenza desiderata, 1 - 2 misurini.

Sbucciare le mandorle mettendole in acqua calda: le pelli si lasciano togliere facilmente. Mettere ammollo per 2 ore gli altri ingredienti.

## **Preparazione di bevande ai cereali**

Miglio, spelta (farro), frumento, orzo, ecc. L'avena dà una bevanda particolarmente gradevole e saporita.

### **Programmi adatti:**

Programma 3: "Healthy drink / food" - Consistenza densa, cottura

Programma 4: "Bio / low temperature" - Riscaldamento fino ca. 70°

Programma 5: "Blender / Shaker" - Consistenza lattea, senza riscaldamento

### **Quantità di riempimento per i programmi 3 - 5:**

1 - 2 misurini. Lavare i cereali e mettere ammollo se si vuole.

Tutte le bevande ai cereali, specialmente quella all'orzo, sono più saporite quando calde.

Per avere altri sapori, si possono aggiungere datteri o fiocchi di cocco. L'aggiunta di un pò di vaniglia Bourbon è particolarmente deliziosa.

*Consiglio:* Aggiungere alla bevanda finita una banana fresca, tagliata in pezzettini piccoli.

Quandi si vuole conservare in frigorifico le bevande ai cereali, queste diventano più dense. Conviene allora aggiungere un pò d'acqua alla bevanda e passarla al shaker - o almeno scuoterla bene prima di bere.

***Non aggiungere MAI del miele o sciroppo d'acero alla bevanda prima del raffreddamento! Caglierà subito, diventando imbevibile!***

## **Preparazione di alimenti per neonati e b  b  s**

Pappa d'avena, pappa di riso, minestrine.

### **Programmi adatti:**

Programma 3: "Healthy drink / food" - Consistenza densa, cottura

Programma 4: "BIO / low temperature" - Riscaldamento fino a 70°

### **Quantità di riempimento per i programmi 3-4:**

- Per la pappa di riso o di cereali: 1 - 2 misurini di riso/cereali

- Per la pappa di verdure: 3 - 4 misurini di verdure, 1 misurino di riso o cereali

La verdura per questi programmi deve essere tagliata a ca. 0,5 - 0,8 cm.

## **Preparazione di zuppe e minestre**

- Minestre di cereali vari o di riso

- Minestre di verdura

### **Programmi adatti:**

Programma 3: "Healthy drink / food" - Consistenza densa, cottura

Programma 4: "BIO / low temperature" - Riscaldamento fino a ca. 70°

### **Preparazione degli ingredienti:**

Patate, carote, cavolfiore ecc. vanno tagliati a piccoli cubetti. Aggiungere le spezie ed il sale, pepe agli ingredienti nel serbatoio. Le erbe, se si desidera, possono essere aggiunte anche alla fine, come pure il riso cotto, la pasta o dei croûtons.

Per rendere la minestra più sostanziosa, si possono mettere 1-2 cucchiaini di minestra di fiocchi di avena e di cereali all'inizio con gli ingredienti.

### **Quantità di riempimento per i programmi 3-4:**

A secondo della consistenza desiderata.

**Minestre di verdura:** 4 - 5 misurini di verdura oppure 3 - 4 misurini di verdura e 1 misurino di cereali.

**Minestre di riso e cereali:** 1 - 2 misurini soltanto.

Lavare il riso/i cereali, mettere ammollo per 1-2 ore se si vuole.

## **Preparazione di bevande alla frutta:**

Con la frutta stagionale come le mele, pere, arance, fragole, pesche e bacche varie ecc.

Programma 5: "Blender / Shaker"

**Quantità di riempimento:**

I frutti vanno tagliati a pezzettini di ca. 0,5 - 0,8 cm. Eventualmente ripetere il programma una seconda volta. Si si vuole, scolare con icolino e dolcificare con miele o zucchero.

Non utilizzi della frutta acida, perchè farà coagulare la bevanda.

**Flatulenze:**

Se neonati e bambini piccoli dovessero reagire con flatulenze dopo una bevanda alla soia, è meglio sbucciare i semi di soia prima della preparazione. Dopo l'ammollo, i gusci si lasciano togliere facilmente.

Può ordinare dei semi di soia sbucciati biologici da VEGANSTAR: [www.veganstar.eu](http://www.veganstar.eu)

Il grande vantaggio sta nella preparazione delicata e genuina delle bevande vegane con VEGAN STAR. Nessuna pastorizzazione, omogeneizzazione, emulgazione ecc. D'altronde, il gusto ben migliore e più sostanzioso di quello delle bevande commerciali valgono questo piccolo lavoretto di pochi minuti. Le bevande vegane fatte da Voi sono un prodotto naturale senza nessuna alterazione, senza l'aggiunta di olii, spezie o altro. Voi conoscete la Vostra acqua ed i Vostri ingredienti.

***È una bella sensazione sapere ciò che si beve!***

**Perchè è la preparazione corretta, cioè L'AMMOLLIRE, è così importante?**

Nell'ammollo si migliora notevolmente il sapore dei semi di soia.

Molte varietà di semi sono velenosi se sono consumati crudi. Contengono certe proteine inibitrici tossiche, le emagglutine, che provocano un'agglutinamento dei globuli rossi e che possono causare un'inflammazione dell'intestino con sanguinamenti. Nel fegato, è già stata osservata una degenerazione dei lipidi e delle necrosi.

**CON L'AMMOLLO E LA COTTURA, LE PROTEINE INIBITRICI TOSSICHE DEI SEMI VENGONO DISTRUTTE.**

**I semi di soia contengono almeno 5 tipi di proteine inibitrici, chiamate inibitori di TRYPSINA, sostanze naturali e velenose della pianta stessa.**

La trypsina è uno degli enzimi principali della digestione delle proteine, prodotti nel pancreas.

Consumando semi crudi, si provoca una maggiore scarica di trypsina ed il pancreas si può sviluppare in modo anomalo. Siccome gli inibitori di trypsina



esercitano una azione inibitrice sull'attività della trypsina, impediscono fortemente la digestione delle proteine.

Inoltre, viene inibita anche la formazione delle proteine corporee e la liberazione degli acidi aminici (componenti proteici), disturbando il crecimiento e lo sviluppo cellulare.

Con l'ammollo e la cottura delle bevande di soia, gli inibitori di trypsina sono completamente distrutti.

Anche eventuali problemi di *stomaco* o *flatulenze intestinali* vengono così evitati.

**Sempre: Lavare tutti i semi e metterli ammollo nel triplo d'acqua molto calda, per almeno 2 ore. Poi lavarli accuratamente.**

Con l'ammollo, le sostanze solubili in acque (le cosiddette stacchiosi e raffinosi) che possono causare disturbi, vengono eliminate quasi completamente.

## RICETTE

### YOGHURT DI SOIA

È risaputo che la preparazione dello yoghurt di soia è difficile e riesce spesso solo in una forma troppo liquida. Comunque, lo yogurt di soia viene preparato come lo yoghurt normale con le culture yoghurt. Se desiderate uno yoghurt cremoso in consistenza solida, Vi raccomandiamo di usare p.es. il gelificante agar-agar.

Il VEGAN STAR YOGHURT MAKER è un aiuto prezioso nella preparazione di yoghurt cremoso in buona consistenza densa o solida.

Diversamente da altri apparecchi per la preparazione dello yoghurt, lo yoghurt è coltivato in un recipiente da 1 litro attraverso il metodo di maturazione in blocco, un metodo più efficiente. Lo yoghurt maturato così è più prezioso per la Vostra salute!

Informazioni: [www.veganstar.eu](http://www.veganstar.eu)

## PRODUZIONE DI TOFU

**Variante 1:** Sciogliere 4-5 grammi di NIGARI (da trovare in drogheria) in 1/8 l d'acqua e mescolare con la bevanda di soia caldo, subito dopo la produzione. Badare che la bevanda tenga una temperatura di circa 80 gradi per un ora. Togliere il siero di latte e avvolgere il tofu in un panno di cotone umido e lasciarlo sgocciolare nell'apposita forma di tofu, coprendolo con un perso di 3 -4 chili per 10 - 24 ore, secondo il grado di morbidezza desiderato. Potete togliere l'acqua che si forma in questo tempo. Poi spremere per togliere ancora una volta l'acqua superflua. Per mantenerlo bene, si può metterlo in acqua fredda (non è obbligatorio, ma l'acqua neutralizza il sapore).

Il prodotto si mantiene circa 8 – 10 giorni, l'acqua si deve cambiare ogni giorno. Con 1,3 litri di bevanda di soia si producono circa 180 grammi di tofu.

**Variante 2:** Aggiungere alla bevanda di soia ½ cucchiaino di succo di limone appena spremuto e lasciar riposare per circa 20 minuti. Poi seguire la preparazione come nella variante 1.

Per questa preparazione i semi non devono essere ammolliti, solo lavati più volte con acqua ben calda.

## BIBITE

La preparazione di bevande vegane di soia può essere variata all'infinito, aggiungendo altri ingredienti per nuovi sapori. Basta mantenere le quantità indicate di acqua ed ingredienti e la Vostra creatività è senza limiti!

La bevanda di soia non necessita nessuna aggiunta per essere bevuta con gusto; ma i bambini, in particolare, amano il sapore leggermente dolce del latte e bevono volentieri la loro bevanda di soia con miele o sciroppo d'acero.

**Aggiungere ingredienti dolcificanti solo dopo il raffreddamento della bevanda!!!**

Naturalmente possono essere usati anche dolcificanti non calorici come il ciclamato. Come Vi pare e piace!

## **Aggiunta di frutta:**

Non aggiungete frutti acidi, fanno coagulare la bevanda!

Provate a combinare mirtilli con/oppure banane con la bevanda di soia naturale o leggermente zuccherata. Provate le Vostre combinazioni preferite di frutta o sciroppi di frutta!

## **Latte nel tè e nel caffè**

Mettere **prima** il latte vegano nella tazza e solo dopo il caffè!

## **Latte vegano semplice leggermente dolce**

Aggiungere dopo il raffreddamento della bevanda fresca zucchero di canna, sciroppo d'acero, miele o dolcificante.

Da servire freddo.

## **Latte e tè di frutta**

Mettere 1 - 2 bustine di tè di vostro gradimento (tè ai mirtilli, alle more, alla rosa canina ecc.) nella bevanda calda appena prodotta e lasciarla in infusione per 20 minuti. Una volta raffreddato il latte di soia assume il colore e l'aroma del tè.

Apprezzatissimo dai bambini!

## **Cioccolata calda**

Usate la bevanda vegana da Voi prodotta e aggiungete carruba, cacao o cioccolata grattugiata. Addolcire a volontà.

## **Latte "Helena" - programma 1:**

Riempire il misurino con semi di soia secchi (non in ammollo), 1/3 di misurino di miglio, 1/3 di misurino di mandorle a schegge, 1/3 di misurino di fiocchi di cocco (come nelle torte). Invece del miglio si può prendere anche il riso, l'avena ecc.

Questo latte risulta particolarmente gradevole.

## **Il latte preferito di Karin - programma 1:**

Riempire 1 misurino con semi di soia ammorliti. Riempire un secondo misurino come segue: 1 cucchiaino di riso naturale avorio, 2 pizzichi di zucchero vanigliato (con autentico estratto di vaniglia) e versare sopra i semi 1 cucchiaino di olio di soia e un cucchiaino di sciroppo d'acero (se si desidera un gusto più dolce). Riempire poi il contenitore come di consueto fino all'orlo con semi di soia.

## **Latte mandorlato alla pesca - programmi 4 - 5:**

**Ingredienti:** 2 misurini di mandorle sbucciate (dalla pelle marrone, oltre il guscio duro). Togliere il centro coi semi di una pera e tagliare in pezzettini grandi come i semi di soia. 1 cucchiaio da minestra di riso, 1,3 litri di acqua molto calda. Dopo aver lavato le mandorle ed il riso, mettereli ammollo per 2 ore. Versare tutti gli ingredienti insieme nel serbatoio dell'acqua. Poi seguire la stessa preparazione come per la bevanda di soia.

### **Bevanda alle arachidi - programmi 4 - 5:**

**Ingredienti:** 2 misurini di arachidi (spagnolette, noccioline), 1,3 litri di acqua molto calda. Arrostire le arachidi in poco olio per pochi minuti e metterle ammollo per 2 ore.

### **Bevanda al sesamo - programmi 4 - 5:**

**Ingredienti:** 2 misurini di sesamo nero, 1/2 misurino di riso, 1,3 litri di acqua molto calda. Lavare il riso e metterlo ammollo per 2 ore. Arrostire brevemente il sesamo. Mettere il riso e sesamo insieme all'acqua nel serbatoio.

### **Bevanda alle noci - programmi 4 - 5:**

**Ingredienti:** 1 misurino di noci, 1 misurino di riso (mettere ammollo), 1,3 litri di acqua molto calda. Arrostire brevemente le noci e mettere tutto nel serbatoio.

### **Bevanda alla pesca - programma 5:**

1 misurino di bevanda vegana ed un barattolino di pesche tagliate a pezzettini. Frullare.

### **Bevanda alle pere - programma 5:**

1 misurino di pere sciropate o fresche, 1-2 cucchiaini di miele, 1 tazza di latte vegano, ¼ di tazza di farina di cocco.

***Non usare mai frutta acida!***

### **Caffè di soia con bevanda di soia**

**Ingredienti:** 1/2 litro d'acqua, 2 cucchiai grandi di caffè di semi di soia, 1 tazza di bevanda di soia, 1 cucchiaio di polvere di carruba. Bollire l'acqua e versarla direttamente in un recipiente con il caffè e la carruba. Rimescolare dopo alcuni minuti, affinché il caffè scenda sul fondo. Riempire con la bevanda di soia e servire caldo. Piace molto soprattutto ai bambini alla prima colazione invece del cacao caldo.

## **Bevande ai cereali:**

**(Latte d'avena, latte di miglio, latte di orzo ecc.)**

Usare un misurino alla volta del cereale desiderato dopo averlo lavato. Si consiglia di aggiungere della vaniglia.

*Suggerimento:* aggiungere al latte pronto una banana fresca.

Tutti i tipi di latte ai cereali (soprattutto quello di orzo) si gustano meglio caldi. Se il latte di cereali viene conservato inizia a rapprendersi e diventa sempre più denso. Aggiungere a questo latte dell'acqua e scuoterlo. Agitarlo in ogni caso prima di consumarlo.

Aggiungere miele e sciroppi solamente dopo che il latte si è raffreddato.

## **CREME – BUDINI - SALSE**

### **Crema di banane**

100g di tofu, 1/3 di tazza di soiagen (della GranoVita), 1/3 di tazza di mandorle, 1/2 tazza abbondante di riso integrale cotto, 2 tazze d'acqua, 1 tazza di datteri, 1/3 di tazza di miele, vaniglia, 2 cucchiaini di succo di limone, 3 banane.

Miscelare tutti gli ingredienti (tranne il succo di limone e le banane) e frullare fino ad ottenere una crema omogenea. Alla fine aggiungere il succo di limone e 2 banane e miscelare di nuovo fino ad ottenere ancora una crema. Mescolare il tutto in una ciotola con una banana tagliata a cubetti. Aggiungere pezzi d'ananas a piacimento.

### **Budino di carrube**

2 tazze di latte di soia, 1/4 di tazza di noci, 1/4 di tazza di farina di cocco, 5-6 cucchiaini di polvere di carruba chiara, 1/4 di cucchiaino di polvere di vaniglia, 1/4 di cucchiaino di cannella, 1/8 di cucchiaino di cardamomo, 1/8 di cucchiaino di sale, 2 tazze di acqua fredda, 1 tazza di farina di riso, 1/2 bottiglietta di aroma di rum, 1/2 bottiglietta di aroma di vaniglia, miele oppure dolcificante. Miscelare finemente i primi 4 ingredienti e frullare. Versare l'acqua, la farina di riso, le spezie e gli ingredienti frullati in una pentola e sbatterli. Continuando a mescolare, portare ad ebollizione fino al livello 2 - 2,5 e lasciar cuocere 5-10 minuti. Lasciar raffreddare il budino in una ciotola.

### **Crema di avocado e di frutta**

1 pera, 1/2 avocado, 1 banana, 1/2 tazza di datteri, 1/2 tazza di latte di soia.

Miscelare tutti gli ingredienti e frullare fino ad ottenere una crema consistente.

Come variazione si possono aggiungere alcuni semi di anice o finocchio!

Può essere usata come guarnizione di macedonie, come crema sopra i biscotti o al posto della panna sui dolci di frutta.

### **Crema di arance e tofu**

250g di tofu, 1 arancia, 2-3 cucchiaini di miele, 1/8 di tazza di anacardi o di mandorle,

1 cucchiaino di buccia d'arancia non trattata oppure di arancia essiccata, 1-2 cucchiaini di succo di limone.

### **Salsa di banane con latte di soia**

½ litro di latte di soia, 2 banane grandi o 3 piccole, 1 cucchiaio di miele o di sciroppo d'acero. Frullare le banane, montare a neve e aggiungere il latte di soia, dolcificare con miele o sciroppo d'acero e servire fresco.

### **Salsa di banane con latte di riso**

½ litro di latte di riso, 2 banane grandi o 3 piccole. Frullare le banane, montare a neve e aggiungere il latte di riso. Servire fresco.

### **Budino di banane**

½ litro di latte di soia, ½ bustina di budino in polvere, 1 banana, 1 cucchiaio di mousse di mandorle, 2 cucchiaini di zucchero di canna integrale. Prendere 1 tazza di latte di soia e sciogliervi dentro il budino in polvere. Scaldare il resto del latte di soia e sbattere la mousse di mandorle. Non appena il latte di soia bolle versare il budino, mescolare e toglierlo dal fuoco dopo un minuto. Schiacciare la banana con una forchetta fino a formare una crema da mescolare al budino. Aggiungere zucchero di canna e servire caldo o freddo.

## **BURGER'S**

### **Tofuburger piccante:**

1 grossa cipolla, 2 spicchi d'aglio, 1 mazzetto di prezzemolo, 500g di tofu, 5 cucchiaini di passata di pomodoro, ½ cucchiaino di sale, ½ cucchiaino di pepe, ¼ di noce moscata macinata, 1 cucchiaio di salsa speziata, pane grattugiato q.b., 5 cucchiaini di olio d'oliva.

1. Sbucciare la cipolla e tagliarla finemente. Sbucciare e schiacciare gli spicchi d'aglio.
2. Lavare, asciugare e tritare finemente il prezzemolo.
3. Schiacciare il tofu il più finemente possibile su un piatto piano con una forchetta.

4. Aggiungere prezzemolo, pomodori, sale, pepe, noce moscata e la salsa speziata e mescolare bene.
5. Mettere tutto in una ciotola e aggiungere il pane grattugiato fino a formare una massa consistente.
6. Con l'impasto formare degli hamburger di uguali dimensioni, scaldare l'olio in una padella ed arrostitre gli hamburger su entrambi i lati per cinque minuti.

## DESSERT

### **Gelato di banane con latte di soia**

½ litro di latte di soia, 2 banane, 2 cucchiaini di zucchero di canna.

Schiacciare le banane con una forchetta, sbattere fino a formare una crema e mescolare alla bevanda di soia. Dolcificare con zucchero e far congelare mescolando spesso oppure lavorarlo in una gelatiera.

Per gli amanti del gelato sarebbe consigliabile procurarsi una gelatiera. Si può comunque ottenere il gelato anche nel congelatore, bisogna però mescolarlo all'inizio ogni 5 minuti e poi ogni 15 minuti per evitarne la cristallizzazione. Per dolcificare il miele non è adatto, perché perde di gusto e indurisce, proprio come il succo concentrato di mele e di pere.

### **Spuma di soia**

Montare a neve il latte di soia il più freddo possibile e dolcificare con miele. Servire subito perché ridiventa velocemente liquido.

### **Panna di soia – 250g**

1/8 di litro di latte di soia, 1 cucchiaino di lecitina liquida, 1/8 di litro di olio, 1 cucchiaino di succo di limone. Lasciar raffreddare per alcune ore il latte di soia con la lecitina e l'olio. Aggiungere il succo di limone e sbattere fino a raggiungere una consistenza cremosa.

**Suggerimento: questa panna di soia è la vera alternativa vegana alla normale panna da cucina, tuttavia può essere usata solo fredda ed è adatta per esempio per la preparazione di verdure.**

### **Maionese di soia – 250g**

1/8 di litro di latte di soia, 1/8 di litro di olio, 2-3 cucchiaini di succo di limone, 1 cucchiaino di brodo vegetale granulare, ¼ di cucchiaino di polvere d'aglio, 1 cucchiaino di pepe bianco – tempo di preparazione circa 10 minuti.

Mettere il latte di soia e l'olio per alcune ore in frigorifero. Mettere il latte di soia in un recipiente alto, aggiungere 2 cucchiaini di succo di limone e mescolare. Aggiungere il brodo, la polvere d'aglio e il pepe. Versare l'olio sopra al tutto e sbattere fino ad ottenere una crema consistente.

## **Possibili utilizzi dell'okara (Residuo dei semi di soia nel filtro dopo la produzione del latte)**

- Può essere utilizzato come ingrediente aggiuntivo al ripieno in torte salate
- Può essere usato come base per pagnotte o arrostiti (vedi ricetta)
- Può essere usato come base per creme spalmabili (vedi ricetta)
- Far essiccare e usare come aggiunta al yogurt di soia o altre pietanze dolci come le creme (è un buon addensante).

### **Pagnotta di Okara**

150g di okara, 150g di fiocchi di avena, 75g di semi di girasole, 1 cipolla, dado vegetale, aglio, sale aromatico, del peperoncino rosso (oppure 1 carota grattugiata o ½ zuccina grattugiata), olio, pane grattugiato (maionese di soia). Mescolare l'okara e i fiocchi di avena. Tritare i semi di girasole e aggiungerli. Tritare finemente la cipolla. Tagliare a pezzettini il peperoncino. A questo punto mescolare tutti gli ingredienti e lasciar riposare brevemente. Formare delle piccole pagnotte e rotolarle nel pane grattugiato (o impastare in forma di arrosto e infornare). Arrostitire in una padella con dell'olio fino a farle indorare.

### **Crema di okara spalmabile**

80g di okara umido, 1 spicchio d'aglio, dado vegetale, 1 cucchiaino di polvere di peperoncino dolce, un po' di prezzemolo tritato (eventualmente 1-2 cucchiaini di anacardi sminuzzati).

Miscelare tutti gli ingredienti in un frullatore fino a ottenere una crema e tenere in frigorifero.

## **Possibili utilizzi dei residui di cereali**

- Possono essere usati ancora caldi con l'aggiunta di sciroppo d'acero (mousse di datteri, mousse di banane ecc.) come purea a colazione o a cena. Molto buoni!
- Come crema dolce da spalmare (vedi ricetta).
- Come crema piccante da spalmare (vedi ricetta).
- Come minestra (vedi ricetta).

### **Crema dolce da spalmare**

Residui di cereali del VEGAN-STAR, 1/8 di litro di dessert di soia alla vaniglia, 2 cucchiaini di miele, 2 cucchiaini di noci macinate oppure di cocco.

Miscelare tutti gli ingredienti e frullare con il programma 5 fino ad ottenere una crema da spalmare.



### **Crema piccante da spalmare**

Residui di cereali del VEGAN-STAR, 2 cucchiaini di margarina vegetale, 1 spicchio d'aglio, 1 cipolla piccola tagliata fine, sale aromatico, erba cipollina tagliata fine.

Miscelare tutti gli ingredienti e frullare col programma 5 fino ad ottenere una crema da spalmare e tenere in frigorifero (si mantiene circa 5 giorni).

## **MINESTRE**

### **Zuppa cremosa:**

Residui di cereali del VEGAN-STAR, 300ml di acqua, 1 cucchiaino di brodo vegetale, un po' di erba cipollina.

Scaldare l'acqua con il brodo, mescolare con i residui di cereali e servire con dell'erba cipollina tagliata fine.

### **Minestra all'orzo o farro:**

100 grammi di orzo o farro, 1 l d'acqua, dado vegetale, 1-2 carote: Cuocere l'orzo secondo il programma. Metter il tutto (incluso il residuo dei cereali) in una pentola e lasciar cuocere, aggiungere gli ingredienti e la carota tritata finemente. A secondo i gusti si può aggiungere cipolle e erba cipollina tritate finemente.

## **Problemi e soluzioni**

### **Se dovesse avere un problema o insoddisfazione qualsiasi con l'apparecchio o con le preparazioni:**

Rivolgetevi per favore dapprima al Vostro fornitore o al rappresentante della marca. Il 90% dei problemi sono attribuibili a errori di utilizzazione e possono facilmente essere risolte al telefono, risparmiandovi tempo, lavoro e denaro. Se dovesse essere necessario di rispedire l'apparecchio, descrivete l'errore o il problema in modo preciso e dettagliato.

### **Se il Vostro apparecchio Vi crea dei problemi, eseguite subito il test seguente:**

Schiacciate il pulsante del **programma 5**. Se funziona normalmente, l'elettronica è intatta ed il problema risiede nella parte inferiore. Premete in seguito un pulsante dei **programmi 1 - 4**. Se l'apparecchio non riscalda -

aspettando un momento, ci vogliono alcuni istanti - la parte inferiore è guasta. In questo caso, basterà sostituire la parte inferiore.

### **L'apparecchio non inizia la lavorazione:**

C'è abbastanza acqua ed in quantità corretta? Senza riempimento con acqua l'apparecchio non funziona per motivi di sicurezza. Controllate se la parte superiore è stata ben connessa con la parte del motore. Controllate il collegamento elettrico.

### **Il pulsante "Select" non funziona:**

Eventualmente, c'è stata una infiltrazione d'acqua nell'apparecchio durante la pulizia. Provate a seccare l'apparecchio con un asciugacapelli, ca. 10 minuti sia per la parte superiore sia quella inferiore, in particolare ai connettori. Vedere anche qui sotto menzionato "**I programmi non funzionano**".

### **Rumori forti:**

I semi secchi e duri possono davvero creare molto rumore durante la macinazione. Anche delle pietruzze o dei noccioli non tolti possono creare un rumore sgradevole.

### **Macinazione scorretta oppure cattiva qualità delle bevande:**

Controllate la quantità degli ingredienti. Avete rispettato la quantità di semi indicata? L'insufficienza o il superamento della quantità indicata può influenzare fortemente la qualità delle bevande.

Controllate se è stata aggiunta la quantità corretta d'acqua. Avete per caso messo acqua *calda* per i *programmi 1 - 4*? Per questi programmi si deve prendere solo **acqua fredda!**

### **Esce schiuma dall'apparecchio:**

Forse non avete lavato accuratamente e ammollito i semi? Sono stati usati semi congelati? Avete usato *acqua calda* per la lavorazione? Avete usato il programma sbagliato? Per i semi di soia, si possono usare solo i **programmi 1 - 2!**

### **Odore di bruciato:**

È stata caricata una quantità di semi maggiore di quella consigliata? Avete riempito il contenitore con la quantità di acqua fredda prescritta? Si deve raggiungere almeno la prima tacca inferiore. Il fondo è stato pulito bene prima di esser utilizzato di nuovo? Un fondo incrostato può portare alla bruciatura degli ingredienti.

### **I programmi non funzionano:**

Molto probabilmente un pò d'acqua è penetrata nell'apparecchio. Lasciate asciugare la macchina per alcuni giorni, ma non mettetela sui caloriferi ed evitate accuratamente la penetrazione d'acqua nell'apparecchio in futuro!

Oppure avete sollevato la parte del motore durante la lavorazione? In questo caso, l'apparecchio deve essere riempito di nuovo con ingredienti nuovi e la lavorazione iniziata da principio.

### **L'apparecchio trabocca:**

Il sensore del trabocco e della temperatura dell'acqua sulla parte superiore dell'apparecchio è sporco - per favore pulire con cura dopo ogni preparazione.

Non togliete mai la parte superiore durante la lavorazione. Se disturbate il percorso del programma, bisogna ricominciare da capo con nuovi ingredienti.

Se durante la lavorazione è stata scollegata la presa elettrica dell'apparecchio, o se è stato ricominciato il programma, la macchina può traboccare.

**IMPORTANTE:** Non accendere l'apparecchio senza acqua nel serbatoio!

**Proteggerete la Vostra macchina e ne aumenterete la durata, se la lasciate riposare per un'ora dalla fine del ciclo di lavorazione per consentirne il raffreddamento.**

## **CONDIZIONI DI GARANZIA**

1. L'importatore garantisce per una durata di 24 mesi e a condizione di un uso corretto e non industriale, che la macchina per la produzione di bevanda vegana "VEGAN-STAR" sia priva di difetti di materiale o di fabbricazione. La garanzia è valida a partire dalla data d'acquisto. Se non si dispone della fattura con la data d'acquisto o se il tagliando di garanzia non è stato compilato correttamente, la garanzia è valida a partire dalla data di produzione.

2. Se l'importatore o il rivenditore riceve da Voi una comunicazione scritta che dichiara la presenza di difetti di fabbricazione o di materiale, l'apparecchio difettoso viene riparato o sostituito una volta che è stata verificata l'effettiva presenza del difetto. L'apparecchio sostitutivo sarà nuovo o come nuovo. L'apparecchio per latte vegano VEGAN-STAR può contenere pezzi ricostruiti, le cui prestazioni corrispondono ai pezzi nuovi, oppure potrebbero essere state usate per breve tempo. Una sostituzione dell'apparecchio è possibile solo dopo aver contattato la ditta AGRISAN NATURPRODUKTE GMBH A-5400 Hallein, Austria.
3. Durante il periodo di garanzia le riparazioni vengono eseguite a pagamento se:
  - difetti o imperfezioni sono dovuti ad un uso scorretto della macchina;
  - sono state effettuati interventi da personale non autorizzato;
  - difetti o imperfezioni sono stati causati da forza maggiore;
  - i difetti sono dovuti ad un uso di pezzi o accessori non originali;
  - i difetti sono dovuti a negligenza, insufficienze o errori nella manutenzione;
  - errori o problemi sono dovuti al mancato rispetto delle norme di sicurezza e delle istruzioni per l'uso o a manipolazioni apportate all'apparecchio.
4. L'importatore non fornisce nessun'altra garanzia esplicita o implicita, né scritta né orale. Altre specifiche condizioni previste nell'ambito della legislazione locale sono limitate a due (2) anni. Nel caso tale limitazione di durata non sia permessa da un'implicita garanzia presente nel vostro paese, essa perde la sua validità. Questa garanzia vi conferisce precisi diritti e tutele. Non è tuttavia escluso che possiate godere anche di ulteriori diritti a seconda della legislazione locale.
5. Le note contenute nella presente condizione di garanzia sono i soli strumenti legali cui si possa far riferimento nell'ambito della legislazione locale. Ad esclusione del caso sopraccitato l'importatore declina ogni responsabilità per eventuali danni diretti o indiretti (compreso un mancato profitto) sia relativi al funzionamento dell'apparecchio che inerenti le norme contrattuali. In alcuni paesi tali limitazioni riguardanti danni casuali non sono ammesse. Nel caso Voi siate residenti in uno di questi paesi le sopraccitate limitazioni non producono nessun effetto.
6. Il diritto di garanzia non è trasferibile.
7. La spedizione dell'apparecchio difettoso deve essere effettuata in un imballaggio idoneo. Non vengono riparati danni intervenuti a seguito di un imballaggio inappropriato della macchina.

Nome del prodotto: **VEGAN STAR VR VITAL**

Numero dell'apparecchio:

Data di acquisto: Inizio del periodo di validità della garanzia

Nome del compratore: Tel.:

Nome del venditore: Tel.:

## **INFORMAZIONI SUL PRODOTTO**

Oggetto: macchina per la cucina  
Modello: VR VITAL  
Tensione: V  
Frequenza: Hz  
Prestazioni del motore: W  
Capacità di riscaldamento: W  
Capacità del contenitore: 1,3 litri  
Dimensioni: cm (altezza) - x (superficie di appoggio)  
Peso: , kg

### **Esclusiva per l'importazione:**

NATURALIA OHG  
Meinhardstraße 49  
I 39012 Meran  
Tel.: 0473 22 10 12  
info@naturalia.it

### **Azienda importatrice:**

AGRISAN NATURPRODUKTE GMBH  
Gasteigweg 25, A 5400 Hallein – Austria  
Tel. +43/6545/7235 Fax DW 77

e-mail: [agrisan@aon.at](mailto:agrisan@aon.at)

Sito internet: [www.veganmilch.com](http://www.veganmilch.com)