

TRIBEST
soyabellaTM
Automatic Soy milk Maker and Coffee Grinder

MODEL SB-130 / SB-132

**OPERATION MANUAL/ MODE D'EMPLOI/
BEDIENUNGSANLEITUNG/ MANUAL DE INSTRUCCIONES**

SAVE THIS MANUAL
KEEP IT HANDY
FOR QUICK
REFERENCE AND
PROPER CARE

**CONSERVEZ CE
MODE D'EMPLOI**
GARDEZ-LE À
PORTÉE DE MAIN
POUR POUVOIR Y
FAIRE RÉFÉRENCE
ET PROCÉDER À
L'ENTRETIEN

**BEWAHREN SIE DIESE
BEDIENUNGSANLEITUNG
AUF**
HALTEN SIE SIE
GRIFFBEREIT ZUM
NACHSCHLAGEN
UND FÜR
PFLEGEHINWEISE

GUARDE ESTE MANUAL
PARA CONSULTARLO
CUANDO LO NECESITE



LANGUAGES

• English.....	4
• Français.....	27
• Deutsch.....	50
• Español.....	73

TABLE OF CONTENTS

- **Important Safety Instructions**.....5
- **Product Diagram**.....6
- **Features**.....7
- **Operating Instructions**
 - A. Precautions.....8
 - B. Making Soymilk, Nut Milks, or Rice Milk.....9
 - C. Making Raw Nut Milks.....10
 - D. Making Rice Paste.....11
 - E. Making Soups.....12
 - F. Grinding Coffee and Other Dry Foods.....14
 - G. Cleaning.....15
- **Troubleshooting**.....16
- **Recipes**
 - A. Basic Vanilla Soymilk.....17
 - B. Raw Nut Milks.....17
 - C. Hot Soups and Porridges.....18
 - D. Traditional Chinese Recipes.....22
- **When You Need Service**.....25

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

EN

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

1. Read all instructions carefully 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 by or 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 nearest authorized service facility for examination, repair, electrical, or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRODUCT DIAGRAM



Rice Paste Screen



Grinding Cup



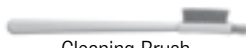
Measuring Cup



Utility Cup



Cleaning Pad



Cleaning Brush



Power Cord

- Fully automatic processing.
- Able 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.
- Microprocessor-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.



OPTIONAL PARTS FOR SB-130



Stainless Steel Lid



Tofu Maker Kit

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 Cord Receptacle are dry before connecting.
5. Unauthorized disassembly of the head will void the warranty.
6. Be careful with the 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 cord.

Be sure to remove all three rubber plug covers before plugging the power cord into the electrical outlet.

OPERATING INSTRUCTIONS

EN

B. MAKING SOYMILK

Follow these instructions to make fresh soy milk, nut milk, 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 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. 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. Lock the milk screen by turning it counter-clockwise (markings on the milk screen indicate the proper lock and unlock directions).
 - *CAUTION: BE SURE THE 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 cord 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 head unit, 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 favorite ingredients to flavor your soymilk. Add a pinch of sea salt, brown sugar, vanilla, or any other flavors you like.*
 - *Note: To avoid any build-up that may block the holes of the milk screen, clean the milk screen as soon as possible. See page 12 for cleaning instructions.*

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 nuts 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 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 the 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. Lock the Milk Screen into place by turning it counter-clockwise.
 - *CAUTION: BE SURE THE MILK SCREEN IS PROPERLY LOCKED IN PLACE! If the Milk Screen becomes loose during operation, the spinning blade could damage the Milk 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 cord 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 head unit, 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 3-5 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 favorite ingredients to flavor your favorite nut milk. Add a pinch of sea salt, or try agave nectar, evaporated cane juice, vanilla, or any other flavors you like.*
 - *Note: To avoid any build-up that may block the holes of the milk screen, clean the milk screen as soon as possible. See page 12 for cleaning instructions.*

D. MAKING RICE PASTE

- 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:** Add water to the stainless steel pitcher between the upper and lower water-level lines.
- 3. Load rice and assemble the machine:** Drain the rice and load it into the special rice paste screen. Attach the rice 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. Lock the rice paste screen by turning it counter-clockwise (markings on the screen indicate the proper lock and unlock directions).
 - **CAUTION:** *BE SURE THE 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 cord receptacle found on the main body, and connect the other end to a wall socket. Once plugged in, the soymilk 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 head unit, 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. 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 paste 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 paste from the stainless steel chamber.
 - **CAUTION:** *Rice paste will be hot. Allow paste to cool before serving.*
 - **Note:** *To avoid any build-up that may block the holes of the milk screen, clean the milk screen as soon as possible. See page 12 for cleaning instructions.*

OPERATING INSTRUCTIONS

E. MAKING SOUPS

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

Broccoli / onion

Squash / curried cashews

Carrot / ginger / curried cashews

Potato / leek / garlic

Butternut squash / onion / carrot

Kale / corn

Making Broths

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

- 1. Load ingredients into Paste Screen:** Put 1 small measuring cup of chopped ingredients such as split peas or lentils into the paste screen and attach it to the head unit (turn counter clock wise to firmly attach the screen to the head unit).
- 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 cord 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.
- 4. Pour soup 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 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.
 - *Note: To avoid any build-up that may block the holes of the milk screen, clean the milk screen as soon as possible. See page 12 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.

OPERATING INSTRUCTIONS

EN

- 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 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 cord 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.
- 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 (turn counter-clock wise to firmly attach the screen to the head unit).
- 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 cord 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.
- 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.
 - *Note: To avoid any build-up that may block the holes of the milk screen, clean the milk screen as soon as possible. See page 12 for cleaning instructions.*

OPERATING INSTRUCTIONS

F. GRINDING COFFEE AND OTHER DRY FOODS

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 into place by turning it counter-clockwise.
 - **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 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 provided power cord into the power cord 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. After about 3 seconds, the red light will flash. Repeat this procedure 3-5 times, depending on how fine you want the grind.
- 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 by turning it clockwise 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.*

OPERATING INSTRUCTIONS

EN

G. CLEANING

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

- *Note: To avoid any build-up that may block the holes of the milk screen, 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. (See photo on left)
 - *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.
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 scouring 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. 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.

TROUBLESHOOTING

Problem	Probable Cause	Solution
Screen slips off head unit	Improperly fitted over threads	Re-secure screen by twisting counter-clockwise
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
	Screen is clogged	Clean with the cleaning brush
Overflow	Too much water in the tank	Adjust water level to within the 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 inscribed marks
	Water temperature too cold	Warm water to 10°C-40°C (50°F-104°F)
	Motor or shaft clogged	Clean
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 is clogged	Clean with the cleaning brush and hot, soapy water
	Not enough ingredients in screen	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. Try again

A. BASIC VANILLA SOYMILK

Make soymilk using Soyabella according to instructions. When soymilk has been made, add:
1/2 teaspoon sea salt
1 teaspoon vanilla extract
3 tablespoons cane sugar

Many flavorings can be added to your soymilk. Don't be afraid to experiment. Besides vanilla extract, try using real maple syrup instead of white sugar. Molasses, brown rice syrup, date sugar, carob powder, and malted barley syrup are some other sweeteners that can be used. A coffee measuring spoon is a good place to start for gauging the amount of powder to use.

Gourmet food stores, health food stores and many coffee emporiums sell syrups to make flavored coffees. These can also be used to flavor soy, rice, and oat milk. Hazelnut, coffee, or mocha are beginners' favorites.

Salty Soy 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, salt (use sea salt whenever possible), pieces of dried shrimp, and pickled vegetables.

Black Soybean and Sesame Milk Combine about 60% black soybeans, 25% peanuts, and 15% black sesame seeds (powdered black sesame is readily available in Asian grocery stores), and follow the instructions for making rice paste.

B. RAW NUT MILKS

• Maple Almond Milk

Ingredients: 1 measuring cup of soaked/rinsed almonds (2.5 oz), 0.8 L of filtered water (fill to the lower line in chamber), 2-5 tbs. maple syrup (grade B is best), 1 tsp. vanilla (non-alcoholic is the best), 1-2 pinches of sea salt.

Instructions:

1. Fill the chamber with 0.8 L of filtered water (to the lower line).
2. Fill the milk screen with soaked almonds – and attach to the head unit (turning counter clock wise) making sure it is secure.
3. Follow instructions for making RAW nut milk.
4. Pour the unflavored almond milk into a container (quart jar, pitcher, etc.) and mix maple syrup, vanilla, and sea salt into milk.
5. Chill before serving.

RECIPES

• Sunny Sunflower Milk

Ingredients: 1 small measuring cup of soaked / rinsed sunflower seeds (2.5 oz.), 0.8 L filtered water (fill to the lower line in chamber), 2-5 tbs. agave nectar, 1-2 fresh or frozen banana, dash of nutmeg, 1-2 pinches of sea salt.

Instructions:

1. Fill the chamber with 0.8 L of filtered water (to the lower line).
2. Fill the milk screen with the soaked sunflower seeds – and attach to the head unit (turning counter clock wise) making sure it is secure.
3. Follow instructions for making RAW nut milk.
4. Pour the unflavored sunflower seed milk into a blender, add agave nectar, banana, nutmeg, and sea salt. Blend until smooth.
5. Serve and enjoy.

• Thanksgiving Milk

Ingredients: 1 measuring cup of soaked/rinsed pumpkin seeds (2.5 oz.), 1 measuring cup of soaked/rinsed sesame seeds, 0.8 L filtered water (fill to the lower line in chamber), 2-5 tbs. maple syrup (grade B), dash of pumpkin spice, 1-2 pinches of sea salt.

Instructions:

1. Fill the chamber with 0.8 L of filtered water (to the lower line).
2. Add soaked pumpkin seeds and sesame seeds to the milk screen.
3. Follow instructions for making RAW nut milk.
4. Add maple syrup, pumpkin spice.
5. Chill, serve, and enjoy

C. HOT 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 2nd or 3rd time!

• Onion Broccoli Soup

Ingredients: 1 diced small red or yellow onion, 1 cup broccoli florets, 1 sliced small carrot, 0.8 L water, 1 tsp. Pepper, 1-2 tsp. sea salt, pinch of grated nutmeg, dash of olive oil, fresh parsley (for garnish).

Instructions:

1. Add onion, broccoli, carrot, and pepper into the stainless steel chamber.
2. Add water so that the water level is at the lower level line.
3. Follow instructions for making Creamy/Puréed Soup.

4. Stir in the remaining seasonings, adding the olive oil last.

5. Serve hot, garnished with minced fresh parsley.

* You can thicken this soup by adding Red Star Nutritional Yeast, or parmesan cheese.

* This is a very tasty soup - perfect for a cold winter day!

• Potato Leek Soup

Ingredients: 1 leek washed and sliced, 1 cup diced potatoes, 3 cloves garlic, 0.8 L water, 1 tsp. pepper, 2-3 tsp. red miso, 1 tsp. sea salt, pinch of chili seasoning, dash of sesame oil, fresh lemon juice, onion chives.

Instructions:

1. Add leek, potatoes, garlic, and pepper into Soyabella's stainless steel chamber

2. Add water until the water level reaches the 0.8 L line (lower line) inside the boiling chamber.

3. Follow instructions for making Creamy/Puréed Soup.

4. Stir in the remaining seasonings, adding the sesame oil last.

5. Serve hot, garnished with minced onion chives and lemon juice.

• Curried Squash Soup

Ingredients: 1 green zucchini sliced, 1 cup SunJewels Organics Curried Cashews, 0.8 L water, 1 tsp. poultry spice, 1-2 tsp. soy sauce, 1 tsp. sea salt, pat of butter for each serving, fresh basil (for garnish).

Instructions:

1. Add zucchini, curried cashews, and poultry spice into Soyabella's stainless steel chamber.

2. Add water until the water level reaches the 0.8 L line (lower line) inside the boiling chamber.

3. Follow instructions for making Creamy/Puréed Soup.

4. Stir in the remaining seasonings.

5. Serve hot, garnished with a pat of butter and a pinch of minced fresh basil.

Helpful Hint!

Another great addition to this soup is grated parmesan cheese. Curried cashews make a perfect broth for this soup. If you want a creamier broth and chunkier soup, put the cashews (only a small measuring cup, 2.5oz) into the milk screen and cook it that way. The squash is not blended, but the cashews are.

• Winter Wonderland Soup

Ingredients: 1 small white or yellow onion, 1 cup sliced yam (leave skin on), 1 cup sliced (seeded) Kabocha squash (leave skin on), water, 1 tsp. fresh ginger root – sliced, 1-2 tsp. soy sauce, 1 tsp. sea salt, dash of grated nutmeg and cinnamon.

Instructions:

1. Place the sliced onion, yam, Kabocha squash, and ginger root into Soyabella's stainless steel chamber.

RECIPES

2. Add enough water to reach the 0.8 L mark.
3. Follow instructions for making Creamy/Puréed soup.
4. Mix in soy sauce and sea salt.
5. Serve hot, garnished with nutmeg and cinnamon.

*This soup can be thickened by adding grated raw yams.

*The ginger root adds 'warmth' to the flavor and body of this winter soup – a tummy warmer for a cold winter's day.

• Curried Creamy Mushroom Soup

Ingredients: 1 cup (8 oz) SunJewels Organics curried cashews, 2 cups sliced mushrooms, water, 1 tsp. pepper, 1 tsp. poultry spice blend, 1 tsp. sea salt, pinch curry powder, pat of butter, fresh parsley for garnish.

Instructions:

1. Add cashews, mushrooms, and pepper into Soyabella's stainless-steel chamber.
2. Add enough water to reach the .8 L mark
3. Follow instructions for making Creamy/Puréed Soup.
4. Mix in the poultry spice, sea salt, curry powder and add the butter last.
5. Serve hot garnished with minced parsley.

*This soup is enhanced by the butter, or you could use olive oil as an alternative.

• Raw Raw for Squash Soup

Ingredients: 2 cups sliced mushrooms, 1 cup SunJewels Organics curried cashews (8 oz), water, 1 tsp. poultry spice, 1-2 tsp. soy sauce, 1 tsp. sea salt, 1/2 cup grated raw zucchini for each serving, 1 pat butter for each serving.

Instructions:

1. Place the mushrooms, curried cashews, and poultry spice into Soyabella's stainless steel chamber.
2. Add enough water to reach the 0.8 L mark.
3. Follow instructions for making Creamy/Puréed Soup.
4. Mix in the soy sauce sea salt and butter.
5. Serve hot, adding the raw grated zucchini last – 1/2 cup for each 8 oz of soup 'broth'.

*The blend of cooked and raw thickens the soup and adds another level of nutrients as well as flavor.

• Raucous Rye Porridge

Ingredients: 1 measuring cup (2.5 oz) soaked/rinsed raw almonds, 1 cup rye flakes, 2 cups filtered water, 1-3 tbs. maple syrup (grade B), 1 dash pumpkin spice or cinnamon and nutmeg, 2 pinches of sea salt.

Instructions:

1. Fill the chamber with 2 cups of filtered water.
2. Add rye flakes into Soyabella's stainless steel chamber.
3. Fill the milk screen with the almonds, and securely attach to the head unit.
4. Follow instructions for making Chunky Soup.
5. Pour the unflavored porridge into a bowl and mix in the remaining ingredients.
6. Serve while still warm – adding an additional dash of Pumpkin spice (or cinnamon and nutmeg) on top of each serving.

• Merry Millet Porridge

Ingredients: 2 cups filtered water, 1 1/2 cup millet (soaked overnight, rinsed), 1 1/2 measuring cup (3.75 oz) of soaked/rinsed sunflower seeds, 1/2 tsp. cinnamon, pinch of cardamom, 1-3 tsp. maple syrup (grade B), pinch of sea salt, a pat of butter, handful soaked raisins.

Instructions:

1. Pour the millet and water into Soyabella's stainless steel chamber.
2. Fill the milk screen with the sunflower seeds.
3. Follow instructions for making Chunky Soup.
4. Pour the unflavored porridge into a bowl.
5. Mix in cinnamon, cardamom, maple syrup, and sea salt.
6. 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: brown rice - 2 measuring cup, pine nuts - 1 measuring cup, water - 1.3 L, salt and seasonings, for flavor.

Instructions:

1. Soak brown rice for 4-6 hours or overnight.
2. Add brown rice and pine nuts directly into Soyabella's stainless steel chamber.
3. Add water to stainless steel chamber until the water level reaches the 0.8 L line.
4. Follow instructions for making Creamy/Puréed Soup.
5. Once cycle is complete, add water until it reaches the 1.3 L line.
6. Re-attach head unit and press "MILL" button. Once the grinding cycle is over, press the "MILL" button once more.
7. Add salt and seasonings for flavor.

* Try adding more pine nuts on top of your porridge to add a delicious crunch.

RECIPES

D. TRADITIONAL CHINESE RECIPES

The following additional recipes are common Chinese recipes. Many of the ingredients can be found in Asian markets.

• Five Bean Milk

Ingredients: soybean 1.4oz (40g), black soybean 0.4oz (10g), snap bean 0.4oz (10g), pea 0.4oz (10g), pignut 0.4oz (10g), water 33.8 fl. oz (1000ml).

Instructions:

1. Soak beans for 6-8 hours and clean to prepare for use.
2. Follow instructions for making soybean milk.

• Soybean and Malt Sugar Drink

Ingredients: soybean 2.8oz (80g), water 33.8 fl oz (1000ml), malt sugar 1.8oz (50g).

Instructions:

1. Soak the soybeans for 6-8 hours and clean. Unfreeze the malt sugar by placing it into boiled water.
2. Follow instructions for making soybean milk. Add the malt sugar and enjoy.

• Soybean and Yam Rice Porridge

Ingredients: soybean 1.2oz (35g), water 33.8 fl oz (1000ml), rice 0.5oz (15g), black rice 0.5oz (15g), yam 0.5oz (15g) and white sugar.

Instructions:

1. Soak the black soybeans for 6-8 hours and clean to prepare for use.
2. Follow instructions for making soybean milk.
3. Cut yams into small pieces. Boil yams with rice, black rice, and soybean milk for 10-15 minutes and enjoy.

• Black Soybean and Sesame Milk

Ingredients: black soybean 1.8oz (50g), peanut 0.5oz (15g), black sesame 0.2-0.4oz (5-10g), water 33.8 fl oz (1000ml).

Instructions:

1. Soak the black soybeans and the peanuts for 6-8 hours and clean to be prepared for use.
2. Load milk screen with soaked black soybeans, peanuts, black sesame, and follow instructions for making soybean milk.

• Peanut and Soybean Milk

Ingredients: milk 7.1oz (200g), peanut 1.4oz (40g), soybean 1.4oz (40g), water 27.1 fl oz (800ml).

Instructions:

1. Soak the soybeans and the peanuts for 6-8 hours and clean to prepare for use.
2. Load milk screen with soaked soybeans and peanuts. Add water and milk to the chamber and follow instructions for making soybean milk.

• Red Jujube and Green Soybean Milk

Ingredients: red jujube (non-putamen) 0.5oz (15g), green soybean 0.7oz (20g), soybean 1.4oz (40g), white sugar 1.8oz (50g), water 33.8 fl oz (1000ml).

Instructions:

1. Soak the soybeans and the green soybeans for 6-8 hours and clean to prepare for use.
2. Wash the red jujube and load into the milk screen with the soaked beans. Follow instructions for making soybean milk.
3. Add sugar, if desired, and enjoy.

• Walnut and Almond Milk

Ingredients: almond 2.1oz (60g), walnut seed 0.5oz (15g), water 33.8 fl oz (1000ml).

Instructions:

1. Soak walnuts and almonds for 6-8 hours and clean to prepare for use.
2. Load walnuts and almonds into milk screen and follow instructions for making soybean milk.

• Peanut Milk

Ingredients: peanut 2.8oz (80g), water 33.8 fl oz (1000ml).

Instructions:

1. Soak the peanuts for 6-8 hours and clean to prepare for use.
2. Load soaked peanuts to the milk screen and follow instructions for making soybean milk.

RECIPES

• Honey Black Sesame Milk

Ingredients: honey 1 tbsp, black sesame 0.7oz (20g), soybean 2.1oz (60g), water 33.8 fl oz (1000ml).

Instructions:

1. Soak soybeans for 6-8 hours and clean to prepare for use.
2. Load soybeans and black sesame to the milk screen and follow instructions for making soybean milk.
3. Add honey and enjoy.

• Soybean Residue Biscuit

Ingredients: 2 or 3 eggs, 14.1oz (400g) of flour, 14.1oz (400g) of soybean residue, 14.1oz (400g) of water.

Instructions:

1. Mix all of the ingredients and season to taste with salt or sugar.
2. Fry in a frying pan and enjoy.

• Tofu

Ingredients: soymilk, tofu coagulator [may substitute with magnesium malate, nigari, (natural magnesiumchloride) or natural calcium sulfate]

Instructions:

1. Slowly stir in 1 package of tofu coagulator to your soymilk. Cover the container and let sit for ~40 minutes. Your soymilk will separate into curds and whey.
2. Prepare your tofu mold by lining it with cheesecloth. Once your soymilk has separated into curds and whey, pour it into the tofu mold. Fold over excess cheesecloth on top of the tofu and press out excess water.
3. Place a weight (1-2 lbs.) on top of the tofu mold lid and let sit for another 20 minutes.
4. Take out of the mold and enjoy!

WHEN YOU NEED SERVICE

EN

In the unlikely event that you require service on your Tribest® Soyabella, or if it fails to function properly within the warranty period during normal household operation, please contact the Tribest Warranty Service Center.

SERVICE CENTER

For all service inquiries, please contact the Warranty Service Center for a Return Merchandise Authorization (RMA) number and proper routing instructions.

If you need service:

- 1) Call the Warranty Service Center (888-254-7336) to get a Return Merchandise Authorization (RMA) number to send your Tribest Soyabella to the service center. Returns will NOT be accepted without an RMA number clearly written on the box.
- 2) Pack your Tribest Soyabella securely in the original shipping box. Make sure all affected parts are enclosed.
- 3) Fill out the service request form, detach it and enclose it in the shipping box.
- 4) Seal the shipping box securely with packing tape.
- 5) Address the box to the warranty service center. Be sure to put your return address on the outside of the package.
- 6) It is always wise to insure the package against possible damages or loss in transit. Ship prepaid.

Model #

Serial #

Date Warranty Mailed

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	120V/60Hz (USA) 230V/50Hz (Europe/Asia)
Motor Power:	220W
Rated Power Consumption:	750W
Motor Rotation Speed:	1000 rpm
Water Capacity:	0.8~1.3L (Approximately 1 quart)
Soybean Consumption:	50~70g (Approximately 1/3 cup)
Power Consumption:	0.2kwh/pot
Applicable Standards:	GB 4706.1-1992, GB 4706.1-1998, GB 4706.19-1999 GB4706.30-2002,EN.55014-1:2000+A1:2001+A2:2002 EN55014-2:1997+A1:2001, EN61000-3-2:2000 EN61000- 3-3:1995+A1:2001

TABLE DES MATIÈRES

• Règles importantes de sécurité.....	28
• Schéma du produit	29
• Caractéristiques.....	30
• Mode d'emploi	
A. Précautions.....	31
B. Faire du lait de soja, du lait de noix ou du lait de riz.....	32
C. Faire du lait de noix brutes.....	33
D. Faire de la pâte de riz.....	34
E. Faire des soupes.....	35
F. Moudre du café et autres aliments secs.....	37
G. Nettoyage.....	38
• Dépannage.....	39
• Recettes	
A. Lait de soja à la vanille.....	40
B. Lait de noix brutes.....	40
C. Soupes chaudes et Porridges	41
D. Recettes chinoises traditionnelles.....	45
• Lorsque vous avez besoin d'une réparation.....	48
• Lors caractéristiques techniques.....	49

RÈGLES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les mesures de sécurité de base qui suivent doivent toujours être respectées, notamment:

1. Lisez toutes les instructions avant utilisation.
2. Pour vous protéger contre le risque de choc électrique, veuillez ne pas plonger le cordon, la prise ou la base du moteur dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer. Débranchez l'appareil en attrapant le corps de la fiche et tirez pour la retirer de sa prise murale.
Ne jamais plier ou enrouler le cordon autour de l'unité débranchée.
4. Une étroite supervision est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne faites pas fonctionner un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou après l'avoir fait tomber ou endommagé d'une quelconque manière. Veuillez retourner l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation de pièces non recommandées ni vendues par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou une blessure corporelle.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le rebord d'une table ou d'un plan de travail, ni être en contact avec toute surface chaude.
10. Pour débrancher, veuillez attendre que le moteur s'arrête avant de retirer la fiche de la prise murale.
11. Pendant son utilisation, ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant de démonter des pièces.
Débranchez après chaque utilisation.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

SCHEMA DU PRODUIT



Tamis pour pâte de riz



Gobelet de broyage



Verre doseur



Réceptacle



Éponge de nettoyage



Brosse de nettoyage



Cordon d'alimentation

FONCTIONNALITÉS

- Traitement entièrement automatique.
- Capable d'atteindre des résultats exceptionnels avec des ingrédients secs ou trempés.
- Broyeur breveté à lame hélicoïdale, aux arêtes en zigzag, capable de broyer des haricots secs et des graines pour obtenir des consistances riches et homogènes.
- La cuisson contrôlée par microprocesseur règle le temps et la température pour obtenir des résultats optimaux à chaque fois.
- Les paniers en acier inoxydable sont dotés de tamis de précision pour augmenter le débit et la vitesse de fabrication du lait.
- Le circuit de protection multifonction protège contre la surchauffe, le débordement et l'utilisation de l'appareil lorsque la cuve est vide.
- Élément de chauffe extérieur, facile à nettoyer, pour un fonctionnement sans aucune perturbation.
- Un voyant intelligent passe du rouge au vert pour indiquer la fin du processus.
- Grâce à son gobelet de broyage inclus, l'appareil se transforme facilement en moulin à café ou à aliments secs.



PIECES EN OPTION



Couvercle en acier inoxydable



Kit de fabrication de tofu

A. PRÉCAUTIONS

1. N'utilisez pas le Soyabella pour réchauffer des pâtes froides.
2. Ne plongez 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'orifice d'évaporation de la vapeur. (Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la tête de l'appareil)



Trou d'évaporation de la vapeur

3. Ne plongez pas la cuve en acier inoxydable dans l'eau et évitez tout contact humide avec la partie inférieure de la base ou la poignée.
4. Veillez à ce que la fiche supérieure et le réceptacle du cordon électrique soient secs avant de faire le branchement.
5. Le démontage non autorisé de la tête annule la garantie.
6. Faites attention pendant le nettoyage des composants du broyeur.
7. Ne touchez les pièces en acier inoxydable qu'après leur refroidissement total.
8. La cuve en acier inoxydable peut devenir très chaude pendant son fonctionnement. Évitez de toucher la cuve en acier inoxydable pendant le fonctionnement de la machine. (Faites particulièrement attention en présence d'enfants).
9. N'utilisez pas l'appareil avec un câble électrique endommagé.
10. Utilisez toujours une prise électrique reliée à la terre avec le cordon électrique. Veillez à retirer les trois caches en caoutchouc de la fiche avant de brancher le cordon électrique sur la prise murale.

MODE D'EMPLOI

B. FAIRE DU LAIT DE SOJA

Pour faire du lait de soja, lait de noix ou lait de riz frais, suivez les instructions ci-dessous.

- 1. Faites tremper les graines de soja:** À l'aide du verre doseur, remplissez le verre de graines de soja sèches (70 g – 95 g). Rincez soigneusement les graines, puis laissez-les tremper pendant 4 à 6 heures outoute la nuit.
 - *ASTUCE: Lorsque vous faites tremper le soja, placez directement les graines dans le tamis à lait et mettez le tamis à tremper dans le récipient prévu à cet effet. Versez de l'eau dans le récipient afin de faire tremper les graines et laissez reposer.*
- 2. Ajoutez de l'eau dans la cuve en acier inoxydable:** Remplissez d'eau la cuve en acier inoxydable afin que le niveau de l'eau se situe entre les repères supérieur et inférieur de ce dernier. Vous pouvez contrôler laconsistance du lait de soja en ajoutant plus ou moins d'eau. Vous pouvez ajouter de l'eau chaude pour accélérer le processus. N'ajoutez PAS d'eau à plus de 40 °C.
- 3. Mettez les graines de soja dans le tamis à lait et fixez celui-ci sur la tête de l'appareil:** Egouttez le soja et placez-le sur le tamis à lait. Fixez le tamis à lait sur la tête de l'appareil en déplaçantla lame d'avant en arrière afin de permettre au tamis de glisser correctement en place. Verrouillezle tamis à lait en le faisant tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (les repères sur le tamis indiquentles sens de verrouillage et de déverrouillage).
 - *ATTENTION: VEILLEZ À CE QUE LE TAMIS SOIT CORRECTEMENT VERROUILLÉ ! Si le tamis se desserre pendant le fonctionnement de l'appareil, la lame rotative pourrait endommager le tamis.*
- 4. Montez la machine et lancez la fonction MILK (LAIT):** Connectez la tête de l'appareil à lacuve en acier inoxydable. Veillez à ce que la fiche supérieure glisse dans son réceptacle sur le dessusde la poignée. Branchez le cordon électrique dans son logement et connectez l'autre extrémité du cordon à une prise murale. Le Soyabella émettra un signal sonore et un voyant rouge clignotera. Appuyez sur le bouton « MILK » (LAIT) sur la tête de l'unité. Le voyant rouge cessera de clignoter. Le cycle dure environ 15 minutes. Lorsqu'il est terminé, le voyant vert clignotera et la machine émettra un signal sonore.
- 5. Versez le lait et dégustez:** Débranchez l'unité de base. Retirez la tête de l'appareil de la cuve enacier inoxydable. Lorsque vous retirez la tête de l'appareil, ne touchez pas le tamis, car il est encore brûlant. Veillezà ce qu'il n'y ait plus de lait dans le tamis avant de retirer la tête de l'appareil de la cuve en acier inoxydable. Mettez l'ensemble composé de la tête de l'appareil et du tamis dans le récipient afin qu'il refroidisse. Assurez-vous que la poignée sous le tamis en acier s'ajuste exactement dans l'encoche correspondante dans le récipient en plastique. Versez prudemment le lait de la cuveen acier inoxydable du Soyabella.
 - *ATTENTION: Le lait de soja sera brûlant. Laissez le lait refroidir avant de le servir.*
 - *ASTUCE: Ajoutez vos ingrédients préférés pour aromatiser votre lait de soja. Ajoutez une pincée de sel de mer, de sucre brun, de vanille ou de toute autre saveur que vous aimez.*
 - *Remarque: Pour éviter toute accumulation susceptible de bloquer les orifices du tamis à lait, nettoyez celui-ci dès que possible. Consultez les instructions de nettoyage en page 12.*

C. FAIRE DU LAIT DE NOIX BRUTES

- 1. Faites tremper les noix:** Utilisez le verre doseur et remplissez le verre de noix sèches. Rincez abondamment, et laissez tremper une nuit ou pendant au moins 4 heures.
 - *ASTUCE: Lorsque vous faites tremper les noix, placez-les directement dans le tamis à lait et placez le tamis dans le récipient prévu à cet usage. Versez de l'eau dans le récipient pour tremper les noix et laissez reposer.*
 - *ASTUCE: Le Soyabella fonctionnera parfaitement, même si vous ne faites pas tremper les noix. Toutefois, nous recommandons toujours de faire tremper noix et graines avant de faire du lait, afin d'optimiser les bienfaits pour la santé.*
- 2. Ajoutez de l'eau dans la cuve en acier inoxydable:** Remplissez d'eau la cuve en acier inoxydable afin que le niveau de l'eau se situe entre les repères supérieur et inférieur de ce dernier.
- 3. Mettez les noix dans le tamis à lait et fixez celui-ci sur la tête de l'appareil:** Placez les noix dans le tamis à lait. Vous pouvez ajouter un peu plus de noix trempées si vous souhaitez un lait plus épais. Fixez le tamis à lait sur la tête de l'appareil, en déplaçant la lame d'avant en arrière afin de permettre au tamis de glisser correctement en place. Fixez le tamis à lait à sa place en le faisant tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
 - *ATTENTION: VEILLEZ À CE QUE LE TAMIS À LAIT SOIT CORRECTEMENT VERROUILLÉ ! Si le tamis à lait se desserre pendant le fonctionnement de l'appareil, la lame rotative pourrait endommager ce dernier.*
- 4. Montez la machine et lancez la fonction MILL (MOUDRE):** Connectez la tête de l'appareil à la cuve en acier inoxydable. Veillez à ce que la fiche supérieure glisse dans son réceptacle sur le dessus de la poignée. Branchez le cordon électrique dans son logement et connectez l'autre extrémité du cordon à une prise murale. Le Soyabella émettra un signal sonore et un voyant rouge clignotera. Appuyez sur le bouton « MILL » (MOUDRE) sur la tête de l'unité. Le voyant rouge cessera de clignoter et le Soyabella lancera un cycle de mouture de 10 secondes. Au bout de 3 secondes, le voyant rouge clignotera. Répétez cette procédure 3 à 5 fois selon la consistance de lait que vous souhaitez.
- 5. Versez le lait et dégustez:** Débranchez l'unité de base. Retirez la tête de l'appareil avec le tamis de la cuve en acier inoxydable. Veillez à ce qu'il n'y ait plus de lait dans le tamis avant de retirer la tête de l'appareil de la cuve en acier inoxydable. Placez l'ensemble composé de la tête de l'appareil et du tamis dans le récipient. Versez prudemment le lait de la cuve en acier inoxydable.
 - *ASTUCE: Ajoutez vos ingrédients préférés pour aromatiser selon vos préférences votre lait de noix. Ajoutez une pincée de sel de mer ou essayez du nectar d'agave, du jus de canne évaporé, de la vanille ou toute autre saveur que vous aimez.*
 - *Remarque: Pour éviter toute accumulation susceptible de bloquer les orifices du tamis à lait, nettoyez celui-ci dès que possible. Consultez les instructions de nettoyage en page 12.*

MODE D'EMPLOI

D. FAIRE DE LA PÂTE DE RIZ

- 1. Faites tremper le riz:** Utilisez le verre doseur et remplissez le verre de riz sec (115 g). Rincez soigneusement puis laissez tremper. Faites tremper le riz pendant 30 minutes.
- 2. Ajoutez de l'eau dans la cuve en acier inoxydable:** Ajoutez de l'eau dans la carafe en acier inoxydable entre les repères supérieur et inférieur du niveau de l'eau.
- 3. Placez le riz et montez la machine:** Égouttez le riz et placez-le dans le tamis spécial pour pâte de riz. Fixez le tamis à pâte de riz sur la tête de l'appareil en déplaçant la lame d'avant en arrière afin de permettre au tamis de glisser correctement en place. Verrouillez le tamis à pâte de riz en le faisant tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (les repères sur le tamis indiquent le sens de verrouillage et de déverrouillage).
 - **ATTENTION:** *VEILLES À CE QUE LE TAMIS SOIT CORRECTEMENT VERROUILLÉ ! Si le tamis se desserre pendant le fonctionnement de l'appareil, la lame rotative pourrait endommager le tamis.*
- 4. Montez la machine et lancez la fonction PASTE (PÂTE):** Connectez la tête de l'appareil à l'acvue en acier inoxydable. Veillez à ce que la fiche supérieure glisse dans son réceptacle sur le dessus de la poignée. Branchez le cordon électrique fourni dans son logement sur le corps de l'appareil et connectez l'autre extrémité du cordon à une prise murale. Lorsqu'elle est branchée, la machine à lait de soja émettra un signal sonore et un voyant rouge clignotera, indiquant que l'appareil est allumé. Sélectionnez le réglage de la pâte en appuyant sur le bouton « PASTE » (PÂTE) sur la tête de l'unité. Le voyant rouge cessera de clignoter, indiquant que le cycle démarre. Le cycle durera environ 15 minutes. Lorsqu'il est terminé, le voyant vert clignotera et la machine émettra un signal sonore.
- 5. Débranchez l'unité de base.** Retirez la tête de l'appareil de la cuve en acier inoxydable. Lorsque vous retirez la tête de l'appareil, ne touchez pas le tamis, car il est encore brûlant. Veillez à ce que toute la pâte soit vidée du tamis avant de retirer la tête de l'appareil de la cuve en acier inoxydable. Mettez l'ensemble composé de la tête de l'appareil et du tamis dans le récipient prévu à cet effet afin qu'il refroidisse, en vous assurant que la poignée sous le tamis en acier s'ajuste exactement dans l'encoche correspondante dans le récipient en plastique. Versez avec précaution la pâte de la cuve en acier inoxydable.
 - **ATTENTION:** *La pâte de riz sera brûlante. Laissez la pâte refroidir avant de servir.*
 - **Remarque:** *Pour éviter toute accumulation susceptible de bloquer les orifices du tamis à lait, nettoyez celui-ci dès que possible. Consultez les instructions de nettoyage en page 12.*

E. FAIRE DES SOUPES

Vous pouvez également faire des soupes dans le Soyabella ; ces combinaisons sont très savoureuses:

Brocoli / oignon
Courge / noix de cajou au curry
Carotte / gingembre / noix de cajou au curry
Pomme de terre / poireau / ail
Courge Doubeurre / oignon / carotte
Chou frisé / maïs

Faire des bouillons

L'utilisation du tamis à pâte permet aux ingrédients du tamis de bien se mélanger et d'être filtrés dans le bouillon, afin de créer une base de soupe claire mais savoureuse.

- 1. Placez les ingrédients dans le tamis à pâte:** Placez 1 petit verre doseur d'ingrédients émincés, tels que des petits pois ou lentilles dans le tamis à pâte et fixez-le sur la tête de l'appareil (tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour fixer fermement le tamis sur la tête de l'appareil).
- 2. Ajoutez de l'eau dans la cuve en acier inoxydable:** Remplissez la cuve jusqu'au niveau d'eau inférieur pour de meilleurs résultats.
- 3. Montez la machine et lancez la fonction PASTE (PÂTE):** Connectez la tête de l'appareil à la cuve en acier inoxydable. Veillez à ce que la fiche supérieure glisse dans son réceptacle sur le dessus de la poignée. Branchez le cordon électrique dans son logement et connectez l'autre extrémité du cordon à une prise murale. Le Soyabella émettra un signal sonore et un voyant rouge clignotera. Appuyez sur le bouton PASTE (PÂTE) pour que le Soyabella lance un cycle de soupe qui durera environ 15 minutes.
- 4. Versez la soupe et dégustez:** Une fois le cycle terminé, débranchez l'unité de base. Retirez l'ensemble composé de la tête de l'appareil et du tamis de la cuve en acier inoxydable. Veillez à ce qu'il n'y ait plus de soupe dans le tamis avant de retirer la tête de l'appareil de la cuve en acier inoxydable. Mettez l'ensemble composé de la tête de l'appareil et du tamis dans le récipient prévu à cet effet. Versez la soupe avec précaution de la cuve en acier inoxydable. Ajoutez l'assaisonnement, à votre goût, servez et dégustez.
 - *Remarque: Pour éviter toute accumulation susceptible de bloquer les orifices du tamis à lait, nettoyez celui-ci dès que possible. Consultez les instructions de nettoyage en page 38.*

MODE D'EMPLOI

Faire des soupes onctueuses/mixées

Vous pouvez utiliser le Soyabella sans tamis pour faire des soupes onctueuses/mixées. Le fait d'ajouter tous les ingrédients dans la cuve en acier inoxydable permet le mélange de tous les ingrédients, mais pas totalement, de sorte qu'il reste encore de petits morceaux.

- 1. Placez les ingrédients dans la cuve en acier inoxydable:** Placez les ingrédients émincés dans la cuve en acier inoxydable.
- 2. Ajoutez de l'eau dans la cuve en acier inoxydable:** Remplissez d'eau la cuve en acier inoxydable jusqu'au niveau d'eau inférieur. Veillez à ne pas dépasser le niveau d'eau inférieur pour éviter un débordement causé par un niveau trop élevé.
- 3. Montez la machine et lancez la fonction PASTE (PÂTE):** Connectez la tête de l'appareil à la cuve en acier inoxydable. Veillez à ce que la fiche supérieure glisse dans son réceptacle sur le dessus de la poignée. Branchez le cordon électrique dans son logement et connectez l'autre extrémité du cordon à une prise murale. Le Soyabella émettra un signal sonore et un voyant rouge clignotera. Appuyez sur le bouton PASTE (PÂTE) pour que le Soyabella lance un cycle de soupe qui durera environ 15 minutes.
- 4. Versez la soupe et dégustez:** Débranchez l'unité de base. Retirez la tête de l'appareil de la cuve en acier inoxydable. Mettez la tête de l'appareil dans le récipient prévu à cet effet. Versez prudemment la soupe de la cuve en acier inoxydable. Ajoutez l'assaisonnement, à votre goût. Servez et dégustez.

Faire des soupes mixtes

Pour faire des soupes plus roboratives, ajoutez les ingrédients que vous voulez mélanger dans la soupe dans le tamis à pâte. Laissez les ingrédients que vous voulez laisser entiers hors du tamis, afin qu'ils ne soient pas mélangés.

- 1. Ajoutez de l'eau dans la cuve en acier inoxydable:** Ajoutez de l'eau dans la cuve en acier inoxydable de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le niveau d'eau inférieur.
- 2. Placez les ingrédients du bouillon dans le tamis à pâte:** Placez un verre doseur d'ingrédients émincés, tels que des petits pois ou lentilles dans le tamis à pâte et fixez-le sur la tête de l'appareil (tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour fixer fermement le tamis sur la tête de l'appareil).
- 3. Ajoutez les ingrédients en morceaux dans la cuve en acier inoxydable:** Ajoutez les ingrédients émincés directement dans la cuve en acier inoxydable du Soyabella. Ces ingrédients seront cuits par la machine, mais ne seront pas mélangés, vous permettant ainsi de faire des soupes non mixées.
- 4. Montez la machine et lancez la fonction PASTE (PÂTE):** Connectez la tête de l'appareil à la cuve en acier inoxydable. Veillez à ce que la fiche supérieure glisse dans son réceptacle sur le dessus de la poignée. Branchez le cordon électrique dans son logement et connectez

MODE D'EMPLOI

l'autre extrémité du cordon à une prise murale. Le Soyabella émettra un signal sonore et un voyant rouge clignotera. Appuyez sur le bouton PASTE (PÂTE). Le Soyabella lancera un cycle de soupe qui durera environ 15 minutes.

- 5. Versez la soupe et dégustez:** Débranchez l'unité de base. Retirez la tête de l'appareil avec le tamis de la cuve en acier inoxydable. Veillez à ce qu'il n'y ait plus de soupe dans le tamis avant de retirer la tête de l'appareil de la cuve en acier inoxydable. Placez l'ensemble composé de la tête de l'appareil et du tamis dans le récipient prévu à cet effet. Versez prudemment la soupe de la cuve en acier inoxydable. Ajoutez l'assaisonnement, à votre goût. Servez et dégustez.

- *Remarque: Pour éviter toute accumulation susceptible de bloquer les orifices du tamis à lait, nettoyez celui-ci dès que possible. Consultez les instructions de nettoyage en page 12.*

F. MOUDRE DU CAFÉ ET AUTRES ALIMENTS SECS

Pour moudre du café, des noix, céréales ou graines, procédez comme suit.

- 1. Mettez les ingrédients dans le gobelet de broyage :** Utilisez le verre doseur et remplissez-le de grains de café, de noix, céréales ou de graines et placez-les dans le gobelet de broyage.
- 2. Fixez le gobelet de broyage sur la tête de l'appareil:** Fixez le gobelet de broyage sur la tête de l'appareil en déplaçant la lame d'avant en arrière afin de permettre au gobelet de glisser correctement en place. Fixez le gobelet de broyage à sa place en le faisant tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
 - **ATTENTION: VEILLEZ À CE QUE LE GOBELET DE BROYAGE SOIT CORRECTEMENT FIXÉ EN PLACE!** Si le gobelet de broyage se desserre pendant le fonctionnement de l'appareil, la lame rotative pourrait l'endommager!
- 3. Montez la machine et lancez la fonction MILL (MOUDRE):** Connectez la tête de l'appareil à la cuve en acier inoxydable. Veillez à ce que la fiche supérieure glisse dans son réceptacle sur le dessus de la poignée. Branchez le cordon électrique fourni dans son logement et connectez l'autre extrémité du cordon à une prise murale. Une fois branché, le Soyabella émettra un signal sonore et un voyant rouge clignotera, indiquant que l'appareil est allumé. Sélectionnez le réglage du broyeur en appuyant sur le bouton « MILL » (MOUDRE) sur la tête de l'appareil. Le témoin lumineux rouge arrêtera alors de clignoter. Le broyeur commencera immédiatement à moudre vos ingrédients pendant environ 10 secondes. Au bout de 3 secondes, le voyant rouge clignotera. Répétez cette procédure 3 à 5 fois jusqu'à ce que vous obteniez la mouture que vous souhaitez.
- 4. Savourez votre café, vos noix, céréales ou graines fraîchement moulus:** Débranchez l'unité de base. Retirez la tête de l'appareil de la cuve en acier inoxydable. Déverrouillez le gobelet de broyage avec précaution en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre et en le retirant de la tête de l'appareil. Vos ingrédients sont prêts à être dégustés.
 - **ASTUCE:** Si vous avez besoin de moudre davantage, suivez les instructions de l'étape 2 et effectuez un autre cycle.

MODE D'EMPLOI

G. NETTOYAGE

Veillez à nettoyer minutieusement le Soyabella après chaque utilisation. Un nettoyage adéquat garantira une optimisation de l'utilisation de votre Soyabella pour les années à venir.

- *Remarque: Pour éviter toute accumulation susceptible de bloquer les orifices du tamis à lait, nettoyez celui-ci immédiatement après usage.*



1. Débranchez l'unité.
2. Placez l'ensemble composé de la tête de l'appareil et du tamis à lait dans le récipient prévu à cet effet pour qu'il refroidisse. Veillez à ce que la poignée sous le tamis en acier s'ajuste dans l'encoche correspondante, dans le récipient en plastique. (Voir la photo sur la gauche)
 - *ASTUCE: Pour accélérer le nettoyage, ajoutez de l'eau froide dans le récipient afin de faire tremper le tamis.*

3. Afin de laisser refroidir le tamis suffisamment vite dans le but de permettre un nettoyage plus rapide, utilisez le récipient pour dévisser le tamis de la tête de l'appareil. Attrapez le haut de la tête de l'appareil d'une main et maintenez fermement le récipient de l'autre. Dévissez le récipient dans le sens indiqué sur le tamis jusqu'à ce que celui-ci soit totalement dévissé de la tête de l'appareil.

4. Le tamis sera BRÛLANT. Veuillez protéger vos mains pendant que vous transférez la pulpe dans un récipient pour cuisiner ou lorsque vous la jetez. Après avoir retiré la pulpe du tamis, placez le récipient de rangement (avec le tamis encore à l'intérieur) sous l'eau courante, jusqu'à ce qu'il refroidisse.
5. Lorsqu'il a suffisamment refroidi, utilisez l'éponge à récurer et la brosse de nettoyage pour frotter le tamis avec de l'eau chaude et savonneuse - cela évitera aux dépôts de protéine de boucher les trous du tamis. Veillez à ce que le tamis soit parfaitement nettoyé en vous assurant qu'aucun trou n'est obstrué, car si le tamis est bouché, cela peut affecter la consistance du lait lors des prochaines utilisations.
Lorsque des dépôts de protéine bouchent les trous du tamis, il peut être extrêmement difficile de les retirer.

DÉPANNAGE

Problème	Cause probable	Solution
Le tamis glisse de la tête de l'appareil	Mauvais vissage dans le filetage	Refermer une nouvelle fois en vissant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
Les ingrédients ne sont pas complètement moulus	Trop ou pas assez d'ingrédients dans le tamis	Remplir le tamis avec la quantité recommandée
	Pas suffisamment d'eau dans la cuve	Remplir la cuve d'eau entre les deux repères marqués
	Le tamis est bouché	Nettoyer avec la brosse de nettoyage
Débordement	Trop d'eau dans la cuve	Ajuster le niveau d'eau entre les repères marqués
	Le tamis est bouché	Nettoyer avec la brosse de nettoyage, et de l'eau chaude et savonneuse
L'alarme ne retentit pas	Niveau d'eau trop bas	Remplir la cuve avec de l'eau entre les repères marqués
	Température de l'eau trop froide	Chauffer l'eau entre 10 °C et 40 °C
	Moteur ou arbre encrassé	Nettoyer
Le lait brûle	Pas suffisamment d'ingrédients dans le tamis	Essayer de nouveau - utiliser le verre doseur lors du remplissage du tamis
	Trop d'ingrédients, pas assez d'eau	Essayer de nouveau - remplissez d'eau entre les repères recommandés. Utiliser le verre doseur lors du remplissage du tamis
Le lait est trop fluide	Le tamis est bouché	Nettoyer avec la brosse de nettoyage, et de l'eau chaude et savonneuse
	Pas suffisamment d'ingrédients dans le tamis	Essayer de nouveau - utiliser le verre doseur lors du remplissage du tamis
	Les ingrédients n'ont pas été trempés assez longtemps	Consulter les suggestions du mode d'emploi
Le chauffage fonctionne, mais pas le moteur	Contrôler les dépôts et les erreurs de fonctionnement	Éteindre et rallumer l'appareil. Consulter le guide pour le mode d'emploi
L'appareil ne s'active pas lorsque les boutons sont enfoncés	De l'eau est entrée dans la tête de l'appareil	Attendre 4 à 5 jours que la tête de l'appareil soit sèche. Réessayer

RECETTES

A. LAIT DE SOJA À LA VANILLE

Préparez le lait de soja à l'aide du Soyabella, conformément aux instructions. Lorsque le lait de soja est terminé, ajoutez:

- ½ cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 3 cuillères à soupe de sucre de canne

De nombreux arômes peuvent être ajoutés à votre lait de soja. N'ayez pas peur de tenter des expériences. En dehors de l'extrait de vanille, essayez d'utiliser du vrai sirop d'érable à la place du sucre blanc. La mélasse, le sirop de riz brun, le sucre de date, la poudre de caroube et le sirop d'orge malté sont quelques autres ingrédients sucrants que vous pouvez utiliser. La dose d'une cuillère à café est un bon début pour évaluer la quantité de poudre à utiliser.

Le lait au soja salé n'a pas besoin d'être sucré pour être délicieux. Une recette chinoise nécessite que du lait de soja nature soit versé dans un bol sur un mélange d'oignons verts émincés, de sel (utilisez du sel de mer, si possible), des morceaux de crevettes séchées et des légumes marinés.

Lait de soja noir et de sésame

Mélangez environ 60 % de soja noir, 25 % de cacahuètes et 15 % de graines de sésame noir (le sésame noir en poudre est disponible dans les épiceries asiatiques) et suivez les instructions pour faire de la pâte de riz.

B. LAITS DE NOIX BRUTES

• Lait d'érable amande

Ingrédients: 1 verre doseur d'amandes trempées/rincées (environ 71 g), 0,8 l d'eau filtrée (remplissez jusqu'au niveau du repère inférieur de la cuve), 2-5 càs de sirop d'érable (le niveau B de préférence), 1 càc de vanille (sans alcool de préférence), 1 à 2 pincée(s) de sel de mer.

Instructions:

1. Remplissez la cuve de 0,8 l d'eau filtrée (jusqu'au niveau du repère inférieur).
2. Remplissez le tamis à lait d'amandes trempées, puis fixez le tamis sur la tête de l'appareil (en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) et en vérifiant qu'il est parfaitement fixé.
3. Suivez les instructions pour faire du lait de noix BRUTES.
4. Versez le lait d'amandes non aromatisé dans un récipient (jarre, carafe, etc.) et mélangez le sirop d'érable, la vanille et le sel de mer dans le lait.
5. Laissez refroidir avant de servir.

• Lait de tournesol

Ingrédients: 1 petit verre doseur de graines de tournesol trempées/rincées (environ 71 g), 0,8 l d'eau filtrée (remplissez jusqu'au niveau du repère inférieur), 2 à 5 càs de nectar d'agave, 1 à 2 bananes fraîches ou surgelées, une pointe de noix de muscade, 1 à 2 pincée(s) de sel de mer.

Instructions:

1. Remplissez la cuve de 0,8 l d'eau filtrée (jusqu'au niveau du repère inférieur).
2. Remplissez le tamis à lait avec les graines de tournesol trempées, puis fixez-le sur la tête de l'appareil (en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) et en vérifiant qu'il est parfaitement fixé.
3. Suivez les instructions pour faire du lait de noix BRUTES.
4. Versez le lait de graines de tournesol non aromatisé dans un blender, ajoutez le nectar d'agave, la banane, la noix de muscade et le sel de mer. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
5. Servez et dégustez.

• Lait de Thanksgiving

Ingédients: 1 verre doseur de graines de potiron trempées/rincées (environ 71 g), 1 verre doseur de graines de sésame trempées/rincées, 0,8 l d'eau filtrée (remplissez jusqu'au niveau du repère inférieur de la cuve), 2 à 5 càs de sirop d'érable (niveau B), une pincée d'épices pour potiron, 1 à 2 pincées de sel de mer.

Instructions:

1. Remplissez la cuve de 0,8 l d'eau filtrée (jusqu'au niveau du repère inférieur).
2. Ajoutez les graines de potiron et les graines de sésame trempées dans le tamis à lait.
3. Suivez les instructions pour faire du lait de noix BRUTES.
4. Ajoutez le sirop d'érable, les épices pour potiron.
5. Laissez refroidir, servez et dégustez.

C. SOUPES CHAUDES PORRIDGES

Conseil utile ! Si vous souhaitez épicer une base de soupe qui a été préparée dans le Soyabella, vous pouvez placer les épices directement dans la cuve en acier inoxydable, puis fixez la tête de l'appareil sans tamis et lancez la fonction MILL (MOUDRE) pour obtenir un mélange rapide en 10 secondes!

Si vous souhaitez un mélange plus homogène, réappuyez sur la fonction MILL (MOUDRE) une deuxième, voire une troisième fois!

• Soupe oignon brocoli

Ingédients: 1 petit oignon rouge ou jaune coupé en dés, 1 tasse de bouquets de brocoli, 1 petite carotte émincée, 0,8 l d'eau, 1 càc de poivre, 1 à 2 càc de sel de mer, une pincée de noix de muscade râpée, un soupçon d'huile d'olive, du persil frais (pour la garniture).

Instructions:

1. Ajoutez l'oignon, le brocoli, la carotte et le poivre dans la cuve en acier inoxydable.
2. Ajoutez de l'eau jusqu'à atteindre la ligne du niveau inférieur.
3. Suivez les instructions pour faire des soupes onctueuses/mixées.

RECETTES

4. Ajoutez l'assaisonnement restant en mettant l'huile d'olive en dernier.

5. Servez chaud, accompagné de persil frais ciselé.

* Vous pouvez épaissir cette soupe en ajoutant de la levure nutritionnelle Red Star ou du parmesan.

* C'est une soupe délicieuse - idéale pour une froide journée d'hiver !

• Soupe poireaux et pommes de terre

Ingrédients: 1 poireau lavé et émincé, 1 tasse de pommes de terre en dés, 3 gousses d'ail, 0,8 l d'eau, 1 càc de poivre, 2 à 3 càc de miso rouge, 1 càc de sel de mer, une pincée de chili, un soupçon d'huile de sésame, du jus de citron frais, de la ciboulette.

Instructions:

1. Ajoutez le poireau, les pommes de terre, l'ail et le poivre dans la cuve en acier inoxydable du Soyabella
2. Ajoutez de l'eau jusqu'à atteindre le repère 0,8 l (ligne inférieure) dans la cuve.
3. Suivez les instructions pour faire des soupes onctueuses/mixées.
4. Ajoutez l'assaisonnement restant en mettant l'huile de sésame en dernier.
5. Servez chaud, accompagné de ciboulette émincée et de jus de citron.

• Soupe de courge au curry

Ingrédients: 2 courgettes vertes émincées, 1 tasse de noix de cajou biologiques au curry SunJewels, 0,8 l d'eau, 1 càc d'épice pour volaille, 1 à 2 càc de sauce soja, 1 càc de sel de mer, une noix de beurre pour chaque portion, du basilic frais (pour la garniture).

Instructions:

1. Ajoutez les courgettes, les noix de cajou au curry et les épices pour volaille dans la cuve en acier inoxydable du Soyabella.
2. Ajoutez de l'eau jusqu'à atteindre le repère 0,8 l (ligne inférieure) dans la cuve.
3. Suivez les instructions pour faire des soupes onctueuses/mixées.
4. Ajoutez l'assaisonnement restant en mélangeant.
5. Servez chaud, accompagné d'une noix de beurre et d'une pincée de basilic frais ciselé.

Conseil utile!

Le parmesan râpé est un autre excellent assaisonnement pour cette soupe. Les noix de cajou au curry font un bouillon parfait pour cette soupe. Si vous voulez un bouillon plus onctueux et une soupe plus consistante, mettez les noix de cajou (uniquement un petit verre doseur, environ 71 g) dans le tamis à lait et cuisinez ainsi. La courge n'est pas mélangée mais les noix de cajou le sont.

• Soupe d'hiver magique

Ingrédients: 1 petit oignon blanc ou jaune, 1 tasse d'igname émincé (laissez la peau), 1 tasse de courge musquée (Kabocha) (sans les graines) émincée (laissez la peau), de l'eau, 1 càc de racine de gingembre frais – émincée, 1 à 2 càc de sauce soja, 1 càc de sel de mer, un soupçon de noix de muscade et de cannelle.

Instructions:

1. Placez l'oignon émincé, l'igname, la courge musquée et la racine de gingembre dans la cuve en acier inoxydable du Soyabella.

2. Ajoutez suffisamment d'eau pour atteindre le repère de 0,8 l.
3. Suivez les instructions pour faire des soupes onctueuses/mixées.
4. Ajoutez la sauce soja et le sel de mer.
5. Servez chaud, accompagné de noix de muscade et de cannelle.

*Cette soupe peut être épaissie en ajoutant des ignames crus râpés.

*La racine de gingembre ajoute de la « chaleur » à la saveur et donne de la consistance à cette soupe d'hiver – une souperoborative pour une froide journée d'hiver.

• Soupe onctueuse de champignons au curry

Ingrédients: 1 tasse (environ 227 g) de noix de cajou biologiques au curry SunJewels, 2 tasses de champignons émincés, eau, 1 càc de poivre, 1 càc de mélange d'épices pour volaille, 1 càc de sel de mer, une pincée de poudre de curry, une noix de beurre, persil frais pour la garniture.

Instructions:

1. Ajoutez les noix de cajou, les champignons et le poivre dans la cuve en acier inoxydable du Soyabella.
2. Ajoutez suffisamment d'eau pour atteindre le repère de 0,8 l.
3. Suivez les instructions pour faire des soupes onctueuses/mixées.
4. Ajoutez le mélange d'épices pour volaille, le sel de mer, le curry en poudre et ajoutez le beurre en dernier.
5. Servez chaud, accompagné de persil ciselé.

*Cette soupe est délicieuse avec du beurre, mais vous pouvez tout aussi bien ajouter de l'huile d'olive à la place.

• Mélange cru/cuit pour soupe de courge

Ingrédients: 2 tasses de champignons émincés, 1 tasse de noix de cajou biologiques au curry SunJewels(environ 227 g), de l'eau, 1 càc d'épices pour volaille, 1 à 2 càc de sauce soja, 1 càc de sel de mer, 1/2 tasse de courgettes cruesrâpées pour chaque portion, 1 noix de beurre pour chaque portion.

Instructions:

1. Mettez les champignons, les noix de cajou au curry et les épices pour volaille dans la cuve en acier inoxydable du Soyabella.
2. Ajoutez suffisamment d'eau pour atteindre le repère de 0,8 l.
3. Suivez les instructions pour faire des soupes onctueuses/mixées.
4. Ajoutez la sauce soja, le sel et le beurre.
5. Servez chaud, en ajoutant les courgettes râpées crues en dernier – 1/2 tasse pour chaque « bouillon » de 240 ml.

*Le mélange des aliments crus et cuits épaissit la soupe et ajoute un autre niveau de nutriments et de la saveur.

• Porridge de seigle tonique

Ingrédients: 1 verre doseur (environ 71 g) d'amandes brutes trempées/rincées, 1 tasse

RECETTES

de flocons de seigle, 2 tasses d'eau filtrée, 1 à 3 càs de sirop d'érable (niveau B), 1 soupçon d'épices pour potiron ou de cannelle et de noix de muscade, 2 pincées de sel de mer.

Instructions:

1. Remplissez la cuve de 2 tasses d'eau filtrée.
2. Ajoutez les flocons de seigle directement dans la cuve en acier inoxydable du Soyabella.
3. Remplissez le tamis à lait avec les amandes et fixez-le sur la tête de l'appareil
4. Suivez les instructions pour faire des soupes de légumes en morceaux.
5. Versez le porridge non aromatisé dans un bol et mélangez-y les ingrédients restants.
6. Servez encore chaud – en ajoutant une pincée d'épices pour potiron (ou de cannelle et de noix de muscade) sur chaque portion.

• Porridge au millet

Ingrédients: 2 tasses d'eau filtrée, 1,5 tasse de millet (trempé toute une nuit, rincé), 1,5 verre doseur (106 g) de graines de tournesol trempées/rincées, 1/2 càc de cannelle, une pincée de cardamome, 1 à 3 càc de sirop d'érable (niveau B), une pincée de sel de mer, une noix de beurre, une poignée de raisins trempés.

Instructions:

1. Versez le millet et l'eau directement dans la cuve en acier inoxydable du Soyabella.
2. Remplissez le tamis à lait avec les graines de tournesol.
3. Suivez les instructions pour faire des soupes de légumes en morceaux.
4. Versez le porridge non aromatisé dans un bol.
5. Ajoutez la cannelle, la cardamome, le sirop d'érable et le sel de mer.
6. Servez encore chaud – en ajoutant une noix de beurre dans chaque bol et en accompagnant de raisins et d'un soupçon de cannelle sur chaque portion.

• Porridge au riz brun et pignons

Ingrédients: riz brun - 2 verres doseurs, pignons - 1 verre doseur, eau - 1,3 l, sel et assaisonnement, pour aromatiser.

Instructions:

1. Faites tremper le riz brun pendant 4 à 6 heures ou toute une nuit.
2. Ajoutez le riz brun et les pignons directement dans la cuve en acier inoxydable du Soyabella.
3. Ajoutez de l'eau dans la cuve jusqu'à ce qu'elle atteigne le repère de 0,8 l.
4. Suivez les instructions pour faire des soupes onctueuses/mixées.
5. Lorsque le cycle est terminé, ajoutez de l'eau jusqu'à ce que le niveau atteigne le repère de 1,3 l.
6. Fixez de nouveau la tête de l'appareil et appuyez sur le bouton « MILL » (MOUDRE). Lorsque le cycle de broyage est terminé, appuyez de nouveau sur le bouton « MILL » (MOUDRE).
7. Ajoutez sel et assaisonnement, pour aromatiser.

* Ajoutez plus de pignons sur votre porridge pour apporter une délicieuse note croustillante.

D. RECETTES CHINOISES TRADITIONNELLES

Les recettes supplémentaires suivantes sont des recettes chinoises connues. Un grand nombre des ingrédients se trouvent sur les marchés asiatiques.

• Lait aux cinq haricots

Ingrédients: 40 g de soja, 10 g de soja noir, 10 g d'haricots mange-tout, 10 g de pois, 10 g de châtaignes de terre, 1 l d'eau.

Instructions:

1. Faites tremper les haricots pendant 6 à 8 heures et nettoyez-les pour pouvoir les utiliser.
2. Suivez les instructions pour faire du lait de soja.

• Boisson au soja et sucre malté

Ingrédients: 80 g de soja, 1 l d'eau, 50 g de sucre de malt.

Instructions:

1. Faites tremper les haricots de soja pendant 6 à 8 heures et nettoyez-les. Décongelez le sucre de malt en le mettant dans l'eau bouillie.
2. Suivez les instructions pour faire du lait de soja. Ajoutez le sucre de malt et dégustez.

• Porridge au soja, riz et igname

Ingrédients: 35 g de soja, 1 l d'eau, 15 g de riz, 15 g de riz noir, 15 g d'igname et du sucre blanc.

Instructions:

1. Faites tremper les haricots de soja noir pendant 6 à 8 heures et nettoyez-les pour pouvoir les utiliser.
2. Suivez les instructions pour faire du lait de soja.
3. Coupez l'igname en petits dés. Faites bouillir l'igname avec le lait de riz, de riz noir et de soja pendant 10 à 15 minutes, et dégustez.

• Lait au soja et sésame noirs

Ingrédients: 50 g de soja noir, 15 g de cacahuètes, 5-10 g de sésame noir, 1 l d'eau.

Instructions:

1. Faites tremper le soja noir et les cacahuètes pendant 6 à 8 heures, et nettoyez pour pouvoir les utiliser.
2. Placez dans le tamis à lait le soja noir, les cacahuètes, le sésame noir trempés, et suivez les instructions pour faire du lait de soja.

RECETTES

• Lait de soja et cacahuètes

Ingrédients: 200 g de lait, 40 g de cacahuètes, 40 g de soja, 800 ml d'eau.

Instructions:

1. Faites tremper les haricots de soja noir et les cacahuètes pendant 6 à 8 heures, et nettoyez-les pour pouvoir les utiliser.
2. Placez dans le tamis à lait le soja et les cacahuètes trempés. Ajoutez l'eau et le lait dans la cuve, et suivez les instructions pour faire du lait de soja.

• Lait de jujube rouge et de soja vert

Ingrédients: 15 g de jujube rouge (sans putamen), 20 g de soja vert, 40 g de soja, 50 g de sucre blanc, 1 l d'eau.

Instructions:

1. Faites tremper le soja et le soja vert pendant 6 à 8 heures, et nettoyez-les pour pouvoir les utiliser.
2. Lavez le jujube rouge et placez-le dans le tamis à lait avec les graines de soja trempées. Suivez les instructions pour faire du lait de soja.
3. Ajoutez du sucre, si vous le souhaitez, et dégustez.

• Lait de noix et d'amandes

Ingrédients: 60 g d'amandes, 15 g de noix, 1 l d'eau.

Instructions:

1. Faites tremper les noix et amandes pendant 6 à 8 heures, et nettoyez-les pour pouvoir les utiliser.
2. Placez les noix et amandes dans le tamis à lait et suivez les instructions pour faire du lait de soja.

• Lait de cacahuètes

Ingrédients: 80 g de cacahuètes, 1 l d'eau.

Instructions:

1. Faites tremper les cacahuètes pendant 6 à 8 heures, et nettoyez-les pour pouvoir les utiliser.
2. Placez les cacahuètes trempées dans le tamis à lait et suivez les instructions pour faire du lait de soja.

• Lait au miel et au sésame noir

Ingédients: 1 càs de miel, 20 g de sésame noir, 60 g de soja, 1 l d'eau.

Instructions:

1. Faites tremper le soja pendant 6 à 8 heures et nettoyez-le pour pouvoir l'utiliser.
2. Placez le soja et le sésame noir dans le tamis à lait et suivez les instructions pour faire du lait de soja.
3. Ajoutez le miel et dégustez.

• Biscuit au résidu de soja

Ingédients: 2 ou 3 œufs, 400 g de farine, 400 g de résidu de soja, 416 ml d'eau.

Instructions:

1. Mélangez tous les ingrédients et assaisonnez à votre goût avec du sucre ou du sel.
2. Faites frire dans une poêle et dégustez.

• Tofu

Ingédients: lait de soja, coagulateur pour tofu [peut être remplacé par du malate de magnésium, du nigari, (chlorure de magnésium naturel) ou du sulfate de calcium naturel]

Instructions:

1. Ajoutez en mélangeant doucement 1 paquet de coagulateur pour tofu à votre lait de soja. Couvrez le récipient et laissez reposer pendant environ 40 minutes. Votre lait de soja se séparera en caillé et en lactosérum.
2. Préparez votre moule à tofu en le garnissant d'une mousseline. Lorsque votre lait de soja s'est séparé en caillé et en lactosérum, versez-le dans le moule à tofu. Repliez l'excédent de mousseline sur le dessus du tofu et pressez pour évacuer l'excédent d'eau.
3. Placez un poids (500g à 1kg) sur le dessus du couvercle du moule à tofu et laissez reposer encore 20 minutes.
4. Retirez le tofu du moule et dégustez!

LORSQUE VOUS AVEZ BESOIN D'UNE RÉPARATION

Au cas peu probable où votre déshydrateur d'aliments Tribest® Soyabella aurait besoin de réparations, ou s'il cesse de fonctionner correctement pendant la période de garantie suite à une utilisation domestique normale, veuillez contacter le centre de service de garantie Tribest® Soyabella.

CENTRE DE SERVICE

Pour toutes les questions relatives au service, veuillez contacter le centre de service de garantie pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de marchandise (RMA), ainsi que les instructions correctes relatives à l'expédition.

Si vous avez besoin d'un service de réparation:

- 1) Contactez le centre de service de garantie (888-254-7336) pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de garantie (RMA) pour envoyer votre Tribest® Soyabella au centre de service. Les retours ne seront PAS acceptés si aucun numéro RMA n'est clairement écrit sur la boîte.
- 2) Emballez soigneusement votre Tribest® Soyabella dans le paquet d'origine. Assurez-vous que toutes les pièces affectées sont incluses.
- 3) Remplissez le formulaire de demande de service, découpez-le et incluez-le dans le colis.
- 4) Refermez soigneusement le colis à l'aide de ruban d'emballage.
- 5) Adressez le colis au centre de service de garantie. N'oubliez pas d'inscrire l'adresse de l'expéditeur sur le colis.
- 6) Il est toujours préférable d'assurer le colis contre tout dommage ou perte susceptible de survenir pendant le transit. Expédiez le colis en port payé.

N° de modèle

N° de série

Date de la garantie expédiée

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation:	120V/60Hz (États-Unis), 230V/50Hz (Europe/Asie)
Puissance du moteur :	220W
Consommation d'énergie:	750W
Vitesse de rotation du moteur:	11000 rpm
Capacité en eau :	0.8~1.3L (Approximately 1 quart)
Consommation de soja:	50~70g (Approximately 1/3 cup)
Consommation d'énergie:	0.2kwh/pot
Normes applicables:	GB 4706.1-1992, GB 4706.1-1998, GB 4706.19-1999 GB4706.30-2002,EN.55014-1:2000+A1:2001+A2:2002, EN55014-2:1997+A1:2001, EN61000-3-2:2000, EN61000- 3-3:1995+A1:2001

FR

INHALTSVERZEICHNIS

• Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	51
• Produktdiagramm	52
• Funktionen	53
• Bedienungsanleitung	
A. Sicherheitsvorkehrungen	54
B. Zubereitung von Sojamilch, Nussmilch oder Reismilch.....	55
C. Zubereitung von roher Nussmilch.....	56
D. Zubereitung von Reispaste.....	57
E. Zubereitung von Suppen.....	58
F. Mahlen von Kaffee und anderen.....	60
G. Reinigung.....	61
• Problembhebung	62
• Rezepte	
A. Grundrezept für Vanillesojamilch.....	63
B. Rohe Nussmilch.....	63
C. Warme Suppen und Getreide.....	64
D. Traditionelle chinesische Rezepte.....	68
• Wenn Sie den Kundendienst brauchen	71
• Technische Daten	72

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Benutzung elektrischer Geräte sollten grundlegende Sicherheitsregeln stets beachtet werden, einschließlich der nachfolgenden:

1. Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Anweisungen.
2. Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, tauchen Sie das Stromkabel, den Stecker oder die Motoreinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, bevor Sie Teile ein- oder ausbauen oder das Gerät reinigen wollen. Ziehen Sie den Stecker heraus, indem Sie das Steckergehäuse greifen und es aus der Steckdose ziehen. Reißern Sie nie an dem Kabel oder drehen Sie dieses, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
4. Eine Verwendung des Gerätes durch Kinder oder in der Nähe von Kindern ist stets zu beaufsichtigen.
5. Berühren Sie keine Geräteteile, die in Bewegung sind.
6. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, nachdem bei dem Gerät eine Funktionsstörung aufgetreten oder es heruntergefallen ist oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur einer autorisierten Kundendienst-Servicestelle in Ihrer Nähe, um es überprüfen oder reparieren zu lassen und/oder um elektrische oder mechanische Justierungen vornehmen zu lassen.
7. Die Benutzung von Aufsätzen, die nicht von dem Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Körperverletzungen führen.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über Tisch- oder Küchenzeilenränder hängen. Achten Sie darauf, dass es keine heißen Oberflächen berührt.
10. Warten Sie bei Ausschalten des Geräts, bis der Motor zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
11. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb. Stellen Sie vor dem Zerlegen des Geräts sicher, dass der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist. Ziehen Sie nach jeder Benutzung den Stecker heraus.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

PRODUKTDIAGRAMM



Reispastensiebeinsatz



Mahlbecher



Messbecher



Universalbecher



Reinigungspad



Reinigungsbürste



Stromkabel

FUNKTIONEN

- Vollautomatische Verarbeitung.
- Erzielt hervorragende Ergebnisse mit trockenen oder eingeweichten Zutaten.
- Patentierte spiralförmige Mahl Klinge mit geriffelten Kanten, mit der getrocknete Bohnen und Getreide zu einer reichhaltigen, cremigen Konsistenz verarbeitet werden können.
- Der per Mikroprozessor kontrollierte Kochvorgang gleicht die Kochzeit und temperatur an und gewährleistet dadurch bei jeder Benutzung ein perfektes Ergebnis.
- Edelstahlkörbe mit präzisionsperforierten Siebvorrichtungen gewährleisten eine erhöhte Durchflussrate und einen gleichmäßigen Milcherstellungsprozess.
- Multifunktions-Schutzschaltung verhindert Überhitzung, Überlaufen und Betrieb bei leerem Behälter.
- Leicht zu reinigendes Außenheizelement für einen reibungslosen Betrieb.
- Intelligentes Anzeigelämpchen zeigt durch Farbwechsel von rot zu grün die Prozessfertigstellung an.
- Lässt sich mithilfe des Mahlbechers mühelos als Mühle für Kaffeebohnen und trockene Lebensmittel benutzen.



OPTIONALES ZUBEHÖR



Edelstahldeckel

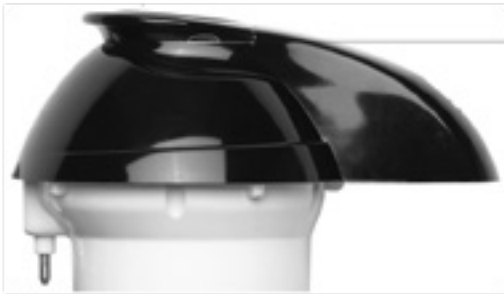


Tofuzubereitungsset

BEDIENUNGSANLEITUNG

A. SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

1. Benutzen Sie den Soyabella nicht zur Wiedererwärmung von kalten Pasten.
2. Tauchen Sie das Deckelement nicht in Wasser oder gießen Sie Wasser über die elektrischen Geräteteile. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Feuchtigkeitsverdampfungsöffnung gelangt. (Benutzen Sie zur Reinigung des Deckelements ein feuchtes Tuch)



Feuchtigkeitsverdampfungsöffnung

3. Tauchen Sie die Edelstahlkammer nicht in Wasser und lassen Sie die Unterseite der Einheit oder des Tragegriffbereichs nicht nass werden.
4. Vergewissern Sie sich, dass der obere Anschlussstecker und die Kabelbuchse trocken sind, bevor Sie das Gerät anschließen.
5. Eine eigenmächtige Demontage der Deckelemente führt zum Erlöschen der Gewähr.
6. Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung der Mahlklingenelemente
7. Berühren Sie die Edelstahlteile erst, wenn sie vollständig abgekühlt sind.
8. Die Edelstahlkammer kann während des Betriebs sehr heiß werden. Vermeiden Sie es, die Edelstahlkammer zu berühren, während das Gerät in Betrieb ist. (Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder anwesend sind).
9. Bedienen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel defekt ist.
10. Benutzen Sie für das Stromkabel stets eine geerdete Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass Sie alle drei Gummisteckerhauben entfernt haben, bevor Sie das Kabel in die Steckdose stecken.

B. ZUBEREITUNG VON SOJAMILCH

Befolgen Sie zur Zubereitung von frischer Sojamilch, Nussmilch oder Reismilch folgende Anweisungen.

- 1. Einweichen der Sojabohnen:** Füllen Sie den Messbecher ganz mit trockenen Sojabohnen (70–95 g). Spülen Sie die Sojabohnen gründlich ab und weichen Sie sie 4 bis 6 Stunden oder über Nacht ein.
 - *TIPP: Geben Sie die Bohnen beim Einweichen direkt in den Milchsiebeinsatz und legen Sie den Siebeinsatz in den Universalbecher. Füllen Sie den Universalbecher mit Wasser auf und lassen Sie die Bohnen einweichen.*
- 2. Auffüllen der Edelstahlkammer mit Wasser:** Füllen Sie die Edelstahlkammer mit Wasser auf, sodass die Füllhöhe sich zwischen den oberen und unteren Wasserfülllinien befindet. Sie können die Konsistenz der Sojabohnenmilch variieren, indem Sie mehr oder weniger Wasser hinzufügen. Sie können warmes Wasser hinzufügen, um die Verarbeitungszeit zu verkürzen. Fügen Sie bitte KEIN Wasser mit einer Temperatur von mehr als 40° C hinzu.
- 3. Hinzufügen der Sojabohnen und Befestigen des Milchsiebeinsatzes am Deckelelement:** Lassen Sie die Sojabohnen abtropfen und geben Sie sie in den Milchsiebeinsatz. Befestigen Sie den Milchsiebeinsatz am Deckelelement, indem Sie die Klinge hin- und herbewegen, damit der Siebeinsatz richtig einrastet. Fixieren Sie den Milchsiebeinsatz, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen (die Markierungen auf dem Milchsiebeinsatz zeigen die korrekten Fixier- und Entriegelungsrichtungen an).
 - *VORSICHT: VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DER SIEBEINSATZ KORREKT FIXIERT IST! Wenn sich der Siebeinsatz während des Betriebs löst, könnte er durch die rotierende Klinge beschädigt werden.*
- 4. Zusammenbau des Geräts und Aktivierung der MILCH-Funktion:** Befestigen Sie das Deckelelement an der Edelstahlkammer. Vergewissern Sie sich, dass der obere Anschlussstecker in die Steckerbuchse auf der Tragegriffoberseite eingeschoben wird. Stecken Sie das Stromkabel in die Kabelbuchse und das andere Kabelende in eine Steckdose ein. Soyabella gibt einen Signalton von sich und ein rotes Lämpchen blinkt. Drücken Sie die, MILCH-“Taste auf dem Deckelelement, woraufhin das rote Lämpchen durchgehend aufleuchtet. Der Vorgang dauert ca. 15 Minuten. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, blinkt das Anzeigelämpchen grün und ein Signalton ertönt.
- 5. Milch eingießen und genießen:** Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose. Nehmen Sie das Deckelelement aus der Edelstahlkammer. Kommen Sie bei der Herausnahme des Deckelelements nicht mit dem Siebeinsatz in Berührung, da dieses heiß ist. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Milch vollständig von dem Siebeinsatz abtropfen lassen, bevor Sie das Deckelelement aus der Edelstahlkammer nehmen. Lassen Sie das Deckelelement mit dem Siebeinsatz in dem Universalbecher abkühlen. Stellen Sie dabei sicher, dass der Griff unter dem Edelstahlsiebeinsatz in die vorgesehene Kerbe des Plastikuniversalbechers einrastet. Gießen Sie die Milch vorsichtig aus der Edelstahlkammer des Soyabella.

BEDIENUNGSANLEITUNG

- **VORSICHT:** Die Sojamilch ist heiß. Lassen Sie die Milch vor dem Servieren abkühlen.
- **TIPP:** Fügen Sie Ihre Lieblingszutaten hinzu, um Ihre Sojamilch geschmacklich abzurunden. Geben Sie eine Prise Meersalz, etwas Rohrzucker oder beliebige andere Geschmacksrichtungen Ihrer Wahl zu der Milch.
- **Hinweis:** Um etwaige Ablagerungen, die die Poren des Milchsiebs verstopfen können, zu vermeiden, empfehlen wir, den Milchsiebeinsatz so bald wie möglich zu reinigen. Hinweise zur Reinigung finden Sie auf Seite 12.

C. ZUBEREITUNG VON ROHER NUSSMILCH

- 1. Einweichen der Nüsse:** Füllen Sie den Messbecher ganz mit Nüssen. Spülen Sie die Nüsse gründlich ab und lassen Sie sie über Nacht oder mindestens 4 Stunden einweichen.
 - **TIPP:** Geben Sie die Nüsse beim Einweichen direkt in den Milchsiebeinsatz und legen Sie den Siebeinsatz in den Universalbecher. Füllen Sie den Universalbecher mit Wasser auf und lassen Sie die Nüsse einweichen.
 - **TIPP:** Soyabella funktioniert auch problemlos, wenn Sie die Nüsse vorher nicht einweichen. Wir empfehlen jedoch stets, Nüsse und Bohnen vor der Zubereitung von Milch einzuweichen, um optimale gesundheitliche Vorteile zu erzielen.
- 2. Auffüllen der Edelstahlkammer mit Wasser:** Füllen Sie die Edelstahlkammer mit Wasser auf, sodass die Füllhöhe sich zwischen den oberen und unteren Wasserfülllinien befindet.
- 3. Hinzufügen der Nüsse und Befestigen des Milchsiebeinsatzes am Deckelelement:** Geben Sie die Nüsse in den Milchsiebeinsatz. Wenn Sie eine dickflüssigere Milchkonsistenz wünschen, können Sie mehr eingeweichte Nüsse hinzufügen. Befestigen Sie den Milchsiebeinsatz am Deckelelement, indem Sie die Klinge hin- und herbewegen, damit der Siebeinsatz richtig einrastet. Fixieren Sie den Milchsiebeinsatz, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.
 - **VORSICHT:** VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DER MILCHSIEBEINSATZ KORREKT FIXIERT IST! Wenn sich der Siebeinsatz während des Betriebs löst, könnte er durch die rotierende Klinge beschädigt werden!
- 4. Zusammenbau des Geräts und Aktivierung der MAHLEN-Funktion:** Befestigen Sie das Deckelelement an der Edelstahlkammer. Vergewissern Sie sich, dass der obere Anschlussstecker in die Steckerbuchse auf der Tragegriffoberseite eingeschoben wird. Stecken Sie das Stromkabel in die Kabelbuchse und das andere Kabelende in eine Steckdose ein. Soyabella gibt einen Signalton von sich und ein rotes Lämpchen blinkt. Drücken Sie die, MAHLEN"-Taste auf dem Deckelelement, woraufhin das rote Lämpchen durchgehend aufleuchtet und der Soyabella einen 10 Sekunden dauernden Mahlintervall beginnt. Nach ca. 3 Sekunden blinkt das rote Lämpchen. Wiederholen Sie diesen Vorgang drei- bis fünfmal, je nachdem, wie dickflüssig Sie Ihre Milch wünschen.
- 5. Milch eingießen und genießen:** Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose. Heben Sie das Deckelelement mit dem Siebeinsatz aus der Edelstahlkammer. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Milch vollständig von dem Siebeinsatz abtropfen lassen, bevor Sie das Deckelelement aus der Edelstahlkammer nehmen. Legen Sie das Deckelelement mitsamt dem Siebeinsatz in den Universalbecher. Gießen Sie die Milch vorsichtig aus der Edelstahlkammer.

BEDIENUNGSANLEITUNG

- **TIPP:** Fügen Sie Ihre Lieblingszutaten hinzu, um Ihre Nussmilch geschmacklich abzurunden. Geben Sie eine Prise Meersalz, etwas Agavennektar, verdampften Zuckerrohrsaft, Vanille oder beliebige andere Geschmacksrichtungen Ihrer Wahl zu der Milch.
- **Hinweis:** Um etwaige Ablagerungen, die die Poren des Milchsiebeinsatzes verstopfen können, zu vermeiden, empfehlen wir, den Milchsiebeinsatz so bald wie möglich zu reinigen. Hinweise zur Reinigung finden Sie auf Seite 12.

D. ZUBEREITUNG VON REISPASTE

- 1. Reis einweichen:** Füllen Sie den Messbecher ganz mit trockenem Reis auf (115 g). Spülen Sie den Reis gut ab und lassen Sie ihn einweichen. Lassen Sie den Reis 30 Minuten einweichen.
- 2. Hinzugabe von Wasser in die Edelstahlkammer:** Füllen Sie die Edelstahlkammer bis zu dem Bereich zwischen der oberen und unteren Fülllinie mit Wasser auf.
- 3. Reiseinfüllung und Zusammenbau des Geräts:** Lassen Sie den Reis gut abtropfen und geben Sie ihn in den speziellen Reispastensiebeinsatz. Befestigen Sie den Reispastensiebeinsatz am Deckelelement, indem Sie die Klinge hin- und herbewegen, damit der Siebeinsatz richtig einrastet. Fixieren Sie den Reispastensiebeinsatz, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen (die Markierungen auf dem Siebeinsatz zeigen die korrekten Fixier- und Entriegelungsrichtungen an).
 - **VORSICHT: VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DER SIEBEINSATZ KORREKT FIXIERT IST!**
Wenn sich der Siebeinsatz während des Betriebs löst, könnte er durch die rotierende Klinge beschädigt werden.
- 4. Zusammenbau des Geräts und Aktivierung der PASTE-Funktion:** Befestigen Sie das Deckelelement an der Edelstahlkammer. Vergewissern Sie sich, dass der obere Anschlussstecker in die Steckerbuchse auf der Tragegriffoberseite eingeschoben wird. Stecken Sie das mitgelieferte Kabel in die Kabelbuchse am Hauptgerätteil und stecken Sie das andere Ende in eine Steckdose. Wenn der Sojamilchbereiter eingesteckt ist, ertönt ein Signalton und ein rotes Lämpchen blinkt, das anzeigt, dass das Gerät angeschaltet ist. Wählen Sie die Pasteneinstellung, indem Sie am Deckelelement die „PASTE“-Taste drücken. Daraufhin leuchtet das rote Lämpchen durchgehend, was anzeigt, dass der Vorgang beginnt. Der Vorgang dauert ca. 15 Minuten. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, blinkt das Anzeigelämpchen grün und ein Signalton ertönt.
- 5. Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.** Nehmen Sie das Deckelelement aus der Edelstahlkammer heraus. Kommen Sie bei der Entnahme des Deckelelements nicht mit dem Siebeinsatz in Berührung, da dieser heiß ist. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Paste vollständig aus dem Siebeinsatz abtropfen lassen, bevor Sie das Deckelelement aus der Edelstahlkammer nehmen. Legen Sie das Deckelelement mitsamt dem Siebeinsatz zum Abkühlen in den Universalbecher. Vergewissern Sie sich dabei, dass der Griff unterhalb des Stahlsiebeinsatzes in die entsprechende Kerbe des Universalbeckers einrastet. Gießen Sie die Paste vorsichtig aus der Edelstahlkammer.

BEDIENUNGSANLEITUNG

- **VORSICHT:** Die Reispaste ist heiß. Lassen Sie die Paste vor dem Servieren abkühlen.
- **Hinweis:** Um etwaige Ablagerungen, die die Poren des Milchsiebeinsatzes verstopfen können, zu vermeiden, empfehlen wir, den Milchsiebeinsatz so bald wie möglich zu reinigen. Hinweise zur Reinigung finden Sie auf Seite 12.

E. ZUBEREITUNG VON SUPPEN

Mit dem Soyabella können Sie auch Suppen zubereiten; folgende Kombinationen sind sehr schmackhaft:

Brokkoli / Zwiebel

Kürbis / Currycashewnüsse

Möhre / Ingwer / Currycashewnüsse

Kartoffel / Lauch / Knoblauch

Butternusskürbis / Zwiebel / Möhre

Grünkohl / Mais

Zubereitung von Brühen

Mithilfe des Pastensiebeinsatzes lassen sich die Zutaten darin vollständig mixen und in die Brühe filtern, wodurch Sie einen klaren, aber kräftigen Suppenfond erhalten.

1. Einfüllen der Zutaten in den Pastensiebeinsatz: Geben Sie 1 kleinen Messbecher klein geschnittener Zutaten, beispielsweise Schälerbsen oder Linsen, in den Pastensiebeinsatz und befestigen Sie diesen am Deckelelement (drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, um den Siebeinsatz fest am Deckelelement zu fixieren).

2. Hinzugabe von Wasser in die Edelstahlkammer: Wir empfehlen, die Kammer bis zur unteren Fülllinie mit Wasser zu füllen.

3. Zusammenbau des Geräts und Aktivierung der PASTE-Funktion: Befestigen Sie das Deckelelement an der Edelstahlkammer. Vergewissern Sie sich, dass der obere Anschlussstecker in die Steckerbuchse auf der Tragegriffoberseite eingeschoben wird. Stecken Sie das Kabel in die Kabelbuchse und das andere Ende in eine Steckdose. Soyabella gibt einen Signalton von sich und ein rotes Lämpchen leuchtet auf. Drücken Sie die PASTE-Taste und Soyabella beginnt einen ca. 15 Minuten dauernden Suppenzubereitungsvorgang.

4. Suppe eingießen und genießen: Wenn der Vorgang beendet ist, ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose. Nehmen Sie das Deckelelement mit dem Siebeinsatz aus der Edelstahlkammer. Vergewissern Sie sich, dass die Suppe vollständig von dem Siebeinsatz abgetropft ist, bevor Sie das Deckelelement aus der Edelstahlkammer nehmen. Legen Sie das Deckelelement mitsamt dem Siebeinsatz in den Universalbecher. Gießen Sie die Suppe vorsichtig aus der Edelstahlkammer. Jetzt können Sie die Suppe je nach Geschmack würzen, servieren und genießen.

- **Hinweis:** Um etwaige Ablagerungen, die die Poren des Milchsiebeinsatzes verstopfen können, zu vermeiden, empfehlen wir, den Milchsiebeinsatz so bald wie möglich zu reinigen. Hinweise zur Reinigung finden Sie auf Seite 12.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Zubereitung von cremigen/pürierten Suppen

Sie können mit dem Soyabella ohne Benutzung eines Siebeinsatzes auch cremige/pürierte Suppen zubereiten. Die Hinzufügung aller Zutaten in die Edelstahlkammer ermöglicht die Vermischung aller Zutaten, wobei jedoch kleinere Stücke intakt bleiben.

- 1. Hinzufügen der Zutaten in die Edelstahlkammer:** Geben Sie die klein geschnittenen Zutaten in die Edelstahlkammer.
- 2. Hinzugabe von Wasser in die Edelstahlkammer:** Füllen Sie die Edelstahlkammer bis zur unteren Fülllinie mit Wasser. Achten Sie darauf, bei der Wasserzugabe unterhalb der unteren Fülllinie zu bleiben, da ein zu hoher Füllstand zu Wasseraustritten führen kann.
- 3. Zusammenbau des Geräts und Aktivierung der PASTE-Funktion:** Befestigen Sie das Deckelelement an der Edelstahlkammer. Vergewissern Sie sich, dass der obere Anschlussstecker in die Steckerbuchse auf der Tragegriffoberseite eingeschoben wird. Stecken Sie das Kabel in die Kabelbuchse und das andere Ende in eine Steckdose. Soyabella gibt einen Signalton von sich und ein rotes Lämpchen leuchtet auf. Drücken Sie die PASTE-Taste und Soyabella beginnt einen ca. 15 Minuten dauernden Suppenzubereitungsvorgang.
- 4. Suppe eingießen und genießen:** Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose. Nehmen Sie das Deckelelement aus der Edelstahlkammer. Legen Sie das Deckelelement in den Universalbecher. Gießen Sie die Suppe vorsichtig aus der Edelstahlkammer. Würzen Sie die Suppe je nach Geschmack. Jetzt können Sie die Suppe servieren und genießen.

Zubereitung von eintopfartigen Suppen

Wenn Sie deftigere Suppen zubereiten möchten, geben Sie die Zutaten, die Sie mixen möchten, in den Pastensiebeinsatz. Die Zutaten, die Sie ganz lassen möchten, geben Sie nicht in den Siebeinsatz, damit sie nicht gemixt werden.

- 1. Hinzugabe von Wasser in die Edelstahlkammer:** Geben Sie bis zur unteren Wasserfülllinie Wasser in die Edelstahlkammer.
- 2. Geben Sie beide Zutaten in den Pastensiebeinsatz:** Geben Sie einen Messbecher klein geschnittener Zutaten, beispielsweise Schälerbsen oder Linsen, in den Pastensiebeinsatz und befestigen Sie diesen am Deckelelement (drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, um den Siebeinsatz fest am Deckelelement zu fixieren).
- 3. Hinzufügen der größeren Zutatenstücke in die Edelstahlkammer:** Geben Sie die klein geschnittenen Zutaten direkt in die Edelstahlkammer des Soyabella. Diese Zutaten werden von dem Gerät gekocht, aber nicht gemixt, was Ihnen die Zubereitung von eintopfartigen Suppen ermöglicht.

BEDIENUNGSANLEITUNG

- 4. Zusammenbau des Geräts und Aktivierung der PASTE-Funktion:** Befestigen Sie das Deckelelement an der Edelstahlkammer. Vergewissern Sie sich, dass der obere Anschlussstecker in die Steckerbuchse auf der Tragegriffoberseite eingeschoben wird. Stecken Sie das Kabel in die Kabelbuchse und das andere Ende in eine Steckdose. Soyabella gibt einen Signalton von sich und ein rotes Lämpchen leuchtet auf. Drücken Sie die PASTE-Taste und der Soyabella beginnt einen ca. 15 Minuten dauernden Suppenzubereitungsprozess.
- 5. Suppe eingießen und genießen:** Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose. Heben Sie das Deckelelement mit dem Siebeinsatz aus der Edelstahlkammer. Vergewissern Sie sich, dass die Suppe vollständig von dem Siebeinsatz abgetropft ist, bevor Sie das Deckelelement aus der Edelstahlkammer nehmen. Legen Sie das Deckelelement vorsichtig dem Siebeinsatz in den Universalbecher. Gießen Sie die Suppe vorsichtig aus der Edelstahlkammer. Würzen Sie die Suppe je nach Geschmack. Jetzt können Sie die Suppe servieren und genießen.
- *Hinweis: Um etwaige Ablagerungen, die die Poren des Milchsiebs verstopfen können, zu vermeiden, empfehlen wir, den Milchsiebeinsatz so bald wie möglich zu reinigen. Hinweise zur Reinigung finden Sie auf Seite 12.*

F. MAHLEN VON KAFFEE UND ANDEREN TROCKENLEBENSMITTELN

Befolgen Sie zum Mahlen von Kaffee, Nüssen, Getreide oder Samen folgende Anweisungen.

- 1. Füllen des Mahlbeckers:** Füllen Sie den Messbecher ganz mit Kaffeebohnen, Nüssen, Getreide oder Samen und geben Sie diese in den Mahlbecher.
- 2. Befestigen des Mahlbeckers am Deckelelement:** Befestigen Sie den Mahlbecher am Deckelelement, indem Sie die Klinge hin- und herbewegen, damit der Mahlbecher richtig einrasten kann. Fixieren Sie den Mahlbecher, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- *VORSICHT: VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DER MAHLBECHER KORREKT FIXIERT IST! Wenn sich der Mahlbecher während des Betriebs löst, könnte er durch die rotierende Klinge beschädigt werden.*
- 3. Zusammenbau des Geräts und Aktivierung der MAHLEN-Funktion:** Verbinden Sie das Deckelelement mit der Edelstahlkammer. Vergewissern Sie sich, dass der obere Anschlussstecker in die Steckerbuchse auf der Tragegriffoberseite eingeschoben wird. Stecken Sie das mitgelieferte Stromkabel in die Kabelbuchse und das andere Kabelende in eine Steckdose ein. Wenn der Soyabella eingesteckt ist, ertönt ein Signalton und ein rotes Lämpchen blinkt, was anzeigt, dass das Gerät eingeschaltet ist. Wählen Sie die Mahleinstellung, indem Sie die „MAHLEN“-Taste auf dem Deckelelement drücken, woraufhin das rot blinkende Lämpchen durchgehend aufleuchtet. Die Mahlvorrichtung beginnt sofort damit, Ihre Zutaten ca. 10 Sekunden lang zu mahlen. Nach ca. 3 Sekunden blinkt das rote Lämpchen. Wiederholen Sie diesen Vorgang drei- bis fünfmal, je nachdem, wie fein Sie Ihre Zutaten mahlen möchten.

BEDIENUNGSANLEITUNG

- 4. Genießen Ihrer frisch gemahlene Kaffeebohnen, Nüsse, Getreidekörner oder Samen:** Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose. Nehmen Sie das Deckelelement aus der Edelstahlkammer. Entriegeln Sie vorsichtig den Mahlbecher, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen und von dem Deckelelement abnehmen. Jetzt können Sie Ihre Zutaten genießen.
- *TIPP: Wenn Sie Ihre Zutaten noch feiner mahlen möchten, befolgen Sie die in Schritt 2 erläuterten Anweisungen und wiederholen Sie den Mahlvorgang.*

G. REINIGUNG

Bitte reinigen Sie den Soyabella gründlich nach jeder Benutzung. Eine gründliche Reinigung stellt sicher, dass der Soyabella Ihnen über viele Jahre hinweg hervorragende Ergebnisse liefert.

- *Hinweis: Um etwaige Ablagerungen, die die Poren des Milchsiebeinsatzes verstopfen können, zu vermeiden, empfehlen wir, den Milchsiebeinsatz so bald wie möglich zu reinigen*



1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Deckelelement mit dem Siebeinsatz in dem Universalbecher abkühlen. Stellen Sie dabei sicher, dass der Griff unter dem Edelstahlsiebeinsatz in die entsprechende Kerbe des Plastikuniversalbechers einrastet. (Siehe Foto links)
 - *TIPP: Um die Reinigung zu beschleunigen, fügen Sie etwas Wasser in den Universalbecher, um den Siebeinsatz einweichen zu lassen.*
3. Um den Siebeinsatz schneller abzukühlen und eine schnellere Reinigung zu ermöglichen, benutzen Sie den Universalbecher, um den Siebeinsatz von dem Deckelelement abzunehmen. Umfassen Sie das Deckelelement mit einer Hand und den Universalbecher mit der anderen Hand. Drehen Sie den Universalbecher in die auf dem Siebeinsatz angegebene Richtung, bis dieser von dem Deckelelement abgeschraubt ist.
4. Der Siebeinsatz ist HEISS. Bitte schützen Sie Ihre Hände, wenn Sie den Brei zum Kochen in einen Behälter geben oder wegwerfen. Nachdem Sie den Brei aus dem Siebeinsatz genommen haben, stellen Sie den Universalbecher (mitsamt dem Siebeinsatz) zum Abkühlen unter fließendes Wasser.
5. Wenn der Becher abgekühlt ist, schrubben Sie mit dem Reinigungspad und der Bürste den Siebeinsatz mit warmem Seifenwasser ab - auf diese Weise wird verhindert, dass Proteinablagerungen die Poren des Siebeinsatzes verstopfen. Vergewissern Sie sich, dass der Siebeinsatz völlig sauber ist und stellen Sie sicher, dass alle Poren offen sind, da ein verstopfter Siebeinsatz bei zukünftigen Zubereitungsvorgängen die Milchkonsistenz beeinträchtigen kann. Wenn die Poren des Siebeinsatzes erst einmal durch Proteinablagerungen verstopft sind, kann es äußerst schwierig sein, diese zu entfernen.

PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Siebeinsatz rutscht vom Deckelement ab	Inkorrekt auf das Gewinde aufgesetzt	Sichern Sie den Siebeinsatz erneut, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen
Zutaten nicht vollständig gemahlen	Zu viele oder zu wenige Zutaten im Siebeinsatz	Füllen Sie den Siebeinsatz nochmals mit der empfohlenen Menge Zutaten
	Nicht genug Wasser in der Kammer	Füllen Sie die Kammer auf eine Füllhöhe zwischen den beiden Markierungen
	Siebeinsatz ist verstopft	Reinigen Sie den Siebeinsatz mit der Bürste
Überlaufen	Zu viel Wasser im Behälter	Korrigieren Sie den Wasserfüllstand, sodass sich dieser innerhalb der beiden Markierungen befindet
	Siebeinsatz ist verstopft	Reinigen Sie den Siebeinsatz mit der Bürste in warmem Seifenwasser
Signalton ertönt nicht	Wasserfüllhöhe zu gering	Füllen Sie die Kammer auf eine Füllhöhe zwischen den beiden Markierungen
	Wassertemperatur zu kalt	Erwärmen Sie das Wasser auf 10°C - 40°C
	Motor oder Schaft verstopft	Reinigen Sie den Siebeinsatz
Milch verbrennt	Nicht genug Zutaten im Siebeinsatz	Versuchen Sie es erneut - benutze Sie den Messbecher zum Auffüllen des Siebeinsatzes
	Zu viele Zutaten, zu wenig Wasser	Versuchen Sie es erneut – füllen Sie die Kammer mit Wasser, bis sich der Füllstand innerhalb der empfohlenen Fülllinien befindet. Benutzen Sie den Messbecher zum Auffüllen des Siebeinsatzes
Milch zu dünnflüssig	Siebeinsatz ist verstopft	Reinigen Sie den Siebeinsatz mit der Bürste in warmem Seifenwasser
	Nicht genug Zutaten im Siebeinsatz	Versuchen Sie es erneut - benutzen Sie den Messbecher zum Auffüllen des Siebeinsatzes
	Zutaten nicht lange genug eingeweicht	Prüfen Sie die Lösungsvorschläge in der Bedienungsanleitung
Gerät wird warm, aber der Motor läuft nicht	Prüfen Sie das Gerät auf Verstopfungen und Bedienungsfehler	Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein. Prüfen Sie die Bedienungsanweisungen im Gerätehandbuch
Vorgang wird nach Tastendruck nicht aktiviert	Wasser in das Deckelement eingetreten	Warten Sie 4-5 Tage, bis das Gerät getrocknet ist. Versuchen Sie es erneut

A. GRUNDREZEPT FÜR VANILLESOJAMILCH

Bereiten Sie mit dem Soyabella entsprechend den Anweisungen Sojamilch zu. Wenn die Sojamilch fertig ist, fügen Sie folgende Zutaten hinzu:

- ½ Teelöffel Meersalz
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 3 Esslöffel Rohrzucker

Sie können Ihre Sojamilch mit zahlreichen Geschmacksstoffen variieren. Experimentieren Sie einfach ein wenig. Probieren Sie zusätzlich zu Vanilleextrakt echten Ahornsirup anstelle von Weißzucker. Zum Süßen können Sie ebenso Melasse, braunen Reissirup, Dattelsirup, Johannisbrotpulver und Gerstenmalzsirup verwenden. Ein Kaffeemesslöffel eignet sich gut, um die zu verwendende Menge Pulver zu messen.

Feinkostgeschäfte, Naturkostläden und zahlreiche Kaffeehandlungen verkaufen Sirups zur Zubereitung von aromatisierten Kaffees. Sie können sie ebenso benutzen, um Soja-, Reis- und Hafermilch geschmacklich zu variieren. Die Geschmacksrichtungen Haselnuss, Kaffee oder Mokka zählen bei Neulingen zu den Favoriten.

Salzige Sojamilch Sojamilch muss nicht süß sein, um gut zu schmecken. Bei einem chinesischen Rezept wird einfache Sojamilch in eine Schüssel mit einer Mischung aus klein geschnittenen Frühlingszwiebeln, Salz (benutzen Sie nach Möglichkeit Meersalz), kleinen Stückchen getrockneten Garnelen und eingelegtem Gemüse gegossen. Milch aus schwarzen Sojabohnen und Sesam. Vermischen Sie ca. 60 Prozent schwarze Sojabohnen, 25 Prozent Erdnüsse und 15 Prozent schwarze Sesamsamen (Pulver aus schwarzem Sesam ist in den meisten asiatischen Lebensmittelgeschäften erhältlich) und befolgen Sie die Anweisung zur Zubereitung von Reispaste.

B. ROHE NUSSMILCH

• Ahornsirup-Mandelmilch

Zutaten: 1 Messbecher eingeweichte/abgespülte Mandeln (70 g), 0,8 l gefiltertes Wasser (bis zur unteren Fülllinie der Kammer auffüllen), 2-5 Esslöffel Ahornsirup (vorzugsweise Güteklasse B), 1 Teelöffel Vanille (vorzugsweise ohne Alkohol), 1-2 Prisen Meersalz.

Anleitung:

1. Füllen Sie die Kammer (bis zur unteren Fülllinie) mit 0,8 l Wasser.
2. Füllen Sie den Milchsiebeinsatz mit den eingeweichten Mandeln – und befestigen Sie diesen am Deckelelement (indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen). Vergewissern Sie sich, dass er fixiert ist.
3. Befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von ROHER Nussmilch.
4. Gießen Sie die neutrale Mandelmilch in einen Behälter (Messbecher, Krug etc.) und geben Sie den Ahornsirup, die Vanille und das Meersalz hinzu.
5. Stellen Sie die Milch vor dem Servieren in den Kühlschrank.

REZEPTE

• Sunny Sonnenblumenkernmilch

Zutaten: 1 kleiner Messbecher eingeweichte/abgespülte Sonnenblumenkerne (70 g), 0,8 l gefiltertes Wasser (bis zur unteren Fülllinie der Kammer auffüllen), 2-5 Esslöffel Agavennektar, 1-2 frische Bananen, etwas Muskat, 1-2 Prisen Meersalz.

Anleitung:

1. Füllen Sie die Kammer (bis zur unteren Fülllinie) mit 0,8 l Wasser.
2. Füllen Sie den Milchsiebeinsatz mit den eingeweichten Mandeln – und befestigen Sie diesen am Deckelelement (indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen). Vergewissern Sie sich, dass er fixiert ist.
3. Befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von ROHER Nussmilch.
4. Gießen Sie die neutrale Sonnenblumenkernmilch in ein Mixgerät, fügen Sie den Agavennektar, die Banane(n), das Muskat und das Meersalz hinzu. Mixen Sie alles zu einer cremigen Konsistenz.
5. Jetzt können Sie die Milch servieren und genießen.

• Herbstliche Erntedankfestmilch

Zutaten: 1 Messbecher eingeweichte/abgespülte Kürbiskerne (70 g), 1 Messbecher eingeweichte/abgespülte Sesamsamen, 0,8 l gefiltertes Wasser (bis zur unteren Fülllinie der Kammer auffüllen), 2-5 Esslöffel Ahornsirup (Güteklasse B), etwas Kürbisgewürz, 1-2 Prisen Meersalz.

Anleitung:

1. Füllen Sie die Kammer (bis zur unteren Fülllinie) mit 0,8 l Wasser.
2. Geben Sie die eingeweichten Kürbiskerne und Sesamsamen zur Milch.
3. Befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von ROHER Nussmilch.
4. Fügen Sie den Ahornsirup und das Kürbisgewürz hinzu.
5. Nachdem Sie die Milch im Kühlschrank gekühlt haben, können Sie sie servieren und genießen.

C. WARMER SUPPEN UND GETREIDEBREIE

Hilfreicher Hinweis! Wenn Sie nach der Zubereitung des Suppenfonds im Soyabella Gewürze hinzufügen möchten, können Sie diese in die Edelstahlkammer geben, das Deckelelement ohne Siebeinsatz aufsetzen und mithilfe der MAHLEN-Funktion die Suppe kurz 10 Sekunden lang mischen! Wenn Sie die Suppe länger mischen möchten, können Sie die MAHLEN-Funktion noch zwei- oder dreimal wiederholen.

• Zwiebel-Brokkolisuppe

Zutaten: 1 kleine rote oder gelbe Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten, 1 Tasse (ca. 230 g) Brokkoliröschen, 1 kleine Möhre, in Scheiben geschnitten, 0,8 l Wasser, 1 Teelöffel Pfeffer, 1-2 Teelöffel Meersalz, etwas gemahlene Muskatnuss, ein Spritzer Olivenöl, frische Petersilie (zum Garnieren).

Anleitung:

1. Geben Sie die Zwiebel, den Brokkoli, die Möhre und den Pfeffer in die Edelstahlkammer.
 2. Fügen Sie bis zur unteren Fülllinie Wasser hinzu.
 3. Befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von cremigen/pürierten Suppen.
 4. Rühren Sie die restlichen Gewürze und zuletzt das Olivenöl ein.
 5. Garnieren Sie die Suppe mit etwas gehackter Petersilie und servieren Sie sie warm.
- * Sie können die Suppe verdicken, indem Sie Hefeflocken oder Parmesankäse hinzufügen.
* Die Suppe ist außerordentlich schmackhaft - perfekt für kalte Wintertage!

• Kartoffellauchsuppe

Zutaten: 1 Lauch, gewaschen und in Scheiben geschnitten, 1 Tasse (ca. 230 g) Kartoffeln, in Würfel geschnitten, 3 Knoblauchzehen, 0,8 l Wasser, 1 Teelöffel Pfeffer, 2-3 Teelöffel rotes Miso, 1 Teelöffel Meersalz, eine Prise Chiligewürz, ein Spritzer Sesamöl, etwas frischer Zitronensaft, Schnittlauch.

Anleitung:

1. Geben Sie den Lauch, die Kartoffeln, die Knoblauchzehen und den Pfeffer in die Edelstahlkammer des Soyabella
2. Füllen Sie die Kammer bis zur 0,8 l-Fülllinie (untere Fülllinie) mit Wasser.
3. Befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von cremigen/pürierten Suppen.
4. Rühren Sie die restlichen Gewürze und zuletzt das Sesamöl ein.
5. Garnieren Sie die Suppe mit gehacktem Schnittlauch und etwas Zitronensaft und servieren Sie sie warm.

• Curry-Kürbissuppe

Zutaten: 2 grüne Zucchini, in Scheiben geschnitten, 1 Tasse (ca. 230 g) Curry-Cashewnüsse (SunJewels Organics), 0,8 l Wasser, 1 Teelöffel Geflügelgewürz, 1-2 Teelöffel Sojasauce, 1 Teelöffel Meersalz, pro Portion etwas Butter, frisches Basilikum (zum Garnieren).

Anleitung:

1. Geben Sie die Zucchini, die Curry-Cashewnüsse und das Geflügelgewürz in die Edelstahlkammer des Soyabella.
2. Füllen Sie die Kammer bis zur 0,8 l-Fülllinie (untere Fülllinie) mit Wasser.
3. Befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von cremigen/pürierten Suppen.
4. Rühren Sie die restlichen Gewürze ein.
5. Garnieren Sie die Suppe jeweils mit einem Stückchen Butter und etwas gehacktem frischem Basilikum und servieren Sie sie warm.

Hilfreicher Hinweis!

Gemahlener Parmesankäse passt ebenso hervorragend zu dieser Suppe. Curry-Cashewnüsse eignen sich hervorragend, um aus dieser Suppe eine kräftige Brühe zu machen. Wenn Sie eine cremigere, grobere Suppe zubereiten möchten, geben Sie die Cashewnüsse (nur einen kleinen Messbecher voll, ca. 70 g) in den Milchsiebeinsatz und kochen Sie die Suppe auf diese Weise. Die Kürbisstückchen bleiben ganz, während die Cashewnüsse gemixt werden.

REZEPTE

• **Wärmende Wintersuppe**

Zutaten: 1 kleine weiße oder gelbe Zwiebel, 1 Tasse (ca. 230 g) Süßkartoffel (mit Schale), in Scheiben geschnitten, 1 Tasse (ca. 230 g) Kabocha-Kürbis, in Scheiben geschnitten (mit Kernen und Schale), Wasser, 1 Teelöffel frischer Ingwer, in Scheiben geschnitten, 1-2 Teelöffel Sojasauce, 1 Teelöffel Meersalz, etwas gemahlene Muskatnuss und Zimt.

Anleitung:

1. Geben Sie die Zwiebeln, die Süßkartoffel, den Kabocha-Kürbis und den Ingwer in die Edelstahlkammer des Soyabella.
2. Füllen Sie die Kammer bis zur 0,8 l-Markierung mit Wasser auf.
3. Befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von cremigen/pürierten Suppen.
4. Rühren Sie die Sojasauce und das Meersalz ein.
5. Garnieren Sie die Suppe mit Muskat und Zimt und servieren Sie sie warm.

**Die Suppe kann durch Hinzufügen von geriebener roher Süßkartoffel verdickt werden.*

**Der Ingwer verleiht dieser Wintersuppe ein „warmes“ Aroma und eine herrlich sämige Konsistenz - die perfekte Mahlzeit für kalte Wintertage.*

• **Cremige Curry-Pilzsuppe**

Zutaten: 1 Tasse (ca. 230 g) Curry-Cashewnüsse (SunJewels Organics), 2 Tassen (ca. 240 g) Pilze, in Scheiben geschnitten, Wasser, 1 Teelöffel Pfeffer, 1 Teelöffel Geflügelgewürzmischung, 1 Teelöffel Meersalz, 1 Prise Currypulver, ein Stückchen Butter und frische Petersilie als Garnitur.

Anleitung:

1. Geben Sie die Cashewnüsse, die Pilze und den Pfeffer in die Edelstahlkammer des Soyabella.
2. Füllen Sie die Kammer bis zur 0,8 l-Markierung mit Wasser auf.
3. Befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von cremigen/pürierten Suppen.
4. Rühren Sie das Geflügelgewürz, das Meersalz, das Currypulver und zuletzt die Butter ein.
5. Garnieren Sie die Suppe mit gehackter Petersilie und servieren Sie sie warm.

**Die Butter verfeinert die Suppe, sie können sie jedoch auch durch Olivenöl ersetzen.*

• **Kürbissuppe mit roher Zucchini**

Zutaten: 2 Tassen (ca. 460 g) Pilze, in Scheiben geschnitten, 1 Tasse (ca. 230 g) Curry-Cashewnüsse (SunJewels Organics), Wasser, 1 Teelöffel Geflügelgewürz, 1-2 Teelöffel Sojasauce, 1 Teelöffel Meersalz, pro Portion jeweils 1/2 Tasse (ca. 115 g) geriebene rohe Zucchini und ein Stückchen Butter.

Anleitung:

1. Geben Sie die Pilze, die Curry-Cashewnüsse und das Geflügelgewürz in die Edelstahlkammer des Soyabella.
2. Füllen Sie die Kammer bis zur 0,8 l-Markierung mit Wasser auf.
3. Befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von cremigen/pürierten Suppen.
4. Rühren Sie die Sojasauce, das Meersalz und die Butter ein.
5. Geben Sie zuletzt die rohe geriebene Zucchini dazu - 1/2 Tasse (ca. 115 g) pro 230 ml Suppe.

** Die Kombination aus gekochten und rohen Zutaten verdickt die Suppe und verleiht ihr nicht nur wertvolle Nährstoffe, sondern auch ein herrliches Aroma.*

• Kerniger Roggenbrei

Zutaten: 1 Messbecher (70 g) eingeweichte/abgespülte rohe Mandeln, 1 Tasse (ca. 230 g) Roggenflocken, 2 Tassen (ca. 480 ml) gefiltertes Wasser, 1-3 Esslöffel Ahornsirup (Güteklasse B), etwas Kürbisgewürz oder Zimt und Muskat, 2 Prisen Meersalz.

Anleitung:

1. Gießen Sie 480 ml gefiltertes Wasser in die Kammer.
2. Geben Sie die Roggenflocken in die Edelstahlkammer des Soyabella.
3. Geben Sie die Mandeln in den Milchsiebeinsatz und befestigen Sie diesen am Deckelelement.
4. Befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von eintopfartigen Suppen.
5. Gießen Sie den ungewürzten Roggenbrei in eine Schüssel und rühren Sie die restlichen Zutaten ein.
6. Geben Sie etwas Kürbisgewürz (oder Zimt und Muskat) auf jede Portion und servieren Sie den Brei warm.

• Hirsebrei

Zutaten: 2 Tassen (480 ml) gefiltertes Wasser, 1 1/2 Tassen (ca. 345 g) Hirse (über Nacht eingeweicht und abgespült), 1 1/2 Messbecher (ca. 100 g) eingeweichte/abgespülte Sonnenblumenkerne, 1/2 Teelöffel Zimt, 1 Prise Kardamom, 1-3 Teelöffel Ahornsirup (Güteklasse B), 1 Prise Meersalz, ein Stückchen Butter, einige eingeweichte Rosinen.

Anleitung:

1. Geben Sie die Hirse und das Wasser in die Edelstahlkammer des Soyabella.
2. Füllen Sie die Sonnenblumenkerne in den Milchsiebeinsatz.
3. Befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von eintopfartigen Suppen.
4. Gießen Sie den ungewürzten Brei in eine Schüssel.
5. Rühren Sie den Zimt, den Kardamom, den Ahornsirup und das Meersalz ein.
6. Geben Sie auf jede Schüssel ein Stückchen Butter und garnieren Sie den Brei mit Rosinen und etwas Zimt und servieren Sie ihn noch warm.

REZEPTE

• **Vollkornreis- und Pinienkernbrei**

Zutaten: Vollkornreis - 2 Messbecher, Pinienkerne - 1 Messbecher, Wasser - 1,3 l, Salz und Gewürze.

Anleitung:

1. Lassen Sie den Vollkornreis 4-6 Stunden oder über Nacht einweichen.
2. Geben Sie den Vollkornreis und die Pinienkerne direkt in die Edelstahlkammer des Soyabella.
3. Füllen Sie die Edelstahlkammer bis zur 0,8 l-Fülllinie mit Wasser auf.
4. Befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von cremigen/pürierten Suppen.
5. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, füllen Sie die Kammer bis zur 1,3 l-Fülllinie mit Wasser auf.
6. Setzen Sie das Deckelelement wieder auf und drücken Sie die „MAHLEN“-Taste. Wenn der Mahlvorgang abgeschlossen ist, drücken Sie erneut die „MAHLEN“-Taste.
7. Geben Sie Salz und Gewürze dazu.

**Einige zusätzliche Pinienkerne auf dem Brei verstreut machen diesen herrlich knusprig.*

D. TRADITIONELLE CHINESISCHE REZEPTE

Es folgen einige beliebte chinesische Rezepte. Die Zutaten sind weitgehend in asiatischen Lebensmittelläden erhältlich.

• **Milch aus fünf Bohnensorten**

Zutaten: 40 g Sojabohnen, 10 g schwarze Sojabohnen, 10 g Brechbohnen, 10 g Erbsen, 10 g Erdkastanien, 1 l Wasser.

Anleitung:

1. Weichen Sie die Bohnen 6-8 Stunden ein und reinigen Sie sie vor der Verarbeitung.
2. Befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von Sojamilch.

• **Sojabohnen- und Malzzuckerdrink**

Zutaten: 80 g Sojabohnen, 1 l Wasser, 50 g Malzzucker.

Anleitung:

1. Lassen Sie die Sojabohnen 6-8 Stunden einweichen und reinigen Sie sie. Tauen Sie den Malzzucker auf, indem Sie ihn in gekochtes Wasser legen.
2. Befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von Sojamilch. Fügen Sie den Malzzucker hinzu und genießen Sie Ihren Drink.

• **Sojabohnen- und Süsskartoffel-Reisbrei**

Zutaten: 35 g Sojabohnen, 1 l Wasser, 15 g Reis, 15 g schwarzer Reis, 15 g Süsskartoffel und Weißzucker.

Anleitung:

1. Lassen Sie die schwarzen Sojabohnen 6-8 Stunden einweichen und reinigen Sie sie vor der Verarbeitung.

2. Befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von Sojamilch.
3. Schneiden Sie die Süßkartoffel in kleine Stücke. Kochen Sie die Süßkartoffel mit dem Reis, dem schwarzen Reis und der Sojabohnenmilch 10-15 Minuten lang und genießen Sie dann Ihr Gericht.

• Milch aus schwarzen Sojabohnen und Sesam

Zutaten: 50 g schwarze Sojabohnen, 15 g Erdnüsse, 5-10 g schwarzer Sesam, 1 l Wasser.

Anleitung:

1. Lassen Sie die Sojabohnen und die Erdnüsse 6-8 Stunden einweichen und reinigen Sie sie vor der Verarbeitung.
2. Geben Sie die eingeweichten schwarzen Sojabohnen und Erdnüsse und den schwarzen Sesam in den Milchsiebeinsatz und befolgen Sie die Anweisungen zur Herstellung von Sojabohnenmilch.

• Erdnuss- und Sojabohnenmilch

Zutaten: 200 ml Milch, 40 g Erdnüsse, 40 g Sojabohnen, 800 ml Wasser.

Anleitung:

1. Lassen Sie die Sojabohnen und die Erdnüsse 6-8 Stunden einweichen und reinigen Sie sie vor der Verarbeitung.
2. Geben Sie die eingeweichten Sojabohnen und Erdnüsse in den Milchsiebeinsatz. Geben Sie Wasser und Milch zu der Kammer und befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von Sojabohnenmilch.

• Milch aus roten Datteln und grünen Sojabohnen

Zutaten: 80 g Sojabohnen, 1 l Wasser, 50 g Malzzucker.

Anleitung:

1. Lassen Sie die Sojabohnen 6-8 Stunden einweichen und reinigen Sie sie. Tauen Sie den Malzzucker auf, indem Sie ihn in gekochtes Wasser legen.
2. Waschen Sie die roten Datteln und geben Sie sie mit den eingeweichten Bohnen in den Milchsiebeinsatz. Befolgen Sie die Anweisungen zur Herstellung von Sojabohnenmilch.
3. Fügen Sie nach Bedarf Zucker hinzu und genießen Sie Ihre Milch.

• Walnuss- und Mandelmilch

Zutaten: 60 g Mandeln, 15 g Walnüsse, 1 l Wasser.

Anleitung:

1. Lassen Sie die Walnüsse und Mandeln 6-8 Stunden einweichen und reinigen Sie sie vor der Verarbeitung.
2. Geben Sie die Walnüsse und Mandeln in den Milchsiebeinsatz und befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von Sojabohnenmilch.

REZEPTE

• Erdnussmilch

Zutaten: 80 g Erdnüsse, 1 l Wasser.

Anleitung:

1. Lassen Sie die Erdnüsse 6-8 Stunden einweichen und reinigen Sie sie vor der Verarbeitung.
2. Geben Sie die Erdnüsse in den Milchsiebeinsatz und befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von Sojabohnenmilch.

• Milch aus schwarzem Sesam mit Honig

Zutaten: 1 Esslöffel Honig, 20 g schwarzer Sesam, 60 g Sojabohnen, 1 l Wasser.

Anleitung:

1. Lassen Sie die Sojabohnen 6-8 Stunden einweichen und reinigen Sie sie vor der Verarbeitung.
2. Geben Sie die Sojabohnen und den schwarzen Sesam in den Milchsiebeinsatz und befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von Sojabohnenmilch.
3. Geben Sie den Honig dazu und genießen Sie Ihre Milch.

• Klöße aus Sojabohnenrückstand

Zutaten: 2 oder 3 Eier, 400 g Mehl, 400 g Sojabohnenrückstände, 400 ml Wasser.

Anleitung:

1. Vermischen Sie alle Zutaten und fügen Sie je nach Geschmack Salz oder Zucker hinzu.
2. Die Klöße werden einfach in der Pfanne gebraten und sind im Nu fertig.

• Tofu

Zutaten: Sojamilch, Tofu-Gerinnungsmittel [kann durch Magnesium-Malat, Nigari (natürliches Magnesiumchlorid) oder natürliches Calciumsulfat ersetzt werden]

Anleitung:

1. Rühren Sie nach und nach 1 Päckchen Tofu-Gerinnungsmittel in Ihre Sojamilch ein. Decken Sie den Behälter ab und lassen Sie die Masse ca. 40 Minuten ruhen. Ihre Sojamilch wird sich in Tofuquark und Molke trennen.
2. Bereiten Sie Ihre Tofuform vor, indem Sie sie mit einem Seihtuch auslegen. Wenn sich Ihre Sojamilch in Tofuquark und Molke getrennt hat, gießen Sie sie in die Tofuform. Falten Sie das überstehende Seihtuch über dem Tofu zusammen und drücken Sie das überschüssige Wasser aus.
3. Legen Sie ein Gewicht (500-1000 g) auf die Tofuform und lassen Sie die Masse weitere 20 Minuten ruhen.
4. Nehmen Sie den Tofu aus der Form und genießen Sie ihn!

WENN SIE DEN KUNDENDIENST BRAUCHEN

Im unwahrscheinlichen Fall, dass Ihr Tribest® Soyabella innerhalb der Garantiezeit gewartet werden muss oder bei normaler Verwendung im Haushalt nicht richtig funktioniert, wenden Sie sich an das Tribest® Soyabella Garantie-Service-Center.

SERVICE-CENTER

Kontaktieren Sie für alle Serviceanfragen bitte zunächst das Garantie-Service-Center, um eine Warenrücksendegenehmigungsnummer (RMA, Return Merchandise Authorization) und die Versandbestimmungen zu erhalten.

Wenn Sie den Kundendienst brauchen:

- 1) Rufen Sie das Garantie-Service-Center (+1 888-254-7336) an, um eine Warenrücksendegenehmigungsnummer (RMA) zu erhalten, um Ihren Tribest® Soyabella zum Service-Center zu schicken. Rücksendungen ohne deutlich auf der Verpackung geschriebene RMA-Nummer werden NICHT angenommen.
- 2) Verpacken Sie Ihr Tribest® Soyabella Gerät sicher in der Originalverpackung. Stellen Sie sicher, dass alle betroffenen Teile enthalten sind.
- 3) Füllen Sie das Serviceanfrage-Formular aus, trennen Sie es ab und legen Sie dieses der Versandverpackung bei.
- 4) Verschließen Sie den Karton sicher mit Klebeband.
- 5) Adressieren Sie das Paket an das Garantie-Service-Center. Achten Sie darauf, Ihre Absenderadresse auf die Außenseite der Verpackung zu schreiben
- 6) Es ist immer ratsam, das Paket gegen mögliche Schäden oder Verlust während des Transports zu versichern. Frankiert versenden.

Modell #

Seriennummer #

Garantie-Versanddatum

DE

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	120V/60Hz (USA), 230V/50Hz (Europa/Asien)
Motorleistung:	220W
Nennleistung:	750W
Motordrehzahl:	11000 rpm
Wasserkapazität:	0.8~1.3L (Approximately 1 quart)
Sojabohnenverbrauch:	50~70g (Approximately 1/3 cup)
Stromverbrauch:	0.2 kwh/Topf
Zutreffende Normen:	GB 4706.1-1992, GB 4706.1-1998, GB 4706.19-1999 GB4706.30-2002,EN.55014-1:2000+A1:2001+A2:2002, EN55014-2:1997+A1:2001, EN61000-3-2:2000, EN61000- 3-3:1995+A1:2001

CONTENIDO

• Instrucciones de Seguridad Importantes.....	74
• Diagrama del Producto.....	75
• Características.....	76
• Funcionamiento	
A. Precauciones.....	77
B. Cómo elaborar Leche de Soja, Leche de Arroz, Leche de Nue.....	78
C. Elaboración de leche cruda a base de frutos secos.....	79
D. Cómo elaborar Puré de Avena, Puré de Arroz.....	80
E. Elaboración de Sopas de Arvejas Partidas, Lentejas, y otras.....	81
F. Cómo Moler Café y Otros Alimentos Secos.....	82
G. Limpieza.....	83
• Solución de Problemas.....	84
• Recetas	
A. Leche de Soja de Vainilla Básica.....	85
B. Recetas Chinas Tradicionales.....	85
• Recetas añadidas por el importador en España.....	88
• Características Técnicas.....	89
• Si Necesita Asistencia.....	90

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos deben tomarse precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

1. Leer las instrucciones antes de utilizar el electrodoméstico.
2. Para evitar riesgos de electrocución, no sumergir el cable, el enchufe, o el motor en agua u otros líquidos.
3. Desconectar el electrodoméstico cuando no está en uso, antes de colocar o quitar accesorios y antes de limpiar. Quitar el enchufe tomando el cuerpo del mismo y retirándolo de la toma de corriente. No tirar o enroscar el cable para desconectar la unidad.
4. Si el electrodoméstico va a ser utilizado por niños tomar las precauciones necesarias.
5. Evitar contacto al quitar los accesorios.
6. No poner en funcionamiento el electrodoméstico si el cable/enchufe está dañado, después de fallos en el funcionamiento del mismo, o si sufriera cualquier tipo de caída. Llevar el electrodoméstico al servicio autorizado para revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no permitidos para este electrodoméstico puede causar incendio, shock eléctrico o heridas.
8. No utilizar en exteriores.
9. No dejar colgando el cable del borde de la mesa, o que el mismo entre en contacto con superficies calientes.
10. Para desconectar el electrodoméstico, esperar a que el motor se detenga antes de desconectarlo.
11. Preste atención al utilizar este electrodoméstico. Asegurarse de que el motor se detenga completamente antes de desarmarlo. Desconectarlo después de utilizarlo.

CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

DIAGRAMA DEL PRODUCTO



Filtro para Puré de Arroz



Tazón para Moler



Vasito Medidor



Recipiente



Cepillo de Limpieza



Trapo Limpiador



Cable de alimentación



CARACTERÍSTICAS

- Proceso totalmente automático.
- Se obtienen resultados sorprendentes con ingredientes secos y remojados.
- Cuchilla patentada helicoidal para moler con borde dentado. Para moler granos secos y obtener una buena consistencia.
- Micro procesador de control de cocción que ajusta el tiempo y la temperatura para obtener excelentes resultados.
- Filtros de acero inoxidable con perforaciones precisas para incrementar el flujo promedio y el equilibrio en la elaboración de la leche.
- Circuito multi-función de protección contra recalentamiento, desbordamiento y recipiente vacío.
- Fácil de limpiar, con dispositivo de calentamiento externo para un adecuado funcionamiento.
- Luz indicadora inteligente que cambia de verde a roja para indicar que el proceso ha sido completado.
- Se convierte fácilmente en un molinillo de café o de ingredientes secos con la taza de molido.



PIEZAS OPCIONALES



Tapa de acero inoxidable



Kit fabricante de tofu

A. PRECAUCIONES

1. No utilizar Soyabella para recalentar puré frío.
2. No sumergir la unidad principal en el agua o verter agua dentro de los componentes eléctricos. No dejar el agua incorporar el agujero de vapor húmedo. (utilizar el paño mojado para limpiar la unidad principal)



3. No sumergir la cámara de acero inoxidable en agua o humedecer la parte interior de la base o el asa.
4. Asegurarse de que el Enchufe Superior y el Recipiente del Enchufe de Potencia estén secos antes de conectar el artefacto.
5. Si un servicio técnico no autorizado desarmara la parte superior del artefacto, la garantía quedará anulada.
6. Tener cuidado con la cuchilla y componentes de molido al limpiarlos.
7. No tocar los componente de acero Inoxidable hasta que se hayan enfriado completamente.
8. La cámara de acero inoxidable puede llegar a altas temperaturas durante el funcionamiento del artefacto. No tocar esta cámara mientras está en uso. (Prestar especial atención si hay niños en las cercanías)
9. No poner en funcionamiento al artefacto si el cable está dañado.
10. Siempre utilizar un toma de corriente a tierra con el enchufe.

FUNCIONAMIENTO

B. CÓMO ELABORAR LECHE DE SOJA

Siga estas instrucciones para elaborar leche de soja, leche de nuez o leche de arroz fresca.

- 1. Soja remojada:** Utilizar el medidor y llenar una taza de soja 2.5oz - 3.5oz (70g - 95g). Enjuagar bien los porotos de soja y dejarlos en remojo.
 - **RECOMENDACIONES:** Dejar en remojo la soja durante 8 horas en primavera y otoño, 10 horas en invierno y 6 horas en verano.
 - **CONSEJO:** Al dejar en remojo la soja, colocarla directamente en el filtro. Colocar agua dentro del mismo para remojar la soja y dejar que reposen.
- 2. Agregar agua:** a la jarra de acero inoxidable a un nivel entre la parte superior e inferior del nivel de agua. Se puede controlar la densidad de la leche de soja colocando mayor o menor cantidad de agua. El nivel más bajo es adecuado para 2.5oz (70g) de soja, mientras que el nivel superior es adecuado para 3.5oz (95g) de soja. Se puede agregar agua tibia para acortar el proceso. NO agregar por encima de los 104°F (40°C).
- 3. Colocar soja y encajar el filtro:** a la parte superior de la unidad moviendo la cuchilla de lado a lado hasta que quede bien fijada. Cerrar el filtro haciéndolo girar en el sentido de las agujas del reloj (las marcas de este accesorio indican las direcciones de cierre y apertura).
 - **PRECAUCION: ASEGURARSE DE QUE EL FILTRO QUEDE BIEN AJUSTADO EN SU LUGAR.** Si el mismo se aflojara durante el funcionamiento del artefacto, la cuchilla podría dañar el accesorio.
- 4. Ensamblar el artefacto y preparar la leche de soja:** Conectar la parte superior de la unidad a la cámara de acero inoxidable. Asegurarse de que el enchufe superior encaje en la ranura correspondiente que se encuentra por encima del asa. Conectar el artefacto al toma corriente de pared. Una vez conectado, el procesador de leche de soja emitirá un pitido y una luz roja se activará en forma intermitente, lo que indicará que el artefacto está conectado. Presionar la tecla "MILK" que se encuentra en la parte superior de la unidad y la luz roja quedará fija, lo que indicará que el proceso ha comenzado. El mismo tendrá una duración de 15 minutos. Al terminar, el indicador emitirá una luz verde parpadeante y el artefacto emitirá un pitido nuevamente.
- 5. Vierta la leche y disfrútela:** Desconectar la base de la unidad. Levantar la parte superior de la unidad de la cámara de acero inoxidable. Al hacerlo, no tocar el filtro de leche. Estará caliente. Asegurarse de retirar toda la leche del accesorio antes de separar la parte superior de la unidad de la cámara de acero inoxidable. Colocar la parte superior de la unidad con el filtro dentro de la taza para que se enfríe. Con cuidado, verter la leche de la jarra.
 - **PRECAUCION:** La leche de soja estará caliente. Dejar enfriar la misma antes de servirla.
 - **CONSEJO:** Agregar los ingredientes que ud. prefiera para saborizar la leche de soja. Agregar una pizca de sal, o azúcar morena, vainilla o cualquier otro saborizante.

C. ELABORACIÓN DE LECHE CRUDA A BASE DE FRUTOS SECOS

La leche de almendras y de castaña cruda son excelentes alternativas para aquellas personas que siguen la dieta vegetariana, y son muy fáciles de elaborar con Soyabella. Siga las instrucciones que se indican a continuación para elaborar leche de almendras cruda. Se pueden reemplazar las almendras por castañas o por su fruto seco favorito para obtener una preparación de sabores deliciosos y consistentes.

- 1. Remojar las almendras:** Utilizar la taza de medición y llenarla con almendras secas. Enjuagarlas bien y dejarlas en remojo:
 - **RECOMENDACIONES:** Dejar las almendras en remojo durante la noche, o por lo menos durante 4 horas.
 - **CONSEJO:** Cuando deje en remojo el fruto, colóquelo directamente dentro del recipiente del procesador de leche. Agregar agua para poner las habas en remojo y dejar asentar.
 - **CONSEJO:** Soyabella funcionará perfectamente sino poner en remojo los frutos secos. No obstante, siempre recomendamos dejar en remojo los frutos secos y las habas antes de elaborar leche para maximizar las propiedades nutritivas de los mismos.
- 2. Cómo llenar el Recipiente para Leche:** Colocar las almendras dentro del filtro. Se puede agregar una cantidad pequeña de almendras remojadas, si desea obtener una leche más espesa.
- 3. Colocar el Recipiente para Leche en la parte superior del artefacto:** Colocar el filtro en la parte superior del artefacto, moviendo de un lado a otro las cuchillas hasta que quede bien ajustada. Asegurarlo haciéndolo girar en el sentido contrario a las agujas del reloj.
 - **PRECAUCIÓN: ASEGURARSE DE QUE EL RECIPIENTE PARA LECHE ESTÉ BIEN AJUSTADO!** Si el mismo se aflojara mientras el artefacto está en funcionamiento, la cuchilla giratoria podría dañar el filtro.
- 4. Agregar agua a la jarra de acero inoxidable:** Llenar la jarra con agua, de modo que el nivel del agua esté entre la parte superior e inferior de las líneas indicadoras de nivel de agua. Se puede controlar la consistencia de la leche de almendras agregando más o menos agua. La marca de nivel más baja es apropiada para 2.5oz (70g) de almendras, mientras que la marca de nivel de agua superior es apropiada para 3.5oz (95g) de almendras.
- 5. Ensamblar el artefacto y poner en funcionamiento el Molinillo:** Conectar la parte superior del artefacto a la jarra de acero inoxidable. Asegurarse de que el encastre superior se deslice dentro del encastre del recipiente que se encuentra por encima de la manivela. Conectar el cable al enchufe y el enchufe al toma corriente. Una vez conectado, Soyabella comenzará a emitir un pitido y se encenderá un luz roja en forma intermitente, lo que indicará que el artefacto está encendido. Seleccionar la función "MILL" presionando el botón correspondiente que se encuentra en la parte superior del artefacto. La luz roja quedará fija. El artefacto comenzará a moler de inmediato los ingredientes durante 10 segundos aproximadamente. Esperar alrededor de 3 segundos hasta que la luz roja

FUNCIONAMIENTO

parpadee nuevamente. Volver a presionar el botón de la función “MOLER” durante otros 10 segundos. Repetir este procedimiento de 3 a 5 veces, dependiendo de la densidad deseada para la leche.

6. Verter la preparación y a disfrutarla: Desconectar el artefacto. Separar la parte superior del artefacto de la jarra de acero inoxidable. Asegurarse de vaciar bien el recipiente antes de separar la parte superior del artefacto de la jarra de acero inoxidable. Colocar la parte superior del artefacto dentro de la taza. Con cuidado, verter la leche que se encuentra en la jarra.

- *CONSEJO: Agregar sus ingredientes favoritos para saborizar la leche de almendras. Agregar una pizca de sal, néctar orgánico de agave, zumo de caña, vainilla, u otros saborizantes que desee.*

D. CÓMO ELABORAR LECHE DE ARROZ

1. **Remojar el arroz:** Utilizar el medidor y llenarlo con arroz seco 4oz (115g). Enjuagar bien y dejar en remojo durante 30 minutos.

2. Agregar agua a la jarra de acero inoxidable entre los niveles de agua superior e inferior.

3. **Colar el arroz y colocarlo dentro del filtro:** Ajustarlo a la parte superior de la unidad moviendo la cuchilla de lado a lado hasta que quede en posición correcta. Cerrar el filtro de arroz haciéndolo girar en el sentido de las agujas del reloj (las marcas de este accesorio indican las direcciones de cierre y apertura).

- *PRECAUCION: ASEGURARSE DE QUE EL ACCESORIO QUEDE BIEN AJUSTADO EN SU LUGAR. Si el mismo se aflojara durante el funcionamiento del artefacto, la cuchilla podría dañarlo.*

4. **Ensamblar el artefacto y preparar la leche de arroz:** Conectar la parte superior de la unidad a la jarra de acero inoxidable. Asegurarse de que el enchufe superior encaje en la ranura correspondiente que se encuentra por encima del asa. Conectar el artefacto al toma corriente de pared. Una vez conectado, el procesador de leche de soja emitirá un pitido y una luz roja se activará en forma intermitente, lo que indicará que el artefacto está conectado. Presionar la tecla “PASTE” que se encuentra en la parte superior de la unidad y la luz roja quedará fija, lo que indicará que el proceso ha comenzado. El mismo tendrá una duración de 15 minutos. Al terminar, el indicador emitirá una luz verde parpadeante y el artefacto emitirá un pitido nuevamente.

5. **Verter la preparación y disfrútela:** Desconectar la base de la unidad. Levantar la parte superior de la unidad de la jarra de acero inoxidable. Al hacerlo, no tocar el procesador. Estará caliente. Asegurarse de retirar toda la leche del filtro antes de separar la parte superior de la unidad de la cámara de acero inoxidable. Colocar la parte superior de la unidad con el filtro dentro de la taza para que se enfríe. Con cuidado, verter la leche de la cámara de acero inoxidable.

- *PRECAUCION: El puré de arroz estará caliente. Dejar enfriar la misma antes de servirla.*

E. ELABORACIÓN DE SOPAS DE LENTEJAS, Y OTRAS

Usted puede preparar sopas utilizando Soyabella. Estas instrucciones son para sopas de guisantes o de su haba favorita! El arroz de grano corto (arroz dulce), se utiliza como base para espesar la sopa hasta obtener una consistencia agradable. Las cantidades de las recetas están tomadas de la taza de medición que viene con Soyabella.

Ingredientes: 1 1/2 taza de guisantes, 3/4 taza de arroz de grano corto (arroz dulce), 1.3L de agua, sal y condimentos para saborizar

- 1. Remojar el guisante y el arroz:** Enjuagar bien el guisante y el arroz y dejarlos en remojo con agua. Para obtener mejores resultados, dejar en remojo los guisantes y el arroz durante la noche, o por lo menos durante 4 horas.
 - *CONSEJO: Cuando deje en remojo los guisantes y el arroz, colóquelos directamente dentro del recipiente para pastas y ubicarlo dentro de la taza del Soyabella. Verter agua y dejar reposar.*
- 2. Agregar agua a la jarra de acero inoxidable:** Llenar la jarra de acero inoxidable con agua, de modo que la misma llegue hasta el nivel superior (1.3L). Se puede agregar agua caliente para acortar los tiempos del proceso. NO agregar agua a una temperatura superior a los 104°F (40°C).
- 3. Colocar los guisantes y el arroz; adosar el recipiente para pasta a la parte superior del artefacto:** Escurrir los guisantes y el arroz y colocarlos dentro del recipiente para pasta. Colocar el mismo en la parte superior de la unidad moviendo la cuchilla de un lado a otro hasta que quede colocado correctamente. Asegurar el recipiente para pasta haciéndolo en sentido contrario a las agujas del reloj (hay marcas en el recipiente que indican si el mismo está asegurado o no).
 - *PRECAUCIÓN: ASEGURARSE DE QUE EL RECIPIENTE ESTÉ BIEN AJUSTADO! Si el mismo se aflojara mientras el artefacto está en funcionamiento, la cuchilla giratoria podría dañar el recipiente.*
- 4. Ensamblar el artefacto y poner en marcha la función pasta:** Adosar la parte superior del artefacto a la jarra de acero inoxidable. Asegurarse de que el encastre superior se deslice dentro del encastre del recipiente que se encuentra por encima de la manivela. Conectar el cable al enchufe y el enchufe al toma corriente. Una vez conectado, Soyabella comenzará a emitir un pitido y se encenderá un luz roja en forma intermitente, lo que indicará que el artefacto está encendido. Seleccionar la función "PASTE" presionando el botón correspondiente que se encuentra en la parte superior del artefacto. La luz roja quedará fija, indicando que el ciclo ha comenzado. El mismo durará aproximadamente 20 minutos. Cuando finalice, la luz del indicador se tornará verde y comenzará a parpadear, y el artefacto emitirá un pitido.

FUNCIONAMIENTO

parpadee nuevamente. Volver a presionar el botón de la función “MOLER” durante otros 10 segundos. Repetir este procedimiento de 3 a 5 veces, dependiendo de la densidad deseada para la leche.

5. Verter la preparación y a disfrutarla: Desconectar el artefacto. Separar la parte superior del artefacto de la jarra de acero inoxidable. Asegurarse de vaciar bien el recipiente antes de separar la parte superior del artefacto de la jarra de acero inoxidable. Colocar la parte superior del artefacto dentro de la taza para que se enfríe. Con cuidado, verter la sopa que se encuentra en la jarra de acero inoxidable.

- **PRECAUCIÓN:** *La sopa estará caliente. Dejarla enfriar antes de servir.*
- **CONSEJO:** *Agregar sus ingredientes favoritos para saborizar la sopa. Agregar sal, especias o cualquier otro condimento que desee.*

F. CÓMO MOLER CAFÉ Y OTROS ALIMENTOS SECOS

Seguir las siguientes instrucciones para moler café, nuez, granos o semillas.

- 1. Llenar el medidor:** con granos de café, nueces, granos o semillas y colocarlo en Recipiente de Molido.
- 2. Colocar el Recipiente de Molido:** a la parte superior de la unidad, moviendo la cuchilla de lado a lado hasta fijarlo en el lugar correcto. Cerrar la taza para molido haciéndola girar en el sentido de los agujas del reloj.
 - **PRECAUCIÓN:** *ASEGURARSE DE QUE LA TAZA DE MOLIDO ESTÉ FIJA EN SU LUGAR! Si la misma se aflojara durante el funcionamiento del artefacto, la cuchilla podría dañar el accesorio.*
- 3. Ensamblar el artefacto y moler:** Conectar la parte superior de la unidad a la cámara de acero inoxidable. Asegurarse de que el enchufe superior encaje en la ranura correspondiente que se encuentra por encima del asa. Conectar el artefacto al toma corriente de pared. Una vez conectado, el procesador de leche de soja emitirá un pitillo y una luz roja se activará en forma intermitente, lo que indicará que el artefacto está conectado. Presionar la tecla “MILL” que se encuentra en la parte superior de la unidad y la luz roja quedará fija, lo que indicará que el proceso ha comenzado. El mismo tendrá una duración de 15 segundos.
- 4. Disfrute el café recién molido, nueces, granos o semillas:** Levantar la parte superior de la unidad de la cámara de acero inoxidable. Con cuidado quitar la Taza de Molido haciéndola girar en el sentido de las agujas del reloj y separarla de la parte superior de la unidad. Ya puede disfrutar de la preparación.
 - **CLAVE:** *Si hubiera que moler más la preparación, seguir las indicaciones desde el paso 2, utilizando otro ciclo.*

G. LIMPIEZA

Asegurarse de que el procesador Soyabella esté bien limpio antes de utilizarlo. Una buena limpieza garantizará el buen funcionamiento de este procesador durante años.



1. Desconectar la unidad.
2. Colocar la parte superior de la unidad con el procesador dentro del recipiente de enfriamiento durante 30-45 minutos.
 - *CLAVE: Para una limpieza más rápida agregar agua fría al recipiente de enfriamiento. También puede dejar que se enfríe solo.*
3. Después de que la preparación esté fría, separar la parte superior de la unidad del procesador haciéndolo girar en el sentido de las agujas del reloj.
4. Quitar los residuos de soja y lavar el filtro con agua caliente, jabonosa y el cepillo limpiador accesorio. Asegurarse de que el filtro quede completamente limpio y que todos los orificios

estén abiertos y limpios para evitar bloqueos que podrían afectar la consistencia de la leche en el futuro.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa probable	Solución
Procesador se sale de la unidad	Problema de ajuste	Girar el procesador hacia la derecha
Falla en molido de ingredientes	Mucha o poca cantidad de ingredientes	Llenar el filtro con la cantidad justa
	Falta agua en el depósito	Llenar el depósito con el agua justa
	Atasco en el filtro	Limpiar con el cepillo
Rebosamiento	Mucho agua en el depósito	Ajustar nivel de agua
Alarma no suena	Nivel de agua muy bajo	Llenar el depósito con el agua justa
	Baja temperatura del agua. Motor o eje atascado	Agua tibia de 10-40°C Limpiar con cuidado
Leche quemada	Falta de ingredientes	Utilizar el medidor
	Muchos ingredientes. Poco agua	Equilibrar la cantidad de ingredientes/agua
Leche poco densa	Atasco en el procesador	Limpiar con el cepillo y agua con jabon
	Ingredientes mal remojados	Ver instrucciones
Calentamiento con motor apagado	Chequear atascos y errores de funcionamiento	Artefacto no conectado. Ver manual

A. LECHE DE SOJA DE VAINILLA BÁSICA

Preparar leche de soja con Soyabella siguiendo las instrucciones. Cuando la misma esté preparada agregar:

- Sal 1/2 cucharita de té
- Esencia de vainilla 1 cucharita de té
- Azúcar de caña 3 cucharas

Se pueden agregar varios saborizantes. No tema experimentar. Además esencia de vainilla, puede utilizarse jarabe de miel en lugar de azúcar blanca. Melaza, jarabe arroz integral, azúcar de dátil, polvo de algarroba y jarabe de cebada malteada son otros endulzantes que pueden utilizarse. Para medir la cantidad de extractos puede utilizarse como medida una cuchara. Tiendas de alimentos gourmet, almacenes de alimentos vegetarianos y muchos emporios de café venden estos saborizantes para café. Los mismos pueden utilizarse para saborizar soja, arroz, y leche de avena. Avellanas, café o moca son los favoritos de los principiantes.

Leche de Soja salada: La leche de soja no debe ser necesariamente dulce para ser buena. Una receta china explica que la leche de soja puede verterse en un recipiente con cebollas picadas, sal (marina), y trocitos de langostinos secos.

Soja Negra y Leche de Sésamo: Mezcle 60% de soja negra, 25% de cacahuets y 15% de semillas de sésamo negro (sésamo en polvo negro se encuentra disponible en almacenes orientales) y siga las instrucciones para preparar leche de arroz.

B. RECETAS CHINAS TRADICIONALES

Las siguientes recetas son típicas recetas chinas. La mayoría de los ingredientes pueden encontrarse en almacenes orientales.

• Leche de Soja

Ingredientes: Soja 1.4oz (40g), Soja Negra 0.4oz (10g), Poroto de cocción rápida 0.4oz (10g), Guisante 0.4oz (10g), Cacahuete 0.4oz (10g), Agua 33.8 fl oz (1000ml).

Instrucciones:

1. Poner en remojo los porotos durante 6-8 horas y lavarlos antes de utilizarlos.
2. Seguir las instrucciones para procesar leche de soja.

• Bebida a base de Soja y Azúcar de Malta

Ingredientes: Soja 2.8oz (80g), Agua 33.8 fl oz (1000ml), Azúcar de Malta 1.8oz (50g).

Instrucciones:

1. Poner en remojo soja durante 6-8 horas. Descongelar el azúcar de malta mezclándola en agua hervida.
2. Seguir las instrucciones para procesar leche de soja. Agregar azúcar de malta y disfrute de esta preparación.

RECETAS

• Soja y Papilla de Arroz

Ingredientes: Soja 1.4oz (40g), Soja Negra 0.4oz (10g), Poroto de cocción rápida 0.4oz (10g), Guisante 0.4oz (10g), Cacahuete 0.4oz (10g), Agua 33.8 fl oz (1000ml).

Instrucciones:

1. Poner en remojo la soja negra durante 6-8 horas y lavarlos.
2. Seguir las instrucciones para procesar leche de soja.
3. Hervir el arroz, el arroz integral y la leche de soja durante 15 minutos. Disfrute de la preparación

• Soja Negra y Leche de Sésamo

Ingredientes: Soja Negra 1.8oz (50g), Cacahuete 0.5oz (15g), Sésamo Negro 0.2-0.4oz (5-10g), Agua 33.8 fl oz (1000ml).

Instrucciones:

1. Poner en remojo soja negra y el cacahuete durante 6-8 horas. Lavarlos.
2. Colocar en el filtro la soja negra remojada, el cacahuete, el sésamo negro y siga las instrucciones para procesar leche de soja.

• Soja Negra y Leche de Sésamo

Ingredientes: Soja Negra 1.8oz (50g), Cacahuete 0.5oz (15g), Sésamo Negro 0.2-0.4oz (5-10g), Agua 33.8 fl oz (1000ml).

Instrucciones:

1. Poner en remojo soja negra y el cacahuete durante 6-8 horas. Lavarlos.
2. Colocar en el filtro la soja negra remojada, el cacahuete, el sésamo negro y siga las instrucciones para procesar leche de soja.

• Leche de Cacahuete y Leche de Soja

Ingredientes: Leche 7.1oz (200g), Cacahuete 1.4oz (40g), Soja 1.4oz (40g), Agua 27.1 fl oz (800ml).

Instrucciones:

1. Poner en remojo soja y el cacahuete durante 6-8 horas y lavarlos.
2. Colocar en el filtro la soja y el cacahuete remojados. Agregar agua y leche a la jarra y seguir las instrucciones para procesar leche de soja.

• Leche de Cacahuete y Leche de Soja

Ingredientes: Leche 7.1oz (200g), Cacahuete 1.4oz (40g), Soja 1.4oz (40g), Agua 27.1 fl oz (800ml).

Instrucciones:

1. Poner en remojo soja y el cacahuete durante 6-8 horas y lavarlos.
2. Colocar en el filtro la soja y el cacahuete remojados. Agregar agua y leche a la jarra y seguir las instrucciones para procesar leche de soja.

• Leche de Cacahuete y Leche de Soja

Ingredientes: Cacahuete 2.8oz (80g), Agua 33.8 fl oz (1000ml).

Instrucciones:

1. Poner en remojo el cacahuete durante 6-8 horas y lavarlos.
2. Colocar el cacahuete en el procesador de leche y seguir las instrucciones para elaborar leche de soja.

• Leche de Miel de Sésamo Negro

Ingredientes: Miel 1 tbsp, Sésamo Negro 0.7oz (20g), Soja 2.1oz (60g), Agua 33.8 fl oz (1000ml).

Instrucciones:

1. Poner en remojo la soja durante 6-8 horas y lavarlos.
2. Colocar la soja y el sésamo negro en el filtro y seguir las instrucciones para elaborar leche de soja.
3. Agregar miel y a disfrutar de esta preparación.

• Galletas de restos de Soja

Ingredientes: 2 ó 3 Huevos, 14.1oz (400g) de harina, 14.1oz (400g) de restos que quedan en el filtro después de hacer la leche de soja, 14.1oz (400g) de Agua.

Instrucciones:

1. Mezclar todos los ingredientes y sazonar a gusto con sal o azúcar.
2. Freir y disfrutar de la preparación!

RECETAS AÑADIDAS POR EL IMPORTADOR EN ESPAÑA

• Leche de semillas de sésamo

Ingredientes: 2 vasos (utilizar el vaso medidor) de semillas de sésamo oscuras, medio vaso de arroz y 1300 ml de agua caliente.

Instrucciones:

Enjuagar y dejar en remojo el arroz durante dos horas. Saltear brevemente las semillas en un poco de aceite. Poner el arroz remojado y las semillas en el filtro. Seguir las instrucciones para realizar leche de soja.

• Leche de nueces

Ingredientes: 1 vaso (utilizar el vaso medidor) de nueces, 1 vaso de arroz y 1300 ml de agua caliente.

Instrucciones:

Saltear brevemente las nueces en un poco de aceite. Ponerlas en el filtro y seguir las instrucciones para realizar leche de soja.

• Horchata de chufas

Ingredientes: un vaso medidor de chufas.

Instrucciones:

Dejar en remojo las chufas durante toda la noche. Introducir los ingredientes en el filtro y elegir el programa mill.

• Tofu

Una vez hecha la leche de soja, dejar que se enfríe hasta alcanzar unos 80°C. Diluir el contenido de una cucharada de nigari (aprox. 1° gr) en 50 ml de agua caliente. También puede utilizar zumo de limón o carbonato de magnesio en lugar de nigari. Añadir la solución a la leche caliente y remover. Dejar reposar unos minutos con el recipiente tapado. Colocar la gasa en el interior de la caja de madera (en caso de no tener el kit para hacer tofu se puede utilizar un colador o gasa sobre un recipiente limpio) y echar la leche coagulada lentamente. A continuación cubrir con la misma gasa y colocar la tapa para que haga presión durante al menos 15 minutos. Se puede colocar una botella llena de agua encima de la tapa para que haga presión. Cuanto más tiempo se deja en la prensa más firme resultará el tofu. El suero que gotea se recoge pudiendo utilizarse para enriquecer sopas o aliñar todo tipo de ensaladas. A continuación ponerlo debajo de un chorrito de agua fría. Ya se puede comer el tofu o guardarse en la nevera sumergido en agua fría.

- **CONSEJO:** Para obtener una leche de soja más espesa, añadir una cucharada de arroz en el filtro, junto con las habas de soja.
- **PARA ENDULZAR:** Añadir miel o sirope de arce una vez la leche se haya enfriado. Azúcar, canela, chocolate en polvo, vainilla....No añadirlo antes, ya que entonces la leche cuajaría inmediatamente (esto sólo se podría hacer en caso de utilizar azúcar).

SI NECESITA ASISTENCIA

En el caso improbable de que necesite asistencia técnica para su deshidratador de alimentos Tribest® Soyabella, o si no funciona correctamente dentro del periodo de garantía durante el uso doméstico normal, póngase en contacto con el Servicio Técnico de Garantía de Tribest® Soyabella.

SERVICIO TÉCNICO

Para cualquier consulta técnica, póngase en contacto con el Servicio Técnico de Garantía para recibir un número de Autorización de Devolución de Mercancía (RMA) e instrucciones sobre los pasos a seguir.

Si necesita asistencia técnica:

- 1) Llame al Servicio Técnico de Garantía (888-254-7336) para obtener un número de Autorización de Devolución de Mercancía (RMA) para enviar su Tribest® Soyabella al servicio técnico. NO se aceptarán devoluciones sin un número de RMA claramente escrito en la caja.
- 2) Empaque su Tribest® Soyabella de un modo seguro en la caja de envío original. Asegúrese de que se incluyen todas las piezas afectadas.
- 3) Rellene el formulario de solicitud de servicio, despéguelo y adjúntelo en la caja de envío.
- 4) Cierre y selle la caja de envío de un modo seguro con cinta de embalaje.
- 5) Envíe la caja al servicio técnico de garantía. Asegúrese de poner la dirección del remitente en el exterior de la caja.
- 6) Siempre es aconsejable asegurar el paquete frente a posibles daños o pérdidas durante el transporte. Porte pagado.

Número De Modelo

Número De Serie

Fecha de la garantía
fue enviada por correo

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Corriente	220 V / 50Hz
Potencia Motor	220W
Velocidad de rotación	11,000 r.p.m.
Capacidad agua	0.8-1.3 litros
Consumo de soja	50-70 gr (1/3 de vaso medidor)

NOTES



Tribest Corporation

1143 N. Patt St., Anaheim, CA 92801
toll free: 888-254-7336 | fax: 714-879-7140
www.tribest.com | service@tribest.com