



Soyaelectric  
con tan sólo apretar un botón

Modelo SM-1088

Manual del Usuario

**Estimado cliente:**

¡Felicidades por su compra!

SOYAELECTRIC está especialmente diseñado para elaborar leches veganas de: almendra, avellana, soya, ajonjolí, coco, cacahuete, alpiste, etc. o la mezcla de varios ingredientes.

La combinación de tecnología moderna y mano de obra experta hacen posible SOYAELECTRIC.

Cada SOYAELECTRIC ha sido probado rigurosamente y cuenta con garantía limitada.

Encontrará placentero elaborar la leche vegana de su preferencia con SOYAELECTRIC e incluso queso.

Puede utilizar diversos cereales y combinarlos para crear la más original, exquisita y nutritiva leche vegana de su predilección, al mismo tiempo dejará de consumir aditivos utilizados en las leches comerciales y empaques desechables que dañan al medio ambiente.

Disfrute las ventajas de su nueva adquisición.

Muchas gracias,  
Sephora Michán Arzate

Soyaelectric



## Información de seguridad

Cuando utilice su SOYAELECTRIC tenga las precauciones básicas de seguridad que a continuación le sugerimos:

1. Lea todo el manual del usuario antes de operarlo por primera vez para evitar posibles accidentes por uso indebido.
2. Para prevenir fuego, corto circuito y daño a personas, no sumerja el cable, los enchufes o la cabeza de SOYAELECTRIC en agua u otros líquidos.
3. Manténgase fuera del alcance de los niños. SOYAELECTRIC no debe ser utilizado por personas que carezcan de experiencia o personas con capacidades diferentes.
4. Evite el contacto con las partes móviles.
5. No utilice SOYAELECTRIC si se encuentra dañado.
6. No toque las superficies calientes. Utilice agarraderas de tela para levantar o ajustar su SOYAELECTRIC.
7. No usar cerca de la estufa o el horno.
8. Prohibido usar accesorios no recomendados por el fabricante.
9. Cuando no lo utilice y antes de limpiar desenchúfelo. Asegúrese de que esta completamente frío antes de poner o quitar los componentes de su SOYAELECTRIC.
10. No usar en exteriores.
11. Tenga precaución al mover su SOYAELECTRIC cuando tenga líquidos calientes.
12. Siempre conecte primero el cable de corriente a SOYAELECTRIC y después al enchufe.
13. No utilice SOYAELECTRIC para otra finalidad que la indicada.
14. SOYAELECTRIC esta fabricado únicamente para uso doméstico.
15. Desconecte antes de servir la bebida y sea cuidadoso de no mojar la clavija.
16. Seque las clavijas y el cable de la corriente antes de utilizar, si las ha mojado por accidente.

**Guarde estas instrucciones**

## Componentes

1. Tapa
2. Electrodo antiderrames
3. Filtro de malla fina para leche y atoles
4. Contenedor de acero inoxidable
5. Panel de control
6. Cuchilla de trituración
7. Clavija superior
8. Agarradera
9. Clavija inferior



Taza medidora



Base para descansar la tapa y remojar el frijol de soja



Prensa para queso y kit de limpieza



Electrodoméstico automático para elaborar bebida de soja

Marca SOYAELECTRIC  
Modelo SM-1088  
País de origen China

Especificaciones Técnicas 127V~50Hz/60Hz  
Potencia de calentamiento 640W  
Potencia de motor 240W

Capacidad del agua 1,2L-1,5L  
Consumo de arroz 110g-135g  
Consumo de soja 90g-100g

## Introducción

El proceso total para elaborar leche de soya y leches veganas crudas o con cocción es automático.

Las cuchillas helicoidales de las aspas son capaces de triturar los alimentos profundamente, sin importar si los granos están remojados o secos.

Una microcomputadora controla todo el proceso. La proporción entre agua, frijol de soya, semilla, temperatura, trituración y filtrado le dan a la leche un sabor extraordinario manteniendo los nutrientes y la calidad de la leche.

Posee funciones adicionales para la elaboración de leches vegetales. Incluye prensa para hacer queso de leche de soya "Tofu" u otra semilla.

Sistema multi-funcional y auto-protector para asegurar un uso confiable y adecuado. Evita que se quede sin agua, se derrame o sobre-caliente.

Alarma y luz indicadora de conexión a la electricidad, término del proceso y la presencia de cualquier problema de uso.

La tapa no se calienta y es fácil de limpiar.

## Precauciones

Lea todas las instrucciones antes de utilizar su SOYAELECTRIC.

Nunca caliente leches veganas frías en su electrodoméstico.

**Seque el extremo superior e inferior de la clavija y el cable de la corriente, si por accidente los ha mojado al lavarlo.**

Tenga cuidado con sus dedos cuando limpie las cuchillas de las aspas.

No toque las superficies calientes. Utilice agarraderas de tela.

No opere su SOYAELECTRIC si esta dañado. Por favor contáctenos para repararlo.

La clavija del cable debe estar polarizada (estar conectada a tierra).

SOYAELECTRIC no esta diseñado para uso industrial.

**No sumerja en agua la tapa o el contenedor.**

## Limpeza y cuidado

Siempre desconéctelo antes de limpiar, primero del enchufe y después del SOYAELECTRIC.

Sostenga la tapa del SOYAELECTRIC con la mano izquierda por la parte de los controles, utilice la mano derecha para girar la taza filtro en dirección opuesta a las manecillas del reloj y quitarla de la tapa. Retire la pulpa de la taza filtro.

La parte blanca donde se encuentran las aspas se coloca bajo el chorro del agua y se talla con fibra y detergente. No moje la parte superior de la tapa donde se encuentran los controles.

El interior del contenedor de acero se lava con detergente. Tenga cuidado de no mojar el enchufe superior e inferior. De ser así, seque inmediatamente y asegúrese de que estén secos antes de utilizar el SOYAELECTRIC de nuevo.

La parte superior de la tapa donde se encuentran los controles, la base y el exterior del contenedor se limpian con un paño húmedo.

Talle muy bien la taza filtro con cepillo y fibra. Utilice detergente y enjuague muy bien. Mire a contraluz.

No olvide la malla de la parte inferior. La taza filtro se puede colocar en la lavaplatos.

### Nota importante:

Se recomienda lavar la taza filtro inmediatamente después de que se termine el ciclo de elaboración de la leche vegana para que no se seque y sea más difícil su limpieza.

Si la taza filtro se tapa, remójela en una solución de 25% blanqueador y 75% agua caliente por 10 minutos. Una solución de 100% vinagre también se puede utilizar por 20 minutos.

Haga funcionar su SOYAELECTRIC con el filtro en su lugar pero sin semillas, para limpiar por completo la taza filtro.

## Ajuste de la taza filtro

Sostenga la tapa del SOYAELECTRIC con la mano derecha por la parte de los controles, utilice la mano izquierda para introducir las aspas en los granos o la soya haciendo un poco de presión hasta que tope con la rosca de la tapa y gire la taza filtro en dirección a las manecillas del reloj hasta que ajuste.



## Leche de soya

Llene la taza medidora (Incluida) de frijol de soya Aprox. 100gr.

Enjuáguelos y colóquelos en el filtro de malla fina y éste a su vez dentro de la base de la tapa, llene el recipiente con agua. Déjelos remojando por al menos 6 hrs. a temperatura ambiente. Toda la noche es lo ideal.

Si no los ocupa al día siguiente cambie el agua y colóquelos en el refrigerador. Una vez remojados, le pueden durar sin fermentarse un máximo de 3 días.

**Enjuague los frijoles después de remojarlos y deseche el agua de remojo.** Están más grandes porque absorbieron agua.

Agregue agua en el contenedor del SOYAELECTRIC hasta el nivel máximo o mínimo. Los niveles de agua controlan la consistencia de la leche.

Ajuste la taza filtro a la tapa como se marcó anteriormente.

Ponga la tapa en su lugar. **Primero conecte el cable al SOYAELECTRIC y después a la corriente eléctrica** (la luz indicadora se encenderá).

Presione el botón rojo "Soya/Off".

Cuando este lista la leche la alarma sonará y se apagará posteriormente, sólo la luz permanece parpadeando. Desconecte.

### Notas importantes:

Para quitarle el sabor a frijol característico de la soya y que no siempre es agradable a todos los paladares puede frotar los frijoles en el agua de remojo hasta desprender y retirar el hollejo que los cubre.

En el filtro agregue una cucharada de avena en seco para darle más consistencia a la leche y darle mejor sabor. Una vez lista la leche y aún caliente agregue una cucharadita de aceite de canola, una pizca de sal y otra de bicarbonato de sodio e incorpore.

La leche se ha filtrado automáticamente, aún así puede sentir un poco de fibra. Cuélela con una coladera muy fina. Agregue un chorrillo de vainilla, endulzante y sirva bien fría.

Pregunte en su tienda naturista por endulzantes saludables. He aquí unos ejemplos: Miel de abeja, néctar de agave, piloncillo en polvo o derretido, azúcar de dátil, melaza, stevia, jarabe de arroz, azúcar mascabado o miel de maguey.

Directamente en la taza filtro junto con el frijol de soya remojado (NO EN EL AGUA) puede colocar entre otros sabores pedazos de chocolate natural, rajas de canela, granos de café, vainas de vainilla o algún cereal que escoja para darle un toque de sabor. En el agua directamente, no se puede agregar nada dulce, sólo extracto de vainilla.

## “Tofu” Queso de soya

Siga los pasos para preparar la leche de soya en la página 6.

Inmediatamente después de que se ha terminado de hacer la leche de soya, levante la tapa. **La leche debe de estar caliente.**

Retire la espuma con una cuchara.

Añada al contenedor media cucharadita raza (2.5g) de cloruro de magnesio o de calcio; dos cucharadas soperas de vinagre de manzana o el jugo de un limón grande (Sólo una de las 4 opciones). Revuelva con una cuchara.

Cubra el contenedor con un plato y déje reposar por 10-15 minutos. La leche se corta, la proteína de la soya se precipita y flota en cuajos o se vuelve gelatinosa si utilizó cloruro.

Extienda la manta de cielo sobre una coladera y pongala sobre un recipiente hondo para comenzar a filtrar el “queso” del suero de la leche. Hágalo poco a poco, permitiendo que el suero escurra.

Junte las orillas de la manta hacia el centro y exprima.

Aproximadamente un litro de suero va a quedar en el recipiente hondo. Lo puede utilizar en vez de agua en la elaboración de sopas, hacer agua de sabor o regar sus plantas.

Ahora ponga el “Tofu” con todo y la manta dentro de la prensa de Tofu para darle forma. Doble las orillas de la manta hacia el centro y presione con la tapa para liberar más suero. Puede poner algo pesado sobre la prensa.

Deje que tome forma por 3 horas mínimo o hasta que la manta pueda retirarse y no se rompa el queso Tofu, puede dejarlo toda la noche.

Guarde el Tofu en el refrigerador por hasta una semana si lo coloca en un recipiente y lo cubre con agua. Cambie el agua cada tercer día. Esto hace que dure más tiempo y no cambia su sabor ni consistencia.

También se puede congelar en una bolsita de plástico sellada.

La consistencia, el peso y el sabor se modifican ligeramente dependiendo del coagulante que se utilice, haga pruebas y seleccione el que más le agrade.

Recuerde que el Tofu tiene un sabor neutro. Condíméntelo a su gusto.





## Leches veganas

Escoja el ingrediente que desea utilizar. Llene la taza filtro de malla gruesa hasta máximo la mitad.

Enjuáguelas. Coloque a su vez el filtro con las semillas en la base para la tapa, llene el recipiente con agua, deje remojando por 45 minutos y enjuague para una leche cremosa o sin remojar para una leche más ligera.

**En el caso de los cereales y semillas, REMOJARLOS ES OPCIONAL, en el caso de la soya es necesario.**

Agregue agua en el contenedor hasta el nivel mínimo.

Coloque los granos en la taza filtro y ajuste a la tapa como se indicó anteriormente.

Ponga la tapa en su lugar, primero conecte el cable al SOYAELECTRIC y después a la corriente eléctrica (la luz indicadora se encenderá).

Presione el botón verde "Cereal". Automáticamente se prepara la leche vegana caliente.

Cuando este lista la alarma sonará y se apagará automáticamente, la luz permanecerá parpadeando. Desconecte el SOYAELECTRIC.

Existen semillas con mucho almidón. Agregue agua al gusto al final para mejorar la consistencia y hacerlas

He aquí algunas combinaciones, experimente y prepare la suya.

### **Nota importante:**

Recuerde llenar el filtro de malla gruesa máximo a la mitad y la cantidad de cereal que ponga de cada uno es al gusto.

La experiencia hará que descubra que ingredientes funcionan mejor.

Arroz integral y nueces

Almendras peladas (remojar toda la noche) y

Frijol de soya remojado y cacahuete

Ajonjolí y cacahuete

Arroz integral y avellanas

Mijo y coco rallado

Cacahuete y café Instantáneo

Frijol de soya remojado y avena

Muchas recetas más en el recetario incluido, la página web o el canal de youtube: soyaelectric.

### **Nota importante:**

Puede colocar una raja de canela de 4cm en el filtro o una cuch. sopera de vainilla en el agua. Se puede endulzar con 3 dátiles remojados ó 3 cuch. soperas de azúcar mascabado en el filtro, o bien endulzar al final.

## Leches veganas crudas y pulverizador

### Leches crudas

Escoja el ingrediente que desea utilizar. Llene la taza filtro de malla gruesa hasta máximo la mitad.

Si utiliza una semilla dura como el haba o la almendra, o quiere que su leche tenga una consistencia cremosa remoje por al menos 30 minutos antes de colocar en el SOYAELECTRIC. (Lo ideal es toda la noche).

Puede colocar hasta la mitad de la taza filtro de malla gruesa.

Utilice el filtro de malla más abierta para evitar que se tape el filtro.

Ajuste la taza filtro a la tapa como se indicó anteriormente.

Agregue agua hasta la medida mínima del contenedor para preparar leche vegetal cruda.

Ponga la tapa en su lugar, primero conecte el cable al SOYAELECTRIC y después a la corriente eléctrica (la luz indicadora se encenderá).

Tenemos muchas recetas de leches crudas en el recetario incluido, la página web y el canal de youtube: soyaelectric.

### Pulverizador

Esta función trabaja sin colocar agua en el contenedor. Sólo pulveriza en seco el ingrediente colocado en la taza filtro. Puede moler café, semillas, sal, cereales, etc. NO COLOQUE AGUA. Utilice el filtro de malla fina.

Igual que en la función de leches veganas crudas, la función del botón verde "Moler/Frío" es manual, debe de apretarlo tantas veces considere para que se pulverice por completo su ingrediente. Permita que deje de moler por completo y pause 30 segundos antes de volver a presionar el botón.

Se recomienda tres veces solamente, haciendo pausas de 30 segundos.

Es muy importante ajustar el filtro de malla fina firmemente porque de no hacerlo puede safarse y romperse debido a la rotación de las aspas.

### Nota importante:

Es indispensable para el buen funcionamiento de SOYAELECTRIC mantener perfectamente limpio el filtro de malla.

Colóquelo a contraluz para asegurarse de que así sea.

La malla es tan fina que en ocasiones pareciera estar limpio y no es así.

Problema	Causa	Solución
Se desprendió el filtro de la tapa	No se ajustó firmemente a la tapa del electrodoméstico.	Atornillela bien a la tapa del electrodoméstico.
Trituración inadecuada del frijol de soya	El voltaje es mucho menor al requerido para un funcionamiento adecuado.	Revise el voltaje.
	Mayor o menor cantidad de frijol de soya.	Agregue la cantidad exacta requerida según las instrucciones.
	Menor cantidad de agua de la requerida.	Agregue agua al menos hasta la cantidad mínima del contenedor.
	El filtro está tapado.	Lave la rejilla con el cepillo, agua caliente y un poco de blanqueador.
Derrames	El agua excede el nivel permitido.	Agregue la cantidad exacta de acuerdo a las instrucciones.
	Revisar el electrodo antiderrames.	Lave el electrodo antiderrames.
	Los frijoles no se enjuagaron después de remojarlos.	Lave el frijol de soya antes de usarlo.
Alarma fuera de servicio	El nivel de agua es menor al nivel mínimo requerido.	Agregue la cantidad de agua exacta según las instrucciones.
	La temperatura del agua es muy fría.	Use agua tibia entre 10 °C-40 °C.
	Suciedad al lado del soporte del motor.	Lave los lados del soporte del motor.
Quemaduras	Si no se agrega la adecuada cantidad de granos.	Agregue la cantidad de agua exacta según las instrucciones.
Huele a quemado	Si no se agrega la adecuada cantidad de agua.	Agregue agua al menos hasta la cantidad mínima del contenedor.
La consistencia de la leche no es la correcta	El filtro está tapado.	Lave la rejilla con el cepillo, agua caliente y un poco de blanqueador.
	El tiempo de remojo del frijol de soya no es el adecuado.	Remoje el frijol de soya de acuerdo a los tiempos sugeridos en este manual.

# Garantía limitada

Qui Sanus S.A. de C.V. garantiza este producto desde el momento de ser facturado por un periodo de seis meses contra cualquier defecto en la fabricación de todas sus piezas, componentes y mano de obra sin costo adicional.

## CONDICIONES

La garantía se hará efectiva presentando su POLIZA DE GARANTIA LIMITADA debidamente llenada o su ticket de compra junto con el equipo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la casa comercial donde adquirió el equipo o bien directamente en el centro de servicio autorizado:

## CENTRO NATURISTA "SHAYA MICHÁN"

División del Norte 997 Col. del Valle  
Deleg. Benito Juárez, Mexico, D.F. 03100  
(55) 1107-6164 y 1107-6174  
Lada sin costo 01800-9999-997

## IMPORTANTE

Esta garantía quedará sin efecto alguno si la descompostura fue causada por los siguientes motivos:

- a) Cuando el producto se utilizó en condiciones distintas a las normales (abuso, negligencia, mantenimiento incorrecto, daños por humedad o uso industrial).
- b) Cuando el producto no fue operado de acuerdo con el manual del usuario.
- c) Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el importador.

Para cualquier comentario o aclaración visite nuestra página de internet: [www.soyaelectric.com](http://www.soyaelectric.com) o llame al teléfono (55) 1107-6164 y 1107-6174

Lada sin costo desde el interior de la República Mexicana 01800-9999-997.

Nota: Envíe su cupón de servicio para ofrecerle una mejor atención.

Gracias por su cooperación para podere servir mejor.

Importador: QUI SANUS S.A. DE C.V.  
División del Norte 997 Col. del Valle  
Deleg. Benito Juárez, Mexico, D.F. 03100  
(55) 1107-6164 y 1107-6174

País de origen: China  
[www.soyaelectric.com](http://www.soyaelectric.com)

Fecha de compra:

Número de serie:




## RECETARIO

### LECHE DE CACAO Y ARROZ EN FRÍO

#### Ingredientes:

½ taza Arroz blanco (40 gramos)  
½ taza Semillas de cacao (50 gramos)  
½ c caf Nuez moscada (0.5 gramos)  
½ c sop Extracto de vainilla (7 ml)  
3 c sop Azúcar mascabado (opcional)  
Agua al nivel mínimo (1.2 litros)

#### Procedimiento:

Remojar el arroz blanco por 30 minutos, enjuagar hasta que el agua salga transparente. Poner a fuego alto un sartén, cuando este caliente agregar las semillas de cacao y tostar hasta escuchar pequeños tronidos, evitar quemar las semillas, una vez frías es muy sencillo retirar la casacarrilla. Puede comprar las semillas de cacao ya peladas.

Colocar el arroz y el cacao en el filtro de malla gruesa, agregar la vainilla al nivel mínimo de agua, presionar 3 veces el botón de moler, pausando 30 segundos cada vez que presiona el botón, SOYAELECTRIC hace el resto. Endulzar al gusto, si no agregó el azúcar al filtro.

Tiempo de vida en refrigeración: 3 días.

### LECHE DE SEMILLA DE CALABAZA

#### Ingredientes:

1/3 taza Semillas de calabaza peladas (35 gramos)  
3 pzas Dátiles  
½ c sop Extracto de vainilla (7 ml)  
Agua al nivel mínimo (1.2 litros)

#### Procedimiento:

Hidratar los dátiles si están muy secos poniéndolos en agua hirviendo hasta que se ablanden. Lavar las semillas de calabaza y tostar en un sartén por 3 minutos hasta que tomen un color dorado. Colocar las semillas de calabaza y los dátiles en el filtro de malla gruesa, agregar la vainilla al nivel mínimo de agua, presionar el botón de cereal. SOYAELECTRIC hace el resto.

Tiempo de vida en refrigeración: 3 días.

### LECHE DE DÁTILES CON ALMENDRA

#### Ingredientes:

½ taza Almendras (40 gramos)  
3 pzas Dátiles  
½ c sop Extracto de vainilla (7 ml)  
3 c sop Azúcar mascabado (opcional)  
Agua al nivel mínimo (1.2 litros)

#### Procedimiento:

Hidratar los dátiles si están muy secos poniéndolos en agua hirviendo hasta que se ablanden. Puede o no pelar las almendras, he aquí el procedimiento: Remojar las almendras toda la noche para pelarlas o bien vierta las almendras en agua hirviendo, espere un minuto y retire una almendra con una cuchara para ponerla en el chorro de agua fría y ver si ya se puede pelar. La frescura de las almendras determina el tiempo que debe de permanecer en el agua caliente. Enfrie las almendras de inmediato bajo el chorro de agua fría.

Colocar los ingredientes secos en el filtro de malla gruesa, agregar la vainilla y el agua al nivel mínimo del contenedor. Presionar el botón de cereal. SOYAELECTRIC hace el resto.

Esta leche también puede elaborarse en frío: Presionar 3 veces el botón de moler, pausando 30 segundos cada vez que presiona el botón. Tiempo de vida en refrigeración: 3 días.

### LECHE DE MIJO

#### Ingredientes:

½ taza Mijo (25 gramos)  
1 c sop Aceite de coco (15 gramos)  
3 c sop Azúcar mascabado (opcional)  
1 raja Canela (5 cm)  
Agua al nivel mínimo (1.2 litros)

#### Procedimiento:

Remojar el mijo por 45 minutos, coloque el mijo remojado y la canela en el filtro de malla gruesa, agregue el aceite al nivel mínimo de agua, presione el botón de cereal. SOYAELECTRIC hace el resto. Endulce al gusto, si no agregó el azúcar al filtro.

Tiempo de vida en refrigeración: 3 días.

**Notas importantes:**

*\*Todas las leches de semillas contienen fibra, puede colar la leche una vez terminado el proceso.*

*\*La leche se asienta en reposo. Mueva antes de servir.*

*\*Presione una vez el botón de Moler/Frío al terminar el proceso de cereal para moler aún más sus semillas y mejorar la consistencia de la leche.*

*\*Si su leche se espesa un poco en refrigeración, agregue agua y endulzante hasta lograr la consistencia deseada.*

*\*Puede utilizar las leches vegetales para sustituir la leche de vaca sin alterar su receta original.*

*\*Licue la leche vegetal fría con la fruta de su preferencia para elaborar ricos batidos.*

*\*Refrigere su leche en un recipiente de vidrio, especialmente utilizado para sus leches y evitar que se contamine y corte con residuos de limón, jamaica, etc.*

*\*La soya remojada combina excelente con semillas que contienen mucho almidón porque hace la leche más ligera, nutritiva y su sabor es neutro.*

**LECHE DE NUEZ DE LA INDIA CON VAINA DE VAINILLA**

**Ingredientes:**

- ½ taza Nuez de la India sin sal (80 gramos)
- 1 vaina Vainilla fresca
- 3 c sop Azúcar mascabado (opcional)
- Agua al nivel mínimo (1.2 litros)

**Procedimiento:**

Cortar por la mitad a lo largo la vaina de vainilla fresca y retirar con un cuchillo las semillas. Colocar la nuez de la india y la vaina de vainilla limpia en el filtro de malla gruesa, agregar agua al nivel mínimo, presionar el botón de cereal. SOYAELECTRIC hace el resto. Endulzar al gusto, si no agregó el azúcar al filtro. Tiempo de vida en refrigeración: 3 días.

**LECHE DE TAPIOCA Y ALMENDRAS**

**Ingredientes:**

- 1/3 taza Tapioca (40 gramos)
- ½ taza Almendras (40 gramos)
- ½ c sop Extracto de vainilla (7 ml)
- 3 c sop Azúcar mascabado (opcional)
- Agua al nivel mínimo (1.2 litros)

**Procedimiento:**

Remojar las almendras toda la noche para pelarlas o bien vertir las almendras en agua hirviendo, esperar un minuto y retirar una almendra con una cuchara para ponerla en el chorro de agua fría y ver si ya se puede pelar. La frescura de las almendras determina el tiempo que debe de permanecer en el agua caliente. Hay que enfriarlas de inmediato.

Colocamos los ingredientes secos en el filtro de malla gruesa, agregamos agua al nivel mínimo y la vainilla al agua, presionar el botón de cereal. SOYAELECTRIC hace el resto. Endulzar al gusto, si no agregó el azúcar al filtro. Tiempo de vida en refrigeración: 3 días.

*Nota: La tapioca absorbe agua rápidamente. Su leche puede espesarse con el tiempo. Agregue más agua y endulzante hasta lograr la consistencia y sabor deseados.*

**LECHE DE AMARANTO Y AVENA**

**Ingredientes:**

- 1/3 taza Amaranto (20 gramos)
- ½ taza Avena (50 gramos)
- ½ c sop Extracto de vainilla (7 ml)
- 3 c sop Azúcar mascabado (opcional)
- Agua al nivel mínimo (1.2 litros)

**Procedimiento:**

Colocar los ingredientes secos en el filtro de malla gruesa, agregar la vainilla al nivel mínimo de agua, presionar el botón de cereal. SOYAELECTRIC hace el resto. Endulzar al gusto, si no agregó el azúcar al filtro. Tiempo de vida en refrigeración: 3 días.

## RECETARIO

### LECHE NUTRITIVA DE NUECES

#### Ingredientes:

1/4 taza	Mijo (50 gramos)
1/2 taza	Ajonjolí (20 gramos)
8 pzas	Avellanas (10 gramos)
18 pzas	Almendras (20 gramos)
3 c sop	Azúcar mascabado (opcional)
Agua al nivel mínimo (1.2 litros)	

#### Procedimiento:

Remojar las almendras toda la noche para pelarlas o bien vierta las almendras en agua hirviendo, espere un minuto y retire una almendra con una cuchara para ponerla en el chorro de agua fría y ver si ya se puede pelar. La frescura de las almendras determina el tiempo que debe de permanecer en el agua caliente. Enfríe las almendras de inmediato bajo el chorro de agua fría.

Colocar todos los ingredientes en el filtro de malla gruesa, poner agua al nivel mínimo, presionar el botón de cereal. SOYAELECTRIC hace el resto. Endulce al gusto, si no agregó el azúcar al filtro.

Tiempo de vida en refrigeración: 3 días.

### LECHE DE COCO ESPECIAL

#### Ingredientes:

1/3 taza	Coco rallado deshidratado (35 gramos)
1/2 c caf	Nuez moscada (0.5 gramos)
1/2 c sop	Extracto de vainilla (7 ml)
1 c caf	Cardamomo molido (2 gramos)
3 c sop	Azúcar mascabado (opcional)
Agua al nivel mínimo (1.2 litros)	

#### Procedimiento:

Colocar el coco rallado en el filtro de malla gruesa, agregar las especias y la vainilla al nivel mínimo de agua, presionar el botón de cereal. SOYAELECTRIC hace el resto. Endulzar al gusto, si no agregó el azúcar al filtro.

Tiempo de vida en refrigeración: 3 días.

### LECHE DE COCO Y SEMILLAS

#### Ingredientes:

1/4 taza	Coco rallado deshidratado (25 gramos)
4 c sop	Semillas de girasol (25 gramos)
5 c sop	Semillas de calabaza (35 gramos)
3/4 taza	Ajonjolí (20 gramos)
4 c sop	Alpiste (25 gramos)
13 pzas	Almendras
1 raja	Canela (4 cm)
3 c sop	Azúcar mascabado (opcional)

Agua al nivel mínimo (1.2 litros)

#### Procedimiento:

Puede o no pelar las almendras, he aquí el procedimiento: Remojar las almendras toda la noche para pelarlas o bien vierta las almendras en agua hirviendo, espere un minuto y retire una almendra con una cuchara para ponerla en el chorro de agua fría y ver si ya se puede pelar. La frescura de las almendras determina el tiempo que debe de permanecer en el agua caliente. Enfríe las almendras de inmediato bajo el chorro de agua fría.

Colocar los ingredientes en el filtro de malla gruesa, agregar el agua al nivel mínimo del contenedor. Presionar el botón de cereal. SOYAELECTRIC hace el resto.

Tiempo de vida en refrigeración: 3 días.

### LECHE DE CACAHUATE CON CAFÉ

#### Ingredientes:

1 taza	Cacahuete pelado y tostado (130 gramos)
24 pzas	Avellanas (30 gramos)
1 c sop	Café soluble (3 gramos)
3 c sop	Azúcar mascabado (opcional)
Agua al nivel mínimo (1.2 litros)	

#### Procedimiento:

Colocar todos los ingredientes en el filtro de malla gruesa, poner agua al nivel mínimo, presionar el botón de cereal. SOYAELECTRIC hace el resto. Endulce al gusto, si no agregó el azúcar al filtro.

Tiempo de vida en refrigeración: 3 días.

LECHE DE ARROZ INTEGRAL EN FRÍO

Ingredientes:

- 6 c sop Arroz integral
- 4 c sop Hojuelas de avena
- 1 raja Canela (4cm)
- 3 c sop Azúcar mascabado (opcional)
- Agua al nivel mínimo (1.2 litros)

Procedimiento:

Remojar el arroz integral por 30 minutos, enjuagar.

Colocar el arroz, la avena y la canela en el filtro de malla gruesa, utilizar el nivel mínimo de agua, presionar 3 veces el botón de moler, pausando 30 segundos cada vez que presiona el botón, SOYAELECTRIC hace el resto. Endulzar al gusto, si no agregó el azúcar al filtro.  
Tiempo de vida en refrigeración: 3 días.

LECHE DE ALMENDRAS

Ingredientes:

- 140 pzas Almendras (150 gramos)
- 3 c sop Azúcar mascabado (opcional)
- Agua al nivel mínimo (1.2 litros)

Procedimiento:

Remojar las almendras toda la noche para pelarlas o bien vertir las almendras en agua hirviendo, esperar un minuto y retirar una almendra con una cuchara para ponerla en el chorro de agua fría y ver si ya se puede pelar. La frescura de las almendras determina el tiempo que debe permanecer en el agua caliente. Hay que enfriarlas de inmediato.

Colocamos los ingredientes secos en el filtro de malla gruesa, agregamos agua al nivel mínimo, presionar el botón de cereal. SOYAELECTRIC hace el resto. Endulzar al gusto, si no agregó el azúcar al filtro.

Tiempo de vida en refrigeración: 3 días.

ARROZ FRITO CON TOFU

Ingredientes:

- 2 tazas Arroz cocido y frío
- 2 cuadros Tofu cortados en cubos pequeños
- 1 pza Zanahoria picada en cuadritos
- 1 pza Pimiento verde cortado en cuadritos
- 1 tallo Apio picado
- 1 taza Champiñones picados
- 1 taza Cebollín rebanado
- 1 taza Germinado de soya
- 4 c sop Aceite
- 6 c sop Salsa de soya

Procedimiento:

En una sartén calentar dos cucharadas de aceite y dorar el tofu para sellarlo.  
Agregar una cucharada de salsa de soya y retirarlo de la sartén. Calentar otras dos cucharadas de aceite y sofreír la zanahoria, el pimiento y el apio unos 3 minutos.  
Agregar los champiñones, el cebollón y el germinado, sofreír 3 minutos más. Incorporar el arroz y cocer otros 2 minutos. Agregar el tofu y el resto de la salsa de soya. Revolver y apagar el fuego.

CHORIZO VEGETARIANO

Ingredientes:

- 3 tazas Okara
- 100 gr Chile guaquillo limpio, desvenado y hervido
- 2 dientes Ajo
- 1/4 taza Vinagre de manzana
- 1/2 c caf Cominos molidos
- 1/2 c caf Clavo molido al gusto
- 1 1/2 c caf Orégano molido
- 1/2 c caf Canela molida
- 2 c sop Aceite
- Al gusto Sal

Procedimiento:

Moler los chiles en la licuadora junto con las especias, el vinagre de manzana y poca agua. Adicionar esta mezcla a la okara y añadir las dos cucharadas de aceite y un poco de sal. Dejar macerar por 30 minutos y freír en una sartén. Servir en tacos acompañados de cebolla, cilantro y limón.



## RECETARIO

### PANQUE DE SOYA

#### Ingredientes:

1/2 Taza	Aceite de soya
1/2 Taza	Azúcar mascabado
1/2 Taza	Leche de soya
2 Tazas	Harina de trigo
1 Taza	Okara
1 1/2 c caf	Bicarbonato
1/2 c caf	Sal
1/2 Tza	Nuez picada

#### Procedimiento:

Precalentar el horno a 200 °C. Mezclar el azúcar poco a poco con el aceite de soya sin dejar de revolver.

Medir y cernir 3 veces la harina, el bicarbonato y la sal. Añadirlo a la mezcla anterior e incorporar hasta que todos los ingredientes estén húmedos. Agregar poco a poco la leche de soya y la okara, mezclando perfectamente hasta obtener una masa chiclosa.

Sin dejar de batir añadir la nuez picada en forma envolvente. Vierta la masa en el molde engrasado y enharinado y hornee por 35 minutos.

### MUFFINS INTEGRALES DE SOYA

#### Ingredientes:

1 1/2 taza	Harina integral
1 1/2 taza	Okara
1 Taza	Leche de soya
1/4 taza	Azúcar mascabado
1 c sop	Polvo para hornear
1/2 c caf	Sal
1 c caf	Vainilla
2	Huevos batidos
1/4 taza	Aceite de soya

#### Procedimiento:

Precalentar el horno a 200 °C. Mezclar la harina integral, el azúcar mascabado, el polvo para hornear y la sal. Aparte, combinar la okara, la leche de soya, los huevos, la vainilla y el aceite. Agregar a los ingredientes secos y mezclar sólo para humedecer.

Rellenar moldes para muffins engrasados. Hornear por 25 min.

### PANQUECITOS DE NARANJA

#### Ingredientes:

4 tazas	Harina integral
2 tazas	Okara
1 1/2 taza	Piloncillo rallado
3/4 taza	Aceite
1/2 taza	Leche de soya
2	Naranjas (la ralladura)
2 c sop	Vainilla
1 pizca	Sal
2 c caf	Polvo para hornear
2c caf	Bicarbonato
	Agua (la necesaria)

#### Capacillos

#### Procedimiento:

Precalentar el horno a 180 °C. Mezclar todos los ingredientes sólidos, después agregar el agua necesaria y batir por varios minutos. Preparar los moldes con capacillos y rellenar. Hornear por 45 minutos o hasta que esten doraditos.

### PANQUECITOS DE MANZANA Y OKARA

#### Ingredientes:

1 Taza	Okara
250 gr	Manzana pelada y en cubos
2 pzas	Huevos ligeramente batidos
1/4 Taza	Pasitas
3 c sop	Azúcar mascabado
3/4 Taza	Leche de soya
1 Pizca	Sal
1/4 c sop	Canela
2 c sop	Mantequilla
2 c sop	Pan molido

#### Procedimiento:

Precalentar el horno a 180 °C. Combinar los primeros 8 ingredientes en un recipiente, mezclar perfectamente. Vaciar a cucharadas la mezcla en moldes para panquecitos previamente engrasados. Espolvorear la mezcla con el pan molido y un pedacito de mantequilla. Hornear por aproximadamente 30 minutos o hasta que doren.

MASA CON OKARA PARA TORTILLAS

Ingredientes:

1 kilo Masa  
 3/4 taza Okara  
 Necesaria Agua

Procedimiento:

Mezclar la masa con la okara y agregar agua poco a poco hasta que este suave, que no se pegue en las manos. Preparar las tortillas de manera habitual.

SOYACAKES

Ingredientes:

3 tazas Avena molida  
 1 taza Amaranto  
 1/3 taza Pasitas picadas  
 1 c sop Linaza  
 1/2 taza Azúcar mascabado (opcional)  
 125 gr Tofu desmoronado o licuado  
 3 tazas Leche de soya

Procedimiento:

Mezclar los ingredientes en un recipiente y formar los soyacakes de 1 cm de espesor en una sartén con mantequilla. Una vez que se secan los bordes se voltean, debe hacerlo sólo una vez.

*Nota: La avena absorbe la leche rápidamente y es probable que requiera un poco más de leche conforme prepara los soyacakes para darle liquidez a la mezcla.*

OKARA CON EPAZOTE

Ingredientes:

2 tazas Okara  
 1 pza chica Cebolla cortada en cuadros  
 2 ramas Epazote finamente picado  
 1 c sop Aceite  
 1 Chile cuaresmeño picado

Procedimiento:

Sofreír la cebolla y el chile en el aceite; una vez que la cebolla este transparente agregar el tofu o la okara, agregar el epazote y cocinar por 15 min. Retirar del fuego. Servir en tacos o quesadillas acompañado de una rica salsa al gusto.

PATÉ DE PIMIENTOS Y OKARA

Ingredientes:

3 pzas Pimientos  
 1/4 taza Vinagre  
 1 pza Cebolla  
 3 dientes Ajo  
 3 tazas Okara  
 Al gusto Orégano  
 Al gusto Hierbas aromáticas  
 Al gusto Sal y pimienta

Procedimiento:

Tostar los pimientos enteros hasta que estén completamente negros, ponerlos dentro de una bolsa de papel, cerrarla y dejar que suden para poder quitarles la piel y las semillas. Limpiarlos y triturarlos con un poco de vinagre. Picar los ajos y la cebolla, y sofreírlos en la sartén con un poco de aceite. Cuando están dorados, añadir los pimientos y rehogarlos 2 minutos. Agregar la okara y cocer 5 minutos sin dejar de remover. Poner las hierbas aromáticas. Dejarlo tapado y a fuego lento hasta que se consuma el vinagre. Retirarlo del fuego y salpimienta la mezcla. Ponerlo en la nevera.

OKARA CON ZANAHORIA

Ingredientes:

1 taza Okara  
 1 pza Zanahoria rallada  
 4 ramas Perejil picadas  
 1/4 pza Cebolla picada  
 1 c sop Aceite  
 Al gusto Sal

Procedimiento:

Poner aceite en una sartén, agregar la cebolla, sofreír. Añadir el resto de los ingredientes y sazonar con sal. Puede usarse como relleno de tacos dorados o quesadillas y servir con lechuga picada, crema y salsa.

## RECETARIO

### TÓNICO CEREBRAL

#### Ingredientes:

250 ml	Leche de soya
1 c sop	Pasitas
1 c sop	Germen de trigo
1 c sop	Salvado de trigo
7 pzas	Almendras peladas
Al gusto	Miel

#### Procedimiento:

Licuar todos los ingredientes y tomar sin colar.

### TOFU A LA VIETNAMITA

#### Ingredientes:

2 cuadros	Tofu
1	Pimiento rojo
½ pza	Cebolla blanca en medias lunas
1 diente	Ajo
1 csop	Aceite
1	Pimiento amarillo
1	Jitomate
Al gusto	Salsa de soya y pimienta
½ c caf	Azúcar mascabado
2	Hojitas de albahaca

#### Procedimiento:

En un poquito de aceite, sofreír la cebolla hasta que esté traslúcida incorporar el ajo, los pimientos y luego el jitomate, sazonar con salsa de soya, azúcar y pimienta.

Para terminar agregar las hojitas de albahaca.

### DIP DE PIMIENTO

#### Ingredientes:

3 pzas	Pimiento morrón rojo asado
30 ml	Aceite de olivo
1 cuadro	Tofu
Al gusto	Sal
2 ramas	Perejil

#### Procedimiento:

Pelar y despepitar los pimientos. Licuar todos los ingredientes. Untar en pan o galletas saladas.

### GALLETAS CON GERMEN DE TRIGO

#### Ingredientes:

90 gr	Mantequilla derretida
300 gr	Harina Integral
100 gr	Germen de trigo
1 c caf	Royal
1 c caf	Sal
1 taza	Leche de soya

#### Procedimiento:

Mezclar los ingredientes secos, integrar la mantequilla y la leche, mezclar muy bien. Engrasar una charola y enharinarla, formar las galletas y hornear a 180° C 20 minutos.

### GORDITAS DE TOFU EN SALSA VERDE Y NOPALES

#### Ingredientes:

100 gr	Masa
1 cuadro	Tofu
2 c sop	Cebolla finamente picada
3 c sop	Perejil
1 c caf	Sal
½ kg	Tomate verde
3 pzas	Chiles verdes
½ diente	Ajo
1 trozo	Cebolla
½ c caf	Comino
5 pzas	Nopalitos cocidos con sal
2 c caf	Aceite

#### Procedimiento:

Mezclar la masa con el tofu, la cebolla, el perejil y la sal.

Amasar hasta formar una masa suave. Hacer las gorditas y freírlas. Cocer los tomates, los chiles verdes el ajo y la cebolla, y licuarlo junto con el comino.

Sazonar la salsa en el aceite y agregar los nopales cocidos a las gorditas.



Soyaelectric  
con tan sólo apretar un botón

Modelo SM-1088

Owner's Manual

## Important safety instructions

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

1. Read all instructions before use.
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the electric cord, plug, or motor base in water or other liquids.
3. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Remove the plug by gripping the plug body and pulling out of the outlet.  
  
Never yank or twist cord to unplug the unit.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord/plug,
7. Do not touch the stainless-steel parts before they have cooled completely.
8. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. To disconnect, wait until motor stops before removing plug from the electrical outlet.
12. Do not operate unattended. Make sure the motor stops completely before disassembling.
13. Unplug after each use.

**Save these instructions**

## Product Diagram

1. Head Unit
2. Overflow Sensor
3. Milk Screen
4. Stainless-Steel Chamber
5. Indicator Light Program Pad
6. Grinding Blade
7. Upper Plug Receptacle
8. Handle
9. Power Plug



Measuring Cup



Utility Cup



Tofu press,  
Cleaning kit



Automatic soymilk maker

Brand SOYAELECTRIC  
Model SM-1088  
Country of origin China

Power 127V~50Hz/60Hz  
Heat Power 640W  
Motor Power 240W

Water Capacity 1,2L-1,5L  
Rice Consumption 110g-135g  
Soy Consumption 90g-100g

## Features

- Fully automatic processing.
- Ability to achieve outstanding results with dry or soaked ingredients.
- Patented, helical grinding blade with serrated edge, capable of grinding dried beans and grains for rich, smooth consistencies.
- Micro-processor-controlled cooking adjusts time and temperature to produce perfect results every time.
- Stainless steel baskets with precision perforated screens for increased flow rate and well balanced milk-making.
- Multi-function protective circuitry assures against overheating, overflowing, and empty tank operation.
- Easy to clean, outboard heating element for trouble-free operation.

## Operating Instructions

1. Do not use SOYAELECTRIC to reheat cold pastes.
2. Do not dip the head unit into water or pour water into the top section.
3. Do not dip the stainless-steel chamber into water or get the underside of the base or the handle section wet.
4. Be sure the Upper Plug and the Power Plug Receptacle are dry before connecting.
5. Unauthorized disassembly of the head will void the warranty.
6. Be careful with the grinding blade components when cleaning.
7. Do not touch the stainless-steel parts before they have cooled completely.
8. The stainless steel chamber can get very hot during operation. Avoid touching the stainless-steel chamber while machine is in use. (Pay particular attention when children are present).
10. Do not operate with a damaged power cable.
11. Always use a grounded outlet with the power plug.

## Cleaning:

Be sure to clean SOYAELECTRIC thoroughly after every use.

Proper cleaning will ensure that SOYAELECTRIC produces great results for years to come. The screen is so fine that sometimes it seems to be clean. Ensure it is..

1. Unplug the unit.

2. Place head unit with screen into the utility cup to cool for about 30-45 minutes.

•TIP: For faster cleanup, add hot water to the utility cup to soak the screen. If you want to eat the grounds, let it cool on its own.)

3. After the contents have cooled, detach the screen from the head unit by turning the screen clockwise.



4. Unload the soybean residue and wash the screen with hot, soapy water and the provided cleaning brush.

5. The screen is dish washer safe.

Ensure that the screen is cleaned thoroughly, making sure all holes are open, as a blocked screen can affect the consistency of the milk.

## Making Soymilk:

Follow these instructions to make fresh soy milk, nut milk, or rice milk.

Find recipes online at [www.soyaelectric.com](http://www.soyaelectric.com)

1. Soak soybeans: Use the measuring cup and take a full cup of dry soybeans (2.5 – 3.5oz., 70g – 95g). Rinse soybeans thoroughly and leave to soak.

•Recommendations: Soak the soybeans for 8 hours in Spring and Autumn, 10 hours in Winter, and 6 hours in the Summer.

When soaking the beans, put them directly into the milk screen and place the screen into the utility cup. Pour water into the utility cup to soak the beans and let it sit. Rinse them well before preparing the milk.

2. Add water to stainless steel chamber: Fill the stainless-steel chamber with water so that water level is between the upper and lower water-level lines. You can control the consistency of the soybean milk by adding more or less water. You can add warm water to shorten the processing time. Do NOT add water over 104°F (40°C).

3. Load soybeans and attach the milk screen to the head unit: Drain the soybeans and load them into the milk screen. Attach the milk screen to the head unit by moving the blade in a side-to-side motion to allow the screen



## Soy milk (cont.)

to slide properly into place. Lock the milk screen by turning it counter-clockwise (markings on the milk screen indicate the proper lock and unlock directions).

**•Caution:** Be Sure The Screen Is Properly Locked In Place!

If the screen becomes loose during operation, the spinning blade could damage the screen.

4. Assemble machine and make soybean milk: Connect the head unit to the stainless steel chamber. Make sure the upper plug slides into the upper plug receptacle on top of the handle. Plug the provided power cord into the power plug receptacle, and connect the other end to a wall socket. Once plugged in, the soymilk maker will beep and a red light will flash, indicating that the power is on. Choose the milk setting by pressing the "Soya/Off" button on the head unit, and the red light will turn solid, indicating that the cycle is starting. The cycle will take approximately 20 minutes. When finished, the indicator light will blink green, and the machine will beep.

5. Pour milk and enjoy: Unplug the base unit. Lift the head unit from the stainless steel chamber. When removing the head unit, be careful not to touch the screen. It will be hot.

Make sure that all the milk drains from the screen before moving the head unit away from the stainless steel

chamber. Place the head unit with the screen still attached into the utility cup to cool. Carefully pour milk from the stainless steel chamber.

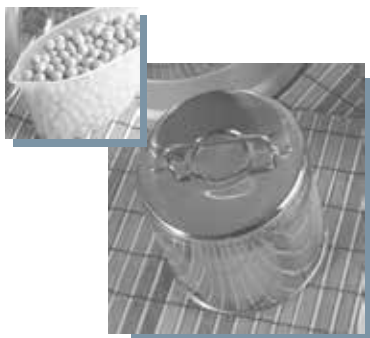
**•Caution:** Soymilk will be hot. Allow milk to cool before serving.

• To remove the beany flavor: Add a pinch of sea salt, a pinch of baking soda and a tea spoon of canola oil. Mix well.

Sweet you soymilk with brown sugar, vanilla, agave nectar, honey- any other flavors you like.

You can add directly into the screen (NOT IN THE STAINLESS STEEL CHAMBER) pieces of dark chocolate, cinnamon sticks, roasted coffee grains, or vanilla steams. In the water you can add only vanilla extract .

Once the milk has cooled off . Make delicious smoothies by adding fruit and natural sweeteners.



## Making Tofu

1. Make fresh soymilk according to its directions.

2. Using a spoon scoop the foam out.

3. Either one of the following can be used as coagulants:

1/2 Teaspoon of Magnesium Chloride or Calcium Chloride

2 Tablespoons of apple vinegar or juice from a large lime.

3. Add tofu coagulant into the stainless steel chamber and stir.

4. Place a plate on top of the stainless steel chamber and let it sit for at least 10 min. until the soymilk looks like a paste or as spoiled milk depending on the coagulant you used.

5. Line the Tofu Box with a cheesecloth so that enough cloth is left to fold over and cover the top of the opening of the box.

6. Slowly pour the soymilk into the cheesecloth.

7. Cover the soymilk by folding the cheesecloth over the top of the soymilk and place the Tofu Press on top.

8. Place a weight on top of the Tofu Press and let sit for 3 hours or once it's firm.

9. Remove the weight and the Tofu Press. Unwrap and enjoy!

### Cleaning and Storage

1. Wash the Tofu Press and Tofu Box with water and a mild detergent.

2. After rinsing your cheesecloth in the sink, you may clean it with your laundry.

Tofu can be kept in the refrigerator for at least a week. Place it in a container, cover it with water.

Change the water every other day.

This will make the tofu firmer and won't change its flavor for a longer time.

Tofu can be frozen in a sealed zip lock bag.

Consistency, weight and flavor depend on the coagulant used.

Pick the one you prefer.

Remember Tofu has a very neutral flavor. Season as you desire.



## Vegetable milk

### **Important: Soaking is optional.**

1. Soak your ingredient: Use the paste mesh screen and load it until half with dry beans, seeds or cereal. Rinse thoroughly and leave to soak.

2. Add water to the lower water-level in the stainless steel chamber:

3. Load your ingredient and assemble the machine: Drain the ingredients and load them into the screen. Attach the screen to the head unit by moving the blade in a side-to-side motion to allow the screen to slide properly into place. Lock the screen by turning it counter-clockwise (markings on the milk screen indicate the proper lock and unlock directions).

•**Caution:** Be sure the screen is properly locked in place! If the screen becomes loose during operation, the spinning blade could damage the screen.

4. Assemble machine and make the paste: Connect the head unit to the stainless steel chamber. Make sure the upper plug slides into the upper plug receptacle on top of the handle. Plug the provided power cord into the power plug receptacle found on the main body, and connect the other end to a wall socket. Once plugged in, the soymilk maker will beep and a red light will flash, indicating that the power is on. Choose the Rice Paste setting by pressing the "Cereal" button on the head unit, and the red light will turn solid, indicating that the cycle is starting.

The cycle will take approximately 20 minutes. When finished, the indicator light will blink green, and the machine will beep.

5. Pour and enjoy: Unplug the base unit. Lift the head unit from the stainless steel chamber. When removing the head unit, be careful not to touch the screen. It will be hot. Make sure that all the paste drains from the screen before moving the head unit away from the stainless steel chamber. Place the head unit with the screen still attached into the utility cup to cool. Carefully pour the paste from the stainless steel chamber.

•**Caution:** The paste will be hot. Allow paste to cool before serving. Here are some combinations, Make your own.

*Brown rice & Pecan nuts*

*Pealed almonds (soaked overnight)*

*Soybeans (soaked) & peanuts*

*Sesame seeds & peanuts*

*Brown rice & Hazenuts*

*Pecan nuts & instant coffee*

*Pumpkin seeds & coconut*

**Important:** The amount of each ingredients depend on your taste.

## Mill and Raw Vegetable Milk

1. Choose any suitable grain ingredient according to your favor.

2. Clean the ingredients and either let them soak or not.

Measure a cup with your ingredients.

3. Add the ingredients into the the stainless steel chamber and then water to the upper water-level line. For simply grinding DO NOT ADD WATER.

4. Attach the screen to the head. Lock the screen by turning it counter-clockwise (markings on the screen indicate the proper lock and unlock directions)

5. Assemble machine to make the soup: Connect the head unit to the stainless steel chamber. Make sure the upper plug slides into the upper plug receptacle on top of he handle. Plug the provided power cord into the power plug receptacle found on the main body, and connect the other end to a wall socket. Once plugged in, the soymilk maker will beep and a red light will flash, indicating that the power is on. Choose the Soup setting by pressing the "Moler/Frio" button on the head unit, and the red light will turn solid, indicating that the cycle is starting.

The cycle will take approximately 20 minutes. When finished, the indicator light will blink green, and the machine will beep.

6. Unplug the base unit. Lift the head unit from the stainless steel chamber. When removing the head unit, be careful not to touch the blades.

Use the fine screen for grinding and the open screen for raw paste.

In the unlikely event that you do need service on your SOYAELECTRIC, or if it fails to function properly while within the warranty period (normal household operation only) - contact the Service Center. FOLLOW THE INSTRUCTIONS BELOW:

- Call to obtain a return authorization number to send your unit or part back to the service center. Explain the problem you are experiencing.
- Pack securely in the original shipping box. Make sure all necessary parts are enclosed.
- Address the box to the service center. Be sure to put your return address and the Return Authorization Number on the outside of the package.
- We will not be responsible for items lost or damaged in transit. It is always wise to insure the package against possible damages or loss in transit.
- Ship prepaid. We will refuse any packages not sent prepaid.

Problem	Probable Cause	Solution
Screen slips off head unit	Improperly fitted over threads	Re-secure screen by twisting counter-clockwise
Ingredients not fully ground	Too much or too little in screen	Refill screen to recommended amount
	Not enough water in the chamber	Fill chamber to a level between the two inscribed marks
	Basket screen clogged	Clean with the cleaning brush.
Overflow	Too much water in the tank	Adjust water level to within the inscribed marks
Alarm doesn't sound	Water level too low	Fill chamber to a level within the inscribed marks
	Water temperature too cold	Warm water to 10°C-40°C (50°F-104°F)
	Motor bearings or shaft clogged	Clean thoroughly
Milk scorches	Not enough ingredients in screen	Try again – use the measuring cup when filling the screen
	Too much ingredients, too little water	Try again – fill water in between recommended fill lines. Use the measuring cup when filling the screen
Milk too thin	Screen clogged	Clean with the cleaning brush and hot, soapy water
	Not enough ingredients	Try again – use the measuring cup when filling the screen
	Ingredients not soaked long enough	Refer to suggestions in operating instructions
Heating, but motor not operating	Check for clogs and operating errors	Power off and restart. Refer to manual for operating instructions

## Limited warranty

We warrant to you, the end-user customer, that the parts and motor will be free from defects in materials and workmanship for a period of six months from the date of purchase. Warranty does not cover normal wear and tear.

In order for you to receive the benefits of this warranty, you are required to complete and mail the warranty registration card, containing all the requested information.

1. No warranty will be provided until after we have actually received the enclosed warranty registration card or online registration, containing all the requested information, within thirty (30) days of the date of original purchase. The warranty is valid only for the original purchaser. This warranty is non-transferable.

2. If exhibits defects while in normal household use, we will, upon our actual receipt of a written notice of such defects from you during the warranty period, at our option, either repair or replace the Soymilk maker which proves to be defective after you have, by insured mail and in protective packaging, delivered the Soymilk maker to the location of your service center as set forth.

**[www.soyaelectric.com](http://www.soyaelectric.com)**

A replacement Soymilk maker may be either new or like new. The replacement may contain re-manufactured or reconditioned parts, which are equivalent to new in performance or may have been subject to incidental use.

3. We do not warrant that the operation will be uninterrupted or error free. In no event shall our liability exceed the retail value of the Soymilk maker.

This warranty does not cover defects resulting from:

- [a] failure to operate in accordance with the instructions;
- [b] use of parts or supplies not provided or authorized by the manufacturer;
- [c] negligent, improper or inadequate maintenance;
- [d] service performed or attempted by an unauthorized service person;
- [e] damages, accidental or otherwise, which are not directly caused by the manufacturer; or
- [f] damages resulting from abuse, tampering, misuse, commercial use, or unauthorized modification.

WE MAKE NO OTHER EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY OR CONDITION WHETHER WRITTEN OR ORAL TO THE EXTENT ALLOWED BY LOCAL LAW, ANY IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR IMPLIED WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY IS LIMITED TO ONE (1) YEAR. In the event that such limitation or exclusion on the duration of an implied warranty is not allowed in the state or county wherein you reside, the above limitation or exclusion will not apply. This warranty gives you specific legal rights and protection, and you might also have other rights that vary from state to state, or country to country.

TO THE EXTENT ALLOWED BY LOCAL LAW, THE REMEDIES IN THIS WARRANTY STATEMENT ARE YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES. EXCEPT AS INDICATED ABOVE, IN NO EVENT WILL WE BE LIABLE FOR DIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL (INCLUDING LOST PROFIT, OR OTHER DAMAGE, WHETHER BASED IN CONTRACT, OR OTHERWISE). Some states or counties may not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. If you reside in such a state or county, the above limitation or exclusion may not be applicable.

PLEASE WRITE DOWN THIS INFORMATION AND KEEP FOR YOUR RECORDS.

Model # \_\_\_\_\_

Serial# \_\_\_\_\_

Date Warranty Mailed \_\_\_\_\_



[www.soyaelectric.com](http://www.soyaelectric.com)

Búscanos en las redes sociales:

