



MANTA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Soybean Milk machine
SMM200S

Wstęp

Prezentujemy w pełni automatycznego, inteligentnego robota do wytwarzania mleka sojowego. Dzięki niemu przygotujesz w domu doskonałej jakości mleko z ziaren soi (rozdrobionych lub suchych), chłodne napoje owocowe i warzywne, zupy warzywne czy kleiki. Urządzenie oferuje funkcję łatwego mycia. Izolacja cieplna sprawia, że robot doskonale nadaje się do użycia w domu. Urządzenie jest sterowane za pomocą logicznego układu elektronicznego. Oferuje funkcje podgrzewania, rozdrabniania, gotowania, automatycznego uruchamiania gotowania z opóźnieniem. Dzięki niemu w zaledwie 25 minut przygotujesz świeże i w pełni wartościowe mleko sojowe. Nasz wielofunkcyjny robot oferuje kilka programów pracy dostosowanych do Twoich potrzeb. Modele z tej serii wykorzystują technologię dokładnego rozdrabniania (siatka) i technologię wielokrotnego wielowymiarowego przepływu (sito), dzięki czemu w czasie jednego cyklu mielenia z ziaren uzyskuje się jeszcze więcej wartości odżywczych. Funkcja bardzo wydajnego rozdrabniania sprawia, że uzyskany produkt jest przyjazny dla środowiska. Grzałka zamontowana w podstawie urządzenia pozwala przeprowadzać proces „szybkiego gotowania na słodko na wolnym ogniu”, dzięki czemu otrzymujemy „podwójnie zagęszczone” doskonale zagotowane słodkie mleko sojowe. Uzyskane mleko ma postać idealnej emulsji i jest bogate w łatwe do przyswojenia dla organizmu składniki odżywcze.

Rozdział 1. Środki ostrożności

W czasie czyszczenia wierzchu górnego modułu robota nie trzeba zwracać uwagi na kierunek przepływu wody - może ona przelatywać przez dzióbek w dowolną stronę. Przed przystąpieniem do mycia, należy wyjąć urządzenie z sieci.

Nie należy podgrzewać dwukrotnie rozdrobnionej masy, gdyż może ona przywrzeć do dna.

Programy przypisane poszczególnym przyciskom należy wybierać zgodnie z instrukcją.

Przed przystąpieniem do przygotowywania mleka sojowego należy usunąć z korpusu robota tackę ociekową

lub filtr. W czasie pracy poziom wody musi utrzymywać się między dolną a górną granicą zaznaczoną na ścianie naczynia wewnętrznego.

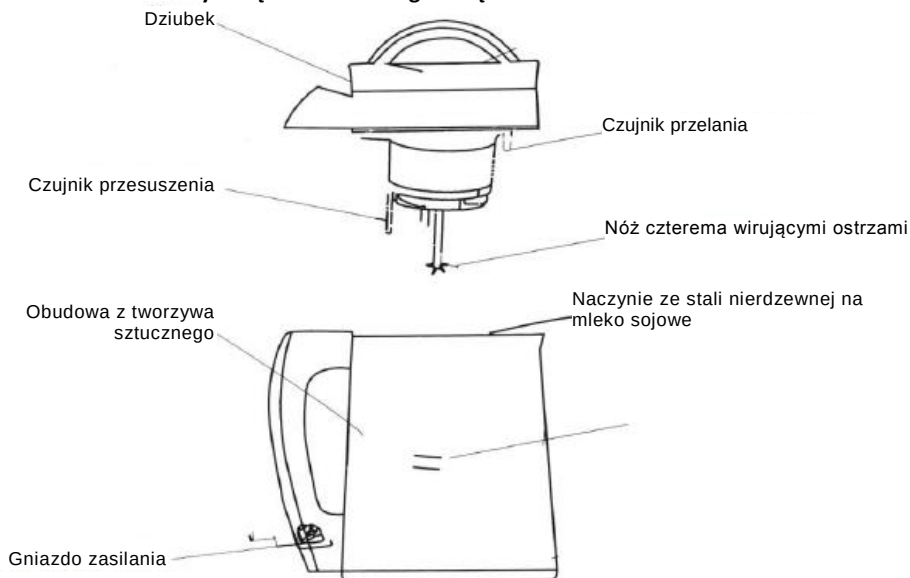
1. Moduł górny, złączka elektryczna, korpus, gniazdo zasilania; nie moczyć; jeśli ulegnie zamoczeniu, należy pozostawić je do wyschnięcia.
2. Po użyciu wewnętrznego naczynia korpusu i noża należy oczyścić elementy grzewcze. W czasie czyszczenia noża należy zachować ostrożność, żeby nie zaciąć się jego ostrzami.
3. Jeśli urządzenie ma być nieużywane przez dłuższy czas, należy wyłączyć je lub w ogóle odłączyć od źródła zasilania. Po zakończeniu pracy urządzenie należy bezwzględnie wyłączyć.
4. Nie używać do produktów zawierających cukier. Cukier może zacząć karmelizować na dnie urządzenia. Jeśli przygotowywane przetwory wymagają dodania cukru, należy w mieszać go do masy po zmieleniu. .
5. W tym urządzeniu znajduje się pracujący na wysokich obrotach silnik elektryczny, więc sporadyczne zmiany natężenia i wysokości dźwięków wydawanych przez urządzenie w czasie pracy są zupełnie normalne.
6. Gdy urządzenie jest podpięte do prądu i pracuje, należy pilnować, by wtyczka była zawsze łatwo dostępna; trzymać z daleka od substancji łatwopalnych i wybuchowych. Urządzenie powinno być podpięte do gniazdka z uziemieniem. Nie wolno zmieniać wtyczki z bolcem uziemiającym na inną.
7. Jeśli urządzenie pracuje (a nastąpiła przerwa w wykonywaniu programu), nie należy ponownie wciskać przycisku uruchamiającego program, gdyż może dojść do rozlania mleka sojowego lub zablokowania urządzenia i zwrócenia komunikatu o błędzie.
8. Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, należy skontaktować się z serwisem w celu zakupu nowego.

10. Sitko należy zamontować tak, jak pokazuje to strzałka, zgodnie ze wskazaniami instrukcji.
11. Jeśli po zmieleniu jednej porcji chcesz zmielić drugą, odczekaj dwie godziny.
12. Jeśli do przygotowania mleka sojowego używa się zimnej wody, czas tworzenia się masy będzie wynosić 25 minut lub więcej.
13. Czasami mleko lub soki owocowe pozostające przez jakiś czas wewnątrz urządzenia mogą zmienić kolor. To normalne zjawisko. Zmiana koloru nie wpływa na wartości odżywcze produktu, nie jest szkodliwa dla zdrowia. (Dotyczy produktów z materiałów innych niż stal).
14. Jeśli produkt, który ma zostać zmielony, jest twardy, należy uruchomić program „Mleko sojowe z suchego ziarna”.
15. Nie stosować do gotowania wody.
16. Nie dodawać wrzątku ani ciepłej wody, które wywołują efekt zmiękczenia ziaren soi.
17. Ponieważ robot do uzyskiwania mleka sojowego jest zaawansowanym technologicznie urządzeniem przeznaczonym do użytku domowego, po wyczyszczeniu modułu górnego nie należy nakładać go z powrotem na korpus, aby przy wzroście temperatury wewnątrz urządzenia nie zaczęło wydzielać nieprzyjemnego zapachu. Moduł należy wytrzeć do sucha i umieścić w dobrze wentylowanym miejscu.

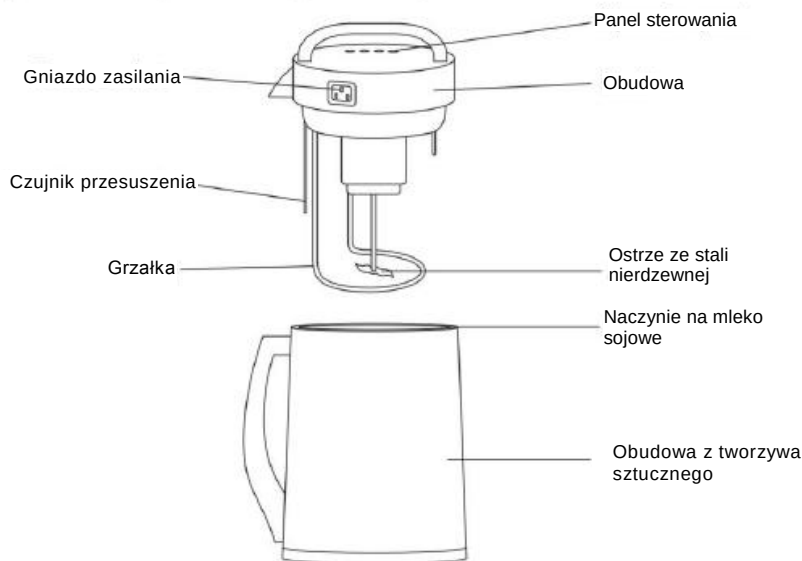
Rozdział 2. Części i funkcje

Zasilanie sieciowe: 230V~/50Hz

Schemat budowy urządzeń z serii z grzałką w dnie:



Schemat budowy urządzeń z serii z grzałką w module górnym:



Moduł górny: główne elementy urządzenia, silnik, układ elektroniczny (blok kontroli procesów), itp.

Otwór wentylacyjny: odprowadza wilgoć z dzióbka; można czyścić w wodzie.

Gniazdo zasilania i przewód zasilający

Przyciski funkcyjne: aby wybrać żądany program, naciśnij odpowiadający mu przycisk funkcyjny.

Czujnik przelania: wykrywa moment zagotowania mleka sojowego i zapobiega przelaniu.

Złączka elektryczna: zabezpieczenie automatycznie odcinające zasilanie po wyjęciu dzióbka. (tylko w wybranych modelach)

Grzałka elektryczna: wykonana ze stali nierdzewnej, nadaje się do podgrzewania mleka sojowego i innych napojów.

Wnętrze: spełnia wymogi higieniczne stawiane materiałom mającym styczność z żywnością, do instalowania głównych części, itp.

Rozdrabnianie: sitko wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej dopuszczone do kontaktu z żywnością, używane do miażdżenia różnego rodzaju produktów.

Ostrze: wykonane ze stali nierdzewnej wysokiej twardości używane do miażdżenia różnego rodzaju produktów.

Naczynie ze stali nierdzewnej: spełnia wymogi higieniczne stawiane materiałom mającym styczność z żywnością, wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej służy do przechowywania mleka sojowego.

Osłona z tworzywa sztucznego: izolacja termiczna stalowego naczynia, chroni przed oparzeniami.

Granica poziomu wody: linia poziomu wody (wyłobiona w ścianie stalowego naczynia) wyznaczająca ilość wody niezbędną do przygotowywania mleka sojowego i innych napojów.

Należy wsypać do naczynia ziarna soi lub inny produkt, a następnie zalać wodą do poziomu wyznaczonego przez dolną i górną granicę poziomu wody.

Czujnik przesuszenia: zapobiega przypaleniu suchego materiału, określa poziom wody. (tylko w wybranych modelach)

Rozdział 3. Sposób użycia

Służy do przygotowywania mleka solowego z pełnych ziaren, mleka z ziaren rozdrobionych, pożywnej pasty ryżowej, słodkiej owsianki, mleka sojowego z namoczonych ziaren, mleka z ziaren, mleka ze złotej fasoli, mleka z suchych ziaren, mleka espresso, mleka sojowego o podwyższonej wartości odżywczej i soku z kukurydzy.

1 Przygotowanie

Wsypać kubek suchego ziarna w ilości i rodzaju podanych w przepisie.

(ilości składników: 1 kubek —1 kubek)

Uwaga: Przed przygotowaniem doskonałego mleka sojowego, mleka skondensowanego, mleka sojowego o podwyższonej zawartości składników odżywczych, czystego słodkiego mleka sojowego, mleka aromatyzowanego, pełnego mleka sojowego, mleka ziaren rozdrobionych, pożywnej pasty ryżowej, słodkiej owsianki, mleka z namoczonych ziaren, mleka ze złotej fasoli, mleka z suchych ziaren, mleka z ziaren czy soku z kukurydzy należy odmierzać ziarna soi (lub innych zbóż) oczyszczone z łodyg.

II Przed przygotowaniem mleka z ziaren namoczonych należy zalać je wodą tak, by ziarna schowały się pod jej powierzchnią. (Czasy namaczania w krajach półkuli północnej: wiosną

i jesienią: 8 do 16 godzin, latem 6 do 10 godzin, zimą 10 do 16 godzin; w krajach półkuli południowej: wiosną i latem 5 do 6 godzin, jesienią i zimą 8 do 9 godzin).

2. Wypełnianie naczynia zbożem

Do obróbki należy użyć ziaren oczyszczonych albo przepłukać ziarna wodą i zostawić do odsączenia. Przygotowane ziarna należy wsypać do naczynia robota.

3. Wypełnianie naczynia wodą

Należy najpierw nalać wody do poziomu pierwszej linii zaznaczonej wewnątrz naczynia. (Żeby nie zakłócać normalnej pracy urządzenia)

4. Należy założyć pokrywę na sitko do mielenia ziarna; jeśli ziarno ma zostać rozdrobnione, nie należy stosować sitka.

5. Przygotowanie mleka sojowego

Należy nałożyć moduł górny we właściwy sposób na korpus urządzenia i podłączyć urządzenie do zasilania. Gdy zapalą się diody kontrolne przy klawiszach funkcji przygotowywania mleka, należy wybrać odpowiednią funkcję przetwarzania. Gdy zapali się dioda kontrolna przy wskaźniku wybranej funkcji, urządzenie automatycznie rozpocznie proces przygotowywania mleka sojowego.

6. Przygotowanie masy

Robot przygotowuje masę zgodnie z wybranym programem, uruchamiając kolejne cykle ubijania i gotowania zawartości naczynia. Gdy grzałka i silnik przestaną działać, robot zasygnalizuje to odpowiednim dźwiękiem. Doskonałe mleko sojowe jest gotowe. Należy odłączyć urządzenie od sieci; napój jest gotowy do spożycia.

7. Filtrowanie mleka sojowego

Robot potrafi przygotowywać różne rodzaje mleka sojowego (z suchych ziaren). Wygotowanie masy sprawia, że do napoju uwalnianych jest więcej substancji odżywczych. Użytkownik może jednak przefiltrować otrzymany napój za pomocą dołączonego do urządzenia filtra, by uzyskać napój o delikatniejszym smaku. Proces przygotowywania napoju jest kontrolowany za pomocą układu elektronicznego. Czas przygotowania to 25 minut lub więcej, elektryczność około 0,2 stopnia. W efekcie uzyskuje się napój o łagodnym, przyjemnym smaku. Do zboża można też dodać surowych owoców lub warzyw.

1 Składniki (na 4 do 6 porcji)

Wsypać kubek suchego ziarna w ilości i rodzaju podanych w przepisie. Owoce i warzywa należy pociąć w kostkę 15 x 15 x 15 mm.

2 Składniki należy najpierw oczyścić, a następnie – przesypać do naczynia.

Przedtem należy oczyścić warzywa i owoce.

3 Należy przesypać składniki do naczynia i zalać wodą.

Należy dodać odpowiednią ilość składników. Poziom samej wody w naczyniu nie powinien przekraczać pierwszej z wyznaczonych na ścianie linii.

4. W urządzeniu należy zamontować samą siatkę do przecierania, bez sita.

Owoce i warzywa na zimno

Należy nałożyć moduł górny we właściwy sposób na korpus urządzenia i podłączyć urządzenie do zasilania. Gdy zapalą się diody kontrolne przy klawiszach funkcji przygotowywania masy z owoców i warzyw, należy wybrać odpowiednią funkcję przetwarzania.

6. Proces zakończony. Urządzenie wykonuje kolejne kroki programu i zatrzymuje silnik. Zakończenie pracy jest sygnalizowane dźwiękiem.

Napój owocowo-warzywny jest gotowy. Należy odłączyć urządzenie od sieci; napój jest gotowy do spożycia.

Proces przygotowywania napoju jest kontrolowany przez układ elektroniczny.

Czas przygotowania to 3 minuty. Należy używać surowych owoców i warzyw, aby napój miał odpowiedni smak. Uwaga dodatkowa: między przygotowywaniem kolejnych porcji napojów z surowych owoców i warzyw, najlepiej jest zachować 10 minut przerwy.

W tym czasie silnik urządzenia ostygnie. Jeśli silnik nie zostanie należycie ostudzony, wpłynie to na czas życia urządzenia.

Używanie innych funkcji

1 Składniki

Wsypać kubek suchego ziarna w ilości i rodzaju podanych w przepisie. Owoce i warzywa należy pociąć w kostkę 15 x 15 x 15 mm. (na 4 do 6 porcji)

2 Należy przesypać je do naczynia

Oczyszczone składniki należy umieścić w naczyniu, rozkładając je równomiernie na dnie.

3 Naczynie należy wypełnić wodą

Woda powinna sięgać do wysokości przypadającej między dwoma liniami granicznymi.

4 W urządzeniu należy zamontować samą siatkę do przecierania,

5 Przygotowanie mleka sojowego

Należy nałożyć moduł górny we właściwy sposób na korpus urządzenia i podłączyć urządzenie do zasilania. Gdy zapalą się diody kontrolne przy klawiszach funkcyjnych, należy wybrać odpowiednią funkcję przetwarzania. Po wybraniu funkcji zapala się odpowiadająca jej ikona i rozpoczyna się wykonywanie programu.

6. Przygotowanie masy

Urządzenie działa zgodnie ze wskazanym programem. Gdy program dobiegnie końca, silnik się zatrzymuje, a urządzenie, dzięki wygodnemu systemowi powiadamiania, oznajmia koniec pracy dźwiękiem. Odłącz urządzenie od zasilania i ciesz się przygotowanym napojem.

Przygotowywanie napoju jest kontrolowane przez układ elektroniczny. Czas przygotowania to około 25 minut. W efekcie powstaje odżywczy i pełnowartościowy napój.

Cztery: Aby szybko uzyskać intensywniejszy smak, użyj funkcji dwukrotnego gotowania (w wybranych modelach).

1. Funkcja separacji (bez owoców czy warzyw, separacja na zimno)

Wszystkie rodzaje mleka sojowego, owies granulowany, odżywcza pasta ryżowa, słodka owsianka, fasola strączkowa, zupa po ukończeniu przetwarzania, system powiadamiania dźwiękiem, diody sygnalizacyjne, po określonym czasie od powiadomienia o zakończeniu przygotowywania automatycznie uruchamia tryb utrzymania temperatury, temperatura utrzymuje się przez godzinę; jeśli po zakończeniu przetwarzania otworzy się pokrywę, funkcja utrzymania temperatury zostaje zatrzymana.

2. Szybkie i skondensowane mleko sojowe (funkcja podwójnego przetwarzania)

Po podłączeniu urządzenia do prądu zapala się dioda sygnalizująca pracę w trybie „szybkim” lub „espresso”. Należy wybrać odpowiedni program przyciskami „stopień kondensacji” i „podwójna gęstość”. Po wybraniu programu zapali się odpowiednia dioda sygnalizująca pracę. Urządzenie rozpocznie przetwarzanie wkładu.

3. funkcja łatwego mycia (mycie owoców i warzyw)

Po zakończeniu przygotowywania napoju należy usunąć z modułu górnego pozostałości po napoju, nalać do naczynia wody do poziomu pierwszej linii, dodać dwie krople detergentu, żeby uzyskać efekt czyszczenia

Gdy woda dostanie się do wewnętrznego naczynia, należy podłączyć zasilanie, poczekać na zapalenie się diody sygnalizującej i wybrać program łatwego czyszczenia (mycia warzyw). Zapali się odpowiadająca mu dioda i rozpocznie się procedura mycia. Urządzenie powiadomi o zakończeniu mycia sygnałem dźwiękowym.

Należy wtedy odłączyć zasilanie, przepłukać pod bieżącą wodą moduł górny i naczynie wewnętrzne, które teraz powinno dać się oczyścić bez problemów.

Wskazania specjalne, obsługa pięcioma przyciskami

1. Po włączeniu urządzenia zapala się jasna dioda odpowiadająca wybranemu programowi pracy. Po 5 sekundach urządzenie rozpoczyna automatycznie wybrany program. Gdy urządzenie pracuje, naciśnięcie przycisku innego programu nie przyniesie żadnego skutku. (tylko w wybranych modelach)

2. Jeśli po naciśnięciu pierwszego przycisku wystąpi błąd, należy odłączyć urządzenie od prądu. Jeśli temperatura wody nie wzrosła zbyttnio, można natychmiast podłączyć je z powrotem, wybrać poprawny program i uruchomić go. Jeśli temperatura wody jest zbyt wysoka, należy odczekać 5 do 10 minut po odłączeniu urządzenia. Gdy woda ostygnie, urządzenie będzie mogło podjąć pracę.

(Uwaga: przygotowywanie napojów. Jeśli wybierzesz niewłaściwy program, przygotowany napój może źle smakować, być zbyt gęsty, dlatego prosimy wybierać program uważnie.)

Odnosi się to szczególnie do napojów przygotowywanych z sześciu

Urządzenie pozwala przygotowywać różne rodzaje napojów. Prosimy dobierać proporcje składników zgodnie z przepisami podanymi w instrukcji i używać wskazanych w instrukcji programów. Działania niezgodne z tym zaleceniem mogą wpłynąć na wydajność pracy urządzenia.

Rozdział 4. Konserwacja i utrzymanie

Czyszczenie: Po każdym użyciu urządzenia należy umyć je dokładnie, by było gotowe do dalszej pracy.

1. Dzióbek: Należy przepłukać delikatnie pod wodą, usuwając z końca dzióbka pozostałości mleka i innych produktów. Nigdy nie należy zanurzać modułu górnego w wodzie. Nie należy też czyścić wodą góry modułu, żeby nie zamoczyć sterującego układu elektronicznego i nie doprowadzić do spięcia.

2. Sitko rozdrabniające: Sitko rozdrabniające należy oczyścić ostrożnie za pomocą szczotki i przepłukać pod bieżącą wodą, żeby usunąć wszystkie pozostałości po mleku i uniknąć psucia się resztek (w wybranych modelach).

3. Korpus: Należy starannie oczyścić ścianki oraz naczynie wewnątrz korpusu, zwracając szczególną uwagę na spód i boki. Należy usunąć dokładnie wszystkie pozostałości po mleku, ponieważ rozkładając się, wydzielają one intensywny zapach. Naczynie umieszczone w korpusie należy umyć pod wodą.

4. Przechowywanie: Urządzenie należy przechowywać w miejscu suchym i dobrze wentylowanym.

5. Uwaga: W przypadku przygotowywania napoju innego niż klasyczne mleko sojowe, zawartości nie należy spożywać z kubka.

Rozdział 5. Typowe problemy i sposoby ich rozwiązania

Problem	Powód	Rozwiązanie
Dioda się nie zapala	Dzióbek znajduje się w niewłaściwym położeniu.	Popraw ustawienie dzióbka.
	Kabel zasilający nie został podpięty.	Podepnij kabel zasilający.
Dioda się nie świeci urządzenie nie działa	Przycisk funkcji nie został wciśnięty.	Naciśnij przycisk funkcji.
	Nie nalano wody lub jest jej za mało.	Dodaj wody tak, by jej poziom wypadł między dwiema liniami granicznymi.
	Praca urządzenia zaczyna się od uruchomienia sygnału alarmowego	Kontynuuj normalną procedurę.
	Błędny odczyt temperatury.	Urządzenie należy odesłać do serwisu.
Silnik nie przestaje pracować	Błąd czujnika przesuszenia	Urządzenie należy odesłać do serwisu.
Urządzenie nie przestaje grzać	Brak soi lub ryżu.	Umieść w naczyniu soję lub ryż.
	Woda w module górnym.	Urządzenie należy odesłać do serwisu.
Brak reakcji na naciśnięcie przycisków	Zbyt krótki odstęp między włączeniem urządzenia, a naciśnięciem przycisku. Urządzenie nie było jeszcze gotowe do pracy.	Wyłącz je na 3 minuty i spróbuj ponownie.
Nie skruszone ziarna soi lub ryżu	Za mało wody	Dodaj tyle wody, by jej poziom wypadł między dwiema liniami granicznymi.
	Za niskie napięcie	Urządzenie jest przeznaczone do pracy pod określonym napięciem.
	Ziarna soi moczyły się zbyt długo.	Należy moczyć je dłużej (patrz tabela przeciętnych czasów namaczania ziaren)
	Za dużo albo za mało ziaren	Naczynie należy wypełnić zgodnie z instrukcją dodawania ziaren i innych składników.
	Błąd urządzenia	Urządzenie należy odesłać do serwisu.
Doszło do przelania zawartości naczynia	Naciśnięto nieodpowiedni przycisk.	Wybierz odpowiedni program pracy.
	Nie wszystkie ziarna zostały rozkruszone.	Patrz punkt "Nie skruszone ziarna soi lub ryżu".
	Mleko sojowe jest zbyt rozwodnione lub zostało zbyt wiele ziaren soi	Dodaj ziarna jak zazwyczaj.
	Za mało wody	Dodaj wody tak, by jej poziom wypadł między dwiema liniami granicznymi.
	Błąd urządzenia	Urządzenie należy odesłać do serwisu.

Problem	Powód	
Mimo sygnału dźwiękowego mleko nie zostało przygotowane	Za dużo wody lub innych składników	Należy dodać tyle wody, by jej poziom przypadł między dwiema liniami granicznymi
Masa w napoju	Naczynie nie zostało wyczyszczone.	zgodnie z instrukcją dodawania składników
	Za dużo składników	
Czas przygotowania mleka sojowego jest zbyt długi. Pozostałe napoje są przygotowywane normalnie.	Za niskie napięcie.	
	Za niska temperatura wody.	
Różne dźwięki	Urządzenie pracuje.	Świszczące dźwięki wydobywające się z urządzenia w czasie pracy nie są niczym niepokojącym.

Uwaga: Jeśli próby rozwiązania problemów w opisany sposób nie przyniosą efektów, urządzenie należy oddać do serwisu.

Zmiany w treści instrukcji mogą powodować rozbieżności podanych opisów z faktycznym wyglądem urządzenia. W takim przypadku należy zawsze brać pod uwagę wygląd i możliwości urządzenia.

Tabela napojów i funkcji

Funkcja i ilość składników	Doskonałe mleko sojowe	ziarna	Klasyczne kukurydziane mleko sojowe espresso	1 kubek suchych ziaren soi, suchy ryż, kasza jaglana, suche ziarno pszenicy, suche ziarno kukurydzy w proporcjach 1:1:1:1 dobrze wymieszane. Po przygotowaniu wypełnić naczynie mieszanką do połowy.
			Ryżowe mleko sojowe	1 kubek suchych ziaren sojowych, pół kubka suchego ryżu
			Kasztanowe mleko sojowe	1 kubek suchych ziaren ryżu, pół kubka, 4 kasztany
			Ciepłe mleko sojowe	1 kubek suchych ziaren soi, pół filiżanki owsa, 2 orzechy włoskie
	Suche ziarna	Suche ziarna	Suche ziarna/smaczne/szybkie mleko sojowe mleko sojowe	1 kubek suchego ziarna
			Mleko z czarnej soi	1 kubek suchego ziarna czarnej soi
	Namoczone ziarno	Mleko sojowe z namoczonego ziarna		2 kubki namoczonych ziaren soi
	Wysoko wapniowe		Pasta orzechowa o dużej zawartości wapnia	po 1 kubku pestek dyni, migdałów i ryżu, 2 kubki ziaren soi
			Pasta algowo-krewetkowa	Pół kubka małych krewetek, 1 gram szkarłatnicy pępkowej, pół kubka ryżu, 2 kubki namoczonej soi

Funkcja i ilość składników	Doskonałe mleko sojowe	Wyso- kowap- niowe	Mleko sojowe z czarnymi grzybami	1 kubek suchego ziarna soi pół kubka ziaren ryżu, suszonych grzybów
	Napój warzywny z czystych (surowych) warzyw		Sok słodko-kwaśny	3 kubki ananasa, marchewka, 3 kubki cytryny, 1/4 kubka miodu, woda w ilości wyznaczonej przez znaczniki na ściance naczynia
			Koktajl mleczny	2 kubki bananów, 1 kubek ogórka, 3 kubki świeżego mleka. Wlać zawartość do naczynia. Dodać lód i wodę do poziomu zaznaczonego na ścianie naczynia.
			Sorbet mango	4 kubki mango, lód i woda do poziomu zaznaczonego na ścianie urządzenia
	Zupy warzywne		Zupa pomidorowo- ziemniaczana	2 kubki pokrojonych w kostkę pomidorów, 2 kubki ziemniaków, sól
			Zupa z batatów i lotosu	3 kubki batatów, 2 kubki lotosu
			Zupa z kukurydzy i lillii	4 kubki świeżej kukurydzy, pół kubka świeżej lillii
			Zupa z chińskich daktyli i imbiru	Pół kubka imbiru, 1 kubek chińskich daktyli, odrobina brązowego cukru
	Kleiki		Pożywny kleik z dużą zawartością wapnia	1 kubek ryżu, pół kubka suszonych czarnych grzybów
			Energetyczne kleiki	Pół kubka ryżu, 1 kubek lillii, chińskie daktyle.
			Kleik uspokajający	1 kubek kaszy jaglanej, 1 kubek lotosu, chińskie dak- tyle, pół kubka orzechów arachidowych
			Kleik pobudzający pracę mózgu	1 kubek ryżu, pół kubka orzechów arachidowych, 8 płatków orzecha włoskiego, pół kubka nasion melona

Uwaga: Ilość suchych ziaren i nasion należy odmierzać dołączoną do urządzenia miarką.

Uwaga: Wszystkie produkty stałe należy pociąć do rozmiarów namoczonych ziaren soi.

Uwaga: Jeśli chcesz przygotować mleko sojowe, użyj programu "namoczone ziarna, suche ziarna"



MANTA

INFOLINIA SERWISOWA

tel: +48 22 332 34 63 lub e-mail: serwis@manta.com.pl
od poniedziałku do piątku w godz. 9.00-17.00

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian w specyfikację produktu bez uprzedzenia.

Strona główna www.manta.com.pl

Strona wsparcia technicznego www.manta.info.pl

SERVICE INFOLINE

tel: +48 22 332 34 63 or e-mail: serwis@manta.com.pl
from Monday to Friday. 9.00-17.00

The manufacturer reserves the right to make changes to product specifications without notice.

Home: www.manta.com.pl
Home support: www.manta.info.pl



Made in P.R.C.

FOR MANTA EUROPE