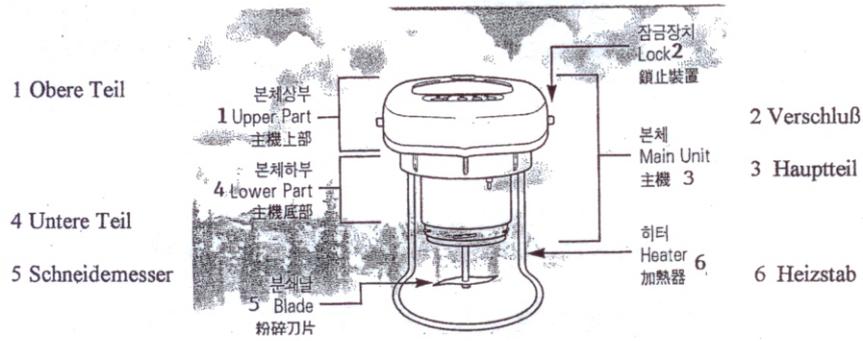
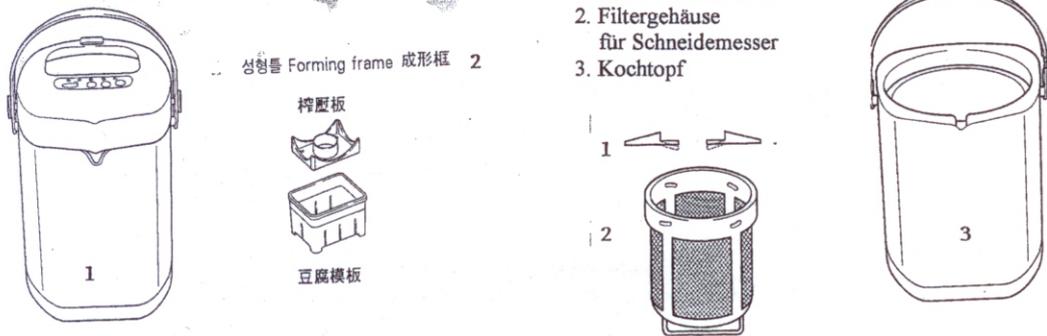


BEDIENUNGSANLEITUNG
„SOYLOVE“

BESTANDTEILE

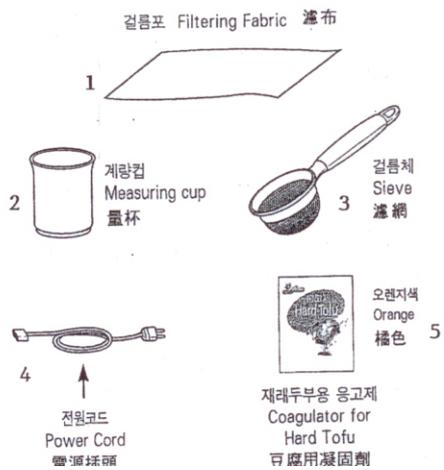


Das zusammengesetzte Gerät (1) mit Tofu-Form (2):

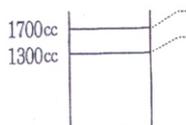


Zusätze:

1. Stoff-Filter
2. Messbecher
3. Sieb
4. Anschlußkabel
5. Gerinnungsmittel für Tofu



Wichtige Sicherheitsbestimmungen



- Richten Sie die Wassermenge nach dem jeweiligen Rezept!
1300cc für Sojamilch/Suppen - 1700 cc für Tofu

- Kein heißes Wasser verwenden!!!

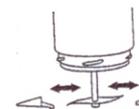


- Nicht mehr als 1 Messbecher trockene Bohnen einfüllen!

- Vor der Reinigung des Gerätes ist es aus Sicherheitsgründen notwendig die Sicherheitsabdeckung auf die Schneidmesser zu geben!



- Beim Waschen des Hauptteiles achten Sie bitte sorgfältig darauf daß kein Wasser in den unteren Teil eintritt!



- Ziehen Sie während des Gebrauches keinesfalls das Anschlußkabel aus dem Gerät und geben Sie den Verschlußgriff nicht rückwärts!



- Unmittelbar nach Gebrauch des Gerätes den unteren Teil des Hauptteiles nicht berühren – nach Fertigstellung eines Programmes ist dieses SEHR HEISS!!

- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf!



- Benutzen Sie das Gerät nur an ebenen Flächen!

- Berühren Sie das Anschlußkabel nicht mit nassen Händen!



- Halten Sie sich während dem Gebrauch des Gerätes nicht in unmittelbarer Nähe auf – es könnte während der Zubereitung heißer Dampf austreten!

- Wenn ein Arbeitsgang (z.B. durch Stromausfall) unterbrochen wird – beginnen Sie nochmals mit neuen Zutaten

WISSENSWERTES für Gesundheit und Geschmack:

Welche Sojabohnen können zur Herstellung von Sojamilch verwendet werden?

Grundsätzlich alle Arten – auch die schwarzen Bohnen, die aus Japan oder Korea kommen.

Der Geschmack der Sojamilch ist von der Art der verwendeten Sojabohnen abhängig. Manchmal erzeugen Sojabohnen einen rauhen, pfeffrig unangenehmen Geschmack. Wir können Ihnen nur raten verschiedene Arten von Sojabohnen auszuprobieren.

Auch wenn das Gerät eine Herstellung von Sojamilch **OHNE VORHERIGES EINWEICHEN** der Bohnen ermöglicht, so raten wir Ihnen dennoch die **Sojabohnen ca. 3 – 4 Stunden in Wasser einzuweichen bevor sie zur Herstellung von Milch verwendet werden.**

Die in der Sojabohne enthaltenen Bitterstoffe werden dadurch gelöst (bitte nach dem Einweichen 3 mal gründlich waschen!) und der Geschmack der Sojamilch wird dadurch weicher und angenehmer.

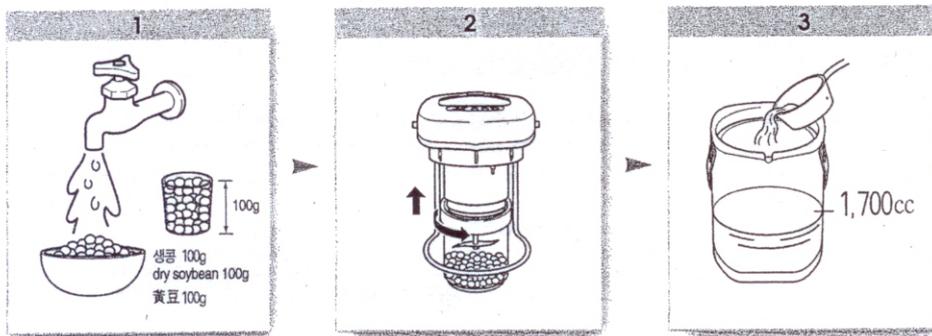
Süßen Sie die fertige Sojamilch ganz nach Ihrem Geschmack – probieren Sie nach Herzenslust! Honig, Ahornsirup, Rohrzucker schmecken besonders Kindern. Vanille, Schokolade oder Kakao lassen sich ebenso beimengen wie Mandelcreme, Cashewcreme oder Macadamiacreme.

Wenn Sie möchten können Sie auch schon vor der Zubereitung der Sojamilch durch Beifügen von z.B. Mandeln, Erdnüssen, Semsam usw. den Geschmack der Milch ändern.

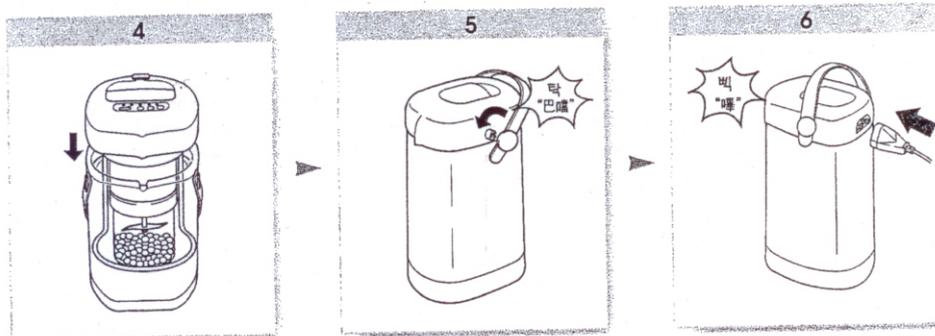
Verwenden Sie kein säuerndes Obst da dieses die Milch gerinnen läßt!

JOGHURT läßt sich ganz einfach durch ein JOGHURT-FERMENT (in jedem Reformhaus erhältlich) herstellen. Dieses kann auch mit Obst vermischt werden.

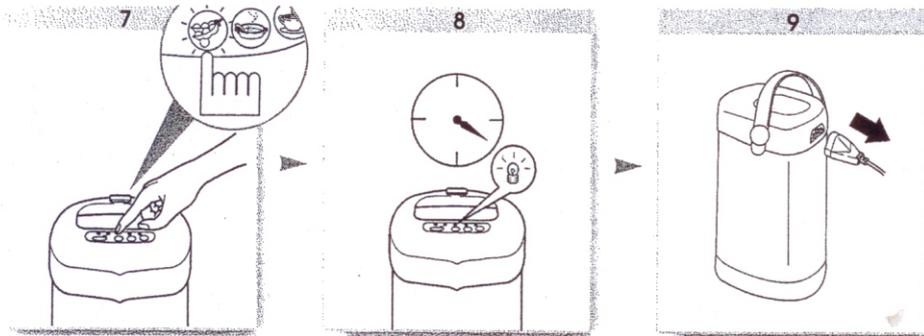
ZUBEREITUNG VON SOJAMILCH - TOFU



1. Füllen Sie 1 Messbecher (mitgeliefert) mit Sojabohnen (max. 100 g) und waschen Sie diese sorgfältig. Das Filtergehäuse eignet sich dafür bestens! Entfernen Sie kleine Steinchen etc.
2. Befestigen Sie das mit den gewaschenen Bohnen gefüllte Filtergehäuse am unteren Teil des Gerätes durch Drehen im Uhrzeigersinn. **ENTFERNEN SIE DIE ABDECKUNG DES SCHNEIDEMESSERS !!!!!**
3. Füllen Sie den Edelstahlbehälter mit Wasser bis zur Markierung im Inneren des Kochtopfes (1.700ccm). **Verwenden Sie kein heißes Wasser!**



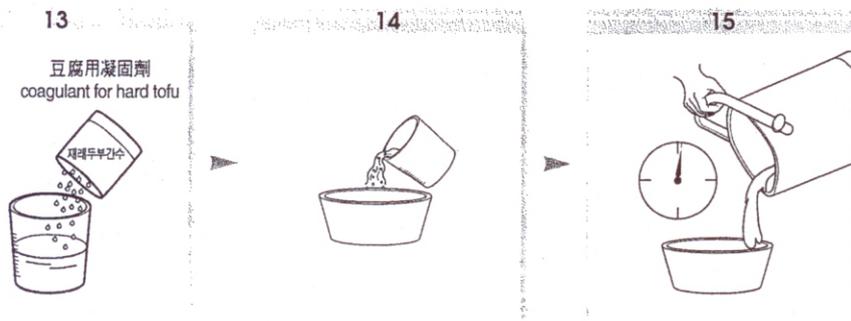
4. Geben Sie den Oberteil auf den Edelstahlbehälter.
5. Klappen Sie den Griff nach vorne. Der Griff verschließt an der Verschlussvorrichtung (Sicherheitskontakt!) am unteren Teil des Gerätes mit einem deutlich hörbaren Knacken.
6. Stecken Sie das Anschlußkabel ein. Es leuchtet ein Licht auf und die Maschine beginnt zu „piepen“.



7. Wenn das Kontroll-Licht aufleuchtet drücken Sie den Knopf „TOFU“ und die Zubereitung beginnt. **ZERKLEINERUNG beginnt erst nach ca. 10 Minuten!!!**
8. Wenn das Licht blinkt und das Gerät ein akustisches Dauersignal gibt (piept) ist der Vorgang abgeschlossen
9. Entfernen Sie das Anschlußkabel vom Gerät.



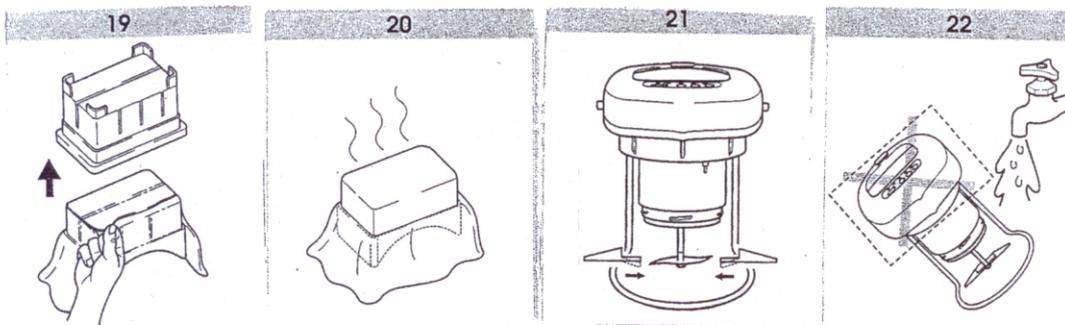
10. Um das Gerät öffnen zu können geben Sie den Haltegriff zurück – die Sojamilch (chinesische Art) ist fertig – **VORSICHT – HEISS!!**
Entfernen Sie den Schaum mit einem Sieb.
12. Entfernen Sie mit einem Sieb auch Bohnenpulpe (Rückstände - Fruchtfleisch der Bohne) indem Sie das Sieb 5 – 7 mal in den Topf eintauchen. Die Sojamilch oder der Tofu hat danach einen weicheren, angenehmeren Geschmack. Wenn Sie dies nicht tun hat der Tofu auch eine gröbere, rauhere Beschaffenheit.



13. Füllen Sie den mitgeliefereten Becher zur Hälfte mit Wasser und geben Sie das Gerinnungsmittel für Tofu dazu – gut auflösen!
14. Geben Sie das aufgelöste Gerinnungsmittel in eine ausreichend große Schüssel (ca. 2 l).
15. Schütten Sie die gefilterte Sojamilch langsam aus dem Kochtopf in die Schüssel mit dem aufgelösten Gerinnungsmittel – halten Sie dabei den Griff des Topfes mit der rechten Hand und führen Sie den Boden des Topfes mit der linken Hand – und warten Sie ungefähr eine Minute – nicht umrühren!!



16. Legen Sie das Filtertuch auf den Boden der Tofu-Form.
17. Schöpfen Sie den geronnenen Tofu mit dem mitgelieferten Sieb in die Tofu-Form mit dem Filtertuch (die Enden des Tuches schlagen Sie) über den Tofu – lassen Sie davor überschüssiges Wasser abfließen.
18. Bedecken Sie nun den Tofu mit der Käseform und pressen Sie leicht um überflüssiges Wasser zu entfernen. Das können Sie auch durch Beschweren (z.B. mit einem Glas) erreichen.



19. Umdrehen und Form entfernen.
20. Entfernen Sie das Filtertuch – der Tofu ist fertig!
21. Geben Sie den Abdeckschutz auf das Schneidemesser bevor Sie das Gerät reinigen.
22. Wenn Sie das Gerät waschen achten Sie bitte sorgfältig darauf, daß kein Wasser in den Oberteil des Gerätes eindringen kann.

Herstellung von Sojamilch – „Koreanische Art“

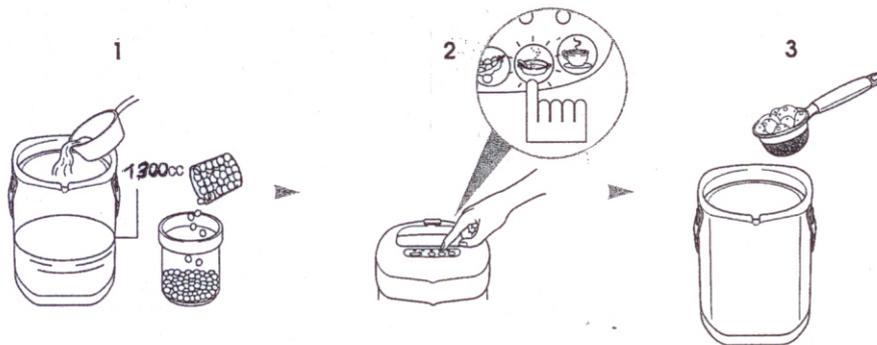
SIEHE HERSTELLUNG VON SOJAMILCH FÜR TOFU!
NUR ÄNDERUNG DER WASSERMENGE!!!

- Bild 1: Füllen Sie den **Kochtopf mit 1.300 ccm Wasser** (siehe Markierung im Innenteil – NICHT WENIGER !!!)
Verwenden Sie kein heißes Wasser! Füllen Sie den mitgelieferten Meßbecher mit Sojabohnen – 100 g und waschen Sie die Bohnen sorgfältig. Entfernen Sie kleine Steinchen etc. Geben Sie einen Eßlöffel Sesam dazu und beides zusammen in das Filtergehäuse.
- Bild 2: Stellen Sie das Gerät ordnungsgemäß zusammen, verschließen Sie es und stecken Sie das Anschlußkabel ein. Wenn die Kontrolllampe aufleuchtet drücken Sie den Knopf **SOYMILK/PORRIDGE** und das Gerät beginnt zu arbeiten. **Zerkleinerung beginnt erst nach ca. 20 Minuten!** Dauer ca. 30 Minuten.
- Bild 3: Entfernen Sie den Schaum und Bohnenbrei für einen angenehmeren Geschmack.

Sojamilch – „kräftige Art“

Herstellung wie Sojamilch „koreanische Art“ nur **OHNE SESAM!**
Wassermenge: 1300 ccm – Programm Soymilk/Porridge
Wenn Sie die Milch noch dickflüssiger wünschen geben Sie
1–2 Eßlöffel Reis dazu!

Sojamilch nur im total ausgekühlten Zustand in den Kühlschrank geben!



Herstellung von Reismilch

Bild 1: Füllen Sie $\frac{1}{2}$ Becher (mitgeliefert) mit Reis und $\frac{1}{2}$ Becher mit gerösteten Erdnüssen und waschen Sie beides sorgfältig. Entfernen Sie auch kleine Steinchen etc.

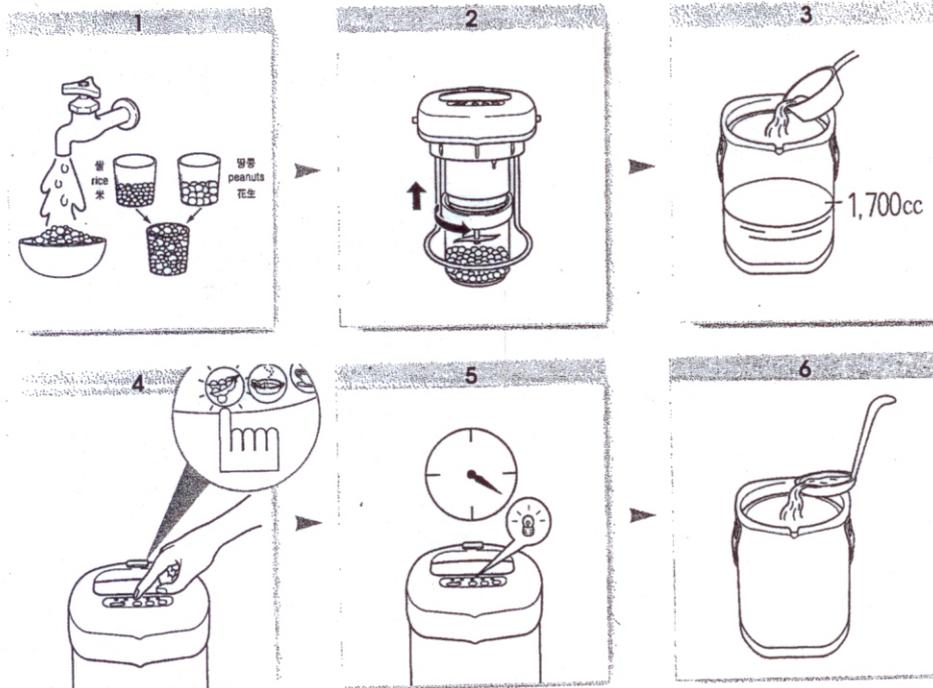
Bild 2: Füllen Sie den Reis und die gerösteten Erdnüsse in das Filtergehäuse und befestigen Sie das Filtergehäuse am unteren Teil des Gerätes durch Drehen im Uhrzeigersinn.

Bild 3: Füllen Sie den Kochtopf mit 1.700 cc Wasser (siehe Markierung im Inneren des Topfes!) Kein heißes Wasser verwenden!!

Bild 4: Setzen sie das Gerät richtig zusammen, geben Sie den Haltegriff nach vorne und stecken Sie das Anschlußkabel ein. Wenn die Kontrolllampe leuchtet drücken Sie den Knopf „TOFU“ und das Gerät startet.

Bild 5: Wenn die Kontrolllampe blinkt und das Gerät ein Signal gibt –
– ist die Zubereitung beendet.

Bild 6: Entfernen Sie das Anschlußkabel, geben Sie den Griff wieder zurück und öffnen Sie das Gerät – die Reismilch ist fertig! Gießen Sie die Reismilch nicht direkt aus dem Kochtopf, sie ist sehr heiß und der Dampf könnte Sie verbrennen! Benutzen Sie deshalb einen Schöpfer um die Reismilch in einen anderen Behälter zu geben!



Zubereitung von Kaffee

Bild 1: Füllen Sie den mitgelieferten Meßbecher mit zuvor gewaschenen Kaffeebohnen.

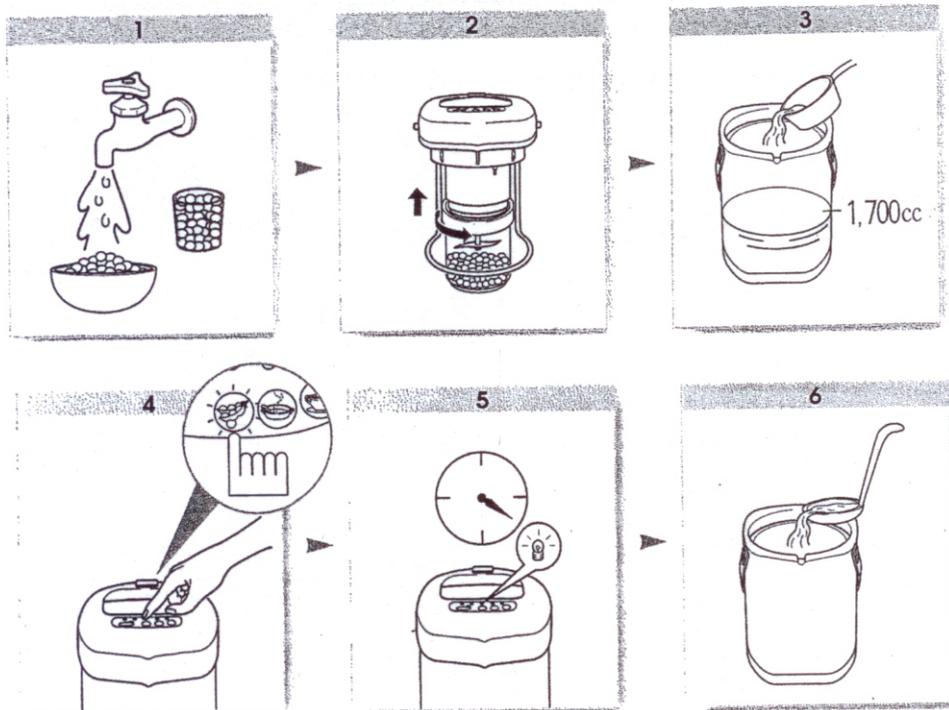
Bild 2: Füllen Sie die Kaffeebohnen in das Filtergehäuse und befestigen Sie dieses durch Drehen im Uhrzeigersinn am unteren Teil des Gerätes.

Bild 3: Füllen Sie den Kochtopf mit Wasser (1.700 cc – Markierung im Inneren des Topfes!) Verwenden Sie kein heißes Wasser!

Bild 4: Setzen Sie das Gerät ordnungsgemäß zusammen, geben Sie den Verschlusgriff nach vorne und stecken Sie das Anschlußkabel ein. Wenn die Kontrolllampe leuchtet drücken Sie den Knopf „TOFU“ und die Zubereitung beginnt.

Bild 5: Wenn die Kontrolllampe blinkt und das Gerät ein Signal gibt – ist die Zubereitung beendet.

Bild 6: Entfernen Sie das Anschlußkabel und geben Sie zum Öffnen des Gerätes den Griff wieder nach hinten. Gießen Sie den Kaffee nicht aus dem Kochtopf – er ist sehr heiß und der Dampf könnte Sie verbrennen! Benutzen Sie einen Schöpfer um den Kaffee in einen anderen Behälter zu geben. Geben Sie Zucker, Milch oder Sahne, je nach Geschmack dazu.



Zubereitung von Baby-Nahrung Kürbissuppe – Rote Bohnensuppe – Gemüsesuppe

1. Füllen Sie den Kochtopf mit 1.300 cc kaltes Wasser (siehe Markierung im Innenteil)
Verwenden Sie kein heißes Wasser!
2. Füllen Sie den mitgelieferten Becher (zumindest 2/3) mit „klebrigen“, glutenhaltigen Reis den Sie zuvor sorgfältig geschwaschen haben. Kleine Steinchen etc. entfernen!
3. Füllen Sie den Reis direkt in den Kochtopf – **nicht in das Filtergehäuse**, sondern entfernen Sie dieses. Das Filtergehäuse wird für dieses Rezept nicht benötigt!!

Kürbissuppe: Schälen Sie den Kürbis ab, entfernen Sie alle Samen etc. Schneiden Sie den Kürbis in kleine Stücke und füllen Sie davon 4 Messbecher zu dem Reis im Kochtopf.

Rote Bohnensuppe: Geben Sie 2 Becher völlig aufgeweichte (ca. 6 Stunden) rote Bohnen in den Kochtopf.

Gemüsesuppe: Füllen Sie jeweils 1 Becher (mitgeliefert) geschälte, gewürfelte Karotten, Kartoffeln, fein gehackte Zwiebeln und Äpfel (also insgesamt 4 Becher) in den Kochtopf – zuvor sorgfältig waschen. **Verwenden Sie für dieses Rezept keinen Reis!**

Probieren Sie Gemüsesuppen mit den verschiedensten Zutaten!

4. Entfernen Sie das Filtergehäuse (wird nicht verwendet!) und geben Sie den Hauptteil des Gerätes auf den Edelstahlbehälter.
5. Ziehen Sie den Griff nach vorne. Der Griff verschließt das Gerät mit einem „bang“.
6. Stecken Sie das Anschlußkabel an. Das Kontrolllicht leuchtet auf und das Gerät gibt ein Signal.
7. Wenn das Kontrolllicht aufleuchtet drücken Sie die Taste „PORRIDGE“ und das Gerät beginnt zu arbeiten.
8. Wenn das Kontrolllicht blinkt und das Gerät „piept“ – nach ungefähr 30 Minuten – ist die Zubereitung abgeschlossen.
9. Entfernen Sie das Anschlußkabel.
10. Geben Sie den Griff wieder zurück um das Gerät zu öffnen.
11. Die Suppe ist fertig – würzen Sie nach eigenem Geschmack!
12. Bevor Sie das Gerät reinigen geben Sie bitte die Abdeckung auf das Schneidemesser
13. Achten Sie beim Reinigen des Gerätes daß kein Wasser in das Gerät eindringt!

Zubereitung von Tee (Ginseng-Tee, Gingseng-Tee mit Zimtgeschmack)

1. Füllen Sie den Kochtopf mit 1.300 ccm kaltem Wasser (Siehe Markierung! NICHT WENIGER!)

Zubereitung von Tee: Geben Sie einen Eßlöffel Teeblätter in das Filtergehäuse. Befestigen Sie das Filtergehäuse am Hauptteil des Gerätes durch Drehen im Uhrzeigersinn.

Zubereitung von Ginseng-Tee: Schneiden Sie ein Stück Ginsengwurzel ab und geben Sie dieses auch in das Filtergehäuse. Befestigen Sie dieses am Hauptteil des Gerätes durch Drehen im Uhrzeigersinn.

ZUBEREITUNG von Gingseng-Tee mit Zimtgeschmack: Schneiden Sie eine Zimtstange in kleine Stücke und geben Sie 3 Esslöffel davon in das Filtergehäuse. Schneiden Sie 3 Stück Ingwer ab und geben Sie diesen ebenfalls ins Filtergehäuse. Befestigen Sie das Filtergehäuse am Hauptteil des Gerätes durch Drehen im Uhrzeigersinn.

2. Geben Sie den Hauptteil des Gerätes in den Kochtopf.
3. Ziehen Sie den Griff nach vorne damit das Gerät verschlossen wird.
4. Stecken Sie das Anschlußkabel ein – das Kontrolllicht leuchtet auf und die Maschine gibt einen Signalton.
5. Wenn das Kontrolllicht aufleuchtet drücken Sie den Knopf „TEA“ und das Gerät beginnt zu arbeiten.
6. Wenn das Kontrolllicht aufleuchtet und das Gerät „piept“ – nach ungefähr 25 Minuten – ist die Zubereitung beendet.
7. Ziehen Sie das Anschlußkabel aus dem Gerät.
8. Geben Sie den Griff wieder zurück und öffnen Sie das Gerät.
9. Der Tee ist fertig!
10. Achten Sie beim Waschen des Gerätes darauf daß kein Wasser in das Gerät eindringt!

ACHTUNG: Bei diesem Programm findet keine Zerkleinerung statt!

Probleme und Lösungen

Laute Geräusche?	<p>Grundsätzlich können laute Geräusche durch das Zermahlen von harten Körnern, Bohnen etc. entstehen.</p> <p>Wenn das Filtergehäuse nicht genügend fest an den Hauptteil eingesetzt wurde kann sich das Filtergehäuse lösen und das Schneidmesser während des Betriebes schlagen.</p>
Schlechtes Zermahlen der Bohnen?	<p>Kann durch geringere Stromspannung (Volt) verursacht werden.</p> <p>In Gegenden mit ständig niedriger Stromspannung reduzieren Sie die angegebene Bohnenmenge um ca. 10 %.</p> <p>Wurde heißes Wasser verwendet? (Verwenden Sie kein heißes Wasser!!)</p>
Schaum tritt aus dem Gerät?	<p>Vielleicht haben Sie die Bohnen nicht gründlich gewaschen?</p> <p>Sind gefrorene Bohnen verwendet worden?</p> <p>Haben Sie zur Zubereitung heißes Wasser verwendet?</p>
Geruch nach Angebranntem?	<p>Wurde die angegebene Menge an Bohnen überschritten?</p> <p>Haben Sie die vorgeschriebene Menge kaltes Wasser eingefüllt?</p> <p>Ist die Stromspannung (Volt) höher als standardmäßig? In Gebieten mit ständig höherer Stromspannung arbeiten Sie bitte mit einer Verringerung der Bohnenmenge von 10 %.</p>
Kontrolllicht leuchtet nicht?	<p>Das Anschlußkabel ist nicht ordnungsgemäß eingesteckt.</p> <p>Fehler in der Stromzufuhr?</p> <p>Das Gerät wurde nicht ordnungsgemäß (auf 2 Seiten) verschlossen.</p> <p>In den Hauptteil des Gerätes ist Wasser eingedrungen. Verwenden Sie das Gerät 48 Stunden nicht und lassen Sie es trocknen. (Fragen Sie Ihren Lieferanten!)</p>

- Geschmack nach rohen Bohnen? Wurden die Bohnen gründlich gewaschen?
Wurde die angegebene Füllmenge (max. 100 g) überschritten?
Wurde die im Rezept angegebene Wassermenge beachtet?
- Tofu kann nicht hergestellt werden? Haben Sie das Gerinnungsmittel verwendet?
Die Temperatur der Sojamilch ist durch eine zu lange Pause während der Zubereitung zu stark abgekühlt.
- Geruch nach Nahrungsmitteln? Das Filtergehäuse und der untere Teil des Gerätes wurden vielleicht nicht gründlich gewaschen.

Zubereitung von Schokolade/Erdbeer-Sojamilch

Schokolade-Sojamilch:

geben Sie 5 Esslöffel Schokoladepulver und 3 Esslöffel Zucker oder Honig in die fertig zubereitete Sojamilch.

Erdbeer-Sojamilch:

geben Sie 5 Esslöffel Erdbeerpulver und 3 Esslöffel Zucker oder Honig in die fertig zubereitete Sojamilch.

SÜSSUNGSMITTEL:

*Zum Süßen eignen sich am besten Honig, Ahornsirup, Rohrzucker.
Es kann jedoch jeder andere Süßstoff verwendet werden.*

Verwenden Sie Sojamilch zu Kaffee oder Tee – dann süßen Sie zuerst und geben dann die Sojamilch dazu!

GARANTIEBEDINGUNGEN

1. Für den VEGAN-MILCH-MAKER „SOYLOVE“ leisten wir 24 Monate Garantie ab Kaufdatum laut Rechnung. Wenn Störungen durch normalen Gebrauch verursacht wurden, ist die Reparatur oder Austausch kostenlos. Ein Austausch des Gerätes ist nur nach Absprache mit der Firma AGRISAN NATURPRODUKTE GmbH, A-5400 Hallein, Austria, möglich. Wenn die Rechnung mit Kaufdatum nicht vorliegt oder der Garantieschein nicht ordnungsgemäß ausgefüllt ist, gilt die Garantie ab Herstellungsdatum.
2. Während der Garantiezeit werden Reparaturen für Sie kostenpflichtig durchgeführt wenn
 - . Fehler oder Störungen durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind
 - . Wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen wurden, die dazu nicht ausdrücklich von uns ermächtigt sind.
 - . Fehler oder Störungen durch Höhere Gewalt verursacht wurden.
 - . Fehler oder Störungen dadurch entstanden sind, daß sich der Benutzer des Gerätes nicht an die Sicherheitsvorschriften und die Bedienungsanleitung gehalten hat.
3. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar.
4. Der Versand an uns darf nur in einer dafür geeigneten Verpackung erfolgen. Schäden durch Versand an uns in ungeeigneter Verpackung werden nicht anerkannt.

Name des Produktes: **VEGAN-MILCH-MAKER „SOYLOVE“**

Gerätenummer:

Datum des Kaufes:

Beginn der Garantiezeit

Name des Käufers:

Tel. Nr.

Name des Verkäufers:

Tel. Nr.

Wenn Sie mit dem Gerät oder Ergebnis nicht zufrieden sind senden Sie dieses an uns bzw. Ihren Lieferanten zurück.

Bitte teilen Sie so genau wie möglich mit:

- . welches Problem Sie haben
- . wenn möglich Angabe des Fehlers

BITTE BEACHTEN SIE DASS DAS GERÄT NICHT SOFORT MIT DER ZERKLEINUNG BEGINNT SONDERN JE NACH PROGRAMM:

z. B. SOJAMILCH FÜR TOFU ERST NACH CA. 10 MINUTEN

BEI PROGRAMM SOJAMILCH/PORRIDGE NACH CA. 20 MINUTEN.

Je nach Programm ist vor dem Zerkleinerungsvorgang ein einmaliges akustisches Signal.

Ein ständiges akustisches SIGNAL gibt das Ende der Zubereitung bekannt!

Beim Herstellungsprogramm für Tee findet keine Zerkleinerung statt!

Bitte bedenken Sie, daß mit SOYLOVE Ihre vegane Milch auf so schonende Art wie nur möglich hergestellt wird – kein Emulgieren, Homogenisieren etc. Der Geschmack und die Konsistenz unterscheidet sich daher von der im Handel erhältlichen Sojamilch oder Reismilch.

Ihre Sojamilch ist ein reines, unverändertes Naturprodukt – ohne Beifügung von Ölen und Gewürzen!

SIE SCHONEN IHR GERÄT UND VERLÄNGERN SEINE LEBENSDAUER WENN SIE ZWISCHEN JEDEM ZUBEREITUNGSVORGANG 30 MINUTEN ABKÜHLZEIT EINRÄUMEN!