

MAXXO Multimilk MM01

Multifunctional plant-based milk maker

INSTRUCTIONS MANUAL



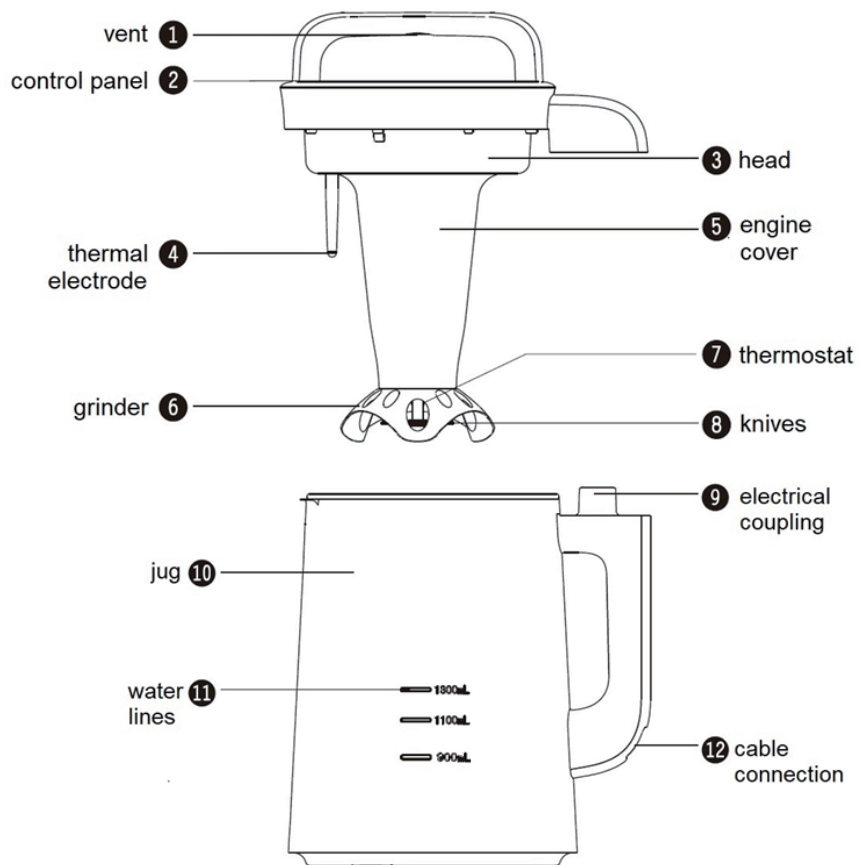
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Thank you for purchasing Maxxo Multimilk. When using this appliance, it is necessary to observe safety precautions, including the following:

1. Read this manual carefully before using this appliance and keep it for future reference.
2. Do not use this appliance for other than the intended use.
3. Do not use this appliance if it has been dropped or if it shows signs of damage.
4. Never attempt to repair this appliance by yourself.
5. Before use, first connect the cable to the device and then plug it into an electrical outlet. To disconnect the device, unplug the power cord. When disconnecting, grasp the plug and pull it out of the socket; do not pull on the cord.
6. Avoid the following: Do not carry or pull on the power cord, use it as a handle, pin it in the door, or guide it around sharp edges or corners.
7. Prevent water from entering the electrical parts of the device. Before use, make sure that all parts of the device are dry.
8. Do not use this appliance outdoors or on a humid, unstable surface. This appliance is intended for domestic use only.
9. Do not use the appliance near hot gas appliances, ovens, electric heaters or other hot objects and surfaces.
10. This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, without the supervision of an adult.
11. Do not touch or move hot surfaces during cooking cycles. It could cause burns.
12. Unplug the appliance when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool down before inserting or removing components and before cleaning.
13. Regularly and carefully clean the jug, knives, head, and water temperature probe. The blades are sharp and can cause injuries if mistreated.
14. Do not switch on the heated programs again if they have been running for a long time or have just been completed. There is a risk of burning or burning the food to the bottom of the kettle.
15. Do not put pieces of ice or frozen ingredients - this may damage the knife or the motor. Always use raw or pre-soaked ingredients.
16. The amount of ingredients and liquids must always be in the range of the indicated lines (900-1300 ml). If there is an excess or shortage of ingredients, the device will report an error.
17. If the food contains fiber, some food may remain stuck on the grinder, which is normal and does not interfere with the operation of the appliance.
18. After purchase, check the device and the contents of the package. Check that the appliance and the power cable are intact.

19. Before using the appliance for the first time, wash it with a standard dishwashing detergent.

DESCRIPTION AND FUNCTIONS

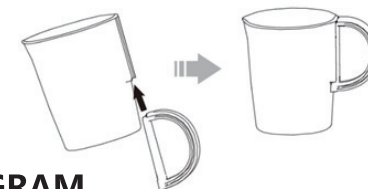


1. Vent: removes moisture. When washing, prevent water from entering this area.
2. Control panel: for selecting and launching programs.
3. Head: part with motor and internal computer panel.
4. Thermal electrode: prevents overheating of soy milk.
5. Engine cover
6. Grinder: Made of food standard stainless steel material. Together with knives, it is used to crush food.
7. Thermostat: for water temperature detection. As soon as the temperature reaches the set value, the motor starts running.
8. Knives: made of extra hard stainless-steel material of food standard.

9. Electrical coupling: power supply safety device. When you remove the head, the device switches off automatically.
10. Container
11. Water lines
12. Cable connection: Used to connect the power cord

CONTAINER COMPOSITION

Slide the handle into the slot in the direction of the dark arrow and push it firmly into place.



TURNING ON, SELECTING A PROGRAM

- Connect the cable to the device, then plug it into an electrical outlet.
- The device is turned on when it beeps and the buttons on the control panel light up.
- Remove the head, add all the ingredients and liquid and close again.
- Select the desired program by pressing the Select button. The icon of the selected program remains lit. Press the Start/Stop button to start the program.

If you do not press the Start/Stop button after selecting the program, it will start automatically after 1 min. After starting the program, you can within 1 min. turn off the program by pressing the Start/Stop button again. After 1 min. the program can only be canceled by disconnecting the device from the power.

TURNING OFF

- At the end of the program, the appliance will beep for 20 seconds and the program icon will be flashing.
- First unplug the cable from the electrical socket, then from the appliance.
- Open the head of the appliance, wash the stainless-steel part under running water or let it soak. Prevent water from entering the electrical part of the head as much as possible.
- After pouring the food, wash or let the other part of the appliance soak, in case of larger sediment at the bottom of the container use a milk sediment remover. Again, limit the ingress of water into the electrical part.

Be careful when handling the appliance, as food, the head and the container may be hot, and the head knives may cause injury.

CLEANING AND MAINTANANCE

- We recommend washing the appliance immediately after the end of the program.
- This appliance is not dishwasher safe!

Cleaning with Easy Cleaning program

(recommended for the "cold" programs)

- Pour water in the range of 1100-1300 ml with a little classic dishwashing liquid.
- Connect the cable to the device and plug it into an electrical outlet.
- Select the Easy Cleaning program. After about 2 minutes, the device will be washed.

Manual cleaning

- Prevent water from entering the electrical parts of the appliance as much as possible. (upper part with control panel, electrode on the container handle)
- Use a milky scale remover for larger settlements at the bottom of the container.
- Wash with a smooth side of the sponge. Do not use a wire brush or sharp objects!
- Allow both parts to dry thoroughly after each wash.
- Dry the head with a knife down.

For stronger burns on the bottom of the container, we recommend using ScanPart or other product for milk protein removal. Pour the product to the bottom, let it soak for at least 30 minutes and simply wash, or follow the instructions on the product.

PROGRAM GUIDE

❖ Plant-based milk:

Program for cereal milk (oats, rice, millet, etc.), or cereal milks combined with legumes or nuts. Program with heating. Duration approximately 25 min.

❖ Smoothie:

Program for fruit and vegetable smoothies or milkshakes. Homemade ice cream can be made by freezing. Program without heating. Duration approximately 4 min.

❖ Soymilk:

For soymilk preparation only. Soybeans can be used both soaked and raw. This program uses higher temperatures than other plant-based milk programs. Program with heating. Duration approximately 30 min.

❖ Purée:

Program for purees and baby food made of vegetables, fruit, legumes, or cereals. All ingredients are perfectly mixed. By adding more water, the program can also be used for creamy soups. Program with heating. Duration approximately 25 minutes.

❖ Tofu:

Program for preparation of homemade tofu. Soybeans can be used both soaked and raw. To make tofu, nigari salt is needed, which is easily available on the Internet or in health-food

stores. Program with heating. Duration approximately 40 min.

❖ Porridge:

Program for porridge made of vegetables, fruit, legumes, or cereals. Meals are not mixed as smoothly as in puree, with pieces left. By adding more water, the program can be used for chunky soups. Program with heating. Duration approximately 25 min.

❖ Nut milk:

Program for the preparation of milk from nuts (almonds, coconut, cashews, etc). The program does not use such heating temperatures as in the case of soy or cereal milk. Program with heating. Duration approximately 25 min.

❖ Juice:

Program for the preparation of fruit juices. Compared to the Smoothie program, it uses less speed and is therefore suitable, for example, for orange juice with pulp. Program without heating. Duration approximately 5 min.

❖ Jam:

Program for preparing healthy homemade jams with the use of chia seeds. Program with heating. Duration approximately 35 min.

❖ Easy Cleaning:

Suitable for quick washing after "cold" programs (Smoothie, Juice) and some "warm" programs (Plant-based and Nut milk, Jam). Larger dirt must be washed by hand. Program without heating. Duration approximately 5 min.

Do not put pieces of ice or frozen ingredients - this may damage the knife.

If the water is cold, the program will take a little longer than indicated.

Add the ingredients cut into small pieces. Larger pieces may not be mixed.

Do not switch on heated programs again if they have been running or just finished for a long time. There is a risk of burning the food to the bottom of kettle.


BASIC RECIPES:

❖ Plant-based milk: rice milk

Add about 80 g of rice and required amount of water. The less water you add, the denser the consistency of the milk and the stronger the taste. Select the Plant-based milk program. At the end of the program, strain through a sieve or cloth. You can also add a handful of dates, a banana, a spoonful of honey, cinnamon, or vanilla to taste.


❖ Smoothie: green smoothie


Add 2 cut bananas, 1 cut apple and 2 handfuls of fresh or pre-pulled frozen spinach. Add required amount of water or milk and select the Smoothie program.

 Add less water and freeze the fruit smoothie overnight to get a homemade sorbet.
Add yogurt or cream to make homemade yogurt ice cream

❖ **Soymilk: basic soymilk**

Add 1 cup of raw soybeans, pour in required amount of water, and select the Soymilk program. When finished, strain through a sieve or cloth. You can also add other ingredients, such as vanilla, to get flavored milk.

 For a finer taste and structure, we recommend soaking the soy in water for at least 8 hours


 Do not throw away the okara, that you' ll have left after straining it. Just like tofu, it can be used, for example, for making of homemade spreads.


❖ **Purée: butternut squash soup**


Add about 500 g of butternut squash, cut into small pieces, 1 onion, pour in required amount of broth, and select the Purée program. After the program, add 2 tablespoons of coconut milk, a teaspoon of chili and garnish with roasted pumpkin seeds.

❖ **Tofu: basic tofu**

Add 1 cup of soybeans, add in required amount of water, and select the Tofu program. Immediately after the program, strain through a sieve into a pot, add 1 and ½ teaspoons of nigari salt and stir slowly for about 2 minutes until soy protein precipitates. Then strain it again, over the sieve and cloth this time, load it thoroughly and let the remaining liquid drip completely. To reach the firmest texture, let tofu drip through the night in a cold place. Store in the refrigerator and use within 7 days.

 Flavorings (spices, herbs, chillies, etc.) can also be added to the jug. **Do not add salt!** Soy protein does not sufficiently precipitate in the salty mixture!

 Production can be speeded up by adding nigari salt directly to the jug right after the program. However, this procedure does not ensure a perfectly smooth structure and a delicate taste of the tofu.

 Do not throw away the okara, that you' ll have left after the first strain. Just like tofu, it can be used, for example, for making of homemade spreads.

❖ **Porridge: oatmeal with apple**

Add 80 g of oat flakes, 15 g of chia seeds, 1 apple cut into small pieces, a tablespoon of honey and water or milk just to reach close to the bottom line. Mix thoroughly and turn on Porridge program. After the program, you can garnish with seeds, chocolate, or nut butter.

❖ **Nut milk: coconut milk**


Add 1 and ½ cup of grated coconut, add enough water, and select the Nut milk program. After the program, strain through a sieve or cloth. You can flavor the milk with honey, dates, or vanilla, for example.

❖ **Juice: orange juice**

Add one large orange cut into small pieces and add enough water. Start the Juice program. If you do not want to have the pulp in the juice, strain it through a sieve or you can run the program twice in a row to completely grind the pulp.

❖ **Jam: mango-apple jam with chia seeds**

Add ½ of mango and 1 apple (about 500 g of fruit), peeled and cut into small pieces. Add ½ gelling sugar and extra sugar to taste and add about 300 ml of water. Start the Jam program. When finished, add 50 g of chia seeds, mix, and pour into sterilized jars. Close, and turn the lid down for a few seconds, then allow to cool.

 If the pieces are too large or there is little water in the jug and all the fruit does not get under the knives of the blender, first select the Smoothie program, which grinds the fruit easier, after that select the Jam program.

TROUBLESHOOTING:

PROBLEM	POSSIBLE REASON	SOLUTION
No icons are lit.	The head is positioned incorrectly	Replace the head
	The cable is not connected properly	Reconnect the cable
No operation, but the icons are lit.	No functional program selected	Select a functional program
	There is no or little water in the jug	Add water within the range of lines
	The heat electrode is broken	Contact your local service center for repair
The operation does not end	Water enters the grinder	Contact your local service center for repair
No response when the button is pressed	The disconnected time is too short to restart the system	Unplug the power cord for 3 minutes, then plug it in again

PROBLEM	POSSIBLE REASON	SOLUTION
Unground pieces of ingredients	Insufficient or excessive amount of water	Add water within the range of lines
	Insufficient or excessive amount of ingredients	Add ingredients within the range of lines
	The grinder problem	Contact your local service center for repair
Bumping ingredients	Wrong program selected	Select the right program
	Unground pieces of ingredients	See above
Ingredients stuck at the bottom of the jug	The jug is not completely cleaned	Clean the jug thoroughly
	Deficiency or excessive amount of ingredients	Add ingredients within the range of lines
Long operation, everything else is fine	The inlet water temperature is low	Use warmer water next time
	Wrong program	Select the right program
Unusual noise	Running program	Occasional noise is normal
	Large pieces of ingredients	Cut ingredients into smaller pieces
	Pieces of ice in the jug	Take out the pieces of ice

WARNING SIGNALS

Alarm	Alarm reason	Solution
All lights flash once with 1 beep repeatedly for 3 seconds	Lack of water	Add water within the range of the lines
All lights flash 3 times with 3 beeps repeatedly for 3 seconds	Spill protection	Remove water or ingredients within range of the lines
All lights flash 4 times with 4 beeps repeatedly for 3 seconds	Overheat protection	Remove the ingredients and mix the contents of the jug.
All lights flash 5 times with 5 beeps repeatedly for 3 seconds	Bad voltage	Reconnect the cable and check the voltage / contact service
All lights flash 7 times with 7 beeps repeatedly for 3 seconds	Unusual news	Reconnect the cable and check the voltage / contact service
All lights flash 8 times with 8 beeps repeatedly for 3 seconds	Unusual temperature	Unplug the power cord for 3 min / contact a service center
All lights flash 9 times with 9 beeps repeatedly for 3 seconds	Too many ingredients or too high temperature	Remove the ingredients / Unplug the power cord for 3
All lights flash 10 times with 10 beeps repeatedly for 3 seconds	Unusually high temperature of the main panel	Unplug the power cord for 3 min / contact a service center

TECHNICAL PARAMETRES:


Model	MM01
Rated Voltage	230 V
Rated Frequency	50 Hz
Rated Power	1100 W
N. Weight	2.2 kg
Volume	900-1300 ml
Dimensions	260x225x360 mm

PACKAGE INCLUDES:

Head	1x
Jug	1x
Power cord	1x
Container	1x
Container handle	1x
Cup	1x
Brush	1x
Sieve	1x
Manual	1x

ENVIRONMENTAL PROTECTION

At the end of the life of this product, this device must be placed in separate waste electronic and electrical equipment!

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

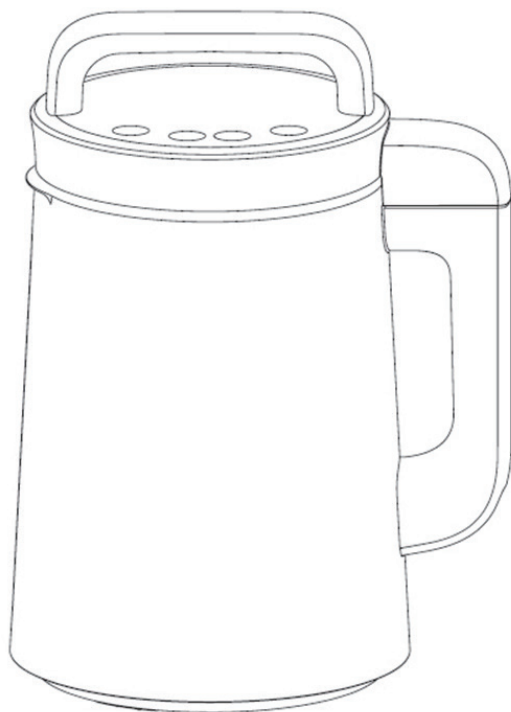
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local Civic Office, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.

All text and graphic errors reserved. Text, design, and technical specifications are subject to change without notice and we reserve the right to make changes.

MAXXO Multimilk MM01

Multifunkční výrobek rostlinného mléka

NÁVOD K OBSLUZE



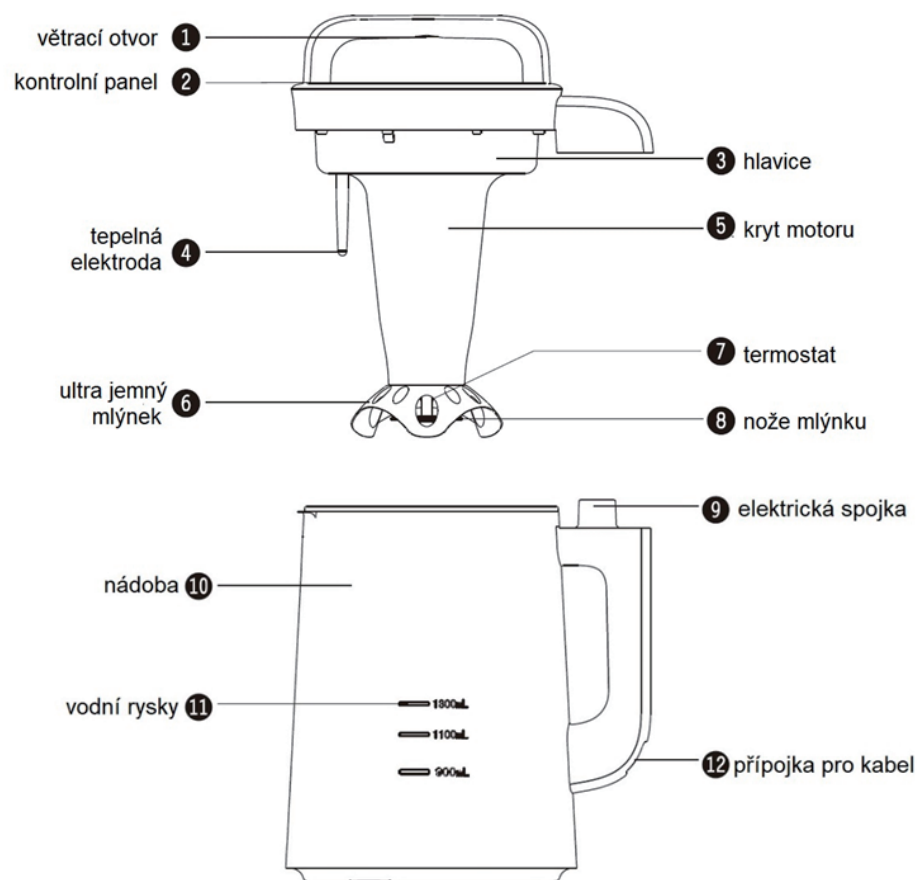
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Děkujeme za zakoupení Maxxo Multimilk. Při používání tohoto spotřebiče je nutno dodržovat bezpečnostní opatření včetně následujících:

1. Před použitím tohoto spotřebiče si pečlivě prostudujte tento návod a uschovejte ho pro budoucí potřebu.
2. Nepoužívejte tento spotřebič k jinému než určenému způsobu využití.
3. Nepoužívejte tento spotřebič, pokud došlo k jeho pádu či pokud jeví známky poškození.
4. Nikdy se nepokoušejte tento spotřebič sami opravovat.
5. Před použitím nejprve připojte kabel k přístroji a poté jej zapojte do elektrické zásuvky. Chcete-li přístroj odpojit, vytáhněte kabel ze zásuvky. Při odpojování uchopte do ruky zástrčku a vytáhněte ji ze zásuvky; nevyvíjejte tah na šňůru.
6. Vyvarujte se následujících činností: Nepřenášejte přístroj za síťovou šňůru ani za ni netahejte, nepoužívejte ji jako držadlo, nepřivírejte do dvířek, ani ji nevedte okolo ostrých hran či rohů.
7. Zamezte vniknutí vody do elektrických částí zařízení. Před použitím se ujistěte, že jsou všechny části přístroje suché.
8. Nepoužívejte tento spotřebič ve venkovním prostředí či na vlhkém, nestabilním povrchu. Tento spotřebič je určen pouze pro domácí používání.
9. Nepoužívejte přístroj v blízkosti horkých plynových zařízení, pečí trouby, elektrických topných těles či jiných horkých předmětů a ploch.
10. Tento spotřebič nesmějí bez dozoru dospělého obsluhovat děti a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi.
11. Během varných cyklů se nedotýkejte ani nepohybujte horkými povrchy. Mohlo by dojít k popálení.
12. Pokud se přístroj nepoužívá a před jeho čištěním, odpojte jej ze zásuvky. Před nasazením nebo vyjmutím součástí a před čištěním spotřebiče nechte vychladnout.
13. Pravidelně a opatrně čistěte džbán, nože, hlavici a sondu teploty vody. Nože jsou ostré a při nesprávném zacházení mohou způsobit zranění.
14. Programy s ohřevem znovu nezapínejte, pokud jsou už delší dobu spuštěny nebo právě dokončeny. Hrozí spálení nebo připálení pokrmu ke dnu konvice.
15. Nevkládejte kusy ledu ani zmražené ingredience – může dojít k poškození nože či motoru. Používejte vždy syrové či předem namočené ingredience.
16. Množství ingrediencí a tekutin musí být vždy v rozmezí uvedených rysek (900-1300ml). Při nadbytku či nedostatku ingrediencí přístroj zahlásí chybu.
17. Pokud jídlo obsahuje vlákninu, může některé jídlo zůstat přichycené na mlecím zařízení, což je normální a nevedí chodu přístroje.

18. Po zakoupení zkontrolujte přístroj a obsah balení. Zkontrolujte, zda jsou přístroj a elektrický kabel v neporušeném stavu.
19. Před prvním použitím přístroj umyjte standardním čisticím prostředkem na nádobí.

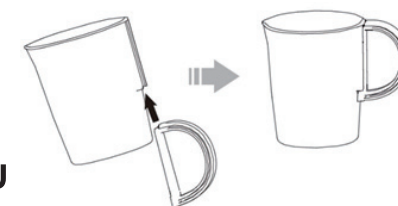
POPIS A FUNKCE



1. Větrací otvor: odstraňuje vlhkost. Při mytí zamezte vniknutí vody do tohoto prostoru.
2. Kontrolní panel: pro výběr a spuštění programů.
3. Hlavice: část s motorem a vnitřním počítačovým panelem.
4. Tepelná elektroda: zamezuje přepálení sójového mléka.
5. Kryt motoru
6. Mlýnek: Vyrobeno z nerezového materiálu potravinářského standardu. Spolu s noži slouží k drcení potravin.
7. Termostat: pro detekci teploty vody. Jakmile teplota dosáhne nastavené hodnoty, motor začne pracovat.
8. Nože: vyrobené z extra tvrdého nerezového materiálu potravinářského standardu.
9. Elektrická spojka: bezpečnostní zařízení napájení. Když vyjmete hlavu, přístroj se automaticky vypne.
10. Nádoba
11. Vodní rysky
12. Přípojka pro kabel: slouží k připojení napájecího kabelu

SLOŽENÍ NÁDOBKY

Nasuňte držadlo do štěrbin ve směru tmavé šipky a pevně jej zatlačte na místo.



ZAPNUTÍ A VOLBA PROGRAMU

- Připojte kabel do přístroje, poté ho zapojte do elektrické zásuvky.
- Přístroj je zapnutý, když vydá zvukový signál a rozsvítí se všechna tlačítka na ovládacím panelu.
- Odejměte hlavici, nasype všechny ingredience, přilijte tekutinu a opět zavřete.
- Vyberte požadovaný program stisknutím tlačítkem Select. Ikona navoleného programu zůstane rozsvícená. Program spustíte stisknutím tlačítka Start/Stop.

Pokud po zvolení programu nestisknete tlačítko Start/Stop, program se po 1 min. automaticky zapne sám. Po spuštění programu lze do 1 min. vypnout program opětovným stisknutím tlačítka Start/Stop. Po 1 min. lze program zrušit pouze odpojením přístroje z elektrické sítě.

VYPNUTÍ

- Po skončení programu začne přístroj vydávat zvukové signály po dobu 20 s a ikona ukončeného programu bude blikat.
- Nejprve vytáhněte kabel z elektrické zásuvky, poté z přístroje.
- Hlavici přístroje otevřete, nerezovou část umyjte pod tekoucí vodou nebo nechte odmočit. Co nejvíce přitom omezte vniknutí vody do elektrické části hlavice.

- Po nalití pokrmu umyjte nebo nechte odmočit i druhou část přístroje, v případě větší usazeniny na dnu nádoby použijte odstraňovač mléčných usazenin. Opět přitom omezte vniknutí vody do elektrické části.

Při manipulaci s přístrojem buďte opatrní, protože pokrm, hlavice i nádoba mohou být horké a ostré nože můžou způsobit poranění

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Doporučujeme přístroj umývat ihned po skončení programu.
- Tento přístroj není vhodný pro mytí v myčce!

Čištění s programem Easy Cleaning (doporučujeme u „studených“ programů)

- Nalijte vodu v rozmezí 1100-1300 ml s trochou klasického přípravku na nádobí.
- Připojte kabel k přístroji a zapojte do elektrické zásuvky.
- Zvolte a zapněte program Easy Cleaning. Po cca 2 min bude přístroj umytý

Ruční čištění

- Při ručním umývání maximálně zamezte vniknutí vody do elektrických částí přístroje. (horní díl s ovládacím panelem, elektroda na spodní části držadla nádoby)
- Pro zachování funkčního nerezového povrchu umývejte hladkou stranou houbičky. V žádném případě nepoužívejte drátěnku nebo ostré předměty.
- Obě části nechte po každém mytí důkladně vyschnout.
- Hlavici sušte nožem dolů.

Na silnější připáleniny na dně nádoby doporučujeme použít přípravek ScanPart, nebo jiný přípravek na odstranění mléčné bílkoviny. Nalijte přípravek na dno, nechte alespoň 30 minut odmočit a jednoduše umyjte, nebo postupujte podle návodu na přípravek.

PRŮVODCE PROGRAMŮ

❖ Plant-based milk:

Program pro obilná mléka (oves, rýže, jáhly,), nebo mléka z obilovin v kombinaci s luštěninami nebo ořechy. Program s ohřevem. Trvání přibližně 25 min.

❖ Smoothie:

Program pro ovocné a zeleninové smoothie, šťávy a mléčné koktejly. Zamražením získáte sorbet nebo smetanovou zmrzlinu. Program bez ohřevu. Trvání přibližně 4 min.

❖ Soymilk:

Výhradně pro výrobu sójového mléka. Sójové boby lze použít namočené i syrové. Tento program využívá vyšší teploty ohřevu než programy na ostatní rostlinná mléka. Program s ohřevem. Trvání přibližně 30 min.

❖ Purée:

Program pro luštěninové, obilné, zeleninové nebo ovocné pyré a výživu pro děti. Všechny ingredience se dokonale rozmixují. Přidáním více vody lze tento program použít také pro krémové polévky. Program s ohřevem. Trvání přibližně 25 minut.

❖ Tofu:

Program pro výrobu domácího tofu. Lze použít namočené i syrové sójové boby. K výrobě tofu je nutná sůl Nigari, která je snadno k dostání na internetu nebo v obchodech se zdravou výživou. Program s ohřevem. Trvání přibližně 40 min.

❖ Porridge:

Program pro obilné, luštěninové a zeleninové kaše. Ingredience se nerozmixují tak důkladně jako u pyré a v pokrmu zůstanou kousky. Přidáním více vody lze tento program použít také pro polévky. Program s ohřevem. Trvání přibližně 25 min.

❖ Nut milk:

Program pro přípravu mléka z ořechů (mandle, kokos, kešu...). Program nevyužívá tak vysoké teploty ohřevu jako v případě sójového nebo obilného mléka. Program s ohřevem. Trvání přibližně 25 min.

❖ Juice:

Vhodný pro přípravu ovocných džusů. Oproti programu Smoothie využívá méně otáček, dostanete tak nápoj i s dužinou. Program bez ohřevu. Trvání přibližně 5 min.

❖ Jam:

Vhodný pro přípravu zdravých domácích džemů pomocí chia semínek. Program s ohřevem. Trvání přibližně 35 min.

❖ Easy Cleaning:

Vhodné na rychlé umytí po „studených“ programech (Smoothie, Juice), nebo některých „teplých“ programů (Plant-based milk, Nut milk, Jam). Větší nečistoty je třeba umýt ručně. Program bez ohřevu. Trvání přibližně 5 min.

Nevkládejte kusy ledu ani zmražené ingredience – může dojít k poškození nože.

Pokud je voda studená, bude trvat program o trochu déle, než je uvedeno.

Ingredience přidávejte nakrájené na malé kousky. Větší kusy se nemusí rozmixovat.

Programy s ohřevem znovu nezapínejte, pokud jsou už delší dobu spuštěny nebo právě dokončeny. Hrozí spálení nebo připálení pokrmu ke dnu konvice.

ZÁKLADNÍ RECEPTY:

❖ Plant-based milk: rýžové mléko

Nasypte asi 80 g rýže a přilijte požadované množství vody mezi rysky. Čím méně přidáte vody, tím bude konzistence mléka hutnější a chuť výraznější. Zvolte program Plant-based milk. Po skončení programu přecedte přes sítko, nebo plátýnko. Pro ochucené mléko můžete přidat hrst datlí, banán, lžici medu, skořici nebo vanilku.

❖ Smoothie: zelené smoothie

Do nádoby vložte 2 banány, 1 jablko a 2 hrsti čerstvého, nebo alespoň 30 min předem vytaženého mraženého špenátu. Dolijte dostatečným množstvím vody nebo rostlinného mléka mezi rysky a zapněte program Smoothie.



Přidáním méně vody a zamražením ovocného smoothie přes noc získáte domácí sorbet. Přidáním jogurtu či smetany navíc vyrobíte domácí smetanovou zmrzlinu.

❖ Soymilk: sójové mléko

Nasypte 1 odměrku syrových sójových bobů, přilijte dostatečné množství vody a zapněte program Soymilk. Po skončení přecedte přes sítko nebo plátýnko. Mléko můžete také ochutit dalšími ingrediencemi, např. vanilkou.



Pro dosažení jemnější chuti a struktury doporučujeme použít sóju namočenou alespoň na 8 h do vody, uchovávanou v lednici.



Okaru, která vám zbude po přecezení nevyhazujte. Stejně jako tofu se dá dál použít např. pro výrobu domácích pomazánek, nebo nasladko jako základ kaše.

❖ Purée: dýňová polévka

Do nádoby vložte cca 500 g dýně hokaido nakrájenou na malé kousky, přidejte 1 rozkrájenou cibuli, přilijte dostatečné množství vývaru mezi rysky a zapněte program Purée. Po skončení programu přidejte 2 lžice kokosového mléka, lžičku chilli a ozdobte opraženými dýňovými semínky.

❖ Tofu: základní tofu

Nasypte 1 odměrku sójových bobů, dolijte dostatečným množstvím vody a zvolte program Tofu. Ihned po skončení programu přecedte přes sítko do hrnce, přidejte 1 a ½ lžičky soli nigari a pomalu asi 2 minuty míchejte, dokud se nevysráží sójová bílkovina. Poté znovu přecedte, tentokrát přes sítko s plátýnkem, důkladně zatíže a nechte vykapat zbylou tekutinu. Chcete-li dosáhnout nejpevnější textury, nechte tofu vykapat přes noc na chladném místě. Skladujte v lednici a spotřebujte do 7 dní.



Do nádoby lze přidat také různá dochucovadla (koření, bylinky, chilli, **apod.**)

Nepřidávejte sůl! Ve slané směsi se dostatečně nevysráží sójová bílkovina!



Výrobu lze zrychlit přidáním nigari rovnou do nádoby ihned po skončení programu.

Takto však nedocílíte dokonale hladké struktury a jemné chuti tofu.



Okaru, která vám zbude po prvním přecezení nevyhazujte. Stejně jako hotové tofu se dá dál použít např. pro výrobu domácích pomazánek.

❖ Porridge: ovesná kaše s jablkem

Nasypte 80 g vloček, 15 g chia semínek, 1 menší jablko nakrájené na malé kousky, lžici medu a přilijte vodu nebo mléko tak, aby dosahovalo těsně na spodní rysku. Důkladně promíchejte a zapněte program Porridge. Po skončení programu můžete ozdobit semínky, čokoládou, či ořechovým máslem.

❖ Nutmilk: kokosové mléko

Nasypte 1 a ½ odměrky strouhaného kokosu, přilijte dostatečné množství vody a zvolte program Nutmilk. Po skončení programu přecedte přes sítko nebo plátýnko. Mléko můžete ochutit např. medem, datlemi, nebo vanilkou.

❖ Juice: pomerančový džus

Přidejte 1 větší pomeranč nakrájený na malé kousky a přilijte dostatečné množství vody. Spustte program Juice. Pokud v džusu nechcete dužinu, přecedte přes sítko nebo pro úplné rozemletí dužiny můžete program spustit 2x za sebou.

❖ Jam: mangovo-jablkový džem s chia semínky

Vložte ½ manga a jedno jablko (celkem asi 500 g ovoce) nakrájené na malé kousky. Přisypte ½ sáčku želírovacího cukru a další cukr podle chuti. Přilijte asi 300 ml vody. Spustte program Jam. Po skončení přisypte 50 g chia semínek, zamíchejte a vlijte do sterilovaných sklenic. Zavřete, na pár vteřin obraťte víčkem dolů a nechte vychladnout.



Pokud jsou kusy moc velké, nebo je v nádobě málo vody a všechno ovoce se nedostane pod nože mixéru, spustte nejprve program Smoothie, který ovoce snadněji rozemele, teprve po jeho ukončení zapněte program Jam.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ:

PROBLÉM	MOŽNÝ DŮVOD	ŘEŠENÍ
Nesvítil žádné ikony	Hlavice je umístěna nesprávně	Znovu nasadte hlavici
	Kabel je nesprávně zapojen	Znovu připojte kabel
Žádná operace, ale kontrolky ikon svítí	Nebyl vybrán žádný funkční program	Zvolte funkční program
	V konvici není žádná, nebo málo vody	Přilijte vodu v rozmezí rysek
	Tepelná elektroda je rozbitá	Pro opravu kontaktujte místní servisní středisko
Operace se neukončí	Voda se dostává dovnitř do mlýnku	pro opravu kontaktujte místní servisní středisko
Žádná odezva po stisknutí tlačítka	Odpojený čas je příliš krátký na restart systému.	Odpojte napájecí kabel na 3 min, potom jej znovu připojte
Nenamleté kousky ingrediencí	Nedostatek nebo nadměrné množství vody	Přilijte vodu v rozmezí rysek
	Nedostatek nebo nadměrné množství ingrediencí	Přidejte ingredience v rozmezí rysek
	Problém mlýnku	Pro opravu kontaktujte místní servisní středisko
Narážení ingrediencí	Vybrán nesprávný program	Vyberte správný program
	Nenamleté kousky ingrediencí	Viz výše
Ingredience se drží na spodu nádoby	Nádoba není úplně vyčištěna	Vyčistěte důkladně nádobu
	Nedostatek nebo nadměrné množství ingrediencí	Přidejte ingredience v rozmezí rysek
Dlouhý provoz, vše ostatní v pořádku	Vstupní teplota vody je příliš nízká	Příště použijte teplejší vodu
	Špatný program	Zvolte správný program
Neobvyklý hluk	Běžící program	Občasný hluk je normální
	Velké kousky ingrediencí	Nakrájejte ingredience na menší kousky
	Kusy ledu v nádobě	Vyndejte kusy ledu

SIGNÁLY UPOZORNĚNÍ

Upozornění	Důvod upozornění	Řešení
Všechna světla bliknou 1x s 1 pípnutím opakovaně po 3s	Nedostatek vody	Přilijte vodu v rozmezí rysek
Všechna světla bliknou 3x s 3 pípnutími opakovaně po 3s	Ochrana proti rozlití	Odeberte vodu nebo ingredience do rozmezí rysek
Všechna světla bliknou 4x se 4 pípnutími opakovaně po 3s	Ochrana proti přehřátí	Odeberte ingredience a obsah nádoby promíchejte.
Všechna světla bliknou 5x s 5 pípnutími opakovaně po 3s	Špatné napětí	Znovu připojte kabel a zkontrolujte, zda je normální napětí / kontaktujte servisní středisko
Všechna světla bliknou 7x s 7 pípnutími opakovaně po 3s	Neobvyklá zpráva	Znovu připojte kabel a zkontrolujte, zda je normální napětí / kontaktujte servisní středisko
Všechna světla bliknou 8x s 8 pípnutími opakovaně po 3s	Neobvyklá teplota	Odpojte napájecí kabel na 3 min, potom jej znovu připojte / kontaktujte servisní středisko
Všechna světla bliknou 9x s 9 pípnutími opakovaně po 3s	Příliš mnoho ingrediencí nebo příliš vysoká teplota	Odeberte ingredience / odpojte napájecí kabel na 3 min, potom jej znovu připojte
Všechna světla bliknou 10x s 10 pípnutími opakovaně po 3s	Neobvykle vysoká teplota hlavního panelu	Odpojte napájecí kabel na 3 min / kontaktujte servisní středisko

TECHNICKÉ PARAMETRY:


Model	MM01
Napětí	230 V
Frekvence	50 Hz
Výkon	1100 W
Váha přístroje	2.2 kg
Objem	900-1300 ml
Rozměry	260x225x360 mm

BALENÍ OBSAŤUJE:

Hlavice	1x
Nádoba	1x
Napájecí kabel	1x
Nádobka	1x
Ucho nádobky	1x
Odměrka	1x
Kartáč	1x
Sítko	1x
Manuál	1x

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Na konci životnosti tohoto produktu je nutné toto zařízení umístit do separovaného odpadu elektronických a elektrických zařízení!

Symbol  na výrobku nebo jeho balení udává, že s tímto výrobek nesmí být zacházeno jako s běžným domovním odpadem. Namísto toho by měl být předán na příslušné sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Správné zajištění likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku se prosím obraťte se na místní obecní úřad nebo sběrná místa.

Veškeré textové a grafické chyby vyhrazeny. Změny v textu, designu a technických specifikacích se můžou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo na jejich změnu.