

UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

Vegan Milker by Chufamix výrobník rostlinného mléka + recepty

Přečtěte si prosím tuto uživatelskou příručku, abyste ze svého zařízení vytěžili maximum. Vegan Milker® je kuchyňský nástroj, který vám umožňuje vyrábět rostlinné mléko a kávu lisováním ořechů, zrn, kávových zrn, jiných semen a rostlin.

Nejúčinnější je používat Vegan Milker® v kombinaci s tyčovým mixérem: za 1 minutu získáte až 1 litr mléka. V případě potřeby lze zařízení použít i jako jednoduchý filtr.

Zbývající dužinu lze recyklovat za 5 minut jako chutné, sladké, syrové nebo vařené veganské jídlo.

Pokud chcete, aby váš Vegan Milker® vydržel celý život, postupujte podle pokynů níže.

Použijte v 6 krocích:

1. Naplňte průhlednou nádobu pitnou vodou po značku 1/2 litru, 0,8 litru nebo 1 litru.
 2. Umístěte filtr do nádoby.
 3. Do filtru vložte ořechy, zrna, kávová zrna nebo semínka.
 4. Vložte tyčový mixér (není součástí dodávky) a jednu minutu jemně mixujte a rozmixujte.
 - 5A. (volitelně): Odstraňte sítko a jemně promíchejte obsah dřevěnou lžící, dokud nevidíte dužinu.
 - 5B. Jemně stlačte obsah sítko pěchovadlem, abyste vytlačili poslední kapky dužiny.
 6. Umístěte víko na průhlednou nádobu a vložte ji do chladničky.
- Výsledný nápoj před použitím promíchejte.

1- POZOR! Dodržujte prosím následující:

A- Čištění: Před prvním použitím důkladně umyjte všechny části Vegan Milker®.

B- Všestrannost: Filtr Vegan Milker® lze také použít v univerzálním kuchyňském náčiní. Použití vyšší a užší nádoby (hrnec, podšálek...) napomáhá procesu filtrace.

DŮLEŽITÉ: voda by měla semena vždy zakrývat. Pokud to není možné, přidejte semínka po troškách při rmutování.

C- Horká voda: Skleněné a plastové nádoby a filtry Vegan Milker® jsou vyrobeny z nejlepších materiálů dostupných na trhu (evropském i severoamerickém).

Po intenzivních chemických testech v Německu je schválen pro použití s vodou o teplotě 100° (maximálně 15 minut), aniž by do jídla nebo nápojů unikaly jakékoli chemické nebo toxické prvky. Testy provedly Bureau Veritas a TÜV Rheinland (v Německu) a AIMPLAS (Plastic Technology Center) ve Španělsku.

D- „MÜLSI®“ varianta

d1: Filtr a vložky (AISI 316 nerezová ocel):

Otvory v ocelové síti horního filtru jsou 150 µ* (=0,15 mm).

Pokud je na spodku filtru použita kulatá „slepá vložka“ (bez perforace), konečným výsledkem bude „ultra jemný“ nápoj.

Pokud použijete kulatou vložku s perforovanými 300 µ* otvory (=0,3 mm) na dně filtru, konečný produkt bude krémovější a intenzivnější emulze.

Pozor: Kulaté vložky mohou mít ostré hrany.

d2: Turbulence: S filtrační vložkou se vytváří turbulence, která optimalizuje emulzi. Pro lepší výsledky pohybujte tyčovým mixérem po filtru nahoru a dolů.

d3: Použití v kuchyňském náčiní: Pokud místo hrnce Vegan Milker® použijete jakékoli kuchyňské nádobí, doporučujeme použít děrovanou vložku s kulatým dnem a posouvat MÜLSI® v kuchyňském nádobí.

d4: Svařování: Uvnitř MÜLSI filtru je vidět svislá čára. To není nic jiného než svařovací linie ocelové sítě. Síťovina je elektrolyticky leštěná a určená pro použití v potravinářském průmyslu.

2- ČIŠTĚNÍ

A-Dužina z lisování suroviny, kterou používáte, zůstává na dně filtru (část B). Doporučujeme jej opatrně oddělit od filtru dřevěnou nebo plastovou lžící nebo špachtlí (nepoužívejte kovový nástroj, aby nedošlo k poškození filtru).

Tuto drť neházejte do dřezu, protože její konzistence může ucpat odtokové potrubí.

Podívejte se na náš blog www.veganmilker.com, kde najdete informace o tom, jak přeměnit dužinu na zdravá jídla.

B- Filtr (B) musí být očištěn pod tekoucí vodou ihned po použití, než dužina zaschne. Pokud je to možné, čistěte jej horkou vodou, i když jej lze perfektně umýt i studenou vodou, pokud je čištění provedeno ihned po přípravě zeleninového nápoje. Nádobu otřete dosucha suchou kuchyňskou utěrkou.

C- Pokud není provedeno okamžité čištění a dužina se suší na filtru. Síťový filtr předem namočte do čisté vody a poté jej důkladně vyčistěte měkkým kartáčkem. Nepoužívejte kovové nástroje, mohlo by dojít k poškození. Další triky na čištění na www.veganmilker.com.

D- Nepoužívejte abrazivní prostředky, nebo žíravý čistič k čištění Vegan Milker®. Postačí teplá čistá voda nebo voda s běžným mycím prostředkem.

E- Předúprava dřeva a bambusového krytu. Před prvním použitím a pro zvýšení přirozené odolnosti proti vlhkosti potřete oba prvky olejem přicházejícím do styku s potravinami, jako je rostlinný olej. Oba prvky potřete rostlinným olejem v jedné vrstvě, přebytek setřete a ošetření opakujte o 24 hodin později.

F-Lze mýt v myčce na nádobí. Všechny prvky Vegan Milker® lze mýt v myčce, kromě dřevěného pěchovadla a korkového víka nebo bambusového víka.

G-MÜLSI®: Mikroperforované vložky se doporučuje čistit kartáčkem (například zubním kartáčkem).

H- Filtr z nerezové oceli: ocelový síťový filtr Vegan Milker® by měl být čas od času důkladně vyčištěn (zejména pokud používáte Vegan Milker® k přípravě kávy).

Do pánve nalijte 1 litr horké vody o teplotě 60 °C, poté přidejte 1 lžičku jedlé sody. Namočte síťku filtru do této vody na 5 minut a poté ji jemně vydrhněte zubním kartáčkem. Bude jako nový!

* Výrobce nenese odpovědnost za poruchy způsobené nedodržením předchozích pokynů.

3- TYČOVÝ MIXÉR

Vegan Milker® lze použít s jakýmkoli domácím nebo profesionálním tyčovým mixérem.

Tyčový mixér není součástí balení Vegan Milker®!

4- TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY A CERTIFIKÁTY

- **Ocelový filtr**(filtrační síť): AISI 316 nerezová ocel, 300 µ (0,3 mm) s mikroperforací, s výjimkou řady MÜLSI®, která je 150 µ (0,15 mm).

- **Certifikáty:** Produkty Vegan Milker® a jejich ingredience jsou certifikované jako potravinářské, schválené FDA a neobsahují toxické chemikálie, jako je PVC, BPA, halogenové sloučeniny, formaldehyd a další.

Testování a certifikace byly provedeny Bureau Veritas a TÜV Rheinland (Německo) a AIMPLAS (Plastic Technology Center) ve Španělsku.

- **Patenty a ochranné známky:** Vegan Milker®, Veggle®, Chufamix®, MÜLSI® a Emulsionizer® jsou registrované značky. V důsledku toho je jeho neoprávněné použití zakázáno a odpovědnost musí být vyhrazena majiteli. Mechanismus výroby nápojů a jeho části a příslušenství, včetně této uživatelské příručky, jsou chráněny patenty na vynálezy a autorskými právy v Evropě, Číně, Spojených státech, Mexiku a dalších. Jejich výroba, komercializace, nabízení, dovoz, jakož i jejich použití či kopírování bez souhlasu vlastníka je zakázáno.

5- ZÁRUKA

V případě pozorování, reklamace kvality nebo poruchy kontaktujte distributora produktu.

6- OBLÍBENÉ RECEPTY

Recept na rýžové mléko

Rýžový nápoj je jedním z neznámějších rostlinných mlék na světě. Díky nízkému glykemickému indexu a bezlepkovému složení je velmi oblíbenou volbou pro lidi s cukrovkou nebo celiakií.

Základní recept:

40 g rýže (různé dle vašeho výběru)

0,8 litru horké vody

Sůl a sladidlo podle chuti

Doporučuje se vařit rýži na středním plameni alespoň 7 minut

Recept na ovesné mléko

Pro své nekonečné vlastnosti a nutriční výhody ovesné mléko vyniká mezi rostlinnými mléky. Poskytuje více sacharidů, vlákniny, vitamínů, bílkovin a minerálních látek než jiné obiloviny. Je to velmi snadné. Jeho textura vlivem tepla houstne, a proto je atraktivní pro bešamel, krémy a další kulinářské použití.

Základní recept:

50 g ovesných vloček
0,8 l 60°C horké vody
Špetka soli a sladidla podle chuti

Recept na sójové mléko

Sójové mléko je tradiční nápoj, který je velmi populární v mnoha částech Ameriky a Asie. V současnosti je jedním z nejkonzumovanějších rostlinných mlék téměř v celé Evropě.

Základní recept:

80 g namočených a uvařených bílých sójových bobů
0,8 litru vody
Špetka soli a sladidla podle chuti

Mléko lze připravit z namočených syrových fazolí (bez předvaření) a výsledné mléko vaříme na středním plameni 15-30 minut.

Recept na mandlové mléko

Mandlové mléko je jedním z nejvíce konzumovaných rostlinných mlék na světě.

Základní recept:

100 g mandlí
0,8 litru vody
Špetka soli a sladidla podle chuti

Recept na kešu mléko

Kešu mléko je lahodné krémové rostlinné mléko, které je bez lepku.

1 litr vody
120 g kešu oříšků
Špetka soli a sladidla podle chuti

Recept na kaštanové mléko

Kaštanové mléko lze připravit na více způsobů, ale já mám nejraději pečené kaštany.

1 litr horké vody (60 stupňů)
24 oloupaných pečených kaštanů (nutno namočit na 8 hodin)
2 polévkové lžice surového třtinového cukru
Špetka soli

Recept na kokosové mléko

Na rozdíl od jiných ořechů obsahuje kokosové mléko nasycené tuky, které znesnadňují filtraci. Trik, jak připravit lahodný kokosový nápoj, je použít k jeho přípravě horkou vodu.

Základní recept:

100 g čerstvého nebo sušeného kokosu
0,8 litru horké vody 70 °C
špetku soli a oblíbené sladidlo

Recept na arašídové mléko

Domácí oříškové mléko je lahodné veganské mléko bez lepku a laktózy. Všechna mléka z lískových oříšků jsou lahodná, ale toto je ořech, který zraje pomaleji a zachovává si svou chuť lépe než ostatní.

100-150 gramů lískových ořechů
1 litr vody
1 lžíce třtinového cukru nebo medu (volitelně)
1 lžička skořice
1 špetka soli

Recept z ořechového a kakaového mléka

Pokud ořechy nejsou žluklé, ořechové mléko je vynikající rostlinné mléko. Může být ozvláštněný špetkou soli, nebo v příchutích jako kakao, karoba, vanilka, cukr...

Jeden litr vody (pokojová teplota)
1 šálek (150 gramů) vlašských ořechů
¼ pomerančové kůry
1 polévková lžíce kakaového prášku
1 ½ lžíce třtinového cukru nebo 20 ml agávového sirupu nebo medu

Pro více receptů navštivte stránky výrobce: <https://www.veganmilker.com/en/recipes/>