

Maxxo Urządzenie do wyrobu mleka roślinnego MM01

INSTRUKCJA:

- kabel zasilający należy najpierw podłączyć do urządzenia, a następnie do źródła prądu (gniazdka)
- urządzenie po włączeniu wyda sygnał dźwiękowy oraz podświetli wszystkie przyciski na panelu sterowania
- zdejmij pokrywę, dodaj wszystkie składniki, dodaj płyn i ponownie zamknij urządzenie nakładając pokrywę
- wybierz program naciskając przycisk Select - ikona wybranego programu pozostanie podświetlona, program można uruchomić naciskając przycisk Start / Stop

Jeśli po wybraniu programu nie uruchomisz go wciskając Start / Stop, program po 1 minucie wyłączy się automatycznie. W przypadku popełnienia błędu przy wyborze programu, wybór można w przeciągu 1 minuty skorygować, naciskając ponownie przycisk Start / Stop. Po 1 minucie działania, program można przerwać tylko przez odłączenie urządzenia od źródła zasilania.

WYŁĄCZENIE:

- po zakończeniu programu urządzenie przez 20 sekund będzie wydawało sygnały dźwiękowe, a ikona ukończonego programu zacznie migać
- najpierw należy wyciągnąć kabel ze źródła zasilania (z gniazdka), następnie z urządzenia
- zdejmij pokrywę urządzenia, umyj część ze stali nierdzewnej pod bieżącą wodą lub namocz, starając się jak najbardziej ograniczyć dostęp wody do elektrycznej części pokrywy
- po przelaniu potrawy, umyj lub pozostaw do namoczenia również drugą część urządzenia (pojemnik), w przypadku większego osadu na dnie pojemnika użyj odtłuszczacza do mleka. Również ogranicz przedostawanie się wody do elektrycznej części.
- Podczas obchodzenia się z urządzeniem należy zachować ostrożność, ponieważ potrawa, głowica i pojemnik mogą być gorące, a ostre noże mogą spowodować obrażenia.

KONSERWACJA:

- zalecamy mycie urządzenia bezpośrednio po zakończeniu programu

To urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce!

Czyszczenie za pomocą programu Easy Cleaning (zalecane dla programów „na zimno”):

- nalej około 1100-1300 ml wody z odrobiną płynu do mycia naczyń
- podłącz kabel do urządzenia, następnie do źródła zasilania
- wybierz i włącz program **Easy Cleaning**, po ok. 2 minutach urządzenie zostanie wyczyszczone

Mycie ręczne:

- podczas mycia ręcznego dopilnuj aby woda nie przedostała się do elektrycznych części urządzenia (górną część z panelem sterowania, elektroda w dolnej części uchwytu pojemnika)
- aby zachować funkcjonalną powierzchnię ze stali nierdzewnej, myj wewnątrz urządzenia gładką stroną gąbki (nigdy nie używaj drucianej szczotki ani ostrych przedmiotów)
- po każdym myciu pozostaw obie części urządzenia do całkowitego wyschnięcia
- pokrywę urządzenia należy suszyć ostrzem skierowanym do dołu

W przypadku bardziej przypalonych potraw na dnie pojemnika, zalecamy użycie ScanPart lub innego środka do usuwania białka mleka. Wylej produkt na dno, pozostaw na co najmniej 30 minut i po prostu umyj pojemnik, lub postępuj zgodnie z instrukcjami widocznymi na produkcie.

PROGRAMY:

Plant-based milk: program do mleka zbożowego (owies, ryż, proso) lub mleko ze zbóż w połączeniu z roślinami strączkowymi czy z orzechami. Program z ogrzewaniem, trwa około 25 minut.

Smoothie: program do koktajli owocowych i warzywnych typu smoothie, soków i koktajli mlecznych. Zamrożone produkty pozwolą na uzyskanie sorbetów i lodów. Program bez ogrzewania, trwa około 4 minuty.

Soy milk: wyłącznie do produkcji mleka sojowego. Wykorzystać można soję jak surową, tak i wcześniej namoczoną. Ten program wykorzystuje wyższe temperatury podgrzewania niż inne programy do mleka roślinnego. Program z ogrzewaniem, trwa około 30 minut.

Purée: program do roślin strączkowych, warzyw lub przecierów owocowych i żywności dla niemowląt. Wszystkie składniki są idealnie wymieszane. Dodając więcej wody, program ten można również stosować do zup kremowych. Program z ogrzewaniem, trwa około 25 minut.

Tofu: program do domowego przyrządzenia tofu. Można użyć namoczonej jak i surowej soi. Produkcja tofu wymaga soli Nigari, która jest łatwo dostępna w Internecie czy w sklepach ze zdrową żywnością. Program z ogrzewaniem, trwa około 40 minut.

Porridge: program do zbóż, roślin strączkowych i zacieru warzywnego. Składniki nie mieszają się tak dokładnie, jak przecier (puree). Kawałki składników są widoczne i wyczuwalne. Dodając więcej wody, program ten można również stosować do zup. Program z ogrzewaniem, trwa około 25 minut.

Nut milk: program do przygotowania mleka z orzechów (migdały, kokos, orzechy nerkowca). W tym programie nie stosuje się tak wysokich temperatur podgrzewania, jak w przypadku mleka sojowego czy zbożowego. Program z ogrzewaniem, czas trwania ok. 25 min.

Juice: nadaje się do przygotowywania soków owocowych. W porównaniu z programem Smoothie wykorzystuje mniejszą ilość obrotów, dzięki czemu można przygotować nawet sok z miąższem. Program bez podgrzewania, trwa około 5 minut.

Jam: nadaje się do przygotowywania zdrowych domowych dżemów z nasion chia. Program z ogrzewaniem, czas trwania ok. 35 min.

Easy Cleaning: nadaje się do szybkiego czyszczenia po programach „na zimno” (smoothie, sok) lub niektórych programach „na ciepło” (mleko roślinne, mleko orzechowe, dżem). Większe zanieczyszczenia należy zmyć ręcznie. Program bez ogrzewania, czas trwania ok. 5 min.

Nie wkładaj kawałków lodu ani zamrożonych składników - może to spowodować uszkodzenie ostrzy. Jeśli woda jest zimna, program potrwa nieco dłużej niż wskazano. Używaj składników pokrojonych na małe kawałki. Większe kawałki mogą nie zostać rozdrobnione. Nie włączaj ponownie programów z ogrzewaniem, jeśli były przed chwilą uruchomione lub właśnie zakończyły się po długiej pracy. Istnieje ryzyko przepalenia urządzenia, poparzeń lub przypalenia potraw na dnie pojemnika.