

Schnellstart-Anleitung



Zubereiter Vegimat Professional

Funktionen und Bedienung

Mit diesem Zubereiter machen Sie

- Sojamilch (eingeweichte oder trockene Bohnen)
- Reismilch oder Getreide-Drinks und Nuss-Drinks
- Reisbrei (Congee) und Haferbrei (Porridge)
- Cremesuppen, Gemüsebrühe oder Kompott
- Rohkost-Drinks oder Smoothies

Zutaten und Füllmengen

SOJAMILCH trocken (Programm „Dry“)	100 - 130g trockene Sojabohnen
SOJAMILCH eingeweicht („Soaked“)	200 - 260g eingeweichte Sojabohnen
REISMILCH / Getreide- Drinks („Rice“)	50 - 70g Vollkornreis oder anderes Getreide
CONGEE („Congee“)	100 - 200g Vollkornreis
PORRIDGE („Porridge“)	120 - 180g Haferflocken (Großblatt)
NUSS-DRINKS („Nut“)	100 - 130g Mandeln, Ha- selnüsse, Walnüsse, etc.
CREME-SUPPE („Veggie“)	250g zerkleinertes Gemüse, Kräuter
GEMÜSEBRÜHE / KOMPOTT („Light“)	250g Suppengemüse od. 3 Äpfel/Birnen in Stücke
ROHKOST-DRINK / SMOOTHIE („Juice“)	100 - 150g Nüsse, Obst, Gemüse, Kräuter

Grundlegende Bedienung der Programme

1. Zutaten in die leere Kanne einfüllen.
2. Kaltes Wasser (nicht warm/hei!) einfüllen bis der Pegel zwischen den beiden Markierungen ist.
3. Oberteil auf die Kanne aufsetzen, im Uhrzeigersinn eindrehen und Stromkabel anstecken, Programm mit „Menu“ wählen, dann „Start“.
4. Bei Programmende ertönt ein Piep-Ton. Stromkabel abstecken, Gerät aufdrehen, abheben und vorübergehend in die Kunststoffkanne stellen.
5. Das Endprodukt direkt genießen oder mit dem Sieb in ein anderes Gefäß abseihen.

Für Ihre Sicherheit

- ⇒ Gerät sicher aufstellen, Stromkabel nicht verlängern, Dampfaustritt beachten.
- ⇒ Nach Ende des Programms immer das Stromkabel entfernen.
- ⇒ Immer erst die Zutaten, dann Wasser bis zwischen den 2 Markierungen einfüllen.
- ⇒ Niemals ohne Wasser oder mit zu wenig Wasser in Betrieb nehmen.
- ⇒ Bei der Reinigung darf das Geräteoberteil (Bedienfeld) und die Unterseite der Kanne (schwarz), sowie der Stromanschluss im Griff der Kanne nicht mit Wasser in Kontakt kommen.

Bitte unbedingt beachten

- Vermeiden Sie unbedingt eine Überfüllung des Zubereiters! Beachten Sie dazu stets die maximalen Mengenangaben.
- Haferflocken können nur mit dem Programm „Porridge“ verarbeitet werden! Bei anderen Programmen können die Flocken leicht anbrennen.
- Niemals zu wenig Wasser verwenden!
- Das Gerät ist ausschließlich für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zutaten und Mengen vorgesehen.

Bei Nichtbeachtung haben Sie keinen Anspruch auf Garantie. Vielen Dank!



Schnellstart-Anleitung
Vegimat Professional

Für detaillierte Angaben lesen
Sie bitte unbedingt die
Bedienungsanleitung.

POWER-SOJA

Natürlich selbst gemacht.
www.power-soja.com