

## MANUAL DE UTILIZARE

### Aparat pentru lapte vegetal Vegan Milker by Chufamix + Retete

Va rugam sa cititi acest manual de utilizare pentru a profita la maximum de dispozitivul dvs. Vegan Milker® este un instrument de bucatarie care va permite sa faceti lapte pe baza de plante prin presarea nucilor, cerealelor, boabelor de cafea, a altor seminte si cafea.

Cel mai eficient este sa utilizați Vegan Milker® în combinatie cu un mixer de mana: obtineti pana la 1 litru de emulsie intr-un minut. Daca este necesar, dispozitivul poate fi folosit si ca un simplu filtru.

Pulpa ramasa poate fi reciclata in 5 minute ca un aliment vegana gustoasa, dulce, cruda sau gatita.

Daca doriti ca Vegan Milker® sa reziste o viata intrega, urmati instructiunile de mai jos.

#### Utilizarea in 6 pasi:

1. Umpleti recipientul transparent pana la semnul de 1/2 litru, 0,8 litru sau 1 litru cu apa potabila.
2. Asezati filtrul in recipient.
3. Puneti nuci, cereale, boabe de cafea sau seminte in filtru.
4. Introduceti mixerul (nu este inclus) si amestecati si pasati timp de un minut.
- 5A. (optional): Scoateti sita si amestecati usor continutul cu o lingura de lemn pana cand vedeti pulpa.
- 5B. Apasati usor continutul filtrului cu ajutorul tamperului pentru a stoarce ultimele picaturi din pulpa.
6. Asezati capacul pe recipientul transparent si puneti-l la frigider. Amestecati bautura rezultata inainte de utilizare.

#### 1- ATENTIE! Va rugam sa respectati urmatoarele:

**A- Curatare:** Inainte de prima utilizare, spalati bine toate elementele Vegan Milker®.

**B- Versatilitate:** Filtrul Vegan Milker® poate fi folosit si in recipiente universale de bucatarie. Folosirea unui recipient mai inalt si mai ingust (oala, bol...) ajuta procesul de filtrare.

**IMPORTANT:** apa trebuie sa acopere intotdeauna semintele. Daca acest lucru nu este posibil, adaugati semintele putin cate putin in timp ce le pasati.

**C- Apa fierbinte:** Recipientele si filtrele din sticla si plastic Vegan Milker® sunt fabricate din cele mai bune materiale disponibile pe piata (atat in Europa, cat si in America de Nord).

Dupa teste chimice intensive in Germania, este aprobat pentru utilizare cu apa la 100° (timp de maximum 15 minute) fara ca elemente chimice sau toxice sa scape in alimente sau bauturi.

Testele au fost efectuate de Bureau Veritas si TÜV Rheinland (in Germania) si de AIMPLAS (Centrul de tehnologie a plasticului) din Spania.

#### D- Versiunea „MÜLSI®”.

**d1: Filtru si insertii** (otel inoxidabil AISI 316):

Gaurile din plasa de otel a filtrului superior sunt de 150 µ\* (=0,15 mm).

Daca se foloseste „insertia oarbă” rotunda (fara perforare) in partea de jos a filtrului, rezultatul final va fi o bautura „ultra fina”.

Daca utilizati insertia rotunda cu gauri perforate de  $300 \mu^*$  (=0,3 mm) pe partea inferioara a filtrului, produsul final va fi o emulsie mai cremoasa si mai intensa.

**Atentie:** Insertiile rotunde pot avea margini ascutite.

**d2: Turbulenta:** Turbulenta este creata cu insertia de filtru, care optimizeaza emulsia. Pentru rezultate mai bune, miscati mixerul in sus si in jos in interiorul filtrului.

**d3: Utilizare in ustensile de bucatarie:** Daca utilizati orice ustensil de bucatarie in loc de recipientul Vegan Milker®, va recomandam sa utilizati insertia cu fund rotund perforat si sa miscati filtrul MÜLSI® in ustensilul de bucatarie.

**d4: Sudare:** O linie verticala este vizibila in interiorul filtrului EXTERN. Aceasta nu este altceva decat linia de sudare a plasei de otel. Plasa este electrolustruita si este destinata utilizarii in industria alimentara.

## 2- CURATARE

**A- Pulpa** de la presarea materiei prime pe care o utilizati ramane in partea de jos a filtrului (partea B). Va recomandam sa il separati cu grija de filtru, folosind o lingura sau o spatula de lemn sau plastic (nu folositi un instrument metalic pentru a evita deteriorarea filtrului). Nu aruncati aceasta pulpa in chiuveta, deoarece consistenta ei poate infunda conductele de scurgere.

Consultati blogul nostru [www.veganmilker.com](http://www.veganmilker.com) pentru a afla cum sa transformati pulpa in alimente sanatoase.

**B- Filtrul** (partea B) trebuie curatat sub apa de la robinet imediat dupa utilizare, inainte ca pulpa sa se usuce. Daca se poate curata cu apa fierbinte, desi se poate spala perfect si cu apa rece, atata timp cat curatarea se face imediat dupa prepararea bauturii vegetale. Stergeti recipientul cu un prosop uscat de bucatarie.

**C- Daca curatarea imediat a fost omisa si pulpa s-a uscat in filtru.** Inmuiati filtrul in apa curata, apoi curatati-l bine cu o perie moale. Nu folositi unelte metalice, plasa se poate deteriora. Mai multe trucuri de curatare pe [www.veganmilker.com](http://www.veganmilker.com).

**D- Nu utilizati agenti de curatare abrazivi pentru a curata Vegan Milker®.** Este suficienta apa curata calda sau apa cu detergent normal.

**E- Tratare capacului din lemn si bambus.** Inainte de prima utilizare si pentru a creste rezistenta naturala la umiditate, ungeti ambele elemente cu ulei pentru contact alimentar, cum ar fi uleiul vegetal. Ungeti cele doua elemente cu ulei vegetal intr-un singur strat, stergeti excesul si repetati tratamentul cu 24 de ore mai tarziu.

**F- Poate fi spalat in masina de spalat vase.** Toate elementele Vegan Milker® se pot spala in masina de spalat vase, cu exceptia tamperului din lemn si a capacului de pluta sau a capacului din bambus.

**G-MÜLSI®:** Se recomanda curatarea insertiilor microperforate cu o perie (de exemplu, o periuta de dinti).

**H- Filtru din otel inoxidabil:** filtrul din otel al Vegan Milker® trebuie curatat temeinic din cand in cand (mai ales daca utilizati Vegan Milker® pentru a face cafea).

Turnati 1 litru de apa fierbinte la 60°C intr-o tava, apoi adaugati 1 lingura de bicarbonat de sodiu. Inmuiati filtrul in apa timp de 5 minute, apoi frecati-o usor cu o periuta de dinti. Va fi ca nou!

\*Producatorul nu este responsabil pentru defectiunile cauzate de nerespectarea instructiunilor anterioare.

### 3- MIXER DE MANA

Vegan Milker® poate fi folosit cu orice mixer de mana de uz casnic sau profesional.

Mixerul nu face parte din pachetul Vegan Milker®!

### 4- CARACTERISTICI TEHNICE ȘI CERTIFICATE

- **Filtru din otel** (plasa filtranta): otel inoxidabil AISI 316, cu microperforari de 300 μ (0,3 mm), cu exceptia seriei MÜLSI®, care este de 150 μ (0,15 mm).

- **Certificari:** Produsele Vegan Milker® si componentele sale sunt certificate de calitate alimentara, aprobate de FDA si nu contin substante chimice toxice precum PVC, BPA, componente halogeni, formaldehida etc.

Testele si certificarile au fost efectuate de Bureau Veritas si TÜV Rheinland (Germania) si AIMPLAS (Centrul de tehnologie a plasticului) din Spania.

- **Brevete si marci comerciale:** Vegan Milker®, Veggle®, Chufamix®, MÜLSI® si Emulsionizer® sunt marci comerciale inregistrate. In consecinta, utilizarea lor neautorizata este interzisa, iar raspunderea trebuie sa fie rezervata proprietarului. Mecanismul de productie a bauturilor si piesele si accesoriile acestuia, inclusiv acest manual de utilizare, sunt toate protejate de brevete de inventie si drepturi de autor in Europa, China, Statele Unite ale Americii, Mexico si altele. Este interzisa producerea, comercializarea, oferta, importul, precum si utilizarea sau reproducerea lor fara acordul proprietarului.

### 5- GARANTIE

In cazul unei observatii, reclamatii de calitate sau defectiuni, va rugam sa contactati distribuitorul produsului.

## 6- RETETE POPULARE

### Reteta de lapte de orez

Bautura de orez este unul dintre cele mai cunoscute lapte vegetal din lume. Datorita indicelui ssu glicemic scazut si fara gluten, este o alegere foarte populara pentru persoanele cu diabet sau boala celiaca.

#### Reteta de baza:

40 g de orez (soiul la alegere)

0,8 litri de apa calda

Sare si indulcitor dupa gust

Se recomanda sa fierbeti orezul la foc mediu timp de cel putin 7 minute

### Reteta de lapte de ovaz

Datorita proprietatilor sale nefarsite si beneficiilor nutritionale, lapte de ovaz se remarca printre laptele pe baza de plante. Oferă mai multi carbohidrati, fibre, vitamine, proteine si minerale decat alte cereale. Este foarte usor de facut. Textura sa se ingroasa din cauza caldurii, ceea ce o face atractiva pentru bechamel, creme si alte utilizari culinare.

#### Reteta de baza:

50 g fulgi de ovaz

0,8 l apa calda 60°C

Un praf de sare si indulcitor dupa gust

### Reteta lapte de soia

Laptele de soia este o bautura traditionala care este foarte populara in multe parti ale Americii si Asiei. In prezent, este unul dintre cele mai consumate lapte vegetal din aproape toata Europa.

#### Reteta de baza:

80 g soia alba inmuiata si fiarta

0,8 litri de apa

Un praf de sare si indulcitor dupa gust

Laptele se poate prepara din soia cruda inmuiata (fara pre-fierte), iar laptele rezultat se fierbe la foc mediu timp de 15-30 de minute.

### Reteta de lapte de migdale

Laptele de migdale este unul dintre cele mai consumate lapte vegetal din lume.

#### Reteta de baza:

100 g migdale

0,8 litri de apa

Un praf de sare si indulcitor dupa gust

### Reteta de lapte de caju

Laptele de caju este un lapte vegetal delicios, cremos, fara gluten.

1 litru de apa

120 g de caju

Un praf de sare si indulcitor dupa gust

### **Reteta de lapte de castane**

Laptele de castane poate fi preparat in mai multe moduri, dar preferatul meu este atunci cand se folosesc castane prajite.

1 litru de apa fierbinte (60 grade)  
24 de castane prajite decojite (trebuie sa fie inmuiate timp de 8 ore)  
2 linguri de zahar crud din trestie  
Putina sare

### **Reteta lapte de cocos**

Spre deosebire de alte nuci, laptele de cocos contine grasimi saturate, ceea ce face dificila filtrarea.

Trucul pentru a face o bautura delicioasa din nuca de cocos este sa folositi apa fierbinte pentru a o prepara.

#### Reteta de baza:

100 g de nuca de cocos proaspata sau uscata  
0,8 litri de apa calda la 70 °C  
un praf de sare si indulcitorul preferat

### **Reteta lapte de alune**

Laptele de alune de casa este un lapte vegan delicios, fara gluten si lactoza.

Toate laptele de alune sunt delicioase, dar aceasta este o nuca care se maturizeaza mai incet si isi pastreaza aroma mai bine decat altele.

100-150 de grame de alune  
1 litru de apa  
1 lingura de zahar din trestie sau miere (optional)  
1 lingurita de scortisoara  
1 praf de sare

### **Reteta lapte de nuca si cacao**

Daca nucile nu sunt rancede, laptele de nuci este un excelent lapte vegetal. Poate fi deosebita cu un praf de sare, sau in arome precum cacao, caroba, vanilie, zahar...

Un litru de apa (temperatura camerei)  
1 cana (150 grame) de nuci  
¼ coaja de portocala  
1 lingura de pudra de cacao  
1 ½ lingurita de zahar din trestie sau 20 ml de sirop de agave sau miere

Pentru mai multe retete, vizitati site-ul producatorului: <https://www.veganmilker.com/en/recipes/>