

# Vegimat Professional



## Bedienungsanleitung und Garantie

---

POWER-SOJA | Breitweg 34 | 6067 Absam | Österreich

# Meisterhaftes Multitalent - der Vegimat Professional

Mit Ihrem neuen Vegimat Professional besitzen Sie ein extrem vielseitiges Küchengerät für vegetarische Drinks und Speisen, gefertigt in höchster Präzision.

- Mit Sojabohnen und Wasser erzeugen Sie köstliche, selbst gemachte **Sojamilch**. Diese lässt sich auch bestens zu **Tofu** weiterverarbeiten. Dabei haben Sie auch ein spezielles Programm für trockene Sojabohnen - ideal, wenn Sie mal vergessen haben, einzuweichen.
- Das spezielle Programm für **Reismilch** lässt Sie verschiedene Getreide-Variationen mit Reis, Hafer, Dinkel, Lupinen, Weizen, usw. zubereiten.
- Probieren Sie mal den nahrhaften, selbst gemachten **Haferbrei**, auch bekannt als **Porridge**. Oder den in der TCM (=Traditionellen chinesischen Medizin) bekannten **Congee** bzw. **Reisbrei**.
- Mit zwei verschiedenen Suppen-Programmen erzeugen Sie gesunde **Suppen**, **Gemüsebrühen** oder auch **Frucht-Kompott** auf Knopfdruck.
- Mit Wasser und Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen oder anderen Nüssen können Sie nahrhafte **Nuss-Drinks** zubereiten.
- Mit dem Juice-Programm machen Sie **Fruchtsäfte**, **Rohkost-Drinks**, **Smoothies** und **andere Mischgetränke**.

Der Vegimat Professional ist in edlem Design aus Edelstahl hergestellt. In der Doppelwand-Kanne ist eine Bodenheizung integriert.

Mit einem Drehverschluss wird die Kanne bei der Zubereitung luftdicht verschlossen. Austretender Dampf wird durch ein Ventil nach oben abgelassen.

Der Vegimat Professional erledigt die Reinigung auf Knopfdruck. Sie können zwischen zwei verschiedenen Reinigungsprogrammen wählen.

Verschiedene Sicherheitssysteme wie der Überlauf-, der Überhitzungsschutz und das geschlossene System sorgen bei diesem Gerät für Ihre Sicherheit.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Profi-Zubereiter für vegetarische Drinks und Speisen.

Ihr POWER-SOJA Team

# Inhalt

- 4 Zu dieser Anleitung**
- 5 Sicherheitshinweise**
- 9 Sicherheitsvorrichtungen**
- 10 Auf einen Blick (Lieferumfang)**
- 11 Funktionsweise**
- 12 Inbetriebnahme**
  - 12 Auspacken
  - 12 Aufstellen
  - 12 Vor dem ersten Gebrauch
- 13 Gebrauch**
  - 13 Vorbereitung
  - 14 Programm 1: Dry / Soja-Drink (trockene Bohnen)
  - 15 Programm 2: Soaked / Soja-Drink (eingeweichte Bohnen)
  - 16 Programm 3: Rice / Reis-Drink
  - 17 Programm 4: Congee
  - 18 Programm 5: Porridge
  - 19 Programm 6: Nut / Nuss-Drinks
  - 20 Programm 7: Veggie / Creme-Suppe
  - 21 Programm 8: Light / Gemüsebrühe, Kompott
  - 22 Programm 9: Juice / Rohkost-Drinks, Smoothie
  - 23 Programm 10 & 11: Cold bzw. Hot / Reinigung normal bzw. intensiv
- 24 Manuell Reinigen und Entkalken**
- 25 Störung / Abhilfe**
- 26 Technische Daten**
- 28 Garantie**
- 30 POWER-SOJA Service Center und Kundenberatung**

# Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie das Produkt nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf.

Bei Weitergabe des Produkts ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Zeichen in dieser Anleitung:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen und schweren Sachschäden.

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor leichten Verletzungen oder Beschädigungen.



So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet.

# Sicherheitshinweise



## Verwendungszweck

Dieser Zubereiter für Getränke und Speisen ist ausschließlich für die Verwendung mit den in dieser Anleitung beschriebenen Zutaten vorgesehen. Das Erhitzen und Zerkleinern bzw. Zermahlen von anderen Flüssigkeiten oder Nahrungsmitteln kann das Gerät beschädigen bzw. zerstören.

Der Vegimat Professional ist nur im Privat-Haushalt zu verwenden. Für den Einsatz in gewerblichen Bereichen, z.B. Mitarbeiterküchen oder allen Formen der Gastronomie ist das Gerät ausdrücklich nicht zugelassen.

## GEFAHR für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen verwendet werden, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, es sicher zu benutzen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, wenn das Gerät in ihrer Nähe betrieben wird.

- Bewahren Sie das Gerät an einem Ort auf, der für Kinder unzugänglich ist.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erststickungsgefahr!

## Risiko durch Feuchtigkeit in Verbindung mit Elektrizität

Stromschlaggefahr durch Feuchtigkeit in Verbindung mit Elektrizität!

- Das Geräteoberteil und die Edelstahl-Kanne dürfen nicht unter Wasser getaucht oder komplett unter fließendes Wasser gehalten werden. Es darf kein Wasser in den Motorteil und die Elektronik gelangen.
- Für die korrekte und sichere Reinigung lesen Sie die Hinweise auf Seite 21.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.

## Risiko durch Überhitzung

Brandgefahr durch Überhitzung des Geräts!

- Lassen Sie den Vegimat nach jeder Benutzung abkühlen.

- **WICHTIG:** Füllen Sie immer so viel Wasser ein, dass der Pegel **zwischen den beiden Markierungen** im Inneren der Kanne steht.  
Bei zu geringer Wassermenge kann das Gerät überhitzen oder Ihre Zutaten brennen am Boden der Kanne an. Bei zu viel Wasser verhindert der Überlaufsensor einen korrekten Betrieb.
- Um einen Hitzestau zu vermeiden, decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab.

### **Risiko durch austretenden Wasserdampf**

Verbrühungsgefahr durch Berühren von aufsteigendem Wasserdampf!

- Halten Sie das Gesicht und Hände nicht über das Dampfventil. Hier tritt während des Betriebs heißer Dampf aus.

### **Risiko durch heiße Geräteteile**

Verbrennungsgefahr durch Berühren heißer Teile!

- Nach dem Betrieb berühren Sie nicht das Innere der Edelstahl-Kanne. Durch die Bodenheizung ist die Kanne innen sehr heiß und kühlt langsam ab.

### **Risiko durch defekte oder ungeeignete Teile**

Stromschlaggefahr durch den Gebrauch eines Gerätes mit defekten oder ungeeigneten Teilen!

Verbrühungsgefahr durch austretendes heißes Wasser aus einem defekten Wasserbehälter!

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Kanne, Geräteoberteil oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen.
- Benutzen Sie das Geräteoberteil nur mit der dafür vorgesehenen Kanne.
- Manipulieren Sie niemals den Kontaktschutz, der eine Funktion nur bei eingedrehtem Oberteil ermöglicht.
- Nehmen Sie prinzipiell keine Veränderungen am Produkt vor.

### **Aufstell- und Anschlußbedingungen**

Brandgefahr durch Überlastung der Stromversorgung!

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Netzspannung den technischen Daten des Gerätes entspricht.

**Verwenden Sie kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose.**

Brandgefahr durch Überhitzung, wenn ein Gerät unbeaufsichtigt einschaltet!

- Schalten Sie das Gerät nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem ein.

Brand- und Stromschlaggefahr durch beschädigte Netzkabel!

- Halten Sie das Gerät und Netzkabel fern von Hitzequellen, wie z.B. Herdplatten oder offenen Gasflammen. Sie können dabei anschmelzen. Halten Sie das Netzkabel fern von scharfen Kanten. Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.

Gefahr durch Verbrennungen/  
Verbrühungen durch heiße Flüssigkeiten, wenn das Gerät umfällt!

- Stellen Sie den Vegimat auf eine gut zugängliche, stabile, ebene, trockene und ausreichend große Oberfläche, so dass er nicht verrutschen oder umkippen kann. Stellen Sie das Gerät nicht direkt an die Kante der Arbeitsfläche.
- Das Netzkabel darf nicht von der Tischkante herunterhängen. Das Gerät könnte heruntergerissen werden.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebes und ziehen sie nicht am Netzkabel.

- Verwenden Sie das Gerät nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten, da es umkippen könnte.

Austretender Wasserdampf kann Tapeten, Hängeschränke, Unterbauleuchten usw. in der Nähe des Gerätes beschädigen!

- Stellen Sie das Gerät nicht unter oder direkt neben Möbel oder Wände. Drehen Sie das Dampfventil von Möbeln und Wänden weg. Das Gerät sollte ringsherum 20 cm Freiraum haben.

### **Bedingungen für den sicheren Betrieb**

- Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, ...  
... wenn Wasser austritt,  
... wenn eine Störung auftritt,  
... sobald Sie das Gerät nicht mehr benutzen,  
... bevor Sie das Gerät reinigen,  
... bei Gewitter.

Ziehen Sie dabei immer am Netzstecker (Stecker in der Steckdose), und nicht am Netzkabel (Stecker am Gerät).

## Gerät prüfen

Prüfen Sie den Vegimat regelmäßig auf Beschädigungen:

- Sehen Sie an den Kunststoffteilen oder am Netzkabel Brüche, Risse oder andere Beschädigungen?
- Sind die beiden Dampfventile frei von Verstopfungen und stabil befestigt?
- Liegt die Welle mit den angebrachten Messern stabil in der Verankerung?
- Prüfen Sie die Dichtheit der Kanne. Tritt irgendwo Wasser bzw. Feuchtigkeit aus?
- Prüfen Sie die Kontakte des Stromanschlusses. Diese müssen glatt und ohne Verfärbungen sein.

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn einer der beschriebenen Teile sichtbare Schäden aufweist.

## Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu öffnen oder zu reparieren.

Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur vom POWER-SOJA Service Center durchführen.

Durch unsachgemäße Reparaturen verlieren Sie die Garantieleistung und es können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Kanne, Geräteoberteil oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen.
- Die integrierten LEDs auf dem Bedienungsfeld haben eine extrem lange Lebensdauer. Sie können und dürfen nicht ausgetauscht werden.



# Sicherheitsvorrichtungen

Das Gerät ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet, die grundlegende Fehlbedienungen verhindern.

## **Überlaufschutz**

Bei sachgemäßer Befüllung mit der richtigen Menge an Wasser und Zutaten ist ein Überlauf während der Kochzyklen sehr unwahrscheinlich. Sollte es dennoch vorkommen wird ein drohender Überlauf über einen Sensor erkannt und der Heizvorgang wird sofort unterbrochen.

## **Geschlossenes System**

Das Gerät lässt sich nur einschalten, wenn das Oberteil in der originalen Vegimat-Kanne eingedreht wurde. Die Kontakte im Griff der Kanne und im Griff des Oberteils schließen den Stromkreis im Gerät. Auf diese Weise wird ein Betrieb außerhalb des schützenden Getränkebehälters verhindert.

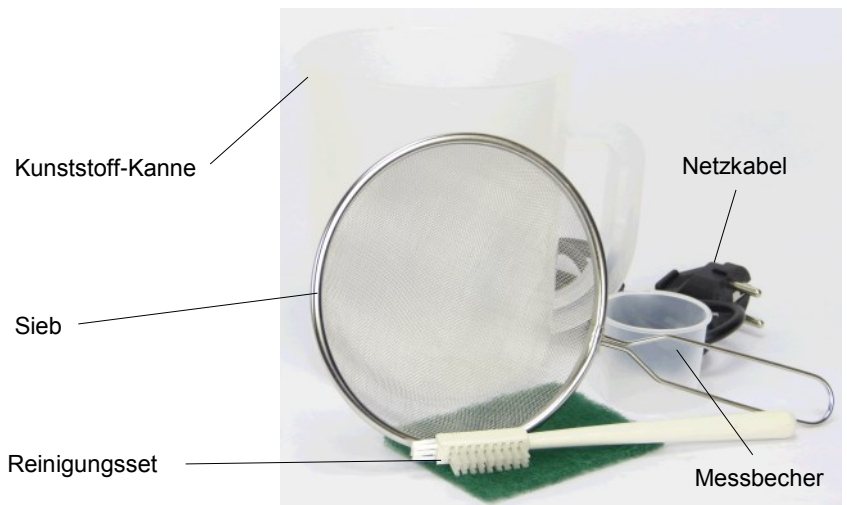
## **Überhitzungsschutz und interne Gerätesicherung**

Nach der normalen Ausführung eines Programms wird bei den elektronischen Komponenten eine Temperatur von ca. 60 °C nicht überschritten, nachdem das Geräte-Oberteil aus der heißen Flüssigkeit gehoben wurde.

Der entstehende, heiße Dampf wird durch das innere Dampfventil über eine Edelstahl-Dampfleitung nach oben und über das äußere Dampfventil abgeführt. Auf diese Weise wird die Hitze im Inneren der Elektronik reguliert.

Wenn die Stromstärke den zulässigen Wert übersteigt, schaltet die interne Gerätesicherung das Gerät dauerhaft aus. Nehmen Sie bitte in diesem Fall Kontakt mit dem Service Center auf.

# Auf einen Blick (Lieferumfang)



# Funktionsweise

Der Vegimat Professional verfügt über folgende Grundfunktionen:

## Wasser heizen

Das Wasser bzw. der Inhalt wird über das Heizelement erwärmt. Die Heizzeit und damit die erreichte Temperatur wird über das automatische Programm bestimmt.

## Inhalte mahlen

Mit den speziell geformten Messern wird der feste Inhalt gemahlen. Die Dauer und Häufigkeit der Mahl-Zyklen wird ebenfalls über das automatische Programm bestimmt.

Die Basis für fast alle Programme ist stets **1,3 – 1,5 Liter kaltes Wasser**.



Füllen Sie niemals warmes oder heißes Wasser ein, da die Programme auf kaltes Wasser optimiert sind!

## Automatische Programme

Es gibt **9 verschiedene** Programme zur Erzeugung von vegetarischen Getränken und Speisen. Diese steuern die Heiz- und Mahlzyklen in einer auf die jeweiligen Zutaten optimierten Folge und Dauer.

Zusätzlich können Sie mit den beiden Funktionen **Cleaning** COLD / HOT eine

automatische Reinigung vornehmen.

Das gewünschte Programm wird durch mehrmaliges Drücken der Funktionstaste **MENU** ausgewählt: Programm leuchtet auf

- Durch Drücken der Funktionstaste **START** wird das Programm gestartet.
- Das Gerät macht durch ein akustisches Signal auf das Programm-Ende aufmerksam.

## Tipps und Hinweise für den sicheren Gebrauch

- Nach Ende des Programms (Signalton) oder für ein vorzeitiges Ende ziehen Sie immer den Netzstecker.
- Drehen Sie während des Betriebs das Gerät nicht von der Kanne. Dadurch wird das Programm sofort unterbrochen.
- Wenn Sie den Vegimat gerade nicht verwenden, setzen Sie das Gerät in eine der beiden Kannen, um die Messer zu schützen.
- Gießen Sie restliches Wasser immer sofort weg, damit sich keine Keime bilden.

# Inbetriebnahme

## Auspacken



**GEFAHR für Kinder** -  
Lebensgefahr durch  
Ersticken / Verschlucken

- Entfernen Sie die Schutzfolie vom Bedienfeld.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorgen Sie es sofort.

## Vor dem ersten Gebrauch

Um eventuelle Produktionsrückstände zu beseitigen, reinigen Sie den Vegi-mat vor dem ersten Gebrauch:

- Füllen Sie die Edelstahl-Kanne mit etwas warmem Wasser, einigen Tropfen Spülmittel und reinigen Sie die Kanne mit einem weichen Schwamm.



Achten Sie darauf, dass der Stromanschluss im Griff der Kanne und die Unterseite der Kanne (Farbe schwarz) keinen Kontakt mit Wasser bekommt!

- Halten Sie das Geräteoberteil mit einer Hand am Haltegriff und halten Sie die Unterseite (mit dem Messer) unter fließendes Wasser. Mit dem Schwamm können Sie etwas gründlicher reinigen.

- Spülen Sie das Innere der Kanne aus und das Geräteunterteil mit dem Messer unter fließendem Wasser ab.



**GEFAHR** - Lebensgefahr durch Stromschlag

- Reinigen Sie niemals mit angestecktem Stromkabel!
- Die Oberseite des Geräts (mit Bedienfeld) darf nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Das Gerät darf niemals vollständig in Wasser eingetaucht werden.
- Trocknen Sie eventuell übergelaufenes Wasser sofort ab, damit keine Flüssigkeit in das Geräteinnere dringen kann.



**WARNUNG** - Brandgefahr durch Überhitzung

- Schalten Sie das Gerät nie ohne Wasserfüllung in der Kanne ein.

# Gebrauch

## Vorbereitung



**GEFAHR** - Lebensgefahr durch Stromschlag

- Vergewissern Sie sich, dass der Stromstecker abgezogen ist, bevor Sie das Gerät vorbereiten.



**WARNUNG** - Brand- und Verbrühungsgefahr

- Füllen Sie nicht weniger als 1,3 Liter, aber nicht mehr als 1,5 Liter in den Wasserbehälter. Bei zu geringer Wassermenge können Ihre Zutaten am Boden der Kanne anbrennen. Bei zu viel Wasser kann das kochende Wasser herausspritzen.
1. Nehmen Sie das Gerät von der Kanne ab und legen Sie es beiseite oder stellen Sie es in die mitgelieferte Kunststoff-Kanne.
  2. Geben Sie die Zutaten in die leere Kanne (siehe Anweisungen zu den Programmen S. 14 - 22)
  3. Füllen Sie kaltes Wasser in die Kanne. An den Markierungsstrichen erkennen Sie die richtige Menge. Z.B. bei 100 g Sojabohnen ca. 1,4 Liter Wasser.

Verwenden Sie kein warmes oder heißes Wasser, da sonst die Programme nicht korrekt arbeiten können.

## Zutaten einweichen

Einige der Zutaten für Getränke, die Sie mit dem Vegimat Professional zubereiten können, sollten unbedingt vorher in Wasser eingeweicht werden:

- Sojabohnen, Mungobohnen
- Lupinen
- Ungeschälte Mandeln und andere Nüsse

Auch andere Zutaten können je nach gewünschtem Geschmack bzw. gewünschter Konsistenz ebenfalls in eingeweichtem Zustand verwendet werden, es ist aber nicht zwingend erforderlich.

1. Geben Sie die Bohnen / Nüsse in ein Glas oder eine Schüssel mit ausreichend Wasser
2. Die Einweichzeit sollte zwischen 5 und 10 Stunden betragen, aber nicht mehr als 12 Stunden.

Die gequollenen Sojabohnen erreichen dann üblicherweise das 2-fache ihres Trockengewichts.



Wenn die Bohnen zu lange im Wasser waren, dann erkennen Sie das daran, dass Schaum an der Oberfläche des Wassers entsteht. Das bedeutet, dass bereits der Gärungsprozess im Gange ist und Bakterien Kohlendioxid bilden.

# Programm 1: SOJAMILCH, trockene Bohnen

Mit diesem Programm erzeugen Sie frische, selbst gemachte **Sojamilch** zum Trinken oder auch zur Weiterverarbeitung für **Tofu** oder **Sojajoghurt**.

## Zutaten:

- **100 - 130g** trockene Sojabohnen
- eine Prise Salz

**Programmdauer:** ca. 30 Minuten

## Zubereitung

1. Geben Sie die gewaschenen, harten Sojabohnen direkt in die leere Kanne.
2. Füllen Sie kaltetes Wasser dazu, bis zwischen den beiden Markierungen (ca. 1,4 Liter).
3. Geben Sie etwas Salz hinzu.
4. Setzen Sie das Oberteil auf die Kanne und drehen es im Uhrzeigersinn bis der Anschluss im Griff der Kanne und des Oberteils geschlossen ist. Stecken Sie das Stromkabel am Griff der Kanne und an der Steckdose an. Ein Piepton signalisiert die korrekte Verbindung von Gerät und Kanne.
5. Drücken Sie auf die Taste **Menu** bis das Lämpchen „**Dry**“ leuchtet. Durch mehrmaliges Drücken auf **Menu** können Sie auch durch alle Programme durchschalten.

6. Mit der Taste **Start** beginnt das automatische Programm.
7. Das Programmende wird durch einen fortwährenden Piepton signalisiert. Ziehen Sie dann sofort das Stromkabel aus der Steckdose und anschließend aus dem Gerät.
8. Drehen Sie den Oberteil und heben das Gerät von der Kanne ab. Stellen Sie es am besten in die mit kaltem Wasser gefüllte Kunststoff-Kanne. Dadurch kann das Gerät abkühlen und trocknet bis zur Reinigung nicht ein.
9. Die Reste der Sojabohnen (das Okara) können Sie mit dem mitgelieferten Sieb entnehmen. Dazu gießen Sie langsam die Sojamilch aus der Kanne durch das Sieb in ein anderes Gefäß.

Sie können die Sojamilch nach dem Abkühlen direkt trinken oder zu Tofu oder Sojajoghurt weiterverarbeiten.



Im Kühlschrank ist Ihre selbst gemachte Sojamilch **3-4 Tage haltbar**.

Die Wassertemperatur und das Vermahlen der Sojabohnen ist in einer vollautomatischen Abfolge von mehreren Heiz- und Mahlzyklen optimal auf die Verarbeitung von trockenen Sojabohnen abgestimmt.

# Programm 2: SOJAMILCH, weiche Bohnen

Mit diesem Programm erzeugen Sie frische, selbst gemachte **Sojamilch** zum Trinken oder auch zur Weiterverarbeitung für **Tofu** oder **Sojajoghurt**.

## Zutaten:

- **200 - 260g** eingeweichte Sojabohnen (entspricht ca. 100 - 130g trockenen Bohnen)
- eine Prise Salz

**Programmdauer:** ca. 30 Minuten

## Zubereitung

1. Geben Sie die gewaschenen, gut eingeweichten Sojabohnen direkt in die leere Kanne.
2. Füllen Sie kaltes Wasser dazu, bis zwischen den beiden Markierungen (ca. 1,3 - 1,4 Liter).
3. Geben Sie etwas Salz hinzu.
4. Setzen Sie das Oberteil auf die Kanne und drehen Sie im Uhrzeigersinn bis der Anschluss im Griff der Kanne und des Oberteils geschlossen ist. Stecken Sie das Stromkabel am Griff der Kanne und an der Steckdose an. Ein Piepton signalisiert die korrekte Verbindung von Gerät und Kanne.
5. Drücken Sie auf die Taste **Menu** bis das Lämpchen „**Soaked**“ leuchtet. Durch mehrmaliges

Drücken auf **Menu** können Sie auch durch alle Programme durchschalten.

6. Mit der Taste **Start** beginnt das automatische Programm.
7. Das Programmende wird durch Pieptöne signalisiert. Ziehen Sie dann sofort das Stromkabel aus der Steckdose und anschließend aus dem Gerät.
8. Drehen Sie den Oberteil und heben das Gerät von der Kanne ab. Stellen Sie es am besten in die mit kaltem Wasser gefüllte Kunststoff-Kanne. Dadurch kann das Gerät abkühlen und trocknet bis zur Reinigung nicht ein.
9. Die Reste der Sojabohnen (das Okara) können Sie mit dem mitgelieferten Sieb entnehmen. Dazu gießen Sie langsam die Sojamilch aus der Kanne durch das Sieb in ein anderes Gefäß.

Sie können die Sojamilch nach dem Abkühlen direkt trinken oder zu Tofu oder Sojajoghurt weiterverarbeiten.

Die Wassertemperatur und das Vermahlen der Sojabohnen ist in einer vollautomatischen Abfolge von mehreren Heiz- und Mahlzyklen optimal auf die Verarbeitung von eingeweichten Sojabohnen abgestimmt.

# Programm 3: REISMILCH / Getreide-Drinks

Mit diesem Programm erzeugen Sie leckere **Reismilch** und andere gesunde **Getreide-Drinks**.

Diese können zu 100% aus einer Sorte bestehen oder beliebig gemischt werden, z.B. zum Hafer-Reis-Drink.

## Zutaten:

- **50 –70g** Vollkorn-Reis (je mehr, desto dickflüssiger) oder Haferkorn, Dinkel, Kamut, Roggen, Gerste, Mais, Hirse, Quinoa, etc. (Einweichen ist nicht nötig)
- eine Prise Salz, evtl. 1 TL Öl

**Programmdauer:** ca. 24 Minuten

## Zubereitung

1. Geben Sie die gewaschenen Getreidezutaten direkt in die leere Kanne.
2. Füllen Sie kaltes Wasser dazu, bis zwischen den beiden Markierungen (ca. 1,4 Liter).
3. Geben Sie etwas Salz und evtl. 1 TL Öl hinzu.
4. Setzen Sie das Oberteil auf die Kanne und drehen Sie im Uhrzeigersinn bis der Anschluss im Griff der Kanne und des Oberteils geschlossen ist. Stecken Sie das Stromkabel am Griff der Kanne und an der

Steckdose an. Ein Piepton signalisiert die korrekte Verbindung von Gerät und Kanne.

5. Drücken Sie auf die Taste **Menu**, bis das Lämpchen „**Rice**“ leuchtet. Durch mehrmaliges Drücken auf **Menu** können Sie auch durch alle Programme durchschalten.
6. Mit der Taste **Start** beginnt das automatische Programm.
7. Das Programmende wird durch Pieptöne signalisiert. Ziehen Sie dann sofort das Stromkabel aus der Steckdose und dann aus dem Gerät.
8. Drehen Sie den Oberteil und heben das Gerät von der Kanne ab. Stellen Sie es am besten in die mit kaltem Wasser gefüllte Kunststoff-Kanne. Dadurch kann das Gerät abkühlen und trocknet bis zur Reinigung nicht ein.
9. Die Getreide-Reste können Sie mit dem mitgelieferten Sieb entnehmen. Dazu gießen Sie langsam die Sojamilch aus der Kanne durch das Sieb in ein anderes Gefäß.

Die Wassertemperatur und das Vermahlen ist in einer vollautomatischen Abfolge von mehreren, intensiven Heiz- und Mahlzyklen optimal auf Reis und andere Getreidesorten abgestimmt.



# Programm 4: CONGEE

In der Ernährungslehre nach Traditionell Chinesischer Medizin spielen sogenannte „Congees“ eine bedeutende Rolle. Congee wird bei uns häufig als Reisschleim, Reisbrei oder Wasserreis übersetzt.

## Zutaten:

- **100 - 200g** Rundkorn-Reis (je mehr, desto fester) (Einweichen ist nicht nötig)
- eine Prise Salz

**Programmdauer:** ca. 32 Minuten

## Zubereitung

1. Geben Sie den Reis direkt in die leere Kanne.
2. Füllen Sie kaltes Wasser dazu, bis zwischen den beiden Markierungen (ca. 1,4 Liter).
3. Geben Sie etwas Salz hinzu.
4. Setzen Sie das Oberteil auf die Kanne und drehen Sie im Uhrzeigersinn bis der Anschluss im Griff der Kanne und des Oberteils geschlossen ist. Stecken Sie das Stromkabel am Griff der Kanne und an der Steckdose an. Ein Piepton signalisiert die korrekte Verbindung von Gerät und Kanne.
5. Drücken Sie auf die Taste **Menu**, bis das Lämpchen „**Congee**“

leuchtet. Durch mehrmaliges Drücken auf **Menu** können Sie auch durch alle Programme durchschalten.

6. Mit der Taste **Start** beginnt das automatische Programm.
7. Das Programmende wird durch Pieptöne signalisiert. Ziehen Sie dann sofort das Stromkabel aus der Steckdose und dann aus dem Gerät.
8. Drehen Sie den Oberteil und heben das Gerät von der Kanne ab. Stellen Sie es am besten in die mit kaltem Wasser gefüllte Kunststoff-Kanne. Dadurch kann das Gerät abkühlen und trocknet bis zur Reinigung nicht ein.

Sie können Ihren Congee nach belieben verfeinern. Ob mit Kokosmilch, Äpfeln und Vanille zu einem köstlichen Dessert verkocht oder mit roten Rüben, Kren und Walnüssen zu einer außergewöhnlichen Suppe verarbeitet. Ihrer Phantasie sind bei der Kreation von wohlschmeckenden Congees kaum Grenzen gesetzt.

TIPP: Nicht nur Reis eignet sich zum Kochen von Congee. Auch Congees aus Hirse, Dinkel, Hafer, Gerste, Buchweizen oder Weizen oder aber auch Hülsenfrüchte wie Bohnen, Linsen und Kichererbsen eignen sich.

# Programm 5: PORRIDGE

Der aus Schottland stammende **Porridge** ist ein überaus nahrhafter und magenschonender Getreidebrei, der aus Haferflocken und Wasser zubereitet wird.

## Zutaten:

- **120 - 180g** Haferflocken (Großblatt-Hafer)
- eine Prise Salz

**Programmdauer:** ca. 12 Minuten

## Zubereitung

1. Geben Sie die Haferflocken direkt in die leere Kanne.
2. Füllen Sie kaltes Wasser dazu, bis zwischen den beiden Markierungen (ca. 1,4 Liter).
3. Geben Sie etwas Salz hinzu.
4. Setzen Sie das Oberteil auf die Kanne und drehen Sie im Uhrzeigersinn bis der Anschluss im Griff der Kanne und des Oberteils geschlossen ist. Stecken Sie das Stromkabel am Griff der Kanne und an der Steckdose an. Ein Piepton signalisiert die korrekte Verbindung von Gerät und Kanne.
5. Drücken Sie auf die Taste **Menu**, bis das Lämpchen „**Porridge**“ leuchtet. Durch mehrmaliges

Drücken auf **Menu** können Sie auch durch alle Programme durchschalten.

6. Mit der Taste **Start** beginnt das automatische Programm.
7. Das Programmende wird durch Pieptöne signalisiert. Ziehen Sie dann sofort das Stromkabel aus der Steckdose und dann aus dem Gerät.
8. Drehen Sie den Oberteil und heben das Gerät von der Kanne ab. Stellen Sie es am besten in die mit kaltem Wasser gefüllte Kunststoff-Kanne. Dadurch kann das Gerät abkühlen und trocknet bis zur Reinigung nicht ein.

Jetzt lassen Sie Ihren Porridge noch **10-20 Minuten quellen**.

**TIPP:** Wenn Sie eine festere Porridge-Konsistenz wünschen, dann starten Sie einfach vor dem Quellen das Mix-Programm „Juice“ (siehe S.22)

Sie können den Porridge dann je nach Geschmack mit Früchten, Rosinen, Nüssen, Zimt und Zucker servieren.



**ACHTUNG:** Nehmen Sie niemals zu viele Haferflocken (mehr als 180 Gramm) oder zu wenig Wasser, da sonst der Brei am Boden der Kanne des Vegimat anbrennen könnte!

# Programm 6: NUSS-DRINKS

Mit diesem Programm erzeugen Sie frische, selbst gemachte **Nuss-Drinks** wie z.B. eine leckere Mandelmilch.

Die Nuss-Drinks können zu 100% aus einer Sorte bestehen oder beliebig gemischt werden, wie z.B. Mandel-Haselnuss-Drink, etc.

## Zutaten:

- **100 - 130g** Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, etc.  
Nüsse mit Schalen immer vorher einweichen!
- eine Prise Salz

**Programmdauer:** ca. 6 Minuten

## Zubereitung

1. Geben Sie die gewaschenen, ggf. eingeweichten Nüsse direkt in die leere Kanne.
2. Füllen Sie kaltes Wasser dazu, bis zwischen den beiden Markierungen (ca. 1,3 - 1,4 Liter).
3. Geben Sie etwas Salz hinzu.
4. Setzen Sie das Oberteil auf die Kanne und drehen Sie im Uhrzeigersinn bis der Anschluss im Griff der Kanne und des Oberteils geschlossen ist. Stecken Sie das Stromkabel an der Kanne und an der Steckdose an.

5. Drücken die Taste **Menu**, bis das Lämpchen „**Nut**“ leuchtet.
6. Mit der Taste **Start** beginnt das automatische Programm.
7. Das Programmende wird durch Pieptöne signalisiert. Ziehen Sie dann sofort das Stromkabel aus der Steckdose und dann aus dem Gerät.
8. Drehen Sie den Oberteil und heben das Gerät von der Kanne ab. Stellen Sie es am besten in die mit kaltem Wasser gefüllte Kunststoff-Kanne. Dadurch kann das Gerät abkühlen und trocknet bis zur Reinigung nicht ein.
9. Das Nuss-Mus können Sie mit dem Sieb entnehmen. Dazu gießen Sie den Nuss-Drink langsam aus der Kanne durch das Sieb in ein anderes Gefäß. **FERTIG!**

Jetzt können Sie den Nussdrink direkt warm genießen oder abkühlen lassen.

Im Kühlschrank ist der selbst gemachte Nussdrink **2-3 Tage haltbar**.

Die Wassertemperatur und das Vermahlen der Nüsse ist in einer vollautomatischen Abfolge von einem Heizvorgang auf ca. **60 °C** und mehreren Mahlzyklen optimal abgestimmt. Auf diese Weise bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe der Nüsse erhalten.



# Programm 7: CREME-SUPPE

Mit diesem Programm erzeugen Sie eine glatte, kräftige **Gemüsesuppe**.

Die Zutaten sind hier als Beispiel aufgelistet. Verschiedene Variationen und Kombinationen sind möglich.

## Zutaten (Basis):

- Zwiebeln, Lauch, Tomaten, Sellerie, Karotten, Brokkoli, etc. (insgesamt ca. 200g grob zerkleinert)
- eine Prise Salz
- 1 TL Öl

**Programmdauer:** ca. 40 Minuten

## Zubereitung

1. Geben Sie die Zutaten direkt in die leere Kanne.
2. Füllen Sie kaltetes Wasser dazu, bis zwischen den beiden Markierungen (ca. 1 - 1,2 Liter).
3. Geben Sie Salz und Öl hinzu.
4. Setzen Sie das Oberteil auf die Kanne und drehen Sie im Uhrzeigersinn bis der Anschluss im Griff der Kanne und des Oberteils geschlossen ist.  
Stecken Sie das Stromkabel am Griff der Kanne und an der Steckdose an. Ein Piepton signalisiert die korrekte Verbindung von Gerät und Kanne.

5. Drücken Sie auf die Taste **Menu**, bis das Lämpchen „**Veggie**“ leuchtet.

6. Mit der Taste **Start** beginnt das automatische Programm.

7. Das Programmende wird durch Pieptöne signalisiert. Ziehen Sie dann sofort das Stromkabel aus der Steckdose und dann aus dem Gerät.

8. Drehen Sie den Oberteil und heben das Gerät von der Kanne ab. Stellen Sie es am besten in die mit kaltem Wasser gefüllte Kunststoff-Kanne. Dadurch kann das Gerät abkühlen und trocknet bis zur Reinigung nicht ein.

9. Jetzt nehmen Sie entweder einen Pürierstab und verarbeiten die festen Gemüsereste oder Sie starten das Mix-Programm „Juice“ (siehe S.22).

Fertig!

Die frische Cremesuppe sollte bald verzehrt werden. Nur im Gefrierfach bis zu 3 Monate aufbewahrbar.

Mit vielen Heiz- und Mahlzyklen erzeugt das Suppenprogramm ein intensives Ergebnis.

Raffinierte Ideen und Rezepte finden Sie im POWER-SOJA Rezeptbuch.

# Programm 8: GEMÜSEBRÜHE / KOMPOTT

Im Gegensatz zu Programm 7 wird hier **nicht gemahlen** und Sie erhalten so eine gesunde **klare Gemüsebrühe**.

Alternativ können Sie dieses Programm auch zur Zubereitung von einem **Frucht-Kompott** verwenden.

## Zutaten (Basis):

- 250g Suppengemüse (Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebel) oder  
3 Äpfel oder Birnen, in grobe Stücke geschnitten
- eine Prise Salz und 1 TL Öl (bei Suppe)
- Zimt, Nelken (bei Kompott)

**Programmdauer:** ca. 48 Minuten

## Zubereitung

1. Geben Sie die Zutaten direkt in die leere Kanne.
2. Füllen Sie kaltes Wasser dazu, bis zwischen den beiden Markierungen (ca. 1 - 1,2 Liter).
3. Geben Sie Salz und Öl hinzu, bei Kompott Zimt und Nelken.
4. Setzen Sie das Oberteil auf die Kanne und drehen Sie im Uhrzeigersinn bis der Anschluss im Griff der Kanne und des Oberteils geschlossen ist.

Stecken Sie das Stromkabel am Griff der Kanne und an der Steckdose an. Ein Piepton signalisiert die korrekte Verbindung von Gerät und Kanne.

5. Drücken Sie auf die Taste **Menu**, bis das Lämpchen „**Light**“ leuchtet. Durch mehrmaliges Drücken auf **Menu** können Sie auch durch alle Programme durchschalten.
6. Mit der Taste **Start** beginnt das automatische Programm.
7. Das Programmende wird durch Pieptöne signalisiert. Ziehen Sie dann sofort das Stromkabel aus der Steckdose und dann aus dem Gerät.
8. Drehen Sie den Oberteil und heben das Gerät von der Kanne ab. Stellen Sie es am besten in die mit kaltem Wasser gefüllte Kunststoff-Kanne. Dadurch kann das Gerät abkühlen und trocknet bis zur Reinigung nicht ein.

Jetzt können Sie Ihre Gemüsebrühe mit dem Sieb abseihen oder das Frucht-Kompott abkühlen lassen und servieren.

Die frische Gemüsesuppe sollte bald verzehrt werden. Nur im Gefrierfach bis zu 3 Monate aufbewahrbar.

Raffinierte Ideen und Rezepte finden Sie im POWER-SOJA Rezeptbuch.

# Programm 9: ROHKOST-DRINK / SMOOTHIE

Dieses Programm arbeitet **ohne Heizung**, damit Sie auf Knopfdruck gesunde **Rohkost-Drinks** oder **Smoothies** aus Obst, Gemüse oder Kräuter machen können.

## Zutaten:

- **100-150g** Nüsse, Obst, Gemüse oder/und Kräuter
- eine Prise Salz, evtl. 1 TL Öl (bei Gemüsedrinks)

**Programmdauer:** ca. 4 Minuten

## Zubereitung

1. Geben Sie die gewaschenen Zutaten direkt in die leere Kanne.
2. Füllen Sie Wasser dazu, bis zwischen den beiden Markierungen (ca. 1,3 - 1,4 Liter).
3. Geben Sie etwas Salz und evtl. 1 TL Öl hinzu.
4. Setzen Sie das Oberteil auf die Kanne und drehen Sie im Uhrzeigersinn bis der Anschluss im Griff der Kanne und des Oberteils geschlossen ist. Stecken Sie das Stromkabel am Griff der Kanne und an der Steckdose an. Ein Piepton signalisiert die korrekte Verbindung von Gerät und Kanne.

5. Drücken Sie auf die Taste **Menu**, bis das Lämpchen „**Juice**“ leuchtet. Durch mehrmaliges Drücken auf **Menu** können Sie auch durch alle Programme durchschalten.

6. Mit der Taste **Start** beginnt das automatische Programm.

7. Das Programmende wird durch Pieptöne signalisiert. Ziehen Sie dann sofort das Stromkabel aus der Steckdose und dann aus dem Gerät.

8. Drehen Sie den Oberteil und heben das Gerät von der Kanne ab. Stellen Sie es am besten in die mit kaltem Wasser gefüllte Kunststoff-Kanne. Dadurch kann das Gerät abkühlen und trocknet bis zur Reinigung nicht ein.

9. Optional können Sie die festen Reste der Zutaten mit dem mitgelieferten Sieb entnehmen. Dazu gießen Sie den Drink langsam aus der Kanne durch das Sieb in ein anderes Gefäß.

Mit 12 intensiven Mahlvorgängen erhalten Sie einen perfekten Rohkost-Drink oder Smoothie.

Einige Ideen und Rezepte für leckere und gesunde Rohkost-Drinks und Smoothies finden Sie im POWER-SOJA Rezeptbuch.

# Programme 10 & 11: REINIGUNG

Ihr Zubereiter verfügt über zwei automatische Programme zur Reinigung. Dazu benötigen Sie nur etwas Wasser und 1-2 Tropfen Geschirrspülmittel.

Das Programm „Cold“ erwärmt das Wasser auf lauwarme Temperatur und das Programm „Hot“ reinigt intensiv mit ca. 65 Grad.

## Vorgangsweise

1. Füllen Sie rund **0,5 Liter kaltes Wasser** in die leere Kanne.
2. Geben Sie 1-2 Tropfen Geschirrspülmittel dazu. Auf keinen Fall mehr, sonst entsteht zu viel Schaum!
3. Setzen Sie das Oberteil auf die Kanne und drehen Sie im Uhrzeigersinn bis der Anschluss im Griff der Kanne und des Oberteils geschlossen ist. Stecken Sie das Stromkabel am Griff der Kanne und an der Steckdose an. Ein Piepton signalisiert die korrekte Verbindung von Gerät und Kanne.
4. Drücken Sie auf die Taste **Menu**, bis das Lämpchen „**Cold**“ oder „**Hot**“ leuchtet. Durch mehrmaliges Drücken auf **Menu** können Sie auch durch alle Programme durchschalten.
5. Mit der Taste **Start** beginnt das automatische Programm.
6. Das Programmende wird durch Pieptöne signalisiert. Ziehen Sie dann sofort das Stromkabel aus der Steckdose und dann aus dem Gerät.
7. Drehen Sie den Oberteil und heben das Gerät von der Kanne ab. Spülen Sie die Unterseite unter fließendem Wasser kurz ab. Achten Sie darauf, kein Wasser an die Oberseite (Bedienfeld) zu bekommen.
8. Anschließend nehmen Sie die Kanne und spülen diese ebenso unter fließendem Wasser. Achten Sie darauf, den Stromanschluss am Griff und die Unterseite (Farbe schwarz) nicht mit Wasser in Kontakt zu bringen.

## Wann „Cold“ und wann „Hot“?

Das heiße Programm hat eine längere Laufzeit und reinigt sehr intensiv. Aus Zeit- und Energiespar-Gründen empfehlen wir Ihnen, die intensive Reinigung etwa 1 x pro Monat oder nach 10-15 Zubereitungen zu verwenden.

In der Zwischenzeit nehmen Sie am besten das normale Reinigungsprogramm („Cold“).

# Manuell Reinigen und Entkalken

## Manuelle Reinigung

Für die schnelle, manuelle Reinigung ohne die automatischen Programme (10 und 11) gehen Sie wie folgt vor:

1. Entfernen Sie das Stromkabel vom Gerät.
2. Nehmen Sie das Geräteoberteil am Haltegriff und halten Sie es in der Spüle schräg unter fließendes, warmes oder heißes Wasser.
3. Mit dem Schwamm oder der Bürste des mitgelieferten Reinigungs-Sets und 1-2 Tropfen Geschirrspülmittel entfernen Sie eventuelle Speisereste. Dann den Schaum abspülen.
4. Nehmen Sie nun die Kanne am Griff und füllen Sie etwas heißes Wasser hinein, dazu 1-2 Tropfen Geschirrspülmittel. Mit einem Schwamm können Sie den Innenraum schnell reinigen. Anschließend mehrmals mit klarem Wasser ausspülen.

## Entkalken

- Kalkablagerungen am Heizelement sind gesundheitlich unbedenklich, können aber das Aussehen und den Geschmack des Wassers und damit der zubereiteten Getränke/Speisen beeinträchtigen.
- Regelmäßiges Entkalken spart auch Energie und erhöht die Lebensdauer des Zubereiters.
- Die Verkalkung des Heizelements hängt von dem Kalkgehalt (Härtegrad) des eingefüllten Leitungswassers ab. Je höher der Kalkgehalt, desto öfter sollten Sie den Vegimat entkalken, besonders bei sichtbarer Verkalkung. Normalerweise ist eine Entkalkung—bei täglicher Benutzung—ca. alle 2-3 Monate ausreichend.
- Für die korrekte Entkalkung lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung Ihres Entkalkungsmittels. Gehen Sie wie für Wasserkocher beschrieben vor.



Achten Sie immer darauf, dass beide Teile **nicht ins Wasser eingetaucht** werden dürfen!

Außerdem darf auf die **Geräteoberseite** kein Wasser gelangen und nicht auf die **Unterseite der Kanne**, sowie am **Stromanschluss** im Griff der Kanne!



# Störung, Abhilfe

Keine Funktion

Steckt das Netzkabel richtig in der Steckdose und im Gerät?

Sitzt das Gerät korrekt auf der Kanne und ist der Kontakt am Griff sauber geschlossen?

Das Bedienfeld lässt sich nicht (korrekt) steuern.

Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät 2-3 Stunden abkühlen / trocknen. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an das Service Center.

Das Gerät schaltet sich unerwartet aus bzw. das Programm läuft nicht korrekt durch.

Gehen Sie vor wie im Kapitel „Sicherheitsvorrichtungen“ beschrieben. Ist das Gerät auch nach 30 Minuten nicht gebrauchsfähig, liegt ein Defekt vor. Wenden Sie sich bitte an unser Service Center.

Das Gerät riecht verbrannt bzw. die Heizung und oder Elektronik funktioniert nicht mehr.

Eventuell ist etwas Wasser in das Geräteinnere eingedrungen. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät mind. 2-3 Stunden abkühlen / trocknen. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an das Service Center.

Haben Sie mehrere Programme hintereinander durchgeführt? Lassen Sie das Gerät für 2 Stunden abkühlen.

# Technische Daten

Modell:	Vegimat Professional
Netzspannung:	220 V ~ 50Hz
Leistung:	950 Watt
Füllmenge:	1,3 bis 1,5 Liter
Umgebungstemperatur:	+10 bis +40 °C
Exklusive Entwicklung für:	POWER-SOJA, Breitweg 34 6067 Absam, Österreich, <a href="http://www.power-soja.com">www.power-soja.com</a>



Durch die Anbringung der CE-Kennzeichnung bestätigt der Hersteller, dass das Produkt den produktspezifisch geltenden europäischen Richtlinien entspricht. Dieses Produkt erfüllt in puncto Sicherheit und Gesundheit den europäischen Standard.

## Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Metall, Papier, Karton und Leichtverpackungen.

Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Vielen Dank!

# Notizen

# Garantiebestimmungen

## Inhalt der Garantie

POWER-SOJA übernimmt für dieses Gerät eine Garantie für die Dauer von drei Jahren ab Verkaufsdatum.

Tritt innerhalb der 3-Jahres-Garantie ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird POWER-SOJA nach seiner Wahl das Gerät reparieren, ersetzen oder den Einkaufspreis des Produktes rückerstatten.

## Voraussetzungen für Geltendmachung

- a) Die Garantieleistung setzt voraus, dass ein ausreichender Beleg (Rechnung) vorgelegt wird und der Garantieanspruch innerhalb der Garantiefrist erhoben wird.
- b) Die Garantie erstreckt sich nicht auf Geräteteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und somit als Verschleißteile angesehen werden können.
- c) Die Garantie verfällt, wenn das Gerät beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Insbesondere betrifft das Schäden durch Feuchtigkeit oder Kontakt mit Wasser, sowie das Befüllen des Geräts mit zu vielen oder falschen Zutaten.
- d) Für eine sachgemäße Verwendung des Geräts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten.
- e) Die Garantie verfällt bei sämtlichen Schäden, die nicht in der Verarbeitung und Herstellung des Gerätes begründet sind, wie z.B. bei Sturz, Aufprall, Brand, Blitzschlag, etc. und bei eigenhändigen Reparaturen jeglicher Art.
- f) Die Garantie verfällt, wenn das Gerät außerhalb privater Zwecke, insbesondere gewerblich verwendet wird.

## Garantieabwicklung

Bei Auftreten eines Mangels ist vor dem Einsenden des Geräts umgehend das Service-Center zu kontaktieren (siehe Seite 29) und die Situation ausführlich zu schildern.

Kann das Problem per Telefon oder Email nicht gelöst werden, ist nach Anweisung des Service-Centers das gesamte gründlich gereinigte Gerät inklusive aller Zubehörteile transportsicher zu verpacken und an POWER-SOJA zu senden.

# Garantiebestimmungen

## Verpackung

Wenn möglich, verwenden Sie den Originalkarton für den Versand (inkl. Fixier-Teile aus Styropor). Sollte eine andere Verpackung verwendet werden, ist dafür zu sorgen, dass diese gut gegen die typischen Gefahren des Versandes geschützt sind. Eine bloße Pappverpackung mit Papierpolsterung reicht nicht aus. Für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verpackung wird von POWER-SOJA keine Haftung übernommen und die Garantie entfällt.

Das Service-Center gibt Auskunft über die Art des Versandes und der hierdurch anfallenden Kosten.

## Reinigung

Werden die Einzelteile oder das Gerät nicht gereinigt eingeschendet, berechnet POWER-SOJA eine Pauschale in Höhe von 20,- EUR für die fachgerechte Reinigung. Dem Käufer bleibt der Nachweis überlassen, dass geringere Kosten als die Pauschale für die Reinigung angefallen sind.

## Prüfung durch Service-Center

Die Kosten, die POWER-SOJA dadurch entstehen, dass der Käufer eine Ware zurücksendet, obwohl weder ein Gewährleistungsfall noch ein Recht auf Garantie (siehe Voraussetzungen) vorliegt, sind vom Käufer zu übernehmen.

## Gewährleistung

Ihre Rechte auf gesetzliche Gewährleistung bei Mängel zum Zeitpunkt der Lieferung werden durch diese Garantie nicht berührt oder eingeschränkt.

## Garantiegeber und Service-Center

POWER SOJA

Sabine Abreu Moreta

Breitweg 34

6067 Absam

Österreich

Telefon: 0043-5223-20106

Telefax: 0043-512-219921-5656

E-Mail: [support@power-soja.com](mailto:support@power-soja.com)

Seriennummer dieses Vegimat-Geräts:

# Notizen

# Notizen

# Wir sind für Sie da - schnell, ausführlich, persönlich und nachhaltig

1. **Direkt und schnell**  
Benutzen Sie den **Live-Chat** auf [www.power-soja.com](http://www.power-soja.com):  
Einfach links unten Ihre Nachricht eingeben und auf "Senden" klicken.
2. **Ausführlich**  
Kontakt per **E-Mail**: [support@power-soja.com](mailto:support@power-soja.com)
3. **Persönlich**  
Kontakt per **Telefon**: 0043-5223-20106.
4. **Nachhaltig**  
**Support-Portal** mit Ihren Tickets, sowie vielen Fragen und Antworten:  
Besuchen Sie die Webseite <http://support.power-soja.com>.

POWER-SOJA - Sabine Abreu Moreta  
Breitweg 34, 6067 Absam, Österreich

Email: [info@power-soja.com](mailto:info@power-soja.com)  
Telefon: 0043 5223 20106  
Telefax: 0043 512 219921 5656  
[www.power-soja.com](http://www.power-soja.com)

