



Approval

VEGAN STAR
active





Die gesunde Alternative

Sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für **VEGAN STAR active** entschieden haben und möchten Ihnen schon vorab gutes Gelingen wünschen.

Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung – besonders die Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit VEGAN STAR und vor allem Gesundheit!

AGRISAN GMBH
5400 Hallein, Österreich

Exklusiv-Vertrieb

Aus gesetzlichen Gründen darf nur Kuhmilch als Milch bezeichnet werden.

„**Sojamilch**“ muss z.B. als Sojadrink bezeichnet werden.

Die Sojabohne

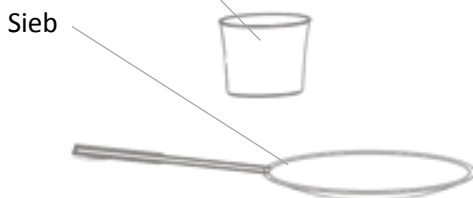
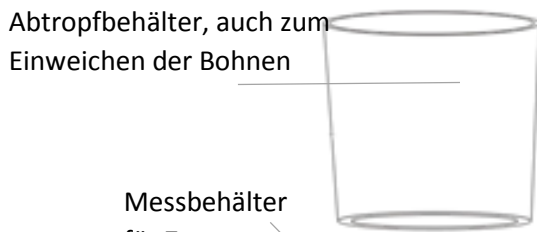
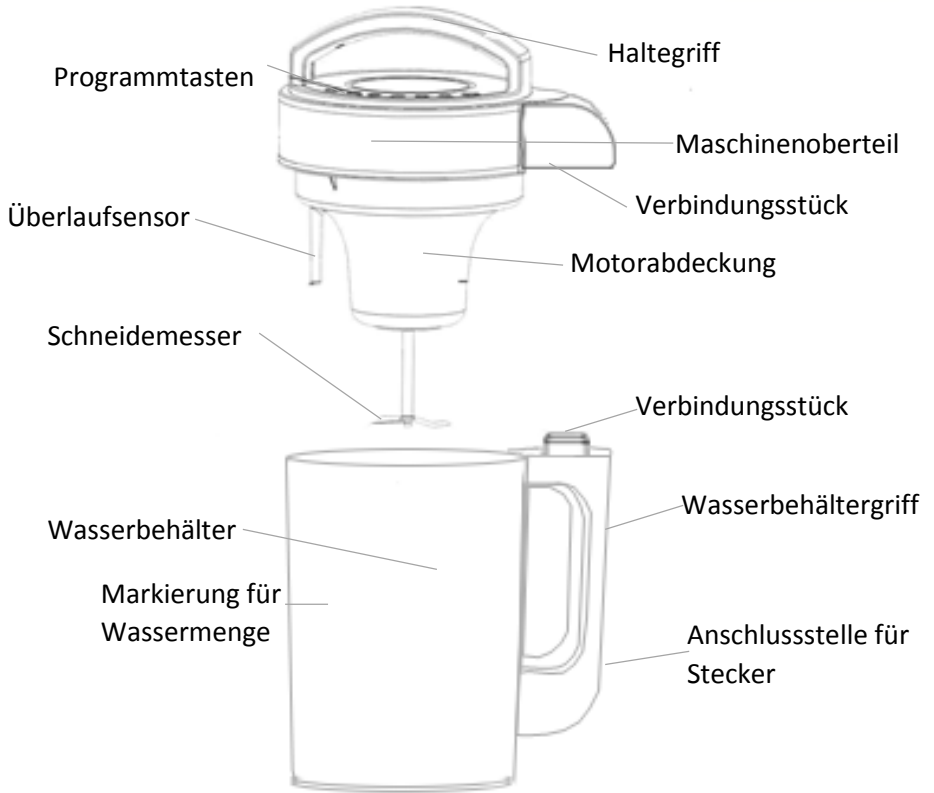
Der Mensch ist seit jeher auf der Suche nach ewiger Jugend und vollkommener Nahrung. Die Sojabohne ist ohne Übertreibung eine der ganz wenigen vollkommenen Nahrungen – im Gehalt von Eiweiß, Vitaminen und Mineralien. Sie ist trotz ihrer Kleinheit die Königin der Bohnen.

Die Völker in Ostasien haben vor rund 5000 Jahren als erste die Geheimnisse der lebensspendenden Pflanze erkannt. Die Yogis der vedischen Zeit waren unter den ersten Vegetariern der Welt und aßen sie regelmäßig als festen Bestandteil ihrer fleischlosen Ernährung. Jene alten Völker Chinas und Japans waren so dankbar für ihre Sojaernten, dass sie ihr ein hohes Ansehen verliehen und sie zu den „Fünf heiligen Körnern“ zählten. Die vier anderen waren Gerste, Reis, Weizen und Hirse.

Immer mehr Menschen

- sind aus gesundheitlichen Gründen darauf angewiesen, sich ohne tierisches Eiweiß und Fett zu ernähren
- müssen wegen allergischer Reaktionen die Ernährung umstellen
- wollen Umweltbelastungen in der Ernährung so weit wie möglich vermeiden
- versuchen Cholesterinablagerungen und Verkalkungen zu vermeiden oder abzubauen
- müssen sich cholesterinfrei, fettarm oder sogar zeitweise fettfrei ernähren
- wollen gezielt ihr geschwächtes Immunsystem stärken
- wollen ihr Gewicht ohne zu hungern und ohne Gesundheitsrisiko reduzieren

*Bewusste Ernährung ist der wichtigste Schritt zur Gesundheit –
unserer wertvollsten Lebensqualität!*



Wichtige Tipps für Ihre Sicherheit

Vor Inbetriebnahme der Maschine bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung lesen!

Das Gerät ist ausschließlich zur Herstellung von veganen Drinks etc. im Haushalt zu verwenden.

Bei der Benutzung elektrischer Geräte wie z.B. VEGAN STAR active müssen folgende Vorsichtsmaßnahmen immer eingehalten werden:

1. Alle Anweisungen genau lesen.
2. Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck (Herstellung von veganen Drinks etc. im Haushalt) verwenden.
3. Gerät nur im Haushalt verwenden – nicht im Freien verwenden!
4. Stets nur auf einer ebenen, standfesten Oberfläche verwenden.
5. Das Gerät darf nur unter strenger Überwachung von Kindern bedient werden.
6. Strenge Überwachung ist erforderlich, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird.
7. Stecker oder Motorteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen niemals einen nassen Stecker in eine Steckdose stecken oder mit nassen Händen anfassen. Niemals den Motorteil in Wasser tauchen, sondern nur mit einem feuchten Tuch abwischen und sofort trocknen. Achten Sie bitte sorgfältig darauf, dass während der Reinigung kein Wasser in das Motorgehäuse eindringt.
8. Nach Beendigung des Arbeitsprozesses – vor dem Abnehmen des Oberteiles sofort – den Stecker ziehen.
9. Berühren Sie das Anschlusskabel nicht mit nassen Händen.
10. Kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker bedienen. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder auf irgendeine Weise beschädigt ist, zur Reparatur einsenden.
- 11. Das Messer nicht berühren, es ist sehr scharf!**

12. Das Kabel nicht über eine Kante vom Tisch oder der Arbeitsfläche hängen lassen und Kontakt mit Herdplatte oder anderen heißen Oberflächen vermeiden.
13. Die Schneidmesser sind scharf – bitte um Vorsicht beim Umgang (Reinigung) damit.
14. Zuerst Motorteil auf den Kochtopf aufsetzen, dann Stecker einstecken.
15. Zur leichteren Reinigung das Gerät sofort nach Verwendung reinigen.
16. Richtige Füllmenge beachten!
17. Den Wasserbehälter und Geräteoberteil nicht während der Zubereitung und unmittelbar nach Gebrauch berühren – vor allem der Wasserbehälter wird während der Heizphase sehr heiß – Verletzungsgefahr!
18. Halten Sie sich während dem Gebrauch des Gerätes nicht in unmittelbarer Nähe auf – es könnte während der Zubereitung heißer Dampf austreten.
19. Wenn ein Arbeitsgang (z.B. durch Stromausfall) unterbrochen wird – beginnen Sie nochmals mit neuen Zutaten.
20. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf!

So haben Sie länger Freude mit Ihrem Gerät ...

1. **Verwenden Sie die Programme 2 und 3 NUR für Sojabohnen.** Sie können bei Verwendung anderer Zutaten die Elektronik des Gerätes beschädigen **(da sich nur bei Verwendung von Sojabohnen der zur Ausschaltung des Kochprogrammes notwendige Schaum entwickelt).**
2. Verwenden Sie das Gerät nie zum **Erhitzen von Wasser**, kalter Milch oder Suppen etc.!
3. Tauchen Sie den **Motorteil und den Wasserbehälter nie in Wasser ein!**
4. Reinigen Sie das Gerät **NICHT unter laufendem Wasser!**

5. Trocknen Sie das Gerät von allen Wasserrückständen bevor Sie es an den Stromkreis anschließen – besonders den Verbindungsteil zwischen Wasserbehälter und Maschinenteil. Es wird auch dringend empfohlen, diesen Verbindungsteil sofort nach Beendigung einer Herstellung abzutrocknen.
6. Während des Betriebes das Gerät weder abstecken noch neu starten!
7. Während des Betriebes den Maschinenoberteil nicht vom Wasserbehälter entfernen.

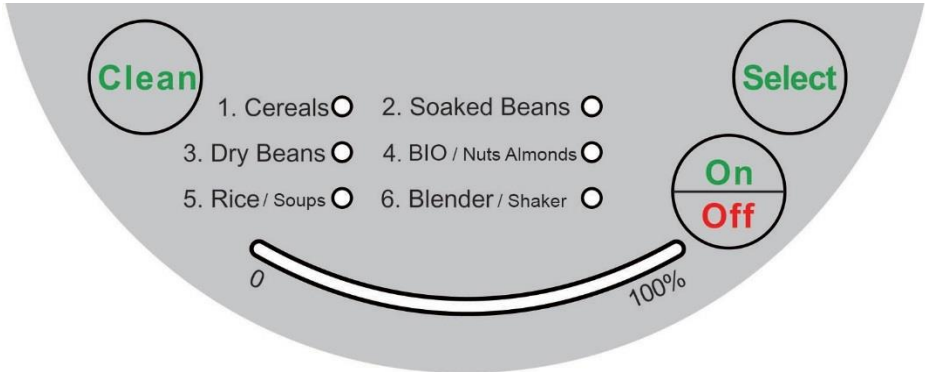
Sie schonen Ihr Gerät und verlängern seine Lebensdauer, wenn Sie das Gerät nach jeder Verwendung mindestens 1 Stunde abkühlen lassen.

KURZANLEITUNG – So einfach ist die Zubereitung

Kunden in der Schweiz werden gebeten zuerst einen Adapter laut Montageanleitung anzubringen.

1. Zuerst die Zutaten in den Wasserbehälter einfüllen
2. Wasser laut Markierung **min-max**. einfüllen
3. Gerät an den Stromkreis anschließen
4. Mittels „Select“ Taste das gewünschte Programm wählen und mit „ON/ OFF“ starten.
5. Gerät arbeitet völlig selbständig. Nach Beendigung ertönt ein Signal. Mittels „ON/OFF“ Taste das Gerät ausschalten und vom Stromkreis abschließen.

6. Fertige Drinks/Suppen etc. aus dem Behälter gießen



Die automatischen Programme 1 – 5 arbeiten wie folgt:

- Erwärmen, mehrmaliges Zerkleinern, Pürieren und Kochen.
- Herstellungsdauer ca. 15 - 25 Minuten.
- Ein Signalton ertönt nach Fertigstellung.

Das Programm 6:

- Arbeitet ohne Erwärmung und kann wiederholt werden.
- Herstellungsdauer wenige Minuten.
- Ein Signalton ertönt nach Fertigstellung.

Auswahl der Programme

erfolgt durch die Taste „Select“.

Wenn Sie das Gerät an den Stromkreis anschließen ertönt ein Signalton und es blinken alle Programmtasten abwechselnd auf.

Mit der Taste „Select“ können Sie jedes Programm 1 – 6 wählen. Mit der Taste „ON/OFF“ starten Sie das gewünschte Programm.

Das Kontrolllicht der gewählten Programmtaste leuchtet während der Zubereitung konstant.

Beendigung der Programme – Ausschalten des Gerätes

Nach Beendigung des Programmes ertönt ein Signalton.

Es leuchten alle Programmtasten kurz und gleichzeitig auf. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“.

Alle Programmtasten leuchten nun abwechselnd (wie zu Beginn des Programmes) kurz auf.

Ziehen Sie nun, wenn Sie keinen weiteren Arbeitsgang mehr vornehmen möchten, den Netzstecker.

Alle Programme auf einen Blick

- Programm 1** Für alle Arten von Getreide – mit Kochprogramm
- Programm 2** NUR für eingeweichte Sojabohnen - mit Kochprogramm
- Programm 3** NUR für nicht eingeweichte Sojabohnen – mit Kochprogramm
- Programm 4** BIO - für Drinks und Suppen – Erwärmung bis 70 Grad
- Programm 5** für Reisdinks, dicke Suppen etc. mit Kochprogramm
- Programm 6** für Drinks – ohne Erwärmung (Shaker und Mixer)

Alle Programme arbeiten nur mit korrekter Wasserbefüllung

Achtung: Sollten Sie einmal das falsche Programm gewählt haben entfernen Sie das Stromkabel des Gerätes und warten Sie mindestens 5 Sekunden bevor Sie das Kabel wieder einstecken. Drücken Sie dann die „Select“-Taste und wählen Sie das richtige Programm.

Dieser Vorgang sollte jedoch unbedingt vermieden werden.

PROGRAMM 1 – Cereals (Getreide, div. Saaten und Körner)

Für die Zubereitung von Drinks aus verschiedensten Getreidearten

Herstellung:

1. Füllmenge laut Rezept abmessen.
2. Füllen Sie die abgemessenen Zutaten in den Wasserbehälter.
3. Wasser einfüllen: Füllen Sie kaltes Wasser in den Wasserbehälter. Minimum bis zur unteren Markierung = 1.1 l oder maximal bis zur oberen Markierung 1,3l.
4. Oberteil korrekt auf Wasserbehälter stellen.
5. Schließen Sie das Gerät an den Stromkreis an. Wählen Sie mit der „Select“ Taste das Programm 1 – Cereals. Drücken Sie die Taste „ON/ OFF“ und das Programm beginnt zu arbeiten. Das Gerät erwärmt – zerkleinert – püriert und kocht automatisch. Dabei leuchtet die Programmtaste und der Kontrollbogen blinkt.
6. Nach Beendigung der Herstellung ertönt ein Signal (Piepton). Alle Kontrolllichter leuchten gleichzeitig kurz auf. Drücken Sie die Taste „OFF/ON“ und ziehen Sie den Stecker aus dem Gerät. Lassen Sie das Gerät einige Minuten mit geschlossenem Behälter stehen.

PROGRAMM 2 – „Soaked Beans“

Herstellung von Sojadrinks mit eingeweichten Sojabohnen

Grundsätzlich wird die Verwendung geschälter Sojabohnen empfohlen. Der Geschmack des Drinks ist besser und er ist bekömmlicher, besonders für Kleinkinder (weniger Blähungen).

1. Füllmenge abmessen: 1 Messbecher trockener Sojabohnen entspricht ca. 2 Messbecher eingeweichter Sojabohnen. Je nach Geschmack können Sie 3–4 Messbecher eingeweichter Bohnen einfüllen.
Waschen Sie die Sojabohnen sorgfältig und entfernen Sie kleine Steinchen etc. Weichen Sie die Bohnen 1 Stunde in heißem Wasser ein um sie weich zu machen.
Das Wasser **nicht weiterverwenden** und Bohnen gründlich mehrmals spülen – dies neutralisiert den typisch „bohigen“ Geschmack des Drinks.
2. Füllen Sie die abgemessenen Sojabohnen direkt in den Wasserbehälter.
3. **Wasser einfüllen:** Füllen Sie kaltes (**KEIN WARMES WASSER!**) in den Wasserbehälter, wahlweise zwischen der oberen und unteren Markierung.
4. **Beachten Sie bitte:** Mehr oder weniger Wasser beeinflusst die Konsistenz des Drinks. Obere Markierung für 1,3 l Sojadrink – untere Markierung zur Herstellung von 1,1 l Sojadrink. Die Mindest- und Maximal-Wassermenge darf nicht unter- bzw. überschritten werden.
5. **Oberteil korrekt auf dem Wasserbehälter befestigen.**

6. **Schließen Sie das Gerät an den Stromkreis an:** Es ertönt ein Signalton und die Programmtasten leuchten abwechselnd auf.
7. Drücken Sie die Taste „Select“ und wählen Sie das gewünschte Programm.
8. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“. Das Gerät beginnt zu arbeiten. Während der gesamten Zubereitung leuchtet die Programmtaste konstant und der Kontrollbogen blinkt.

PROGRAMM 3 – „Dry beans“

Herstellung von Sojadrinks mit nicht eingeweichten Sojabohnen

1. Sojabohnen waschen und in Behälter einfüllen (ca. 2 Messbecher)
2. **Wasser einfüllen** – beachten Sie die Mindest- u. Maximal-Füllmenge
3. Korrekt den Geräteoberteil auf den Unterteil setzen
4. Wählen Sie mit „Select“ das Programm 3
5. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“. Das Gerät beginnt zu arbeiten. Während der gesamten Zubereitung leuchtet die Programmtaste konstant und der Kontrollbogen blinkt.
6. **Nach Beendigung der Herstellung ertönt ein Signal (Piepton).** Drücken Sie die Taste „ON/OFF“ und alle Programmtasten leuchten abwechselnd auf. Nun können Sie den Netzstecker ziehen. Lassen Sie das Gerät noch einige Minuten geschlossen stehen, dadurch sinken Schwebeteile (Okara = Reste bei der Zerkleinerung) auf den Boden.
7. Drink durch ein feines Sieb in einen passenden Behälter gießen.

Wichtiger Hinweis:

Verwendung von grünen oder roten Bohnen:

Wenn Sie grüne oder rote Bohnen zur Herstellung von Drinks verwenden wollen, so weichen Sie diese bitte **3 Stunden** ein und verwenden Sie zur Zubereitung das **Programm 4 oder 5**

PROGRAMM 4 - BIO/Nuts Almonds

Erwärmung nur bis 70 Grad

Programm für die vitaminschonende Zubereitung von:

- Drinks
- Suppen
- Babynahrung

Herstellung:

1. Füllmenge laut Rezept abmessen, 1–2 Messbecher.
Durch die Zugabe von Haferflocken, Reis oder Getreide werden Suppen gehaltvoller.
2. Füllen Sie die abgemessenen Zutaten in den Wasserbehälter.
3. Wasser einfüllen: Füllen Sie kaltes Wasser in den Wasserbehälter. Minimum bis zur unteren Markierung = 1.1 l oder maximal bis zur oberen Markierung 1,3l.
4. Oberteil korrekt auf Wasserbehälter befestigen.
5. Schließen Sie das Gerät an den Stromkreis an. Es ertönt ein Signalton und alle Kontrolllichter leuchten abwechselnd auf. Wählen Sie mit der „Select“ Taste das **Programm 4 - BIO/Nuts Almonds**.
6. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“. Das Gerät beginnt zu arbeiten. Während der gesamten Zubereitung leuchtet die Programmtaste konstant und der Kontrollbogen blinkt.

Das Gerät erwärmt – zerkleinert – püriert automatisch.

7. **Nach Beendigung der Herstellung** ertönt ein Signal (Piepton). Alle Kontroll-lichter leuchten gleichzeitig kurz auf. Drücken Sie die Taste „OFF/ON“ und ziehen Sie den Stecker aus dem Gerät.

PROGRAMM 5 – Rice/Soups

Für die Zubereitung von:

- gekochten, dickflüssigen Drinks (z.B. Reisdrink)
- gekochten Suppen (z.B. Dinkel-Karottensuppe)
- gekochter Babynahrung (z.B. Haferbrei)
- gekochte Schonkost/ Aufbaunahrung

Herstellung:

1. Füllmenge laut Rezept abmessen.
2. Füllen Sie die abgemessenen Zutaten in den Wasserbehälter.
3. Wasser einfüllen: Füllen Sie kaltes Wasser in den Wasserbehälter. Minimum bis zur unteren Markierung = 1.1 l oder maximal bis zur oberen Markierung 1,3l.
4. Oberteil korrekt auf Wasserbehälter stellen.
5. Schließen Sie das Gerät an den Stromkreis an. Wählen Sie mit der „Select“ Taste das Programm 5 – Rice/Soups. Drücken Sie die Taste „ON/ OFF“ und das Programm beginnt zu arbeiten. Während der gesamten Zubereitung leuchtet die Programmtaste konstant und der Kontrollbogen blinkt. Das Gerät erwärmt, zerkleinert, püriert und kocht automatisch.
6. Nach Beendigung der Herstellung ertönt ein Signal (Piepton). Alle Kontrolllichter leuchten gleichzeitig kurz auf. Drücken Sie die Taste „OFF/ON“ und ziehen Sie den Stecker aus dem Gerät. Lassen Sie den Drink/Suppe einige Minuten im geschlossen Behälter stehen.

PROGRAMM 6 - Blender/Shaker

keine Erwärmung

Das Programm für Rohkostfreunde!

Durch heißes Wasser bzw. Kochen werden oft wertvolle Vitamine, Mineralstoffe und Vitalstoffe zerstört. Wenn Kochen aus gesundheitlichen Gründen nicht notwendig ist, haben Sie mit diesem Programm die Möglichkeit Wasser in der von Ihnen gewünschten Temperatur einzufüllen. Wir empfehlen jedoch Wasser erst ab ca. 40 Grad zu verwenden. Erfahrungsgemäß erhalten Sie mit Wasser zwischen 50 – 70 Grad die besten Ergebnisse.

Durch einmaliges Drücken des Programmes „Blender/Shaker“ wird automatisch ein mehrmaliger Zerkleinerungsprozess durchgeführt. Dieser Vorgang kann wiederholt werden.

Zubereitung in wenigen Minuten!

Herstellung:

1. Füllmenge laut Rezept abmessen.
2. Füllen Sie die abgemessenen Zutaten in den Wasserbehälter.
3. Wasser einfüllen: Füllen Sie Wasser in gewünschter Temperatur in den Wasserbehälter. Minimum bis zur unteren Markierung = 1.1 l oder maximal bis zur oberen Markierung 1,3l.
4. Oberteil korrekt auf Wasserbehälter stellen.
5. Schließen Sie das Gerät an den Stromkreis an. Es ertönt ein Signalton und alle Kontrolllichter leuchten abwechselnd auf. Wählen Sie mit der Taste „Select“ das Programm 6 - Blender/Shaker. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“ und das Programm beginnt zu arbeiten. Während der gesamten Zubereitung leuchtet die Programmtaste konstant und der Kontrollbogen blinkt. Das Gerät zerkleinert und püriert automatisch.

6. Nach Beendigung der Herstellung ertönt ein Signal (Piepton). Alle Kontrolllichter leuchten gleichzeitig kurz auf. Drücken Sie die Taste „OFF/ON“ und ziehen Sie den Stecker aus dem Gerät. Lassen Sie den Drink einige Minuten im geschlossenen Behälter stehen.

Herstellung von Reisdriinks

Mögliche Programme:

PROGRAMM 4 BIO/Nuts Almonds:

Erwärmung bis 70 Grad

PROGRAMM 5 Rice/Soups:

Herstellung gekochter, dickflüssiger Reisdriinks (= Reissuppe/Reisbrei)

Besonders geeignet als Babynahrung oder Aufbaunahrung

PROGRAMM: 6 „Blender/Shaker“

Herstellung von schmackhaften Reisdriinks in milchiger Konsistenz.

Füllmengen:

Je nach Wunsch der Konsistenz 1 - 2 Messbecher Reis abmessen.

Reis waschen, wenn gewünscht 1 -2 Stunden einweichen.

Tipp:

Es ist empfehlenswert Naturreis zu verwenden. Diesen nach dem Abmessen gründlich waschen und bis zu 2 Stunden in kaltem Wasser einweichen.

Dicker köstlicher Reisdrink:

Variante 1:

1 Becher Reis, 1 Esslöffel gutes Raps- oder Leinöl, 1 Prise Salz, 5 Cashewnüsse oder Mandeln.

Programm 5 wählen, nach Fertigstellung, wenn gewünscht Programm 6 drücken.

Variante 2:

Füllen Sie 1 Messbecher mit Reis und 1 Messbecher mit sonstigen Zutaten. Es eignen sich Sesam, Mandeln, Nüsse, Kokosraspeln. Besonders entkernte Datteln (2–3 Stück) geben eine angenehme Süße. Entfernen Sie von Mandeln und Nüssen bitte die Schale. Programm 4 oder 5 wählen.

Variante 3:

1 - 2 Messbecher Reis, Programm 4, 5 oder 6 wählen. Mit Honig süßen.

Sehr beliebt:

1 Messbecher Naturreis, 3 entkernte Datteln, 15 gesch. Mandeln, 1 Esslöffel Kokosraspeln, 5 Cashewkerne.

Reisdrink mit Sesam, Mandeln oder Erdnüssen:

Schalen von Nüssen und Mandeln entfernen. Um einen wohlriechenden, angenehm süßlich schmeckenden Drink zu erhalten, sollten Sie Sesam oder Erdnüsse vorher rösten. Schalen von Nüssen oder Mandeln müssen entfernt werden.

Herstellung von Mandel-Nussdrinks etc.

Mögliche Programme:

Programm 4 BIO/Nuts Almonds - Erwärmung bis 70 Grad

Programm 6: Blender/Shaker

Füllmengen je nach Wunsch der Konsistenz 1 - 2 Messbecher

Schälen Sie bitte die Mandeln vor Verwendung. Legen Sie diese in heißes Wasser, die Schalen lassen sich dann leicht entfernen.

Andere Zutaten ca. 2 Stunden in kaltem Wasser einweichen.

Herstellung von Getreidedrinks

Verwendung von Hirse, Dinkel, Weizen, Gerste etc.

Besonders geeignet und wohlschmeckend ist der Haferdrink.

Mögliche Programme:

Programm 1 Cereals - in dickflüssiger Konsistenz, gekocht

Programm 4 BIO/Nuts Almonds - Erwärmung bis ca. 70 Grad

Programm 6 Blender/Shaker - in milchiger Konsistenz, ohne Erwärmen

Füllmenge: 1 - 2 Messbecher. Getreide waschen und wenn gewünscht einweichen.

Alle Getreidedrinks, besonders Gerstendrink, schmecken warm am besten.

Um den Geschmack zu verändern können Datteln, Kokosflocken verwendet werden. Die Beigabe von Vanille ist besonders zu empfehlen.

TIP: Nach Fertigstellung in die fertige Milch eine frische, sehr klein geschnittene Banane mit Programm 6 mixen.

Wenn Getreidedrinks aufbewahrt werden, beginnen diese zu stocken und werden dickflüssiger. Geben Sie vor Verwendung etwas Wasser zum Drink und shaken Sie diesen auf. Zumindest vor dem Trinken gut schütteln.

In keinem Fall Honig oder Ahornsirup vor dem Abkühlen dem Drink zufügen!
Gerinnt sofort!

Herstellung von Babynahrung

z.B. Haferbrei, Reisbrei, Suppen

Mögliche Programme:

Programm 1 Cereals - in dickflüssiger Konsistenz, gekocht

Programm 4 BIO/Nuts Almonds - Erwärmung bis ca. 70 Grad

Füllmenge:

Für Reisbrei oder diverse Getreidebreie: 1 - 2 Messbecher Reis oder Getreide

Für Gemüsebrei: 3 - 4 Messbecher Gemüse und 1 Messbecher Reis oder Getreide.

Das Gemüse muss auf eine Größe von ca. 0,5 - 0,8 cm geschnitten werden.

Herstellung von Suppen

Suppen aus verschiedenen Getreidearten oder Reis, wenn gewünscht mit Beigabe von Gemüse.

Mögliche Programme:

Programm 5 Rice/Soups - in dickflüssiger Konsistenz, gekocht

Programm 4 BIO/Nuts Almonds - Erwärmung bis ca. 70 Grad

Zubereitung der Zutaten:

Wenn Sie zum Getreide oder Reis Gemüse hinzugeben möchten, so muss dieses auf eine Größe von ca. 0,5 cm bis 0,8 cm geschnitten werden.

Karotten, Karfiol etc. kleinwürfelig schneiden. Suppenwürze, Salz, Pfeffer mit dem Getreide in den Wasserbehälter geben. Kräuter können auch zum Schluss beigefügt werden.

Füllmengen je nach gewünschter Konsistenz der Suppe:

Gemüsesuppen: 4 - 5 Messbecher Gemüse
oder 3 - 4 Messbecher Gemüse und 1 Messbecher Getreide oder Reis.

Hinweis: Wir machen darauf aufmerksam, dass das Gerät kein Hochleistungsmixer ist. Die Herstellung von schaumigen Cremesuppen ist nicht möglich.

Für Reis- oder Getreidesuppen: 1 - 2 Messbecher verwenden.
Reis oder Getreide waschen, wenn gewünscht vor Verwendung 1 - 2 Stunden einweichen

Herstellung von Fruchtdrinks:

Verwenden Sie Früchte der Jahreszeit entsprechend z.B. Äpfel, Birnen, Orangen, Beeren, Pfirsiche etc.

Programm 6 Blender/Shaker

Füllmengen: 4 - 5 Messbecher

Zubereitung der Zutaten:

Die Früchte müssen in Stücke einer Größe von ca. 0,5 cm bis ca. 0,8 cm geschnitten werden.

Das Programm nach Beendigung eventuell ein zweites Mal starten. Wenn gewünscht durch ein feines Sieb gießen. Beliebig mit Zucker oder Honig süßen.

Reinigung des Gerätes

Das Gerät auf keinen Fall unter fließendem Wasser reinigen!

Das Gerät darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden!

Achten Sie besonders darauf, dass die Elektroverbindung zwischen Ober- und Unterteil nicht nass wird.

Reinigung des Geräteoberteiles (Motorblock):

Stellen Sie den Motorteil nach Beendigung der Herstellung in einen geeigneten Behälter.

Verwenden Sie zur Reinigung eine Bürste oder ein feuchtes Tuch. In keinem Fall darf die Reinigung des Motorteiles unter laufendem Wasser erfolgen. Dabei dringt Wasser in Motorteil und beschädigt die Maschine. Nach Reinigung sorgfältig trocknen.

Vorsicht beim Reinigen der Schneidmesser – es besteht Verletzungsgefahr!

Reinigung des Wasserbehälters:

Sie können diesen mit Wasser füllen und mit einem geeigneten Schwamm reinigen. Der Wasserbehälter darf wegen des elektrischen Anschlusses nicht in Wasser getaucht werden. Außen reinigen Sie den Wasserbehälter mit einem feuchten Tuch/Schwamm.

ACHTUNG: Es darf kein Wasser in den Motorteil und die Elektroanschlüsse eindringen. Achten Sie daher bei Reinigung des Gerätes darauf, dass weder in den oberen noch unteren Elektroanschluss Wasser eindringt.

Wissenswertes für Gesundheit und Geschmack

Welche Sojabohnen können zur Herstellung von Sojadrinks verwendet werden?

Grundsätzlich alle Arten, auch die schwarzen Bohnen die aus Japan und Korea kommen.

Wenn Sie grüne, rote oder schwarze Bohnen zur Herstellung verwenden, benutzen Sie bitte das Programm 4 oder 5.

Niemals Programm 2 oder 3 verwenden.

Der Geschmack des Sojadrinks ist von der Art der verwendeten Sojabohnen abhängig. Manchmal erzeugen Sojabohnen einen rauen, pfeffrig, unangenehmen Geschmack. Wir empfehlen Ihnen verschiedene Sorten auszuprobieren bevor Sie sich einen größeren Vorrat zulegen.

Auch wenn das Gerät zur Herstellung von Sojadrinks aus trockenen Sojabohnen geeignet ist, raten wir dringend davon ab.

Sie verbessern den Geschmack der Sojamilch, wenn Sie das Gerät nach Fertigstellung noch einige Minuten geschlossen stehen lassen.

Danach können Sie nach Herzenslust den Geschmack ändern. Zucker kann sofort zugefügt werden. Honig, Ahornsirup, Rohrzucker erst nach Abkühlen der Milch zufügen. Vanille, Schokolade oder Kakao lassen sich ebenso beimengen wie Mandelcreme, Cashewcreme oder Macadamiacreme.

Der Geschmack des Sojadrinks kann jedoch auch schon während der Zubereitung verändert werden indem Sie Mandeln, Nüsse, Sesam, Kokosraspeln etc. beifügen.

Wenn Sie die Sojadrinks besonders dickflüssig wünschen – geben Sie 1–2 EL Reis oder Getreide, zusätzlich zu den Sojabohnen direkt in den Filterbehälter, dazu.

Veganer Sojadrink für den Kaffee?

Bitte zuerst den veganen Sojadrink und dann erst den Kaffee in die Tasse geben – die Milch flockt ansonsten aus!

Der vegane Sojadrink lässt sich mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahren – vor Verwendung eventuell schütteln!

Verwenden Sie kein säuerndes Obst – dieses lässt den Drink gerinnen.

Blähungen: Sollten Babys und Kinder mit Blähungen nach dem Genuss von Sojadrinks reagieren, schälen Sie die Sojabohnen vor Verwendung ab. Nach dem Einweichen lassen sich die Schalen leicht lösen.

Als besonderen Service erhalten Sie erhalten Sie über die AGRISAN GMBH - Vertrieb von Vegan Star - geschälte, biologische Sojabohnen.

Informieren Sie sich bitte unter www.veganstar.eu

Bitte bedenken Sie, dass Sie mit VEGAN STAR Ihre veganen Drinks so schonend wie möglich herstellen. Es erfolgt kein Pasteurisieren, kein Homogenisieren, kein Emulgieren etc.

Der Geschmack unterscheidet sich dadurch natürlich von den im Handel erhältlichen Sojadrinks. Ihr selbst hergestellter veganer Drink ist ein reines, unverändertes Naturprodukt, ohne Beifügung von Ölen, Gewürzen und Sonstigem. Sie kennen Ihr Wasser und Ihre Zutaten.

Ein gutes Gefühl zu wissen was man trinkt!

Warum die richtige Zubereitung – EINWEICHEN – so wichtig ist:

Durch Einweichen der Sojabohnen wird der Geschmack des Sojadrinks wesentlich verbessert.

Viele Bohnenarten wirken giftig, wenn sie roh gegessen werden. Die toxisch wirkenden Eiweißkörper heißen Hämagglutinine. Sie führen zu einer Verklumpung der roten Blutkörperchen, können die Darmschleimhaut entzünden und Blutungen hervorrufen. In der Leber wurden fettige Degenerationen des Gewebes und Nekrosen (lokaler Gewebstod) beobachtet.

DURCH KOCHEN WERDEN DIE TOXISCHEN EIWEISSKÖRPER IN DEN BOHNEN ZERSTÖRT.

Sojabohnen enthalten zumindest 5 Proteinhemmstoffe. Es handelt sich dabei um **TRYPSIN-Inhibitoren** (Hemmstoffe), die als natürliche, giftige Stoffe in den Pflanzen vorkommen.

Trypsin ist eines der Hauptenzyme bei der Eiweißverdauung, das in der Bauchspeicheldrüse produziert wird.

Durch Rohverzehr von Hülsenfrüchten kann es zu einer vermehrten Ausschüttung von **Trypsin** kommen und die Bauchspeicheldrüse abnormal vergrößert werden.

Außerdem haben Trypsin-Inhibitoren eine Hemmwirkung auf die Trypsin Aktivität, wodurch der Eiweißabbau stark beeinträchtigt wird.

Sie hemmen aber nicht nur den Eiweißabbau, sondern auch die Bildung von Körpereiwweiß und die Freisetzung aller Aminosäuren (Eiweißbausteine), so dass damit das Wachstum und der Zellaufbau gestört wird.

Durch Einweichen und Kochen der Milch werden **Trypsin-Hemmstoffe** völlig zerstört.

Durch die richtige Zubereitung werden auch mögliche MAGEN- und Darmbeschwerden (Blähungen) vermieden.

Hülsenfrüchte waschen und mit der dreifachen Menge Wasser am besten 2 Stunden in heißem Wasser einweichen. Danach nochmals gründlich waschen.

Durch Einweichen werden die wasserlöslichen Blähstoffe (Stachyosen und Raffinosen) weitgehend abgegossen.

DRINK-REZEPTE

Die Herstellung von veganen Sojadrinks kann durch Beigabe von anderen Zutaten geschmacklich verändert werden. Solange Sie die angegebenen Füllmengen von Wasser und Zutaten nicht über- oder unterschreiten steht Ihrer Experimentierfreudigkeit nichts im Wege. Grundsätzlich kann der vegane Sojadrink ohne jede Beigabe von Zucker oder Süßstoffen genossen werden. Besonders Kinder lieben jedoch den süßlichen Geschmack der normalen Kuhmilch und trinken ihren Sojadrink gerne mit Honig oder Ahornsirup gesüßt. Bitte erst nach Abkühlen dem veganen Sojadrink beifügen!! Selbstverständlich können Sie auch Süßstoffe verwenden.

Am besten Sie probieren einfach aus wie Sie Ihren Sojadrink am liebsten trinken!

Fruchtzusätze:

Verwenden Sie kein säuerndes Obst, da dieses den Drink gerinnen lässt!

Mischen Sie z.B. Bananen mit dem natürlichen oder leicht gesüßten Sojadrink. Probieren Sie Ihre bevorzugten Obstarten und Sirups aus.

Sojadrink für Tee oder Kaffee

Geben Sie die „Sojamilch“ zuerst in die Tasse und danach erst das Getränk!

Einfacher, leicht gesüßter veganer Drink

Geben Sie zum frisch hergestellten Drink – erst nach dem Abkühlen – Rohrohrzucker, Ahornsirup, Honig oder Zucker. Auch Süßstoff kann verwendet werden.

Sojadrink mit Fruchtgeschmack

Geben Sie in die frisch hergestellte, heiße Milch ein bis zwei Teesäckchen mit dem von Ihnen gewünschten Aroma (Heidelbeertee, Brombeertee, Hagebuttentee etc.) und lassen Sie dieses ca. 20 Minuten in der Milch. Die abgekühlte Sojamilch nimmt Farbe und Aroma des beigefügten Tees an – **sehr beliebt bei Kindern.**

Heiße Schokolade

Verwenden Sie die von Ihnen hergestellte vegane Drinks und geben Sie Carob, Kakao oder geriebene Schokolade dazu. Nach Geschmack süßen.

Sojadrink Helena: Programm 2

Dieser Drink ist besonders wohlschmeckend:

1 Messbecher Sojabohnen (eingeweicht), 1/3 Messbecher Hirse 1/3 Messbecher geschälte, gesplittete Mandeln, 1/3 Messbecher Kokosflocken (wie für Kuchen). Statt Hirse können Sie auch Reis, Hafer etc. verwenden.

Karin's Lieblingsdrink: Programm 2

1 Messbecher eingeweichte Sojabohnen. Messbecher wie folgt füllen: 1 EL Rundkornreis, 2 Messerspitzen Vanillezucker (mit echtem Vanilleextrakt). Leeren Sie 1 Kaffeelöffel Sojaöl und 1 EL Ahornsirup (wenn süßlicher Geschmack gewünscht) darüber und füllen Sie den Behälter danach bis zum Rand mit Sojabohnen.

Mandel-Birnen-Drink:

Programm 4 mit kaltem Wasser
oder Programm 6 mit heißem Wasser

Zutaten: 2 Becher geschälte Mandeln. Entfernen Sie das Kerngehäuse einer Birne und schneiden Sie diese in Stücke in der Größe einer Sojabohne. 1 Esslöffel Reis. Nachdem Sie die Mandeln und den Reis gewaschen haben, weichen Sie diese 2 Stunden ein. Geben Sie die eingeweichten Mandeln, den Reis und die Birnenstücke in den Wasserbehälter mit 1300 ml Wasser. Zubereitung danach wie Sojamilch!

Erdnuss-Drink:

Programm 6 mit heißem Wasser
oder Programm 1 oder 4 mit kaltem Wasser

Zutaten: 2 Becher kleine Erdnüsse, 1300 ml Wasser. Sautieren (in wenig Fett schnell rösten) Sie die Erdnüsse kurz und weichen Sie diese 2 Stunden ein.

Sesam-Drink:

Programm 6 mit heißem Wasser
oder Programm 1 mit kaltem Wasser

Zutaten: 2 Becher schwarzer Sesam, ½ Becher Reis, 1300 ml Wasser.
Waschen Sie den Reis und weichen Sie ihn 2 Stunden ein. Sautieren Sie den Sesam kurz. Geben Sie den Reis und den Sesam in den Wasserbehälter.

Walnuss-Drink: Programm 6 mit heißem Wasser
oder Programm 1 mit kaltem Wasser

Zutaten: 1 Becher Walnüsse, 1 Becher Reis, 1300 ml Wasser. Sautieren Sie die Walnüsse kurz und geben Sie alle Zutaten in den Wasserbehälter.

Pfirsich-Drink: Programm 6

Geben Sie zu einer Tasse veganen Drink Ihrer Wahl 1 kleine Dose klein geschnitten Pfirsiche.

Birnen-Drink: Programm 6

1 Tasse Birnen (eingeweicht) oder 2 frische Birnen, 1–2 TL Honig, 1 Tasse veganen Drink, ¼ Tasse Kokosraspel.

Sojabohnenkaffee mit Sojadrink

½ l Wasser, 2 EL Sojabohnenkaffee, 1 Tasse Sojadrink, 1 EL Carobpulver. Das Wasser aufkochen und in einer Kanne oder einem Krug direkt auf den Kaffee und das Carobpulver gießen. Nach wenigen Minuten umrühren, damit der Kaffee nach unten absinkt. Mit Sojamilch abschmecken und heiß servieren. Schmeckt vor allem Kindern und ist sehr gut als Frühstücksgetränk anstelle von Kakao geeignet.

SOJA-JOGHURT

Es ist allgemein bekannt, dass die Herstellung von Soja-Joghurt schwierig ist und oft nur in dünnflüssiger Konsistenz gelingt. Grundsätzlich kann Soja-Joghurt wie normaler Joghurt mit Joghurtkulturen hergestellt werden.

Wenn Sie jedoch vollen, cremigen Soja-Joghurt in stichfester Konsistenz wünschen empfehlen wir Geliermittel z.B. Agar-Agar zu verwenden.

Der **VEGAN STAR Yoghurt Maker** ist eine wertvolle Hilfe zur Herstellung von cremigen Joghurt in guter Konsistenz.

Im Gegensatz zu vielen herkömmlichen Joghurtbereitern wird hier das Joghurt in einem 1-Liter-Behälter mittels Blockreifeverfahren hergestellt. Je besser die Joghurtkulturen reifen, desto wertvoller ist Ihr Joghurt für Ihre Gesundheit! **Info unter www.veganstar.eu**

HERSTELLUNG VON TOFU:

VARIANTE 1

Lösen Sie 4–5 Gramm NIGARI (erhalten Sie im Reformhaus) in 1/8 Liter Wasser auf und rühren Sie dieses in den hergestellten heißen Sojadrink – sofort nach Beendigung der Herstellung. Achten Sie darauf, dass der Drink nun für 1 Stunde eine Temperatur von ca. 80 Grad hält. Sieben Sie die Molke ab und pressen Sie den Sojakäseklumpen mit einem Tuch. Danach die Masse in eine Form geben und mit ca. 3 bis 4 kg Gewicht beschweren. 10 – 24 Stunden (je nachdem wie fest Sie den Tofu haben möchten) stehen lassen. Sie können jedoch dazwischen das sich wieder gebildete Wasser abseihen. Danach nochmals auspressen. Tofu herausnehmen und in kaltes Wasser legen (dies muss jedoch nicht sein – Tofu wird jedoch durch die Lagerung in Wasser neutraler im Geschmack).

Tofu hält im Kühlschrank ca. 8 bis 10 Tage. Das Wasser muss täglich gewechselt werden! Aus 1,3 Liter Sojadrink erhalten Sie ca. 18 dkg Tofu.

VARIANTE 2:

Geben Sie in den hergestellten Sojadrink 1/2 Esslöffel frisch gepressten Zitronensaft und lassen Sie diesen ca. 20 Minuten stehen. Danach weiter wie in Variante 1 beschrieben.

Hinweis zur Herstellung nachfolgender Rezepte:

Als Mus wird der jeweils im Gerät verbleibende Rest der Zutaten (von Sojabohnen - Okara genannt) bezeichnet.

Bitte das Mus vor Weiterverwendung etwas ausdrücken, falls die Konsistenz zu feucht ist.

Puddings – Cremes – Soßen

Pudding

Verwenden Sie den leicht gesüßten Sojadrink anstelle von Kuhmilch für Ihr bisher verwendetes Puddingrezept.

Annes Carob-Pudding

2 Tassen Sojadrink, ¼ Tasse Nüsse, ¼ Tasse Kokosraspeln, 5–6 TL helles Carobpulver, ¼ TL Vanillepulver, ¼ TL Zimt, ⅛ TL Kardamon, ⅛ TL Salz, 2 Tassen kaltes Wasser, Reismehl, Gewürze und die gemixten Zutaten mit einem Schneebesen in einem Topf verrühren. Unter ständigem Rühren auf Stufe 2 bis 2 1/2 zum Kochen bringen. 5 -10 Minuten aufkochen. Pudding in einer Schüssel erkalten lassen.

Dinkelpudding

1 l Dinkeldrink aus der Maschine, 1½ Päckchen Vanillepuddingpulver, 2–3 Essl. Vollrohrzucker. Dinkeldrink unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Puddingpulver und Zucker mit etwas Dinkeldrink vermengen und in den kochenden Drink einrühren. Kurz aufkochen lassen und anschließend in Glasschalen abfüllen.

Dinkelfruchtmus

200 g Dinkelmus aus der Maschine, 500 g frisches Obst nach Saison, 1–2 Essl. Agavendicksaft. Dinkelmus und Agavendicksaft vermengen. Frisches Obst in kleine Stücke schneiden. Obst mit dem Dinkelmus vermischen.

Bananen-Creme

100 g Tofu, ⅓ Tasse Sojagen (von GranoVita), ⅓ Tasse Mandeln, gut ½ Tasse Vollreis, gekocht, 2 Tassen Wasser, 1 Tasse Datteln oder ⅓ Tasse Honig, Vanille, 2 EL Zitronensaft, 3 Bananen. Alle Zutaten – außer Zitronensaft und Bananen – im Mixer zu einer feinen Creme mixen. Zum Schluss Zitronensaft und zwei Bananen hinzufügen, noch einmal cremig mixen. In einer Schüssel mit einer feingewürfelten Banane vermischen. Nach Belieben Ananas-Stücke

Avocado-Obst-Crème

1 Birne, ½ Avocado, 1 Banane, ½ Tasse Datteln, ½ Tasse Sojadrink. Alle Zutaten im Mixer zu einer feinen Creme mixen. Als Variation einige Körnchen Anis oder Fenchel mitmixen! Vorzüglich über Obstsalat – als Creme über Waffeln – oder als Creme über Obstkuchen anstelle von Sahne.

Gersten-Tofu-Creme

100 g Gerstenmus aus der Maschine, 100 g Seidentofu = weicher Tofu für Süßspeisen, 1–2 Essl. Ahornsirup, einige Tropfen Zitronensaft. Tofu fein mixen und mit den restlichen Zutaten vermengen und in Glasschalen füllen.

Apfelsinen-Tofu-Creme

250 g Tofu, 1 Apfelsine, 2–3 TL Honig, $\frac{1}{8}$ Tasse Cashewnüsse oder Mandeln, 1 TL unbehandelte Apfelsinenschale oder Orange-back (Schwartau), 1–2 EL Zitronensaft.

Bananensoße mit Sojadrink

$\frac{1}{2}$ l Sojadrink, 2 große oder 3 kleine Bananen, 1 EL Honig oder Ahornsirup. Die Bananen mit einem Mixer pürieren, schaumig schlagen und die Sojamilch dazu gießen. Mit Honig oder Ahornsirup abschmecken und leicht gekühlt servieren.

Bananensoße mit Reisdink

$\frac{1}{2}$ l Reisdink, 2 große oder 3 kleine Bananen. Die Bananen mit einem Mixer pürieren, schaumig schlagen und die Reismilch dazugeben. Leicht gekühlt servieren.

Puddingsoße mit Banane

$\frac{1}{2}$ l Sojadrink, $\frac{1}{2}$ Beutel Puddingpulver, 1 Banane, 1 EL Mandelmus, 2 EL Vollrohrzucker. 1 Tasse Sojadrink entnehmen und das Puddingpulver darin auflösen. Den Rest der Sojadrink aufkochen und das Mandelmus mit einem Schneebesen einrühren. Sobald der Sojadrink kocht, den aufgelösten Pudding einrühren und nach einer Minute vom Herd nehmen. Die Banane mit einer Gabel zerdrücken, cremig rühren und in den Pudding einrühren. Mit Vollrohrzucker abschmecken und kalt oder warm servieren.

Spezialitäten

Walnusskroketten

50 g gehackte Walnüsse, 200 g Dinkelmus aus der Maschine, 1 Essl. Sojamehl, 40 g Vollkornmehl, 2 Essl. Tomatenmark, 1 Tl. Oregano, Kräutersalz, Semmelbrösel, (50 g gehackte, gedämpfte Zwiebel). Alle Zutaten vermischen. Wenn der Teig zu weich ist, etwas Semmelbrösel zufügen. Kroketten formen,

auf ein Backpapier legen und bei 180° C im Backrohr ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Warme Gerstengrütze

100 g Gerste, 1–2 Essl. Ahornsirup, 1 Essl. Mandelblättchen. Gerstenmus mit der Maschine herstellen. Ahornsirup über das heiße Mus gießen. Mit Mandelblättchen bestreuen.

Kokosboden

200 g Kokosflocken, 100 g Dinkelmus aus der Maschine, Honig zum Binden. Kokosflocken und Dinkelmus mischen. Mit genügend Honig binden. Teig in eine Tortenform geben und bei 190° C ca. 10 Minuten backen.

Haferboden

100 g Cashewkerne, 200 g Hafermus aus der Maschine, 1 Prise Salz, ca. 80 ml Wasser (1 Essl. Honig). Cashewkerne mixen und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Teig ausrollen und bei 180° C backen. Teig kann für Tortenboden oder auch für pikanten Boden verwendet werden.

Seiden-Tofutorte

Kokosboden (siehe Rezept), 400 g Seidentofu, 500 ml Soja-Vanilledessert, 2–3 Essl. Vollrohrzucker, 125 ml Wasser, 10 g Agar-Agar. Tortenboden herstellen. Seidentofu fein mixen, Zucker und Soja-Vanilledessert dazu rühren. Agar-Agar in 125 ml Wasser aufkochen und unter die Tofu-Vanille-Masse heben. Über den ausgekühlten Tortenboden verteilen und ca. 2 Std. kühlstellen.

Mandel-Haferwaffeln

150 g Hafermus aus der Maschine, 250 ml Mandeldrink aus der Maschine, 50 g gehackte Mandeln, 1 Essl. Vanillezucker, 2–3 Essl. Vollrohrzucker. Alle Zutaten im Mixer verfeinern, bis Teig leicht und schaumig ist. Teig in Waffeleisen backen.

Sesam-Crackers

125 g Hafermus aus der Maschine, 125 g Dinkelmus aus der Maschine, 100 g Sesam, 1 Tl. Meersalz, 1 Tl. geriebener Koriander, eventuell etwas Wasser. Hafermus und Dinkelmus verrühren. Die übrigen Zutaten dazugeben. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Bei 175 °C ca. 60 Minuten backen. Nach 15 Minuten Backzeit mit einem Messer Streifen schneiden.

Suppen

Cremesuppe

Getreidereste, 300 ml Wasser, 1 TL pflanzliche Suppenwürze, etwas Schnittlauch. Wasser mit Suppenwürze aufkochen, mit Getreideresten mixen u. mit feingehacktem Schnittlauch servieren.

Gersten- oder Dinkelcremesuppe

100 g Gerste oder Dinkelmus, 1 l Wasser, pflanzl. Suppenwürze, 1–2 Karotten.

Gerstendrink im Vegan Star nach Anleitung (Programm 1) zubereiten, sieben. Das Gerstenmus, in einen Kochtopf geben und mit Würze abschmecken. Karotten fein reiben, zur Suppe geben und noch kurz aufkochen lassen. (Es können auch noch eine feingeschnittene Zwiebel und Schnittlauch dazugegeben werden.)

Aufstriche

Getreidemus kann sofort, noch warm unter Beimengung von Ahornsirup, Dattel-, Bananen, Mandeln, Nüsse als Brei zum Frühstück oder Abendessen verwendet werden. Sehr lecker!

Süßer Aufstrich

Getreidemus, $\frac{1}{8}$ l Vanille-Sojadesert (z.B. von Alpro), 2 Essl. Honig, 2 Essl. gemahlene Nüsse oder Kokosett. Alle Zutaten im Mixer fein und streichfähig mixen.

Pikanter Aufstrich

Getreidemus, 2 Essl. Magerine, 1 Knoblauchzehe, 1 kleine feingehackte Zwiebel, Kräutersalz, feingeschnittener Schnittlauch. Alle Zutaten im Mixer fein und streichfähig mixen. Kühl stellen (ca. 5 Tage im Kühlschrank haltbar).

Cashew-Dinkel-Käse

120 g Dinkelmus, 120 g gemahlene Cashewnüsse, ca. 125 ml Wasser, 1 Essl. Zitronensaft, Kräutersalz, ($\frac{1}{2}$ Tl. Knoblauchpulver, $\frac{1}{2}$ Tl. Zwiebel-pulver, feingehackter Schnittlauch). Alle Zutaten, außer Zitronensaft, pürieren. Zitronensaft dazugeben und nochmals gut mixen.

Okaraaufstrich (Reste nach Sojadrink-Zubereitung)

80 g feuchtes Okara, 1 Zehe Knoblauch, pflanzliche Suppenwürze, 1 TL edelsüßes Paprikapulver, etwas gehackte Petersilie (eventuell 1–2 EL Cashewnüsse). Alle Zutaten im Mixer cremig mixen und kühl stellen. Gerste-Dattelaufstrich

150 g Gerstenmus, 100 ml kochendes Wasser, 50 g entsteinte Datteln. Datteln in kochendes Wasser einweichen. Gerstenmus mit weichen Datteln pürieren. Kühl aufbewahren.

Carob-Nussaufstrich

100 g Hafermus, 2 Tl. Carobpulver, 3 Essl. Honig, 100 g Mandelmus. Alle Zutaten gut verrühren. Im Kühlschrank aufbewahren.

Burger's

Pikante Tofuburger

1 große Gemüsezwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Bund Petersilie, 500 g Tofu, 5 EL pürierte Tomaten, ½ TL Meersalz, ¼ TL Pfeffer, ¼ TL gemahlene Muskatnuss, 1 EL Flüssigwürze, Semmelbrösel nach Bedarf, 5 EL Olivenöl. Die Gemüsezwiebel abziehen und klein schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen und zerdrücken. Die Petersilie waschen und trocken tupfen. Die Blätter fein hacken. Den Tofu auf einem flachen Teller mit der Gabel möglichst fein zerdrücken. Petersilie, pürierte Tomaten, Meersalz, Pfeffer, Muskatnuss und Flüssigwürze zufügen und gut vermischen. Alles zusammen in eine Schüssel geben und so viel Semmelbrösel zufügen, dass eine gut formbare Masse entsteht. Aus der Masse flache, gleich große Burger formen, das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Burger auf beiden Seiten 5 Minuten ausbacken.

Tofunockerln:

20 g Butter, 100 g Tofu, 1 EL Lezithin flüssig, 1 TL Meersalz, 1 TL gemahlene Muskatnuss, Vollweizengrieß nach Bedarf. Butter, Tofu, Lezithin, Meersalz und Muskatnuss in einen Rührbecher geben und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. So viel Weizengrieß zufügen, dass eine weiche, formbare Masse entsteht.

Tofuburger mit Karotten und Sellerie

500 g Tofu, 1 Karotte, 1 kleine Sellerieknolle (eventuell 1 Zwiebel), Kräutersalz, 100 g Hafermus aus der Maschine, eventuell Semmelbrösel. Tofu zerdrücken. Karotten und Sellerie fein reiben. Alle Zutaten, auch das Hafermus, vermengen und Burger formen. Wenn zu weich, in etwas Semmelbrösel wälzen. Im Backrohr bei 180° C ca. 20 Minuten braten.

Paranussburger

100 g Dinkelmus, 1–2 Vollkorntoastwürfel, 1 Essl. Sojamehl, 100 g gehackte Paranüsse, (1 feingehackte Zwiebel), 2 Essl. Erdnussbutter, Kräutersalz, etwas Wasser und Salbei nach Belieben. Alle Zutaten gut vermischen. Soviel Wasser zufügen, dass der Teig zusammenhält. Burger formen. Im Backrohr bei 180° C ca. 20 Minuten goldgelb backen.

Okaralaibchen:

150 g Okara, 150 g Haferflocken, 75 g Sonnenblumenkerne, 1 Zwiebel, vegetarische Suppenwürze, Knoblauch, Kräutersalz, 1 rote Paprikaschote (oder 1 geriebene Karotte oder eine halbe geriebene Zucchini), Öl, Brösel, (Tofunaise). Okara und Haferflocken vermengen, Sonnenblumenkerne hacken und dazu geben. Zwiebel fein hacken. Paprikaschote klein schneiden. Nun alle Zutaten vermischen und kurz ziehen lassen. Kleine Laibchen formen und in Brösel wenden (oder einen Braten herstellen und im Rohr backen). In einer beölten Pfanne goldbraun herausbraten.

Sonstiges:

Sojadrink-Bananen-Eis

½ l Sojadrink, 2 Bananen, 2 El Vollrohrzucker. Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken, cremig schlagen und mit dem Sojadrink vermischen. Mit Zucker abschmecken und unter häufigem Rühren einfrieren oder in einer Eismaschine verarbeiten. Wer gerne Eiscreme isst, sollte über die Anschaffung einer Eismaschine nachdenken. Es geht aber auch in der Kühltruhe. Dabei muss zunächst alle 5 Minuten und später alle 15 Minuten gerührt werden, da sonst das Eis kristallisiert. Zum Süßen ist Honig nicht geeignet, da er, genau wie Apfel- und Birnendicksaft, an Geschmack verliert und hart wird.

Sojaschaum

Die möglichst kühle Sojadrink mit einem Mixer schaumig schlagen und mit Honig abschmecken. Bald servieren, denn er wird schnell wieder flüssig!

Sojasahne – 250 Gramm

⅛ l Sojadrink, 1 EL Lezithin flüssig, ⅛ l Öl, 1 TL Zitronensaft. Sojadrink mit Lezithin und Öl einige Stunden kühlstellen. Zitronensaft zufügen und verquirlen bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. TIPP: Diese Sojasahne ist die rein vegane Alternative zu Sauerrahm, sie kann jedoch nur kalt verwendet werden und eignet sich z.B. als Dip für Gemüse.

Sojamayonnaise – 250 Gramm

⅛ l Sojadrink, ⅛ l Öl, 2–3 EL Zitronensaft, 1 TL gekörnte Gemüsebrühe, ¼ TL Knoblauchpulver, ¼ TL weißer Pfeffer – Zubereitungszeit ca. 10 Minuten. Sojamilch und Öl einige Stunden in den Kühlschrank geben. Den Sojadrink in ein hohes Gefäß geben, zunächst 2 EL Zitronensaft zufügen und verrühren. Gemüsebrühe, Knoblauchpulver und Pfeffer zufügen. Das Öl darauf gießen und so lange mit einem Mixstab verquirlen, bis eine feste Creme entsteht.

Sojabohnenkaffee mit Sojadrink

½ l Wasser, 2 EL Sojabohnenkaffee, 1 Tasse Sojadrink, 1 EL Carobpulver. Das Wasser aufkochen und in einer Kanne oder einem Krug direkt auf den Kaffee und das Carobpulver gießen. Nach wenigen Minuten umrühren, damit der Kaffee nach unten absinkt. Mit Sojadrink abschmecken und heiß servieren. Schmeckt vor allem Kindern und ist sehr gut als Frühstücksgetränk anstelle von Kakao geeignet.

PROBLEME UND LÖSUNGEN

Wenn Sie mit dem Gerät oder der hergestellten Drinks nicht zufrieden sind: Wenden Sie sich bitte zuerst, **BEVOR SIE DAS GERÄT ZURÜCKSENDEN**, an Ihren Lieferanten oder direkt an den Importeur. 90% aller Probleme lassen sich auf Bedienungsfehler zurückführen und können schon am Telefon gelöst werden.

Sie sparen so Zeit, Arbeit und Geld. Wenn Sie ein Gerät zurücksenden teilen Sie bitte so genau wie möglich Ihr Problem oder Art des Fehlers mit.

Wenn Ihr Gerät Probleme macht, bitte machen Sie als erstes folgenden Test:

Drücken Sie Programm 6. Funktioniert dieses ist höchstwahrscheinlich die Elektronik in Ordnung und der Unterteil funktioniert nicht.

Drücken Sie dann ein weiteres Programm zwischen 1 und 4. Wenn das Gerät nicht heizt (bitte warten, es dauert ein wenig) ist der Unterteil defekt.

Es muss in diesem Falle nur der Unterteil getauscht werden.

Gerät beginnt nicht zu arbeiten

Ist genügend und in richtiger Menge Wasser eingefüllt? Ohne Befüllung mit Wasser funktioniert das Gerät nicht. Kontrollieren Sie bitte, ob der Geräteoberteil fest mit dem Motorteil verbunden ist. Kontrollieren Sie den elektrischen Anschluss.

Programmtaste „Select“ funktioniert nicht

Es könnte Wasser beim Reinigen in das Gerät eingedrungen sein. Trocknen Sie das Gerät mit einem Föhn (ca. je 10 Minuten für Ober- und Unterteil, besonders an den Anschlussstellen). Siehe auch - Programme funktionieren nicht.

Laute Geräusche

Grundsätzlich können laute Geräusche durch das Zermahlen der harten Körner, Bohnen etc. entstehen. Auch nicht entfernte, kleine Steine und Kerne können laute Geräusche erzeugen.

Schlechtes Zermahlen, schlechte Qualität der Drinks

Kontrollieren Sie die Menge der Zutaten. Eine zu kleine oder zu große Füllmenge kann die Qualität der Drinks stark beeinflussen
Kontrollieren Sie ob Wasser in richtiger Menge eingefüllt wurde? Haben Sie heißes Wasser für die Programme 1 - 4 eingefüllt? Für diese Programme immer nur kaltes Wasser einfüllen!
Kontrollieren Sie ob Sie das richtige Programm gewählt haben.

Schaum tritt aus dem Gerät

Vielleicht haben Sie die Bohnen nicht gründlich gewaschen und eingeweicht?
Haben Sie eingefrorene Bohnen verwendet? Haben Sie heißes Wasser zur Zubereitung verwendet? Haben Sie das falsche Programm verwendet?

Für Sojabohnen nur Programm 2 und 3 verwenden!

Geruch nach Angebrannten

Wurde die Füllmenge überschritten? Oder haben Sie nicht die Mindestmenge Wasser eingefüllt? Eine Mindestbefüllung bis zur ersten Markierung ist notwendig.

Wurde die Bodenplatte des Gerätes vor Benutzung sorgfältig gereinigt?

Wenn nicht kann dies zum Anbrennen bei neuerlicher Verwendung führen.

Die Programme funktionieren nicht

Höchstwahrscheinlich ist ein wenig Wasser in das Gerät eingedrungen.

Lassen Sie das Gerät einige Tage langsam trocknen – nicht auf Heizung legen!

Eindringen von Wasser ist dringendst zu vermeiden!

Haben Sie den Motorteil während der Zubereitung abgehoben

Es ist nicht erlaubt während der Zubereitung das Programm zu wechseln!
Das Gerät muss neu gefüllt und neu gestartet werden.

Überlaufen des Gerätes

Der Sensor für Überlauf und Wassertemperatur am Geräteoberteil ist nicht sauber. Bitte reinigen Sie das Gerät nach jeder Nutzung sorgfältig.
Sollten Sie während der Zubereitung den Netzstecker gezogen haben oder neu gestartet haben kann dies zum Überlaufen des Gerätes führen.

WICHTIG: Nicht das Gerät einschalten, wenn kein Wasser im Behälter ist.

Sie schonen Ihr Gerät und verlängern seine Lebensdauer, wenn Sie das Gerät nach jeder Verwendung mindestens 1 Stunde abkühlen lassen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

1. Für das Gerät VEGAN STAR garantiert Ihnen der Importeur bei nichtgewerblichem Gebrauch 24 Monate, dass das Gerät frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist. Garantie gilt ab Kaufdatum. Wenn die Rechnung mit Kaufdatum nicht vorliegt oder der Garantieschein nicht ordnungsgemäß ausgefüllt ist, gilt die Garantie ab Herstellungsdatum.
2. Wenn der Importeur oder Ihr Lieferant von Ihnen eine schriftliche Mitteilung über einen Fehler erhält, wird das nachweislich defekte Gerät entweder repariert oder ersetzt. Der Ersatz wird entweder neu oder neuwertig sein. Der VEGAN STAR kann wiederhergestellte oder instand gesetzte Teile erhalten, deren Leistung neuen Teilen entspricht, oder sie können kurz benutzt worden sein. Ein Austausch des Gerätes ist nur nach Absprache mit der Firma AGRISAN Naturprodukte GmbH, A 5400 Hallein, Austria, möglich.
3. Während der Garantiezeit werden Reparaturen für Sie kostenpflichtig durchgeführt, wenn Fehler oder Störungen durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind. Wenn Reparaturen oder Eingriffe von nicht autorisiertem Personal vorgenommen wurden, Fehler oder Störungen durch Höhere Gewalt verursacht wurden, defekte aufgrund Verwendung von nicht originalen Teilen oder Zubehör entstanden sind, Defekte aufgrund nachlässiger, ungenügender oder falscher Wartung entstanden sind. Fehler oder Störungen dadurch entstanden sind, dass sich der Benutzer des Gerätes nicht an die Sicherheitsvorschriften und die Bedienungsanleitung gehalten hat oder Manipulationen, oder nicht genehmigte Modifikation des Gerätes vorliegt.
4. Der Importeur gibt keine weitere ausdrückliche oder implizierte Garantie, weder schriftlich noch mündlich. In dem von der örtlichen Gesetzgebung vorgesehenen Umfang ist jede implizierte Gewährleistung der Eignung für den speziellen Zweck oder implizierte Garantie der handelsüblichen oder zufrieden stellenden Qualität auf zwei (2) Jahre beschränkt. Falls diese Einschränkung oder dieser Ausschluss für die Dauer einer implizierten Garantie in Ihrem Lande nicht erlaubt sind, gelten sie dort nicht. Diese Garantie verleiht Ihnen bestimmte Rechte und Schutz. Sie können jedoch auch andere Rechte haben, die von Land zu Land variieren.
5. In dem von der örtlichen Gesetzgebung erlaubten Umfang sind die in dieser Garantieerklärung enthaltenen Rechtsmittel Ihre einzigen und ausschließlichen Rechtsmittel. Außer im oben angegebenen Fall ist der Importeur in keinem Fall haftbar für Folgeschäden (einschließlich entgangenem Gewinn) oder anderen Schäden, weder aufgrund von Vertrag noch Delikt oder Anderem. In einigen Ländern ist Ausschluss oder Einschränkung von beiläufigen Schäden oder Folgeschäden eventuell nicht zulässig. Wenn Sie in einem solchen Land Ihren Wohnsitz haben, haben obige Einschränkung oder Ausschluss keine Wirkung.
6. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar.
7. Der Versand zu uns darf nur in einer dafür geeigneten Verpackung erfolgen. Schäden durch Versand an uns in ungeeigneter Verpackung werden nicht anerkannt.



Name des Produktes: VEGAN STAR active

Gerätenummer: _____

Datum des Kaufes: _____

Name des Käufers: _____

Tel. Nr.: _____

Name des Verkäufers: _____

Tel. Nr.: _____

Importeur:
Agrisan Naturprodukte GmbH

Gasteigweg 25
A 5400 Hallein, Austria

Telefon: +43(0)6245 83282
Fax: +43(0)6245 83282 – 77
E-Mail: info@agrisan.at
Web: www.veganstar.eu

Technische Daten

Gegenstand	Küchenmaschine für den Haushalt
Modell	Vegan STAR active
Spannung	230 V
Frequenz	50 Hz
Heizleistung	750 W
Motorleistung	200 W
Gewicht	2,5 kg
Wasser-Füllmenge	1,1 – 1,3 L
Höhe / Standfläche	33cm / 17 x 23,5 cm