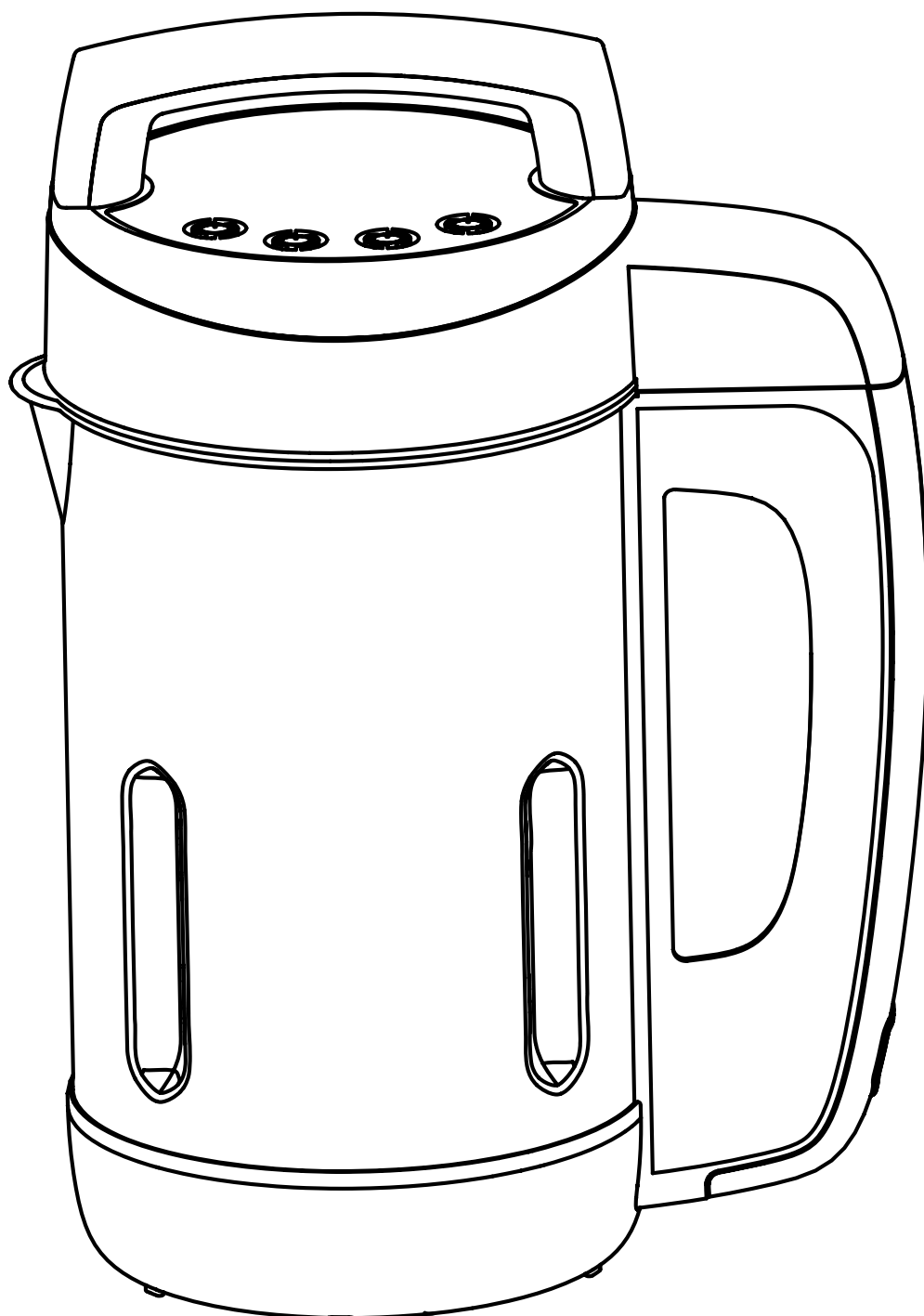




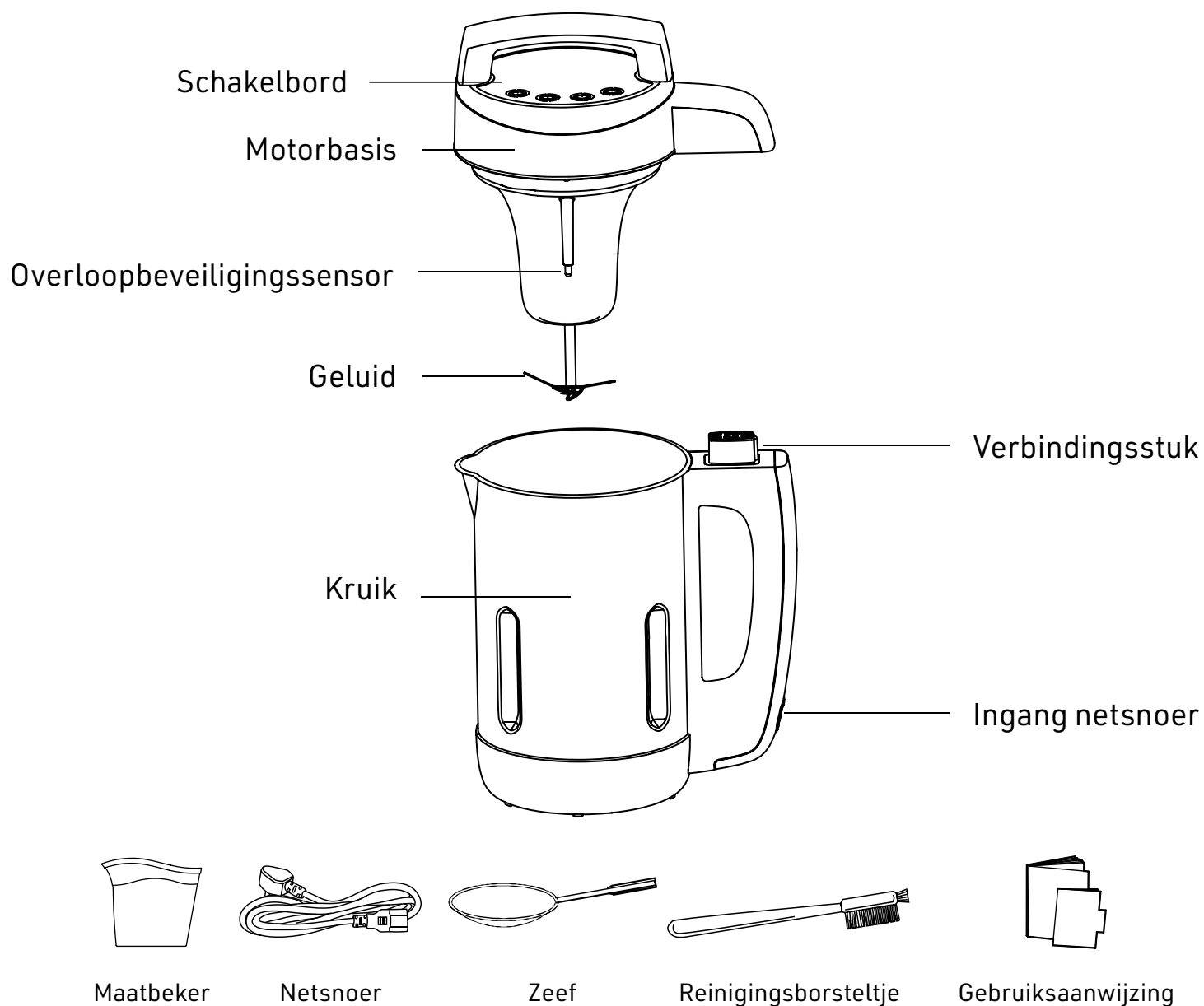
livington®

Vegan Chef

Gebruiksaanwijzing



COMPONENTEN & ACCESSOIRES



Leveringsomvang: 1 x Livingston Vegan Chef, 1 x Maatbeker, 1 x Netsnoer, 1 x Zeef, 1 x Reinigingsborsteltje, 1 x Gebruiksaanwijzing

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES - ALLEEN VOOR THUISGEBRUIK

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de elementaire veiligheidsaanwijzingen worden gevolgd, waaronder:

VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

Lees deze gebruikershandleiding aandachtig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt en bewaar ze om ze later opnieuw te kunnen raadplegen.

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren hebben begrepen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat of een onderdeel van het apparaat of de verpakking spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat niet gebruiken. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding. Elk ander gebruik, met name verkeerd gebruik, kan leiden tot ernstig letsel of schade door elektrische schokken, hitte of brand.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het is aangesloten op het lichtnet.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u het van de basis haalt.
- Koppel het apparaat altijd los van het elektriciteitsnet als het onbeheerd wordt achtergelaten en vóór montage, demontage of reiniging.
- Elke bediening, reparatie en technisch onderhoud van het apparaat of een deel ervan (bijv. vervanging van vast geïnstalleerde onderdelen) welke niet in de instructies is beschreven, mag alleen worden uitgevoerd in een erkend servicecentrum. Wend u tot onze klantendienst.
- Als het netsnoer beschadigd is, mag het product niet meer worden gebruikt.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in het huishouden en soortgelijke toepassingen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik

WAARSCHUWING: De messen zijn zeer scherp. Wees voorzichtig bij het gebruik en de reiniging ervan. Zie pagina 6 voor meer informatie over het schoonmaken van uw apparaat. Sluit dit apparaat NOOIT aan op een externe timer of op een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

ALGEMENE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

- Gebruik of bewaar het apparaat niet in vochtige of natte ruimtes of buiten.
- Dit apparaat is NIET bedoeld voor gebruik in boten of rijdende voertuigen.
- Gebruik geen andere accessoires of vervangende onderdelen dan die worden aanbevolen door de fabrikant. Beschadigde of ongeschikte onderdelen kunnen scheuren, vervormingen of lekken veroorzaken.
- Om het risico van brand, overloop, hitte, elektrische schokken of andere schade en/of persoonlijk letsel te voorkomen, mag u het

apparaat niet gebruiken als het apparaat zelf of een onderdeel ervan beschadigd zou kunnen zijn.

- Controleer het apparaat regelmatig op lekken. Condensatie kan echter leiden tot kleine hoeveelheden vocht op de basis. Dat is normaal. Controleer het netsnoer regelmatig op een juiste werking.
- De aansluitingspennen moeten glad en schoon zijn en zonder verkleuringen.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel ervan beschadigd kan zijn of niet goed werkt.
- Stuur het apparaat terug naar een erkend servicecentrum voor inspectie en reparatie als het niet goed werkt, oververhit is of is blootgesteld aan ongepaste spanningen (bijv. oververhitting, mechanische of elektrische schokken, vocht in de elektrische aansluitingen). Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als er zich een ernstig probleem tijdens het gebruik voordoet (bijv. overlopen van water, oververhitting). Probeer het apparaat niet zelf te openen of te repareren.
- Gebruik het apparaat op een goed bereikbare, hittebestendige, waterdichte, stabiele, vlakke, droge en geschikte grote tafel of aanrecht. Plaats het apparaat niet op hellende oppervlakken waar het kan kantelen of vallen. Zorg ervoor dat het apparaat vóór gebruik stabiel staat.
- Houd het apparaat tijdens het gebruik op een redelijke afstand van minimaal 20 cm aan elke kant.
- Leg tijdens het gebruik geen kleding, zakdoeken of andere voorwerpen onder of op het apparaat om het risico op brand, elektrische schokken en oververhitting te voorkomen.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van de rand van een tafel of het aanrecht.
- Plaats het apparaat of een onderdeel ervan niet op of in de buurt van hete oppervlakken (bijv. branders, kachels, fornuizen of ovens). Het apparaat wordt verwarmd door ingebouwde elektrische verwarmingselementen. Plaats geen enkel onderdeel van het apparaat op een heet fornuis of oven.
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het vervoert of schoonmaakt.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat correct is gevuld en dat de buitenkant en elektrische aansluitingen droog en schoon zijn vooraleer u het gebruikt.
- Vul het apparaat niet te vol. Let altijd op de MAX-vulmarkering in het apparaat.
- Er is geen garantieclaim van de koper als de beschadiging of het defect aan het apparaat te wijten is aan ondeskundige behandeling.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of reinigingspads om het apparaat of een onderdeel ervan schoon te maken. Maak het apparaat NIET schoon met chemicaliën (bijv. bleekmiddel).
- Gebruik geen harde of scherpe voorwerpen om het apparaat te bedienen of schoon te maken.
- Wees BIJZONDER VOORZICHTIG bij het verplaatsen van het apparaat met hete inhoud.
- Verwijder het deksel nooit voordat de messen tot stilstand zijn gekomen.
- Gebruik het apparaat niet om voortdurend porties soep te maken. Laat het apparaat na gebruik goed afkoelen en maak het schoon voordat u het weer gebruikt.

- Reinig het apparaat of het netsnoer NIET in een vaatwasser.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN VOOR ELEKTRISCHE APPARATEN

- Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Plaats het apparaat in de buurt van een geschikt stopcontact en sluit het rechtstreeks op een beveiligd lichtnet met een correct aangesloten aardleiding (massa/aarde) aan. Rol hiervoor het netsnoer altijd volledig af. Gebruik geen verlengsnoeren of stekkerdozen.
- Zorg ervoor dat de nominale spanning van uw voeding overeenkomt met de spanningsvereisten van het apparaat 220-240 V (50/60 Hz, AC, minimaal 13 A).
- Het netsnoer mag niet worden geknoopt, gedraaid, eraan getrokken, uitgerekt of platgedrukt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet uitgerekt of te strak is wanneer het op het stopcontact is aangesloten.
- Hang het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad. Zorg ervoor dat niemand aan het netsnoer trekt of erin verstrikt raakt.
- Trek altijd aan de stekker om het netsnoer los te koppelen.
- Raak de stekker of het apparaat niet met natte handen aan terwijl het is aangesloten op het lichtnet.
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst of schoonmaakt.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het op het lichtnet is aangesloten. Het netsnoer mag geen hete oppervlakken of scherpe randen raken.
- Plaats het apparaat niet op het netsnoer. Als het netsnoer duidelijk is beschadigd en/of heet wordt tijdens het gebruik, vervangt u het netsnoer volledig.
- Probeer NOOIT een netsnoer te repareren.
- Droog gemorste vloeistoffen en condensatie altijd onmiddellijk om het risico van een elektrische schokken te vermijden.
- Plaats het apparaat in geen geval in water of andere vloeistoffen of laat het er niet in vallen.
- Mors geen vloeistof of zorg dat er geen druppels op het netsnoer of de stekker terechtkomen. Vermijd morsen op de stekker of de buitenkant van het apparaat.
- Plaats het apparaat of een onderdeel ervan NIET in de vaatwasser.
- HOGE TEMPERATUREN - RISICO OP BRANDWONDEN
- Vul uw Vegan Chef niet te vol.
- Bij het openen van het deksel kan hete stoom uit het apparaat ontsnappen. Om verbranding te voorkomen, mag u uw handen, armen en/of gezicht niet over het apparaat houden wanneer u het deksel opent.
- Stoom kan ernstige brandwonden veroorzaken! Laat het apparaat niet onbeheerd achter, vooral niet als de vloeistof in het apparaat heet is!
- Laat uw Vegan Chef altijd afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

WAARSCHUWING: Het oppervlak van het verwarmingselement kan na gebruik nog restwarmte hebben. Wees voorzichtig.

WAARSCHUWING:

UW VEGAN CHEF IS NIET VAATWASMACHINEBESTENDIG. UW MAG DE VEGAN CHEF NOOIT IN DE VAATWASSER ZETTEN. DOMPEL DE KETEL OF HET DEKSEL VAN UW VEGAN CHEF NOOIT ONDER IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF.

Gebruiksaanwijzing

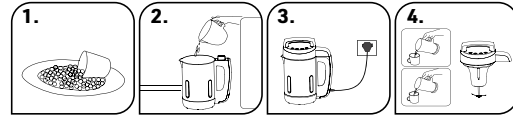
- De hoeveelheid water mag niet onder het minimumniveau of boven het maximumniveau liggen. (Dit kan de smaak beïnvloeden en ervoor zorgen dat het apparaat defect raakt.)
- Koppel het netsnoer en de voedingsbasis los voor onderhoud.
- Sojamelk kan direct na verwerking naar wens worden gezeefd of gedronken.



Functies voor de productie van:

- Sojamelk
- Crèmes
- Sappen en smoothies
- Soepen en warme dranken

Sojamelk (SOY MILK - knop)



1. Gebruik de maatbeker om de droge/natte bonen op te nemen. (Voor droge bonen 6-8 uur in Laat water hydrateren).
2. Vul de bonen in de kan van het apparaat en vul water tussen het minimum- en maximumniveau (900ml / 1100ml).
3. Zorg ervoor dat de motorbasis correct is bevestigd aan de kruik, sluit het netsnoer aan en sluit de Sluit aan op een stopcontact. Druk op de knop „SOY MILK“. U hoort een pieptoon en gebruikt de geselecteerde knop knippert om aan te geven dat de geselecteerde functie van het apparaat in werking is gesteld.
4. Na ongeveer 28 minuten zullen een pieptoon en een gloeiende knop „SOJAMELK“ u informeren dat de Sojamelk is klaar.

Crèmes (CREAMS - knop)



1. Meet elk ingrediënt af voordat je het in de kan doet.
2. Doe de gewenste ingrediënten in de kan van het apparaat en voeg water toe tussen het minimum en de maximaal niveau.
3. Zorg ervoor dat de motorbasis correct is bevestigd aan de kruik, sluit het netsnoer aan en sluit de Steek met de juiste elektrische spanning in een stopcontact. Druk op de knop „CREAMS“ en u moet hoor een pieptoon. De geselecteerde knop knippert om aan te geven dat de geselecteerde functie van het apparaat in werking is genomen.
4. Na ongeveer 25 minuten wordt u geïnformeerd door een pieptoon en de verlichte knop „CREAMS“ dat de Room is klaar.

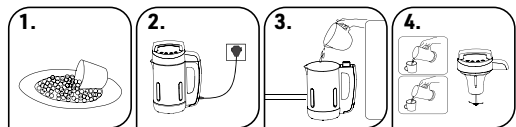
BELANGRIJKE OPMERKING:

Het volume voor dit product is van 600 tot 800 ml. Zie de volgende tabel voor meer informatie:

Water	Granen (moet: gehydrateerd zijn)	Water droog bevochtigde granen
600ml	1/2 maatbeker	1 maatbeker
800ml	1 maatbeker	2 maatbekers

Verwijder al het verpakkingsmateriaal en voer het veilig af.

Sappen en vitaminen (JUICES & VITAMINS - knop)



1. Bereid met de maatbeker de kant-en-klare vruchten en /of groenten voor en leg ze in de kan. Snijden. Je groenten en/of fruit altijd in kleine stukjes. Grote stukken groente/fruit kunnen het eindresultaat beïnvloeden.
2. Reinig, indien nodig, snijd ingrediënten en doe ze in de kan van het apparaat. Voeg toe tussen de voeg het minimale en maximale waterniveau of de gewenste vloeistof toe.
3. Zorg ervoor dat de motorbasis goed is bevestigd aan de kruik, sluit het netsnoer aan en sluit het aan op een stopcontact. Druk op de knop „JUICES & VITAMINS“. U hoort een pieptoon en de de geselecteerde knop knippert om aan te geven dat de geselecteerde functie van het apparaat in werking is gesteld.
4. Na ongeveer 3 minuten wordt u geïnformeerd door een pieptoon en een gloeiende knop „JUICES & VITAMINS“, dat de crème klaar is.

Soepen & warme dranken (SOUPS & HOT DRINKS - knop)

1. Leg alle schoongemaakte, indien nodig, gesneden ingrediënten in de kan.
2. Voeg water toe tussen het maximale en minimale niveau.
3. Zorg ervoor dat de motorbasis goed is bevestigd aan de kruik, sluit het netsnoer aan en sluit het aan op een stopcontact. Druk op de knop „SOUPS & HOT DRINKS“. U hoort een pieptoon en de de geselecteerde knop knippert om aan te geven dat de geselecteerde functie van het apparaat in werking is gesteld.
4. Na ongeveer 26 minuten wordt u geïnformeerd door een pieptoon en een gloeiende knop „SOUPS & HOT DRINKS“ dat de soep klaar is om te eten.

REINIGING

Zorg er altijd voor dat uw Livingston Vegan Chef van het lichtnet is losgekoppeld voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.

- Veeg de buiten- en binnenkant af met een zachte, vochtige doek en veeg vervolgens droog met een droge doek.
- Wees voorzichtig bij het reinigen van de messen, want ze zijn scherp en er bestaat een risico op letsel.
- **BELANGRIJK:** Gebruik GEEN chemicalische producten of schuurmiddelen om uw Livingston Vegan Chef schoon te maken.
- Veeg na gebruik de buitenkant van de ketel en het deksel altijd af met een vochtige doek en veeg vervolgens droog.
- **DOMPEL DE LIVINGTON VEGAN CHEF NIET ONDER IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF OM TE REINIGEN.**
- **HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT ALS DE LIVINGTON VEGAN CHEF NIET WORDT GEBRUIKT.**
- **PLOOI HET NETSNOER VAN DE LIVINGTON VEGAN CHEF NIET OP ALS HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT.**

Tips:

1. Laat noten, granen en zaden voor melk, crèmes en soepen een paar uur weken voordat u ze klaarmaakt. Ze smaken niet alleen beter, maar hebben ook een betere textuur en behouden meer voedingsstoffen.
2. Het wordt aanbevolen om recepten met melk en crèmes te zeven na de verwerking in de Livingston Vegan Chef. Hierdoor krijgen de melk en crèmes een fijnere textuur. Als u de originele vezels van het product wilt behouden, kunt u het product consumeren zonder het te zeven. Bonen- en wortelcrème bijvoorbeeld hebben de perfecte consistentie zonder te zeven.
3. Als u wilt dat uw gerecht beter wordt verwerkt zonder het product opnieuw op te warmen, kunt u het programma JUICES & VITAMINS gebruiken na het oorspronkelijk gebruikte programma.

Technische specificaties:

220-240 V ~ 50/60 Hz | Motorvermogen: 200 W |
Vermogen bij opwarmen: 850 W

Gemaakt in China

BASISRECEPTEN

Art	SOORT	INGREDIËNTEN Let op binnenmarkering	Gebruik de programma's
graan en zaad	Rijstdrank met noten	50 g rijst en ongeveer 50 g noten	CREAMS
	Haverdrink	30 g havermout	Start met het programma SOUPS & HOT DRINKS en eindig met het programma JUICES & VITAMINS
	Crème van bonen	200 g geweekte rauwe bonen	Begin met het programma SOYMILK en eindig met het programma SOUPS & HOT DRINKS
	Linzencrème	250 g geweekte rauwe linzen	CREAMS
	Maïscrème	300 g groene maïs	SOY MILK
	Sojamelk	100 g gedroogde sojabonen of 200 g geweekte sojabonen	SOY MILK
	Geroosterde sesam	90 g geroosterde, droge sesamzaadjes	SOY MILK
	Quinoamelk	30 g quinoa	SOY MILK
	Quinoacrème	50 g quinoa	SOY MILK
Groenten	Pompoencrème	500 g groenten in kleine blokjes (ongeveer 1 cm)	CREAMS
	Zoete-aardappelcrème	450 g groenten in kleine stukjes gesneden	CREAMS
	Wortelsoep	400 g groenten in kleine stukjes gesneden	Begin met het programma CREAMS en eindig met het programma SOUPS & HOTDRINKS
	Peruaanse room	400 g groenten in kleine blokjes gesneden (ongeveer 1 cm)	CREAMS
Amandelen	Amandelmelk	100 g gepelde amandelen	SOY MILK
	Pindamelk en hazelnoten	30 g pinda's,	Start in SOUPS & HOT DRINKS Programm und Ende mit JUICES & VITAMINS Programm
	100 g gepelde hazelnoten	SOY MILK	SOY MILK
	Cashewnotenmelk	80 g geroosterde cashewnoten	SOY MILK
	Paranotenmelk	100 g gepelde paranoten	Begin met het programma CREAMS en eindig de bereiding met het programma SOUPS & HOT DRINKS
	Notenmelk	80 g gepelde walnoten	SOY MILK
	Sojamelk	100 g gedroogde sojabonen of 200 g geweekte sojabonen	SOY MILK
	Mango	250 g in stukjes	JUICES & VITAMINS
	Kiwi	250 g of 3 stuks in stukken, geschild	JUICES & VITAMINS

Receptenboekje

Ons concept voor dit boek is om stap voor stap te laten zien hoe je gezonde en voedzame recepten kunt bereiden met de Livingston Vegan Chef. De melk- en groentedranken die met deze machine worden bereid, zijn heerlijk en bieden eindeloos veel gebruiksmogelijkheden om alle voedingsmiddelen volledig te benutten.

Om succesvolle resultaten te behalen en van de voorbereiding te genieten, hebben we enkele tips samengesteld die zullen helpen om de zintuiglijke en voedingsresultaten te verbeteren. Om de dranken die van granen, noten, zaden en amandelen worden gemaakt beter te laten worden, raden we aan ze vooraf te laten weken. Was hiervoor de plantendelen met schoon water. Als je merkt dat sommige granen of zaden drijven terwijl andere zich op de bodem van de kom bevinden, verwijder je deze. Laat ze ongeveer 8 uur weken.

Op deze manier wordt de textuur zachter en de smaken meer gedefinieerd. Als je plantendelen laat weken, worden fytaten verminderd (fytaten zijn natuurlijk voorkomende stoffen die de opname van mineralen zoals ijzer, calcium, zink en fosfor beperken). Laat de levensmiddelen niet langer dan 12 uur weken. In dit geval kan ongewenste gisting optreden. Je kunt ook een grotere hoeveelheid weken, goed laten uitlekken en invriezen. Als je ze opnieuw wilt bereiden, hoeft je alleen maar de juiste hoeveelheid voor je melk- of groentedrank uit de vriezer te halen.

De resten die in de zeef achterblijven zijn ideale ingrediënten voor andere recepten! Ze hebben een zeer hoge voedingswaarde en zijn geschikt voor andere bereidingen zoals gebak, brood en nog veel meer. Hier zijn enkele ideeën om de resten te gebruiken.

De hoeveelheden suiker in de recepten zijn een persoonlijke keuze. Gebruik eventueel suiker, zoetstoffen, fruit of andere ingrediënten die sucrose bevatten. We raden aan om suiker of zoetstof toe te voegen na de drank te trekken. Zo gebruik je er minder van. Je kunt de resten die in de zeef achterblijven ook gebruiken in hartige recepten en zo voorkomen dat de suiker op de bodem van het apparaat kristalliseert. Zo geven we ook hoeveelheden zout en specerijen in sommige recepten, die je naar eigen smaak kunt aanpassen.

De volgende recepten zijn ook ideeën om plantaardige melk te gebruiken, maar ook ruwere pasta en resten die van de granen of zaden in de zeef worden verzameld als overblijfsel van de melkproductie. Voor de bereiding van melk- of groentedranken en hun resten raden we ook aan zelf te experimenteren met andere smaken, zoals met alternatieve groenten, granen of zaad. Het resultaat zal je altijd verrassen!

TIPS:

1. De melk, crèmes en soepen gemaakt van noten, granen en zaden zijn beter als ze voor de bereiding ongeveer 8 uur zijn geweekt. Dit geeft niet alleen een beter resultaat in termen van smaak en textuur, maar de voedingsstoffen worden ook beter benut.
2. Na verwerking in de Livingston Vegan Chef moeten de producten worden uitgelekt om een fijnere textuur te verkrijgen, vooral bij melk. Als je de originele vezels van het product wilt gebruiken, kun je deze consumeren zonder deze eerst te zeven. Zo zijn de bonencrème en de wortelcrème ook heel lekker zonder voorafgaande verhitting.
3. Wanneer je iets meer wilt pureren zonder het product opnieuw op te warmen, kun je het programma JUICES & VITAMINS gebruiken na het programma dat je eerst gebruikte.

Sojamelk

met vanillesmaak

INGREDIËNTEN:

210 g geweekte sojabonen
100 g suiker
0,9 g vanille-extract

TIPS:

Dit drankje is lekkerder dan het product dat je in de supermarkt koopt! Geniet ervan om je eigen sojamelk te maken en bespaar geld! Dit recept is veganistisch, lactosevrij en glutenvrij.

BEREIDING:

Doe de sojabonen in de ketel en bedek ze met water tot het niveau tussen de minimum- en maximummarkeringen aan de binnenkant van de Livingston Vegan Chef.
Sluit het apparaat en start het programma SOY MILK. Wacht tot het einde van het programma en zeef de resten eruit. Voeg suiker en vanille toe. Laat het afkoelen. Voeg eventueel ijs toe.

Aardbeienyoghurt

met sojamelk en havermout

INGREDIËNTEN:

210 g geweekte sojabonen
30 g havermout
500 g verse aardbeien
100 g suiker
2-3 el citroensap
Dit recept is veganistisch, lactosevrij en glutenvrij

BEREIDING:

Gebruik ongeveer de helft van de hoeveelheid water die nodig is voor de bereiding van de sojamelk.
Voeg de geweekte sojabonen, haver en het resterende water toe zodat het niveau het minimum bereikt dat op de binnenkant van de Livingston Vegan Chef staat aangegeven.
Sluit het apparaat en start het programma SOY MILK.
Wacht tot de voorbereidingscyclus is voltooid en zeef de inhoud om af te koelen.
Eenmaal afgekoeld, giet je de vloeistof terug in de Livingston Vegan Chef.
Voeg de aardbeien en de helft van de suiker toe. Activeer het programma JUICES & VITAMINS. Voeg suiker of zoetstof toe naar wens. Dit hangt af van de zuurtegraad van de aardbeien of hoe zoet je het graag hebt.
Voeg op het einde het citroensap toe en bewaar tot gebruik in de koelkast.

Sojahamburger

INGREDIËNTEN:

1 kopje sojamelkrest
2 el olie
¼ kopje gehakte peterselie
1-2 teentjes knoflook, in stukjes gehakt
½ gehakte of geraspte ui
1 el Shoyu-saus
60 g tarwebloem
½ tl gistpoeder
Zout en peper naar smaak

TIPS:

Hoe meer tarwebloem je toevoegt, hoe makkelijker het is om de hamburgers te vormen. Je verkrijgt misschien wel een zwaardere hamburger. Voeg eventueel minder tarwebloem toe. Zo blijft het deeg vochtiger en kun je

het in de pan scheppen om te bakken. Je kunt eventueel meer kruiden toevoegen. Ook Engelse bruine saus, chimichurri, kurkuma, ketchup enz. passen hier goed bij. Dit recept is veganistisch, lactosevrij.

BEREIDING:

Verhit de olie in een pan en fruit de ui en knoflook licht.
Voeg de sojamelkresten toe (deel dat in de zeef achterblijft als je sojamelk maakt), shoyu en peper. Aangezien de shoyu al zout is, proef je voordat je meer zout toevoegt. Voeg alleen meer zout toe als dat nodig is.
Kook het geheel een beetje om het overtollige vocht te verminderen.
Laat alles goed afkoelen.
Voeg de helft van de tarwebloem en het gistpoeder toe en meng goed.
Voeg vervolgens de peterselie en de rest van het tarwebloem toe en blijf mixen tot het een stevigere consistentie krijgt, waardoor je de hamburgers kunt vormen.
Bestrijk je handen met een beetje olie of boter om het vormen gemakkelijker te maken. Verdeel het deeg in vier of meer stukken en vorm de burgers.
Leg ze in een pan met antiaanbaklaag met een scheutje olijfolie en bak ze op middelhoog vuur tot ze goudbruin zijn. Draai de hamburgers om en bak ze aan de andere kant.

Paranotendrank

met pruimen

INGREDIËNTEN:

140 g paranoten
85 g pruimen
100 g suiker
Dit recept is veganistisch, lactosevrij en glutenvrij.

BEREIDING:

Vul de Livingston Vegan Chef met de helft van het benodigde water.
Voeg de noten en pruimen toe en vul het apparaat met water tot het niveau tussen de minimum- en maximummarkeringen van de Livingston Vegan Chef staat.
Dek het apparaat af, activeer het programma SOY MILK en wacht tot het klaar is. Koel het product en geniet van je drankje.

Chiacrème

met pruimengelei

INGREDIËNTEN:

CHIACRÈME:
4 el chiazaden
3 el gedroogde kokosnoot
3 el suiker
330 g Braziliaanse walnoot
melk met pruim
½ tl vanille-extract

PRUIMENGELI:

200 g gedroogde pruimen
85 g kopje bruine suiker of kristalsuiker
1 el citroensap
100 g kokosvlokken

TIPS:

Je kunt ook andere combinaties gebruiken! Zo kun je bijvoorbeeld gelei maken van aardbeien, bananen of perziken met sojamelk of amandelmelk, enz.
Dit recept is veganistisch, lactosevrij en glutenvrij.

BEREIDING:

Voeg in een pan de chiazaden, gedroogde kokosvlokken, suiker, walnotenmelk en vanille-extract toe en meng goed.
Dek de pot af en zet deze minstens 6 uur in de koelkast.
Doe de ontpitte en gezwollen pruimen, suiker en citroensap in een pan om de gelei te maken.
Laat alles sudderen tot de pruimen uit elkaar vallen. Blijf roeren.
Laat afkoelen en mix met een blender, laat een paar kleine stukjes over om te kauwen.
Om te serveren, doe je de chiacrème in een glas, bedek met wat pruimengelei en versier met geraspte kokos.



Mani Árabe

GROENTEDRANK

INGREDIËNTEN:

140 g pinda's
35 g sesamzaadjes
50 g suiker
Snufje zout

BEREIDING:

Doe de pinda's en sesamzaadjes in de Livingston Vegan Chef en vul deze met water tot het niveau tussen de minimale en maximale waarden aan de binnenkant van de Livingston Vegan Chef ligt.
Dek het apparaat af en activeer het programma SOY MILK.
Wacht tot de voorbereidingscyclus is voltooid. Zeef. Voeg de suiker toe.

TIPS:

De resten die bij het zeven achterblijven, kun je aan het deeg van cakes, taarten of brood, enz. toevoegen. Als de pinda's en sesamzaadjes rauw zijn, overweeg dan om ze te roosteren voordat je de drank klaarmaakt.
Zo rooster je de sesamzaadjes: doe ze in een pan (droog, zonder olie of water). Laat ze afkoelen als ze bruin zijn. Bewaar in de koelkast in een gesloten recipiënt.
Om pinda's te roosteren, verwarm je de oven 10 minuten voor op 180 °C. Spreid de pinda's in een enkele laag uit op een bakplaat, zodat ze allemaal gelijkmatig roosteren. Rooster de pinda's 20 minuten in de oven, draai ze af en toe om. Haal ze uit de oven als ze naar pinda's ruiken of als de tijd is verstreken.
Dit recept is veganistisch, lactosevrij en glutenvrij.

Maissoep met wortelen

INGREDIËNTEN:

60 g wortel in blokjes gesneden
75 g groene maïs (bijvoorbeeld uit blik)
1 tl zout
2 el olie
Ui en knoflook,
naar smaak
Peper en nootmuskaat naar smaak
Verse peterselie om te versieren.
Dit recept is veganistisch, lactosevrij.

BEREIDING:

Voeg voor de crème eerst de helft van het water toe aan de Livingston Vegan Chef, daarna de wortel en de maïs. Voeg vervolgens de rest van het water toe tot het niveau tussen het minimum en het maximum staat dat op de binnenwand van Livingston Vegan Chef staat aangegeven.
Activeer het programma SOUPS & HOTDRINKS.
Terwijl je wacht tot het programma klaar is, voeg je de olie, ui en knoflook toe aan een pan of koekenpan en verwarm je deze tot ze bruin beginnen te worden.
Zeef aan het einde van het programma de verkregen crème als je de voorkeur geeft aan een fijnere textuur. Voor een dikkere consistentie en om een hoger vezelgehalte en een betere voedingswaarde te behouden, kun je de crème ook zonder te verwarmen consumeren.
Voeg de olie toe met de gebruikte knoflook en ui, zout, peper en nootmuskaat en roer goed.
Garneer voor het serveren met verse peterselie.



Drank met Nutella-smaak

INGREDIËNTEN:

65 g geroosterde hazelnoten
90 g chocoladepoeder
½ tl vanille-extract
Dit recept is veganistisch, lactosevrij en glutenvrij.

BEREIDING:

Doe de hazelnoten in de Livingston Vegan Chef en vul deze met water tot het niveau tussen het minimum en maximum staat dat op de binnenkant staat aangegeven.
Voeg het chocoladepoeder toe en activeer het programma SOY MILK.
Als je klaar bent, zeef je de vloeistof en voeg je het vanille-extract toe.
Smoothie van cashewnoten, perzik en gojibessen.

INGREDIËNTEN:

70 g cashewnoten, ongezoeten
16 g gojibessen
80 g perzik
Suiker naar smaak

TIPS:

Het is beter om de cashewnoten voor de bereiding in water te laten weken, bijvoorbeeld 's nachts. Je kunt het ijs samen met de noten toevoegen en laten afkoelen.
Dit recept is veganistisch, lactosevrij en glutenvrij.

BEREIDING:

Doe de cashewnoten in de Livingston Vegan Chef en vul deze met water tot het minimum dat aan de binnenkant is aangegeven.
Activeer het programma SOY MILK.
Open het deksel en voeg de perziken en gojibessen toe en activeer vervolgens het programma JUICES & VITAMINS.
Als je klaar bent, koel je het drankje met ijs en serveer je het.

Notencrème

met zoete aardappelen

INGREDIËNTEN:

70 g paranoten, gepeld
220 g zoete aardappel, geschild
en in blokjes gesneden
100 g bruine suiker
3 el maizena
1 el vanille-extract
100 g suiker

TIPS:

Het is beter om de paranoten voor de bereiding in water te laten weken, bijvoorbeeld 's nachts. Om dit dessert met vezels te verrijken, probeer je alle melk van de paranoten te gebruiken zonder eerst te zeven. Het kan warm of koud worden gegeten, bijvoorbeeld met ijs. Het kan ook worden verfijnd met citroenschil. Dit recept is veganistisch.

BEREIDING:

Doe de paranoten, zoete aardappelen en maizena in de Livingston Vegan Chef. Vul met water tot het niveau tussen het minimum en maximum staat dat op de binnenkant is aangegeven.
Kies het programma CREAMS.
Terwijl je wacht tot het programma klaar is, maak je van de gelegenheid gebruik om de suiker in een kleine steelpan op laag vuur te karamelliseren.
Giet deze karamelsaus in een recipiënt. Dit hoeft niet van metaal te zijn, want het wordt in de koelkast geplaatst.
Nadat de Livingston Vegan Chef klaar is met de bereiding, zeef je de crème, voeg je de suiker en vanille toe en giet je het in het recipiënt op de gekaramelliseerde suiker.
Zet het in de koelkast. Serveer



livington®



Voer het product aan het einde van zijn levensduur niet af bij het normale huisvuil. Breng het naar een inzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparaten. Dit wordt met dit symbool op het product, in de bedieningshandleiding en op de verpakking aangegeven. Vraag meer informatie over de inzamel punten van uw handelaar of de plaatselijke autoriteiten. Het hergebruik en de recycling van oude apparaten vormen een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.



Alleen bedoeld voor gebruik in huis.



Dit product voldoet aan de Europese richtlijnen.



Importeur: CH: Mediashop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland
EU: MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria
Fórgalmazó: Telemarketing International Kft. | 9028 Győr | Fehérvári út 75. | Hungary
office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv
DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 - kostenlose Servicehotline
CZ: +420 234 261 900 | SK: +421 220 990 800 | RO: +40 318 114 000 | HU: +36 96 961 000 | ROW: +423 388 18 00