

UPUTE ZA UPORABU

Vegan Milker by Chufamix uređaj za pripremu biljnog mlijeka + Recepti

Pročitajte ovaj korisnički priručnik kako biste maksimalno iskoristili svoj uređaj.

Vegan Milker® je kuhinjski alat koji vam omogućuje da napravite biljno mlijeko i kavu prešanjem orašastih plodova, žitarica, zrna kave, drugih sjemenki i biljaka.

Najučinkovitije je koristiti Vegan Milker® u kombinaciji sa štapnom miješalicom: u 1 minuti dobivate do 1 litre emulzije. Po potrebi se uređaj može koristiti i kao obični filter.

Preostala pulpa može se reciklirati u 5 minuta kao ukusna, slatka, sirova ili kuhana veganska hrana.

Ako želite da vaš Vegan Milker® traje cijeli život, slijedite upute u nastavku.

Uporaba u 6 koraka:

1. Napunite prozirnu posudu pitkom vodom do oznake od 1/2 litre, 0,8 litre ili 1 litre.
 2. Smjestite filter u posudu.
 3. U filter stavite orašaste plodove, žitarice, zrna kave ili sjemenke.
 4. Umetnite štapni blender (nije sastavni dio paketa) i lagano miksajte i pasirajte jednu minutu.
 - 5A. (opcionarno): Uklonite cjedilo i nježno promiješajte sadržaj drvenom kuhačom dok ne vidite pulpu.
 - 5B. Nježno pritisnite sadržaj cjedila tamperom kako biste istisnuli posljednje kapi pulpe.
 6. Stavite poklopac na prozirnu posudu i stavite je u hladnjak.
- Prije upotrebe dobiveni napitak promiješajte.

1- PAŽNJA! Molimo Vas slijedite sljedeće upute:

A- Čišćenje: Prije prve uporabe temeljito operite sve dijelove Vegan Milker®-a.

B- Svestranost: Filter Vegan Milker®-a također se može koristiti u univerzalnoj kuhinjskoj posudi. Korištenje više i uže posude (lonac, zdjela...) pomaže u procesu filtriranja.

VAŽNO: voda uvijek treba prekriti sjeme. Ako to nije moguće dodajte sjemenke malo po malo uz mućenje.

C- Vruća voda: Vegan Milker® staklene i plastične posude i filtri izrađeni su od najboljih materijala dostupnih na tržištu (sve su europskog i sjevernoameričkog porijekla). Nakon intenzivnih kemijskih testova u Njemačkoj, odobren je za korištenje s vodom na 100° (maksimalno 15 minuta) bez ispuštanja bilo kakvih kemijskih ili toksičnih elemenata u hranu ili piće.

Ispitivanja su proveli Bureau Veritas i TÜV Rheinland (u Njemačkoj) te AIMPLAS (Plastic Technology Center) u Španjolskoj.

D- „MÜLSI®“ varijanta

d1: Filtri i umeci (AISI 316 nehrđajući čelik):

Rupe u čeličnoj mrežici gornjeg filtera su promjera 150 µ* (=0,15 mm).

Ako se na dnu filtra koristi okrugli "slijepi umetak" (bez perforacije), krajnji rezultat bit će "ultra fino" piće.

Ako koristite okrugli umetak s perforiranim rupama od $300\ \mu^*$ ($=0,3\ \text{mm}$) na dnu filtra, konačni proizvod će biti kremastija i intenzivnija emulzija.

Pažnja: Okrugli umeci mogu imati oštre rubove.

d2: Turbulencija: Turbulencija se stvara pomoću filterskog umetka koji optimalizira emulziju. Za bolje rezultate pomičite štapni blender gore-dolje po filteru.

d3: Uporaba u kuhinjskim posudama: Ako koristite kuhinjsko posuđe umjesto Vegan Milker® lonca, preporučujemo korištenje okruglog umetka s perforiranim dnom i pomicanje MÜLSI®-a u kuhinjskom posuđu.

d4: Varenje: Unutar MÜLSI filtra može se vidjeti okomita linija. Ovo nije ništa drugo nego linija zavarivanja čelične mreže. Mrežica je elektropolirana i namijenjena za upotrebu u prehrambenoj industriji.

2- ČIŠĆENJE

A- Pulpa od prešanja sirovine koju koristite ostaje na dnu filtera (B dio). JPreporučamo da ga pažljivo odvojite od filtra drvenom ili plastičnom žlicom ili lopaticom (nemojte koristiti metalni alat kako ne biste oštetili filter).

Ne bacajte ovu kašu u sudoper, jer njena konzistencija može začepiti odvodne cijevi.

Provjerite naš blog www.veganmilker.com za informacije o tome kako pulpu pretvoriti u zdrave obroke.

B- Filter (B dio) mora se očistiti pod vodom iz slavine odmah nakon upotrebe, prije nego što se pulpa osuši. Ako je moguće, očistite ga vrućom vodom, iako se savršeno može oprati i hladnom vodom, pod uvjetom da se čišćenje obavi neposredno nakon pripreme biljnog napitka. Obrišite posudu suhom kuhinjskom krpom.

C- Ako je propušteno neposredno čišćenje i pulpa se osušila u filtru. Mrežasti filter prethodno namočite u čistu vodu, a zatim ga temeljito očistite mekom četkom.

Nemojte koristiti metalne alate, mreža se može oštetiti.

Više trikova za čišćenje na www.veganmilker.com.

D- Nemojte koristiti abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje, za čišćenje Vegan Milker®-a. Dovoljna je topla čista voda ili voda s uobičajenim sredstvom za pranje posuđa.

E- Priprema drvenog tampera i bambusnog poklopca. Prije prve uporabe i za povećanje prirodne otpornosti na vlagu, premažite oba elementa uljem koje dolazi u dodir s hranom, poput biljnog ulja.

Oba elementa premažite biljnim uljem u jednom sloju, obrišite višak i ponovite tretman nakon 24 sata.

F-Može se čistiti u perilici za posuđe. Svi Vegan Milker® elementi mogu se prati u perilici posuđa, osim drvenog tampera i plutenog poklopca ili poklopca od bambusa.

G-MÜLSI®: Preporučljivo je očistiti mikroperforirane umetke četkom (npr. četkicom za zube).

H- Filtar od nehrđajućeg čelika: čelični mrežasti filtar Vegan Milker®-a treba temeljito očistiti s vremena na vrijeme (posebno ako koristite Vegan Milker® za kuhanje kave).

U posudu ulijte 1 litru vruće vode na 60°C, pa dodajte 1 žlicu sode bikarbone. Namočite mrežicu filtera u ovu vodu na 5 minuta, zatim je nježno istrljajte četkicom za zube. Bit će kao nov!

*Proizvođač nije odgovoran za kvarove uzrokovane nepoštivanjem prethodnih uputa.

3- ŠTAPNI MIKSER

Vegan Milker® može se koristiti s bilo kojim kućnim ili profesionalnim štapnim mikserom.

Štapni mikser nije dio Vegan Milker® paketa!

4- TEHNIČKE KARAKTERISTIKE I CERTIFIKATI

- **Metalni filtar** (mreža za filtriranje): AISI 316 nehrđajući čelik, s perforacijama od 300 μ (0,3 mm) mikrona, izuzev MÜLSI® serije, gdje su perforacije od 150 μ (0,15 mm).

- **Certifikati:** Vegan Milker® proizvodi i njihovi sastojci certificirani su za hranu, odobreni su od FDA i ne sadrže otrovne kemikalije kao što su PVC, BPA, halogeni spojevi, formaldehid i još mnogo toga.

Ispitivanje i certificiranje proveli su Bureau Veritas i TÜV Rheinland (Njemačka) i AIMPLAS (Plastic Technology Center) u Španjolskoj.

- **Patenti i zaštitni znakovi:** Vegan Milker®, Veggle®, Chufamix®, MÜLSI® i Emulsionizer® registrirani su brendovi. Zbog toga je zabranjeno njegovo neovlašteno korištenje, a odgovornost snosi vlasnik. Mehanizam za proizvodnju napitaka i njegovi dijelovi i pribor, uključujući ovaj korisnički priručnik, svi su zaštićeni patentima za izume i autorskim pravima u Europi, Kini, Sjedinjenim Državama, Meksiku i drugim državama. Zabranjena je njihova proizvodnja, komercijalizacija, ponuda, uvoz, kao i korištenje ili umnožavanje bez suglasnosti vlasnika.

5- JAMSTVO

U slučaju zapažanja, pritužbe na kvalitetu ili kvara, obratite se distributeru proizvoda.

6- POPULARNI RECEPTI

Recept mlijeka od riže

Napitak od riže jedno je od najpoznatijih biljnih mlijeka na svijetu. Zbog niskog glikemijskog indeksa i bez glutena, vrlo je popularan izbor za osobe s dijabetesom ili celijakijom.

Osnovni recept:

40 g riže (varijanta po želji)

0,8 litara vruće vode

Sol i sladilo po ukusu

Preporuča se kuhati rižu na srednjoj vatri najmanje 7 minuta

Recept za zobeno mlijeko

Zbog svojih beskrajnih svojstava i nutritivnih blagodati, zobeno mlijeko se ističe među biljnim mlijecima. Pruža više ugljikohidrata, vlakana, vitamina, proteina i minerala od ostalih žitarica. Vrlo ga je jednostavno napraviti. Njegova tekstura se zgušnjava zbog topline, što ga čini atraktivnim za bešamel, kreme i druge kulinarske namjene.

Osnovni recept:

50 g zobnih pahuljica

0,8 l vruće vode 60°C

Prstohvat soli i sladila po ukusu

Recept za sojino mlijeko

Sojino mlijeko tradicionalno je piće koje je vrlo popularno u mnogim dijelovima Amerike i Azije. Trenutno je jedno od najkonzumiranijih biljnih mlijeka u gotovo cijeloj Europi.

Osnovni recept:

80 g namočene i kuhane bijele soje

0,8 litara vode

Prstohvat soli i sladila po ukusu

Mlijeko se može pripremiti od namočenih sirovih mahuna (bez prethodnog kuhanja), a dobiveno mlijeko se kuha na srednjoj vatri 15-30 minuta.

Recept za bademovo mlijeko

Bademovo mlijeko je jedno od najčešće konzumiranih biljnih mlijeka u svijetu.

Osnovni recept:

100 g badema

0,8 litara vode

Prstohvat soli i sladila po ukusu

Recept za mlijeko od indijskih oraha

Mlijeko od indijskog oraha je ukusno kremasto biljno mlijeko koje ne sadrži gluten.

1 litra vode

120 g indijskih oraščića

Prstohvat soli i sladila po ukusu

Recept za mlijeko od kestena

Mlijeko od kestena se može pripremiti na više načina, ali meni je najdraže kada se koriste pečeni kesteni.

1 litra tople vode (60 stupnjeva)

24 oguljena pečena kestena (moraju se namakati 8 sati)

2 žlice sirovog šećera od trske

Prstohvat soli

Recept za kokosovo mlijeko

Za razliku od ostalih orašastih plodova, kokosovo mlijeko sadrži zasićene masti, što otežava filtriranje.

Trik za pripremu ukusnog napitka od kokosa je korištenje vruće vode.

Osnovni recept:

100 g svježeg ili sušenog kokosa

0,8 litara vruće vode 70 °C

Prstohvat soli i sladila po ukusu

Recept za mlijeko od lješnjaka

Domaće mlijeko od lješnjaka je ukusno vegansko mlijeko bez glutena i laktoze.

Sva mlijeka od lješnjaka su ukusna, ali ovo je orašasto voće koje sporije sazrijeva i bolje zadržava okus od drugih.

100-150 grama lješnjaka

1 litra vode

1 žlica šećerne trske ili meda (po želji)

1 žličica cimeta

1 prstohvat soli

Recept s mlijekom od oraha i kakaa

Ako orašasti plodovi nisu užegli, orašasto mlijeko je izvrsno biljno mlijeko. Može biti poseban s malo soli ili u okusima poput kakaa, rogača, vanilije, šećera...

Jedna litra vode (sobne temperature)

1 šalica (150 grama) oraha

¼ narančine kore

1 žlica kakaa u prahu

1 ½ žlica šećerne trske ili 20 ml sirupa od agave ili meda

Za više recepata posjetite web stranicu proizvođača: <https://www.veganmilker.com/en/recipes/>