






Emulsionizer®

The Power of Emulsion

-  **BEDIENUNGSANLEITUNG**
-  **USER GUIDE**
-  **MANUEL D'INSTRUCTIONS**
-  **MANUAL DE INSTRUCCIONES**
-  **LIBRETTO DI ISTRUZIONI**



VIDEO DEMO



www.emulsionizer.com





EMULSIONIZER®

The **Zero Waste Kitchen** Secret Hero

USER MANUAL

EMULSIONIZER® is a kitchen tool that allows you to make all types of gastronomic emulsions, including those from scraps that we would normally throw away and that Emulsionizer® is specialist in transforming into delicious emulsions. Among others:

Process leftover food into premium dishes, Roots, herbs & seeds essence extraction, Soups, Vinaigrettes & Sauces, Stew thickening, Flavor Expansion, Baby Food, Cooking with plant milks, Coffee combinations, etc.

1- Attention & Previous Warnings

- **PREVIOUS WASHING:** Wash all EMULSIONIZER® components with water before using it for the first time.
- **DISHWASHER & CLEANING:** Do not use abrasive cleaning products or acidic chemical agents. All parts can be cleaned in the dishwasher except the bamboo lid, the wooden mortar and the wooden handle. However, we recommend rinsing the utensil with water as soon as you finish using it. If you do not do this and the pulp remains dry, do not scratch the filter with another metal surface, use a brush.
- **VERSATILE:** The EMULSIONIZER® filter can be used in any kitchen container. Using a taller, narrower container favors filtering. The water should always cover all the ingredients used. We can also add the raw materials little by little as we emulsify with the hand blender.
- **MATERIALS:** The EMULSIONIZER® glass container (Borosilicate), as well as its stainless steel filter (AISI 304) and mortar (wood from European certified Sustainable Forests), are made with the best materials on the market. Chemically tested and certified by TÜV Rheinland in Germany.
- **HOT WATER:** The maximum recommended temperature is 100° (Celsius).
- **DISCS:** The interchangeable discs are made of AISI 304 steel. Depending on what disc you use, you can get a thinner or thicker emulsion.
- **BAMBOO LID, WOODEN MORTAR & WOODEN HANDLE.** To increase its natural resistance to humidity we recommend treating with an edible vegetable oil. Apply a coat of oil with a cloth and repeat the treatment after 24 hours.
- **CHILDREN'S USE:** Emulsionizer® should not be handled by children.

*The manufacturer declines all responsibility in those cases in which all the preceding instructions are not followed.

2- EMULSIONIZER® + HAND BLENDER

EMULSIONIZER® works with any hand blender. The hand blender is not included in the EMULSIONIZER® kit (if you have a “Bamix” use the sharp blade, not the “Universal” one).

3 - PATENTS AND TRADEMARKS

EMULSIONIZER® is a registered trademark, so its unauthorized use is prohibited, and the owner reserves the right to pursue it. Both the beverage manufacturing device and its components and accessories, including this instruction manual, are protected by industrial and intellectual property rights in the European, Chinese, American, Mexican, and other patent offices, and their use is prohibited. manufacturing, marketing, offering, import, as well as any exploitation or reproduction thereof without the consent of its owner.

4- LETTER OF GUARANTEE

Chufamix S.L. will repair or replace the filter and its detachable base within 5 years if its failure has occurred as a result of defective materials or workmanship and not due to improper use in disregard of the instructions detailed in this manual.

The micro-perforated tube of the filter may present dents or ripples due to knocks, pressure from scrubbing, or intense and continued use over the years. These ripples or dents do not affect its functionality and are not considered factory defects so they are not covered by the warranty.

The rest of the Emulsionizer® parts have a three-year warranty.

Show the receipt or purchase order as a guarantee certificate.

For any question, contact us on the Emulsionizer.com website, we always answer!



PLAY VIDEO

EMULSIONIZER® The Zero Waste Kitchen Secret Hero

MANUAL DE INSTRUCCIONES

EMULSIONIZER® es un utensilio que permite elaborar todo tipo de emulsiones gastronómicas, incluidas aquellas a partir de deshechos o residuos que normalmente tiraríamos a la basura y que Emulsionizer® es capaz de transformar en deliciosas emulsiones. Entre otras:

Transformación de restos de comida en deliciosos platos; extracción de la esencia de raíces, hierbas y semillas; sopas, vinagretas y salsas; espesar guisos y expandir sabores, comida para bebés y niños, combinaciones de café, etc

1- Atención & Advertencias Previas

- **LAVADO PREVIO:** Lavar con agua todos los componentes de Emulsionizer® antes de utilizarlo por primera vez.
- **LAVAVAJILLAS & LIMPIEZA:** No usar productos de limpieza abrasivos o agentes químicos ácidos. Todas las piezas pueden ser limpiadas en el lavavajillas excepto la tapa de bambú, el mortero de madera y el asa de madera. Sin embargo, recomendamos enjuagar el utensilio con agua nada más terminar de usarlo. Si no lo hiciera y la pulpa se queda seca, no rasque el filtro con otra superficie metálica, use un cepillo.
- **POLIVALENCIA:** El filtro EMULSIONIZER® puede usarse en cualquier recipiente de cocina. Utilizar un recipiente más alto y estrecho favorece el filtrado. El agua debe cubrir siempre todos los ingredientes que se empleen. También podemos ir agregando las materias primas poco a poco a medida que vamos emulsionando con la batidora de mano.
- **MATERIALES:** El recipiente de vidrio (Borosilicato) de EMULSIONIZER, así como su filtro de acero (AISI 304) y mortero (madera de bosques europeos certificados sostenibles), están fabricados con los mejores materiales del mercado y están libres de componentes tóxicos perjudiciales para la salud. Testados y certificados químicamente por TÜV Rheinland en Alemania.
- **AGUA CALIENTE:** La temperatura máxima recomendada es de 100° (Celsius).
- **DISCOS:** Los discos intercambiables están fabricados con acero AISI 304. Dependiendo qué disco se use las emulsiones quedarán más o menos espesas.
- **TAPA DE BAMBÚ, MORTERO & ASA DE MADERA.** Para incrementar su resistencia natural a la humedad recomendamos tratar con un aceite vegetal comestible. Aplicar una mano de aceite con un paño y repetir el tratamiento transcurridas 24 horas.
- **USO INFANTIL:** EMULSIONIZER® no debe ser manipulado por menores.

*El fabricante declina toda responsabilidad en aquellos casos en que no sean cumplidas todas las instrucciones precedentes.

2- EMULSIONIZER® + BATIDORA DE MANO

EMULSIONIZER® funciona con cualquier batidora de mano. La batidora de mano no está incluida en el kit EMULSIONIZER® (si tienes una «Bamix» usa la cuchilla afilada, no la «Universal»).

3 - PATENTES Y MARCAS

EMULSIONIZER® es una marca registrada por lo que su uso no autorizado se encuentra prohibido, reservándose el titular las acciones para su persecución. 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 en las oficinas de patentes europea, china, estadounidense, mexicana, y otras, estando prohibido su fabricación, comercialización, oferta, importación, así como cualquier explotación o reproducción del mismo sin el consentimiento de su titular.

4- CARTA DE GARANTIA

Chufamix S.L. reparará o sustituirá el filtro y la base de Emulsionizer® en el plazo de 5 años si su fallo se ha producido como resultado de materiales o fabricación defectuosos y no por un uso indebido desatendiendo las instrucciones detalladas en este manual.

El tubo microperforado del filtro puede presentar abolladuras u ondulaciones debido a golpes, a la presión al fregarlo, o al uso intenso y continuado a lo largo de los años, estas ondulaciones o "bollos" no afectan a su funcionalidad y no se consideran como defectos de fábrica por lo que no están cubiertos por la garantía.

El resto de piezas de EMULSIONIZER® cuentan con tres años de garantía.

Muestre el ticket u orden de compra como certificado de garantía.

Para cualquier cuestión, contáctenos en la web Emulsionizer.com, ¡siempre contestamos!



VIDEO DEMO

EMULSIONIZER®

L'eroe segreto della cucina a spreco zero



Fare clic sull'icona per guardare il video.

MANUALE

EMULSIONIZER® è un utensile che permette di realizzare tutti i tipi di emulsioni gastronomiche, comprese quelle provenienti da scarti o residui che normalmente getteremmo e che Emulsionizer® è in grado di trasformare in deliziose emulsioni.

Tra gli altri:

Trasformare gli avanzi di cibo in piatti deliziosi; estrazione dell'essenza di radici, erbe e semi; zuppe, vinaigrette e salse; addensare stufati ed espandere sapori, alimenti per neonati e bambini, combinazioni di caffè, ecc.

1- Attenzione e avvertenze precedenti

- **LAVAGGIO PRECEDENTE:** Lavare tutti i componenti del CBE® con acqua prima di utilizzarlo per la prima volta.

- **LAVASTOVIGLIE E PULIZIA:** non utilizzare prodotti detergenti abrasivi o agenti chimici acidi. Tutte le parti possono essere lavate in lavastoviglie tranne il coperchio in bambù, il mortaio in legno e il manico in legno. Si consiglia tuttavia di sciacquare l'utensile con acqua non appena si finisce di utilizzarlo. Se non fate questa operazione e la polpa rimane asciutta, non graffiate il filtro con un'altra superficie metallica, usate una spazzola.

- **VERSATILITÀ:** Il filtro EMULSIONIZER® può essere utilizzato in qualsiasi contenitore da cucina. L'utilizzo di un contenitore più alto e più stretto favorisce il filtraggio. L'acqua dovrà sempre coprire tutti gli ingredienti utilizzati. Possiamo anche aggiungere le materie prime poco a poco man mano che emulsioniamo con la frusta a immersione.

- **MATERIALI:** Il contenitore in vetro (borosilicato) di EMULSIONIZER, così come il suo filtro in acciaio (AISI 304) e la malta (legno proveniente da foreste europee sostenibili certificate), sono realizzati con i migliori materiali sul mercato e sono privi di componenti tossici dannosi per salute. Testato chimicamente e certificato da TÜV Rheinland in Germania.

- **ACQUA CALDA:** La temperatura massima consigliata è 100° (Celsius).

- **DISCHI:** I dischi intercambiabili sono realizzati in acciaio AISI 304. A seconda del disco utilizzato, le emulsioni saranno più o meno spesse.

- **COPERCHIO IN BAMBÙ, MALTAIO E MANICO IN LEGNO.** Per aumentarne la naturale resistenza all'umidità si consiglia di trattare con olio vegetale commestibile. Applicare uno strato di olio con un panno e ripetere il trattamento dopo 24 ore.

- **USO DA PARTE DEI BAMBINI:** EMULSIONIZER® non deve essere maneggiato da minori.

*Il produttore declina ogni responsabilità nei casi in cui non vengano seguite tutte le istruzioni precedenti.

2- EMULSIONIZZATORE® + FRULLATORE A IMMERSIONE

EMULSIONIZER® funziona con qualsiasi frullatore a immersione. Lo frullatore a immersione non è compreso nel kit EMULSIONIZER® (se avete un "Bamix" usate la lama affilata, non quella "Universale").

3 - BREVETTI E MARCHI

EMULSIONIZER® è un marchio registrato, pertanto il suo uso non autorizzato è vietato e il proprietario si riserva il diritto di perseguirlo. Sia il dispositivo per la produzione di bevande che i suoi componenti e accessori, compreso questo manuale di istruzioni, sono protetti dai diritti di proprietà industriale e intellettuale negli uffici brevetti europeo, cinese, americano, messicano e di altri uffici e il loro utilizzo è vietato. , importazione, nonché qualsiasi sfruttamento o riproduzione degli stessi senza il consenso del proprietario.

4- LETTERA DI GARANZIA

Chufamix S.L. riparerà o sostituirà **il filtro** e la base dell'Emulsionizer® entro **5 anni** se il guasto è dovuto a materiali o lavorazione difettosi e non a un uso improprio senza rispettare le istruzioni dettagliate nel presente manuale.

Il tubo microforato del filtro può presentare ammaccature o increspature dovute ad urti, pressioni durante lo sfregamento o ad un uso intenso e continuativo nel corso degli anni, tali increspature o "ammaccature" non ne pregiudicano la funzionalità e non sono da considerarsi difetti di fabbrica. non sono coperti dalla garanzia.

Il resto delle parti di EMULSIONIZER® hanno una garanzia di **tre anni**.

Presentare la ricevuta o l'ordine d'acquisto come certificato di garanzia.

Per qualsiasi domanda, contattaci sul sito Emulsionizer.com, rispondiamo sempre!

EMULSIONIZER®

Le Héros Secret de la Cuisine Zéro Déchet



Appuyez sur l'icône pour regarder la vidéo.

MANUEL D'INSTRUCTIONS

EMULSIONIZER® est un ustensile qui permet de réaliser toutes sortes d'émulsions gastronomiques, y compris celles à partir de déchets que nous jetterions normalement à la poubelle, et qu'EMULSIONIZER® peut transformer en délicieuses émulsions.

Entre autres:

Transformation des restes alimentaires en délicieux plats ; extraction de l'essence de racines, d'herbes et de graines ; soupes, vinaigrettes et sauces ; épaississement des ragouûts et expansion des saveurs, alimentation pour bébés et enfants, mélanges de café, etc.

1. Attention & Avertissements Préalables

- ****LAVAGE PRÉALABLE:**** Laver à l'eau tous les composants d'EMULSIONIZER® avant la première utilisation.

- ****LAVE-VAISSELLE & NETTOYAGE:**** Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou d'agents chimiques acides. Toutes les pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle sauf le couvercle en bambou, le pilon en bois et la poignée en bois. Cependant, nous recommandons de rincer l'ustensile à l'eau dès que vous avez fini de l'utiliser. Si vous ne le faites pas et que la pulpe devient sèche, ne grattez pas le filtre avec une autre surface métallique, utilisez une brosse.

- ****POLYVALENCE:**** Le filtre d'EMULSIONIZER® peut être utilisé dans n'importe quel récipient de cuisine. Utiliser un récipient plus haut et plus étroit favorise le filtrage. L'eau doit toujours recouvrir tous les ingrédients utilisés. Nous pouvons également ajouter les matières premières progressivement au fur et à mesure que nous émulsionnons avec le mixeur à main.

- ****MATÉRIAUX:**** Le récipient en verre (borosilicate) d'EMULSIONIZER®, ainsi que son filtre en acier (AISI 304) et son pilon (bois de forêts européennes certifiées durables), sont fabriqués avec les meilleurs matériaux du marché et sont exempts de composants toxiques nuisibles pour la santé. Testés et certifiés chimiquement par TÜV Rheinland en Allemagne.

- ****EAU CHAUDE:**** La température maximale recommandée est de 100°C (Celsius).

- ****DISQUES:**** Les disques interchangeables sont fabriqués en acier AISI 304. Selon le disque utilisé, les émulsions seront plus ou moins épaisses.

- COUVERCLE EN BAMBOU, PILON & POIGNÉE EN BOIS: Pour augmenter leur résistance naturelle à l'humidité, nous recommandons de les traiter avec une huile végétale comestible. Appliquez une couche d'huile avec un chiffon et répétez le traitement après 24 heures.

- USAGE ENFANT: EMULSIONIZER® ne doit pas être manipulé par des enfants.

Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas où toutes les instructions précédentes ne sont pas suivies.

2. EMULSIONIZER® + MIXEUR PLONGEANT

EMULSIONIZER® fonctionne avec n'importe quel mixeur plongeant. Le mixeur plongeant n'est pas inclus dans le kit EMULSIONIZER® (si vous avez un "Bamix", utilisez la lame tranchante, pas la "Universal").

3. **BREVETS ET MARQUES**

EMULSIONIZER® est une marque déposée, donc son utilisation non autorisée est interdite, le titulaire se réservant le droit d'engager des poursuites. Tant l'appareil de fabrication de boisson que ses composants et accessoires, y compris le présent manuel d'instructions, sont protégés par des droits de propriété industrielle et intellectuelle dans les offices de brevets européen, chinois, américain, mexicain, et autres, leur fabrication, commercialisation, offre, importation, ainsi que toute exploitation ou reproduction étant interdites sans le consentement du titulaire.

4. **LETTRE DE GARANTIE**

Chufamix S.L. réparera ou remplacera **le filtre** et la base d'EMULSIONIZER® dans un délai de **5 ans** si leur défaillance est due à des matériaux ou à une fabrication défectueuse et non à une utilisation incorrecte en ne suivant pas les instructions détaillées dans ce manuel.

Le tube microperforé du filtre peut présenter des bosses ou des ondulations dues à des chocs, à la pression lors du frottement, ou à une utilisation intense et continue au fil des ans. Ces ondulations ou "bosses" n'affectent pas sa fonctionnalité et ne sont pas considérées comme des défauts de fabrication, elles ne sont donc pas couvertes par la garantie.

Les autres pièces d'EMULSIONIZER® sont couvertes par une garantie de **3 ans**.

Présentez le reçu ou le bon de commande comme certificat de garantie.

Pour toute question, contactez-nous sur le site Emulsionizer.com, nous répondons toujours !

Der Geheime Held der Zero-Waste-Küche



Bitte PLAY anklicken, um das Video anzusehen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

EMULSIONIZER® ist ein Tool, mit dem man alle Arten von kulinarischen Emulsionen zubereiten kann, auch aus Resten, die man normalerweise wegwerfen würde und aus denen der Emulsionizer® leckere Emulsionen machen kann.

Unter anderen:

Aus Speiseresten leckere Gerichte zaubern; das Beste aus Wurzeln, Kräutern und Samenkörnern herausholen; Suppen, Vinaigrettes und Saucen; Eintöpfe andicken und geschmacklich verfeinern, Baby- und Kindernahrung, Kaffeemischungen, usw.

1- HINWEISE

- **VORREINIGUNG:** Sämtliche Teile des CBE® vor dem ersten Gebrauch mit Wasser reinigen.
- **SPÜLMASCHINE & REINIGUNG:** Keine abrasiven Reinigungsmittel oder säurehaltigen chemischen Produkte verwenden. Alle Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden, außer dem Bambusdeckel, dem Holzmörser und dem Holzgriff. Es empfiehlt sich jedoch, das Tool sofort nach jedem Gebrauch mit Wasser abzuspuhlen. Falls dies nicht erfolgt und der Trester trocknet, sollte man den Filter nicht mit einem metallischen Gegenstand abkratzen, sondern eine Bürste verwenden.
- **VIELSEITIGKEIT:** EMULSIONIZER® kann in jedem Kochgefäß verwendet werden. Die Verwendung eines höheren, schmalen Topfes erleichtert den Filtervorgang. Der Wasserstand sollte immer so hoch sein, dass alle verwendeten Zutaten bedeckt sind. Man kann die Zutaten auch beim Emulgieren mit dem Stabmixer nach und nach zugeben.
- **MATERIALIEN:** Der Glasbehälter (Borosilikat) des EMULSIONIZER sowie sein Stahlfilter (AISI 304) und der Mörser (Holz aus nachhaltiger, zertifizierter europäischer Forstwirtschaft) bestehen aus den besten handelsüblichen Materialien und sind frei von gesundheitsschädlichen Bestandteilen. Chemisch getestet und zertifiziert durch TÜV Rheinland.
- **HEISSWASSER:** Die empfohlene Höchsttemperatur beträgt 100°C.
- **DISCS:** Die austauschbaren Discs sind aus AISI 304 Stahl gefertigt. Je nachdem, welche Disc verwendet wird, sind die Emulsionen entsprechend dick- oder dünnflüssiger.

- BAMBUSDECKEL, MÖRSER UND GRIFF AUS HOLZ. Um die natürliche Widerstandsfähigkeit gegen Feuchtigkeit zu erhöhen, empfehlen wir die Pflege mit einem pflanzlichen Speiseöl. Dazu etwas Öl mit einem Tuch auftragen und den Vorgang nach 24 Stunden wiederholen.

- GEBRAUCH DURCH KINDER: EMULSIONIZER® sollte nicht von Kindern gehandhabt werden.

*Der Hersteller haftet nicht, wenn die oben genannten Anweisungen nicht befolgt werden.

2- EMULSIONIZER® + STABMIXER

EMULSIONIZER® funktioniert mit jedem Stabmixer. Der Stabmixer ist nicht im Lieferumfang des EMULSIONIZER® enthalten (beim "Bamix" die scharfe Klinge verwenden, nicht die "Universal").

3 - PATENTE UND MARKENZEICHEN

EMULSIONIZER® ist ein eingetragenes Warenzeichen, dessen unbefugte Verwendung untersagt ist, und der Eigentümer behält sich das Recht vor, rechtliche Schritte einzuleiten. Dieses Gerät für die Zubereitung von Getränken sowie seine Bestandteile und das Zubehör, einschließlich dieser Bedienungsanleitung, sind durch die gewerblichen und patentrechtlichen Schutzrechte der europäischen, chinesischen, amerikanischen, mexikanischen und anderen Patentämter geschützt. Die Herstellung, der Vertrieb, das Anbieten, die Einfuhr sowie jede Nutzung oder Nachbildung ist ohne die Zustimmung des Eigentümers untersagt.

4- GARANTIE

Chufamix S.L. repariert oder ersetzt den Emulsionizer®-**Filter** und den Sockel in einem Zeitraum von **5 Jahren**, wenn der Defekt auf Material- oder Verarbeitungsfehler zurückzuführen ist und nicht auf eine missbräuchliche Verwendung unter Nichtbeachtung der in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Anweisungen.

Das mikroperforierte Filtergehäuse kann aufgrund von Stößen, Druck durch Reinigung oder starkem und kontinuierlichem Gebrauch im Laufe der Jahre Dellen oder Wölbungen aufweisen. Diese Wölbungen oder "Beulen" beeinträchtigen nicht die Funktionsfähigkeit und gelten nicht als Fabrikationsfehler und sind daher nicht von der Garantie abgedeckt.

Auf alle anderen EMULSIONIZER®-Teile gewähren wir eine **dreijährige Garantie**.

Als Garantienachweis bitten wir um Vorlage des Kaufbelegs oder der Bestellung.

Bei Fragen bitten wir um Kontaktaufnahme mit uns über die emulsionizer.com-Website, wir antworten immer!



DISCS

1



2



BLIND
Not perforated



300µ = 0,3 mm



500µ = 0,5 mm

µ = Micron, Micras, Mikrometer, Microns

