

midzu®



KASUTUSJUHEND – MIDZU SOJAPIIMAMASIN

Lugupeetud klient,

aitäh, et olete ostnud selle suurepärase sojapiimamasina. Parema kogemuse nimel lugege palun seda kasutusjuhendit. Lisainformatsiooni saamiseks külastage www.sojapood.ee

TÄHTSAD ETTEVAATUSABINÕUD

Elektriliste kodumasinate kasutamisel on tarvis silmas pidada mõningaid ohutuseeskirju:

1. Lugege kasutusjuhendit põhjalikult enne kodumasina kasutamist. Kaitske ennast ja teisi, järgides ohutuseeskirju.
2. Kasutage alati kodumasina sangasid ning ärge kunagi katsuge kuumi pindasid.
3. Et vältida tulekahju või teisi ohte, ärge kunagi laske elektrijuhtmetel või teistel elektrilistel osadelmärjaks saada. Ärge kunagi kastke Peamasinat vette või teistesse vedelikesse.
4. Hoidke lastele kättesaamatus kohas. Juhendage lapsi, kui nad masinat kasutavad.
5. Kui te ei kasuta masinat või enne puhastamist, tõmmake masina juhe seinast välja.
6. Vältige kontakti liikuvate või lõikuvate osadega.
7. Ärge kunagi kasutage masinat kahjustatud elektrilise osaga. Saatke kodumasin lähimasse autoriseeritud klienditeenindusse.
8. Ärge kunagi kasutage lisaseadmeid, mida tootja ei ole soovitanud.
9. Ärge kasutage toodet vabas õhus.
10. Ärge kasutage masinat kütte või gaasikehade läheduses.
11. Kasutage masinat ettevaatlikult, kui selles on kuum vedelik.
12. Esmalt ühendage juhe masinaga ning alles seejärel pistikupesaga. Välje lülitades tõmmake esmalt juhe välja pistikupesast ning alles seejärel masinast.
13. See masin on mõeldud vaid koduseks kasutamiseks. Ärge kasutage masinat teistel eesmärkidel.

HOIDKE SEE KASUTUSJUHEND TULEVIKUS KASUTAMISEKS ALLES

SOOVITUSED JA NÄPUNÄITED

1. Parimat sojapiima saab teha leotatud sojaubadest (kuni 16 tundi – iga 8 tunni tagant vett vahetades ja ube korralikult läbi pestes) ja kui teil on filtreeritud veega
2. Hõõruge ube peale leotamist käte vahel, eemaldamaks nende kesti – see parandab piima maitset



3. Peale kurnamist järgi jääv mass on Okara, suurepärase kiudainete ja valgu allikas, mida saab lisada suppidele, leibadele ja teistel retseptidele
4. Sojapiima saab kasutada loomse piima ja vee asendamiseks ükskõik, millises teie lemmikretseptis
5. Peale 16 tunnist leotamist ja läbipesemist, kurnake vesi läbi sõela ja kasutage sojaube viivitamatult. Te saate mõnda aega hoida ube vette pandult külmikus
6. Hoidke sojapiima külmikus ja kasutage vähemalt 7 päeva jooksul
7. Parema kvaliteedi ja energia säilitamiseks, hoidke külmikut +4 C juures
8. Tassitais kookoshelbeid, seesami või linaseemneid võib lisada parema maitse saamiseks
9. Mõned riisisordid võivad panna riisijoogi üle keema. Kasutage alati minimaalset veekogust
10. Retseptid, kus kasutatakse minimaalset veekogust, võivad põhjustada rohkem müra
11. Kasutage oma sojapiima naturaalse ja tervisliku jogurti tegemiseks
12. Rohkem infot leiate <http://www.sojapood.ee>
13. Kasutage oma sojapiima loodusliku ja tervisliku tofu tegemiseks. **NB! Vaadake ka pehme tofu ja tofu ning jogurti valmistamine**

MASINA ÜLESEHITUS

1. Masina peaosa kaas – sisaldab elektrilisi osasid.
2. Roostevabast terasest pott
3. Pistikupesa
4. Juhtpaneel – sisaldab juhtimisnuppe. Vajutades nuppu, süttib vastav tuli põlema ning masin alustab tööd
5. Kuivatusalus – asetage masin sellele peale puhastamist
6. Spetsiaalne tops – kasutage seda segamise efektiivsuse suurendamiseks.
7. Mõõtmistops – kasutage seda koostisosade mõõtmiseks.
8. Veetase – kontrollige, et veetase oleks miinimumi ja maksimumi vahel
9. Temperatuuri andur – kasutatakse veetemperatuuri kontrollimiseks
10. Kütteelement – kasutatakse vee soojendamiseks
11. Jahvatamise terad
12. Andur ülekeemise vältimiseks – väldib ülevoolumist keemise ajal

JUHISED SOJAPIIMA JA RIISIMASSI VALMISTAMISEKS

Kasutage mõõtmistopsi nimetatud koguste mõõtmiseks:
 umbes 63 grammi marineeritud sojaubade puhul;
 150 grammi sojapiima-,
 80 grammi riisi, kaera või mõnda teist teravilja või
 30 grammi leotatud pähkleid.

Leotage sojaube umbes 8-16 tundi ning loputage neid enne kasutamist.
 Kaera, riisi või mõne teise teravilja korral loputage korralikult ja leotage umbes 46 tundi ning seejärel loputage veelkord. Pähkleid leotage kõige rohkem 2 tundi.



Sisestage spetsiaalne tops potti ja keerake see tihedalt päripäeva paika. Seejärel lisage oad.

Lisage vett minimum- ja maksimumtaseme vahele.

Seejärel pange elektri juhe esmalt seadmesse ning seejärel pistikupessa.

Valige sobiv program: SOYMILK sojapiima või teiste ubade jaoks, mis vajavad keetmist/küpsetamist RICE PASTE riisimassi, kaera ja teiste teraviljade jaoks, mis vajavad keetmist/küpsetamist BLENDER pähklipiima jaoks Töötlemine võtab aega umbes 24 minutit funktsioonide SOYMILK ja RICE PASTE korral. Funktsiooni BLENDER korral on töötlemine kiirem.

Ärge katkestage töötlemist enne kui see lõppenud ei ole!

Kui seade lõpetab, toob see kuuldavale heli. Seejärel tõmmake juhe esmalt välja pistikupesast ning seejärel seadmest. Filtreerige jook topsist mõnda teise anumasse.

Kohe kui masin jahtub, puhastage kogu seade põhjalikult.

TÄHELEPANU! Ärge kunagi pange masina kaant vette, kuna see kahjustab seadme osi oluliselt ning võib olla ohtlik seda käsitlevatele inimestele. Puhastage seadet pehme ning niiske materjaliga.

VÕIMALIKUD PROBLEEMID

Probleem	Põhjus	Lahendus
Midagi ei juhtu peale masina sisselülitamist	a) kaabel ei ole õigesti ühendatud b) seinast ei tule voolu	Ühendage kaabel; või kutsuge elektrik
Töötamise ajal ajab masin üle	a) ülevoolu andur ei ole puhas b) põhjas olev spetsiaalne plastikanum ei ole puhas	Peske korralikult puhtaks kõik masina osad (välja arvatud elektroonsed).
Masin lõpetab segamise ja ei anna mingit hoiatus-signaali	Masinas ei ole ube, on vaid paljas vesi	Lisage oad masinasse enne ja siis vesi
Vesi ei kuumuta korralikult	a) liiga palju vett; b) terad ei ole hästi pestud või on nad halvaks läinud ja põhjustavad liiga suure vahukoguse tekkimise; c) masina tera on liiga vana; d) mootor või masina pea ei ole õigesti paika asetatud	a) kontrollige vee taset; b) püüdke uuesti alustada uue terade kogusega; c) küsige tehnilist abi; d) asetage masina peasa korralikult peale või küsige tehnilist abi.



Probleem	Põhjus	Lahendus
Piim on liiga vedel	a) ei ole piisavalt ube – leotatud ube peaks olema ca 150 grammi; b) ei ole piisavalt vett – anuma sees on kaks kriipsu, vett peaks olema nende kahe joone poole peale, paremal juhul isegi alumise kriipsuni; c) kehva kvaliteediga uba või uba on üle leotatud.	Lahendage problem iseseisvalt
Peale käivitusnupule vajutamist masin annab signaali, kuid ei hakka tööle	Vale veekogus või vesi puudub üldse.	Kõrvaldage probleem iseseisvalt
Peale käivitamist, lülitub elektri lekkelüliti välja või töötab masin ebatavaliselt.	Vesi on sattunud masina peaosa sisse (mitte pesta kunagi seda osa veega!)	Võtke ühendust tehnilise abiga!
Roostevaba terasest poti osa on tumenenud või plastikust alus on moondunud	a) masinat katkestati ja restarditi enam kui kaks korda; b) suhkrut valati sisse enne vee lisamist; c) masinat kasutati millegi muu kui vee kuumutamiseks	Pöörduge tehnilise abi poole (kui tarbija süül on midagi rikutud, siis garantii ei kehti)

Tehniliseks abiks pöörduge sojaliit.ee pool toodud kontakti poole: urmas@sojaliit.ee Või telefonil 651009

GARANTII

Sojaliit MTÜ garanteerib, et see toode on vaba mittetöötavatest osadest või tootjapoolsetest vigadest, kui on järgitud ülaltoodud tingimusi. Samuti võtame parandada ja asendada iga masina osa, mis ei teile ei tööta (kui on tuvastatud osade halvasti kokkupanek või defektsed materjalid) 2 aastase perioodi jooksul, lähtudes ostuarvel toodud kuupäevast ja sel ajal kehtivast seadusandlusest. See garantii kehtib vaid ülaltoodud juhiste järgmisel. Garantii rakendamiseks tuleb teil esitada ostuarve. Seadet ei tohi täiendada, parandada ega edastada keegi, peale Sojaliidu poolse spetsialisti.

Tehniliseks abiks pöörduge sojaliit.ee pool toodud kontakti poole: urmas@sojaliit.ee või telefonil 651009.

