

*Presto Pure*TM

SOY AUTOMÁTICO / NUT leche, sopa, máquina de zumo

MODELO # IAE15

MANUAL DE INSTRUCCIONES



Lincoln, NE EE.UU.

IDAVEE.COM

Gracias por elegir el PrestoPureTM

Automático de soja / tuerca de la leche, sopa

y jugo de la máquina! No olvide revisar nuestra

página web idavee.com para las recetas, soporte y mucho más!

Idavee, LLC

Lincoln, Nebraska EE.UU.

800-656-7830

idavee.com

Por favor, lea las siguientes instrucciones antes de usar este aparato.

Por favor, mantenga este manual para referencia. También lo puede encontrar en nuestra página web idavee.com

GARANTÍA Y SERVICIO DE REPARACIÓN

Este producto se suministra con una garantía limitada por un año desde la fecha de compra. El uso del producto que no esté conforme con las instrucciones no serán cubiertos por la garantía. Puede comunicarse con nuestra línea gratuita de servicio o apoyo al 1-800-656-7830 o crear un ticket de soporte por correo electrónico a support@idavee.com.

Este producto ha sido revisado para asegurar la calidad y cumple con todas las normas de seguridad en los Estados Unidos. Idavee LLC no asume ninguna responsabilidad por lesiones personales o daños materiales debido al mal uso del producto o falta de mantenimiento. La garantía es nula y sin efecto si hay cualquier alteración de este producto o si se utiliza de manera incorrecta (como, en un entorno comercial). Este producto está diseñado para uso doméstico.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS, CONTINUACIÓN

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
desbordamientos de leche	Sensor de rebose no ha sido lavado adecuadamente antes de su uso	Limpiar el sensor de desbordamiento antes de cada uso
	botón equivocado ha sido presionado	Utilice la función correcta de los ingredientes utilizados
	La leche es demasiado gruesa	Utilice el vaso medidor incluido en la caja y siga las instrucciones
	La máquina es un caso abierto apoyo defectuosa -	support@idavee.com
La leche de soja se ha quemado o gusto	La máquina no se ha limpiado bien antes de usar	Limpiar a fondo la máquina antes de su uso. El uso de una almohadilla de limpieza para limpiar el
	Edulcorante añadido antes de que comience el ciclo	No añadir azúcar o miel antes de que finalice el ciclo. Puede añadirlo después
	La leche es demasiado gruesa	Utilice el vaso medidor incluido en la caja y siga las instrucciones
	Uso de las causas de agua destilada o purificada	Usar agua del grifo
	La temperatura del agua es demasiado baja	agua a temperatura ambiente Uso
La leche de soja no ha sido adecuadamente cocido	granos excesivas o agua	Utilice el vaso medidor incluido en la caja y siga las instrucciones
Otros asuntos		Enviar un correo electrónico a: support@idavee.com o llame al 800-656-7830

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
panel de control de botón de apagado / ninguna operación	Salida tiene ningún poder	Asegúrese de que el interruptor está encendido y conectado a la toma
	El cable de alimentación no está conectado correctamente en el aparato o de salida	Conecte correctamente el cable al aparato y el enchufe en la toma
botones del panel de control se iluminaron, pero la máquina no es trabajando	No hay agua o el agua no es suficiente en el barril	Llenar los niveles de agua entre MIN y MAX
	Panel de control defectuosa o panel de circuito	Un parte de asistencia support@idavee.com
El motor no hace trabajo	El motor deja de funcionar automáticamente cuando se utiliza más de 5 veces en una fila	Deje que el motor en reposo durante una hora
	Panel de control defectuosa o panel de circuito	Un parte de asistencia support@idavee.com
El contenido no calentados	elemento de calefacción defectuosos	Un parte de asistencia support@idavee.com
	Panel de control defectuosa o panel de circuito	
Frijoles, nueces, granos, no así muelen	Demasiados o demasiado pocos frijoles / nueces añadido	Utilice el vaso medidor incluido en la caja y siga las instrucciones
	Demasiado o muy poco de agua añadida	Llene el agua entre los niveles MIN y MAX
	La máquina es defectuoso	Un parte de asistencia support@idavee.com

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Este producto no debe ser utilizado por niños. Lea las instrucciones antes de operar, limpiar y utilizar el aparato con cuidado.

1. Antes de conectar el aparato a la red, asegúrese de que el voltaje indicado en el aparato se corresponde con la tensión de alimentación local.
2. No utilice este aparato en una superficie inestable o irregular.
3. Este aparato sólo puede ser utilizado con un enchufe de conexión a tierra. Asegúrese de que el enchufe esté correctamente conectado a la toma de corriente.
4. El aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.
5. No utilice un cable de alimentación o el enchufe están dañados. Compruebe el cable antes de su uso, si está dañado, deje de usarlo inmediatamente. Sólo utilice el cable suministrado con la máquina. Póngase en contacto con el servicio al cliente para piezas de repuesto.
6. No consiga el conector del cable de alimentación húmeda. Si se moja accidentalmente, debe secarse antes de usarlo.
7. Retire la jarra de plástico del cañón o de limpiar la Unidad de Cámara antes de utilizar la máquina.
8. Para evitar un cortocircuito o una descarga eléctrica, no use agua para enjuagar la parte externa de la Unidad de Cámara o unidad principal (incluyendo el mango de la unidad principal, panel de control, tapón superior, conector superior, y el conector del cable de alimentación) y mantenerlos alejados de cualquier líquido goteo o salpicaduras.
9. No coloque la unidad principal o la base de la máquina en el agua.

MEDIDAS DE SEGURIDAD (continuación)

10. El uso de este dispositivo en una superficie plana y dura. No utilice sobre una superficie inflamable, como una alfombra. Permitir suficiente espacio en todos los lados para la ventilación.

Limpia la Unidad de Cámara y 11. Sensor de desbordamiento con regularidad.

12. No haga funcionar varios ciclos consecutivos con el mismo contenido. Esto puede causar desbordamiento y la alarma de advertencia. Para proteger el motor y prolongar la vida de la misma, se recomienda un descanso de al menos una hora después de cada uso.

13. El aparato se debe colocar siempre fuera del alcance de los niños mientras está enchufado.

14. Este aparato utiliza motor de alta velocidad a intervalos aleatorios. No se alarme cuando la máquina parece iniciar y detener durante el proceso.

15. Si se apaga mientras el aparato está funcionando, no pulse las teclas de función. Esto conducirá a cocinar demasiado y desbordamiento.

16. No levante la cabeza de la máquina durante la operación.

17. No utilice esta máquina para hervir el agua, o por calentamiento en seco, o para calentar la comida o bebidas.

18. Asegúrese de añadir agua entre el MIN y MAX líneas de llenado para evitar la cocción excesiva y desbordante.

Crema de calabaza, calabaza o calabacín sopa

ingredientes

- 6 tazas de medir de la calabaza en dados, la calabaza o calabacín
- 1 cubitos de zanahoria en cubos pequeños
- 1 taza de medición de arroz crudo
- 1 tallo de apio cortado en cubos en trozos pequeños
- El agua del grifo entre las líneas MIN y MAX llegar

1. Coloque todos los ingredientes, en el orden indicado, en el barril.

2. Pulse el botón de función en puré sopa y espere unos 30 minutos.

3. Cuando el ciclo se completa, se rectifica de sal y se decora con perejil

Jugo de maní maíz

ingredientes

- 2 tazas de medir de granos de maíz frescos
- 2 tazas de medir de maní crudo
- El agua del grifo entre las líneas MIN y MAX llegar

1. Remojar el maní durante 2 horas en agua y desagüe

2. Añada los ingredientes al barril

3. Pulse el botón MAÍZ jugo y esperar unos 30 minutos para que el ciclo se complete.

4. Verter el jugo a través del filtro y enfriar antes de servir.

RECETAS

Visite nuestro sitio [Web-idavee.com-nuevas recetas!](http://Web-idavee.com-nuevas-recetas!)

La leche de soja de vainilla

Hacer la leche de soja de acuerdo con las instrucciones. Una vez que el ciclo se completa, añadir sal marina 1/2 cucharadita, extracto de vainilla 1 cucharadita, 3 cucharadas de azúcar de caña a la leche caliente. Revuelva bien y deje enfriar antes de servir. No tenga miedo de experimentar. Prueba otros aromas en lugar de vainilla y otros edulcorantes en lugar de azúcar. Miel de agave, melaza, jarabe de arroz integral son algunos ejemplos.

Sopa de Cebolla Brócoli

ingredientes

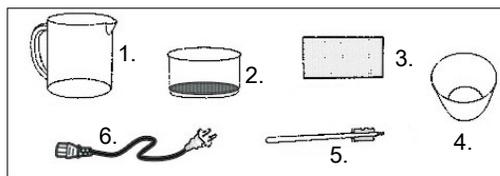
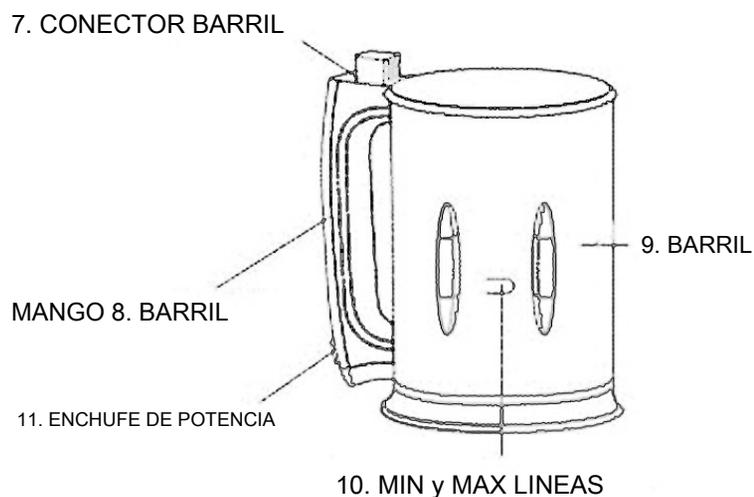
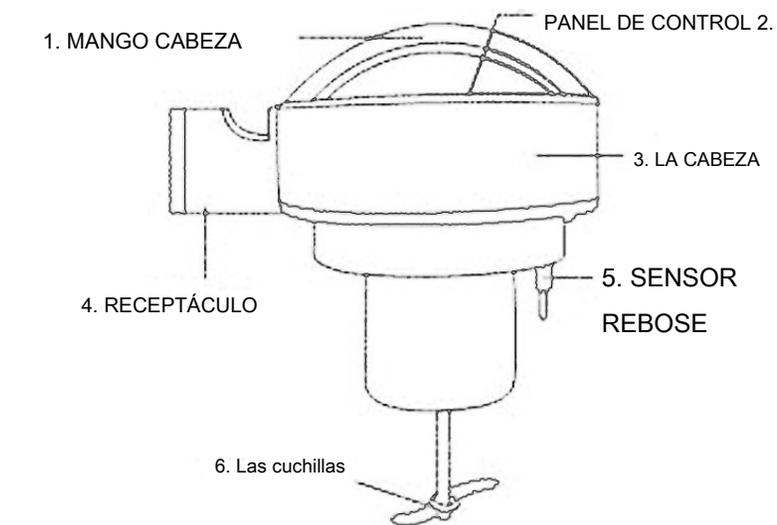
- 1 cebolla roja o amarillo
- 2 tazas de brócoli
- 2 zanahorias, cortadas en cuadritos en pedazos pequeños
- 1 cucharadita de pimienta
- El agua del grifo entre las líneas MIN y MAX
- sal marina 2 cucharaditas
- Una pizca de nuez moscada rallada
- Chorrillo de aceite de oliva
- perejil fresco para adornar

Instrucciones

1. Añadir la cebolla, brócoli, zanahorias y la pimienta a la cámara.
2. Añadir agua entre las líneas MIN y MAX
3. Coloque la unidad principal a la cámara y pulse el botón en puré sopa.
4. Cuando haya finalizado el ciclo, Verter la sopa en un bol y añadir el resto de ingredientes, añadir el aceite de oliva pasado.
5. Sirva caliente, adornado con perejil

19. Nunca deje la máquina sin vigilancia durante el funcionamiento.
20. Para evitar quemaduras, no toque las partes metálicas, mientras que la unidad está funcionando.
21. Desconectar el cable de alimentación de la toma y el dispositivo antes de levantar la cabeza de la máquina.
22. Desenchufe el aparato y retire el cable cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
23. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, como la estufa.
24. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o una estufa eléctrica o en un horno.
25. Tenga mucho cuidado al mover el dispositivo si contiene líquidos calientes como su contenido puede derramarse.
26. Añadir el azúcar y otros edulcorantes después de que el equipo haya finalizado el proceso para evitar la quema.
27. Limpiar el aparato después de cada uso.
28. Las cuchillas están afiladas, manejar con cuidado. Utilice la almohadilla de limpieza incluido o cepillo para limpiar las cuchillas.
29. No utilice productos químicos perjudiciales como el alcohol o lejía para limpiar la máquina.
30. No use lana de acero o cepillos de alambre para limpiar la unidad ya que esto puede rayar la superficie delicada.

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Se puede limpiar la máquina con el auto función de limpieza o de forma manual.

• Función de autolimpieza

1. Llene el barril con agua del grifo entre las líneas MIN y MAX. No añadir jabón para la limpieza de la función.
2. Coloque el conector del cabezal de la máquina en el conector de barril.
3. Conectar el cable de alimentación al dispositivo, y luego conectarse a la toma de corriente.
4. Pulse el botón JUGO / LIMPIAR.

Este proceso tarda unos cinco minutos. La máquina emitirá un pitido continuo cuando el ciclo está completo.

• Limpieza manual

1. Desconecte el cable de alimentación de la máquina y el outlet.
2. No sumergir la cabeza del aparato en el agua.
3. Use un jabón lavavajillas suave para limpiar la unidad, nunca se utilice limpiadores abrasivos que pueden dañar la superficie.
4. Lavar el interior del cilindro con agua y utilizar el almohadilla de limpieza para eliminar residuos.
5. Limpiar el exterior de la máquina con un paño húmedo.
Nunca enjuague el exterior, superior o inferior de la unidad con agua.

• Almacenamiento

Desconectar y limpiar el aparato. Seque todas las piezas con un paño. Conservar en un lugar seco y ventilado después de la limpieza. El exceso de humedad puede reducir la vida útil de la máquina. Nunca almacene el aparato cuando esté caliente o enchufada. No envuelva el cable alrededor del aparato.

OTRAS NOTAS

- Este aparato está equipado con un bloqueo de función que se bloqueará automáticamente 3 segundos después de pulsar el botón de función. Si necesita cambiar a otra función después de presionar el equivocado, tendrá que desenchufar el equipo de alimentación para iniciar otra función.
- Después de que los contenidos se han enfriado, no utilice esta máquina para calentar la leche / jugo. Esto hará que la leche para quemar al calentador.
- No utilice queso o productos de azúcar en las funciones con calefacción, esto también va a grabar en el fondo del barril de acero inoxidable.

Estas son algunas de las recomendaciones para la cantidad de ingredientes a utilizar cada vez. No use más ni menos que la indicada.

- Habas secas / tuercas / granos: 1 taza de medición
- Empapados frijoles / nueces / granos: 2 tazas de medición
- Gachas / Harina de avena: 2 tazas de medir
- Arroz de leche de soja: soja 40g, 60g de arroz
- Jugo de maíz: 6 tazas de medir de maíz fresco
- Sopa o jugo: 6 tazas de medir de 1/2 pulgadas ingredientes en cubos

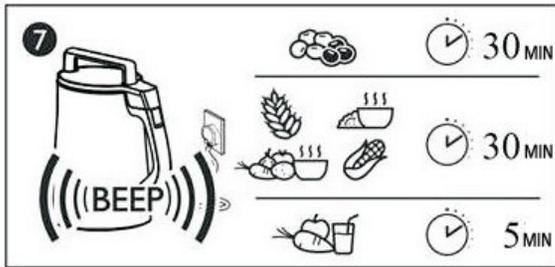
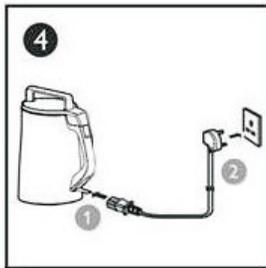
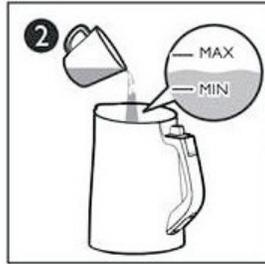
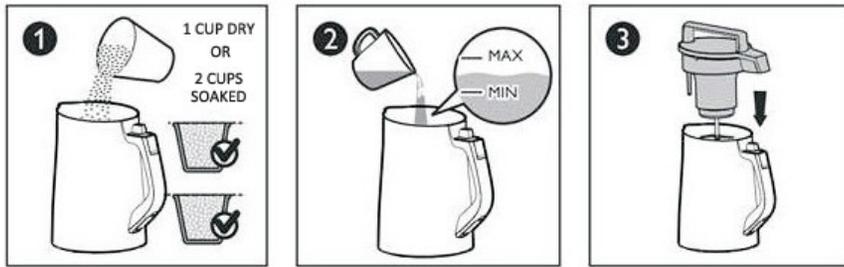
PARTES DE MÁQUINA

1. Asa de la cabeza: Para levantar el cabezal de la máquina de la barrica.
2. Panel de control: Pulse la tecla de función deseada y el equipo iniciará el proceso automático.
3. Cabeza: La parte principal de este aparato. Incluye el motor, ordenador de a bordo, etc.
4. Receptáculo: Se utiliza para conectar el cable de alimentación.
5. Sensor de desbordamiento: Se utiliza para detectar y prevenir el contenido se derrame.
6. Las cuchillas: para mezclar y moler el contenido de la máquina.
7. Barril de conector: Se utiliza para conectar el cabezal de potencia.
8. Barril de la manija: Para levantar el barril.
9. Barril: cuerpo de acero inoxidable de doble capa para el calor y la resistencia de sonido.
10. Min y Max Líneas: Los marcadores de los niveles de agua correctos.
11. Enchufe de potencia: Conectar el extremo hembra del enchufe aquí y extremo macho en la toma de corriente.

ACCESORIOS

1. Lanzador
2. Filtro
3. Almohadilla de fregado
4. Medición de la Copa
5. Cepillo de limpieza
6. Cable de alimentación

REFERENCIA RÁPIDA



INSTRUCCIONES DE USO

Utilice la taza de medir incluida para medir la cantidad correcta de frijoles enjuagados, frutos secos o granos.

1. Para Frijol / función de NUT, 70 gramos (una medición

Se necesita taza) de frijoles secos o nueces.

2. Para WET HABA / función de NUT, 140 gramos (dos de medición

Se necesitan tazas) de los granos o frutos secos remojados. Legumbres y frutos secos deben remojo durante al menos 8 horas en agua a temperatura ambiente.

3. Enjuague los frijoles, nueces o granos antes de colocar en el barril.

4. Llene el barril con agua del grifo a temperatura ambiente, entre

las líneas MIN y MAX, como se muestra en la figura 2. Uso de agua destilada o purificada se traducirá en más de punto de ebullición causando sabor a quemado.

5. Coloque el recipiente cabeza de la máquina en el conector de barril como se muestra en la figura 3.

6. Conectar el cable de alimentación al dispositivo, y luego enchufarlo en el outlet. El dispositivo emite un pitido y el indicador parpadeará ciclo.

7. Pulse la tecla de función deseada, los dispositivo emite un sonido y el luz del botón seleccionado se enciende y permanece encendida

8. Tres segundos más tarde, todos los botones están bloqueados de forma automática y el motor comenzará a calor.

9. Las funciones calentadas toman un promedio de 30 minutos. los JUGO / función de limpieza tarda unos 8 minutos - la figura 7.

10. La máquina emitirá un pitido continuo cuando el ciclo está completar.

11. Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente en primer lugar, y a continuación, quitarlo de la máquina - la figura 8.

12. Coloque el filtro en la parte superior de la jarra de plástico incluido.

13. Levante la cabeza del barril - la figura 9, se vierte la leche sobre la filtrar en la jarra - la figura 10.

14. Añadir edulcorantes y / o aromatizantes deseados y leche frío. Debe durar hasta 5 días en el refrigerador.