

UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

Vegan Milker by Chufamix výrobník rastlinného mlieka + recepty

Prečítajte si prosím túto používateľskú príručku, aby ste zo svojho zariadenia vyťažili maximum. Vegan Milker® je kuchynský nástroj, ktorý vám umožňuje vyrábať rastlinné mlieko a kávu lisovaním orechov, zŕn, kávových zŕn, iných semien a rastlín.

Najúčinnnejšie je používať Vegan Milker® v kombinácii s tyčovým mixérom: za 1 minútu získate až 1 liter mlieka. V prípade potreby je možné zariadenie použiť aj ako jednoduchý filter. Zvyšnú dužinu je možné recyklovať za 5 minút ako chutné, sladké, surové alebo varené vegánske jedlo.

Pokiaľ chcete, aby váš Vegan Milker® vydržal celý život, postupujte podľa pokynov nižšie.

Použite v 6 krokoch:

1. Naplňte priehľadnú nádobu pitnou vodou po značku 1/2 litra, 0,8 litra alebo 1 litra.
 2. Umiestnite filter do nádoby.
 3. Do filtra vložte orechy, zrná, kávové zrná alebo semenka.
 4. Vložte tyčový mixér (nie je súčasťou dodávky) a jednu minútu jemne mixujte a rozmixujte.
 - 5A. (voliteľne): Odstráňte sitko a jemne premiešajte obsah drevenou lyžicou, kým nevidíte dužinu.
 - 5B. Jemne stlačte obsah sitka vtláčadlom, aby ste vytlačili posledné kvapky dužiny.
 6. Umiestnite veko na priehľadnú nádobu a vložte ju do chladničky.
- Výsledný nápoj pred použitím premiešajte.

1- POZOR! Dodržujte prosím nasledujúce:

A- Čistenie: Pred prvým použitím dôkladne umyte všetky časti Vegan Milker®.

B- Všestrannosť: Filter Vegan Milker® je možné tiež použiť v univerzálnom kuchynskom náčiní. Použitie vyššej a užšej nádoby (hrniec, podšálka...) napomáha procesu filtrácie.

DÔLEŽITÉ: voda by mala semená vždy zakrývať. Pokiaľ to nie je možné, pridávajte semenka po troškách pri rmutovaní.

C- Horúca voda: Sklenené a plastové nádoby a filtre Vegan Milker® sú vyrobené z najlepších materiálov dostupných na trhu (európskom aj severoamerickom).

Po intenzívnych chemických testoch v Nemecku je schválený pre použitie s vodou o teplote 100° (maximálne 15 minút) bez toho, aby do jedla alebo nápojov unikali akékoľvek chemické alebo toxické prvky.

Testy vykonali Bureau Veritas a TÜV Rheinland (v Nemecku) a AIMPLAS (Plastic Technology Center) v Španielsku.

D- „MÜLSI®“ varianta

d1: Filter a vložky (AISI 316 nerezová oceľ):

Otvory v oceľovej sieti horného filtra sú 150 µ* (=0,15 mm).

Pokiaľ je na spodku filtra použitá guľatá „slepá vložka“ (bez perforácie), konečným výsledkom bude „ultra jemný“ nápoj.

Ak použijete okrúhlu vložku s perforovanými 300 μ^* otvormi (=0,3 mm) na dne filtra, konečný produkt bude krémovejšia a intenzívnejšia emulzia

Pozor: Okrúhle vložky môžu mať ostré hrany.

d2: Turbulencie: S filtračnou vložkou sa vytvára turbulencia, ktorá optimalizuje emulziu. Pre lepšie výsledky pohybujte tyčovým mixérom po filtri hore a dole.

d3: Použitie v kuchynskom náčiní: Pokiaľ namiesto hrnca Vegan Milker® použijete akýkoľvek kuchynský riad, odporúčame použiť dierovanú vložku s okrúhlym dnom a posúvať MÜLSI® v kuchynskom riade.

d4: Zváranie: Vnútri MÜLSI filtra je vidieť zvislá čiara. To nie je nič iné ako zvaracie línie oceľovej siete. Sieťovina je elektrolyticky leštená a určená na použitie v potravinárskom priemysle.

2- ČISTENIE

A-Dužina z lisovania suroviny, ktorú používate, zostáva na dne filtra (časť B). Odporúčame ho opatrne oddeliť od filtra drevenou alebo plastovou lyžicou alebo špachtľou (nepoužívajte kovový nástroj, aby nedošlo k poškodeniu filtra).

Túto drvinu nehádzte do drezu, pretože jej konzistencia môže upchať odtokové potrubie.

Pozrite sa na náš blog www.veganmilker.com, kde nájdete informácie o tom, ako premeniť dužinu na zdravé jedlá.

B- Filter (B) musí byť očistený pod tečúcou vodou ihneď po použití, kým dužina zaschne. Pokiaľ je to možné, čistite ho horúcou vodou, aj keď ho možno perfektne umyť aj studenou vodou, pokiaľ je čistenie prevedené ihneď po príprave zeleninového nápoja. Nádobu utrite dosucha suchou kuchynskou utierkou.

C- Pokiaľ nie je vykonané okamžité čistenie a dužina sa suší na filtri. Sieťový filter vopred namočte do čistej vody a potom ho dôkladne vyčistite mäkkou kefkou. Nepoužívajte kovové nástroje, mohlo by dôjsť k poškodeniu. Ďalšie triky na čistenie na www.veganmilker.com.

D- Nepoužívajte abrazívne prostriedky, alebo žieravý čistič na čistenie Vegan Milker®. Postačí teplá čistá voda alebo voda s bežným umývacím prostriedkom.

E- Predúprava dreva a bambusového krytu. Pred prvým použitím a na zvýšenie prirodzenej odolnosti proti vlhkosti potrite oba prvky olejom prichádzajúcim do styku s potravinami, ako je rastlinný olej.

Oba prvky potrite rastlinným olejom v jednej vrstve, prebytok zotrite a ošetrovanie opakujte o 24 hodín neskôr.

F-Možno umývať v umývačke riadu. Všetky prvky Vegan Milker® je možné umývať v umývačke, okrem dreveného vtláčadla a korkového veka alebo bambusového veka.

G-MÜLSI®: Mikroperforované vložky sa odporúča čistiť kefkou (napríklad zubnou kefkou).

H- Filter z nerezovej ocele: oceľový sieťový filter Vegan Milker® by mal byť čas od času dôkladne vyčistený (najmä ak používate Vegan Milker® na prípravu kávy).

Do panvice nalejte 1 liter horúcej vody s teplotou 60 °C, potom pridajte 1 lyžicu jedlej sódy. Namočte sieťku filtra do tejto vody na 5 minút a potom ju jemne vydrhnite zubnou kefkou. Bude ako nový!

* Výrobca nenesie zodpovednosť za poruchy spôsobené nedodržaním predchádzajúcich pokynov.

3- TYČOVÝ MIXÉR

Vegan Milker® je možné použiť s akýmkoľvek domácim alebo profesionálnym tyčovým mixérom. Tyčový mixér nie je súčasťou balenia Vegan Milker®!

4- TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY A CERTIFIKÁTY

- **Oceľový filter** (filtračná sieť): AISI 316 nerezová oceľ, 300 µ (0,3 mm) s mikroperforáciou, s výnimkou radu MÜLSI®, ktorý je 150 µ (0,15 mm).

- **Certifikáty:** Produkty Vegan Milker® a ich ingrediencie sú certifikované ako potravinárske, schválené FDA a neobsahujú toxické chemikálie, ako je PVC, BPA, halogénové zlúčeniny, formaldehyd a ďalšie.

Testovanie a certifikácia boli vykonané Bureau Veritas a TÜV Rheinland (Nemecko) a AIMPLAS (Plastic Technology Center) v Španielsku.

- **Patenty a ochranné známky:** Vegan Milker®, Veggle®, Chufamix®, MÜLSI® a Emulsionizer® sú registrované značky. V dôsledku toho je jeho neoprávnené použitie zakázané a zodpovednosť musí byť vyhradená majiteľovi. Mechanizmus výroby nápojov a jeho časti a príslušenstva, vrátane tejto užívateľskej príručky, sú chránené patentmi na vynálezy a autorskými právami v Európe, Číne, Spojených štátoch, Mexiku a ďalších. Ich výroba, komercializácia, ponúkanie, dovoz, ako aj ich použitie či kopírovanie bez súhlasu vlastníka je zakázané.

5- ZÁRUKA

V prípade pozorovania, reklamácie kvality alebo poruchy kontaktujte distribútora produktu.

6- OBLÚBENÉ RECEPTY

Recept na ryžové mlieko

Ryžový nápoj je jedným z najznámejších rastlinných mliek na svete. Vďaka nízkemu glykemickému indexu a bezpečnému zloženiu je veľmi obľúbenou voľbou pre ľudí s cukrovkou alebo celiakiou.

Základný recept:

40 g rýže (rôzne podľa vášho výberu)

0,8 litra horúcej vody

Sôľ a sladidlo podľa chuti

Odporúča sa variť rýžu na strednom plameni aspoň 7 minút

Recept na ovsené mlieko

Pre svoje nekonečné vlastnosti a nutričné výhody ovsené mlieko vyniká medzi rastlinnými mliekami. Poskytuje viac sacharidov, vlákniny, vitamínov, bielkovín a minerálnych látok ako iné obilniny. Je to veľmi ľahké. Jeho textúra vplyvom tepla hustne, a preto je atraktívna pre bešamel, krémy a ďalšie kulinárske použitie.

Základný recept:

50 g ovsených vločiek
0,8 l 60°C horúcej vody
Štipka soli a sladidla podľa chuti

Recept na sójové mlieko

Sójové mlieko je tradičný nápoj, ktorý je veľmi populárny v mnohých častiach Ameriky a Ázie. V súčasnosti je jedným z najkonzumovanejších rastlinných mliek takmer v celej Európe.

Základný recept:

80 g namočených a uvarených bielych sójových bôbov
0,8 litra vody
Štipka soli a sladidla podľa chuti

Mlieko je možné pripraviť z namočených surových fazule (bez predvarenia) a výsledné mlieko varíme na strednom plameni 15-30 minút.

Recept na mandľové mlieko

Mandľové mlieko je jedným z najviac konzumovaných rastlinných mliek na svete.

Základný recept:

100 g mandlí
0,8 litra vody
Štipka soli a sladidla podľa chuti

Recept na kešu mlieko

Kešu mlieko je lahodné krémové rastlinné mlieko, ktoré je bez lepku.

1 liter vody
120 g kešu orieškov
Štipka soli a sladidla podľa chuti

Recept na gaštanové mlieko

Gaštanové mlieko je možné pripraviť na viac spôsobov, ale ja mám najradšej pečené gaštany.

1 liter horúcej vody (60 stupňov)
24 olúpaných pečených gaštanov (nutné namočiť na 8 hodín)
2 polievkové lyžice surového trstinového cukru
Štipka soli

Recept na kokosové mlieko

Na rozdiel od iných orechov obsahuje kokosové mlieko nasýtené tuky, ktoré sťažujú filtráciu. Trik, ako pripraviť lahodný kokosový nápoj, je použiť na jeho prípravu horúcu vodu.

Základný recept:

100 g čerstvého alebo sušeného kokosu
0,8 litra horúcej vody 70 °C
štipku soli a obľúbené sladidlo

Recept na arašidové mlieko

Domáce oreškové mlieko je lahodné vegánske mlieko bez lepku a laktózy. Všetky mlieka z lieskových oreškov sú lahodné, ale toto je orech, ktorý zraje pomalšie a zachováva si svoju chuť lepšie ako ostatní.

100-150 gramov lieskových orechov
1 liter vody
1 lyžica trstinového cukru alebo medu (voliteľne)
1 lyžička škorice
1 štipka soli

Recept z orechového a kakaového mlieka

Pokiaľ orechy nie sú žlté, orechové mlieko je vynikajúce rastlinné mlieko. Môže byť ozvláštnený štipkou soli, alebo v príchutiach ako kakao, karoba, vanilka, cukor...

Jeden liter vody (izbová teplota)
1 šálka (150 gramov) vlašských orechov
¼ pomarančovej kôry
1 polievková lyžica kakaového prášku
1 ½ lyžice trstinového cukru alebo 20 ml agávového sirupu alebo medu

Pre viac receptov navštívte stránky výrobcu: <https://www.veganmilker.com/en/recipes/>