

NÖVÉNYI ITAL KÉSZÍTŐ ÉS LEVESFŐZŐ KÉSZÜLÉK

Használati útmutató



Típus azonosító: S4208A

*Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket!
Kérjük, használat előtt figyelmesen olvassa el a tájékoztatót!*

Ismertető

Ez a kézikönyv tartalmazza a Nut Milk növényi ital és leveskészítő készülék használati és karbantartási utasításait, biztonsági előírásait, valamint néhány alap receptet. Figyelmesen olvassa el a kézikönyvet, hogy a lehető legtöbbet hozhassa ki a készülékéből.



Fontos biztonsági tudnivalók

- Olvassa el a teljes útmutatót, mielőtt csatlakoztatná az egységet az áramforráshoz.
- Tartsa gyermekektől távol.
- Használja megfelelően illeszkedő konnektorral, és győződjön meg arról, hogy a dugó passzol a fali aljzathoz.
- Az áramütés és a készülék károsodásának elkerülése érdekében ne merítse vízbe vagy más folyadékba a vezetékét, a dugót, a készülék "Fejét", a "Kancsót" vagy a kancsó fogantyújában található elektromos csatlakozót. Ne használjon a sérült vezetékét vagy dugót.
- Soha ne működtesse a gépet megfelelő mennyiségű víz nélkül. A vízszintnek a "Max" és a "Min" jelzés között kell lennie.
- Használat közben és után az egység különböző részei és a benne lévő folyadék forróak lehetnek.
- Húzza ki a készüléket az áramforrásból, amikor a gép befejezte a munkafolyamatot, és mielőtt eltávolítaná a gép fejét a kancsóból, vagy ha a gép nincs használatban.
- Ne helyezze a készüléket forró gáz- vagy elektromos főzőlapra, illetve melegített sütőbe.

Használat



A készülék használata egyszerű, kövesse az alábbi utasításokat attól függően, hogy melyik italt szeretné elkészíteni:

A készülék számos funkcióval rendelkezik, amelyek lehetővé teszik finom mandulaital, szójaital, levesek, gyümölcslevek és turmixok készítését.

6 különböző keverési mód közül választhat:

1. Raw Nuts Almonds
2. Hot Nuts Almonds
3. Smooth
4. Chunky
5. Oats
6. Soymilk
7. Clean/ Juice

Többszörös védelmi egységek

- Száraz főzés védelem: ha a vízszint a kancsóban túl alacsony, a készülék sípolni kezd és leáll. Ilyen esetben húzza ki a készüléket az áramforrásból, adjon hozzá elegendő vizet a vízszint jelző vonalig, csatlakoztassa vissza, és kapcsolja be újra.
- Kiömlés védelem: leves főzés közben nem fog kifröccseni. Ha túl sok hab keletkezik, és kezd a tetejére érni, az érzékelő csökkenti a hőt, hogy a hab visszaessen.
- Motor túlmelegedés védelem: ha a hőmérséklet túl magasra emelkedik működés közben, a motor automatikusan leáll. Amint a motor lehűl, automatikusan újraindul.
- **Figyelem!** Újraindítás előtt hagyja szobahőmérsékletűre hűlni a készüléket. A folyamatos használat a fűtőrendszer védelmének meghibásodását, leégését okozhatja, ennek következtében a túlmelegedés elleni védelem kikapcsol, ami jövátéhetetlen károkat okozhat a készülékben, valamint az alapanyag is ráéghet a túlhevült talpra.

Utasítások

A készülék használata egyszerű, kövesse az alábbi utasításokat attól függően, hogy melyik italt szeretné elkészíteni:

Első használat előtt

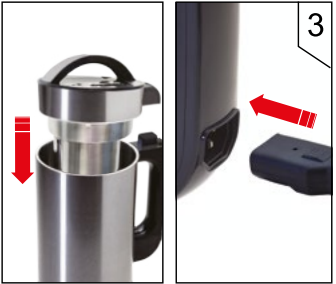
1. Csomagolja ki és ellenőrizze, hogy sérülésmentes és hiánytalan-e a készülék.
2. Vizsgálja meg a vezetékét és a dugót.
3. Tisztítsa meg alaposan az összes alkatrészt, majd szárítsa meg őket.
4. Az első használatkor enyhe égett szagot vagy füstöt érezhet. Ez nem ok az aggodalomra. Biztosítson megfelelő szellőzést, és használja néhányszor, amíg az illat vagy füst megszűnik.



- Győződjön meg róla, hogy a készülék ki van húzva az áramforrásból.
- Tartsa az egyik kezében a fedél fogantyúját, a másik kezében pedig a kancsó fogantyúját, majd távolítsa el a fedelet.



1. Leves készítésekor helyezze az összes hozzávalót a kancsóba, és végül adja hozzá a folyadékot, a kancsót a "Max" és "Min" jelölések között töltve fel.
2. Növényi alapú ital készítésekor adja hozzá az összes hozzávalót a szűrőkosárba. Itt fog összegyűlni a pép.



- Tartsa az egyik kezében a fedél fogantyúját, a másik kezében pedig a kancsó fogantyúját, és helyezze vissza a fedelet a kancsóra, ügyelve arra, hogy az biztonságosan a helyén legyen.
- Csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz.



Nyomja meg a Mode gombot a program kiválasztásához. Az ikon világítani fog.



- A gép indításához nyomja meg a „Start” gombot. Ha le szeretné állítani, nyomja meg a „Stop” gombot.
- A gép sípolni fog, és elkezd a főzési folyamatot.



Amikor a gép befejezte a munkát, sípolni fog. Húzza ki az áramforrásból, az elkészült étel/ital fogyasztásra kész.

Hogyan tegye fel a szűrőkosarat:



Igazítsa a „lakat” jelet a bemetszéshez.



Rögzítse a szűrőkosarat a tetején azáltal, hogy a kosarat balra forgatja.

Választható programok:

Program	Leírás
Raw Nuts Almonds - Nyers növényi ital	Mérjen ki 1 csésze (50-80 g) száraz *mandulát a mellékelt mérőpohárral, öblítse le, majd öntse a szűrőkosárba. Indítsa el a programot: a „Raw Nuts Almonds” program körülbelül 5 percig tart, és kész is a növényi ital, amely már fogyasztásra kész.

* A mandula helyettesíthető/kombinálható egyéb nyers fogyasztásra alkalmas alapanyaggal (pl.: gabonák, magvak és kókuszreszelék)

Program	Leírás
Hot Nuts Almonds - Forró növényi ital	Mérjen ki 1 csésze (50-80 g) száraz mandulát (helyettesíthető /kombinálható: gabonával, magvakkal és kókuszreszelékkel) a mellékelt mérőpohárral, öblítse le, majd öntse a szűrőkosárba. Indítsa el a „Hot Nuts Almonds” programot, amely körülbelül 25-30 percig tart, és kész is a növényi ital, mely fogyasztásra kész.
Smooth - Krémleves	A „Smooth Soup” program tökéletes ízletes leves receptekhez, amelyek sima állagot igényelnek, mint például a krémlevesek. A program biztosítja, hogy az összetevők a megfelelő állagúra legyenek keverve és finoman főzve a megfelelő hőmérsékleten. A program 25-30 percig tart, és kész is a leves, mely fogyasztásra kész.
Chunky - Darabos leves	A „Chunky Soup” program tökéletes olyan leves receptekhez, amelyek darabosabb állagot igényelnek. A program lehetővé teszi, hogy az összetevők hosszabb ideig melegedjenek, hogy a darabos hozzávalók teljesen megfőjenek. A program 25-30 percig tart, és kész is a leves, mely fogyasztásra kész. Ha a leves a főzés után egy kicsit túl darabos, válassza a „Claen/Juice” funkciót a kívánt állag eléréséhez.
Oats - Nyers gabona ital	Mérjen ki 1 csésze (50-80 g) száraz gabonát a mellékelt mérőpohárral, öblítse le, majd áztassa szobahőmérsékletű vízben 6-10 órán keresztül. Miután áztatta, öblítse le ismét a gabonát, majd öntse őket a kancsóba. Indítsa el a programot, amely körülbelül 25-30 percig tart, és kész is a gabonaital, mely fogyasztásra kész.
Soymilk - Nyers szójaita	Mérjen ki 1 csésze (50-80 g) száraz szójababot a mellékelt mérőpohárral, öblítse le, majd áztassa szobahőmérsékletű vízben 6-10 órán keresztül. Miután áztatta, öblítse le ismét a szójababot, majd öntse őket a kancsóba. Indítsa el a programot, amely körülbelül 25-30 percig tart, és kész is a szójatej, mely fogyasztásra kész.
Clean/Juice - Öblítő / Zöldség	Ez a program szolgál a gép előblítésére, ehhez fel kell tölteni a tartályt hideg vagy meleg - vízzel majd megnyomni a Clean/Juice gombot. Főzés nélküli program, amely nyers ételek és italok, smoothie-k, juice-ok készíthetők. A program 5 percig tart.

Megjegyzés: Ne helyezzen jégkockákat a gépbe. Ne működtesse a készüléket háromszor egymás után, a túlmelegedés elkerülése végett.

Megjegyzés: A fent említett programidők csak tájékoztató jellegű. A működési időt befolyásolhatja a hozzáadott hozzávalók mennyisége, a víz mennyisége és a víz hőmérséklete.

Műszaki adatok

1. Model: S4208A
2. Kapacitás: Min. 1.3L, Max. 1.5L
3. Teljesítmény: Fűtés: 800W, Motor: 120W
4. Tápfeszültség: 220-240V, 50Hz

Tisztítás és karbantartás

FIGYELMEZTETÉS:

- Ne merítse vízbe a termék bármely részét.
- Ne próbálja meg a mosogatógépben tisztítani, mivel az véglegesen károsíthatja a készüléket.
- Legyen óvatos az acél pengék kezelésekor, a tál kiürítésekor és a tisztítás során.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék ki van húzva az áramforrásból és lehűlt, mielőtt tisztítaná.
- Ajánlott, hogy ne várjon túl sokáig a hűlés után, mivel a levesekben, rizsben és diófélékben található keményítő rohamossá válhatnak, és nehezen moshatók le, ha túl sokáig vár.
- Használjon nedves rongyot és enyhe mosogatószer a keverőkések és a kancsó belsejének tisztításához.
- Ügyeljen arra, hogy ne érje víz az elektromos csatlakozókat a fej tetejénél és a kancsó fogantyújánál, valamint az áramcsatlakozót a kancsó fogantyújának aljánál. Ha ezek a területek mégis nedvesek lesznek, hagyja a fejet és a kancsót külön-külön néhány órán keresztül levegőn száradni, mielőtt csatlakoztatná és áramforrásra dugná a készüléket.
- Ne mossa közvetlenül a kiválasztó panelt a fej tetején. Inkább törölje le szükség esetén egy nedves ronggyal.

Automatikus tisztítási funkció használata:

Az automatikus tisztításhoz töltsen meg a kancsót a „Max” és „Min” jelzések közötti vízszintig tiszta vízzel, és adjon hozzá néhány csepp mosogatószer. Helyezze a Fejet a kancsóra, csatlakoztassa az áramforráshoz, és nyomja meg a „Clean” gombot. A készülék sípolni fog, jelezve, hogy a tisztítási ciklus befejeződött.

Mandula növényi ital

Funkció: Raw/Hot Nuts Almonds

Hozzávalók:

- 1 csésze (50 g-80 g) mandula
(ha áztatott mandulát használ, akkor körülbelül ½ csésze (50 g) is elegendő, amit legalább 4 órán át vagy egy éjszakán keresztül áztasson)
- Ezután ízlés szerint adhat hozzá édesítőt, egy csipet sót és vanília aromát.

01 Raw Nuts Almonds / Nyers növényi ital módszer

- Helyezze a mandulákat a szűrőkosárba. Csatlakoztassa a szűrőkosarat a készülék tetejére, és fordítsa el a záró nyílás irányába, hogy rögzüljön.
- Töltse meg a készüléket vízzel, ügyelve arra, hogy ne lépje túl a MAX szintet (1,5 l). Helyezze vissza a tetejét.
- Csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz, és nyomja meg a „Mode” gombot a „Raw Nuts Almonds” program kiválasztásához. Amikor a gép befejezte a munkát, sípolni fog.
- Húzza ki az áramforrásból, és öntse a mandulatejet egy légmentesen záródó tárolóedénybe.

02 Hot Nuts Almonds / Forró növényi ital módszer

- Helyezze a mandulákat a szűrőkosárba. Csatlakoztassa a szűrőkosarat a készülék tetejére, és fordítsa el a záró nyílás irányába, hogy rögzüljön.
- Töltse meg a készüléket vízzel, ügyelve arra, hogy ne lépje túl a MAX szintet (1,5 l). Helyezze vissza a tetejét.
- Csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz, és nyomja meg a „Mode” gombot a „Hot Nuts Almonds” program kiválasztásához. Amikor a gép befejezte a munkát, sípolni fog.
- Húzza ki az áramforrásból, és öntse a mandulatejet egy légmentesen záródó tárolóedénybe.

Tipp:

A mandula helyettesíthető/kombinálható egyéb nyers fogyasztásra alkalmas alapanyaggal (pl.: gabonák, magvak és kókuszreszelék)

A nyers növényi italt legfeljebb 3 napig, hűtőszekrényben tarolja.

További receptek: www.nutmilk.hu



Szójaital

Funkció: Soymilk

Hozzávalók:

- 1 csésze (50-80 g) száraz szójabab
(Megjegyzés: Az simább állag eléréséhez áztassa a szójababot 6-8 órán keresztül.)
- Ízlés szerint adhat hozzá édesítőt, egy csipet sót és vanília aromát.

Elkészítés:

- Helyezze a szójababot a szűrőkosárba. Csatlakoztassa a szűrőkosarat a készülék tetejére, és fordítsa el a záró nyílás irányába, hogy rögzüljön.
- Töltse meg a készüléket vízzel, ügyelve arra, hogy ne lépje túl a MAX szintet (1,5 l). Helyezze vissza a tetejét.
- Csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz, és nyomja meg a „Mode” gombot a „Soymilk” program kiválasztásához. Amikor a gép befejezte a munkát, sípolni fog.
- Húzza ki az áramforrásból a készüléket. A szójaital fogyasztásra kész.

Tipp:

További receptek: www.nutmilk.hu

Zabital

Funkció: Oats

Hozzávalók:

- 1 csésze (50-80 g) zabpehely
- Ízlés szerint adhat hozzá édesítőt, egy csipet sót és vanília aromát.

Elkészítés:

- Helyezze a zabpehelyt a készülékbe, és adjon hozzá vizet, ügyelve arra, hogy ne lépje túl a MAX szintet (1,5 l). Helyezze vissza a tetejét.
- Csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz, és nyomja meg a „Mode” gombot az „Oats” program kiválasztásához. Amikor a gép befejezte a munkát, sípolni fog.
- Húzza ki az áramforrásból a készüléket. A zabital fogyasztásra kész.

Ha más recepteket szeretne készíteni, íme néhány ötlet, amit érdemes kipróbálni:

Rizsital:

Adjon hozzá 1 csésze (50-80 g) rizst és bármilyen egyéb hozzávalót, amit szeretne, majd válassza az „Oats” programot.

Kesúdióital:

Adjon hozzá 1 csésze (50-80 g) kesúdiót és bármilyen egyéb hozzávalót, amit szeretne, majd válassza az „Oats” programot.

Tipp:

A Zab funkció szűrőkosár nélkül is működtethető.

További receptek: www.nutmilk.hu



Burgonyás póréhagyma leves

Funkció: Smooth

Hozzávalók:

- 2 burgonya, hámozva és 1,5 cm-es kockákra vágva
- 3 nagy póréhagyma, apróra vágva
- 2 fokhagyma gerezd, apróra vágva
- 4 csésze zöldségalaplé
- 2 evőkanál olívaolaj, 1 teáskanál só, egy csipet fekete bors

Elkészítés:

- Helyezze az előkészített hozzávalókat a készülékbe, öntse hozzá a zöldségalaplevet vagy a csirke alaplevet, ügyelve arra, hogy ne lépje túl a MAX szintet (1,5 l). Helyezze vissza a tetejét.
- Csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz, és nyomja meg a „Mode” gombot a „Smooth” program kiválasztásához. Amikor a gép befejezte a munkát, sípolni fog.
- Húzza ki az áramforrásból a készüléket. A burgonya-póréhagyma leves fogyasztásra kész.

Tipp:

A hozzávalók és mennyiségek ízlés és elkészítési technika szerint változhatnak. A Smooth funkció használható szűrőkosár nélkül is. További receptek: www.nutmilk.hu



Darabos zöldségleves

Funkció: Chunky

Hozzávalók:

- 1/2 csésze hagyma, apróra vágva
- 3/4 csésze sárgarépa, 1,5 cm vastag szeletekre vágva
- 2 gerezd fokhagyma, apróra vágva
- 1/2 csésze káposzta, apróra vágva
- 1/2 csésze zöldbab
- 3/4 csésze cukkini, 1,5 cm vastag szeletekre vágva
- 1/2 csésze zöldségalaplé
- 1 evőkanál paradicsompüré
- 1/2 teáskanál szárított bazsalikom
- 1/2 teáskanál szárított oregano
- 1/4 teáskanál só

Elkészítés:

- Helyezze az összes hozzávalót a készülékbe, öntse hozzá a vizet, ügyelve arra, hogy ne lépje túl a MAX szintet (1,5 l). Helyezze vissza a tetejét.
- Csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz, és nyomja meg a „Mode” gombot a „Chunky” program kiválasztásához. Amikor a gép befejezte a munkát, sípolni fog.
- Húzza ki az áramforrásból a készüléket. A zöldségleves fogyasztásra kész.

Tipp:

A hozzávalók és mennyiségek ízlés és elkészítési technika szerint változhatnak. A Chunky funkció szűrőkosár nélkül is használható. További receptek: www.nutmilk.hu

Avokádó turmix

Funkció: Juice

Hozzávalók:

- ½ érett avokádó, hámozva és szeletekre vágva
- 1 fagyasztott banán, szeletekre vágva
- ½ csésze friss spenót
- 1 csésze hideg növényi ital
- ½ csésze vaníliás joghurt
- 3 evőkanál méz
- Egy adag fehérje por, opcionális

Elkészítés:

- Helyezze az összes hozzávalót a készülékbe, öntse hozzá a tejet, ügyelve arra, hogy ne lépje túl a MAX szintet (1,5 l). Helyezze vissza a tetejét.
- Csatlakoztassa a készüléket az áramforráshoz, és nyomja meg a „Clean/Juice” gombot. Amikor a gép befejezte a munkát, sípolni fog.
- Húzza ki az áramforrásból a készüléket. A juice fogyasztásra kész.

Készítsen még több smoothie-t és juice-t a „Juice” funkcióval!



Tipp:

Ne helyezzen jégkockákat a készülékbe.
A Juice funkció szűrőkosár nélkül is használható.
További receptek: www.nutmilk.hu



**KÉSZÍTSD EL
SAJÁT NÖVÉNYI ITALOD**

CE