

Soja
MAX

VEGAN STAR DR280

MACHINE À LAITS VÉGÉTAUX



NOTICE D'UTILISATION

DISTRIBUÉ PAR

style2vie

SOMMAIRE

- Introduction p. 3
- Contenu du colis p. 4
- Schéma éclaté du SojaMax..... p. 5
- Pour votre sécurité p. 6-7
- 3 touches, 3 programmes p. 8
- Mise en service rapide p. 9
- Préparations de bases..... p. 10-14
*lait de soja, tofu, steack de tofu, lait de riz, lait d'amandes, noisettes... ,
lait de céréales, préparations pour bébé, potages.*
- A savoir p. 15-16
- Problèmes et solutions p. 17
- Conditions de garantie p. 18
- Garantie et spécifications techniques p. 19

Chère cliente, cher client,

Nous nous réjouissons de votre choix pour le SOJAMAX - VEGAN STAR DR280 et nous vous souhaitons une saine réussite de vos boissons végétales.

Veillez lire attentivement les instructions d'emploi avant la mise en service de l'appareil.

Nous vous souhaitons beaucoup de joie et avant tout la santé

STYLE2VIE

Importateur exclusif pour la France et les DOM TOM

L'homme est depuis toujours à la recherche d'une jeunesse éternelle et d'une alimentation parfaite, Le soja est sans exagération un des rares aliments complets - dans la teneur en protéine, en vitamines et en sels minéraux - et est, malgré sa petite taille, la reine des fèves. Voici 5000 ans que les peuples de l'Asie orientale ont reconnu les secrets de cette plante, source de vie. Les Yogis des temps védiques étaient parmi les premiers végétariens du monde et l'ont régulièrement consommé comme élément important de leur alimentation végétarienne. Ces anciennes peuplades de Chine et du Japon honoraient tellement cette plante qu'elles l'ont classée parmi les cinq principales graines. Les quatre autres étaient l'orge, le riz, le blé et le millet.

De plus en plus de personnes

- veulent, pour des raisons de santé, se nourrir sans protéines ni graisses animales,
- doivent, pour cause d'allergie, modifier leur mode d'alimentation,
- veulent éviter autant que possible la consommation d'aliments pollués,
- cherchent à réduire ou à éviter d'augmenter leur taux de cholestérol,
- doivent se nourrir sans ou avec peu de cholestérol ou de graisses,
- veulent renforcer leur système immunitaire,
- veulent perdre du poids sans pour autant souffrir de la faim ou de malnutrition

L'alimentation consciente est l'étape principale vers la santé, notre capital le plus précieux !

Visitez notre site internet www.style2vie.fr, vous y trouverez des articles sur la santé, sous la rubrique "Info Santé", ainsi que d'autres produits. Notre catalogue s'étoffera au fil des mois.

CONTENU DU COLIS

Le SojaMax Vegan Star DR280 • 2 micro-filtres métalliques
1 mesurette • 1 récipient d'égouttage gradué jusqu'à 800 ml
1 faisselle avec couvercle • 1 étamine • 1 brosse et un chiffon grattoir
100 gr de nigari • 1 câble d'alimentation • 1 notice d'utilisation





SCHÉMA ÉCLATÉ DU SOJAMAX VEGAN STAR DR280

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Avant la première utilisation de la machine, veuillez lire attentivement ce manuel !

Après la fin d'un programme, ne touchez pas le filtre qui est brûlant.



Utilisez l'appareil sur une surface plane et stable.



Eloignez les enfants de l'appareil en marche.

De la vapeur peut s'échapper du bec verseur.
De même à l'ouverture à la fin d'un programme.



N'utilisez pas d'eau chaude avec les programmes Milk et Paste.



Quand un programme est interrompu, jetez tous les ingrédients et recommencez.

DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de la machine à laits SojaMax, les mesures de précaution suivantes doivent toujours être observées :

1. Lisez attentivement toutes les instructions.
2. N'utilisez l'appareil que dans le cadre de son usage prévu (fabrication de laits végétaux, purées).
3. N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur et non à l'extérieur.
4. Utilisez-le toujours sur une surface plane et stable.
5. L'appareil ne peut être utilisé par des enfants que sous la surveillance stricte d'adultes.
6. L'appareil doit être surveillé s'il y a des enfants aux alentours.
7. Ne mettez pas la prise de courant ou le moteur dans l'eau ou d'autres liquides. Ne branchez pas une prise mouillée ni même sèche avec des mains humides. Ne trempez jamais le bloc moteur dans un liquide mais nettoyez-le simplement avec un chiffon humide puis séchez-le. Évitez soigneusement de faire couler de l'eau dans le logement du moteur.
8. Après l'achèvement du processus de travail et avant d'enlever la partie supérieure de l'appareil, débranchez la prise de courant.
9. Ne touchez pas le câble avec des mains humides.
10. N'utilisez pas de câble ou de prise endommagés. Si l'appareil ne fonctionne pas ou est endommagé, prenez contact avec le vendeur.
11. Évitez le contact du câble avec des éléments chauds comme une plaque de cuisinière.
12. Attention ! Les couteaux sont très tranchants. Manipulez-les avec précaution lors du nettoyage.
13. Placez d'abord la partie haute (bloc moteur) sur la cuve de cuisson, ensuite seulement, branchez la prise.
14. Pour faciliter le nettoyage de l'appareil et surtout du filtre, faites-le immédiatement après usage et évitez ainsi le séchage.
15. Respectez les quantités d'ingrédients prévues.
16. Ne touchez pas la cuve métallique, ni la partie basse du moteur ou le filtre, immédiatement après un processus de fabrication, ces pièces sont brûlantes.
17. Ne vous placez pas trop près de l'appareil lors d'un processus de fabrication, il pourrait s'échapper de la vapeur brûlante.
18. Si un processus de fabrication est interrompu, recommencez avec de nouveaux ingrédients.
19. Entrez l'appareil hors de portée des enfants.

3 TOUCHES, 3 PROGRAMMES

Le SojaMax Vegan Star DR280 comporte sur le haut un flasque à 3 touches, correspondant à 3 utilisations différentes, et un voyant lumineux. Quand l'appareil est sous tension et qu'aucun programme ne fonctionne, le voyant clignote en rouge. Dès qu'un programme est enclenché le voyant se met au rouge fixe.

Si lors d'une mise en route d'un programme le voyant continue à clignoter en rouge et qu'un bip sonore est émis, c'est que la cuve ne contient pas assez d'eau.

• PREMIÈRE TOUCHE (LAIT) MILK

Cette touche est conçue pour la fabrication du lait de soja ou du tofu. Le programme se déroule automatiquement en passant par les phases suivantes : chauffe - broyage/malaxage - filtration - ébullition.

L'eau est préalablement chauffée. Quand elle atteint environ 85°C, 4 broyages successifs de 19 secondes environ sont exécutés. Après les phases de broyages, la température est élevée à 100°C, le cycle s'achève après 5 minutes d'ébullition du lait. Le cycle total dure 15 minutes. Sa fin est signalée par un bip sonore ininterrompu et le voyant lumineux passe au vert clignotant.

FILTRE : utilisez le filtre le plus fin, marqué : Lait de soja (Soybean Milk).

UTILISATION : lait de soja - tofu.

Le lait de soja doit obligatoirement être bouilli, autrement il comporterait des éléments nocifs pour l'organisme.

• DEUXIÈME TOUCHE (BROYAGE) MILL

Cette touche est conçue pour une adaptation totale à vos besoins. Il n'y a pas de chauffe. Il faut verser l'eau à la température souhaitée dans la cuve et activer les broyages en appuyant sur la touche (broyage) Mill. Un cycle de broyage d'environ 10 secondes se met en route. Dès que le voyant se met à clignoter, vous pouvez appuyer à nouveau sur cette touche pour un nouveau cycle de broyage et ceci autant de fois que vous le souhaitez. Nous conseillons 8 cycles en moyenne (durée totale environ 3 minutes).

FILTRE : utilisez le filtre le moins fin marqué : Riz - Purée (Rice - Paste).

UTILISATION : lait de riz (non bouilli) - lait de céréales - lait de noisette - lait d'amande - lait de pignons - et d'autres laits végétaux qui ne doivent pas être bouillis ou que vous ne souhaitez pas bouillir.

• TROISIÈME TOUCHE (PURÉE/ARRÊT) PASTE/OFF

Cette touche est à utiliser pour faire des laits autre que lait de soja et qui doivent être bouillis, ou des potages, purées ou bouillies pour bébé. Par exemple, pour les laits de riz et d'autres céréales.

Le programme se déroule automatiquement en passant par les phases suivantes : chauffe - broyage/malaxage - filtration.

L'eau est chauffée à une température constante de 85°C. 6 broyages successifs de 19 secondes environ sont exécutés. Le cycle total dure 15 minutes. Sa fin est signalée par un bip sonore ininterrompu et le voyant lumineux passe au vert clignotant.

FILTRE : utilisez le filtre le moins fin marqué : Riz - Purée (Rice - Paste).

UTILISATION : lait de riz (bouilli) - lait de céréales - légumes

LA TOUCHE OFF : quand l'appareil est en fonction, la touche Off fait office d'interrupteur (arrêt).

MISE EN SERVICE RAPIDE

Ce n'est pas plus compliqué que cela !



1. Déposez le bloc moteur.



1. Dévissez le filtre.
(sens des aiguilles d'une
montre)



3. Mettez une dose de
graines dans le filtre et
replacez-le sans forcer.



4. Versez l'eau jusqu'à l'un
des 2 repères. Eau froide
pour les programmes 1 et 3,
eau à la température souhai-
tée pour le programme 2.



5. Remplacez le bloc moteur
en appuyant bien pour
enclencher les contacteurs.
Branchez le câble d'alimen-
tation.



6. Choisissez un programme
en appuyant sur une des 3
touches.

PRÉPARATIONS

1 - PRÉPARATION DE LAIT DE SOJA OU DE TOFU (Touche Milk)

1. Remplissez 1 mesurette (fournie) avec des fèves de soja (100 g max.), éliminez les éventuelles petites pierres, puis rincez-les soigneusement.

Vous pouvez les utiliser sèches, mais nous le déconseillons pour des raisons de santé et de goût (voir info page 16).

Si vous trempez les fèves auparavant, prenez une mesurette de fèves sèches puis faites les tremper 6 à 8 heures dans de l'eau tiède, le goût sera meilleur. Rincez 2 à 3 fois après trempage.

Utilisez de préférence du soja jaune décortiqué bio.

ASTUCE : Pour épaissir votre lait de soja ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de riz.

2. Mettez les fèves dans le micro-filtre marqué Soybean Milk et fixez celui-ci sur la partie inférieure du moteur en tournant vers la gauche (dévissez vers la droite), les filtres sont marqués par des flèches.

3. Remplissez la cuve en inox avec de l'eau froide jusqu'au marquage souhaité (0,8 ou 1,3 litre) selon la concentration recherchée.

4. Placez le bloc moteur sur la cuve et appuyez de sorte qu'il soit bien enclenché sur la cuve et la poignée.

5. Branchez le câble électrique. Un signal sonore indique la mise sous tension et le voyant rouge se met à clignoter.

6. Appuyez sur la touche MILK. Le programme démarre et se déroule sans intervention jusqu'à la production du lait de soja. Durant le déroulement, la touche MILK reste rouge. La durée totale du cycle est de 15 minutes.

7. La fin du programme est signalée par une alerte sonore (bip) et le voyant lumineux passe au vert. (voir les programmes page 8).

Retirez la prise de courant et laissez reposer le lait quelques minutes.

8. Enlevez le bloc moteur et déposez-le dans le récipient d'égouttage en plastique prévu à cet effet. **Retirez le micro-filtre avec un chiffon ou refroidissez-le en le passant sous l'eau froide.**

La pulpe restant dans le filtre peut être utilisée pour la préparation de galettes.

ATTENTION : Nettoyez l'ensemble avec le chiffon de nettoyage vert et la brosse (pour le filtre) livrés avec l'appareil. Le filtre doit être soigneusement nettoyé avec la brosse avant qu'il ne sèche. Un filtre bouché entraîne une mauvaise qualité de lait.

Veillez à ne jamais verser de l'eau dans le compartiment moteur.

8. Versez le contenu de la cuve dans un récipient en le faisant passer au travers d'une passoire fine.

Le lait de soja est prêt. Vous pouvez l'utiliser pour faire du tofu ou du yaourt ou le sucrer selon vos goûts avec du sucre roux, du miel ou du sucre vanillé, etc, de préférence après refroidissement pour éviter la coagulation.

PREPARATION DU TOFU

9. Faites dissoudre le coagulant (4 à 5 g de NIGARI, ou autre produit que vous trouverez dans les magasins de diététique) dans un peu d'eau.

10. Versez le coagulant dissous dans le lait de soja encore chaud que vous venez de préparer et remuez, puis laissez reposer quelques minutes, jusqu'à l'apparition de flocons de lait.

11. Placez la faisselle dans une assiette à potage, placez l'étamine (tissu en coton livré) dans la faisselle.

Une fois le lait caillé, versez doucement l'ensemble dans la faisselle. Vous pouvez mettre deux productions de lait caillé en une seule fois dans la faisselle.

Recouvrez la pâte avec l'étamine puis placez le couvercle dans la faisselle et pressez pour évacuer le liquide. Placez un poids sur le couvercle et laissez s'évacuer le restant de liquide.

Pressez plus ou moins fort selon la consistance recherchée. Vous produirez environ 185 à 200 g de tofu (ou fromage de soja) par cycle de production.

Le tofu est prêt. Vous pouvez l'assaisonner selon vos envies (sauce de soja, sel de Guérande, huile d'olive, épices).

Pour le conserver, placez-le au réfrigérateur

TOFU, VARIANTE

A la place du coagulant, mettez une 1/2 cuillerée à soupe (CS) de jus de citron fraîchement pressé. Laissez agir environ 15 minutes Ensuite procédez comme ci-dessus (§11).

STEAK DE TOFU

Ingrédients : 1 gros oignon, 2 gousses d'ail, 1 botte de persil, 500 g de tofu, 5 CS de purée de tomate, 1/2 cuillerée à café (CC) de sel, 1/4 CC de poivre, 1/4 CC de noix de muscade en poudre, 1 CS de bouillon végétal, chapelure selon besoin, 5 CS d'huile d'olive.

Préparation : hachez finement l'oignon et le persil, pressez l'ail, Dans une assiette, écrasez le tofu, y ajouter l'oignon, le persil, l'ail, la purée de tomate, le sel, le poivre, la noix de muscade et les épices et mélangez le tout. Placez l'ensemble dans un récipient et ajoutez-y la chapelure jusqu'à l'obtention d'une pâte consistante. Formez-en des galettes et faites-les cuire 5 minutes de chaque côté dans une poêle avec l'huile d'olive.

2 . PRÉPARATION DE LAITS DE RIZ

A - Préparation de lait de riz cuit (plus épais)

Programme : Paste/Off

1. Dose de riz

2 mesurètes pleines de riz. Il est conseillé de prendre du riz non traité et de le rincer minutieusement après le dosage et d'enlever d'éventuels petits cailloux.

2. Placez le riz dans le filtre "Rice Paste" (plus gros) spécialement prévu à cet effet.

3. Placez le filtre sur le bloc moteur sens inverse des aiguilles d'une montre (Close).

4. Versez de l'eau froide jusqu'au repère supérieur = 1,3 l.

5. Placez soigneusement le bloc moteur sur la cuve.

6. Branchez le câble d'alimentation.

L'appareil émet un signal sonore (bip) et la lumière de contrôle rouge se met à clignoter.

7. Appuyez sur la touche Purée/Arrêt (Paste/Off)

Le programme complet se déroule automatiquement : Chauffe - Broyage/malaxage - filtration - cuisson.

8. En fin de programme un signal sonore est émis. Retirez la prise de courant. Laissez reposer quelques minutes.

ASTUCE : si vous voulez mettre du sésame ou des cacahuètes dans le lait de riz, nous vous conseillons de les griller. Le goût sera bien meilleur. Si vous voulez

mettre des amandes, utilisez des amandes émondées.

B - Préparation de lait de riz non cuit

Programme : Mill

1. Dose de riz

2 mesurette pleines de riz. Il est conseillé de prendre du riz non traité et de le rincer minutieusement.

Vous pouvez aussi prendre 1 dose de riz et une dose d'un autre produit comme le sésame, les amandes émondées, les noisettes, la noix de coco. Deux à trois dattes (dénoyautées) donnent un goût sucré.

Nous vous recommandons le mélange suivant : 1 dose de riz, 3 dattes, 15 amandes émondées, 1 cuillère à soupe de noix de coco râpée, 5 noix de cajou.

2. Placez les ingrédients dans le filtre :

Utilisez le filtre le plus gros (marqué Rice Paste). Penchez éventuellement l'ensemble et secouez de sorte que les couteaux puissent passer entre les ingrédients.

3. Vissez le filtre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (voir flèche Close).

4. Versez de l'eau que vous aurez chauffée à la température souhaitée, jusqu'au marquage supérieur de la cuve. Nous conseillons une température minimum de 40° C. La température idéale se situe entre 50° et 60° C.

5. Placez le bloc moteur sur la cuve.

6. Branchez le câble électrique.

Un bip sonore est émis et le voyant rouge clignote.

7. Appuyez sur la touche Broyage (Mill).

Vous enclenchez ainsi un cycle de broyage d'environ 10 secondes. En fin de broyage, le signal lumineux se met à nouveau à clignoter. Vous pouvez à nouveau appuyer sur la touche Broyage (Mill). Répétez l'opération environ 8 fois. Temps total : 3 minutes.

8. Retirez la prise de courant. Laissez reposer le lait quelques minutes.

Vous pouvez ensuite retirer le bloc moteur et filtrer le lait si vous le souhaitez en le faisant passer par un tamis.

Votre lait de riz est prêt. Vous pouvez encore le sucrer selon votre goût.

3 . PRÉPARATION DE LAIT D'AMANDES, DE NOISETTES, DE PIGNONS DE PIN, ETC.

Ces types de laits ne doivent pas être bouillis et sont à préparer avec la touche Programme Personnel = Broyage (Mill).

Versez de l'eau que vous aurez chauffée à la température souhaitée, jusqu'au marquage supérieur de la cuve. Nous conseillons une température minimum de 40° C. La température idéale se situe entre 50° et 60° C.

Voir programme Mill :

Quantité d'ingrédients : 1 - 2 mesurette

Niveau d'eau : entre les repères mini et maxi

Micro-filtre : Rice Paste

4 . PRÉPARATION DE LAITS DE CÉRÉALES - avoine, millet, épeautre, blé, orge -

Ces types de laits peuvent être préparés avec les touches programme suivantes :

Paste/Off : consistance épaisse, cuit.

Mill : consistance laiteuse, non cuit.

Avec ce programme, faire 6 à 8 broyages.

Quantité d'ingrédients : 1 - 2 mesurette

Niveau d'eau : entre les repères mini et maxi selon le programme

Micro-filtre : Rice Paste

5 . PRÉPARATIONS POUR BÉBÉ ET POTAGES

Ces préparations peuvent être faites avec les touches programme suivantes :

Paste/Off : consistance épaisse, cuit.

Mill : consistance laiteuse, non cuit.

Ingrédients : riz, pommes de terre, céréales, légumes, fines herbes, etc.

Niveau d'eau : entre les repères mini et maxi selon le programme

Micro-filtre : Rice Paste

Particularité : les résidus du filtre sont à mélanger dans la préparation.

Les potages peuvent être assaisonnés avec du sel, du poivre etc. Vous pouvez y ajouter du riz cuit, des pâtes, des croûtons ...

Un potage de santé : 3/4 de mesurette d'avoine, 1/4 de mesurette de sésame non décortiqué avec des graines de lin. **Filtre** Rice Paste. **Programme** Paste/Off.

Mettez les résidus du filtre dans la préparation. Assaisonnez.

A SAVOIR POUR VOTRE SANTÉ ET UN BON GOÛT

Quelles graines de soja pouvez-vous utiliser pour faire votre lait de soja ?

Toutes les graines de soja peuvent être utilisées; même le soja noir du Japon ou de Corée. Si vous utilisez du soja vert, rouge ou noir, utilisez toujours le programme Paste/Off.

Le goût du lait de soja dépend de la sorte de soja que vous utiliserez. Certaines graines donnent un goût désagréable "cru" et poivré. Vous pouvez tester diverses sortes avant d'acheter une quantité importante. **Nous conseillons le soja jaune, bio, décortiqué**, que vous trouverez ultérieurement aussi sur notre site web.

Bien que l'appareil soit conçu pour broyer des graines de soja sèches, **nous vous conseillons de les faire tremper**. (*Dans le chapitre suivant, nous vous expliquons pourquoi*).

Pour améliorer le goût du lait de soja, nous vous conseillons de le laisser reposer quelques minutes après sa fabrication.

Vous pouvez le sucrer ensuite avec du sucre. Si vous souhaitez ajouter du sucre de canne, du miel ou du sirop d'érable, faites-le uniquement une fois le lait refroidi, autrement il risquerait de cailler.

Vous pouvez aussi y mélanger de la vanille, du chocolat ou du cacao ainsi que de la crème d'amande, de cajou et de macadamia.

Vous pouvez donner du goût à votre lait lors de la préparation en ajoutant dans le filtre des amandes émondées, des noisettes, du sésame ou de la noix de coco râpée.

Pour épaissir le lait de soja, ajoutez dans le filtre, en plus de la dose de soja, 1 à 2 CS de riz ou de céréales.

La qualité de l'eau est aussi décisive sur la qualité du lait. Si votre eau n'est pas de bonne qualité essayez de la filtrer avec un procédé de qualité du commerce.

N'utilisez pas de fruits acides, ils feraient cailler le lait.

Si après la consommation du lait de soja, votre bébé devait avoir des ballonnements, utilisez des graines déjà décortiquées ou épluchez-les. Ceci est aisément réalisable après trempage.

Grâce au SojaMax Vegan Star DR280, vous réalisez pour votre famille des préparations saines, non pasteurisées, ni homogénéisées et sans additifs.

Pourquoi le trempage des fèves de soja est-il si important ?

L'HÉMAGLUTINE

Les plantes de la famille des fèves contiennent un poison quand elles sont crues. La protéine toxique est l'hémaglutine. Cette toxine entraîne l'agglutination des globules rouges, et peut avoir une réaction inflammatoire sur les muqueuses intestinales et provoquer des saignements.

Dans le foie, on peut alors observer des dégénérescences graisseuses des tissus, ainsi que des nécroses.

Par l'ébullition du lait de soja, cette toxine est détruite et les valeurs nutritives du soja sont améliorées.

LES INHIBITEURS D'ENZYMES

Les fèves de soja contiennent également 5 inhibiteurs naturels d'enzymes qui bloquent l'action de la Trypsine et d'autres enzymes nécessaires à la digestion des protéines.

Mais cela n'a pas que des côtés négatifs. Certains inhibiteurs peuvent aussi bloquer la prolifération des cellules cancéreuses.

Par le trempage de 6 à 8 heures, et la cuisson à 100°C durant 5 minutes, les inhibiteurs d'enzymes sont totalement neutralisés.

L'ACIDE PHYTIQUE

L'acide phytique est un autre composant des fèves de soja. Il peut bloquer, dans l'intestin, des minéraux aussi essentiels que le fer, le zinc, le cuivre, le magnésium ou le calcium.

L'acide phytique est hydrosoluble (soluble dans l'eau), ainsi par le fait du trempage et en jetant l'eau du trempage, la teneur en acide phytique est fortement réduite. De plus, elle est aussi réduite par l'ébullition.

Mais il faut savoir que les céréales complètes ainsi que les légumes secs contiennent aussi ces 3 éléments sans que personne ne se soit affolé à ce sujet. Tout dépend du mode de transformation de ces produits. Tout est aussi dans la mesure. Il est conseillé de consommer de tout modérément, cela vaut aussi pour le soja.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

• Vous percevez des bruits forts ?

Les bruits forts peuvent être provoqués par le broyage des graines ou fèves trop dures.

Si le micro-filtre est mal fixé, il peut se détacher pendant le broyage et être percuté par les couteaux. Dans ce cas, arrêtez la machine et contrôlez la fixation du filtre.

Si le filtre est abîmé, achetez un nouveau filtre.

Vous avez peut-être un petit caillou parmi les graines.

• Mauvais broyage des fèves ?

Peut être dû à une tension électrique trop faible. Si vous habitez une zone où la tension électrique est constamment plus basse, réduisez de 10% le dosage des fèves.

Vous avez peut-être versé de l'eau chaude dans la cuve. Dans ce cas, jetez le tout et recommencez avec de l'eau froide.

• De l'écume sort de l'appareil ?

Peut-être n'avez-vous pas soigneusement lavé les fèves ? Avez-vous utilisé des fèves congelées ? Avez-vous utilisé de l'eau chaude pour la préparation ?

• Vous percevez une odeur de brûlé ?

Avez-vous mis plus de produit que la mesurette prévue ? Avez-vous la quantité d'eau prévue ? La tension électrique est-elle plus forte que prévue ? Dans ce cas, n'utilisez pas l'appareil.

• Le voyant lumineux ne s'allume pas ?

Le câble est-il branché et est-il intact ? La partie supérieure de l'appareil n'est pas bien positionnée ? Le compartiment moteur a-t-il pris de l'eau ? Laissez sécher 48 heures et contactez votre revendeur.

• Le lait de soja a un goût de fèves crues ?

Avez-vous soigneusement lavé les fèves ? Avez-vous dépassé la dose de fèves prescrite (max 100g) ? Avec-vous mis la quantité d'eau prévue ?

• Il est impossible de faire du tofu ?

Avez-vous utilisé le coagulant ? Peut-être le lait de soja a-t-il refroidi après une pause trop longue !

• Odeur d'aliments ?

Peut-être le filtre ou la cuve n'étaient-ils pas propres ?

Un élément important pour un résultat optimum est un filtre propre, non bouché. Nettoyez soigneusement le filtre après chaque usage en utilisant aussi la brosse livrée avec l'ensemble. Évitez le séchage du filtre.

INFORMATIONS IMPORTANTES

Vous constatez que l'appareil ne fonctionne pas immédiatement !

Si vous n'êtes pas satisfait de votre machine ou du lait de soja, adressez-vous premièrement (avant de renvoyer la machine) à votre Revendeur ou à l'Importateur Exclusif (Fax: 03 88 76 55 63 - E-mail: sav@style2vie.fr -Tél. :03 88 78 82 35).

90% des problèmes peuvent être réglés par téléphone ou par correspondance. Vous économiserez ainsi du temps, des frais et du travail.

Si vous renvoyez un appareil, indiquez précisément vos problèmes ou les effets remarqués.

CONDITIONS DE GARANTIE

1. L'appareil à laits végétaux SOJAMAX - Vegan Star est garanti 24 mois, pièces et main d'oeuvre, pour un usage domestique. Cette garantie prend effet à la date d'achat et est conditionnée par la facture d'achat ou un bon de garantie.

2. A réception, par le revendeur ou l'importateur, d'un courrier faisant référence à une panne, l'appareil défectueux sera soit réparé ou remplacé. Le remplacement peut être fait par un appareil neuf ou un échange standard ayant les mêmes performances qu'un appareil neuf. Les pièces de rechange peuvent être neuves ou des échanges standard.

Un échange de l'appareil ne peut être effectué qu'avec l'accord écrit de STYLE2VIE.

3. Durant la période de garantie, les réparations seront facturées si

- Les pannes ou défauts sont liés à un mauvais usage de l'appareil.
- Si des interventions ont été faites sur la machine par des personnes non-autorisées.
- Si des pannes ou défauts ont été provoqués par une catastrophe naturelle.
- Si des défauts sont apparus suite à l'utilisation de pièces non originales.
- Si des défauts sont apparus suite à un mauvais entretien de l'appareil.
- Si des pannes ou des défauts sont apparus suite au non-respect du manuel d'utilisation ou des conseils de sécurité, ou d'un usage non prévu.

4. Les dommages résultants d'un mauvais emballage lors de l'envoi de la machine vers le lieu de réparation ne sont pas pris en charge par la garantie.

5. L'importateur ne donne pas d'autres garanties expresses ou implicites, ni écrites ni orales. La garantie légale sur le territoire français (DOM & TOM compris) est limitée à deux (2) ans.

6. En dehors des clauses légales de garantie, seules les clauses ci-dessus sont valables. De même, l'importateur ne peut être tenu pour responsable des dommages (même les pertes financières) conséquents à un non-respect du manuel d'utilisation ou conséquent à un dommage résultant d'un non-respect du manuel d'utilisation.

7. La garantie n'est pas transmissible.

CARACTÉRISTIQUES DE L'ACHAT

Nom de l'appareil : SojaMax - Vegan Star DR280

Numéro de série :

Date d'achat :

Nom de l'acheteur : Tél. :

Nom du vendeur : Tél. :

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Appareil : Électroménager
Modèle : DR 280
Tension : 220-230 V
Fréquence : 50 Hz
Puissance moteur : 220 W
Puissance de chauffe : 750 W
Volume de cuve : 1,31
Taille : 22 x 16 x 29 cm
Poids : 1,8 kg



IMPORTATEUR EXCLUSIF FRANCE ET DOM TOM :



33 rue du Gal Leclerc • 67202 WOLFISHEIM • FRANCE
Tél. : +33 (0)3 88 78 82 35 • Fax : +33 (0)3 88 76 55 63
E-mail : sav@style2vie.fr • Internet : www.style2vie.fr

