

Ultramaxx[®]

NUTRITIONAL EXTRACTOR

INSTRUKCJA OBSŁUGI | PRZEPISY



WAŻNE:

1. Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję.
2. Nigdy nie wkładaj palców ani rąk w okolicach ostrza, gdy jest przymocowane do podstawy.
3. Nigdy nie umieszczaj naczyń w pobliżu ostrza, gdy jest przymocowane do podstawy.
4. Ostrze jest bardzo ostre. Zachowaj maksymalną ostrożność.
5. Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
6. Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.
7. Nie należy manipulować przy urządzeniu, gdy jest podłączone do gniazdka.
8. Nie należy pozwalać dzieciom na korzystanie z urządzenia.
9. Należy stosować urządzenie jedynie z akcesoriami Ultramaxx. Nigdy nie należy używać akcesoriów lub kubków spoza zestawu Ultramaxx.
10. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub braku doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w sprawie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
11. Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
12. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o odpowiednich kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.
13. Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi ostrzami tnącymi, opróżnianie opróżnianiem miski oraz podczas czyszczenia.
14. Należy zachować ostrożność, jeśli gorącą ciecz wlewa się do mieszalnika, gdyż może ona wychodzić z urządzenia w postaci pary
15. Wyłącz urządzenie i odłączyć od sieci przed zmianą akcesoriów
16. Urządzenie jest przeznaczone do wykorzystania w zastosowaniach domowych i podobnych takich jak:
 - personel kuchenny w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
 - gospodarstwach domowych;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;

CZĘŚCI I AKCESORIA:

1. Podstawa
2. Przycisk włączania/wyłączania (ON/OFF)
3. Kubek (pojemność 0,6 litra)
4. Podwójne ostrze
5. Pokrywa



PODSTAWOWE ZASADY STOSOWANIA:

- a. Umieścić składniki w kubku.
- b. Przymocować ostrze.
- c. Ustawić kubek na podstawie tak aby osadził się w rowkach na podstawie.
- d. Lekko przycisnąć kubek i obrócić delikatnie, aby zablokować go na podstawie. Jeśli kubek nie jest w pełni zablokowany, urządzenie nie będzie działać.
- e. Włączyć urządzenie za pomocą przycisku ON/ OFF. Gdy składniki osiągną pożądaną konsystencję, wyłączyć urządzenie, naciskając ponownie przycisk ON/ OFF.

SPOSÓB ODBLOKOWYWANIA

Jeśli jeden ze składników zablokuje ostrza, należy natychmiast zatrzymać maszynę, wyjąć kubek z podstawy i wstrząsnąć, aby usunąć blokujący element żywności. Jeśli to nie zadziała, ostrożnie zdjąć ostrza i usunąć element żywności. Zrób to bardzo ostrożnie, ponieważ są bardzo ostre i łatwo się nimi zaciąć. Po usunięciu żywności, delikatnie i ostrożnie umieść ostrze w bazie.

Pewne składniki mogą przyklejać się do ścianek kubka. Aby wcisnąć je na dół, wyjmij naczynie z podstawy i delikatnie uderz w kubek. Spowoduje to, że składniki, które mają przesunąć się w kierunku noża, delikatnie odkleją się od ścianek. Ponownie podłącz kubek i noż do bazy.

UWAGA:

- Nigdy nie mocuj ostrza do podstawy, bez kubka.
- Silnik jest bardzo mocny, dlatego składniki osiągną pożądaną konsystencję w zaledwie kilka sekund. Sprawdź konsystencję składników, aby uniknąć ich nadmiernego lub niewystarczającego przetworzenia.
- Jeśli obsługujesz urządzenie bez zatrzymywania go na dłużej niż jedną minutę, wyjmij kubek z podstawy i pozostaw je na jedną lub dwie minuty, aby uniknąć przegrzania silnika.

UŻYWANIE KUBKA W MIKROFALÓWCE:

1. Po zakończeniu przetwarzania żywności, wyjąć kubek z podstawy.
2. Przekręć kubek tak, aby ostrze znajdowało się na górze.
3. Wyjmij ostrze.
4. Umieść pokrywkę na kubku.
5. Umieść kubek w kuchence mikrofalowej pozostawiając otwarte wieczko, aby umożliwić cyrkulację pary wodnej, podczas podgrzewania żywności.
6. Podgrzej jedzenie.
7. Wyjmując kubek z mikrofalówki użyj rękawiczek, dla ochrony termicznej.

UWAGA:

Nigdy nie należy umieszczać ostrza w kuchence mikrofalowej. Ostrze wykonane jest z metalu, a przedmioty wykonane z tego tworzywa nie powinny być umieszczane w kuchence mikrofalowej.

JAK PRZECHOWYWAĆ ŻYWNOSĆ

Jeśli chcesz przechowywać żywność w kubku, wszystko co musisz zrobić, to przykryć ją pokrywką i umieścić kubek w lodówce.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

- Nie należy myć ostrza w zmywarce.
- Umyć filiżankę i ostrze ciepłą wodą z płynem.
- Kubek może być również myty w górnym koszu zmywarki do naczyń.
- Jeśli chcesz wyczyścić podstawę, odłącz ją i użyj wilgotnej szmatki, aby usunąć wszelkie plamy z powierzchni i w okolicach ostrza.
- Nie wolno zanurzać bazy w wodzie lub umieszczać jej w zmywarce, ponieważ może to spowodować nieodwracalne uszkodzenia.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA:

220-240V ~50Hz

Moc: 220W

Wyprodukowano w Chinach



Produkt nie powinien być usuwany z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Należy go usunąć w specjalnym zakładzie do recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Recykling odpadów pomaga oszczędzić zasoby naturalne i zapewnia, że odpady są eliminowane w sposób przyjazny dla środowiska.



Urządzenie jest podwójnie izolowane, w związku z powyższym nie ma potrzeby uziemienia.

Zawsze należy sprawdzać, czy napięcie w sieci odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej produktu.

Gratulujemy zakupu! Ultramaxx Nutritional Extractor od TvOkazje to szybki i prosty sposób na dostarczenie Twojemu organizmowi witamin, których potrzebuje. Dzięki Ultramaxx Nutritional Extractor od TvOkazje możesz wydobywać esencję ze wszystkich owoców i warzyw ponieważ możesz je przetwarzać ze skórą i nasionami większości owoców, dlatego nic się nie zmarnuje. Pamiętaj, że poniższe nasiona mogą zawierać szkodliwe substancje i nie powinny być spożywane. **NIGDY NIE UŻYWAJ NASION:** jabłek, moreli, wiśni, śliwek i brzoskwiń. Poniżej znajdziesz kilka przepysznych, zdrowych przepisów z krótką instrukcją. Włóż składniki według wskazań i naciśnij przycisk ON/OFF do czasu uzyskania odpowiedniej gęstości.

Zalecamy wprowadzanie zmian do przepisów aby dobrać je do swojego smaku. Zachęcamy również do tworzenia własnych przepisów, eksperymentuj!



TRZECI POZIOM: Składniki nigdy nie powinny znajdować się powyżej tego poziomu, aby mieć pewność, że zostały dokładnie przetworzone. Dodaj owoce i nasiona.

DRUGI POZIOM: Dodaj owoce i 1 łyżkę nasion albo orzechów do tego poziomu.

PIERWSZY POZIOM: Dodaj zielone warzywa do tego poziomu: sałata, szpinak, botwinę, rukolę

NAJLEPSZA CZĘŚĆ OWOCÓW I WARZYW

1. Eliminuj toksyny!

- Pierwszy poziom: szpinak
- Drugi poziom: ogórek i seler
- Trzeci poziom: jabłko (bez pestek)
- Dodaj wodę i sok z cytryny do pierwszego poziomu

2. Energia której potrzebujesz!

- Pierwszy poziom: liście sałaty
- Drugi poziom: banan
- Trzeci poziom: truskawki
- Dodaj jedną łyżkę orzechów włoskich
- Dodaj wodę do pierwszego poziomu

3. Elixir młodości

- Pierwszy poziom: liście sałaty
- Drugi poziom: melon i winogrona
- Trzeci poziom: ogórek
- Dodaj jedną łyżkę migdałów
- Dodaj wodę do pierwszego poziomu

4. Lepsze trawienie

- Pierwszy poziom: botwina
- Drugi poziom: ananas
- Trzeci poziom: banan i papaja
- Dodaj łyżkę migdałów
- Dodaj wodę do pierwszego poziomu

5. Przeciw wolnym rodnikom

- Pierwszy poziom: botwina
- Drugi poziom: arbuz i nasiona
- Trzeci poziom: truskawki
- Dodaj łyżkę nasion lnu
- Dodaj soku pomarańczowego do pierwszego poziomu

6. Redukujący senność

- Pierwszy poziom: kapusta
- Drugi poziom: mango i banan
- Trzeci poziom: figi
- Dodaj łyżkę migdałów
- Dodaj wodę do pierwszego poziomu

7. Mix witamin

- Pierwszy poziom: liście szpinaku
- Drugi poziom: avocado
- Trzeci poziom: kiwi
- Dodaj łyżkę nasion dyni i soku z cytryny
- Dodaj wodę do pierwszego poziomu
- Pierwszy poziom: liście szpinaku
- Drugi poziom: ananas i seler

8. Idealna waga

- Pierwszy poziom: liście szpinaku
- Drugi poziom: ananas i seler
- Trzeci poziom: ogórek
- Dodaj trochę pietruszki
- Dodaj wodę do pierwszego poziomu

9. Super smak

- Pierwszy poziom: sałata eskariola
- Drugi poziom: banan
- Trzeci poziom: truskawki
- Dodaj łyżkę jagód Goji
- Dodaj wodę do pierwszego poziomu

10. Leśna rozkosz

- Pierwszy poziom: kapusta włoska
- Drugi poziom: jagody
- Trzeci poziom: gruszka (bez nasion)
- Dodaj łyżkę nasion słonecznika
- Dodaj wodę do pierwszego poziomu

PYSZNE PRZEPISY

1. Guacamole

- Drugi poziom: avocado
- Trzeci poziom: czerwona cebula, pomidor
- Dodaj sok z cytryny, łyżkę kolendry, soli i pieprzu do smaku

2. Gazpacho

- Drugi poziom: pomidor
- Trzeci poziom: zielona papryka, cebula, ogórek i 1 ząbek czosnku
- Dodaj trzy łyżki oliwy z oliwek i soli do smaku

3. Zimna zupa z melona

- Drugi poziom: melon
- Trzeci poziom: jogurt naturalny
- Dodaj sok z jednej cytryny i sól do smaku

4. Humus

- Drugi poziom: ugotowana ciecierzycyca
- Trzeci poziom: 1 łyżka pasty z sezamu, 1 ząbek czosnku, ½ łyżki kuminu i ½ łyżki papryki
- Dodaj łyżkę oliwy z oliwek i trochę pietruszki
- Dodaj wody do pierwszego poziomu

5. Faszzerowane pomidory

- Pierwszy poziom: jajko ugotowane na twardo
- Drugi poziom: liście rukoli
- Trzeci poziom: twarożek i avocado
- Dodaj wody do połowy pierwszego poziomu
- Wydrąż dojrzałe pomidory i wypełnij powyższą mieszanką