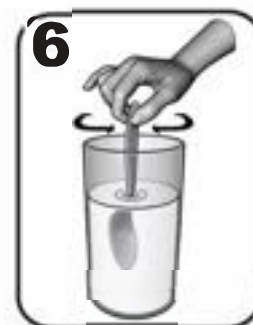
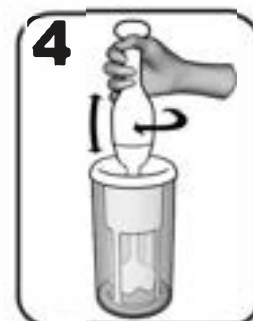
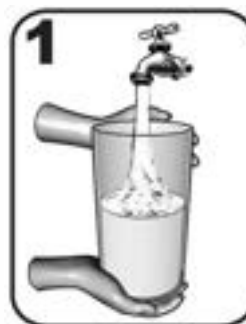
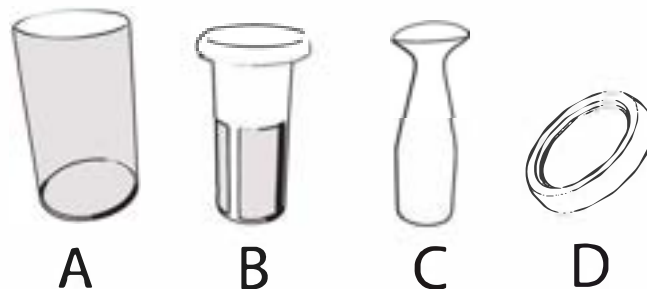


om tmylkmaker.n



- MANUAL DE INSTRUCCIONES Y CARTA DE GARANTÍA.
- USER GUIDE AND LETTER OF GUARANTEE.
- LIBRETTO DI ISTRUZIONI E LETTERA DI GARANZIA.
- GEBRAUCHSANWEISUNGEN UND GARANTIEBRIEF.
- MANUEL D'INSTRUCTIONS ET CARTE DE GARANTIE.
- MANUAL D'INSTRUCCIONS I CARTA DE GARANTIA.
- JARRAIBIDEAK ETA GARANTIA GUTUNA.
- ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ.
- MANUAL DE INSTRUÇÕES E CARTA GARANTIA.
- 用户指南



- Funciona con cualquier batidora de brazo o minipimer.
- Works with any stick-blender or minipimer.
- Funziona con qualsiasi frullatore ad immersione.
- Funktioniert mit jedem stabmixer.
- Apto para mixer ou liquidificador.
- Fonctionne avec un mixeur baton quelconque.
- Funciona amb qualsevol batedor de braç o minipimer.
- Edozein minipimerrekin erabiltzeko.

MADE IN CHINA

ESPAÑOL

ENGLISH

ITALIANO

DEUTSCH

FRANÇAIS

VALENCIA • CATALA

EUSKERA

русский

PORTUGUÊS

العربية

MANUAL DE INSTRUCCIONES

- **Lavar todos los componentes antes de utilizarlo por primera vez••**

- Dibujo 1: Llenar el recipiente (Pieza A) de agua potable hasta la marca de 500ml o 1000 ml.
- Dibujo 2: Colocar el Nut Mylk Maker (Pieza B) dentro del recipiente (Pieza A) y encajarlo suavemente.
- Dibujo 3: Verter las semillas o frutos secos entero dentro del Nut Mylk Maker (Pieza B). Muy importante: Dejar macerar al menos 5 minutos.
- Dibujo 4: Introducir la batidora de mano y hacerla funcionar al mínimo de velocidad durante 1 minuto, subiendo y bajando las cuchillas despacio hasta el fondo y a lo largo del Nut Mylk Maker (Pieza B).
- Dibujo 5: Extraer el Nut Mylk Maker (Pieza B) fuera del recipiente (Pieza A) e introducir el mortero (Pieza C) dentro del Nut Mylk Maker presionando con cuidado hasta que las últimas gotas de horchata o leche vegetal caigan sobre el recipiente.
- Dibujo 6: Añadir un Endulzante de su preferencia y remover hasta que se disuelva.

NOTA: En vez del recipiente (Pieza A), puede usar el filtro de Nut Mylk Maker directamente en cualquier cazuela u olla. Idealmente: una cazuela u olla estrecha y alta que llegue hasta la parte superior de la malla de acero.

- Ante cualquier duda, escribanos a nutmylkmaker@gmail.com

ATENCIÓN!! ADVERTENCIAS PREVIAS*

Si quiere que su Nut Mylk Maker dure muchos años, siga las siguientes instrucciones:

Rango de temperatura: Todas las piezas de Nut Mylk Maker han sido probadas y se pueden usar con agua caliente hasta 70° Celsius / 160° F.

1- LIMPIEZA

- a) La pulpa resultante del prensado quedará adherida contra el fondo de Nut Mylk Maker (Pieza B). Nuestra recomendación es que, con cuidado, la separe del filtro con la ayuda de una cuchara / espátula de madera o plástico (Nunca metálica, para evitar dañar el filtro). No tire esta pulpa por el desagüe, ya que dada su consistencia, puede llegar a obstruir las cañerías de su cocina.
- b) Nut Mylk Maker (Pieza B), debe ser limpiado bajo el grifo inmediatamente después de su uso. Idealmente con agua caliente, aunque con agua fría se limpia perfectamente siempre y cuando se realice la operación justo después de elaborar la horchata o leche vegetal.
- c) No rasque el filtro con otra superficie rugosa metálica, use un cepillo o en su defecto, deje el filtro a remojar en un recipiente con bicarbonato durante 3 horas, y enjuáguelo luego en abundante agua para quitar el sabor del vinagre.
- d) Nunca usar productos de limpieza abrasivos o agentes químicos ácidos para limpiar Nut Mylk Maker. Con agua sola, o agua y jabón es más que suficiente.
- e) **Apto para el lavavajillas.**

2- BATIDORA DE MANO

Nut Mylk Maker funciona con cualquier Batidora de Mano estándar no industrial de uso doméstico del mercado de más de 300W.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y HOMOLOGACIONES

Homologación: Nut Mylk Maker y los materiales que lo componen son de calidad agroalimentaria certificada.

Patentes y Registros: Tanto el dispositivo para la fabricación de bebida como sus componentes y accesorios, incluido el presente manual de instrucciones, se encuentran protegidos por derechos de propiedad industrial e intelectual, estando prohibido su fabricación, comercialización, oferta, importación, así como cualquier explotación o reproducción del mismo sin el consentimiento de su titular.

CARTA DE GARANTÍA.

Nut Mylk Maker reparará o sustituirá este producto si, se demuestra que su fallo se ha producido como resultado de materiales o fabricación defectuosos y no por un uso indebido desatendiendo las instrucciones detalladas en éste manual. **2 años de garantía.**

Muestre el "ticket de compra", a modo de certificado de garantía.

USER GUIDE

- Wash all Nut Mylk Maker components before first use••

- Drawing 1: Fill the receptacle (Part A) with drinkable water until the 500ml or 1000 ml mark.
- Drawing 2: Put the Nut Mylk Maker (Part B) into the receptacle (Part A) and fit it gently.
- Drawing 3: Pour nuts, seeds, cereals or herbs into the Nut Mylk Maker (Part B).
- Drawing 4: Put in the hand blender and make it work during 1 minute, moving the blades up and down slowly until the bottom and all along the Nut Mylk Maker (Part B).
- Drawing 5: Take out the Nut Mylk Maker (Part B) of the receptacle (Part A) and put the mortar (Part C) into the Nut Mylk Maker, pressing it carefully until the last drops fall into the receptacle.
- Drawing 6: Eventually add sugar or another sweetener to your liking and stir until it dissolves.

NOTE: Instead of the container (Part A), you can use the Nut Mylk Maker strainer directly into any pot or pot. Ideally: a narrow, tall casserole or pot that reaches to the top of the steel mesh.

In case of doubt, write us at nutmylkmaker@gmail.com

ATTENTION! PREVIOUS WARNINGS*

If you want your Nut Mylk Maker to last for many years, follow the next instructions:

Temperature Range: All Nut Mylk Maker spare parts have been tested and can be used with hot water up to 70° Celsius / 160° F.

1-CLEANING

- a) The pulp resulting from the pressing the nuts will remain stuck at the bottom of the Nut Mylk Maker (Part B). Our recommendation is to separate it carefully from the filler with the help of a wood or a plastic spoon or spatula (never a metallic one, to avoid damaging the filler). Don't throw this pulp into the sink, as its consistency could block the pipes of your kitchen.
- b) The Nut Mylk Maker (Part B), has to be cleaned under the faucet immediately after its use, and before the nuts or seeds inside dry up. Clean it ideally with hot water, even if it can be perfectly washed with cold water provided that this operation is done just after the elaboration of the plant milk.
- c) Don't scrape the filler with another rough metallic surface, but use a brush or, failing that, let the filler soaks in a receptacle filled with vinegar during 3 hours and rinse it then with plenty of water in order to remove the vinegar taste.
- d) Never use abrasive cleaning products or chemical agents for the cleaning of Nut Mylk Maker. Water only or water with soap is more than enough.
- e) **Dishwasher safe.**

2-IMMERSION OR HAND BLENDER

Nut Mylk Maker works with every standard and not industrial hand blender of domestic use of the market of over 300W. In case you have a Bamix, use the sharpened blades.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

[illegible]

G ARA TEE ETTER

N M M O S O S S O S S O S S O S O •

O O S S S S O S S

O S S

LIBRETTO DI ISTRUZIONI

Lavare tutti i componenti del Nut Mylk Maker prima dell'uso

- Disegno 1: Riempire il recipiente (Parte A) di acqua potabile fino al segno dei 500ml o 1000 ml.
- Disegno 2: Mettere il Nut Mylk Maker (Parte 8) dentro del recipiente (Parte A) e incastrarlo con delicatezza.
- Disegno 3: Mandorla, riso, soya....versarla interamente dentro del Nut Mylk Maker (Parte 8).
- Disegno 4: Introdurre il frullatore a immersione e farlo funzionare a potenza minima durante 1 minuto, facendo salire e scendere lentamente le lame fino al fondo, e lungo il Nut Mylk Maker (Parte 8).
- Disegno 5: Estrarre il Nut Mylk Maker (Parte 8) del recipiente (Parte A) e introdurre il mortaio (Parte C) dentro del Nut Mylk Maker premendo con attenzione fino a che le ultime gocce di latte vegetale siano cadute nel recipiente.
- Disegno 6: •Aggiungere eventualmente zucchero o un altro dolcificante di suo gradimento e mescolare fino a che si sia sciolto.

NOTA: al posto del contenitore (Parte A), è possibile utilizzare il colino Nut Mylk Maker direttamente in qualsiasi pentola o pentola. Idealmente: una casseruola o una pentola stretta e alta che raggiunga la parte superiore della rete d'acciaio.

- Di fronte a qualsiasi dubbio, può consultare a nutmylkmaker@gmail.com

ATTENZIONE! AVVERTENZE PRELIMINARI!*

Affinché il Suo Nut Mylk Maker duri a lungo, segua le seguenti istruzioni:

Intervallo di temperatura: Tutte le parti di Nut Mylk Maker sono state testate e possono essere utilizzate con acqua calda fino a 70° Celsius / 160° F.

1- PULICIA

- a) La polpa rimarra attaccata al fondo del Nut Mylk Maker (Parte 8). Raccomandiamo di separarla con attenzione del filtro e con l'aiuto di un cucchiaino o una spatola di legno o plastica (ma mai di metallo, per non danneggiare il filtro). Non buttare questa polpa nel lavello poiché, data la sua consistenza, potrebbe ostruire le tubazioni della Sua cucina.
- b) 11 Nut Mylk Maker (Parte 8), deve essere pulito sotto il rubinetto subito dopo l'uso e prima che la mandorla nell'interno si sia asciugato. La pulizia si deve fare idealmente con acqua calda, anche se con acqua fredda si pulisce perfettamente, sempre quando si fa subito dopo aver elaborato la latte vegetale.
- c) Se non lo facesse così e la mandorla rimasse secco, non grattare via il filtro con un'altra superficie metallica ruvida, ma utilizzare una spazzola o, in mancanza di quella, lasciare il filtro in ammollo con aceto o bicarbonato di sodio durante 3 ore, e sciaquarlo a continuazione con abbondante acqua per togliere il sapore dell'aceto.
- d) Non usare mai prodotti di pulizia abrasivi o agenti chimici per pulire il Nut Mylk Maker. Soltanto con acqua, o acqua e sapone basta perfettamente.
- e) **Lavabile in lavastoviglie.**

2- FRULLATORE A IMMERSIONE

Nut Mylk Maker funziona con qualsiasi frullatore a immersione standard di uso domestico con più di 300W. Se hai un BAMIX, meglio usare le lame affilate (non la lama universale).

CARATTERISTICHE TECNICHE E OMOLOGAZIONI

Nut Mylk Maker e i materiali che lo compongono sono di qualità agroalimentare certificata.

Brevetti e Registri: Il dispositivo per la fabbricazione di bevanda come le sue componenti e accessori, incluso questo libretto di istruzioni, sono protetti per diritti della proprietà industriale ed intellettuale. La fabbricazione, commercializzazione, offerta, importazione, così come qualsiasi sfruttamento e riproduzione senza il consenso del titolare è vietato.

LETTERA DI GARANZIA

Nut Mylk Maker riparerà o sostituirà questo prodotto nel caso in cui si sia dimostrato che il suo guasto è dovuto a materiali di una fabbricazione difettosa*, e non ad un uso incorretto, avendo trascurato le istruzioni specificate in questo libretto. **2 anni di garanzia.**

Mostri lo scontrino a modo di certificato di garanzia.

www.nutmylkmaker.com

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

- **Alle Bestandteile des Nut Mylk Maker sind vor dem ersten Gebrauch zu spülen.** •

- Abbildung 1: Den Behälter (Teil A) bis zur 500ml oder 1000 ml Markierung mit Trinkwasser füllen.
- Abbildung 2: Den Nut Mylk Maker (Teil B) in den Behälter (Teil A) einführen und vorsichtig einpassen.
- Abbildung 3: Die Samen, Trockenfrüchte, Nüsse oder Kräuter in den ChufaMix Filter (Teil B) hineingeben
- Abbildung 4: Einen Stabmixer einführen und auf der niedrigsten Leistungsstufe 1 Minute lang laufen lassen. Die Schneidklingen dabei bis zum Gefäßboden und über die gesamte Höhe des Nut Mylk Maker (Teil B) bewegen.
- Abbildung 5: Den Nut Mylk Maker (Teil B) aus dem Behälter (Teil A) nehmen, den Kolben (Teil C) in den Nut Mylk Maker einführen und vorsichtig hinunterdrücken, bis die letzten Tropfen Vegane Milch in den Behälter gelaufen sind.
- Abbildung 6: • Nach Belieben Zucker oder einen anderen bevorzugten Süßstoff zufügen und umrühren, bis sich das Süßmittel gelöst hat.

HINWEIS: Anstelle des Behälters (Teil A) können Sie das Nut Mylk Maker-Sieb direkt in jeden Topf oder Topf geben. Idealerweise: eine schmale, hohe Kasserolle oder ein Topf, der bis zum Rand des Stahlgitters reicht.

Im Zweifelsfall kann zur Information das nutmylkmaker@gmail.com gerichtet werden.

ACHTUNG!! VORWARNUNGEN*

Damit 1hr Nut Mylk Maker viele Jahre lang funktionsfähig bleibt, befolgen Sie die hier genannten Anweisungen:

Temperaturbereich: Alle Teile des Nut Mylk Maker wurden getestet und können mit heißem Wasser bis zu 70 °C / 160 °F verwendet werden.

1-REINIGUNG

- a) Die nach dem Pressen der Mandeln zurückbleibenden Fruchtfleischrückstände setzen sich am Boden des Nut Mylk Maker (Teil B) ab. Wir empfehlen, diese Rückstände vorsichtig mithilfe eines Löffels bzw. einer Holz- oder Kunststoffspachtel vom Filter zu entfernen (niemals Metallspachteln verwenden, um eine Beschädigung des Filters zu vermeiden). Schütten Sie diese Fruchtfleischrückstände nicht in den Abguss, da sie aufgrund ihrer Beschaffenheit die Rohrleitungen der Küche verstopfen können.
- b) Der Nut Mylk Maker (Teil B) muss nach dem Gebrauch unverzüglich unter dem Wasserstrahl gereinigt werden, bevor die Mandeln in seinem Inneren antrocknen. Am besten eignet sich für die Reinigung Warmwasser, doch kann auch kaltes Wasser benutzt werden, sofern die Reinigung sofort nach der Zubereitung der Mandelmilch stattfindet.
- c) Sollte das Gerät erst zu einem späteren Zeitpunkt gereinigt werden, wenn die Mandelrückstände bereits getrocknet sind, kratzen Sie keinesfalls mit Metallgegenständen mit rauher Oberfläche am Filter, sondern benutzen Sie eine Bürste oder lassen Sie den Filter in Ermangelung einer Bürste 3 Stunden lang in einem mit Essig oder Natron gefüllten Behälter liegen und spülen Sie den Filter danach mit reichlich Wasser ab, um den Essiggeschmack zu beseitigen.
- d) Verwenden Sie für die Reinigung des Nut Mylk Maker keinesfalls Scheuermittel oder säurehaltige chemische Produkte. Reines Wasser oder Seifenwasser ist für die Reinigung vollkommen ausreichend.
- e) **Spülmaschinenfest**

2-STABMIXER

Nut Mylk Maker kann in Verbindung mit jedem nicht industriellen auf dem Markt erhältlichen Standardmodell von Pürierstäben oder handlich betriebenen Stabmixern für den Hausgebrauch benutzt werden, mit mehr als 300W. Wenn Sie einen ESGE-Zauberstab haben, verwenden Sie besser die scharfen Klingen (nicht die Universalklinge).

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN UND AMTLICHE GENEHMIGUNGEN

Nut Mylk Maker und die Materialien der Bestandteile des Geräts verfügen über das Qualitätszertifikat für landwirtschaftliche Erzeugnisse und Lebensmittel.

Patente und Registrierungen: Sowohl das Gerät für die Zubereitung von Getränken mit allen seinen Bestand- und Zubehörteilen als auch dieses Handbuch der Gebrauchsanweisungen sind durch die Rechte des gewerblichen und geistigen Eigentums geschützt. Ihre Herstellung, Vermarktung, Angebot, Einfuhr sowie jede Art der Ausbeutung oder Nachbildung sind ohne Zustimmung des Eigentümers verboten.

E E

Nut Mylk Maker wird dieses Produkt reparieren oder ersetzen, wenn nachgewiesen werden kann, dass das Betriebsversagen durch Materialmangel oder Herstellungsfehler* verursacht wurde und nicht die Folge eines unsachgemäßen Gebrauchs und der Nichtbeachtung der in diesem Handbuch genannten Anweisungen ist. **2 Jahre Garantie.**

Weisen Sie das "Kaufticket", welches als Garantieschein dient.

www.nutmylkmaker.com



MANUEL D'INSTRUCTIONS

• Lavez tous les composants de Nut Mylk Maker avant la première utilisation •

- Image 1: Remplir le récipient (Piece A) d'eau jusqu'à 500ml ou 1000 ml.
- Image 2: Placez Nut Mylk Maker (Piece B) dans le récipient (Piece A) et ajustez-le doucement.
- Image 3: Amandes, soja, riz, avoine...versez-le entièrement dans Nut Mylk Maker (Piece B).
- Image 4: Introduisez le mixeur plongeur et faites-le fonctionner à sa puissance minimale pendant 1 minute, remuez la lame doucement d'en haut en bas jusqu'au fond et tout au long de Nut Mylk Maker (Piece B).
- Image 5: Extraire Nut Mylk Maker (Piece B) hors du récipient (Piece A) et introduisez le mortier (Piece C) dans Nut Mylk Maker. Appuyez-le doucement jusqu'à ce que les dernières gouttes tombent dans le récipient.
- Image 6: Ajoutez du sucre (ou non) ou un autre édulcorant et remuez-le pour le dissoudre totalement.
- **REMARQUE:** Au lieu du récipient (partie A), vous pouvez utiliser la passoire Nut Mylk Maker directement dans n'importe quel pot ou pot. Idéalement : une cocotte ou une marmite étroite et haute qui atteint le sommet du treillis en acier.

En cas de doute écrivez-nous: nutmylkmaker@gmail.com

ATTENTION!! AVERTISSEMENTS*

Si vous voulez que Nut Mylk Maker résiste longtemps suivez ces instructions:

Plage de température: Toutes les pièces ont été testées et peuvent être utilisées avec de l'eau chaude jusqu'à 70 ° Celsius / 160 ° F.

1- NETTOYAGE

- a) La pulpe restera collée au fond de Nut Mylk Maker (Piece B). Nous vous prions de séparer la pulpe du filtre avec une cuillère ou spatules en bois ou en plastique (jamais métallique). Ne jetez pas la pulpe au déversoir car elle peut boucher vos canalisations.
- b) Nut Mylk Maker (Piece B), doit être nettoyé au robinet avec de l'eau chaude immédiatement après son utilisation et avant que l'amande ou noisette sèche son intérieur sèche. Avec de l'eau froide on peut le nettoyer parfaitement si on le fait juste après préparer le lait végétal.
- c) Si la noisette ou amande sèche, ne grattez ni raclez le filtre. Utilisez une brosse ou trempez le filtre dans un récipient avec du vinaigre ou du bicarbonate de soude pendant 3 heures et rincez-le avec beaucoup d'eau pour enlever le goût du vinaigre.
- d) Ne jamais utiliser des produits abrasifs ou des acides chimiques pour nettoyer Nut Mylk Maker. L'eau et le savon sont suffisants.
- e) **Lave-vaisselle.**

2- MIXEUR

Nut Mylk Maker fonctionne avec les mixeurs plongeurs standard domestiques avec plus de 300W. Si vous avez un BAMIX, mieux vaut utiliser les lames tranchantes (pas la lame universelle).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET HOMOLOGATIONS.

Nut Mylk Maker et les matériaux qui le composent sont de qualité agroalimentaire certifiée.

Brevet et y Patente Déposée: Le dispositif pour la fabrication de boissons et ses utensiles, incluses ses instructions, sont protégés par la propriété industrielle et intellectuelle. Sa fabrication, commercialisation, importation, exploitation ou reproduction sans permission est interdite.

CARTE DE GARANTIE

Nut Mylk Maker réparera ou remplacera ce produit s'il est défectueux*. Cette garantie ne s'applique pas en cas d'utilisation induite ou en cas d'ignorer les instructions exposées dans ce manuel. **2 ans de garantie.**

Montrez votre reçu d'achat et cette garantie.

www.nutmylkmaker.com

使用说明书

首次使用前请清洗所有“Nut Mylk Maker”组件

- 图1: 将食品倒进容器（A部分）中，将水达到500 / 1000毫升
- 图2: 将Nut Mylk Maker（B部分）放入容器（A部分）中并轻轻安装。
- 图3: 将坚果、种子、谷物或香草倒入坚果浆机中（B部分）。
- 图4: 放入手持式搅拌机并使其工作1分钟，一直沿着坚果浆机（B部分）缓慢上下移动刀片直到底部。
- 图5: 取出容器（A部分）中的Nut Mylk Maker（B部分），将研钵（C部分）放入Nut Mylk Maker中，小心按压，直至最后一滴落入容器中。
- 图6: 最后根据您的喜好添加糖或其他甜味剂并搅拌直至溶解。

注意: 您可以将 Nut Mylk Maker 过滤器直接放入任何锅中，而不是容器（A部分）。理想情况是：一个又窄又高的砂锅或锅，达到钢网的顶部。

如有疑问，请发电邮给我们 nutmylkmaker@gmail.com

注意警告!

如果您希望坚果浆机能够持续使用多年，请按照以下说明操作：

温度范围: 所有 Nut Mylk Maker 备件均经过测试，可在高达 70° C/160° F 的热水中使用。

1- 清洁方法

- a) 挤压坚果产生的果肉将留在坚果浆机（B部分）的底部。我们的建议是借助木头或塑料勺子或抹刀（切勿使用金属勺子或抹刀，以避免损坏填充物）小心地将其与填充物分开。不要将这种果肉扔进水槽，因为它的稠度可能会堵塞厨房的管道。
- b) Nut Mylk Maker（B部分）必须在使用后并在里面的坚果或种子变干前立即在水龙头下清洗。最好用热水清洗，也可以用冷水完美清洗，前提是该操作是在植物奶制作后立即进行的。
- c) 不要用其他粗糙的金属表面刮擦该配件，而应使用刷子，或者可以将填料浸泡在装满醋的容器中3小时，然后用大量水冲洗以除去醋品尝。
- d) 切勿使用研磨性清洁产品或化学制剂来清洁 Nut Mylk Maker。仅用水或加肥皂的水即可。
- e) 可用洗碗机清洗。

2- 浸入式或手动搅拌机

Nut Mylk Maker 适用于市场上超过 350W 的所有标准而非家用工业手动搅拌机。

技术特点

Nut Mylk Maker 及其材料均经过食品接触质量认证。专利和注册：饮料制造机构及其组件和配件，包括本用户指南，均受专利权和版权保护。未经所有者同意，禁止对其进行制造、商业化、提供、进口以及任何利用或复制。

保养书

如果发现该产品的故障是由于材料或制造缺陷造成的，而不是人为或不遵守本手册中详细说的误用造成的，Nut Mylk Maker 将维修或更换该产品。

2 年保修。出示“购买收据”，作为保修凭证。

中国語

ユーザーガイド

初めて使用する前に、すべての「Nut Mylk Maker」コンポーネントを洗浄してください。

- ・ 図 1: 容器 (パート A) に 1000 ml のマークまで飲料水を入れます。
- ・ 図 2: Nut Mylk Maker (Part B) をレセプタクル (Part A) に入れ、軽くにはめます。
- ・ 図 3: ナッツ、種子、シリアルまたはハーブを Nut Mylk Maker (パート B) に注ぎます。
- ・ 図 4: ハンドブレンダーを入れて 1 分間作動させ、ブレードをゆっくりと上下に動かし、底までナッツミルクメーカーに沿って動かします (パート B)。
- ・ 図 5: レセプタクル (パート A) のナッツミルクメーカー (パート B) を取り出し、モルタル (パート C) をナッツミルクメーカーに入れ、最後の一滴がレセプタクルに落ちるまで慎重に押します。
- ・ 図 6: 最後に好みで砂糖または他の甘味料を加え、溶けるまでかき混ぜます。

注: 容器 (パート A) の代わりに、ナッツ ミルク メーカー ストレーナーを鍋やポットに直接使用できます。理想的には、スチールメッシュの上部まで届く、狭くて背の高いキャセロールまたは鍋です。
ご不明な点がございましたら、nutmylkmaker@gmail.com までご連絡ください。

注意! 以前の警告

Nut Mylk Maker を何年も長持ちさせたい場合は、次の手順に従ってください。

1- クリーニング

- a) ナッツを圧搾することでできた果肉は、ナッツ ミルク メーカー (パート B) の底にこびりついたままになります。木またはプラスチックのスプーンまたはへらを使用してフィラーから慎重に分離することをお勧めします (フィラーを損傷しないように、金属製のものは使用しないでください)。このパルプを流しに捨てないでください。その一貫性がキッチンのパイプを詰まらせる可能性があります。
- b) Nut Mylk Maker (パート B) は、使用後すぐに、中のナッツや種子が乾く前に、蛇口の下を掃除する必要があります。理想的にはお湯で洗ってください。ただし、この操作が植物ミルクの精緻化の直後に行われる場合は、冷水で完全に洗えます。
- c) 別の粗い金属面でフィラーをこすらないでください。ブラシを使用するか、そうでない場合は、ビネガーを満たした容器にフィラーを 3 時間浸し、酢を取り除くために十分な水ですすいでください。味。
- d) Nut Mylk Maker のクリーニングには研磨剤や化学薬品を使用しないでください。水のみ、または石鹼水で十分です。
- e) 食器洗い機対応。

2- 浸漬またはハンドブレンダー

Nut Mylk Maker は、350W 以上の家庭用市場の工業用ハンドブレンダーではなく、すべての標準で動作します。

技術特性

Nut Mylk Maker とその材料は、認定された食品接触品質です。

特許と登録: このユーザー ガイドを含め、ドリンク製造のメカニズムとそのコンポーネントおよび付属品はすべて、特許権および著作権によって保護されています。所有者の同意なしに、それらの製造、商品化、提供、輸入、およびいかなる採取または複製も禁止されています。

保証書

Nut Mylk Maker は、このマニュアルに詳述されている指示を無視した誤用ではなく、材料または製造の欠陥の結果として故障が発生したことが示された場合、この製品を修理または交換します。

2 年保証。

保証書として「お買い上げレシート」をご提示ください。

温度範囲: すべてのナッツミルクメーカー部品はテストされており、摂氏70度/華氏160度までの熱湯で使用できます。



• Renteu tots els components del Nut Myl Ma er abans d'utilitzar-lo per primera vegada •

- Dibuix 1: Omplir el recipient (Peya A) d' aigua potable fins 500ml o 1000 ml
- Dibuix 2: Col.locar el Nut Mylk Maker (Peya B) dins del recipient (Peva A) i encaixar-lo suaument.
- Dibuix 3: Xufa, avena, soia, almela... vessar-lo sencer dins del Nut Mylk Maker (Peya B).
- Dibuix 4: Introduir la Minipimer i fer-la funcionar a la potencia mínima durant 1 minut, pujant i baixant les tulles a poc a poc fins al fons i al llarg del Nut Mylk Maker (Peya B).
- Dibuix 5: Extraure el Nut Mylk Maker (Peya B) fora del recipient (Peya A) e introduir el morter (Peya C) dins del Nut Mylk Maker presionant amb cura fins que les últimes gotes d'orxata caiguen sobre el recipient.
- Dibuix 6: •Afegir Sucre* o altre Endolcidor de la seua preferencia i remoure fins que es disolga.

Davant qualsevol dubte pot escriure'ns a nutmylkmaker@gmail.com.

ATENCIÓ!! ADVERTÈNCIES PRÈVIES*

Si vol que el seu Nut Myl Ma er dure molts anys, seguisca les instruccions següents:

Interval de temperatures: totes les peces de Nut Mylk Maker s'han testat i es poden utilitzar amb aigua calent fins a 70 ° Celsius / 160 ° F.

1- NETEJA

- La polpa resultant del presnat de la xufa, quedara adherida contra el fons de Nut Mylk Maker (Peva B).La nostra recomanació és que, amb cura, la separe del filtre amb l'ajuda d'una cullera /espatula de fusta o plastic (Mai metal.lica , per evitar danyar el filtre). No tire aquesta polpa pel desaigüe, ja que, atesa la seua consistencia, pot arribara obstruir les canonades de la seua cuina.
- Nut Mylk Maker (Peya B),ha de ser rentada sota l'aixeta immediatament després del seu ús i abans de que la xufa molta del seu interior es quede seca. Idealment ambaigua calenta,encara que amb aigua freda es neteja perfectament, sempre i quan, es realitze l'operació just després d' elaborar l'orxata.
- Si no el fera així i la xufa es quedara seca ,no rasque el filtre amb altra superficie rugosa metal.lica, use un raspall o en el seu detecte, deixe el filtre a remullar en un recipient amb vinagre durant 3 hores, i eixugue-lo després en abundant aigua per a llevar-li el sabor del vinagre.
- Mai utilitzar productes de neteja abrassius o agents químics acids per a netejar Nut Mylk Maker. Amb aigua a soles, o aigua i sabó és més que suficient.
- Apte per al rentaplats.

2- MINIPIMER o BATIDORA DE MA

Nut Mylk Maker funciona amb qualsevol Batedora de ma estandart no industrial d'ús domestic del mercat de mes de 300W.

Qualitat de l'orxata :

- Repos: Pot beure l'orxata recent feta, ja que, esta deliciosa, no obstant això, si desitja una qualitat 100% gourmet en la seua orxata, es recomana que la deixe reposar unes hores a la nevera abans de prendre-la i que la maceració anterior supere els 30 minuts.
- Solatge: Si ha deixat durant un temps la seua orxata a la nevera, veura que en el fons del recipient s'ha dipositat solatge. Aquest "solatge"és solament una de les manifestacions físiques que diferencien l'orxata artesana de les orxates industrials.
- XUFA: No feu cas de les tonterías que diuen tots els blocs i receptaris en Internet: la xufa es remull només 8 hores ia la nevera si som a l'estiu i fa calor. Si la remullem mes de 12 hores a temperatura ambient, l'orxata sortirà dolenta.

Assegure's que l'envas estiga ben tancat amb la tapa hermetica que suministrem, i agite durant uns moments l'envas fins disoldre completament el solatge.

Ara ja pot gaudir d'una autentica Orxata Natural de Valencia.

CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES I HOMOLOGACIONS

Homologació: Nut Mylk Maker i els materials que el componen són de qualitat agroalimentaria certificada.

Patents i Registres: Tant el dispositiu per a la fabricació de beguda com els seus components i accesoris,inclós el present manual d'instruccions,es troben protegits per drets de propietat industrial e intelectual, estant prohibida la seua fabricació, comercialització, oferta, importació, així com qualsevol explotació o reproducció del mateix sense el consentiment del seu titular.

Nut Mylk Maker reparara o substituira aquest producte si,es demostra que el seu fall s'ha produun com a resultat de materials o fabricació defectuosos*i no per un ús indegut desatenent les instruccions detallades en aquest manual. 2 anys de garantia.

Mostre el "tiquet de compra", a manera de certificat de garantia.

• • Lehenengoz erabili aurretik garbitu Nut M Ik Maker gailuaren osagai guztiak •

• Iduria 1: Bete ontzia (A pieza) ur edangarriaz 500 ml edo 1.000ml-ko markaraino.

• Iduria 2: Nut Mylk Maker filtroa (B pieza) ontzi barruan ipini.

• Iduria 3: Soia, urrak, arroza, oloa.... Nut Mylk Maker filtroaren barruan sartu (B pieza).

• Iduria 4: Sartu Minipimerra Nut Mylk Maker-ean eta mugitu gora eta behera (hondoraino) minutu batez, potentziarik baxuenean.

• Iduria 5: Atera Nut Mylk Maker-a (B pieza) ontzitik (A pieza) eta morteroarekin (C pieza), presioa eginez, azken landare esne tantak ontziratu arte.

• Iduria 6: Azukrea edo beste gozotzailerik gehitu (ala ez). Eragin landare esnerarekin ondo nahasteko.

Edozein zalantza argitzeko idatzi nutmylkmaker@gmail.com helbidera.

ADI!! AURRE OHARTARAZPENAK*
Nut M Ik Maker gailuak urte asko irautea nahi izanez gero, hurrengo aholkuak jarraitu:**1- GARBIKETA**

a) Urren mami prentsatua Nut Mylk Maker (B pieza) gailuaren kontra itsatsita geratuko da. Gure gomendioa da, kontu handiz, goilara / plastiko edo egurrezko espatula baten laguntzaz filtrotik kentzen saiatzea (ez erabili metalezko espatularik, filtroa apurtu ez dadin). Ez bota mamia hustubide edo desaguetik, izaera gogorra duenez, sukaldeko iturriko hodia buxatu dezakeelako.

b) Nut Mylk Maker (B pieza), erabili bezain laster garbitu behar da harraskan, mamia lehortu baino lehen. Hoberena ur beroz garbitzea da, nahiz eta ur hotzez ere ondo garbitzen den, beti ere, hortxata egin eta berehala garbitzen den kasuetan.

e) Ez bada erabili bezain pronto garbitzen, mamia lehortu egingo da. Halakoetan ez arraspatu filtroa metalezko gailu hortzdun batekin. Erabil ezazu eskubila bat, edo eskubilarik ez izatekotan, utzi ontzia ur eta ozpinetan ala bikarbonatoarekin beheratzen 3 orduz. Azkenik ur askorekin garbitu ozpin zaporea kentzeko.

d) Ez bada erabili bezain pronto garbitzen, txufa mamia lehortu egingo da. Halakoetan ez arraspatu filtroa metalezko gailu hortzdun batekin. Erabil ezazu eskubila bat, edo eskubilarik ez izatekotan, utzi ontzia ur eta ozpinetan beheratzen 3 orduz. Azkenik ur askorekin garbitu ozpin zaporea kentzeko.

e) Plater-garbigailuan sartu daiteke.

2- MINIPIMERRA

Nut Mylk Maker -ek merkatuko edozein Minipimer edo Esku Irabiagailu estandarrekin fuzionatzen du. Hobe 350W baino gehiago baldin baditu.

Hortxataren kalitatea:

a-) Atsedenaldia: Hortxata egin bezain laster edan daiteke, ederra baitago! Hala ere, %100eko gourmet kalitatezko hortxata dastatu nahi baduzu, sartu hozkailuan atsedean har dezan eta ordu batzuk geroago hartu eta mazerazioak ez dezala 30 minutu baino gehiago iraun.

b-) Hondarra: Hortxata hartu baino lehen, hozkailuan sartu den kasuetan, ontziaren hondoan hondarra pilatu dela ikusiko duzu. Hondar hori da, hain zuzen, hortxata artisaua hortxata industrialetik bereizteko balio duen ezaugarrietako bat.

Ziurtatu ontziak beretzako propio duen tapa ondo itxita dagoela, modu hermetikoan. Ondoren, ondo eragin ontzia hondarra guztiz desagertu arte.

EZAUGARRI TEKNIKOAK ETA HOMOLOGAZIOA

Nut Mylk Maker eta berau osatzen duten materialak agroelikagaien alorreko kalitate ziurtagiria daukate.

Patente eta Erregistroak: Edaria ekoizteko gailua eta bere osagai guztiak, jarraibideen eskuorri hau barne, jabego industrial eta intelektualaren eskubideez babestuak daude. Debekatuta dago bere fabrikazio, komertzializazio, eskeintza, inportazio, zein edozein modutako esplotazio edo kopia egitea, titularraren baimenik gabe.

GARANTIA

Arazoak izanekotan, erakutsi zeure erosketa tiketa, idatzi ala deitu, eta komponduko gara. **2 urte garantia.**

nutmylkmaker@gmail.com

www.nutmylkmaker.com

• Перед первым использованием, тщательно вымойте все компоненты **и М Ма • •**

- Рисунок 1: Наполнить приёмный резервуар (деталь А) чистой питьевой водой до отметки 500мл / 1000мл
 - Рисунок 2: Поместить Чуфамикс (деталь Б) в приёмный резервуар (Деталь А) и аккуратно соединить детали.
 - Рисунок 3: Поместите миндаль соевые бобы рис овес... в фильтр.
 - Рисунок 4: Ввести Минипимер, поставив его на минимальную мощность, и использовать его в течение в течение одной минуты, медленно опуская и поднимая лезвия до самого дна по всей глубине Чуфамикс(деталь Б) .
 - Рисунок 5: Извлечь Чуфамикс(деталь В) из приёмного резервуара (деталь А) и ввести ступку (деталь С) в Чуфамих, осторожно нажимая, до тех пор пока последние капли не упадут в приёмный резервуар.
 - Рисунок 6: Добавить(по вкусу) сахар, мёд или другое сладкое вещество по вашему выбору и аккуратно перемешать до полного растворения.
- ПРИМЕЧАНИЕ.** Вместо контейнера (часть А) вы можете использовать сито Nut mylk макет непосредственно в любой кастрюле или горшке. В идеале: узкая высокая кастрюля или горшок, достигающий до верха стальной сетки.

Если у Вас нет мерного стаканчика, **nutmylkmaker@gmail.com**

ВНИМАНИЕ!! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.

Если вы хотите, чтобы ваш Чуфамикс служил вам много лет, следуйте следующим инструкциям

Температурный диапазон: все детали Nut mylk макет прошли испытания и могут использоваться с горячей водой температурой до 70°С/160°F.

1- Чистка

- а) Образующаяся при выдавливании пульпа будет прилипать ко дну Чуфамикса (деталь В). Мы рекомендуем осторожно отделить её от фильтра при помощи простой ложки из дерева или пластика(никогда не используйте металлические ложки или скребки; вы можете повредить поверхность фильтра). Не пытайтесь спустить пульпу в раковину мойки ; она может забиться.
- б) Промойте Чуфамикс (Деталь В) под краном немедленно после использования, чтобы предотвратить загустевание перемолотой арахисной массы. Лучше всего промывать Чуфамикс горячей водой, но он прекрасно промывается и холодной, если только начать мойку немедленно после приготовления напитка;
- с) Если вы этого не сделали, и остатки перемолотой массы всё-же загустели, ни в коем случае не очищайте фильтр металлическими предметами, используйте мягкую(не металлическую) щётку, или если таковой не имеется, дайте фильтру вашего Чуфамикса отмокнуть в уксусе около трёх часов, а потом промойте его обильным количеством воды, чтобы убрать привкус уксуса.
- д) Никогда не используйте для чистки и мойки вашего Чуфамикса абразивные или кислотные чистящие средства. Воды с мылом, или даже просто воды будет вполне достаточно.
- е) Можно мыть в посудомоечной машине.

2- Минипимер

Чуфамикс работает с любым стандартным домашним минипимером или Ручным Миксером какие только есть на рынке.

Технические Характеристики и Разрешение к использованию

Разрешение к использованию : Патенты и Регистрация: Чуфамикс - зарегистрированная марка, и её использование без согласия производителя не разрешается. Владелец марки оставляет за собой право судебного преследования нарушителей. Как аппарат для приготовления напитка так и его компоненты и принадлежности, включая данные инструкции, находятся под защитой Закона о Праве на промышленную и интеллектуальную собственность, и их производство, продажа и распространение, импорт и любые иные виды эксплуатации или воспроизводства без согласия владельца запрещаются.

■Гарантийное Письмо■

Компания Чуфамикс произведёт ремонт или замену прибора если его поломка произошла по причине использования Производителем некачественных материалов или вследствие заводского дефекта, 2 года гарантии

www.nutmylkmaker.com



MANUAL DE INSTRUÇÕES

• Lave os componentes do Nut Mylk Maker antes de o utilizar pela primeira vez

- Desenho 1: Encher o recipiente (Pe9a A) de água potável até a marca de 500ml o 1000 ml.
- Desenho 2: Colocar o Nut Mylk Maker (Pe9a B) dentro do recipiente (Pe9a A) e encaixá-lo suavemente.
- Desenho 3: Coloque as amêndoas, soja, arroz, aveia... no filtro.
- Desenho 4: Introduzir a Varinha Mágica e fazer-la funcionar durante 1 minuto, subindo e baixando as lâminas devagar até ao fundo e ao longo do Nut Mylk Maker (Pe9a B).
- Desenho 5: Extrair o Nut Mylk Maker (Pe9a B) fora do recipiente (Pe9a A) e introduzir o almofariz (Pe9a C) dentro do Nut Mylk Maker pressionando com cuidado até que as últimas gotas caiam sobre o recipiente.
- Desenho 6: Adicionar ou não açúcar • ou outro adoçante da sua preferência e mexer até que se dissolva.

NOTA: Em vez do recipiente (Parte A), você pode usar o coador Nut Mylk Maker diretamente em qualquer panela ou pote. Idealmente: uma panela ou panela estreita e alta que chegue ao topo da malha de aço.

- Para qualquer dúvida escreva-nos nutmylkmaker@gmail.com

ATENÇÃO!! ADVERTÊNCIAS PRÉVIAS*

Se quiser que o seu Nut Mylk Maker dure muitos anos, siga as seguintes instruções:

Faixa de temperatura: Todas as peças do Nut Mylk Maker foram testadas e podem ser usadas com água quente de até 70° Celsius / 160° F.

1- LIMPEZA

- a) A polpa resultante do prensado ficará aderida contra o fundo do Nut Mylk Maker (Pe9a B). A nossa recomendação é que, com cuidado, a separe do filtro com a ajuda de uma colher / espátula de madeira ou plástico. Não despeje esta polpa pelo esgoto, uma vez que, pela sua consistência, pode chegar a obstruir os canos da sua cozinha.
- b) O Nut Mylk Maker (Pe9a B), deve ser lavado debaixo da torneira imediatamente depois do seu uso. É preferível com água quente, mas com água fria pode-se limpar perfeitamente, sempre que se realize a operação exactamente depois de elaborar a leite vegetal.
- c) Se não o fizer assim e a juncinha moída ficar seca, não esfregue o filtro com outra superfície rugosa metálica, use uma escova ou, no seu defeito, deixe o filtro de molho num recipiente com vinagre ou bicarbonato de sódio durante 3 horas, e passe-o por abundante água para tirar o sabor do vinagre.
- d) Nunca use produtos de limpeza abrasivos ou agentes químicos ácidos para limpar o Nut Mylk Maker. Com água só, ou água e sabão é suficiente.
- e) **Máquina de lavar louça segura.**

2- VARINHA MÁGICA

O Nut Mylk Maker funciona com qualquer Varinha Manual standard de uso doméstico com mais de 300W.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E HOMOLOGAÇÕES

O Nut Mylk Maker e os materiais que o compõem são de qualidade agroalimentar certificada.

Patentes e Registos: Tanto o dispositivo para a fabricação de bebida como os seus componentes e acessórios, incluindo o presente manual de instruções, se encontram protegidos por direitos de propriedade industrial e intelectual, ficando proibido o seu fabrico, comercialização, oferta, importação, bem como qualquer exploração ou reprodução do mesmo sem o consentimento do seu titular.

• CARTA DE GARANTIA •

A Nut Mylk Maker reparará ou substituirá este produto se se demonstrar que a falha foi produzida como resultado de materiais ou fabrico defeituosos* e não por um uso indevido, desatendendo as instruções detalhadas neste manual. **2 anos de garantia.**

Mostre o "ticket de compra", a modo de certificado de garantia.

www.nutmylkmaker.com



خلط السعد

1

تعليمات

صورة 1

املاء الاناء (جزء ا) بماء يشرب حتى 1000 مل (ننصح ماء باردة جدا بالصيف وبدرجة معتدلة بالشتاء).

صورة 2

نضع خلط السعد (جزء ب) داخل الاناء (جزء ا) ونعشقه ببطء.

صورة 3

نفتح علبة السعد المسحوق ونضعه داخل خلط السعد (جزء ب)

مهم جدا ان ننتظر لتتريس 5 دقيقة

صورة 4

نضع الخفافة ونستعملها بكُل قوتها لمدة دقيقة, ونرفع وننزل الساكنين ببطء حتى قاع وطولا خلط السعد (جزء ب).

صورة 5

نخرج خلط السعد (جزء ب) خارج الاناء (جزء ا) وندخل الكباش (جزء ت) داخل خلط السعد ونضغط ببطء حتى اخر نقاط الورشامة قد سقطت في الاناء.

صورة 6

نضيف السكر أم لا, او العسل او اي منتج لنحلى التي فضلت ونحركه حتى يحل.

اذا فضلت أن تشرب الورشامة بالوصفة التقليدية نصيحتنا بأن تضيف 100 غرام من السكر لكل لتر.

ورشامة وتحرك حتى يحل.

2

بيان

في حالة الشكوك رجاء العلم بمشاهدة الفيديو

www.youtube.com/chufamix Demo ChufaMix®

أو اكتب لنا الى

info@chufamix.com

2

الخفافة

خلط السعد تعمل بأي خفافة إن كان يدوية للاستعمال المنزلي أم اصطناعية.

3

صفة الورشامة

ا) راحة: من الممكن شرب الورشامة بعد صنعها مباشرة وهي لذيذة لكن اذا ارادت افضل صفة 100% بالورشامة ننصح تركها لكي تستريح لمدة ساعات في البراد قبل شربها.

ب) راسب: اذا وضعت الورشامة في البراد لمدة نرى أن وضعت راسب في قاع الاناء. هذا الراسب هو مظهر بين المظاهر التي تختلف الورشامة الحرفية عن الورشامة الصناعية.

تأكد بان العلبة مغلفة جيدا بالمازة الكثيفة التي نعطي وحرك العلبة لحظة حتى تحل الراسب بشكل تام. الآن تستطيع أن تستمتع ورشامة طبيعية بنسبة الحقيقية.

3

انتباه: تحذير

اذا ارادت أن تدوم خلط السعد سنوات كثيرة استعمل الارشادات التالية :

1

تنظيف

أ) اللب الباقي بعد عصر السعد المسحوق ستبقى لصق إلى قاع خلط السعد (جزء ب). نصيحتنا بأن تفرقها من الراشح بملعقة من الخشب او البلاستيك (لا معدنية لكي لا تضر الراشح). لا ترمي هذا اللب إلى الصرف الصحي لأن بسبب كثافتها قد سد أنابيب المطبخ.

ب) يجب أن تنظف خلط السعد بالماء مباشرة بعد الاععمال وقبل أن تجفف السعد المسحوق في الداخل. الاحسن أن ننظفه بالماء الساخن, من الممكن ان ننظفه بالماء الباردة لكن يجب أن نفعله مباشرة بعد تصنيع | الورشامة.

ت) اذا ما عسلت هكذا وأصبح جافاً السعد المسحوق لا تحك الراشح بشيء معدني بل بفرشة أو تبلل الراشح في اناء بخل خلال 3 ساعات وتنظف بعد ذلك بكثير من الماء لازالة مذاق الخل.

ث) لا أبداً تستعمل منتوجات النظافة الحارقة أو منتوجات كيميائية حامضة لتنظف خلط السعد. يكفي بالماء أو الماء بالصينون.

ج) تستطيع ان تدخل كل أجزاء خلط السعد في غسالة الاطباق اذا فضلت (لكن لا أبداً تترك الطحن المسحوق تجف داخل خلط السعد).

4

ورشاطات اخرى وشمر وبذور

خلط السعد هو مصطنع فقط لاعداد ورشامة السعد.

رغم ذلك من الممكن استعماله لإعداد أنواع أخرى من العصيرات والورشاطات بصفة جيدة مثلما نشرح في "الكتاب الأبيض للورشامة" وفي لائحة الوصفلت في

www.chufamix.com

على كل حال نحذر بأن راسح خلط السعد ليس مستعدا للاستعمال بشر جاف ودرنات وبذور. كمية التي لم تبطل لمدة 12 ساعات على الأقل.

حتى في هذه الحالة من الافضل سحقها قبل استعمال خلط السعد.

الصانع ترفض كل المسؤولية في الحالات التي لم تطبق فيها كل الارشادات السابقة.

خاصيات تقنية وتصديقات

تصديق: خلط السعد والمواد المستكونة فيه من صفة زراعية و غذائية مصدقة.

براءة اختراع: خلط السعد هو سجل لذلك الاستعمال غير مسموح ممنوع وبحفاظ صاحب الحقوق على الرد لنسعه.

إن كان المنتج لإعداد الشربة أو مكوناته بها في ذلك هذه التعليمات فتحجبها حقوق الملكية الصناعية والعقبة ومن المنتج صنعها وبيعها وعرضها وإستيرادها أو أي إستغلال بدون سماح صاحب الحقوق.

2 anns de garantie

www.nutmylkmaker.com

Vegan Milker®磨豆奶濾 使用說明書

組件說明：(A)專屬杯、(B)過濾器、(C)研磨棒(杵棒)、(D)保護蓋

首次使用前請清洗所有磨豆奶濾組件

- 圖 1：將食品倒進杯中(A)，將水達到 500/1000 毫升
- 圖 2：將過濾器(B)放入專屬杯(A)中，並輕輕安裝
- 圖 3：將堅果、種子、穀物或香草倒入過濾器中(B)
- 圖 4：放入手持攪拌棒(均質機)，並使其工作 1 分鐘，一直沿著過濾器(B)緩慢上下移動刀片直到底部。
- 圖 5：取出容器(A)中的過濾器(B)，將研磨棒(C)放入過濾器中，小心按壓，直到最後一滴落入容器中。
- 圖 6：最後根據您的喜好添加糖或其他甜味劑，並攪拌直到溶解。

注意：您可以將 Vegan Milker®磨豆奶濾的過濾器直接放入任何鍋中，而不是專屬杯(A)中。理想情況是：一個又窄又高的鍋子，達到鋼網的頂部。

如有疑問，請來信洽詢：baking104ao@gmail.com

注意警告！

如果您希望 Vegan Milker®磨豆奶濾能夠持續使用多年，請按照以下說明操作：

溫度範圍：所有 Vegan Milker®磨豆奶濾零件均經過測試，可在高達 70°C/160°F 的熱水中使用。

1. 清潔方法

- (a) 擠壓堅果產生的果肉將留在過濾器(B)的底部。我們的建議是藉助木頭或塑膠湯匙或抹刀(切勿使用金屬湯匙或抹刀，以避免損壞填充物)小心地將其與填充物分開。不要將這種果肉丟進水槽，因為它的稠度可能會堵塞廚房的管道。
- (b) Vegan Milker®磨豆奶濾的過濾器(B)必須在使用後並在裡面的堅果或種子變乾前立即在水龍頭下清洗。最好用熱水清洗，也可以用冷水完美清洗，前提是該操作是在植物奶製作後立即進行的。
- (c) 不要用其他粗糙的金屬表面刮擦該配件，而應使用刷子，或者可以將填料浸泡在裝滿醋的容器中 3 小時，然後用大量水沖洗以除去醋品嚐。
- (d) 切勿使用研磨性清潔產品或化學製劑來清潔 Vegan Milker®磨豆奶濾。僅用水或加肥皂的水即可。
- (e) 可用洗碗機清洗。

2. 浸入式或手動攪拌機

Vegan Milker®磨豆奶濾適用於市場上超過 350W 的所有標準而非家用工業手動攪拌機。

技術特點

Vegan Milker®磨豆奶濾及其材料均經過食品接觸品質認證。專利和註冊：飲料製造機構及其組件和配件，包括本使用者指南，均受專利權和版權保護。未經所有者同意，禁止對其進行製造、商業化、提供、進口以及任何利用或複製。

保養書

如果發現該產品的故障是由於材料或製造缺陷造成的，而不是人為或不遵守本手冊中詳細說明的誤用造成的，Vegan Milker®磨豆奶濾將維修或更換該產品。1 年保固。