



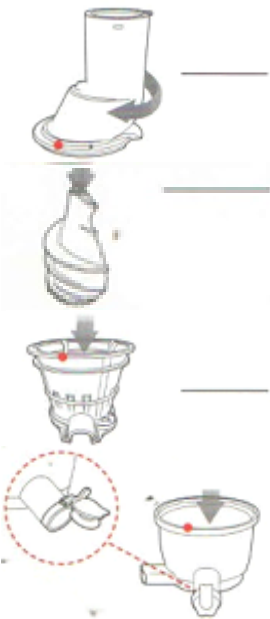
## SITKO DO SORBETÓW I LODÓW

Za pomocą sitka do sorbetów i lodów można przygotować:

1. mrożone sorbety i lody
2. przeciery z warzyw i owoców
3. desery na bazie jogurtu

## JAK UŻYWAĆ SITKA DO SORBETÓW I LODÓW?

**!** Przed użyciem, upewnij się czy silikonowa przykrywka jest prawidłowo zamocowana



Przykrywka

Wałek ślimakowy  
\*użyj tego samego wałka ślimakowego z Wyciskarki Vortex

Sitko do Sorbetów i lodów

Obrotowy zgarniacz soku

**Demontaż jest przeciwieństwem montażu**

Położ zmontowaną górną część wyciskarki na korpus.

Górną część

Część podstawowa



Aby korzystać z tej dostawki, konieczne jest dokładne obranie i wystekowanie używanych produktów. Ze względu na to, że wszystkie składniki włożone do wyciskarki, znajdują się w wyciśniętej masie. Nie będzie tu żadnych odpadów.

### MROŻONE SORBETY I LODY

Zanim włożymy zamrożone owoce do wyciskarki, należy doprowadzić je do lekkiego rozmrożenia. Czas zależny jest od rodzaju owoców. Powoli wrzucaj kolejne produkty.

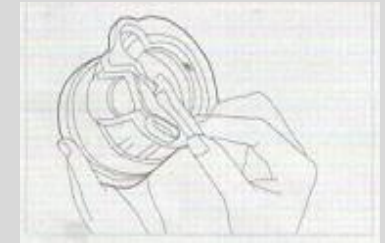
### PRZECIERY Z WARZYW I OWOCÓW

Za pomocą sita robimy:  
- przeciery z pomidora, dyni, cukinii  
- masę na placki ziemniaczane  
- przeciery i musy owocowe (awokado, banan, mango).

### DESERY NA BAZIE JOGURTU

Jako dodatek do owoców i warzyw, możemy użyć jogurtu, ziół, obranych orzechów. Kreując w ten sposób pyszne desery oraz pożywne posiłki. Powoli wrzucaj kolejne produkty.

## JAK CZYŚCIĆ SILIKONOWĄ POKRYWKĘ?



W celu czyszczenia silikonowa uszczelkę należy usunąć. Po wyczyszczeniu, połóż silikonową uszczelkę tak jak jest to pokazane na obrazku.

**WSKAZÓWKA** Ostrożnie połóż silikonową uszczelkę dopasowując wypustki z otworami w uszczelce.

\*nie używaj lodu ani produktów zawierających roślinne lub zwierzęce oleje. Może to spowodować wadliwe działanie urządzenia.  
\*przed użyciem usuń twarde pestki z produktów oraz obieraj je ze skóry.



**!** UWAGA

\* Używając sitko do sorbetów i lodów, zawsze zostawiaj korek niekapek otwarty.

## PRZYSTAWKA DO ROBIENIA TOFU (serka sojowego)

1. Na wyciskarce Vortex robimy mleko sojowe.

### Przygotowanie mleka sojowego:

Na jeden litr mleka potrzebujemy około 125 g suchej soi. Najpierw namaczamy soję na 8-12 godzin.



2. Teraz używając sita do robienia smoothie wyciskamy soję w wyciskarce wraz z wodą w której się moczyła. Mleko powinno mieć konsystencję mrożonego koktajlu.
3. Całość przelewamy nad garnkiem do gazy i wyciskamy jak najwięcej płynu. Zwykle robimy to porcjami. To co zostanie nam na ściereczce nazywa się okara i też wykorzystywane jest w japońskiej kuchni. Okarę można też dodać do robienia chleba.
4. Płyn w garnku gotujemy przez 10 minut. Mieszamy i odszumowujemy.
5. W szklance wody rozpuszczamy około łyżeczkę kwasu cytrynowego lub sok z cytryny, ewentualnie ocet winny lub sól gorzką. **Im mniej zagęstnika tym tofu bardziej miękkie i na odwrót.**
6. Natychmiast po rozpuszczeniu wlewamy wodę z zagęstnikiem do mleka sojowego. Mieszamy i zostawiamy na 15-20 minut.
7. Kiedy zobaczymy, że formują się grudki sera i oddziela się sojowa serwatka wlewamy zagęszczone mleko do foremki wyłożonej gazą. Zawijamy i przyciskamy wieczkiem, ewentualnie dociskamy ciężarkiem. Nadmiar serwatki wypłynie przez dziurki w foremce.

Tofu jest gotowe po 20 minutach. Gotowe tofu przechowujemy do tygodnia w lodówce w pojemniczku wypełnionym czystą wodą. Wodę, w której przechowywane jest tofu wymieniamy co kilka dni. Tofu też można mrozić.

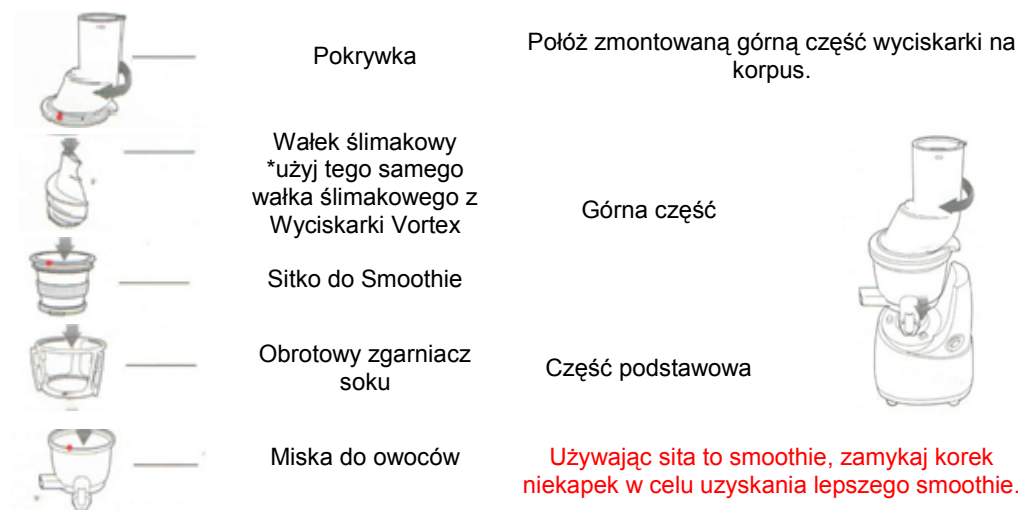
## SITKO DO SMOOTHIE



Używając sitka do smoothie, można przygotować mnóstwo pysznych koktajli i smoothie.

### JAK UŻYWAĆ SITKA DO SMOOTHIE?

Rozmontowanie jest przeciwieństwem montowania



### UWAGA

Sito służy do przygotowywania gęstych, odżywczych koktajli i soków błonnikowych. Tak samo, jak do podstawowego sita do soków, możemy używać takich samych produktów - nieobranych i niewypestkowanych. Różnica pomiędzy sokiem z sita do soków a z sita do smoothie polega głównie na gęstości i zawieszistości błonnika.

W trakcie przygotowywania smoothie możesz dodać mleko i inne płynne składniki. **Najpierw wkładamy produkty twarde następnie płynne.** Sprawdź konsystencję smoothie patrząc na miskę do owoców i jeśli to potrzebne dodaj więcej płynnych produktów.



\*Proszę nie wkładać produktów takich jak lody, mięso, olej lub tłuszcz. Produkty te mogą zniszczyć komponenty wyciskarki.

\*Przed użyciem proszę usunąć wszelkie twarde lub grube pestki.