

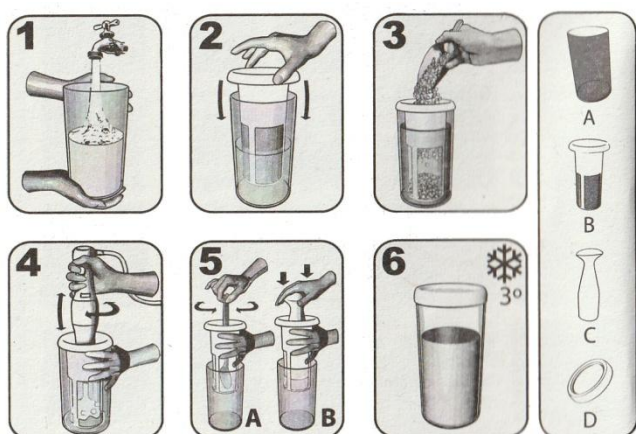
Handleiding Vegan Milker

Bedankt voor de aanschaf van de Vegan Milker!

Was alle onderdelen van de Vegan Milker voor het eerste gebruik.

De Vegan Milker is een hulpmiddel om snel en makkelijke plantaardige melk te maken. U bepaalt zelf welke ingrediënten u gebruikt en kunt een recept makkelijk aanpassen naar eigen smaak.

Basisgebruik Vegan Milker



1. Vul de container (A) tot het streepje van 0,5 of 1 liter.
2. Doe de filter (B) in de container.
3. Doe uw ingrediënt naar keuze (noot, zaad, graan, chufa) in de filter. Bekijk de lijst op de laatste pagina voor een richtlijn.
4. Mix met uw staafmixer ongeveer een minuut.
5. Haal nu de filter omhoog en druk met de stamper (C) het vocht eruit. U moet dit wellicht een paar keer herhalen, de stamper sluit niet helemaal aan om vacuümtrekken te voorkomen.
6. De melk is nu klaar en de pulp kunt u gebruiken in recepten! Gebruik de deksel (D) om de container af te sluiten en bewaar de drank in de koelkast. Roeren voor gebruik.

E-book met recepten

Download het gratis e-book op <https://bit.ly/3272Fx8>



Een e-book van 95 pagina's boordevol recepten die u kunt maken met uw Vegan Milker.

Ook te downloaden op www.plantmilk.org of op de productpagina van de Vegan Milker op www.chufanederland.nl.

Tips & trucs

1. Bewaar uw plantaardige dranken altijd in de koelkast.
2. De kan van de Vegan Milker past in de deur van uw koelkast. Gebruik de deksel om deze af te sluiten.
3. Over het algemeen zijn de dranken 3 dagen houdbaar in de koelkast. Hoe kouder de koelkast hoe langer houdbaar.
4. De meeste dranken kunt u verwarmen. Na het verwarmen niet opnieuw in de koelkast zetten maar direct nuttigen.
5. Wilt u de drank zoeten, voeg een zoetmiddel naar keuze toe bij het mixen

- met de staafmixer en niet achteraf. Een dadel werkt hiervoor perfect.
- Over het algemeen gebruikt u koud water om de drank mee te maken. Bij granen wordt warm water gebruikt – vermeldt in het betreffende recept. Gebruik geen water van boven de 80c in uw Vegan Milker.
 - Sommige ‘harde’ ingrediënten moet u eerst weken voordat u er een drank van kunt maken. Gebruik dit ingrediënt in de vorm van meel of de gemalen versie om de stap van weken over te slaan.
 - Gebruik niet de eventuele ‘turbo’ optie op u staafmixer maar altijd de normale optie. Het kan wel wanneer uw ingrediënten heel klein zijn zoals sesam-, chia- of hennepzaad.
 - U kunt aan het geluid van u staafmixer horen wanneer de drank klaar is. Hoort u niets meer vermalen worden, dan is de drank klaar.
 - Sommige dranken splitsen of krijgen bezinsel op de bodem. Dit kan gebeuren, roeren voor gebruik.
 - De Vegan Milker is ontworpen om een liter drank te maken. U kunt de hoeveelheden halveren als u wilt om een halve liter te maken, maar bij minder dan een halve liter of meer dan een liter is het resultaat niet optimaal.
 - Wat u wel kunt doen: nadat u een liter drank hebt gemaakt zet u dit apart in een andere kan. Meng nu met de pulp nogmaals met een halve liter water en meng dit met de eerste liter. U heeft nu een prima anderhalve liter drank!
 - Wat zout in uw drank geeft wat meer body, bij voorkeur Himalayazout of Keltisch zeezout.
 - Vaak komt het de drank ten goede wanneer u hem na het mixen met de staafmixer 5 minuten tot rust laat komen. Daarna weer even mixen en zeven volgens receptuur.

Om lang plezier te hebben van de Vegan Milker

1- Schoonmaken

- Na stap 5 blijft de pulp over op de bodem van de filter. U kunt een houten lepel gebruiken om het meeste hiervan te verwijderen en weg te gooien in de prullenbak of te gebruiken.
- De filter kunt u nu onder de stromende kraan schoonmaken. Het beste werkt dit direct na gebruik, anders koekt het aan. Afdrogen en klaar!
- Is de pulp toch opgedroogd, gebruik dan een houten lepel en een afwasborstel om de filter schoon te maken.
- Maak geen gebruik van hele sterke schoonmaakmiddelen, water en normaal zeep is genoeg.

2- Staafmixer

- De Vegan Milker werkt met alle staafmixers. Heeft u geen staafmixer dan kunt u een mengsel maken in uw blender en de Vegan Milker gebruiken om het pulp te scheiden van de melk.

3- Technische eigenschappen

- De Vegan Milker en de materialen waarvan het gemaakt is zijn FDA goedgekeurd en vrij van bijvoorbeeld BPA, PVC, formaldehyde etc.
- De Vegan Milker en ook de naam ChufaMix zijn geregistreerde merken. Het is niet toegestaan om de merknamen te gebruiken.
- De werkwijze van de Vegan Milker, de onderdelen en deze handleiding zijn gepatenteerd in Europa, China, de USA, Mexico en meer. Het is niet toegestaan het product na te maken zonder toestemming van de eigenaar.

4- Garantie

- U krijgt binnen 2 jaar een vervangend onderdeel toegestuurd wanneer er onverhoopt iets mis mee is ten gevolg van een fabricagefout. Mankementen ten gevolg van verkeerd gebruik vallen niet onder deze garantie.
- ! Bewaar de Engelse handleiding goed samen met uw bewijs van aankoop! Samen met een foto van het mankement krijgt u hiermee het vervangende onderdeel kosteloos thuisgestuurd.

Een overzicht met richtlijn per ingrediënt

Soort	Vorm	Gram / Liter	Weken?	Watertemperatuur
Amaranth	Vlokken	150	Nee	Heet
Pinda's	Heel	150	4-12 uur	Normaal
Haverzemelen	Heel	40	Nee	Heet
	Vlokken	50	Nee	
Rijst	Heel	40	Nee	Heet
	Vlokken	40	Nee	
Spelt	Heel	100	Nee	Heet
	Vlokken	40		
Soja	Heel	70	8-12 uur	Heet
Muesli	Verscheidende soorten, kan ook bv inclusief chocola of rozijn.	150	Nee	Heet
Chufa's	Heel	225	12-24 uur	Normaal
(Tijgernoten)	Grof meel	225	Nee	
Gierst	Heel	200	6-10 uur	Normaal
	Vlokken	200	Nee	
Noten	Heel	150	8 uur	Normaal
	Gemalen	150	Nee	
Hennep	Heel	100	8 uur	Normaal
	Gepeld	100	Nee	
Kokos	Vers	Een hele	Nee	Heet
	Gedroogd	150	Nee	Heet
Lijnzaad	Heel	30	8 uur	Heet
Walnoten	Heel	150	Nee	Heet
Boekweit	Heel	40	Nee	Heet
Sesam	Heel (geroosterd)	150	2-8 uur	Warm
Pompoen- en zonnebloemzaad	Heel, zonder omhulsel	100	Nee	Warm

Melk of drank

Eigenlijk is 'melk' in Europa een beschermde naam...

Melk mag alleen melk heten wanneer het van een dier afkomstig is. Buiten Europa wordt er wel gebruik gemaakt van de benaming melk ook al is de oorsprong plantaardig. In deze handleiding wordt dan ook 'drank' gebruikt in plaats van 'melk', alleen kokosmelk is een uitzondering.

Veel plantaardige dranken in de winkel zijn erg bewerkt en bevatten toevoegingen waar u niet op zit te wachten. Door ze zelf te maken met uw

Vegan Milker bepaalt u zelf de ingrediënten. Bovendien behoudt u de gezondheidswaarden van de grondstoffen. Plantaardige drank is over het algemeen rijk aan onverzadigde vetten, eiwitten en calcium, vitamines en mineralen en oplosbare vezels.

De dranken die u zelf maakt van plantaardige ingrediënten zijn ook vrij van lactose en behalve de graandranken, vrij van gluten.

Heel veel plezier met uw Vegan Milker!

www.chufanederland.nl