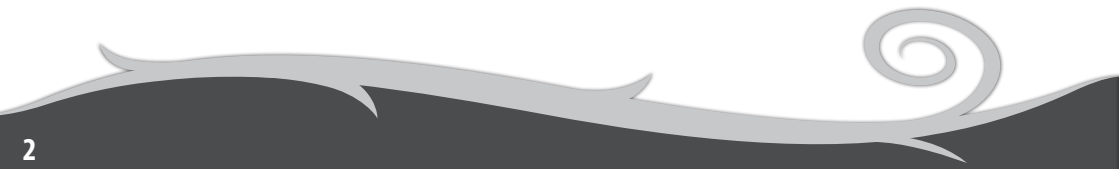
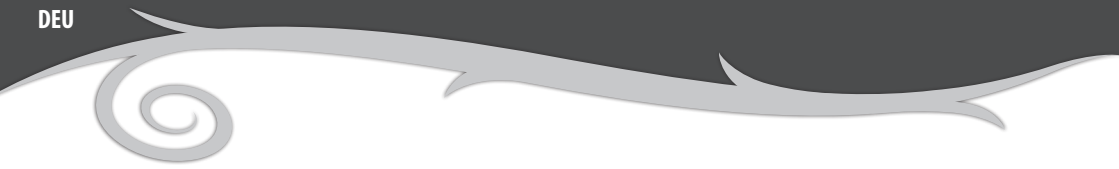


*Rosenstein & Söhne®*



**SOJAMILCH-,  
SAFT- UND SUPPENBEREITER**

NC-3682-675



# INHALT

<b>Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, .....</b>	<b>4</b>
<b>Lieferumfang .....</b>	<b>4</b>
<b>Wichtige Hinweise zu Beginn .....</b>	<b>5</b>
<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>5</b>
Wichtige Hinweise zur Entsorgung .....	6
Konformitätserklärung .....	7
<b>Produktdetails .....</b>	<b>8</b>
<b>Verwendung .....</b>	<b>8</b>
Vor der ersten Verwendung .....	8
Schutzvorrichtungen .....	8
<b>Zubereitung .....</b>	<b>9</b>
Sojamilch aus getrockneten Sojabohnen zubereiten .....	9
Sojamilch aus eingeweichten Sojabohnen zubereiten .....	10
Reisbrei, 5-Korn-Milch, Porridge/Haferbrei, Bohnenpaste und Maissaft zubereiten .....	11
Frucht- und Gemüsesaft zubereiten .....	12
<b>Reinigung und Pflege .....</b>	<b>13</b>
<b>Anhang .....</b>	<b>14</b>
Fehlerbehebung .....	14
Technische Daten .....	15

HSc//EX: JaW//FrG



# IHR NEUER SOJAMILCH-, SAFT- UND SUPPENBEREITER

## **Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für den Kauf dieses Sojamilch-, Saft- und Suppenbereiters. Durch die einfache Bedienung können Sie im Handumdrehen Sojamilch, Saft und Suppen zubereiten.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Sojamilch-, Saft- und Suppenbereiter optimal einsetzen können.

## **Lieferumfang**

- Sojamilch, Saft- und Suppenbereiter
- Multifunktionsfilter
- Auffangschale
- Messbecher
- Bedienungsanleitung

## WICHTIGE HINWEISE ZU BEGINN

### Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn der Zubereitungsvorgang beendet ist und bevor Sie den Gerätekopf abnehmen. Trennen Sie das Gerät auch von der Stromversorgung, wenn Sie es nicht benutzen und bevor Sie es reinigen.
- **ACHTUNG** Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen.
- Transportieren bzw. verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Das Gerät ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.

- Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten und Freiraum nach oben auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden. Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt! Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Füllen Sie den Behälter immer mit ausreichend Wasser, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um Brandgefahr zu vermeiden. Legen Sie keine brennbaren Materialien (Pappe, Kunststoff, Papier, etc.) auf oder in das Gerät.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie Gerät und Zubehör nach jeder Benutzung wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

### **Wichtige Hinweise zur Entsorgung**

Dieses Elektrogerät gehört nicht in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde. Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag/Monat/Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

## Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NC-3682 in Übereinstimmung mit der EMV-Richtlinie 2004/108/EG, der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG und der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU befindet.

PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1-3, 79426 Buggingen, Deutschland

*Kurtasz, A.*

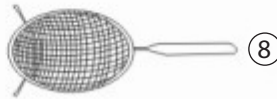
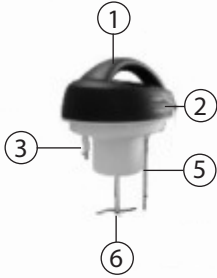
Leiter Qualitätswesen  
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz  
13.12.2013

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter [www.pearl.de](http://www.pearl.de). Klicken Sie unten auf den Link **Support (Handbücher, FAQs, Treiber & Co.)**. Geben Sie anschließend im Suchfeld die Artikelnummer NC-3682 ein.

Importiert von:  
PEARL.GmbH  
PEARL-Str. 1-3  
79426 Buggingen  
Deutschland



# PRODUKTDDETAILS



1. Griff des Gerätekopfes
2. Gerätekopf mit Netzteilanschluss
3. Überlaufschutz-Sensor
4. Griff des Behälters
5. Überhitzungsschutz-Sensor
6. Klingen (rostfreier Stahl)
7. Behälter
8. Multifunktionsfilter
9. Auffangschale
10. Messbecher



# VERWENDUNG

## **Vor der ersten Verwendung**

Reinigen Sie das Innere des Behälters sowie den Gerätekopf und die Zubehörteile mit einem feuchten Tuch und handelsüblichem Spülmittel, da diese unter Umständen mit Produktionsrückständen behaftet sein können.

## **Schutzvorrichtungen**

Der Sojamilch-, Saft- und Suppenbereiter ist mit folgenden Schutzvorrichtungen ausgestattet:

- Schutz vor Betrieb mit zu wenig Wasser: Wenn zu wenig Wasser im Behälter ist (aufgrund von Verdunstung oder Aufnahme durch die Nahrungsmittel), ertönt ein Alarmsignal und der Zubereitungsprozess wird unterbrochen. In diesem Fall sollten Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen und ausreichend Wasser in den Behälter nachfüllen, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.
- Überlaufschutz: Das Gerät unterbricht den Heizvorgang, sobald der Sensor für den Überlaufschutz die aufschäumende Milch erkennt. So kann die Sojamilch während des Kochvorgangs nicht überlaufen.
- Motor-Überhitzungsschutz: Wenn die Temperatur während des Zubereitungsprozesses zu hoch ist, schaltet sich der Motor automatisch ab, um Schäden durch Überhitzung zu vermeiden. Erst wenn der Motor wieder seine normale Betriebstemperatur erreicht hat, kann der Zubereitungsprozess fortgesetzt werden.
- Heizrohr-Überhitzungsschutz: Wenn der Motor zu starke Hitze und zu hohe Temperaturen erzeugt, führt das zu einer automatischen Abschaltung des Heizrohrs.

## **Zubereitung**

Sie können Sojamilch aus getrockneten Sojabohnen herstellen oder aus Sojabohnen, die zuvor mehrere Stunden in Wasser eingeweicht wurden. Des Weiteren können Sie Reisbrei, Porridge/Haferbrei, Bohnenpaste, und 5-Korn-Brei sowie Fruchtsaft und 5-Korn-Milch zubereiten.

**HINWEIS:**

*Wenn die Sojamilch, der Reisbrei oder Saft nach dem Zubereitungsprozess abgekühlt sind, schalten Sie das Gerät nicht sofort erneut ein. Dies könnte sonst dazu führen, dass die Flüssigkeiten oder Nahrungsmittel anbrennen.*

**Sojamilch aus getrockneten Sojabohnen zubereiten**

1. Messen Sie die getrockneten Sojabohnen im Messbecher ab – ein gefüllter Messbecher entspricht 100 Gramm getrockneter Sojabohnen.
2. Spülen Sie die Sojabohnen gut unter fließendem Wasser ab.
3. Geben Sie die Sojabohnen dann in den Behälter.
4. Füllen Sie anschließend Wasser (Trinkwasser) in den Behälter. Achten Sie dabei darauf, dass der Wasserstand die untere Markierung nicht unterschreitet und die obere nicht überschreitet.
5. Setzen Sie den Gerätekopf auf den Behälter auf.
6. Verbinden Sie das Stromkabel zunächst mit dem Gerät und anschließend mit der Stromversorgung. Ein akustisches Signal ertönt und gleichzeitig blinkt die Kontrollleuchte – das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
7. Drücken Sie die Taste **Dry beans Soybean milk**. Die Kontrollleuchte schaltet sich an und der programmierte Zubereitungsprozess beginnt. Nach ca. 25 bis 28 Minuten ertönt ein akustisches Signal und die Sojamilch ist trinkfertig.
8. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und nehmen Sie den Gerätekopf ab.
9. Sie können die Sojamilch abschließend in Gläser oder Tassen ausgießen.

**HINWEIS:**

*Nachdem die Sojamilch zubereitet wurde, schaltet sich das Gerät automatisch in den Warmhalte-Modus. Dieser hält die Sojamilch noch 30 Minuten lang warm. Sobald Sie den Gerätekopf abnehmen, wird der Warmhalte-Modus beendet.*

**Sojamilch aus eingeweichten Sojabohnen zubereiten**

1. Messen Sie die getrockneten Sojabohnen im Messbecher ab – ein gefüllter Messbecher entspricht 100 Gramm getrockneter Sojabohnen.
2. Weichen Sie die Sojabohnen in einem Behälter mit Wasser (Trinkwasser) ein und lassen Sie sie quellen.

3. Spülen Sie die Sojabohnen nach dem Quellvorgang gut unter fließendem Wasser ab.
4. Geben Sie die Sojabohnen dann in den Behälter des Sojamilch-, Saft- und Suppenbereiters.
5. Füllen Sie anschließend Wasser (Trinkwasser) in den Behälter. Achten Sie dabei darauf, dass der Wasserstand die untere Markierung nicht unterschreitet und die obere nicht überschreitet.
6. Setzen Sie den Gerätekopf auf den Behälter auf.
7. Verbinden Sie das Stromkabel zunächst mit dem Gerät und anschließend mit der Stromversorgung. Ein akustisches Signal ertönt und gleichzeitig blinkt die Kontrollleuchte – das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
8. Drücken Sie die Taste **Dry beans soybean milk**. Die Kontrollleuchte geht an und der programmierte Zubereitungsprozess beginnt. Nach ca. 25 bis 28 Minuten ertönt ein akustisches Signal und die Sojamilch ist trinkfertig.
9. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und nehmen Sie den Gerätekopf ab.
10. Sie können die Sojamilch abschließend in Gläser oder Tassen ausgießen.



**HINWEIS:**

*Nachdem die Sojamilch zubereitet wurde, schaltet sich das Gerät automatisch in den Warmhalte-Modus. Dieser hält die Sojamilch noch 30 Minuten lang warm. Sobald Sie den Gerätekopf abnehmen wird der Warmhalte-Modus beendet.*

**Reisbrei, 5-Korn-Milch, Porridge/Haferbrei, Bohnenpaste und Maissaft zubereiten**

1. Messen Sie den Reis, das Getreide oder die Bohnen im Messbecher ab.
2. Spülen Sie den Reis, das Getreide oder die Bohnen gut unter fließendem Wasser ab.
3. Geben Sie den Reis, das Getreide oder die Bohnen dann in den Behälter des Sojamilch-, Saft- und Suppenbereiters.
4. Füllen Sie anschließend Wasser (Trinkwasser) in den Behälter. Achten Sie dabei darauf, dass der Wasserstand die untere Markierung nicht unterschreitet und die obere nicht überschreitet.
5. Setzen Sie den Gerätekopf auf den Behälter auf.

6. Verbinden Sie das Stromkabel zunächst mit dem Gerät und anschließend mit der Stromversorgung. Ein akustisches Signal ertönt und gleichzeitig blinkt die Kontrollleuchte – das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
7. Drücken Sie die Taste **Health Rice paste**. Die Kontrollleuchte geht an und der programmierte Zubereitungsprozess beginnt. Nach ca. 25 bis 28 Minuten ertönt ein akustisches Signal und der Zubereitungsprozess ist beendet.
8. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und nehmen Sie den Gerätekopf ab.
9. Sie können den Reisbrei, die 5-Korn-Milch, den Porridge/Haferbrei, die Bohnenpaste oder den Maissaft dann in anderes Geschirr umfüllen.

### **Frucht- und Gemüsesaft zubereiten**

1. Wiegen Sie ca. 250 Gramm Obst oder Gemüse ab. Entfernen Sie gegebenenfalls Schale und Kerne und schneiden Sie das Obst oder Gemüse in kleine Stücke.
2. Geben Sie die Obst- oder Gemüsestücke dann in den Behälter des Sojamilch-, Saft- und Suppenbereiters.
3. Füllen Sie anschließend Mineralwasser in den Behälter. Achten Sie dabei darauf, dass der Wasserstand die untere Markierung nicht unterschreitet und die obere nicht überschreitet.
4. Setzen Sie den Gerätekopf auf den Behälter auf.
5. Verbinden Sie das Stromkabel zunächst mit dem Gerät und anschließend mit der Stromversorgung. Ein akustisches Signal ertönt und gleichzeitig blinkt die Kontrollleuchte – das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
6. Drücken Sie die Taste **Fresh Fruit juice**. Die Kontrollleuchte geht an und der programmierte Zubereitungsprozess beginnt. Wenn der Zubereitungsprozess beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und der Saft ist trinkfertig.
7. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und nehmen Sie den Gerätekopf ab.
8. Sie können abschließend den Saft durch den Multifunktionsfilter in Gläser ausgießen.

## **REINIGUNG UND PFLEGE**

Lassen Sie den Sojamilch-, Saft- und Suppenbereiter immer vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

Tauchen Sie weder den Gerätekopf noch den Behälter in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie zur Reinigung des Sojamilch-, Saft- und Suppenbereiters keine Lösungs- oder Scheuermittel, keine chemischen Reinigungsmittel, keine Reinigungsmittel, die Alkohol enthalten, und keine harten Bürsten oder Stahlschwämme.

Das Gehäuse können Sie mit einem leicht angefeuchteten Lappen, auf den Sie ein wenig Spülmittel gegeben haben, abwischen.

Reinigen Sie den Behälter, die Klingen und Sensoren des Gerätekopfes sowie den Messbecher mit einem angefeuchteten Spültuch oder Schwamm mit ein wenig Spülmittel.

Bewahren Sie das Gerät an einen trockenen, gut belüfteten Ort auf.

## ANHANG

### Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Bohnen sind nicht fein genug püriert.	Es wurden zu viele Bohnen verwendet.	Verwenden Sie die angemessene Menge Bohnen.
	Es wurde zu wenig Wasser verwendet.	Füllen Sie ausreichend Wasser in den Behälter.
Die Sojamilch ist wässrig.	Es wurden zu wenig Bohnen verwendet.	Verwenden Sie die angemessene Menge Bohnen.
	Es wurde zu viel Wasser verwendet.	Füllen Sie ausreichend Wasser in den Behälter.
Das gewählte Programm startet nicht und die Kontrollleuchte geht nicht an.	Das Stromkabel ist nicht richtig mit dem Gerät oder der Steckdose verbunden.	Stellen Sie sicher, dass das Netzteil fest im Netzteilanschluss des Gerätes sitzt und das Stromkabel mit der Steckdose verbunden ist.
	Das Gerät ist defekt.	Lassen Sie das Gerät von Fachpersonal reparieren.
Das Gerät heizt, püriert aber die eingefüllten Nahrungsmittel nicht.	Der Gerätekopf sitzt nicht richtig auf dem Behälter.	Setzen Sie den Gerätekopf richtig auf den Behälter.
	Die Schaltplatte ist defekt.	Lassen Sie das Gerät von Fachpersonal reparieren.
	Der Motor ist defekt.	Lassen Sie das Gerät von Fachpersonal reparieren.
Das Gerät wurde unsachgemäß oder zu lange betrieben.		Unterbrechen Sie den Zubereitungsprozess und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Das Gerät püriert die eingefüllten Nahrungsmittel, heizt aber nicht.	Die Schaltplatte ist defekt.	
	Die Diode ist defekt.	Lassen Sie das Gerät von Fachpersonal reparieren
Die Sojabohnen sind verbrannt.	Es wurden zu wenig Wasser und zu viele Bohnen verwendet.	Verwenden Sie die angemessene Menge Bohnen und ausreichend Wasser.
	Es wurden zu viele Zubereitungsvorgänge in zu kurzer Zeit durchgeführt.	Lassen Sie das Gerät zwischen den einzelnen Zubereitungen immer ausreichend lange abkühlen.
Der Motor und das Heizrohr arbeiten zu lange.	Der Gerätekopf und die Steuerungseinheit sind nass geworden.	Legen Sie den Gerätekopf für 2 Stunden in die Sonne und lassen Sie ihn anschließend an einem trockenen und gut belüfteten Platz abkühlen.

**Technische Daten**

Stromversorgung: 220 V / 50 Hz

Energieverbrauch: 800 W

Behälterkapazität: 1,0 bis 1,3 l

