

# Vegan Milker magyar nyelvű használati útmutató

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

A Vegan Milker® egy olyan konyhai eszköz, amely diófélék, gabonafélék vagy bármilyen más magvak kipréselésével növényi tej és kávé készítésére alkalmas. A legjobb eredményért, a Vegan Milker®-t használja botmixerrel együtt (1 perc alatt 1 liternyi szuperhatékony emulziót kapunk), sőt egyszerű szűrőként is használhatja. A visszamaradt pép 5 perc alatt újrahasznosítható ízletes, édes, nyers vagy főtt vegán ételekhez.

**Ha azt szeretné, hogy a Vegan Milker® egy életre szóljon, kövesse a következő utasításokat.**

### 6 LÉPÉS (3. oldal)

- 1. lépés:** Töltse fel a tartályt ivóvízzel a 1/2 literes, 0,8 literes vagy 1 literes jelölésig.
- 2. lépés:** Tegye be az üveg töltőpoharat a tartály belsejébe.
- 3. lépés:** Helyezze a dióféléket, gabonaféléket, kávészemeket vagy magvakat a töltőpohárba.
- 4. lépés:** Tegye be a botmixert (nem tartozék), és keverje össze az edény tartalmát óvatosan egy percig.
- 5A. lépés (nem kötelező):** Vegye ki a töltőpoharat, és egy fakanál segítségével finoman mozgassa meg, amíg meg nem látja a pépet.
- 5B. lépés:** Óvatosan nyomja meg a mozsárral, hogy az utolsó cseppeket is kipréselje.
- 6. lépés:** Helyezze a fedelet a tartályra, és tegye a hűtőszekrénybe. Tálalás előtt keverje meg.

### 1 - FIGYELEM!

**A- Mosás:** Első használat előtt mossa el az összes Vegan Milker® alkatrészt.

**B- Sokoldalúság:** A Vegan Milker® szűrő konyhai edényekben is használható. Magasabb és keskenyebb edény (lábas, mártogatós...) használata segíti a szűrést. A víznek mindig el kell fednie a magokat, ha nem, akkor öntsük fel apránként, ahogy emulgálunk.

**C- Forró víz:** A Vegan Milker® üveg és műanyag edények, valamint a szűrők a piacon kapható legjobb anyagokból készülnek (mind európai és észak-amerikai eredetűek). A Németországban elvégzett intenzív kémiai tesztek után, 100°-os vízzel való használatra lettek jóváhagyva. (maximum 15 percig) anélkül, hogy bármilyen vegyi vagy mérgező elem bekerülne az élelmiszerbe vagy italokba. A vizsgálatokat a Bureau Veritas és a TÜV Rheinland végezte Németországban, valamint az AIMPLAS (Műanyagtechnológiai Központ) Spanyolországban.

### D- "MÜLSI®" változat

**d1: Háló és tárcsák** (AISI 316 rozsdamentes acél): A felső szűrő acélhálójának lyukai 150 μ\* (=0,15 mm). Ha a "vak" (perforáció nélküli) lemezt használja az alján, akkor "ultrafinom" italt készít. Ha a 300 μ\* lyukakkal (=0,3 mm) ellátott perforált lemezt használja, akkor krémesebb és intenzívebb emulziót kap. (\*μ = micron)

Figyelem! A korong szélei élesek lehetnek.

**d2: Turbulencia:** A perforált koronggal olyan turbulencia jön létre, amely optimalizálja az emulziót. A jobb élmény érdekében mozgassa fel-le a botmixert a szűrőn belül.

**d3: Használat lábasokban:** Ha a Vegan Milker® edény helyett bármilyen konyhai edényt használ, javasoljuk, hogy használja a perforált korongot, és a MÜLSI®-t körkörösén mozgassa a lábasban.

**d4: Hegesztés:** A MÜLSI szűrő belsejében függőleges vonal látható. Ez az acélháló hegesztése. Elektropolírozott és élelmiszeripari felhasználásra készült.

## 2- TISZTÍTÁS\*

**A-** Az Ön által használt nyersanyag préseléséből származó pép a szűrőüveg alján megtapad (B rész). Javasoljuk, hogy óvatosan válassza le azt egy fa vagy műanyag kanál vagy spatula segítségével (soha ne fémmel, hogy elkerüljük a töltőanyag sérülését).

Ne dobja ezt a pépet a mosogatóba, mert az állagából adódóan eltömítheti a konyhai csöveket. A [www.veganmilker.com](http://www.veganmilker.com) blogunkon olvashatja, hogyan alakíthatja át a pépet egészséges ételké.

**B-** A szűrőt (B rész), a csap alatt kell megtisztítani, közvetlenül a használat után, mielőtt a benne lévő pép kiszáradna. Lehetőleg forró vízzel tisztítsa meg, habár tökéletesen mosható hideg vízzel is, amennyiben ezt a műveletet közvetlenül a vega-ital elkészítése után végezzük. Szárítsa meg a szűrőüveget egy konyharuhával.

**C-** Ha nem így csinálja, és a pép kiszárad, ne kaparja le a töltőanyagot durva fémmel, hanem használjon ecsetet. További tisztítási trükköket talál a [www.veganmilker.com](http://www.veganmilker.com) oldalon.

**D-** Soha ne használjon súrolószereket vagy vegyi anyagokat a Vegan Milker® tisztításához. Elegendő a víz vagy szappanos víz használata.

**E- Fa mozsár és bambuszfedél.** Az első használat előtt és a természetes nedvességgel szembeni ellenálló képességük növelése érdekében az élelmiszerekkel való érintkezéshez engedélyezett olajjal kell kezelni őket, például növényi olajjal. Egyszer olajozza be, törölje le a felesleges olajat, majd ismétlje meg a kezelést 24 órával később.

**F- Mosogatógépben mosható.** A Vegan Milker® alkatrészei mosogatógépben moshatóak, kivéve a fa mozsarat és a parafa fedelet, vagy a bambusz fedelet.

**G- MÜLSI®:** Javasoljuk, hogy a mikroperforált tárcsákat kefével (például fogkefével) tisztítsa meg.

**H- Rozsdamentes acélháló:** Időről időre (különösen, ha a Vegan Milker®-t kávé készítésére használja) ajánlatos alaposan megtisztítani a Vegan Milker® acélhálót. Tegyen 1 liter 60°C-os vizet egy lábasba, és adjon hozzá 1 evőkanál szódabikarbónát. Merítse alá a szűrőhálót 5 percre, majd egy fogkefe segítségével finoman dörzsölje át. Olyan lesz, mintha új lenne!

\*A gyártó nem vállal felelősséget azokban az esetekben, amikor az összes előző utasítást nem tartották be.

## 3- BOTMIXER

A Vegan Milker® minden szabványos és nem ipari, háztartási használatra szánt botmixerrel vagy keverővel működik. A Vegan Milker® csomagoló dobozában nem található botmixer.

## 4- MŰSZAKI JELLEMZŐK ÉS JÓVÁHAGYÁSOK

- **Acélháló:** AISI 316 rozsdamentes acél mikroperforált 300 µ (0,3 mm), kivéve a MÜLSI® változatnál, amely 150 µ (0,15 mm).

**-Jóváhagyás:** A Vegan Milker® anyagai élelmiszerrel érintkező tanúsítvánnyal rendelkeznek, FDA által jóváhagyottak, és mentesek a mérgező kémiai összetevőktől, mint például PVC, BPA, halogénvegyületek, formaldehid stb. A Bureau Veritas és a TÜV Rheinland által Németországban tesztelt és tanúsított és AIMPLAS (Műanyagtechnológiai Központ) által Spanyolországban.

**- Szabadalmak és védjegyek:** Vegan Milker®, Veggle®, Chufamix®, MÜLSI® és Emulsionizer® bejegyzett védjegyek. Következésképpen a nem engedélyezett használatuk tilos, fenntartva a tulajdonosok számára a jogérvényesítéssel kapcsolatos intézkedéseket. Az italgyártás mechanizmusa és annak alkotóelemei és tartozékai, beleértve ezt a használati útmutatót is, mind találmányi szabadalom által védettek és szerzői jogok védik Európában, Kínában, az USA-ban, Mexikóban és más országokban. Előállításuk, kereskedelmi forgalomba hozataluk, kínálatuk, importálásuk és bármilyen felhasználásuk vagy sokszorosításuk a tulajdonos engedélye nélkül tilos.

## **5- GARANCIALEVÉL**

A Chufamix S.L. 3 éven belül megjavítja vagy kicseréli ezt a terméket, ha a meghibásodás gyártási hiba miatt következett be, és nem a nem rendeltetésszerű használat, az utasítások figyelmen kívül hagyása miatt, a jelen útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyásával. Mutassa be a vásárlási jegyet vagy a megrendelést, mint a garanciaigazolást.