

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Vegan Milker by Chufamix növényi tej készítő + Receptek

A készüléke leghatékonyabb működtetése érdekében olvassa át ezt a használati útmutatót.

A Vegan Milker® egy olyan konyhai eszköz, amellyel növényi tejet és kávékat készíthetünk diófélék, gabonafélék, kávészemek, egyéb magvak és növények préselésével.

A leghatékonyabb a Vegan Milkert® egy botmixerrel kombinálva használni: 1 perc alatt akár 1 liter emulziót kapunk. Szükség esetén egyszerű szűrőként is használható a készülék.

A pép maradványa 5 perc alatt újrahasznosítható ízletes, édes, nyers vagy főtt vegán ételként.

Ha azt szeretné, hogy a Vegan Milker® egy életen át tartson, kövesse a következő használati utasításokat.

Használat 6 lépésben:

1. Töltse fel az átlátszó edényt a 1/2 literes, 0,8 literes vagy 1 literes jelzésig ivóvízzel.
 2. Helyezze a szűrőt az edénybe.
 3. Helyezze a dióféléket, gabonaféléket, kávészemeket vagy magvakat a szűrőbe.
 4. Helyezze be a botmixerét (nem tartozék), és óvatosan keverje, pépesítse egy percig.
 - 5A. (opcionális): Vegye ki a szűrőt, és egy fakanállal óvatosan mozgassa meg a tartalmát, amíg meg nem látja a pépet.
 - 5B. Finoman nyomja le a szűrő tartalmát a tamperrel, hogy kinyomja az utolsó cseppeket a pépből.
 6. Helyezze a fedelet az átlátszó edényre, majd tegye azt be a hűtőszekrénybe.
- Használat előtt keverje fel a kapott italt.

1- FIGYELEM! Kérjük tartsa be a következőket:

A- Tisztítás: Az első használat előtt mossa el alaposan a Vegan Milker® minden elemét.

B- Sokoldalúság: A Vegan Milker® szűrője univerzális konyhai edényekben is használható. Magasabb és keskenyebb edény (fazék, lábas...) használata segíti a szűrési folyamatot.

FONTOS: a víz lepje el mindig a magokat. Ha ez nem lehetséges, akkor pépesítés közben adjuk hozzá a magokat apránként.

C- Forró víz: A Vegan Milker® üveg- és műanyag edények, valamint a szűrők a piacon elérhető legjobb anyagokból készülnek (mind európai és észak-amerikai eredetűek).

Németországban végzett intenzív vegyi tesztek után 100°-os vízzel való használatra engedélyezték (maximum 15 percig), anélkül, hogy bármilyen vegyi vagy mérgező elem kikerülne az élelmiszerbe vagy italba.

A tesztek a Bureau Veritas és a TÜV Rheinland (Németországban), valamint az AIMPLAS (Plastic Technology Center) végezte Spanyolországban.

D- „MÜLSI®” változat

d1: Szűrő és betétek (AISI 316 rozsdamentes acél):

A felső szűrő acélhálójában lévő lyukak 150 µm méretűek (=0,15 mm).

Ha a szűrő alján a kerek „vakbetétet” (perforáció nélkülit) használjuk, akkor „ultrafinom” ital lesz a végeredmény.

Ha a szűrő alján a perforált 300 µ* lyukakkal ellátott (=0,3 mm) kerek betétet használja, a végtermék egy krémesebb és intenzívebb emulzió lesz.

Figyelem: A kerek betétek szélei élesek lehetnek.

d2: Turbulencia: A szűrő betéttel turbulencia keletkezik, amely optimalizálja az emulziót. A jobb eredmény érdekében mozgassa a botmixert fel és le a szűrőben.

d3: Használata konyhai edényekben: Ha a Vegan Milker® edény helyett bármilyen konyhai edényt használ, javasoljuk, hogy használja a perforált kerek alsó betétet, és mozgassa a MÜLSI®-t a konyhai edényben körözve.

d4: Hegesztés: A MÜLSI szűrő belsejében függőleges vonal látható. Ez nem más, mint az acélháló hegesztési vonala. A háló elektropolírozott és élelmiszeripari használatra való.

2- TISZTÍTÁS

A- Az Ön által használt nyersanyag préseléséből származó **pép** a szűrő alján marad (B rész). Javasoljuk, hogy óvatosan válassza le a szűrőről, egy fa vagy egy műanyag kanál vagy spatula segítségével (ne használjon fém eszközt, nehogy megsérüljön a szűrő).

Ne dobja ezt a pépet a mosogatóba, mert az állaga miatt eltömítheti a lefolyó csöveit.

Tekintse meg a www.veganmilker.com blogunkban, hogyan alakíthatja a pépet egészséges ételké.

B- A szűrőt (B rész) csapvíz alatt meg kell tisztítani a használat után közvetlenül, még a pép kiszáradása előtt. Lehetőleg forró vízzel tisztítsa meg, bár tökéletesen mosható hideg vízzel is, amennyiben a tisztítás közvetlenül a zöldségital elkészítése után történik.

A tárolóedényt egy száraz konyharuhával törölje szárazra.

C- Ha elmaradt az azonnali tisztítás és a pép beszáradt a szűrőbe. Áztassa be a hálós szűrőt előzetesen tiszta vízbe, majd egy puha ecsettel tisztítsa át alaposan.

Ne használjon fémeszközt, a háló megsérülhet.

További tisztítási trükkök a www.veganmilker.com oldalon.

D- Ne használjon súrolószert, vagy maró hatású tisztítószert a Vegan Milker® tisztításához. A meleg tiszta víz, vagy normál mosogatószeres víz bőven elegendő.

E- Fa tamper és bambusz fedél előkezelése. Az első használat előtt és a természetes nedvességállóság növelése érdekében kenje át mindkét elemet élelmiszerekkel való érintkezésre alkalmas olajjal, például növényi olajjal.

Kenje be a két elemet növényi olajjal egy rétegben, törölje le a felesleget, majd ismétlje meg a kezelést 24 órával később.

F-Mosogatógépben mosható. Mindenik Vegan Milker® elem mosogatógépben mosható, a fa tamper és a parafa fedő vagy a bambusz fedő kivételével.

G-MÜLSI®: Ajánlott a mikroperforált betéteket kefével tisztítani (pl. fogkefével).

H- Rozsdamentes acél szűrő: a a Vegan Milker® acélháló szűrőjét időnként (különösen, ha a Vegan Milker®-t kávé készítéshez használja) célszerű alaposan megtisztítani. Öntsön 1 liter 60°C-os forró vizet egy lábasba, majd adjunk hozzá 1 evőkanál szóda-bikarbónátot. Áztassa a szűrőhálót 5 percig ebben a vízben, majd egy fogkefe segítségével finoman dörzsölje át. Olyan lesz, mintha az új lenne!

*A gyártó nem vállal felelősséget olyan meghibásodásokért, amelyek az előző utasítások be nem tartása miatt keletkeztek.

3- BOTMIXER

A Vegan Milker® minden háztartási vagy professzionális botmixerrel használható.

A botmixer nem része a Vegan Milker® csomagnak!

4- MŰSZAKI JELLEMZŐK ÉS TANÚSÍTVÁNYOK

- **Acélszűrő** (szűrőháló): AISI 316 rozsdamentes acél, 300 µ (0,3 mm) mikro perforációkkal, kivétel MÜLSI® sorozat, amely 150 µ (0,15 mm).

- **Tanúsítványok:** A Vegan Milker® termékek és azok anyagai tanúsított élelmiszerrel érintkező minőségűek, FDA jóváhagyással rendelkeznek, és mentesek olyan mérgező vegyi összetevőktől, mint a PVC, BPA, halogénvegyületek, formaldehid stb.

A tesztelések és tanúsításokat a Bureau Veritas és a TÜV Rheinland (Németországban), valamint az AIMPLAS (Plastic Technology Center) végezte Spanyolországban.

- **Szabadalmak és védjegyek:** A Vegan Milker®, Veggle®, Chufamix®, MÜLSI® és Emulsionizer® bejegyzett márkák. Következésképpen a jogosulatlan felhasználása tilos, a felelősségre vonást a tulajdonosnak kell fenntartani. Az italgyártás mechanizmusa, valamint alkatrészei és tartozékai, beleértve ezt a használati útmutatót is, mind találmányi szabadalmi jogokkal és szerzői jogokkal védettek Európában, Kínában, az Egyesült Államokban, Mexikóban és másokban. Előállításuk, kereskedelmi forgalomba hozatala, kínálata, importálása, valamint a tulajdonos beleegyezése nélkül történő felhasználásuk vagy sokszorosításuk tilos.

5- JÓTÁLLÁS

Észrevétel, minőségi kifogás, meghibásodás esetén vegye fel a kapcsolatot a termék forgalmazójával.

6- NÉPSZERŰ RECEPTEK

Rizstej recept

A rizsital a világ egyik legismertebb növényi teje. Alacsony glikémiás indexe és gluténmentessége miatt nagyon népszerű választás a cukorbeteg vagy a cöliákiában szenvedők számára.

Alap recept:

40 g rizs (tetszés szerinti fajta)

0,8 liter forró víz

Só és édesítőszer ízlés szerint

Ajánlott közepes lángon legalább 7 percig főzni a rizst

Zabtej recept

A zabital végtelen tulajdonságainak és táplálkozási előnyeinek köszönhetően kiemelkedik a növényi tejek közül. Több szénhidrátot, rostot, vitamint, fehérjét és ásványi anyagot biztosít, mint más gabonafélék. Nagyon egyszerű elkészíteni. Állaga a hő hatására besűrűsödik, ami vonzóvá teszi bechamel, krémek és egyéb kulináris felhasználási célokra.

Alap recept:

50 g zabpehely
0,8 l 60°C-os forró víz
Egy csipet só és édesítő ízlés szerint

Szójatej recept

A szójatej egy hagyományos ital, amely Amerika és Ázsia számos részén nagyon népszerű. Jelenleg szinte egész Európára kiterjedően az egyik legtöbbet fogyasztott növényi tej.

Alap recept:

80 g áztatott és főtt fehér szójabab
0,8 liter víz
Egy csipet só és édesítő ízlés szerint

A tejet elkészíthetjük áztatott nyers babból (előzetes főzés nélkül), és a kapott tejet közepes lángon 15-30 percig főzzük.

Mandulatej recept

A mandulatej az egyik legtöbbet fogyasztott növényi tej a világon.

Alap recept:

100 g mandula
0,8 liter víz
Egy csipet só és édesítő ízlés szerint

Kesudió tej recept

A kesudió tej egy finom krémes növényi tej, amely gluténmentes.

1 liter víz
120 gr kesudió
Egy csipet só és édesítő ízlés szerint

Gesztenye tej recept

A gesztenye tejet többféleképpen is el lehet készíteni, de a kedvencem az, amikor sült gesztenyét használunk.

1 liter forró víz (60 fokos)
24 hámozott pörkölt gesztenye (8 órán át kell áztatni)
2 evőkanál nyers nádcukor
Egy csipet só

Kókusztej recept

Más dióféléktől eltérően a kókusztej telített zsírokat tartalmaz, amelyek megnehezítik a szűrést. A finom kókuszos ital elkészítésének trükkje az, hogy forró vizet használunk az elkészítéshez.

Alap recept:

100 g friss vagy szárított kókusz
0,8 liter 70 °C-os forró víz
egy csipet só és kedvenc édesítőszerét

Mogyoró tej recept

A házi készítésű mogyorótej ízletes, glutén- és laktózmentes vegán tej. Minden mogyorós tej finom, de ez az egyik olyan dióféle, amely lassabban érlelődik, és jobban megőrzi az ízét, mint mások.

100-150 gramm mogyoró
1 liter víz
1 evőkanál nádcukor vagy méz (elhagyható)
1 teáskanál fahéj
1 csipet só

Dió és kakaó tej recept

Ha a dió nem avas, a diótej kiváló növényi tej. Különleges lehet egy csipet sóval, vagy olyan ízesítésekben mint kakaó, caroba, vanília, cukor...

Egy liter víz (szobahőmérsékletű)
1 csésze (150 gramm) dió
¼ narancshéj
1 evőkanál porított kakaó
1 ½ evőkanál nádcukor vagy 20 ml agave szirup vagy méz

További receptekért látogasson el a gyártói weboldalra: <https://www.veganmilker.com/en/recipes/>