



Vegan Milk[®]

by ChufaMix[®]

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА



www.veganmilkер.bg

VEGAN MILKER® МОДЕЛИ

CORE



CLASSIC



SOUL



MÜLSI



MÜLSI SOUL



**ДОБАВИ
И НАТУРАЛНИ
ОВКУСИТЕЛИ**



1



2



3



4



5



6



СЪВМЕСТИМ С ВСЕКИ КУХНЕНСКИ СЪД



MÜLSI® ВЕРСИИ



ПОСТАВЯНЕ НА ФИЛТЪРЕН ДИСК



УЛТРАФИН

(НЕПЕРФОРИРАН)



КРЕМООБРАЗЕН

300µ = 0,3 mm



MÜLSI® ВЕРСИИ

РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

Vegan Milker® е кухненски инструмент за приготвяне на растителни млека и кафе чрез изстискване на ядки, зърнени храни, кафеени зърна, всякакви други семена и растения. Най-добрият начин е да използвате Vegan Milker® е в комбинация с ръчен пасатор (получаване на супер ефикасна емулсия от 1 литър за 1 минута), въпреки че можете да го използвате и като обикновена цедка. Останалата пулпа може да се преработи за не повече от 5 минути във вкусни, сладки, сурови или готвени вегански ястия. Ако искате вашият Vegan Milker® да издържи цял живот, следвайте следващите инструкции.

6 СЪПКИ

Съпка 1: Напълнете контейнера с питейна вода до маркировката за 1/2 литър, 0,8 литра или 1 литър.

Съпка 2: Поставете филтъра в контейнера на Vegan Milker.

Съпка 3: Поставете ядките, зърнените храни, зърната кафе или семената във филтъра.

Съпка 4: Поставете ръчния пасатор вътре (не е включен в комплекта) и пасирайте внимателно в продължение на една минута.

Съпка 5А (по избор): Извадете пасатора и с помощта на дървена лъжица разбъркайте, докато течността се оцеди

Съпка 5Б: Натиснете плавно с буталото, за да изстискате и последните капки.

Съпка 6: Поставете капака на контейнера и го поставете в хладилника. Разбъркайте преди сервиране.

1- ВНИМАНИЕ*

А - Измиване: Измийте всички компоненти на Vegan Milker® преди първата употреба.

В - Универсалност: Филтърът Vegan Milker® може да се използва в кухненски съдове. Използването на по-висок и по-тесен съд подпомага филтрирането. Водата винаги трябва да покрива семената, ако не го прави, добавяйте ги малко по малко, докато пасирайте.

С - Гореща вода: Съклените и пластмасовите съдове на Vegan Milker®, както и филтрите, са изработени от най-добрите материали на пазара (всички с европейски и северноамерикански произход). След интензивни химически тестове, проведени в Германия, те са одобрени за използване с вода с температура 100° (за максимум 15 минути), без никакви химически или токсични елементи да мигрират към храната или напитките. Тестовите са проведени от Bureau Veritas и TÜV Rheinland в Германия и от AIMPLAS (Център за технологии за пластмаси) в Испания.

D - "MÜLSI®" МОДЕЛ

d1 - Мрежа и дискове (неръждаема стомана AISI 316): Отворите в стоманената мрежа на горния филтър са 150 µ* (=0,15 mm). Ако използвате диска без перфорации в основата, ще направите "ултрафина" напитка. Ако използвате перфорирани диск с 300 µ* дупки (=0,3 mm), ще получите по-кремообразна и по-интензивна емулсия.

Внимание: Краищата на диска могат да бъдат остри.

d2: Турбулентност: С перфорирания диск се създава турбуленция, която оптимизира емулсията. За по-добра емулсия движете пасатора нагоре-надолу във филтъра.

d3: Използване в готварски съдове: Когато използвате какъвто и да е кухненски съд вместо контейнера Vegan Milker®, препоръчваме да използвате перфорирания диск и да движите MÜLSI® в кръг вътре в съда.

d4: Заваряване: Във вътрешността на филтъра MÜLSI може да се види вертикална линия. Това е заваряването на стоманената мрежа. Тя е електрополирана и е предназначена за употреба в хранително-вкусовата промишленост.

2- ПОЧИСТВАНЕ*

А- Пулпата, получена от пресоването на използваната от вас суровина, ще остане залепнала на дъното на филтъра (част Б). Нашата препоръка е да я отделите внимателно от филтъра с помощта на дървена или пластмасова лъжица или шпатула (никога метална, за да не повредите филтъра). Не изхвърляйте тази каша в мивката, тъй като нейната консистенция може да блокира тръбите в кухнята. Вижте в нашия уебсайт www.veganmilkер.bg как да превърнете пулпата в здравословни ястия.

В- Филтърът (част Б) трябва да се почиства под течаща вода веднага след използването му и преди пулпата в него да изсъхне. Почистете го с гореща вода, въпреки че може да се измие и със студена вода, стига тази операция да се извърши непосредствено след приготвянето на растителната напитка. Подсушете филтъра с кухненска кърпа.

С- Ако не го направите по този начин и пулпата изсъхне, не остъргвайте пълнителя с друга груба метална повърхност, а вместо това използвайте четка. Още трикове за почистване на www.veganmilkер.bg

Д- Никога не използвайте абразивни почистващи препарати или химически средства за почистване на Vegan Milkер®. Само вода или вода със сапун е повече от достатъчна.

Е- Дървено бутало и бамбуков капак: Преди да се използват за първи път и за да се повиши естествената им устойчивост на влага, те трябва да се обработят с масло, одобрено за контакт с храни, например растително масло - зехтин, олио, кокосово масло и др. Намажете ги с масло веднъж, избършете излишното масло и повторете обработката след 24 часа.

Ф- Може да се мие в съдомиялна машина: Компонентите на Vegan Milkер® могат да се мият в съдомиялна машина, с изключение на дървеното бутало и капака от бамбук.

G- MÜLSI®: Препоръчваме да почиствате микроперфорираниите дискове с четка (например с четка за зъби).

Н- Мрежа от неръждаема стомана: От време на време (особено ако използвате Vegan Milkер® за приготвяне на кафе) е препоръчително да почиствате старателно стоманената мрежа на Vegan Milkер®. Сложете 1 литър гореща вода с температура 60°C в тенджерата и добавете 1 супена лъжица сода за хляб. Потопете филтърната мрежа за 5 минути и я разтрийте внимателно с помощта на четка за зъби. Тя ще бъде като нова!

3- РЪЧЕН ПАСАТОР

Vegan Milkер® работи с всеки стандартен и непромишлен ръчен пасатор или миксер за домашна употреба. Ръчният пасатор не е включен в комплекта на Vegan Milkер®.

4- ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОДОБРЕНИЯ

- **Стоманена мрежа:** AISI 316 неръждаема стомана с микроперфорация 300 μ (0,3 mm), с изключение на версията MÜLSI®, която е 150 μ (0,15 mm).

- **Одобрение:** Vegan Milker® и неговите материали са със сертифицирано качество за контакт с храни, одобрени от FDA и не съдържат токсични химически компоненти като PVC, BPA, халогенни съединения, формалдехид и др. Тествани и сертифицирани от Bureau Veritas и TÜV Rheinland в Германия и от AIMPLAS (Център за технологии за пластмаси) в Испания.

- **Патенти и търговски марки:** Vegan Milker®, Veggle®, Chufamix®, MÜLSI® и Emulsionizer® са регистрирани търговски марки. Следователно неоторизираното им използване е забранено, като действията по преследването им са запазени за собственика. Механизмът за производство на напитката и неговите компоненти и аксесоари, включително това ръководство за потребителя, са защитени с патентни права за изобретения и авторски права в Европа, Китай, САЩ, Мексико и др. Тяхното изработване, комерсиализиране, предлагане, внос и всякаква експлоатация или възпроизвеждане без съгласието на собственика са забранени.

5 - ГАРАНЦИЯ

Chufamix S.L. ще ремонтира или замени този продукт в рамките на 3 години, ако повредата му е настъпила поради неизпълнение на производствени задължения, а не поради неправилна употреба, пренебрегване на инструкциите, описани в това ръководство. Запазете документ за покупка, номер на поръчката и касов бон като гаранционен сертификат.

Свържете се с нас: www.veganmilker.bg





**СВАЛИ КНИГАТА
БЕЗПЛАТНО**

**НАД 70 РЕЦЕПТИ
ЗА РАСТИТЕЛНИ МЛЕКА,
ЗДРАВΟΣЛОВНИ НАПИТКИ И
ВКУСНИ ЯСТИЯ**



www.veganmilkер.bg



ChufaMix® Made by Chufamix® S.L.
Picapedrers 10,
46120 Alboraiia, València.
Spain (Europe)

