

Soyabella™ SB-130

Automatischer Sojamilchbereiter

Automatic Soymilk Maker

Préparateur de lait de soja automatique



Bedienungsanleitung

Operation Manual

Mode d'emploi



Soyabella™ SB-130

Importeur & Service-Center



Keimling Naturkost



Bahnhofstraße 51
21614 Buxtehude
Tel: 04161/51 16 0 (Mo-Fr: 8-18 Uhr)
Fax: 04161/51 16 16
naturkost@keimling.de
www.keimling.de



Tel: 01/31 91 262 (Mo-Fr: 8-18 Uhr)
Fax: 01/31 91 263
naturkost@keimling.at
www.keimling.at



Phone: 0870 850 7112
Fax: 0870 850 7113
service@keimling.co.uk
www.keimling.co.uk



Tel: 0800 534 654 (Gratisnummer)
Fax: 0800 534 655 (Gratisnummer)
naturkost@keimling.ch
www.keimling.ch



Phone: +49 4161/51 16 280
Fax: +49 4161/51 16 16
service@keimling.eu
www.keimling.eu

Bitte halten Sie das Kaufdatum und die Seriennummer des Gerätes bereit. Die Nummer ist unterhalb des Gerätes angebracht.

Please keep the date of purchase and the serial number of the appliance handy. This number is found on the bottom of the appliance.

Veillez garder la date d'achat et le numéro de série de votre appareil toujours à portée de main. Il est indiqué au bas de l'appareil.

© 2007 Keimling Naturkost, 21614 Buxtehude (Deutschland)

Soyabella™ SB-130

Inhaltsverzeichnis

Index (english)

Table des matières (français)

Bedienungsanleitung 4

Operation Manual (english) 24

Mode d'emploi (français) 44

Soyabella™ SB-130

Achtung / Attention



Vor Gebrauch Anleitung lesen.

Read instructions before using.

Lisez mode d'emploi avant usage.



Gerät nicht in Wasser tauchen.

Do not immerse into water.

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.



Wenn nicht in Betrieb, Stecker ziehen.

Unplug when not in use.

Débranchez l'appareil après utilisation.

Soyabella™ SB-130

Bedienungsanleitung



Soyabella™ SB-130

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	6
Produktbestandteile	7
Besondere Eigenschaften	8
Bedienung	9
A. Vorsichtsmaßnahmen	9
B. Herstellung von Sojamilch, Nussmilch und Reismilch	10
C. Herstellung von rohköstlicher Nussmilch	11
D. Herstellung von Reissuppe	12
E. Herstellung von Suppen	13
F. Mahlen	15
G. Reinigen	16
Problembhebungen.	17
Rezepte	18
A. Standardrezept Sojamilch Vanille	18
B. Rohköstliche Nussmilch	19
C. Suppen und Breie	20
Garantiebestimmungen	22
Technische Daten	23



Wichtige Sicherheitshinweise

Bei der Benutzung elektrischer Geräte sollten immer folgende grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
2. Um elektrische Schläge zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker und die Motorbasis des Soyabella Sojamilchbereiters nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, wenn Sie Bestandteile montieren oder demontieren und bevor Sie es reinigen. Stecken Sie es aus, indem Sie am Stecker selbst und nicht am Kabel ziehen.
4. Bei der Benutzung von elektrischen Geräten in der Reichweite von Kindern ist besondere Vorsicht und sorgfältige Aufsicht geboten.
5. Berühren Sie auf keinen Fall sich bewegende Teile.
6. Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät Störungen gezeigt hat oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Senden Sie das Gerät zu Ihrem Soyabella Service-Center (siehe Seite 2), um es dort untersuchen, reparieren oder einstellen zu lassen.
7. Verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht vom Hersteller/Importeur empfohlen oder verkauft werden. Sie könnten Feuer, elektrische Schläge oder Verletzungen verursachen.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder Ihrer Arbeitsfläche hängen und achten Sie darauf, dass es keine heißen Oberflächen berührt.
10. Warten Sie, bis der Motor aus ist, bevor Sie das Gerät ausstecken.
11. Der Soyabella Sojamilchbereiter sollte nie unbeaufsichtigt sein, wenn er in Betrieb ist. Warten Sie, bis der Motor aus ist, bevor Sie das Gerät auseinander bauen. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts nach jedem Gebrauch aus.

Vorsicht: nach Gebrauch sind die Bestandteile aus Edelstahl sehr heiß!

Diese Anweisungen bitte aufbewahren!

Soyabella™ SB-130

Produktbestandteile



Grobes Sieb (57610)
(Sieb mit der Aufschrift „Rice Paste“)

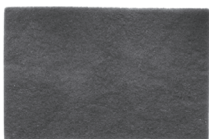
Abstellbehälter
(57613) (für Gerätekopf)



Messbecher (57612)



Mahlbecher (57611)



Reinigungsbürste
(57615)



Netz kabel
(57616, CH57617, GB57618)

Reinigungsschwamm (57614)

Soyabella™ SB-130

Besondere Eigenschaften

- Vollautomatische Zubereitung.
- Hervorragende Verarbeitung sowohl trockener als auch eingeweichter Zutaten.
- Verarbeitung getrockneter Bohnen und Getreide zu feinen, gleichmäßigen Konsistenzen durch patentiertes, spiralförmiges Mahlwerk mit gezackten Kanten.
- Mikroprozessor-kontrolliertes Kochsystem regelt Zeit und Temperatur für hervorragende Ergebnisse.
- Edelstahlsiebe mit feiner Durchlässigkeit für einen gesteigerten Durchfluss und eine gleichmäßige Milchproduktion.
- Schutzsensoren verhindern Überhitzung, Überlaufen und die Inbetriebnahme des Gerätes mit leerem Edelstahlbehälter.
- Einfach zu reinigen, da Heizelement außerhalb des Edelstahlbehälters.
- Kontroll-Leuchte wechselt von rot zu grün, wenn Prozess beendet ist.
- Leichter Umbau zur Kaffee- oder Getreidemühle durch den Einsatz des Mahlbechers.



Erklärung des Bedienelements:

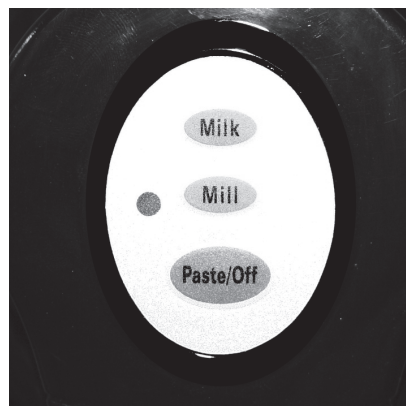
Milk = Milch-Funktion, z.B. zur Herstellung von Soja-, Nuss- und Reismilch

Mill = Mahl-Funktion, z.B. zum Mahlen von Nüssen, Kaffee und Getreide sowie zur Herstellung rohköstlicher, veganer Milch

Paste/Off

1. Paste = Suppe: z. B. zur Herstellung von Reis- und anderen Suppen

2. Off = Aus: mit Drücken dieser Taste kann der Vorgang unterbrochen werden (siehe auch Seite 14). Das Gerät ist dann wieder im Standby-Modus (Kontroll-Leuchte blinkt rot).



Soyabella™ SB-130

Bedienung

A. Vorsichtsmaßnahmen

1. Nutzen Sie den Soyabella Sojamilchbereiter nicht, um kalte Speisen aufzuwärmen.
2. Tauchen Sie den Gerätekopf nicht in Wasser und gießen Sie kein Wasser über die elektrischen Bestandteile. Lassen Sie kein Wasser in die Dunstabzugsöffnung gelangen. Benutzen Sie ein feuchtes Tuch, um den Gerätekopf zu reinigen.



3. Tauchen Sie den Edelstahlbehälter nicht in Wasser und lassen Sie nicht dessen Unterseite und Griff feucht oder nass werden.
4. Stellen Sie sicher, dass der obere Stecker und der obere Steckkontakt trocken sind, bevor sie einrasten.
5. Zu Ihrer eigenen Sicherheit ist das Zerlegen des Gerätekopfes nicht erlaubt. Bei Zerlegung des Gerätekopfes erlischt die Garantie (siehe Seite 22).
6. Vorsicht bei der Reinigung des scharfkantigen Mahlwerkes.
7. Berühren Sie die Teile aus Edelstahl erst, wenn sie vollständig abgekühlt sind.
8. Der Edelstahlbehälter kann während der Inbetriebnahme sehr heiß werden. Berühren Sie ihn daher nicht, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder in der Nähe sind.
9. Nehmen Sie das Gerät nie in Betrieb, wenn das zugehörige Kabel beschädigt ist.
10. Verbinden Sie den Netzstecker ausschließlich mit geerdeten Steckdosen.

Bedienung

B. Herstellung von Sojamilch, Nussmilch und Reismilch

1. Sojabohnen einweichen lassen

Nehmen Sie einen vollen Soyabella-Messbecher trockener Sojabohnen (70-95g). Spülen Sie sie gründlich ab und lassen Sie sie 4-6 Stunden lang oder über Nacht in Wasser einweichen.

TIPP: Füllen Sie die Sojabohnen direkt in das feine Sieb und stellen Sie das Sieb in den Abstellbehälter. Füllen Sie diesen mit Wasser auf und lassen Sie die Sojabohnen dort einweichen.

2. Wasser einfüllen

Füllen Sie den Edelstahlbehälter mit Wasser, so dass der Wasserstand zwischen der oberen und der unteren Markierung liegt. Sie können die Konsistenz ihrer Sojamilch variieren, indem Sie mehr oder weniger Wasser einfüllen. Um den Prozess der Sojamilchherstellung zu beschleunigen, können Sie bereits warmes Wasser einfüllen. **Verwenden Sie jedoch kein Wasser über 40° C.**

3. Sojabohnen einfüllen und Sieb befestigen

Lassen Sie die Sojabohnen abtropfen und füllen Sie sie in das feine Sieb. Bringen Sie das feine Sieb am Gerätekopf an, indem Sie die Klinge des Mahlwerks in dem gefüllten feinen Sieb hin und her bewegen, so dass das feine Sieb in die richtige Position gleitet.

Vorsicht: Die Klinge ist scharf! Verschießen Sie das feine Sieb mit einer Drehung. Die Markierungen auf dem Sieb zeigen die Richtungen zum Öffnen und Verschießen an.

Vorsicht: Gehen Sie sicher, dass das feine Sieb richtig verschlossen ist! Wenn sich das Sieb während der Inbetriebnahme des Geräts lockert, kann die drehende Klinge das Sieb beschädigen.

4. Gerät zusammenbauen und MILCH-Funktion betätigen

Setzen Sie den Gerätekopf auf den Edelstahlbehälter. Gehen Sie sicher, dass der obere Stecker und der obere Steckkontakt eingerastet sind. Stecken Sie das eine Ende des Kabels in den Netzsteckeranschluss und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Sobald das Gerät eingesteckt ist, ertönt ein Signalton und die Kontroll-Leuchte blinkt rot. Wählen Sie die Option „Milch“, indem Sie den Knopf „MILK“ auf dem Bedienelement drücken. Die Kontroll-Leuchte hört auf zu blinken, die Sojamilchproduktion beginnt und dauert ca. 15 Minuten. Wenn die Sojamilchproduktion beendet ist, zeigt die Kontroll-Leuchte grün und ein Signalton ertönt.

5. Sojamilch ausgießen und genießen

Stecken Sie das Gerät aus der Steckdose aus. Entfernen Sie den Gerätekopf vom Edelstahlbehälter. Seien Sie vorsichtig, dass Sie dabei nicht das Sieb berühren, da dieses noch sehr heiß ist. Gehen Sie sicher, dass die Milch vollständig aus dem Sieb abgeflossen ist, bevor Sie den Gerätekopf vom Edelstahlbehälter lösen. Stellen Sie den Gerätekopf mit dem noch angebrachten feinen Sieb zum Abkühlen in den Abstellbehälter. Dabei passt der Griff unter dem feinen Sieb genau in die Kerbe im Abstellbehälter. Gießen Sie nun die Milch vorsichtig aus dem Edelstahlbehälter.

Vorsicht: Die Sojamilch ist heiß. Vor dem Trinken abkühlen lassen.

TIPP: Um ihre Sojamilch zu verfeinern, geben Sie einfach eine Prise Salz, Vollrohrzucker, Honig, Agavennektar, Vanille oder ein anderes Aroma dazu, je nach Geschmack.

Bitte beachten Sie: Um Eiweißgerinnung zu vermeiden, reinigen Sie das Sieb so schnell wie möglich (siehe Seite 16).

Soyabella™ SB-130

Bedienung

C. Herstellung von rohköstlicher Nussmilch

1. Nüsse einweichen lassen

Nehmen Sie einen vollen Soyabella-Messbecher trockener Nüsse. Spülen Sie sie gründlich ab und lassen Sie sie über Nacht oder mindestens 4 Stunden lang in Wasser einweichen.

TIPP: Füllen Sie die Nüsse direkt in das feine Sieb und stellen Sie das Sieb in den Abstellbehälter. Füllen Sie diesen mit Wasser auf und lassen Sie die Nüsse dort einweichen.

TIPP: Der Soyabella Sojamilchbereiter funktioniert auch, wenn Sie die Nüsse vorher nicht einweichen. Um den Gesundheitsnutzen zu maximieren empfehlen wir jedoch immer, Bohnen und Nüsse vorher einzuweichen.

2. Wasser einfüllen

Füllen Sie den Edelstahlbehälter mit Wasser, so dass der Wasserstand zwischen der oberen und der unteren Markierung liegt.

3. Nüsse einfüllen und Sieb befestigen

Nüsse in das feine Sieb einfüllen. Wenn Sie etwas dickflüssigere Milch mögen, füllen Sie mehr eingeweichte Nüsse ein. Bringen Sie das feine Sieb am Gerätekopf an, indem Sie die Klinge des Mahlwerks in dem gefüllten feinen Sieb hin und her bewegen, so dass das feine Sieb in die richtige Position gleitet. **Vorsicht:** Die Klinge ist scharf! Verschließen Sie das feine Sieb mit einer Drehung in die auf dem Sieb angezeigte Richtung.

Vorsicht: Gehen Sie sicher, dass das feine Sieb richtig verschlossen ist! Wenn sich das Sieb während der Inbetriebnahme des Geräts lockert, kann die drehende Klinge das Sieb beschädigen.

4. Gerät zusammenbauen und MAHL-Funktion betätigen

Setzen Sie den Gerätekopf auf den Edelstahlbehälter. Gehen Sie sicher, dass der obere Stecker und der obere Steckkontakt eingerastet sind. Stecken Sie das eine Ende des Kabels in den Netzsteckeranschluss und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Sobald das Gerät eingesteckt ist, ertönt ein Signalton und die Kontroll-Leuchte blinkt rot. Wählen Sie die Option „MAHLEN“, indem Sie den Knopf „MILL“ auf dem Bedienungselement drücken. Die Kontroll-Leuchte hört auf zu blinken und Soyabella mahlt ca. 10 Sekunden lang. Nach ca. 3 Sekunden blinkt die Kontroll-Leuchte rot. Wiederholen Sie die MAHL-Funktion so oft, bis Ihre Milch die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

5. Nussmilch ausgießen und gießen

Stecken Sie das Gerät wieder aus der Steckdose aus. Entfernen Sie den Gerätekopf vom Edelstahlbehälter. Gehen Sie sicher, dass die Milch vollständig aus dem Sieb abgeflossen ist, bevor Sie den Gerätekopf vom Edelstahlbehälter lösen. Stellen Sie den Gerätekopf mit dem noch angebrachten feinen Sieb in den Abstellbehälter. Gießen Sie nun die Milch vorsichtig aus dem Edelstahlbehälter.

TIPP: Um Ihre Nussmilch zu verfeinern, geben Sie einfach eine Prise Salz, Agavenernektar, Vanille oder ein anderes Aroma dazu, je nach Geschmack.

Bitte beachten Sie: Um Eiweißgerinnung zu vermeiden, reinigen Sie das Sieb so schnell wie möglich (siehe Seite 16).

Soyabella™ SB-130

Bedienung

D. Herstellung von Reissuppe

1. Reis einweichen lassen

Nehmen Sie einen vollen Soyabella-Messbecher trockenen Reis (ca. 115 g). Spülen Sie ihn gründlich ab und lassen Sie ihn dann 30 Minuten lang einweichen.

2. Wasser einfüllen

Füllen Sie den Edelstahlbehälter mit Wasser, so dass der Wasserstand zwischen der oberen und der unteren Markierung liegt.

3. Reis einfüllen und Sieb befestigen

Lassen Sie den Reis abtropfen und füllen Sie ihn in das grobe Sieb. Bringen Sie das grobe Sieb am Gerätekopf an, indem Sie die Klinge des Mahlwerks in dem gefüllten groben Sieb hin und her bewegen, so dass das grobe Sieb in die richtige Position gleitet. **Vorsicht:** Die Klinge ist scharf! Verschließen Sie das grobe Sieb mit einer Drehung. Die Markierungen auf dem Sieb zeigen die Richtungen zum Öffnen und Verschließen an.

Vorsicht: Gehen Sie sicher, dass das grobe Sieb richtig verschlossen ist! Wenn sich das Sieb während der Inbetriebnahme des Geräts lockert, kann die drehende Klinge das Sieb beschädigen.

4. Gerät zusammenbauen und SUPPE-Funktion betätigen

Setzen Sie den Gerätekopf auf den Edelstahlbehälter. Gehen Sie sicher, dass der obere Stecker und der obere Steckkontakt eingerastet sind. Stecken Sie das eine Ende des Kabels in den Netzsteckeran-

schluss und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Sobald das Gerät eingesteckt ist, ertönt ein Signalton und die Kontroll-Leuchte blinkt rot. Dies bedeutet, dass das Gerät bereit ist. Wählen Sie die Option „Suppe“, indem Sie den Knopf „PASTE/OFF“ auf dem Bedienungselement drücken. Die Kontroll-Leuchte hört auf zu blinken, die Reissuppen-Produktion beginnt und dauert ca. 15 Minuten. Wenn die Reissuppen-Produktion beendet ist, zeigt die Kontroll-Leuchte grün und ein Signalton ertönt.

5. Reissuppe ausgießen und genießen

Stecken Sie das Gerät wieder aus der Steckdose aus. Entfernen Sie den Gerätekopf vom Edelstahlbehälter. Seien Sie vorsichtig, dass Sie dabei nicht das Sieb berühren, da dieses noch sehr heiß ist. Gehen Sie sicher, dass die ganze Reissuppe aus dem Sieb abgeflossen ist, bevor Sie den Gerätekopf vom Edelstahlbehälter lösen. Stellen Sie den Gerätekopf mit dem noch angebrachten groben Sieb in den Abstellbehälter zum Abkühlen. Dabei passt der Griff unter dem groben Sieb genau in die Kerbe im Abstellbehälter. Gießen Sie nun die Reissuppe vorsichtig aus dem Edelstahlbehälter.

Vorsicht: Die Reissuppe ist heiß. Vor dem Essen abkühlen lassen.

Bitte beachten Sie: Um Eiweißgerinnung zu vermeiden, reinigen Sie das Sieb so schnell wie möglich (siehe Seite 16).

Soyabella™ SB-130

Bedienung

E. Herstellung von Suppen

Auch Suppen können im Soyabella Sojamilchbereiter zubereitet werden. Folgende Kombinationen schmecken besonders gut:

- Brokkoli und Zwiebeln
- Kürbis und Cashewkerne
- Möhren, Ingwer und Cashewkerne
- Kartoffeln, Lauch und Knoblauch
- Grünkohl und Mais

Herstellung von Brühen

Bei der Verwendung des groben Siebs werden die Zutaten im Sieb vollständig vermischt und in das Wasser gefiltert. Dies ergibt eine klare, deftige Brühe als Suppenbasis.

1. Zutaten in das grobe Sieb einfüllen

Nehmen Sie einen vollen Soyabella-Messbecher gehackter Zutaten, z.B. Erbsen oder Linsen und füllen Sie sie in das grobe Sieb. Bringen Sie das grobe Sieb am Gerätekopf an. Verschieben Sie das grobe Sieb mit einer Drehung. Die Markierungen auf dem Sieb zeigen die Richtungen zum Öffnen und Verschieben an.

2. Wasser einfüllen

Füllen Sie den Edelstahlbehälter bis zur unteren Markierung mit Wasser.

3. Gerät zusammenbauen und SUPPE-Funktion betätigen

Setzen Sie den Gerätekopf auf den Edelstahlbehälter. Gehen Sie sicher, dass der obere Stecker und der obere Steckkontakt eingerastet sind. Stecken Sie das eine Ende des Kabels in den Netzsteckeranschluss und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Sobald das Gerät eingesteckt ist, ertönt ein Signalton und die Kontrollleuchte blinkt rot. Wählen Sie die Option „Suppe“, indem Sie den Knopf „PASTE/OFF“ auf dem Bedienungselement drücken. Die Suppen-Produktion beginnt und dauert ca. 15 Minuten (siehe dazu auch S. 14: **Wichtiger Hinweis**). Wenn die Suppen-Produktion beendet ist, zeigt die Kontrollleuchte grün an.

4. Suppe ausgießen und genießen

Wenn die Suppen-Produktion beendet ist, stecken Sie das Gerät wieder aus der Steckdose aus. Entfernen Sie den Gerätekopf vom Edelstahlbehälter. Gehen Sie sicher, dass die Suppe vollständig aus dem Sieb abgeflossen ist, bevor Sie den Gerätekopf vom Edelstahlbehälter lösen. Stellen Sie den Gerätekopf mit dem noch angebrachten groben Sieb in den Abstellbehälter. Gießen Sie nun die Suppe vorsichtig aus dem Edelstahlbehälter. Mit Gewürzen abschmecken und genießen.

Bitte beachten Sie: Um die Ablagerung von Rückständen zu vermeiden, reinigen Sie das Sieb so schnell wie möglich (siehe Seite 16).

Herstellung von cremigen, pürierten Suppen

Der Soyabella Sojamilchbereiter kann auch ohne Siebeinsatz zur Herstellung pürierter Suppen verwendet werden. Füllen Sie alle Zutaten in den Edelstahlbehälter. Dort werden sie weitgehend vermischt, jedoch bleiben kleine Stückchen erhalten.

1. Zutaten in den Edelstahlbehälter einfüllen

Füllen Sie die gehackten Zutaten in den Edelstahlbehälter.

2. Wasser einfüllen

Füllen Sie den Edelstahlbehälter mit Wasser, so dass der Wasserstand bis zur unteren Markierung reicht. Gehen Sie sicher, dass der Wasserstand die untere Markierung nicht übersteigt, da das Wasser hinausspritzen kann, wenn der Behälter zu sehr gefüllt ist.

3. Gerät zusammenbauen und SUPPE-Funktion betätigen

Setzen Sie den Gerätekopf ohne Siebaufsatz auf den Edelstahlbehälter. Gehen Sie sicher, dass der obere Stecker und der obere Steckkontakt eingerastet sind. Ste-

cken Sie das eine Ende des Kabels in den Netzsteckeranschluss und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Sobald das Gerät eingesteckt ist, ertönt ein Signalton und die Kontroll-Leuchte blinkt rot. Wählen Sie die Option „Suppe“, indem Sie den Knopf „PASTE/OFF“ auf dem Bedienungselement drücken. Die Suppen-Produktion beginnt und dauert ca. 15 Minuten (siehe dazu auf dieser Seite unten: **Wichtiger Hinweis**). Wenn die Suppen-Produktion beendet ist, zeigt die Kontroll-Leuchte grün an.

4. Suppe ausgießen und genießen

Stecken Sie das Gerät wieder aus der Steckdose aus. Entfernen Sie den Gerätekopf vom Edelstahlbehälter. Stellen Sie den Gerätekopf in den Abstellbehälter. Gießen Sie nun die Suppe vorsichtig aus dem Edelstahlbehälter. Mit Gewürzen abschmecken und genießen.

Herstellung von herzhaften Suppen mit Stückchen

Für die Herstellung herzhafterer Suppen, füllen Sie diejenigen Zutaten, welche die Basis für die Brühe bilden, in das grobe Sieb. Füllen Sie die Zutaten, die ganz bleiben sollen, in den Edelstahlbehälter.

1. Zutaten in den Edelstahlbehälter einfüllen

Füllen Sie den Edelstahlbehälter mit Wasser, so dass der Wasserstand bis zur unteren Markierung reicht.

2. Zutaten für die Brühe in das grobe Sieb einfüllen

Nehmen Sie einen vollen Soyabella-Messbecher gehackter Zutaten, z.B. Erbsen oder Linsen und füllen Sie sie in das grobe Sieb. Bringen Sie das grobe Sieb am Gerätekopf an. Verschließen Sie das grobe Sieb mit einer Drehung. Die Markierungen auf dem Sieb zeigen die Richtungen zum Öffnen und Verschließen an..

3. Zutaten, die in Stückchen bleiben sollen, in den Edelstahlbehälter füllen

Füllen Sie die gehackten Zutaten direkt in den Edelstahlbehälter. Diese Zutaten werden von dem Gerät gekocht, jedoch nicht vollständig vermischt, so dass eine

dickflüssige Suppe mit Stückchen entsteht.

4. Gerät zusammenbauen und SUPPE-Funktion betätigen

Setzen Sie den Gerätekopf auf den Edelstahlbehälter. Gehen Sie sicher, dass der obere Stecker und der obere Steckkontakt, eingerastet sind. Stecken Sie das eine Ende des Kabels in den Netzsteckeranschluss und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Sobald das Gerät eingesteckt ist, ertönt ein Signalton und die Kontroll-Leuchte blinkt rot. Wählen Sie die Option „Suppe“, indem Sie den Knopf „PASTE/OFF“ auf dem Bedienungselement drücken. Die Suppen-Produktion beginnt und dauert ca. 15 Minuten (siehe dazu auf dieser Seite: **Wichtiger Hinweis**). Wenn die Suppen-Produktion beendet ist, zeigt die Kontroll-Leuchte grün an.

5. Suppe ausgießen und genießen

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie den Gerätekopf vom Edelstahlbehälter. Gehen Sie sicher, dass die Suppe vollständig aus dem Sieb abgeflossen ist, bevor Sie den Gerätekopf vom Edelstahlbehälter lösen. Stellen Sie den Gerätekopf mit dem noch angebrachten groben Sieb in den Abstellbehälter. Gießen Sie nun die Suppe vorsichtig aus dem Edelstahlbehälter. Mit Gewürzen abschmecken und genießen.

Bitte beachten Sie: Um die Ablagerung von Rückständen zu vermeiden, reinigen Sie das Sieb so schnell wie möglich (siehe Seite 16).

Wichtiger Hinweis:

Es kann vorkommen, dass sich das Gerät nicht automatisch nach 15 Minuten abschaltet. Dies liegt daran, dass das Gerät nicht nach Zeit, sondern nach Temperatur geregelt wird. Wir empfehlen Ihnen jedoch, das Gerät spätestens nach 25 Minuten manuell auszuschalten (Knopf „PASTE/OFF“ auf dem Bedienungselement), da nach dieser Zeit die Zutaten im Edelstahlbehälter bereits gar sind.

Soyabella™ SB-130

Bedienung

F. Mahlen

Wenn Sie Kaffee, Nüsse, Getreide oder Samen mahlen wollen, befolgen Sie bitte diese Anweisungen:

1. Mahlbecher füllen

Nehmen Sie einen vollen Soyabella-Messbecher Kaffeebohnen, Nüsse, Getreidekörner oder Samen und füllen Sie die Zutaten in den Mahlbecher.

2. Mahlbecher am Gerätekopf befestigen

Bringen Sie den Mahlbecher am Gerätekopf an, indem Sie die Klinge des Mahlwerks in dem gefüllten feinen Sieb seitlich bewegen, so dass der Mahlbecher in die richtige Position gleitet. Verschließen Sie den Mahlbecher mit einer Drehung. Die Markierungen auf dem Mahlbecher zeigen die Richtungen zum Öffnen und Verschließen an.

Vorsicht: Gehen Sie sicher, dass der Mahlbecher richtig verschlossen ist! Wenn sich das Sieb während der Inbetriebnahme des Geräts lockert, kann die drehende Klinge den Mahlbecher beschädigen.

3. Gerät zusammenbauen und MAHL-Funktion betätigen

Setzen Sie den Gerätekopf auf den Edelstahlbehälter. Gehen Sie sicher, dass der obere Stecker und der obere Steckkontakt eingerastet sind. Stecken Sie das eine Ende des Kabels in den Netzsteckeran-

schluss und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Sobald das Gerät eingesteckt ist, ertönt ein Signalton und die Kontroll-Leuchte blinkt rot. Dies bedeutet, dass das Gerät bereit ist. Wählen Sie die Option „Mahlen“, indem Sie den Knopf „MILL“ auf dem Bedienelement auf dem Gerätekopf drücken. Die Kontroll-Leuchte hört auf zu blinken. Das Gerät mahlt die eingefüllten Zutaten ca. 10 Sekunden lang.

4. Frisch gemahlene(n) Kaffee, Nüsse, Getreide oder Samen genießen

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie den Gerätekopf vom Edelstahlbehälter. Entfernen Sie den Mahlbecher vom Gerätekopf. Ihre Zutaten sind jetzt frisch gemahlen.

TIPP: Wenn Sie möchten, dass Ihre Zutaten noch feiner gemahlen werden, befolgen Sie noch einmal die Anweisungen ab 2.

Soyabella™ SB-130

Bedienung

G. Reinigen

Reinigen Sie den Soyabella Sojamilchbereiter sehr sorgfältig nach jedem Gebrauch. Eine gründliche Reinigung verlängert die Lebensdauer Ihres Geräts und sorgt dafür, dass Ihr Soyabella Sojamilchbereiter dauerhaft problemlos funktioniert.

Bitte beachten Sie: Um Eiweißgerinnung zu vermeiden, **reinigen Sie das Sieb direkt nach dem Gebrauch.**

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Stellen Sie den Gerätekopf mit dem noch angebrachten Sieb zum Abkühlen in den Abstell-Behälter. Dabei passt der Griff unter dem jeweiligen Sieb genau in die Kerbe im Abstellbehälter.

TIPP: Für eine schnellere Reinigung gießen Sie kaltes Wasser in den Abstellbehälter-Becher, um das Sieb einzuweichen.



Abbildung 1

3. Benutzen Sie den Abstellbehälter, um das Sieb vom Gerätekopf zu entfernen. Somit kann es schneller abkühlen und anschließend gereinigt werden. Nehmen Sie den Gerätekopf in die eine und den Abstellbehälter in die andere Hand. Drehen Sie den Abstellbehälter in die auf dem Sieb angegebene Richtung, bis das Sieb vom Gerätekopf abgeschraubt ist (siehe Abbildung 1).
4. Das Sieb ist heiß! Bitte schützen Sie Ihre Hände, wenn Sie den Bodensatz des Siebes zum Kochen weiter verwenden oder ihn entsorgen. Nachdem Sie den Bodensatz aus dem Sieb entfernt haben, stellen Sie den Abstellbehälter mit dem Sieb unter fließendes Wasser, bis das Sieb abgekühlt ist.
5. Wenn das Sieb abgekühlt ist, benutzen Sie den Reinigungsschwamm und die Reinigungsbürste, um das Sieb mit heißer Seifenlauge zu reinigen. Dies entfernt Eiweiß-Rückstände,

welche die Löcher im Sieb verstopfen können. Am besten stellen Sie das Sieb zum Reinigen in die Spülmaschine, da Spülmaschinen-Reiniger für die Entfernung von Eiweiß-Rückständen besonders gut geeignet ist. Gehen Sie sicher, dass das Sieb gründlich gereinigt ist und dass alle Löcher im Sieb durchlässig und nicht verstopft sind, da ein verstopftes Sieb die Konsistenz der Milch bei zukünftigen Milchherstellungen beeinträchtigen kann. Wenn Eiweiß-Rückstände erst einmal die Löcher im Sieb verstopft haben, ist es sehr schwierig, die Rückstände wieder zu entfernen.



Abbildung 2

Vorsicht:

Achten Sie bei der Reinigung des Gerätekopfs darauf, dass kein Wasser und keine anderen Flüssigkeiten in die Öffnungen auf beiden Seiten des Gerätekopfes gelangen (siehe Abbildung 2).

Wir empfehlen, den Gerätekopf lediglich mit einem feuchten Tuch zu säubern.

Problembhebungen

Problem	Möglicher Grund	Lösung
Sieb rutscht vom Gerätekopf	Falsches Einschrauben in das Gewinde	Sieb nochmals richtig zudrehen.
Zutaten sind nicht vollständig gemahlen	Zu wenige oder zu viele Zutaten im Sieb	Sieb mit empfohlener Menge befüllen.
	Zu wenig Wasser im Edelstahlbehälter	Behälter zwischen der oberen und der unteren Markierung mit Wasser befüllen.
	Sieb ist verstopft	Gründlich mit der Reinigungsbürste säubern.
Milch läuft über	Zuviel Wasser im Edelstahlbehälter	Behälter zwischen der oberen und der unteren Markierung mit Wasser befüllen.
	Sieb ist verstopft	Mit der Reinigungsbürste und heißer Seifenlauge (am besten mit Spülmaschinen-Reiniger) reinigen.
Signalton ertönt nicht	Zu wenig Wasser im Edelstahlbehälter	Behälter zwischen der oberen und der unteren Markierung mit Wasser befüllen.
	Wasser ist zu kalt	Lauwarmes - warmes Wasser zwischen 10° C - 40° C einfüllen.
	Klingen-Achse oder Überlauf-Sensor sind schmutzig	Gründlich reinigen.
Milch brennt an	Zu wenig Zutaten im Sieb	Nochmals befüllen, für die richtige Menge den Messbecher benutzen.
	Zu viele Zutaten, zu wenig Wasser	Behälter zwischen der oberen und der unteren Markierung mit Wasser befüllen. Für die richtige Menge an Zutaten den Messbecher benutzen.
Milch ist zu dünnflüssig	Sieb ist verstopft	Mit der Reinigungsbürste und heißer Seifenlauge reinigen.
	Nicht genug Zutaten	Nochmals befüllen, für die richtige Menge den Messbecher benutzen.
	Zutaten nicht lange genug eingeweicht	Hinweise hinsichtlich des Einweichens bei der Bedienung beachten.
Heizung funktioniert, Motor aber nicht	Prüfen, ob Bedienungsfehler oder Verstopfungen im Sieb vorliegen	Ausschalten und nochmals anschalten. Bedienung nach den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
Gerät reagiert nicht, wenn Funktionsknopf gedrückt wird	Wasser ist in das Innere des Gerätekopfs gelangt	4-5 Tage warten, bis der Gerätekopf getrocknet ist. Dann erneut versuchen.

Soyabella™ SB-130

Rezepte

A. Vanille-Sojamilch

Exkurs:

Sojamilch – lecker und gesund!

Was ist eigentlich das besondere an Sojamilch? Dafür gibt es eine ganze Vielzahl von Gründen.

Denn Sojamilch schmeckt nicht nur sehr lecker, sie ist auch außerordentlich gesund! Sie enthält viel Eiweiß, wichtige Vitalstoffe sowie eine Vielzahl an Vitaminen, Mineralstoffen und Proteinen. Sie enthält nur wenige gesättigte Fettsäuren, dafür ist sie reich an den so gesunden ungesättigten Fettsäuren. Außerdem ist sie eine Quelle von Lecithin und Vitamin E. In der gesunden Milch der Sojabohne sind 20 Aminosäuren enthalten, unter anderem auch Aminosäuren, die der menschliche Körper nicht produzieren kann. Zu guter Letzt regelt Sojamilch sanft die Verdauung.

Sojamilch ist nicht nur für Menschen mit Laktoseintoleranz oder Milchallergie, für Diabetiker oder für Menschen, die sich cholesterinarm ernähren wollen eine perfekte Alternative zu Kuhmilch! Schon mancher Milchtrinker ist durch einen Schluck leckerer Sojamilch auf den Geschmack gekommen und zum Sojamilch-Feinschmecker geworden!

Vanille-Sojamilch

Stellen Sie Sojamilch her, wie es auf Seite 10 beschrieben wird. Wenn die Sojamilch fertig ist, fügen Sie folgende Zutaten hinzu:

- 1/2 TL Meersalz
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 3 EL Agavensirup

Sie können Ihre Sojamilch mit einer Vielzahl an Aromen verfeinern. Keine Angst vor Experimenten! Neben Vanilleextrakt eignen sich auch Reissirup, Agavennektar, Melasse oder Carobpulver zur Süßung Ihrer Sojamilch. Ein Kaffee-Meßlöffel ist ein guter Anfang, um die Menge des Süßungsmittels zu bemessen.

Viele Lebensmittelgeschäfte und Kaffeehäuser verkaufen Sirups für Kaffeespezialitäten. Mit diesen Sirups (z. B. mit Karamellgeschmack) können Sie auch Ihre Soja-, Reis- oder Hafermilch verfeinern.

Deftige Sojamilch

Sojamilch muss nicht süß sein, um gut zu schmecken. Zum Beispiel wird in einem chinesischen Rezept pure Sojamilch in eine Schüssel mit gehackten Zwiebeln, Meersalz, getrockneten Garnelen und eingelegtem Gemüse gegossen.

Soyabella™ SB-130

Rezepte

B. Rohköstliche Nussmilch

Agaven-Mandel-Milch

Zutaten:

- 1 Messbecher eingeweichte Mandeln
- 0,8 Liter Wasser
- 2-5 TL rohen Agavennektar
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 1 Prise Meersalz (wenn gewünscht)

Füllen Sie das Wasser in den Edelstahlbehälter und die Mandeln in das feine Sieb. Befestigen Sie das feine Sieb am Gerätekopf, indem Sie es in die auf dem Sieb angegebene Richtung drehen. Gehen Sie sicher, dass das Sieb fest am Gerätekopf angebracht ist. Befolgen Sie die Anweisungen zur Herstellung von rohköstlicher Nussmilch (S. 11). Gießen Sie die Mandelmilch in ein Gefäß und mischen Sie den Agavennektar, das Vanille-Extrakt und das Meersalz in die Milch. Vor dem Trinken abkühlen lassen.

Sonnenblumenkern-Milch

Zutaten:

- 1 Messbecher eingeweichte Sonnenblumenkerne
- 0,8 Liter Wasser
- 2-5 TL rohen Agavennektar
- 1-2 frische oder eingefrorene Bananen
- etwas Muskatnuss
- 1 Prise Meersalz (wenn gewünscht)

Füllen Sie das Wasser in den Edelstahlbehälter und die Sonnenblumenkerne in das feine Sieb. Befestigen Sie das feine Sieb am Gerätekopf, indem Sie es in die auf dem Sieb angegebene Richtung drehen. Gehen

Sie sicher, dass das Sieb fest am Gerätekopf angebracht ist. Befolgen Sie die Anweisungen zur Herstellung von rohköstlicher Nussmilch (S. 11). Gießen Sie die Sonnenblumenkernmilch in einen Mixer und geben Sie den Agavennektar, die Bananen, die Muskatnuss und das Meersalz in die Milch. Mixen Sie solange, bis das Getränk die gewünschte Konsistenz hat. Servieren und genießen!

Thanksgiving-Milch

Zutaten:

- 1 Messbecher eingeweichte Kürbiskerne
- 1 Messbecher eingeweicher Sesam
- 0,8 Liter Wasser
- 2-5 TL rohen Agavennektar
- 1 Prise Meersalz (wenn gewünscht)

Füllen Sie das Wasser in den Edelstahlbehälter und die Kürbiskerne sowie den Sesam in das feine Sieb. Befestigen Sie das feine Sieb am Gerätekopf, indem Sie in die auf dem Sieb angegebene Richtung drehen. Gehen Sie sicher, dass das Sieb fest am Gerätekopf angebracht ist. Befolgen Sie die Anweisungen zur Herstellung von rohköstlicher Nussmilch (S. 11). Gießen Sie die Thanksgiving-Milch in ein Gefäß und mischen Sie den Agavennektar und das Meersalz in die Milch. Vor dem Trinken abkühlen lassen.

Soyabella™ SB-130

Rezepte

C. Suppen und Breie

TIPP:

Wenn Sie einer im Soyabella zubereiteten Suppe noch Gewürze beimischen wollen, geben Sie die Gewürze in den Edelstahlbehälter, setzen Sie den Gerätekopf ohne Sieb auf den Edelstahlbehälter und führen Sie die Option „MAHLEN“ aus, indem Sie den Knopf „MILL“ auf dem Bedienungselement auf dem Gerätekopf drücken. Daraufhin werden die Gewürze 10 Sekunden lang unter die Suppe gemischt. Wenn Sie noch mehr vermengen wollen, dann betätigen Sie die MAHL-Funktion noch ein zweites oder drittes Mal.

Brokkoli-Zwiebel-Suppe

Zutaten:

- 1 gewürfelte rote oder gelbe Zwiebel
- 1 Tasse Brokkoliröschen
- 1 geschnittene kleine Möhre
- 0,8 Liter Wasser
- 1 TL Pfeffer
- 1-2 TL Meersalz
- etwas geriebene Muskatnuss
- ein Spritzer Olivenöl
- frische Petersilie (zum Garnieren)

Zwiebel, Brokkoli, Möhre, Pfeffer und Wasser in den Edelstahlbehälter füllen. Befolgen Sie die Anweisungen zur Herstellung von cremigen, pürierten Suppen (S. 13/14). Rühren Sie Meersalz, Muskatnuss und Olivenöl unter, das Olivenöl zuletzt. Mit frischer, gehackter Petersilie garnieren und heiß servieren. Eine leckere Suppe, perfekt für kalte Wintertage!

TIPP: Diese Suppe können Sie mit Parmesankäse andicken.

Kartoffel-Lauch-Suppe

Zutaten:

- 1 gewaschene und geschnittene Lauchstange
- 1 Tasse geschnittene Kartoffel
- 2 Knoblauchzehen
- 0,8 Liter Wasser
- 1 TL Pfeffer
- 2-3 TL rote Miso
- 1 TL Meersalz
- 1 Prise Chiligewürz
- 1 Spritzer Sesamöl
- etwas frischen Zitronensaft
- Frühlingszwiebeln

Lauch, Kartoffeln, Knoblauch, Pfeffer und Wasser in den Edelstahlbehälter füllen. Befolgen Sie die Anweisungen zur Herstellung von cremigen, pürierten Suppen (S. 13/14). Rühren Sie rote Miso, Meersalz, Chiligewürz und Sesamöl unter, das Sesamöl zuletzt. Mit frischen Frühlingszwiebeln und Zitronensaft garnieren und heiß servieren.

Roggen-Brei

Zutaten:

- 1 Messbecher eingeweichte, rohe Mandeln
- 1 Tasse Roggenflocken
- 2 Tassen Wasser
- 1-3 TL Agavennektar
- 1 Prise Zimt oder Muskatnuss
- 1 Prise Meersalz

Füllen Sie den Edelstahlbehälter mit 2 Tassen Wasser. Geben Sie die Roggenflocken dazu. Füllen Sie die Mandeln in das feine Sieb und befestigen Sie es am Gerätekopf. Befolgen Sie die Anweisungen zur Herstellung von herzhaften Suppen mit Stückchen (S. 14.) Gießen Sie den Brei in eine Schüssel und mischen Sie erst dann Agavennektar und Salz unter. Warm servieren und jede Portion mit einer Prise Zimt oder Muskatnuss garnieren.

Hirse-Brei

Zutaten:

- 2 Tassen Wasser
- 1 1/2 Tassen über Nacht eingeweichte Hirse
- 1 1/2 Messbecher eingeweichte Sonnenblumenkerne
- 1/2 TL Zimt
- 1 Prise Kardamom
- 1-3 TL Agavennektar
- 1 Prise Meersalz
- 1 Stückchen Butter
- 1 Handvoll eingeweichte Rosinen

Füllen Sie das Wasser und die Hirse in den Edelstahlbehälter. Füllen Sie die Sonnenblumen-

kerne in das feine Sieb und befestigen Sie es am Gerätekopf. Befolgen Sie die Anweisungen zur Herstellung von herzhaften Suppen mit Stückchen (S. 14). Gießen Sie den Brei in eine Schüssel und mischen Sie Zimt, Kardamom, Agavennektar und Salz unter. Warm servieren, in jede Portion ein kleines Stückchen Butter geben und mit Rosinen und einer Prise Zimt garnieren.

Naturreis-Pinienkern-Brei

Zutaten:

- 2 Messbecher Naturreis
- 1 Messbecher Pinienkerne
- 1,3 Liter Wasser
- Salz und Gewürze zum Abschmecken

Lassen Sie den Naturreis 4-6 Stunden oder über Nacht einweichen. Füllen Sie den Reis und die Pinienkerne direkt in den Edelstahlbehälter. Füllen Sie Wasser in den Edelstahlbehälter, bis die 0,8 Liter-Markierung erreicht ist. Befolgen Sie die Anweisungen zur Herstellung von cremigen, pürierten Suppen (S. 13/14). Wenn das Gerät fertig ist, füllen Sie Wasser auf, bis die 1,3 Liter-Markierung erreicht ist. Setzen Sie den Gerätekopf wieder auf und betätigen Sie die MAHL-Funktion („MILL“) zweimal. Mit Salz und Gewürzen abschmecken. Jede Portion mit einigen Pinienkernen garnieren.

Soyabella™ SB-130

Garantiebestimmungen

Die Garantie auf alle Teile des Soyabella Sojamilchbereiters beträgt 2 Jahre. Die Garantie umfasst Material-, Konstruktions-, und Fertigungsfehler auf alle Teile. Wenn bei Ihrem Soyabella Sojamilchbereiter trotz sachgemäßer Benutzung innerhalb der Garantiezeit ein Fehler auftritt, wird nach Wahl des Herstellers/ Importeurs entweder repariert oder defekte Teile werden kostenlos ersetzt oder im Austausch ein neues Gerät geliefert. Dazu muss das ganze Gerät inklusive aller Zubehörteile gründlich gereinigt und gut verpackt an das Soyabella Service-Center (siehe S. 2) gesandt werden. Bitte beachten Sie: Wenn die Einzelteile oder das Gerät nicht gereinigt wurden, berechnet das Service-Center unabhängig vom Garantieanspruch Reinigungskosten.

Bewahren Sie für den Fall einer Rücksendung am besten die Originalverpackung auf. Bitte rufen Sie stets beim Service-Center an, bevor Sie ein Gerät zurücksenden. Denn oft genügt ein Telefonat, um das Problem zu beheben und das Einpacken und Versenden erübrigt sich. Auf jeden Fall wird das Soyabella Service-Center Ihr Problem schnellstmöglich beheben.

Falls dennoch eine Einsendung des Gerätes erforderlich ist, sprechen Sie bitte vorher mit Ihrem Soyabella Service-Center über den Versand. So können Ihre Versandkosten minimiert werden.

Der Garantieanspruch beinhaltet nicht:

- a) Ursachen, die nicht in der Verarbeitung und Herstellung des Geräts begründet sind, wie z.B. leichtfertige Beschädigung, Unfall oder andere.
- b) Nutzung und Gebrauch abweichend von der Bedienungsanleitung, unsachgemäße Behandlung, technische Änderungen, Unfall.
- c) Beschädigungen, die durch fremde Ersatzteile oder Reparaturen von nicht autorisierten Betrieben verursacht wurden.

Um den Garantiefall bearbeiten zu können, werden folgende Informationen benötigt:

- 1. Ihr Name, Adresse, Telefonnummer
- 2. Serien-Nr. und Modell-Nr.
- 3. Problem
- 4. Kaufdatum
- 5. Verkäufer
- 6. Bei Beschädigung durch den Transport: Name des Paketdienstes und die Paketnummer.

Wichtig: Wenn Sie Ihren Soyabella Sojamilchbereiter einsenden, verpacken Sie alle Teile in der Original-Verpackung und vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile einpacken. Vergessen Sie nicht, Ihre Adresse auf der Außenseite der Verpackung anzubringen. **Die Adresse Ihres Soyabella Service-Centers finden Sie auf Seite 2.**

Tipp

Bewahren Sie die Original-Verpackung für einen evtl. erforderlichen Versand auf.

Soyabella™ SB-130

Technische Daten

Gegenstand	Sojamilchbereiter
Modell	Soyabella, Model SB-130
Nennspannung	230 V ~
Frequenz	50 Hz
Nennaufnahme	750 W
Maße	22 x 16 x 28 cm (B x T x H)
Gewicht	1,9 kg



CE: Das Produkt entspricht den grundlegenden Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien. Ein Konformitätsbewertungsverfahren wurde durchgeführt.

TÜV: Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Geräte- und Produktsicherheitsgesetzes. Der Importeur hält die Technische Dokumentation zur Einsicht bereit.

Wichtiger Hinweis

Dieser Hinweis gilt ausschließlich für Verbraucher in Deutschland. Verbraucher anderer Länder informieren sich bitte bei ihrem zuständigen Entsorgungsbetrieb.



- Gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben¹⁾ nicht mehr zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden. Sie müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern (s. Abb. links) weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin.
- Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz und sorgen dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.
- In Deutschland sind Sie gesetzlich²⁾ verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.
- Bitte informieren Sie sich über ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt- oder Ihrer Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

¹⁾ RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 27. Januar 2003 über Elektro- und Elektronik-Altgeräte

²⁾ Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronikgerätegesetz – ElektroG) vom 16. März 2005

Soyabella™ SB-130

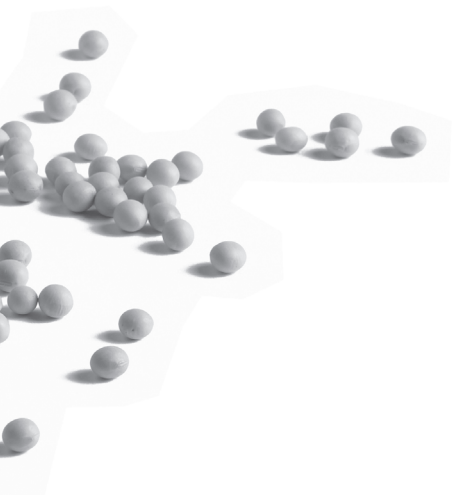
Operation Manual



Soyabella™ SB-130

Table of contents

Important Safety Instructions	26
Product Diagram	27
Features	28
Operating Instructions	29
A. Precautions	29
B. Making Soymilk, Nutmilks, or Rice Milk	30
C. Making Raw Nut Milks	31
D. Making Rice Soup	32
E. Making Soups	33
F. Grinding	35
G. Cleaning	36
Troubleshooting	37
Recipes	38
A. Basic Vanilla Soymilk	38
B. Raw Nut Milks	39
C. Soups and Porridges	40
Warranty	42
Technical Specifications	43



Soyabella™ SB-130

Important Safety Instructions

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before use.
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the electric cord, plug, or motor base in water or other liquids.
3. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Remove the plug by gripping the plug body and pulling out of the outlet. Never yank or twist cord to unplug the unit.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord/plug, after the appliance-malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the Soyabella Service Centre (see p. 2) for examination, repair, electrical, or mechanical adjustment.
7. Don't use attachments that are not recommended or sold by the manufacturer/importer. They may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. To disconnect, wait until motor stops before removing plug from the electrical outlet.
11. Do not operate unattended. Make sure the motor stops completely before disassembling. Unplug after each use.

Caution: After use, the stainless steel parts are extremely hot!

Save these instructions!

Soyabella™ SB-130

Product Diagram



Rice Paste Screen or Coarse Screen (57610)



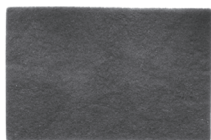
Grinding Cup (57611)



Measuring Cup (57612)



Utility Cup (57613)



Cleaning Pad (57614)



Cleaning Brush (57615)



Power Cord (57616, CH57617, GB57618)

Soyabella™ SB-130

Features

- Fully automatic processing.
- Ability to achieve outstanding results with dry or soaked ingredients.
- Patented, helical grinding blade with serrated edge, capable of grinding dried beans and grains for rich, smooth consistencies.
- Micro-processor-controlled cooking adjusts time and temperature to produce perfect results every time.
- Stainless steel baskets with precision perforated screens for increased flow rate and well balanced milk-making.
- Multi-function protective circuitry assures against overheating, overflowing, and empty tank operation.
- Easy to clean, outboard heating element for trouble-free operation.
- Smart indicator light changes from red to green to indicate process completion.
- Easily converts to a coffee grinder and dry food mill with the included grinder cup.



Explanation of the program pad:

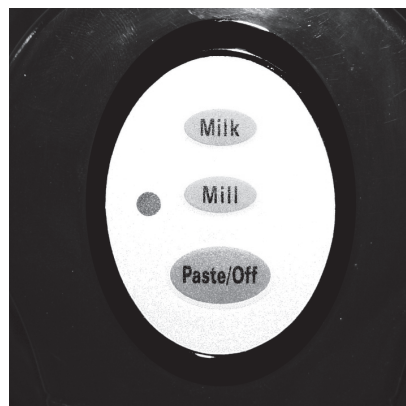
Milk = i.e. for making soy, nut, and rice milk

Mill = i.e. for grinding nuts, coffee, and grain as well as making raw milk

Paste/Off

1. Paste = i.e. for making rice soup and other kinds of soups or porridge

2. Off = pushing this button interrupts the process (see also page 34). The appliance is then in the standby mode (the indicator light blinks red).



Soyabella™ SB-130

Operating Instructions

A. Precautions

1. Do not use Soyabella to reheat cold pastes.
2. Do not dip the head unit into water or pour water over the electrical components. Do not let water enter the moisture-evaporating hole. Use wet cloth to clean the head unit.



3. Do not dip the stainless-steel chamber into water or get the underside of the base or the handle section wet.
4. Be sure the Upper Plug and the Power Plug Receptacle are dry before connecting.
5. For your own safety, it is not permissible for you to dismantle the motor head. The warranty expires if the motor head has been dismantled (see page 42).
6. Be careful with the sharp grinding blade components when cleaning.
7. Do not touch the stainless-steel parts before they have cooled completely.
8. The stainless steel chamber can get very hot during operation. Avoid touching the stainless-steel chamber while machine is in use. Pay particular attention when children are present.
9. Do not operate with a damaged power cable.
10. Always use a grounded outlet with the power plug

Soyabella™ SB-130

Operating Instructions

B. Making Soymilk, Nutmilks, or Rice Milk

1. Soak soybeans

Use the measuring cup and take a full cup of dry soybeans (2.5oz – 3.5oz., 70g – 95g). Rinse soybeans thoroughly and leave to soak for 4-6 hours or overnight.

TIP: When soaking the beans, put beans directly into the milk screen and place the screen into the utility cup. Pour water into the utility cup to soak the beans and let it sit.

2. Add water to the stainless steel chamber

Fill the stainless-steel chamber with water so that water level is between the upper and lower water-level lines. You can control the consistency of the soybean milk by adding more or less water. You may add warm water to shorten the processing time. **However, do not add water over 104°F (40°C).**

3. Load soybeans and attach the milk screen to the head unit

Drain the soybeans and load them into the milk screen. Attach the milk screen to the head unit by moving the blade in a side-to-side motion to allow the screen to slide properly into place. **Caution:** the grinding blade is sharp! Lock the milk screen by turning it. The markings on the milk screen indicate the proper lock and unlock directions.

Caution: Be sure the milk screen is properly locked in place! If the screen becomes loose during operation, the spinning blade could damage the screen.

4. Assemble machine and run MILK function

Connect the head unit to the stainless steel chamber. Make sure the upper plug slides into the upper plug receptacle on top of the handle. Plug the power cord into the power plug receptacle, and connect the other end to a wall socket. Soyabella will beep and a red light will flash. Press the “MILK” button on the program pad, and the red light will turn solid. The cycle will take approximately 15 minutes. When finished, the indicator light will blink green, and the machine will beep.

5. Pour milk and enjoy

Unplug the base unit. Lift the head unit from the stainless steel chamber. When removing the head unit, do not touch the screen, as it will be hot. Make sure that all milk drains from the screen before moving the head unit away from the stainless steel chamber. Place the head unit with the screen still attached into the utility cup to cool, making sure that the handle under the steel screen fits within the corresponding groove in the plastic utility cup. Carefully pour milk from the stainless steel chamber.

Caution: Soymilk will be hot. Allow milk to cool before serving.

TIP: Add your favourite ingredients to flavour your soymilk. Add a pinch of sea salt, or brown sugar, vanilla - any other flavours you like.

Please note: to avoid protein build-up, clean the milk screen as soon as possible (see p. 36 for cleaning instructions).

Soyabella™ SB-130

Operating Instructions

C. Making Raw Nut Milks

1. Soak nuts

Use the measuring cup and take a full cup of dry nuts. Rinse thoroughly and leave to soak overnight, or for at least 4 hours.

TIP: When soaking the nuts, put them directly into the milk screen and place the screen into the utility cup. Pour water into the utility cup to soak the beans and let it sit.

TIP: Soyabella will work fine even if you do not soak the nuts. However, we always recommend soaking nuts and beans before making milks in order to maximize health benefits.

2. Add water to the stainless steel chamber

Fill the stainless-steel chamber with water so that the water level is between the upper and lower water-level lines.

3. Load nuts and attach milk screen to the head unit

Load nuts into the milk screen. You may add a little bit more soaked nuts if you want thicker milk. Attach the milk screen to the head unit by moving the blade in a side-to-side motion to allow the screen to slide properly into place.

Caution: the grinding blade is sharp! Lock the milk screen by turning it. The markings on the milk screen indicate the proper lock and unlock directions.

Caution: Be sure the milk screen is properly locked in place! If the screen becomes loose during operation, the spinning blade could damage the screen.

4. Assemble machine and run MILL function

Connect the head unit to the stainless steel chamber. Make sure the upper plug slides into the upper plug receptacle on top of the handle. Plug the power cord into the power plug receptacle, and connect the other end to a wall socket. Soyabella will beep and a red light will flash. Press the MILL button on the program pad, the red light will turn solid, and Soyabella will run through a 10 second grinding cycle. After about 3 seconds, the red light will flash. Repeat this procedure several times depending on how thick you want the milk.

5. Pour milk and enjoy

Unplug the base unit. Lift the head unit with the screen from the stainless steel chamber. Make sure that all the milk drains from the screen before moving the head unit away from the stainless steel chamber. Place the head unit with the screen still attached into the utility cup. Carefully pour milk from the stainless steel chamber.

TIP: Add your favourite ingredients to flavour your soymilk. Add a pinch of sea salt, whole cane sugar, honey, agave nectar, or vanilla – any other flavours you like.

Please note: to avoid protein build-up, clean the milk screen as soon as possible (see p. 36 for cleaning instructions).

Soyabella™ SB-130

Operating Instructions

D. Making Rice Soup

1. Soak rice

Use the measuring cup and take a full cup of dry rice (4 oz. or 115g). Rinse thoroughly and leave to soak. Soak rice for 30 minutes.

2. Add water to the stainless steel chamber

Fill the stainless-steel chamber with water so that the water level is between the upper and lower water-level lines.

3. Load rice and attach the paste screen to the head unit

Drain the rice and load it into the special paste screen. Attach the paste screen to the head unit by moving the blade in a side-to-side motion to allow the screen to slide properly into place.

Caution: the grinding blade is sharp! Lock the paste screen by turning it. The markings on the paste screen indicate the proper lock and unlock directions.

Caution: Be sure the paste screen is properly locked in place! If the screen becomes loose during operation, the spinning blade could damage the screen.

4. Assemble machine and run PASTE function

Connect the head unit to the stainless steel chamber. Make sure the upper plug slides into the upper plug receptacle on top of the handle. Plug the provided power cord into the power plug receptacle found on the main body, and connect the other end to a

wall socket. Once plugged in, the soy milk maker will beep and a red light will flash, indicating that the power is on. Choose the paste setting by pressing the PASTE button on the program pad, and the red light will turn solid, indicating that the cycle is starting. The cycle will take approximately 15 minutes. When finished, the indicator light will blink green, and the machine will beep.

5. Pour rice soup and enjoy

Unplug the base unit. Lift the head unit from the stainless steel chamber. When removing the head unit, do not touch the screen, as it will be hot. Make sure that all soup drains from the screen before moving the head unit away from the stainless steel chamber. Place the head unit with the screen still attached into the utility cup to cool, making sure that the handle under the steel screen fits within the corresponding groove in the plastic utility cup. Carefully pour soup from the stainless steel chamber.

Caution: Rice soup will be hot. Allow soup to cool before serving.

Please note: to avoid protein build-up, clean the paste screen as soon as possible (see p. 36 for cleaning instructions).

Soyabella™ SB-130

Operating Instructions

E. Making Soups

Soups can be made in the Soyabella as well; these combinations are quite tasty:

- Broccoli and onions
- Squash and cashew nuts
- Carrots, ginger and cashew nuts
- Potatoes, leek and garlic
- Kale and corn

Making broths

Using the paste screen allows the ingredients in the screen to be fully blended and filtered into the water, creating a clear, but hearty broth as soup base.

1. Load ingredients into paste screen

Put one small measuring cup of chopped ingredients such as split peas or lentils into the paste screen and attach it to the head unit. Lock the paste screen by turning it. The markings on the paste screen indicate the proper lock and unlock directions.

2. Add water to the stainless steel chamber

Fill the chamber to the bottom water level line for best results.

3. Assemble machine and run PASTE function

Connect the head unit to the stainless steel chamber. Make sure the upper plug slides into the upper plug receptacle on top of the handle. Plug the power cord into the power plug receptacle, and connect the other end to a wall socket. Soyabella will beep and a red light will flash. Press the PASTE button, and Soyabella will run through a soup-making cycle that lasts approximately 15 minutes (see also page 34: **Important Notice**). When finished, the indicator light will blink green.

4. Pour broth and enjoy

Once the cycle is completed, unplug the base unit. Lift the head unit with the screen from the stainless steel chamber. Make sure that all the broth drains from the screen before moving the head unit away from the stainless steel chamber. Place the

head unit with the screen still attached into the utility cup. Carefully pour broth from the stainless steel chamber. Add seasonings to taste, serve, and enjoy.

Please note: To avoid build-up, clean the screen immediately after use (see page 36 for cleaning instructions).

Making Creamy/Puréed Soups

You can use Soyabella without any screens to make creamy/puréed soups. Adding all the ingredients into the stainless steel chamber allows all the ingredients to be blended, but not quite fully, so that small pieces are left intact.

1. Load ingredients into stainless steel chamber

Put chopped ingredients into the stainless steel chamber.

2. Add water to the stainless steel chamber

Fill the stainless-steel chamber with water up to the bottom water level line. Be sure not to exceed the lower water level line, as water can 'spit' out if filled too high.

3. Assemble machine and run PASTE function

Connect the head unit with no screen attached to the stainless steel chamber. Make sure the upper plug slides into the upper plug receptacle on top of the handle. Plug the power cord into the power plug receptacle, and connect the other end to a wall socket. Soyabella will beep and a red light will flash. Press the PASTE button, and Soyabella will run through a soup-making cycle that lasts approximately 15 minutes (see also page 34: **Important Notice**). When finished, the indicator light will blink green.

4. Pour soup and enjoy

Unplug the base unit. Lift the head unit from the stainless steel chamber. Place the head unit into the utility cup. Carefully pour soup from the stainless steel chamber. Add seasonings to taste. Serve and enjoy.

Making Chunky Soups

To make heartier soups, you add the ingredients you want blended into the soup into the paste screen. You leave the ingredients you want to remain whole outside of the screen so that they do not get blended.

1. Add water to the stainless steel chamber

Add water to the stainless steel chamber so that it does not pass the lower water level line.

2. Load broth ingredients into paste screen

Put a measuring cup of chopped ingredients such as split peas or lentils into the paste screen and attach it to the head unit. Lock the paste screen by turning it. The markings on the paste screen indicate the proper lock and unlock directions.

3. Add 'chunky' ingredients to the stainless steel chamber

Add chopped ingredients directly to Soyabella's stainless steel chamber. These ingredients will be cooked by the machine, but will not be blended, allowing you to make 'chunky' soups.

4. Assemble machine and run PASTE function

Connect the head unit to the stainless steel chamber. Make sure the upper plug slides into the upper plug receptacle on top of the handle. Plug the power cord into the power plug receptacle, and connect the other end to a wall socket. Soyabella will beep and a red light will flash. Press the PASTE button, and Soyabella will run through a soup-making cycle that lasts approximately 15 minutes (see also page 34: **Important Notice**). When finished, the indicator light will blink green.

5. Pour soup and enjoy

Unplug the base unit. Lift the head unit with the screen from the stainless steel chamber. Make sure that all the soup drains from the screen before moving the head unit away from the stainless steel chamber. Place the head unit with the screen still attached into the utility cup. Carefully pour soup from the stainless steel chamber. Add seasonings to taste. Serve and enjoy.

Please note: To avoid build-up, clean the screen immediately after use (see p. 36 for cleaning instructions).

Important Notice:

The appliance may not turn off automatically after 15 minutes. This is because it is not controlled by time, but by temperature. We do, however, recommend that you switch off the appliance manually after 25 minutes, at the latest (button "PASTE/OFF" on the control panel), since the ingredients in the stainless steel chamber are already cooked in this time.

Soyabella™ SB-130

Operating Instructions

F. Grinding

Follow these instructions to grind coffee, nuts, grains, or seeds.

1. Load grinding cup

Using the measuring cup, take a full cup of coffee beans, nuts, grains, or seeds and load them into the grinding cup.

2. Attach the grinding cup to the head unit

Attach the grinding cup to the head unit by moving the blade in a side-to-side motion to allow the grinding cup to slide properly into place. Lock the grinding cup by turning it. The markings on grinding cup indicate the proper lock and unlock directions.

Caution: Be sure the grinding cup is properly locked in place! If the grinding cup becomes loose during operation, the spinning blade could damage the grinding cup.

3. Assemble machine and run MILK function

Connect the head unit to the stainless steel chamber. Make sure the upper plug slides into the upper plug receptacle on top of the handle. Plug the provided power cord into the power plug receptacle, and connect the other end to a wall socket. Once

plugged in, Soyabella will beep and a red light will flash, indicating that the power is on. Choose the grinder setting by pressing the MILL button on the head unit, and the flashing red light will turn solid. The grinder will immediately begin milling your ingredients for approximately 10 seconds.

4. Enjoy your freshly ground coffee, nuts, grains, or seeds

Unplug the base unit. Lift the head unit from the stainless steel chamber. Carefully unlock the grinding cup and remove it from the head unit. Your ingredients are ready to be enjoyed.

TIP: If further grinding is needed, follow directions from step 2 and run through another cycle.

Soyabella™ SB-130

Operating Instructions

G. Cleaning

Be sure to clean Soyabella thoroughly after every use. Proper cleaning will ensure that Soyabella produces great results for years to come.

Please note: To avoid protein build-up, **clean the screen immediately after use.**

1. Unplug the unit.
2. Place the head unit with the screen still attached into the utility cup to cool, making sure that the handle under the steel screen fits within the corresponding groove in the plastic utility cup. **TIP:** For faster cleanup, add cold water to the utility cup to soak the screen.
3. In order to let the screen cool quickly enough to allow quicker clean-up, use the utility cup to detach the screen from the head unit. Grasp the top of the head unit with one hand, and use your other hand to get a solid grip on the utility cup. Twist the utility cup in the direction indicated on the screen until the screen is unscrewed from the head unit (see figure 1).



Figure 1

4. The screen will be hot! Please protect your hands while transferring the pulp to a container for cooking or while throwing it away. After removing the pulp from the screen, place the utility cup (with the screen still inside) under running water until it cools.
5. When it is cool enough, use the cleaning pad and cleaning brush to scrub the screen clean with hot, soapy water - this will prevent protein deposits from clogging the holes in the screen. It is best to clean the screen in the dishwasher, since dishwasher detergent is especially well-suited for removing protein residues. Ensure that the screen is cleaned thoroughly, making sure all holes are open, as a blocked screen can affect the consistency of the milk in future operations. Once protein deposits clog the holes in the screen, it can be extremely difficult to remove them.



Figure 2

Caution:

When cleaning the head unit, do not immerse it into water or pour water over the electrical components. Do not let water enter the moisture-evaporating hole (see figure 2). Use a wet cloth to clean the head unit.

Soyabella™ SB-130

Troubleshooting

Problem	Probable Cause	Solution
Screen slips off head unit	Improperly fitted over threads	Re-secure screen by twisting it into the proper lock direction.
Ingredients not fully ground	Too much or too little in screen	Refill screen to recommended amount.
	Not enough water in the chamber	Fill chamber to a level between the two inscribed marks.
	Basket screen clogged	Clean with the cleaning brush.
Overflow	Too much water in the chamber	Adjust water level to within the two inscribed marks.
	Screen is clogged	Clean with the cleaning brush and hot, soapy water.
Alarm doesn't sound	Water level too low	Fill chamber to a level within the two inscribed marks.
	Water temperature too cold	Warm water to 10° C - 40° C (50° F - 104° F).
	Blade shaft or overflow sensor is dirty	Clean thoroughly.
Milk scorches	Not enough ingredients in screen	Try again – use the measuring cup when filling the screen.
	Too much ingredients, too little water	Try again – fill water in between recommended fill lines. Use the measuring cup when filling the screen.
Milk too thin	Screen clogged	Clean with the cleaning brush and hot, soapy water.
	Not enough ingredients	Try again – use the measuring cup when filling the screen.
	Ingredients not soaked long enough	Refer to suggestions in operating instructions.
Heating, but motor not operating	Check for clogs and operating errors	Power off and restart. Refer to manual for operating instructions.
Doesn't activate when buttons are pushed	Water entered inside of head unit	Wait 4-5 days for head unit to dry. Then try again.

Soyabella™ SB-130

Recipes

A. Basic Vanilla Soymilk

Excursus:

Soymilk – delicious and healthy!

What is so special about soymilk? There are many reasons for this – it not only tastes really delicious, but it is also extremely healthy! It is rich in protein, important vital substances, as well as a multitude of vitamins, minerals, and protein. It only contains small amounts of saturated fatty acids, but is rich in unsaturated fatty acids. Besides this, it is a source of lecithin and vitamin E. There are 20 different amino acids in the healthy milk of the soybean, including amino acids that the human body cannot produce itself. And last but not least, soymilk gently regulates your digestion. Soymilk is not only for people with a lactose intolerance or milk allergy, it is also a perfect alternative to cow milk for diabetics or for people on a low-cholesterol diet. After one drink of tasty soymilk, many a milk drinker has acquired a taste for soymilk and become a soymilk enthusiast!

Vanilla Soymilk

Make soymilk using Soyabella according to instructions on page 30. When soymilk has been made, add:

- 1/2 teaspoon sea salt
- 1 teaspoon vanilla extract
- 3 tablespoons agave nectar

Many flavourings can be added to your soymilk. Don't be afraid to experiment. Besides vanilla extract, try using rice syrup, agave nectar, molasses or carob powder. A coffee measuring spoon is a good place to start for gauging the amount of powder to use.

Enthusiast food stores, health food stores and many coffee emporiums sell syrups to make flavoured coffees. These syrups (i.e. caramel flavour) can also be used to flavour your soy, rice, or oat milk.

Salty Soymilk

Soymilk doesn't have to be sweet to be tasty. A Chinese recipe calls for plain soy milk being poured into a bowl over a mixture of chopped green onions, sea salt, pieces of dried shrimp, and pickled vegetables.

Soyabella™ SB-130

Recipes

B. Raw Nut Milks

Agave Almond Milk

Ingredients:

- 1 measuring cup of soaked/rinsed almonds
- 0.8 l of water
- 2-5 teaspoons raw agave nectar
- 1 teaspoon vanilla
- 1 pinch of sea salt (if desired)

Fill the chamber with water. Fill the milk screen with soaked almonds. Attach the milk screen to the head unit. The markings on the milk screen indicate the proper lock and unlock directions. Be sure the milk screen is properly locked in place! Follow instructions for making raw nut milk (p. 31). Pour the almond milk into a container and mix raw agave nectar, vanilla, and sea salt into milk. Chill before serving.

Sunny Sunflower Milk

Ingredients:

- 1 measuring cup of soaked/rinsed sunflower seeds
- 0.8 l of water
- 2-5 teaspoons raw agave nectar
- 1-2 fresh or frozen banana
- dash of nutmeg
- 1 pinch of sea salt (if desired)

Fill the chamber with water. Fill the milk screen with soaked sunflower seeds. Attach the milk screen to the head unit. The markings on the milk screen indicate the proper lock and unlock directions. Be sure the milk screen is properly locked in place! Follow instructions for making raw nut milk (p. 31). Pour the sun-

flower seed milk into a blender, add raw agave nectar, banana, nutmeg, and sea salt. Blend until smooth. Serve and enjoy!

Thanksgiving Milk

Ingredients:

- 1 measuring cup of soaked/rinsed pumpkin seeds
- 1 measuring cup of soaked/rinsed sesame seeds
- 0.8 l of water
- 2-5 teaspoons raw agave nectar
- 1 pinch of sea salt (if desired)

Fill the chamber with water. Fill the milk screen with soaked pumpkin seeds and soaked sesame seeds. Attach the milk screen to the head unit. The markings on the milk screen indicate the proper lock and unlock directions. Be sure the milk screen is properly locked in place! Follow instructions for making raw nut milk (p. 31). Pour the pumpkin seeds/sesame seeds milk into a container and mix raw agave nectar, and sea salt into milk. Chill before serving.

Soyabella™ SB-130

Recipes

C. Soups and Porridges

Helpful hint:

If you need to mix in seasonings once the soup base has been made in Soyabella, you can add the seasonings to the stainless steel chamber, attach the head unit with no screen attached, and run the MILL function for a quick 10-second mix! If you want to mix it more thoroughly, run it through the MILL function a second or third time!

Broccoli Onion Soup

Ingredients:

- 1 diced red or yellow onion
- 1 cup broccoli florets
- 1 sliced small carrot
- 0.8 l water
- 1 teaspoon pepper
- 1 pinch of sea salt
- pinch of grated nutmeg
- dash of olive oil
- fresh parsley (for garnish)

Add onion, broccoli, carrot, pepper, and water into the stainless steel chamber. Follow instructions for making Creamy/Puréed Soup (p. 33/34). Stir in the remaining seasonings (sea salt, nutmeg, olive oil), adding the olive oil last. Serve hot, garnished with minced fresh parsley. This is a very tasty soup – perfect for a cold winter day!

TIP: You can thicken this soup by adding parmesan cheese.

Potato Leek Soup

Ingredients:

- 1 leek washed and sliced
- 1 cup diced potatoes
- 2 cloves garlic
- 0.8 l water
- 1 teaspoon pepper
- 2-3 teaspoons red miso
- 1 teaspoon sea salt
- 1 pinch of chili seasoning
- dash of sesame oil
- fresh lemon juice
- spring onions

Add leek, potatoes, garlic, pepper, and water into Soyabella's stainless steel chamber. Follow instructions for making Creamy/Puréed Soup (p. 33/34). Stir in the remaining seasonings (red miso, sea salt, chilli seasoning, and sesame oil), adding the sesame oil last. Serve hot, garnished with minced spring onions and lemon juice.

Rye Porridge

Ingredients:

- 1 measuring cup soaked/rinsed raw almonds
- 1 cup rye flakes
- 2 cups of water
- 1-3 teaspoons agave nectar
- 1 dash cinnamon or nutmeg
- 1 pinch of sea salt

Fill the chamber with 2 cups of water. Add rye flakes into Soyabella's stainless steel chamber. Fill the milk screen with the almonds, and securely attach to the head unit. Follow instructions for making Chunky Soup (p. 34). Pour the unflavored porridge into a bowl and mix in agave nectar and sea salt. Serve while still warm – adding an additional dash of cinnamon or nutmeg on top of each serving.

Millet Porridge

Ingredients:

- 2 cups of water
- 1 1/2 cup of millet (soaked overnight, rinsed)
- 1 1/2 measuring cup of soaked/rinsed sunflower seeds
- 1/2 teaspoons cinnamon
- 1 pinch of cardamom
- 1-3 teaspoons of agave nectar
- 1 pinch of sea salt
- a pat of butter
- 1 handful soaked raisins

Pour the millet and water into Soyabella's stainless steel chamber. Fill the milk screen with the sunflower seeds, and securely attach

to the head unit. Follow instructions for making Chunky Soup (p. 34). Pour the porridge into a bowl. Mix in cinnamon, cardamom, agave nectar, and sea salt. Serve while still warm – adding a pat of butter to each bowl, garnishing with raisins and a dash of cinnamon on top of each serving.

Brown Rice and Pine Nut Porridge

Ingredients:

- 2 measuring cups of brown rice
- 1 measuring cup of pine nuts
- 1.3 l of water
- salt and seasonings, for flavour

Soak brown rice for 4-6 hours or overnight. Add brown rice directly into Soyabella's stainless steel chamber. Add water to stainless steel chamber until the water level reaches the 0.8 l line. Follow instructions for making Creamy/Purèed Soup (p. 33/34). Once cycle is complete, add water until it reaches the 1.3 l line. Re-attach head unit and press MILL button. Once the grinding cycle is over, press the MILL button once more. Add salt and seasonings for flavour. Try adding more pine nuts on top of your porridge to add a delicious crunch.

Soyabella™ SB-130

Warranty

The warranty for all parts of Soyabella is valid during 2 years using it for household, 6 months by commercial use from the purchase date. The warranty includes material, construction and production defects for all parts. If defect by your Soyabella is found in spite of the proper use within the guarantee period, at choice of manufacturer/ importer either the device will be repaired or defective parts will be replaced free of charge or a new device will be delivered for replacement. For this purpose the complete device inclusive all the auxiliary parts must be cleaned thoroughly and sent well packed to the Soyabella service center. Please notice: if the single parts or the device are not cleaned, the service center will calculate the cleaning costs not depending on the warranty claim. Store the original package that suits best of all for the case of return consignment. Before you send back a device please call always the service center. It is often enough to call per phone to solve the problem and it will spare packing up and dispatch. At any rate the Soyabella service center will do its best to solve the problem as soon as possible. If however the device return consignment is required, please speak in advance with your Soyabella service center about the dispatch. You can minimize your forwarding expenses with the help of it.

The warranty claim does not include:

- a) Causes, which cannot be derived from the device processing and manufacturing as e.g. careless damage, accident, or others.
- b) Usage and operation differing from the operation manual, inaccurate treatment, technical alteration, mischance.
- c) Damage caused by external spare parts or repairs made by unauthorized service.

To process the warranty claim, following information is required:

1. Your name, address, telephone number
2. Serial no. and model no.
3. Problem
4. Purchase date
5. Dealer
6. Being damaged through the transport: parcel service name and the parcel number.

Important: if you are going to dispatch your Soyabella, pack all the parts into the original package and assume, that you have packed up all the components. Don't forget to write down your address on the packaging outer side. You can find the address of your Soyabella service center on page 2.

Tip

Store the original package for the case of eventual required return consignment.

Soyabella™ SB-130

Technical Specifications

Object	Soymilk Maker
Model	Soyabella, Model SB-130
Voltage	230 V ~
Frequency	50 Hz
Power Consumption	750 W
Dimensions	22 x 16 x 28 cm (W x D x H)
Weight	1,9 kg

This product complies with the fundamental requirements of the applicable EU directives. A conformity rating evaluation was conducted. The importer will keep the Technical Documentation available for examination.



- Electronic equipment may not be disposed of in domestic waste. According to the Directive 2002/96/EC of the European Parliament and of the Council on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) of 27 January 2003, electronic equipment requires disposal according to the relevant national disposal regulations.

Soyabella™ SB-130

Mode d'emploi



Soyabella™ SB-130

Table des matières

Consignes de sécurité importantes	46
Composants du produit	47
Caractéristiques particulières	48
Commande	49
A. Mesures de précaution	49
B. Fabrication de lait de soja, lait de noix et lait de riz	50
C. Fabrication d'un lait de noix	51
D. Fabrication de soupe de riz	52
E. Fabrication de soupes	53
F. Broyage	55
G. Nettoyage	56
Dépannages	57
Recettes	58
A. Recette de base : lait de soja vanille	58
B. Lait de noix	59
C. Soupes et bouillons	60
Garantie	62
Caractéristiques techniques	63



Soyabella™ SB-130

Consignes de sécurité importantes

En cas d'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre les mesures de sécurité fondamentales suivantes :

1. Lisez attentivement toutes les instructions.
2. Pour éviter toute électrocution, ne trempez pas le câble, ni la fiche, ni la base du moteur du préparateur de lait Soyabella dans l'eau ni dans d'autres liquides.
3. Retirez la fiche de contact, lorsque l'appareil n'est pas utilisé, lorsque vous montez ou démontez des composants et avant de le nettoyer. Débranchez-le en tirant sur la fiche même et non sur le câble.
4. Lors de l'utilisation d'appareils électriques à la portée des enfants, une prudence particulière et une surveillance attentive sont de mise.
5. Ne touchez en aucun cas les pièces en mouvement.
6. N'utilisez pas l'appareil avec un câble ou une fiche endommagés ni lorsqu'il a montré des dérangements ou a été endommagé d'une quelconque manière. Envoyez l'appareil à votre service après-vente Soyabella (voir page 2) pour le faire examiner, réparer ou régler.
7. N'utilisez aucun accessoire qui n'est pas recommandé ou vendu par le producteur/importateur. Ils pourraient provoquer des incendies, des électrocutions ou des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'air libre.
9. Ne laissez pas pendre le câble au-delà du bord de la table ou de la surface de travail et veillez à ce qu'il n'entre en contact avec aucune surface chaude.
10. Attendez jusqu'à ce que le moteur soit arrêté avant de débrancher l'appareil.
11. Le préparateur de lait de soja Soyabella ne devrait jamais rester sans surveillance, lorsqu'il est en service. Patientez jusqu'à ce que le moteur soit arrêté avant de démonter l'appareil. Retirez la fiche secteur de l'appareil après chaque utilisation.

Attention : après utilisation, les composants en acier inoxydable sont brûlants !

Veillez conserver ces instructions !

Soyabella™ SB-130

Composants du produit



Tamis à grosses mailles (57610) (tamis portant l'inscription « Rice Paste »)



Récipient de rangement (57613) (pour tête d'appareil)



Verre doseur (57612)



Gobelet de broyage (57611)



Eponge de nettoyage (57614)



Brosse de nettoyage (57615)



Câble secteur (57616, CH57617, GB57618)

Soyabella™ SB-130

Caractéristiques particulières

- Préparation entièrement automatique.
- Transformation remarquable d'ingrédients secs et trempés.
- Transformation de grains et de céréales séchés en de fines consistances homogènes grâce à un broyeur hélicoïdal breveté à arêtes en zigzag.
- Un système de cuisson contrôlé par micro-processeur régule la durée et la température donnant d'excellents résultats.
- Tamis en acier inoxydable avec perméabilité fine pour un débit accru et une production de lait régulière.
- Plusieurs capteurs de protection empêchent une surchauffe, un débordement et la mise en service de l'appareil lorsque le récipient en acier inoxydable est vide.
- Simple à nettoyer, étant donné que l'élément de chauffage se trouve à l'extérieur du récipient en acier inoxydable.
- Le témoin passe du rouge au vert lorsque le processus est terminé.
- Transformation simple en moulin à café ou à céréales par l'emploi du gobelet de broyage.



Explication de l'élément de commande :

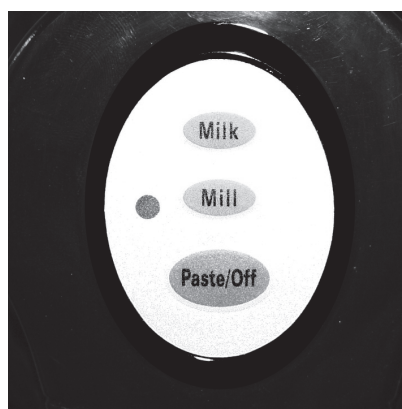
Milk = fonction lait, par ex. pour la fabrication de lait de soja, lait de noix et lait de riz

Mill = fonction de broyage, par exemple pour moulin des noix, du café et des céréales ainsi que pour la fabrication de lait végétalien

Paste/Off

1. Paste = soupe : par ex. pour la fabrication de soupe de riz et d'autres

2. Off = Arrêt : en appuyant sur cette touche, vous pouvez interrompre l'opération (voir également page 54). L'appareil est alors à nouveau en mode de veille (le témoin rouge clignote).

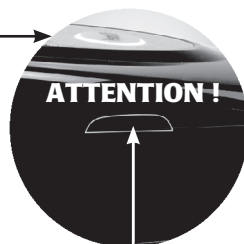


Soyabella™ SB-130

Commande

A. Mesures de précaution

1. N'utilisez pas le préparateur de lait de soja Soyabella pour réchauffer des repas froids.
2. Ne trempez pas la tête de l'appareil dans l'eau et ne versez pas d'eau sur les composants électriques. Ne faites pas entrer d'eau dans l'ouverture d'évacuation de vapeur. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la tête de l'appareil.



Orifice d'extraction de vapeur

3. Ne plongez pas le récipient en acier inoxydable dans l'eau et empêchez sa face inférieure et sa poignée de devenir humides ou mouillées.
4. Assurez-vous que la fiche supérieure et le contact à fiche supérieur sont secs avant qu'ils ne s'enclenchent.
5. Pour votre sécurité, il est interdit de démonter la tête de l'appareil. En cas de démontage de la tête d'appareil, la garantie devient caduque (voir page 62).
6. Faites attention lors du nettoyage du broyeur à arêtes vives.
7. Ne touchez les pièces en acier inoxydable que lorsqu'elles sont complètement froides.
8. Le récipient en acier inoxydable peut devenir très chaud pendant la mise en service. Donc, ne touchez pas l'appareil en fonctionnement. Faites particulièrement attention lorsque des enfants se trouvent à proximité.
9. Ne mettez jamais l'appareil en service lorsque le câble correspondant est endommagé.
10. Raccordez la fiche secteur exclusivement avec des prises avec mise à la terre.

Soyabella™ SB-130

Commande

B. Fabrication de lait de soja, lait de noix et lait de riz

1. Laisser tremper le soja

Prenez un verre doseur Soyabella que vous remplissez de soja sec (70-95g). Rincez-le à fond et laissez-le tremper dans l'eau pendant 4 à 6 heures ou pendant la nuit.

ASTUCE : versez le soja directement dans le tamis fin et placez le tamis dans le récipient de rangement. Remplissez d'eau et laissez tremper le soja.

2. Remplir d'eau

Remplissez le récipient en acier inoxydable avec de l'eau, de sorte que le niveau d'eau se trouve entre les repères supérieur et inférieur. Vous pouvez faire varier la consistance de votre lait de soja en versant plus ou moins d'eau. Pour accélérer le processus de fabrication du lait de soja, vous pouvez verser de l'eau chaude. **Mais n'employez pas d'eau supérieure à 40° C.**

3. Verser le soja et fixer le tamis

Egouttez le soja et versez-le dans le tamis fin. Placez le tamis fin sur la tête de l'appareil en déplaçant d'avant en arrière la lame du broyeur dans le tamis fin rempli, de façon que le tamis fin glisse dans la bonne position.

Attention : la lame est bien aiguisée ! Verrouillez le tamis fin en effectuant une rotation. Les repères sur le tamis indiquent le sens d'ouverture et de fermeture (open = ouvrir, close = fermer).

Attention : assurez-vous que le tamis fin est fermé correctement ! Si le tamis se desserre pendant la mise en service de l'appareil, la lame rotative peut endommager le tamis.

4. Assembler l'appareil et actionner la fonction lait

Placez la tête de l'appareil sur le récipient en acier inoxydable. Assurez-vous que la fiche supérieure et le contact à fiche supérieur sont bien enclenchés. Enfichez

une extrémité du câble dans le raccord de fiche secteur et branchez la fiche dans la prise de courant. Dès que l'appareil est branché, un son est émis et le témoin rouge clignote. Sélectionnez l'option « lait », en appuyant sur le bouton « MILK » sur l'élément de commande. Le témoin s'arrête de clignoter, la production de lait de soja commence et dure environ 15 minutes. Lorsque la production de lait de soja est terminée, le témoin vert s'allume et un son est émis.

5. Servir le lait de soja vider et déguster

Débranchez l'appareil de la prise de courant. Ôtez la tête de l'appareil du récipient en acier inoxydable. Faites attention de ne pas toucher le tamis étant donné qu'il est encore très chaud. Assurez-vous que le lait s'est complètement écoulé du tamis avant de desserrer la tête de l'appareil du récipient en acier inoxydable. Placez la tête de l'appareil encore munie du tamis fin dans le récipient de rangement pour la faire refroidir. Pour ce faire, la poignée sous le tamis fin passe exactement dans l'encoche dans le récipient de rangement. Déversez maintenant précautionneusement le lait du récipient en acier inoxydable.

Attention : le lait de soja est brûlant. Laissez refroidir avant de boire.

ASTUCE : pour donner plus de finesse à votre lait de soja, ajoutez une pincée de sel, de sucre roux, de vanille ou un autre arôme, en fonction vos goûts.

Nota Bene: pour éviter la coagulation de l'albumine, nettoyez le tamis aussi rapidement que possible (voir page 56).

Soyabella™ SB-130

Commande

C. Fabrication d'un lait de noix

1. Laisser tremper les noix

Prenez un verre doseur Soyabella que vous remplissez de noix sèches. Rincez abondamment et laissez tremper dans l'eau pendant la nuit ou pendant au moins 4 heures.

ASTUCE : versez directement les noix dans le tamis fin et placez le tamis dans le récipient de rangement. Remplissez-le d'eau et laissez-y tremper les noix.

ASTUCE : le préparateur de lait de soja Soyabella fonctionne même lorsqu'elle les noix n'ont pas été trempées au préalable. Pour maximiser les bienfaits pour la santé, nous vous recommandons de toujours laisser tremper les grains et les noix.

2. Remplir d'eau

Remplissez le récipient en acier inoxydable avec de l'eau, de sorte que le niveau d'eau se trouve entre les repères supérieur et inférieur.

3. Verser les noix et fixer le tamis

Verser les noix dans le tamis fin. Si vous aimez le lait plus épais, versez davantage de noix trempées. Placez le tamis fin sur la tête de l'appareil en déplaçant d'avant en arrière la lame du broyeur dans le tamis fin rempli, de façon que le tamis fin glisse dans la bonne position.

Attention: la lame est bien aiguisée ! Fermez le tamis fin en effectuant une rotation dans le sens indiqué sur le tamis (close = fermer).

Attention : assurez-vous que le tamis fin est fermé correctement ! Si le tamis se desserre pendant la mise en service de l'appareil, la lame rotative peut endommager le tamis.

4. Assembler l'appareil et actionner la fonction de broyage

Placez la tête de l'appareil sur le récipient en acier inoxydable. Assurez-vous que la fiche supérieure et le contact à fiche supé-

rieur sont bien enclenchés. Enfichez une extrémité du câble dans le raccord de fiche secteur et branchez la fiche dans la prise de courant. Dès que l'appareil est branché, un son est émis et le témoin clignote. Sélectionnez l'option « MOUDRE » en appuyant sur le bouton « MILL » sur l'élément de commande. Le témoin s'arrête de clignoter et Soyabella moule pendant environ 10 secondes. Au bout d'env. 3 secondes, le témoin rouge clignote. Répétez la fonction de broyage jusqu'à ce que votre lait ait la consistance souhaitée.

5. Servir le lait de noix et déguster

Débranchez à nouveau l'appareil de la prise de courant. Ôtez la tête de l'appareil du récipient en acier inoxydable. Assurez-vous que le lait s'est complètement écoulé du tamis avant de desserrer la tête de l'appareil du récipient en acier inoxydable. Placez la tête de l'appareil encore munie du tamis à grosses mailles dans le récipient de rangement. Déversez maintenant précautionneusement le lait du récipient en acier inoxydable.

ASTUCE : pour donner plus de finesse à votre lait de noix, ajoutez simplement une pincée de sel, du nectar d'agave, de la vanille ou un autre arôme en fonction de vos goûts.

Nota Bene : pour éviter la coagulation de l'albumine, nettoyez le tamis aussi rapidement que possible (voir page 56).

Commande

D. Fabrication de soupe de riz

1. Laisser tremper le riz

Prenez un verre doseur Soyabella que vous remplissez de riz sec (environ 115 g). Rincez-le à fond et laissez-le tremper pendant 30 minutes.

2. Remplir d'eau

Remplissez le récipient en acier inoxydable avec de l'eau, de sorte que le niveau d'eau se trouve entre le repère supérieur et inférieur.

3. Verser le riz et fixer le tamis

Egouttez le riz et versez-le dans le tamis à grosses mailles. Placez le tamis à grosses mailles au niveau de la tête de l'appareil en déplaçant d'avant en arrière la lame du broyeur rempli de façon que le tamis à grosses mailles glisse dans la bonne position. **Attention** : la lame est bien aiguisée ! Fermez le tamis à grosses mailles en effectuant une rotation. Les repères sur le tamis indiquent le sens d'ouverture et de fermeture (open = ouvrir, close = fermer).

Attention : assurez-vous que le tamis à grosses mailles est fermé correctement ! Si le tamis se desserre pendant la mise en service de l'appareil, la lame rotative peut endommager le tamis.

4. Assembler l'appareil et actionner la fonction SOUPE

Placez la tête de l'appareil sur le récipient en acier inoxydable. Assurez-vous que la fiche supérieure et le contact à fiche supérieur sont bien enclenchés. Enfichez une extrémité du câble dans le raccord de fiche secteur et branchez la fiche dans

la prise de courant. Dès que l'appareil est branché, un son est émis et le témoin rouge clignote. Cela signifie que l'appareil est prêt. Sélectionnez l'option « soupe » en appuyant sur le bouton « PASTE/OFF » sur l'élément de commande. Le témoin s'arrête de clignoter, la production de soupe de riz commence et dure environ 15 minutes. Lorsque la production de soupe de riz est terminée, le témoin vert s'allume et un son est émis.

5. Servir la soupe de riz et déguster

Débranchez à nouveau l'appareil de la prise de courant. Ôtez la tête de l'appareil du récipient en acier inoxydable. Faites attention de ne pas toucher le tamis étant donné qu'il est encore très chaud. Assurez-vous que toute la soupe de riz s'est écoulée du tamis avant de détacher la tête de l'appareil du récipient en acier inoxydable. Placez la tête de l'appareil encore munie du tamis à grosses mailles dans le récipient de rangement pour la faire refroidir. Pour ce faire, la poignée sous le tamis fin passe exactement dans l'encoche dans le récipient de rangement. Déversez maintenant précautionneusement la soupe de riz du récipient en acier inoxydable.

Attention : la soupe de riz est brûlante. Laissez refroidir avant de manger.

Nota Bene : pour éviter la coagulation de l'albumine, nettoyez le tamis aussi rapidement que possible (voir page 56).

Soyabella™ SB-130

Commande

E. Fabrication de soupes

Il est également possible de préparer des soupes dans le préparateur de lait de soja Soyabella. Les combinaisons suivantes sont particulièrement succulentes :

- brocoli et oignons
- courge et noix de cajou
- carottes, gingembre et noix de cajou
- pommes de terre, poireau et ail
- chou vert et maïs

Fabrication de bouillons

L'utilisation du tamis à grosses mailles permet de mélanger entièrement les ingrédients dans le tamis et de les filtrer dans l'eau. On obtient ainsi un bouillon clair et savoureux comme base de soupe.

1. Versez les ingrédients dans le tamis à grosses mailles

Prenez un verre-doseur Soyabella que vous remplissez d'ingrédients hachés, par ex. petits pois, lentilles et versez-les dans le tamis à grosses mailles. Placez le tamis à grosses mailles au niveau de la tête de l'appareil. Fermez maintenant le tamis à grosses mailles en effectuant une rotation. Les repères sur le tamis indiquent le sens d'ouverture et de fermeture (open = ouvrir, close = fermer).

2. Remplir d'eau

Remplissez le récipient en acier inoxydable d'eau jusqu'au repère inférieur.

3. Assembler l'appareil et actionner la fonction SOUPE

Placez la tête de l'appareil sur le récipient en acier inoxydable. Assurez-vous que la fiche supérieure et le contact à fiche supérieur bien sont enclenchés. Enfichez une extrémité du câble dans le raccord de fiche secteur et branchez la fiche dans la prise de courant. Dès que l'appareil est branché, un son est émis et le témoin rouge clignote. Sélectionnez l'option « soupe » en appuyant sur le bouton « PASTE/OFF » sur l'élément de commande. La production de soupe commence et dure environ 15 minutes (cf

également p. 54 : Remarque importante). Lorsque la production de soupe est terminée, le témoin vert s'allume.

4. Servir la soupe et déguster

Lorsque la production de soupe est terminée, débranchez l'appareil de la prise de courant. Ôtez la tête de l'appareil du récipient en acier inoxydable. Assurez-vous que la soupe s'est complètement écoulée du tamis avant de détacher la tête de l'appareil du récipient en acier inoxydable. Placez la tête de l'appareil encore munie du tamis à grosses mailles dans le récipient de rangement. Déversez maintenant précautionneusement la soupe du récipient en acier inoxydable. Assaisonnez avec des épices et dégustez.

Nota Bene : pour éviter le dépôt de résidus, nettoyez le tamis aussi rapidement que possible (voir page 56).

Fabrication de soupes onctueuses passées au mixer

Le préparateur de lait de soja peut aussi être utilisé sans tamis pour fabriquer des soupes passées au mixer. Versez tous les ingrédients dans le récipient en acier inoxydable. Ils sont alors largement mélangés, mais il reste de petits morceaux.

1. Verser les ingrédients dans le récipient en acier inoxydable

Versez les ingrédients hachés dans le récipient en acier inoxydable.

2. Remplir d'eau

Remplissez d'eau le récipient en acier inoxydable, de façon que le niveau d'eau arrive jusqu'au repère inférieur. Assurez-vous que le niveau d'eau ne dépasse pas le repère inférieur, étant donné que l'eau peut entraîner des projections à l'extérieur lorsque le récipient est trop rempli.

3. Assembler l'appareil et actionner la fonction SOUPE

Montez la tête de l'appareil sans le tamis sur le récipient en acier inoxydable. Assurez-vous que la fiche supérieure et le contact à fiche supérieur sont bien enclenchés. Enfichez une extrémité du câble dans le raccord de fiche secteur et branchez la fiche dans la prise de courant. Dès que l'appareil est branché, un son est émis et le témoin clignote. Sélectionnez l'option « soupe » en appuyant sur le bouton « PASTE/OFF » sur l'élément de commande. La production de soupe commence et dure environ 15 minutes (Voir à ce propos au bas de cette page : **Remarque importante**). Lorsque la production de soupe est terminée, le témoin vert s'allume.

4. Servir la soupe et déguster

Débranchez à nouveau l'appareil de la prise de courant. Ôtez la tête de l'appareil du récipient en acier inoxydable. Placez la tête de l'appareil dans le récipient de rangement. Déversez maintenant précautionneusement la soupe du récipient en acier inoxydable. Assaisonnez avec des épices et dégustez

Fabrication de soupes relevées avec morceaux

Pour fabriquer des soupes plus relevées, versez les ingrédients qui forment la base du bouillon dans le tamis à grosses mailles. Versez les ingrédients qui doivent rester entiers dans le récipient en acier inoxydable.

1. Verser les ingrédients dans le récipient en acier inoxydable

Remplissez d'eau le récipient en acier inoxydable, de façon que le niveau d'eau arrive jusqu'au repère inférieur.

2. Versez les ingrédients pour le bouillon dans le tamis à grosses mailles

Prenez un verre-doseur Soyabella que vous remplissez d'ingrédients hachés, par ex. petits pois, lentilles et versez-les dans le tamis à grosses mailles. Placez le tamis à grosses mailles au niveau de la tête de l'appareil. Fermez maintenant le tamis à grosses mailles en effectuant une rotation. Les repères sur le tamis indiquent le sens d'ouverture et de fermeture (open = ouvrir, close = fermer).

3. Verser les ingrédients qui doivent rester en morceaux dans le récipient en acier inoxydable

Versez les ingrédients hachés directement dans le récipient en acier inoxydable. Ces ingrédients sont cuits par l'appareil, mais ne sont pas entièrement mélangés, de manière à obtenir une soupe épaisse avec de petits morceaux.

4. Assembler l'appareil et actionner la fonction SOUPE

Placez la tête de l'appareil sur le récipient en acier inoxydable. Assurez-vous que la fiche supérieure et le contact à fiche supérieur sont bien enclenchés. Enfichez une extrémité du câble dans le raccord de fiche secteur et branchez la fiche dans la prise de courant. Dès que l'appareil est branché, un son est émis et le témoin clignote. Sélectionnez l'option « soupe » en appuyant sur le bouton « PASTE/OFF » sur l'élément de commande. La production de soupe commence et dure environ 15 minutes (voir à ce propos sur cette page : **Remarque importante**). Lorsque la production de soupe est terminée, le témoin vert s'allume.

5. Servir la soupe et déguster

Débranchez à nouveau l'appareil de la prise de courant. Ôtez la tête de l'appareil du récipient en acier inoxydable. Assurez-vous que la soupe s'est complètement écoulée du tamis avant de détacher la tête de l'appareil du récipient en acier inoxydable. Placez la tête de l'appareil encore munie du tamis à grosses mailles dans le récipient de rangement. Déversez maintenant précautionneusement la soupe du récipient en acier inoxydable. Assaisonnez avec des épices et dégustez

Nota Bene : pour éviter le dépôt de résidus, nettoyez le tamis aussi rapidement que possible (voir page 56).

Remarque importante :

Il se peut que l'appareil ne se mette pas automatiquement hors circuit après 15 minutes. Ceci est dû au fait que l'appareil n'est pas réglé en fonction de la durée mais en fonction de la température. Nous vous recommandons cependant de mettre l'appareil manuellement hors circuit au plus tard après 25 minutes (bouton « PASTE/OFF » sur l'élément de commande), étant donné qu'après cette période, les ingrédients dans le récipient en acier inoxydable sont déjà bien cuits.

Soyabella™ SB-130

Commande

F. Broyage

Si vous voulez moudre du café, des noix, des céréales ou des graines, respectez ces instructions :

1. Remplir le gobelet de broyage

Prenez un verre doseur Soyabella que vous remplissez de grains de café, noix, grains de céréales ou graines et versez les ingrédients dans le gobelet de broyage.

2. Fixer le gobelet de broyage sur la tête de l'appareil

Placez le gobelet de broyage sur la tête de l'appareil en déplaçant latéralement la lame du broyeur dans le tamis fin rempli de façon que le gobelet de broyage glisse dans la bonne position. Fermez le gobelet de broyage en effectuant une rotation. Les repères sur le gobelet de broyage indiquent le sens d'ouverture et de fermeture (open = ouvrir, close = fermer).

Attention : assurez-vous que le gobelet de broyage est fermé correctement ! Si le tamis se desserre pendant la mise en service de l'appareil, la lame rotative peut endommager le gobelet de broyage.

3. Assembler l'appareil et actionner la fonction de broyage

Placez la tête de l'appareil sur le récipient en acier inoxydable. Assurez-vous que la fiche supérieure et le contact à fiche supérieur sont bien enclenchés. Enfichez une

extrémité du câble dans le raccord de fiche secteur et branchez la fiche dans la prise de courant. Dès que l'appareil est branché, un son est émis et le témoin clignote. Cela signifie que l'appareil est prêt. Sélectionnez l'option « moudre » en appuyant sur le bouton « MILL » sur l'élément de commande sur la tête de l'appareil. Le témoin s'arrête de clignoter. L'appareil moude les ingrédients versés pendant environ 10 secondes.

4. Déguster du café, noix, céréales ou graines fraîchement moulus

Débranchez à nouveau l'appareil de la prise de courant. Ôtez la tête de l'appareil du récipient en acier inoxydable. Retirez le gobelet de broyage de la tête de l'appareil. Vos ingrédients sont maintenant fraîchement moulus.

ASTUCE : si vous souhaitez moudre vos ingrédients avec plus de finesse, répétez les instructions à partir du point 2.

Soyabella™ SB-130

Commande

G. Nettoyage

Nettoyer le préparateur de lait de soja Soyabella très minutieusement après chaque emploi. Un nettoyage à fond prolonge la durée de vie de votre appareil et assure durablement un fonctionnement sans problème de votre préparateur de lait Soyabella.

Nota Bene : pour éviter une coagulation de l'albumine, **nettoyez le tamis directement après utilisation.**

1. Mettez l'appareil hors circuit.
2. Placez la tête de l'appareil encore munie du tamis dans le récipient de rangement. Pour ce faire, la poignée sous chaque tamis passe exactement dans l'encoche dans le récipient de rangement.

ASTUCE : pour un nettoyage plus rapide, versez de l'eau froide dans le gobelet du récipient de rangement pour faire tremper le tamis.

3. Utilisez le récipient de rangement pour ôter le tamis de la tête de l'appareil. Il peut ainsi refroidir plus rapidement puis être nettoyé. Prenez la tête de l'appareil dans une main et le récipient de rangement dans l'autre. Tournez le récipient de rangement dans la direction indiquée sur le tamis jusqu'à ce que le tamis soit dévissé de la tête de l'appareil (cf. figure 1).



Figure 1

4. Le tamis est brûlant ! Protégez vos mains lorsque vous continuez d'utiliser le dépôt du tamis pour le cuire ou l'éliminer. Après avoir enlevé le dépôt du tamis, passez le récipient de rangement avec le tamis sous l'eau courante jusqu'à ce que le tamis ait refroidi.
5. Lorsque le tamis est refroidi, utilisez l'éponge de nettoyage et la brosse de nettoyage pour nettoyer le tamis avec de l'eau savonneuse. Ceci supprime les résidus d'albumine qui peuvent boucher les trous du tamis. Pour nettoyer le tamis, placez-le de préférence dans le lave-vaisselle, étant donné que les produits de nettoyage pour lave-vaisselle sont particulièrement adaptés pour enlever les résidus d'albumine. Assurez-vous que le tamis est nettoyé à fond et que tous les trous du tamis sont perméables et ne sont pas bouchés, puisqu'un tamis bouché peut altérer la consistance du lait lors de la prochaine fabrication de lait. Lorsque les résidus d'albumine ont bouché les trous du tamis, il devient très difficile d'éliminer les résidus.



Figure 2

Attention :

Lors du nettoyage de la tête d'appareil, assurez-vous qu'aucune eau et qu'aucun autre liquide n'arrive dans les ouvertures des deux côtés de la tête de l'appareil (cf. figure 2). Nous recommandons de nettoyer la tête de l'appareil en utilisant simplement un chiffon humide.

Soyabella™ SB-130

Dépannages

Problème	Raison probable	Solution
Le tamis glisse de la tête de l'appareil	Mauvais vissage dans le filetage	Refermer une nouvelle fois correctement le tamis.
Les ingrédients ne sont pas complètement moulus	Pas assez ou trop d'ingrédients dans le tamis	Remplir le tamis avec la quantité recommandée.
	Pas assez d'eau dans le récipient en acier inoxydable	Remplir le récipient d'eau entre les repères supérieur et inférieur.
	Tamis bouché	Nettoyez à fond avec la brosse de nettoyage.
Le lait déborde	Trop d'eau dans le récipient en acier inoxydable	Remplir le récipient d'eau entre les repères supérieur et inférieur.
	Tamis bouché	Nettoyer avec la brosse de nettoyage et de l'eau savonneuse chaude (de préférence du produit de nettoyage pour lave-vaisselle).
Aucun son n'est émis	Pas assez d'eau dans le récipient en acier inoxydable	Remplir le réservoir d'eau entre le repère supérieur et inférieur.
	Eau trop froide	Verser de l'eau tiède - eau chaude entre 10° C - 40° C.
	Axe de lames ou détecteur de trop-plein encrassés	Nettoyer à fond.
Le lait brûle	Pas assez d'ingrédients dans le tamis	Remplir une nouvelle fois, utiliser le verre doseur pour avoir la bonne quantité.
	Trop d'ingrédients, pas assez d'eau	Remplir le récipient d'eau entre les repères supérieur et inférieur. Utiliser le verre doseur pour avoir la bonne quantité d'ingrédients.
Le lait est trop fluide	Tamis bouché	Nettoyez avec la brosse de nettoyage et de l'eau de savonneuse chaude.
	Pas assez d'ingrédients	Remplir une nouvelle fois, utiliser le verre doseur pour avoir la bonne quantité.
	Ingrédients pas trempés assez longtemps	Respecter les consignes relatives au trempage lors de la commande.
Le chauffage fonctionne mais pas le moteur	Prüfen, ob Bedienungsfehler oder Verstopfungen im Sieb vorliegen	Mettre hors circuit et remettre en circuit. Commande selon les instructions indiquées dans le dans le.
L'appareil ne réagit pas, lorsque le bouton de fonction est enfoncé	Vérifiez s'il y a des erreurs de commande ou si le tamis est bouché	Attendre 4 à 5 jours jusqu'à ce que la tête d'appareil soit sèche. Réessayez à ce moment-là.

Recettes

A. Lait de soja vanille

Annexe :

Lait de soja - délicieux et sain !

Quelle est la particularité du lait de soja ? Il y a de multiples raisons. En effet, le lait de soja est non seulement délicieux, mais aussi particulièrement sain ! Il contient beaucoup d'albumine, des substances vitales ainsi que de nombreux vitamines, minéraux et protéines. Il ne contient que peu d'acides gras saturés et il est riche en acides gras insaturés bons pour la santé. Par ailleurs, il est source de lécithine et de vitamine E. Le lait de soja sain contient 20 acides aminés, entre autres aussi des acides aminés que le corps humain ne peut pas produire. Enfin, le lait de soja régule en douceur la digestion. Le lait de soja est une alternative idéale au lait de vache pour les personnes présentant une intolérance au lactose ou une allergie au lait ainsi que pour les diabétiques ou les personnes ayant un régime pauvre en cholestérol ! Certains consommateurs de lait ont déjà pris goût au délicieux lait de soja et sont devenus des gourmets du lait de soja !

Lait de soja vanille

Préparez du lait de soja, comme décrit sur la page 50. Lorsque le lait de soja est terminé, ajoutez-y les ingrédients suivants :

- 1/2 cuil. à café de sel de mer
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille
- 3 cuil. à soupe de sirop d'agave

Vous pouvez donner plus de finesse à votre lait de soja en ajoutant de nombreux arômes. N'ayez pas peur de faire des expériences nouvelles ! Pour sucrer votre lait de soja, vous pouvez ajouter à la place de l'extrait de vanille, du sirop de riz, du nectar d'agave, de la mélasse ou de la poudre de caroube. Commencez par une cuiller à café pour mesurer la quantité de produit sucrant.

De nombreux commerces alimentaires et de nombreux cafés vendent des sirops pour cafés spéciaux. Ces sirops (par exemple avec goût caramel) vous permettent d'affiner le lait de soja, de riz ou d'avoine.

Lait de soja savoureux

Le lait de soja ne doit pas nécessairement être sucré pour être bon. Par exemple, dans une recette chinoise, on verse du lait de soja pur dans un saladier avec des oignons hachés, du sel de mer, des crevettes sèches et des légumes.

Soyabella™ SB-130

Recettes

B. Lait de noix

Lait d'amande-agave

Ingrédients :

- 1 verre doseur d'amandes trempées
- 0,8 litre d'eau
- 2 à 5 cuil. à café de nectar d'agave cru
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel (si souhaité)

Versez de l'eau dans le récipient en acier inoxydable et versez les amandes dans le tamis fin. Fixez le tamis fin sur la tête de l'appareil en le tournant dans la direction indiquée sur le tamis (close = fermer). Assurez-vous que le tamis est bien fixé à la tête de l'appareil. Suivez les instructions de fabrication de lait de noix (p. 51). Versez le lait d'amande dans un récipient et mélangez le nectar d'agave, l'extrait de vanille et le sel de mer au lait. Laissez refroidir avant de boire.

Lait de tournesol

Ingrédients :

- 1 verre doseur de graines de tournesol trempées
- 0,8 litre d'eau
- 2 à 5 cuil. à café de nectar d'agave cru
- 1 à 2 bananes fraîches ou congelées
- un peu de noix de muscade
- 1 pincée de sel (si souhaité)

Versez de l'eau dans le récipient en acier inoxydable et versez les graines de tournesol dans le tamis fin. Fixez le tamis fin sur la tête de l'appareil en le tournant dans la direction indiquée sur le tamis (close = fermer). Assurez-

vous que le tamis est bien fixé à la tête de l'appareil. Suivez les instructions de fabrication de lait de noix (p. 51). Versez le lait de graines de tournesol dans un mixer et ajoutez du nectar d'agave, les bananes, la noix de muscade et le sel de mer dans le lait. Mixez jusqu'à ce que la boisson ait la consistance désirée. Servir et déguster !

Lait de Thanksgiving

Ingrédients :

- 1 verre doseur de graines de courge trempées
- 1 verre doseur de sésame trempé
- 0,8 litre d'eau
- 2 à 5 cuil. à café de nectar d'agave cru
- 1 pincée de sel (si souhaité)

Versez l'eau dans le récipient en acier inoxydable et les graines de courge et le sésame dans le tamis fin. Fixez le tamis fin sur la tête de l'appareil en le tournant dans le sens indiqué sur le tamis (close = fermer). Assurez-vous que le tamis est bien fixé à la tête de l'appareil. Suivez les instructions de fabrication de lait de noix (p. 51). Versez le lait de Thanksgiving dans un récipient et mélangez le nectar d'agave et le sel de mer au lait. Laissez refroidir avant de boire.

Soyabella™ SB-130

Recettes

C. Soupes et bouillons

ASTUCE :

Si vous voulez ajouter des épices dans la soupe préparée dans votre Soyabella, placez les épices dans le récipient en acier inoxydable, montez la tête de l'appareil sans tamis sur le récipient en acier inoxydable et exécutez l'option « moudre » en appuyant sur le bouton « MILL » sur l'élément de commande sur la tête de l'appareil. Ainsi, les épices seront mélangées à votre soupe pendant 10 secondes. Si vous voulez en mélanger davantage, actionnez la fonction moudre une deuxième ou une troisième fois.

Soupe aux oignons et au brocoli

Ingrédients :

- 1 oignon rouge ou jaune coupé en dé
- 1 tasse de bouquets de brocoli
- 1 petite carotte coupée
- 0,8 litre d'eau
- 1 cuil. à café de poivre
- 1-2 cuil. à café de sel de mer
- un peu de noix de muscade râpée
- un filet d'huile d'olive
- persil frais (pour garniture)

Versez l'oignon, le brocoli, la carotte, le poivre et l'eau dans le récipient en acier inoxydable. Suivez les instructions relatives à la fabrication de soupes onctueuses passées au mixer (p. 53/54). Incorporez le sel de mer, la noix muscade et pour finir l'huile d'olive. Garnir avec du persil frais haché et servir chaud. Une délicieuse soupe, idéale en hiver !

ASTUCE : vous pouvez épaissir cette soupe avec du parmesan.

Soupe aux poireaux et pommes de terre

Ingrédients :

- 1 poireau lavé et coupé
- 1 tasse de pommes de terre coupées
- 2 gousses d'ail
- 0,8 litre d'eau
- 1 cuil. à café de poivre
- 2 à 3 cuil. à café de miso rouge
- 1 cuil. à café de sel de mer
- 1 pincée de chili
- 1 filet d'huile de sésame
- un peu de jus de citron frais
- oignons

Versez le poireau, les pommes de terre, l'ail, le poivre et l'eau dans le récipient en acier inoxydable. Suivez les instructions relatives à la fabrication de soupes onctueuses passées au mixer (p. 53/54). Incorporez le miso rouge, le sel de mer, le chili et pour finir l'huile de sésame. Garnir avec des oignons frais et du jus de citron et servir chaud.

Bouillon de seigle

Ingrédients :

- 1 verre doseur d'amandes crues trempées
- 1 tasse de flocons de seigle
- 2 tasses d'eau
- 1 à 3 cuil. café de nectar d'agave
- 1 pincée de cannelle ou de noix de muscade
- 1 pincée de sel de mer

Versez 2 tasses d'eau dans le récipient en acier inoxydable. Ajoutez-y les flocons de seigle. Versez les amandes dans le tamis fin et fixez-le à la tête de l'appareil. Suivez les instructions relatives à la fabrication de soupes relevées avec petits morceaux (p. 54). Versez le bouillon dans un saladier et incorporez alors le nectar d'agave et le sel. Servir chaud et chaque portion avec une pincée de cannelle ou de noix muscade.

Bouillon de millet

Ingrédients :

- 2 tasses d'eau
- 1 1/2 tasse de millet laissé trempé pendant la nuit
- 1 1/2 verre doseur de graines de tournesol trempées
- 1/2 cuil. à café de cannelle
- 1 pincée de cardamome
- 1 à 3 cuil. café de nectar d'agave
- 1 pincée de sel de mer
- 1 petit morceau de beurre
- 1 poignée de raisins secs trempés

Versez l'eau et le millet dans le récipient en acier inoxydable. Versez les graines de tournesol dans le tamis fin et fixez-le sur la tête de l'appareil. Suivez les instructions relatives

à la fabrication de soupes relevées avec petits morceaux (p. 54). Versez le bouillon dans un saladier et incorporez la cannelle, la cardamome, le nectar d'agave et le sel. Servir chaud, ajouter un petit morceau de beurre dans chaque portion et garnir de raisins et d'une pincée de cannelle.

Bouillon de pignons et riz

Ingrédients :

- 2 verres doseurs de riz
- 1 verre doseur de pignons
- 1,3 litre d'eau
- sel et épices pour assaisonner

Laissez tremper le riz pendant 4 à 6 heures ou pendant la nuit. Versez le riz et les pignons directement dans le récipient en acier inoxydable. Versez l'eau dans le récipient en acier inoxydable jusqu'à atteindre le repère 0,8 litre. Suivez les instructions relatives à la fabrication de soupes onctueuses passées au mixer (p. 53/54). Lorsque l'appareil a terminé, versez l'eau jusqu'au repère 1,3 litre. Placez à nouveau la tête de l'appareil et actionnez deux fois la fonction moulin (« MILL »). Assaisonnez de sel et d'épices. Garnir chaque portion de quelques pignons.

Soyabella™ SB-130

Garantie

L'ensemble des éléments de Soyabella est garanti pendant 2 ans lorsqu'il est utilisé dans un ménage privé et 6 mois en cas d'emploi professionnel (à compter de la date d'achat).

La garantie comprend les vices de matériaux, de conception et de fabrication sur l'ensemble des pièces.

Si une erreur apparaît sur votre Soyabella malgré son utilisation correcte, et ce pendant le délai de garantie, le producteur/l'importateur choisira alors soit de le réparer, soit de remplacer les pièces défectueuses gratuitement ou encore de livrer un nouvel appareil en échange.

Il faut alors envoyer tout l'appareil, y compris tous ses accessoires au service après-vente Soyabella, après avoir nettoyé à fond et bien emballé l'appareil. Veuillez noter : si les pièces détachées ou l'appareil n'ont pas été nettoyés, le centre de service après-vente, le facturera indépendamment de tout droit de garantie. Conservez de préférence emballage d'origine au cas où vous devriez le renvoyer.

Veuillez toujours appeler d'abord le service après-vente avant d'envoyer un appareil. Car souvent, un appel suffit à remédier au problème et permet ainsi d'éviter l'emballage et l'envoi. Dans tous les cas, le centre de service après-vente Soyabella se chargera de remédier à votre problème le plus rapidement possible.

Si toutefois il vous faut envoyer l'appareil, parlez tout d'abord de l'envoi à votre centre de service après-vente. Vous pourrez ainsi minimiser vos frais d'expédition.

Le droit à la garantie ne comprend pas :

- a) les causes non dues au traitement et la fabrication de l'appareil, comme par ex. une détérioration irréfléchie, un accident ou autre.
- b) Une utilisation et un usage différents de ce qui est indiqué dans le mode d'emploi, un traitement non consciencieux, des modifications techniques, un accident.
- c) Des détériorations dues à l'emploi de pièces détachées d'origines différentes ou de réparations effectuées par des personnes non autorisées.

Pour pouvoir traiter le cas de garantie, nous avons besoin des informations suivantes :

1. Vos nom, adresse et numéro de téléphone
2. Le n° série et celui du modèle.
3. Problème
4. Date d'achat
5. Vendeur
6. En cas d'endommagement dû au transport : le nom de la maison d'expédition et le numéro de paquet.

Important : lorsque vous envoyez votre Soyabella, emballez toutes les pièces dans leur emballage d'origine et assurez-vous que vous avez bien emballé toutes les pièces. N'oubliez pas d'inscrire votre adresse sur le côté extérieur de l'emballage. **L'adresse de votre service après-vente Soyabella se trouve en page 2.**

Conseil

Conservez l'emballage d'origine pour le cas d'un éventuel envoi nécessaire.

Soyabella™ SB-130

Caractéristiques techniques

Objet	Préparateur de lait de soja automatique
Type	Soyabella, Model SB-130
Tension nominale	230 V ~
Fréquence	50 Hz
Puissance absorbée nominale	750 W
Cotes	22 x 16 x 28 cm (L x P x H)
Poids	1,9 kg

Le produit répond aux conditions requises par la directive européenne concernée. Il n'a pas été réalisé de processus d'évaluation de conformité. L'importateur tient la documentation technique à disposition pour consultation.



Recommandation importante



Les appareils électriques ne doivent pas être jetés dans les ordures ménagères. Ils doivent être mis au rebut dans les règles de l'art, conformément à la directive 2000/96/CE du parlement européen et du conseil du 27 janvier 2003, relative aux anciens appareils électroniques et électriques. Veuillez porter cet appareil, lorsqu'il ne sera plus jamais utilisé, aux points de collecte des ordures spéciales prévus à cet effet pour l'éliminer.

