



Vegan Milker[®]

by ChufaMix[®]

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



VIDEO DEMO

www.veganmilker.com

VEGAN MILKER® VERSIONS

1 Classic



2 Black



3 Core



4 Core Premium



5 Soul



6 Premium



7 Mülsi



8 Mülsi Soul



Play & Wow!



A



B



300µ =
0,3 mm

C



D



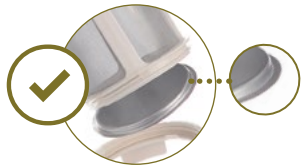
ALL VERSIONS



MÜLSI® VERSIONS



DISK POSITION



ULTRAFINE
Not perforated



CREAMY
300 μ = 0,3 mm



**OPTIONAL
SUPER CREAMY**
500 μ = 0,5 mm

BEDIENUNGSANLEITUNG

Vegan Milker® ist das erste Küchentool, um Samenkörner, Nüsse, Zerealien, Kaffee und Kräuter zu pres-sen. Aus dem verbleibenden Trester zaubert man in 5 Minuten leckere vegane Gerichte. Wenn Sie möchten, dass Ihr Vegan Milker® viele Jahre hält, bitte die folgenden Anleitungen beachten.

6 Schritte (Seite 3)

Schritt 1: Den Behälter bis zur 0,5, 0,8 oder 1 Liter Markierung mit Trinkwasser befüllen.

Schritt 2: Den Filtereinsatz in den Behälter geben und vorsichtig passend einsetzen.

Schritt 3: Trockenfrüchte, Zerealien, Kaffee oder Samenkörner in den Filtereinsatz geben.

Schritt 4: Den Stabmixer (nicht inklusive) einsetzen und 1 Minute lang pürieren.

Schritt 5A (Optional): Den Filtereinsatz herausnehmen, den Holzspatel einsetzen und umrühren bis der Trester zu sehen ist.

Schritt 5B: Mil dem Mörser leicht andrücken, bis die letzten Tropfen ausgepresst sind.

Schritt 6: Zudecken und in den Kühlschrank stellen. Vor dem Verzehr umrühren.

1- ACHTUNG!! BITTE BEACHTEN*

A- Reinigung: Spülen Sie alle Bestandteile des Vegan Milker® vor der ersten Anwendung.

B- Vielseitigkeit: Der Filter des Vegan Milker® kann in jedem Topf verwendet werden. Ein höherer und schmalerer Topf begünstigt den Filtrvorgang. Es sollte darauf geachtet werden, dass die Samenkörner immer vollständig vom Wasser bedeckt sind. Wenn dies nicht der Fall ist, nach und nach während des Emulgiervorgangs hinzufügen.

C- Heißes Wasser: Die Glas- und Kunststoffbehälter und Filter des Vegan Milker® werden aus den besten auf dem Markt erhältlichen Materialien hergestellt (alle europäischen und nordamerikanischen Ursprungs). Nach umfangreichen chemischen, in Deutschland durchgeführten Tests wurden sie für die Verwendung mit Wasser bei 100° (für maximal 15 Minuten) freigegeben, ohne dass chemische oder toxische Elemente in die zubereiteten Speisen oder Getränke übergehen. Zertifiziert von Bureau Veritas und TÜV Rheinland in Deutschland und von AIMPLAS (Plastics Technology Centre) in Spanien.

D- "MÜLSI" Ausführung

d1: Sieb & Discs: Die Maschenweite des oberen Filters beträgt 150 μ^* (=0,15 mm). Bei der Verwendung des "blinden" Discs (ohne Perforation) in der Basis ist das Ergebnis "ultra-fein". Bei Einsatz des discs mit 300 μ^* (=0,3 mm) entsteht eine cremigere und intensivere Emulsion. Vorsicht! Die Ränder der Disc können scharfkantig sein.

d2: Verwirbelung: Die perforierte Disc erzeugt Verwirbelungen, die eine optimale Emulsionsbildung ermöglichen. Für ein besseres Resultat den Stabmixer im Filter auf und ab bewegen.

d3: Verwendung in Töpfen: Bei Verwendung eines beliebigen Kochtopfes anstelle des Behälters des Vegan Milker® empfehlen wir, die perforierte Disc zu verwenden und MÜLSI® kreisförmig im Topf zu bewegen.

d4: Schweißen: Innerhalb des MÜLSI-Filters ist eine vertikale Linie zu sehen. Es ist das Schweißen des Stahlgitters. Es ist elektropoliert und für Lebensmittel geeignet.

2- REINIGUNG

A- Der Trester bleibt nach dem Pressen im Filterbehälter zurück (Teil B). Wir empfehlen diesen vorsichtig mit Hilfe eines Löffels bzw. Spatels aus Holz oder Kunststoff zu entfernen (bitte keine metallischen Gegenstände verwenden, um die Beschädigung des Filters zu vermeiden). Den Trester nicht in der Spüle entsorgen, Verstopfungsgefahr. Sehen Sie sich auf www.veganmilker.com an, wie man aus dem Trester super leckere Gerichte zaubern kann.

B- Der Filtereinsatz (Teil B) direkt nach Gebrauch unter fließendem Wasser reinigen. Ideal dafür

ist warmes Wasser, aber auch kaltes Wasser kann ausreichen, solange die Reinigung direkt im Anschluss erfolgt. Den Filtereinsatz mit einem Tuch trocknen.

C- Falls der Trester eingetrocknet ist, bitte zur Reinigung nicht mit einem metallischen Gegenstand kratzen. Benutzen Sie eine weiche Bürste. Ein weiterer Trick: Füllen Sie einen Eimer mit warmem Wasser, einen Esslöffel Backpulver hineingeben und den Filtereinsatz hineinstellen. Kurz einweichen lassen, herausnehmen und mit einer weichen Bürste reinigen. Einfache Erklärungsvideos dazu auf unserem YouTube-Kanal.

D- Zur Reinigung des Vegan Milker® nie Scheuermittel oder ätzende chemische Stoffe verwenden. Wasser und Seife sind vollkommen ausreichend.

E- Vor dem ersten **Gebrauch von Holzmörser und Bambus Deckel.** (Premium und Soul Versionen): Vor dem ersten Gebrauch wird empfohlen, das Produkt mit Speiseöl, z.B. Pflanzenöl, zu behandeln, um seine natürliche Feuchtigkeitsresistenz zu erhöhen. Eine Schicht Öl aufbringen, den Überschuss abwischen und die Behandlung nach 24 Stunden wiederholen.

F- Spülmaschinenfest. Alle Vegan Milker® Komponenten sind spülmaschinenfest, mit Ausnahme des Holzmörser und des Deckels.

G- MÜLSI®: Wir empfehlen, die mikro-perforierten Discs mit einer Bürste (z.B. Zahnbürste) zu reinigen.

H- Edeltahlsieb: Von Zeit zu Zeit (insbesondere, wenn Sie Vegan Milker® zum Kaffeekochen verwenden) ist es ratsam, das Vegan Milker® Stahlsieb gründlich zu reinigen. Geben Sie 1 Liter 60 °C heißes Wasser in einen Topf und fügen Sie 1 Esslöffel Natron hinzu. Tauchen Sie das Filtergewebe für 5 Minuten ein und reiben Sie es vorsichtig mit Hilfe einer Zahnbürste. Es wird wie neu!

*Der Hersteller haftet nicht für Fälle, in denen die oben genannten Anweisungen nicht befolgt werden.

2-STABMIXER

Vegan Milker® funktioniert mit jedem handelsüblichen Stabmixer*. Der Stabmixer ist nicht im Lieferumfang des Vegan Milker® enthalten.

3-TECHNISCHE MERKMALE UND GENEHMIGUNGSBESTIMMUNGEN

• **Stahlsieb:** Edelstahl AISI 316 mit einer Mikroperforation von 300µ (0,3mm), mit Ausnahme der Ausführung MÜLSI®, die 150µ (0,15mm) beträgt.

• **Zertifizierung:** Vegan Milker® und seine Bestandteile sind FDA-zertifiziert, lebensmittelrecht und frei von toxischen Bestandteilen wie PVC, Bakelit, Bisphenol A (BPA), Methanal, Lthalaten, Schwermetallen und anderen potenziell schädlichen Chemikalien. Zertifiziert von Bureau Veritas und TÜV Rheinland in Deutschland und von AIMPLAS (Plastics Technology Centre) in Spanien.

• **Patente und Warenzeichen:** Vegan Milker®, Veggle®, Chufamix®, MÜLSI® und Emulsionsizer® sind eingetragene Warenzeichen, deren unbefugte Verwendung verboten ist. Sein Eigentümer behält sich das Recht vor, rechtliche Schritte einzuleiten. Sowohl das Gerät als auch seine Bestandteile und Zubehör, einschließlich dieser Bedienungsanleitung, sind durch gewerbliche und urheberrechtliche Schutzrechte bei den europäischen, chinesischen, amerikanischen, mexikanischen und anderen Patentämtern geschützt, und die Herstellung, das Inverkehrbringen, das Anbieten, die Einfuhr sowie jede Verwertung oder Vervielfältigung des Geräts ohne Zustimmung des Eigentümers ist verboten.

4- GARANTIE

CHUFAMIX, S.L. wird dieses Produkt innerhalb von **3 Jahren** reparieren oder ersetzen, wenn es aufgrund von Material- oder Verarbeitungsfehlern und nicht durch unsachgemäßen Gebrauch oder Nichtbeachtung der in diesem Benutzerhandbuch enthaltenen Anweisungen ausgefallen ist. Bitte legen Sie den Kaufbeleg oder Rechnung als Garantienachweis vor.

Kontaktieren Sie uns unter: info@veganmilker.com



USER GUIDE

Vegan Milker® is a kitchen tool to make plant milks and coffee by squeezing out nuts, cereals, coffee grains, any other seeds, and plants. The best way is to use Vegan Milker® in combination with a hand blender (getting a super-efficient emulsion of 1 Liter in 1 minute), even though you can also use it as a mere strainer. The pulp leftover can be recycled in no more than 5 minutes into tasty, sweet, raw, or cooked vegan dishes.

If you want your Vegan Milker® to last for a lifetime, follow the next instructions.

6 STEPS (page 3)

Step 1: Fill the container to the 1/2-liter, 0,8 liter or 1 liter mark with drinking water.

Step 2: Fill the filler glass inside the container.

Step 3: Place the nuts, cereals, coffee grains or seeds inside the filler glass.

Step 4: Introduce your hand blender (not included) and mix gently for one minute.

Step 5A (Optional): Take out the filler and using a wooden spoon move it gently until you see the pulp.

Step 5B: Smoothly press with the mortar to squeeze the last drops.

Step 6: Place the lid on the container and put it into the fridge. Stir before serving.

1- ATTENTION! PREVIOUS WARNING*

A- Washing: Wash all Vegan Milker® components before first use.

B- Versatility: The Vegan Milker® filter can be used in kitchen containers. Using a taller and narrower container (casserole, dipper...) helps the filtering. The water should always cover the seeds, if it doesn't, add them little by little as we emulsify.

C- Hot water: The Vegan Milker® glass and plastic containers, as well as the filters, are made with the best materials on the market (all of European & North American origin). After intense chemical tests carried out in Germany, they have been approved to be used with water at 100° (for a maximum of 15 minutes) without any chemical or toxic element migrating to the food or drinks. Tests handled by Bureau Veritas and TÜV Rheinland in Germany, and by AIMPLAS (Plastics Technology Center) in Spain.

D- "MÜLSI" version

d1: Mesh and Discs (AISI 316 stainless steel): The holes in the steel mesh of the upper filter are 150 μ^* (=0.15mm). If you use the "blind" disk (without perforations) at the base, you will make the "ultra-fine" drink. If you use the perforated disk with 300 μ^* holes (=0.3mm) you will obtain a creamier and more intense emulsion.

Attention: The edges of the disc can be sharp.

d2: Turbulence: With the perforated disk, a turbulence that optimizes the emulsion is generated. For a better experience, move the hand blender up and down inside the filter.

d3: Use in casseroles: When you use any kitchen pot instead of the Vegan Milker® container, we recommend using the perforated disc and moving MÜLSI® in circles inside the casserole.

d4: Welding: A vertical line can be seen inside the MÜLSI filter. It is the welding of the steel mesh. It is electropolished and is for food use.

2- CLEANING*

A- The pulp resulting from the pressing of the raw material you use will remain stuck at the bottom of the filtering glass (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. See in our blog www.veganmilker.com how to transform your pulp into healthy dishes.

B- The filter (Part B), must be cleaned under the faucet right after its use and before the pulp inside dries up. Clean it with hot water preferably although it can be perfectly washed with cold water as long as this operation is done just after the elaboration of the veggie drink. Dry the filtering glass with a kitchen cloth.

C- If you don't do it this way and the pulp dries up, don't scrape the filler with another rough metallic surface, but use a brush instead. More cleaning tricks at www.veganmilker.com

D- Never use abrasive cleaning products or chemical agents for the cleaning of Vegan Milker®. Water only or water with soap is more than enough.

E- Wooden mortar and bamboo lid. Before using for the first time and to increase their natural resistance to moisture they must be treated with oil approved for contact with food, for instance vegetable oil. Oil once, wipe off any surplus oil and then repeat the treatment 24 hours later.

F- Dishwasher safe. All Vegan Milker® components are dishwasher safe except for the wood mortar and the cork lid or the bamboo lid.

G- MÜLSI®: We recommend cleaning the micro-perforated discs with a brush (for example with a toothbrush).

H- Stainless steel mesh: From time to time (especially if you use Vegan Milker® to make coffee) it is advisable to thoroughly clean the Vegan Milker® steel mesh. Put 1 liter of hot water at 60°C in a saucepan and add 1 tablespoon of baking soda. Submerge the filter mesh for 5 minutes and rub it gently with the help of a toothbrush. It will be like new!
*The manufacturer accepts no responsibility in the cases in which all the previous instructions have not been respected.

3- HAND BLENDER OR STAB MIXER

Vegan Milker® works with every standard and not industrial hand blender or stab mixer of domestic use. The hand blender is not included in the Vegan Milker® packaging box.

4- TECHNICAL FEATURES AND APPROVALS

• **Steel Mesh:** AISI 316 stainless steel microperforated at 300 µ (0.3mm) except in the MÜLSI® version which is 150 µ (0.15mm).

• **Approval:** Vegan Milker® and its materials are of certificated food contact quality, FDA approved, and free of toxic chemical components such as PVC, BPA, halogen compounds, formaldehyde, etc. Tested & certified by Bureau Veritas and TÜV Rheinland in Germany and by AIMPLAS (Plastics Technology Center) in Spain.

• **Patents & Trademarks:** Vegan Milker®, Veggle®, Chufamix®, MÜLSI® & Emulsionizer® are registered brands. Consequently, its non-authorized use is prohibited, being reserved to the owner the actions for its prosecution. The mechanism for the drink fabrication and its components and accessories, including this user guide, are all protected by invention patent rights and copyright in Europe, China, USA, Mexico, and others. Their fabrication, commercialization, offer, importation and any exploitation or reproduction without the consent of the owner are prohibited.

5- LETTER OF GUARANTEE

Chufamix S.L. will repair or replace this product within **3 years** if its failure has happened because of fabrication default and not because of an improper use, disregarding the instructions described in this guide. Show the buying ticket or purchase order as certificate of guarantee.

Contact us: info@veganmilker.com

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Vegan Milker® (par ChufaMix®) est le premier ustensile pour presser les graines, les fruits secs, les céréales, le café ou les herbes et faire des laits végétaux à la maison. En outre, les pulpes restantes après l'élaboration des boissons végétales peuvent être recyclées en savoureuses préparations sucrées, salées, crues ou cuites. Si vous voulez que Vegan Milker® dure longtemps, suivez ces instructions.

6 étapes (page 3)

Étape 1: Remplir le récipient (Pièce A) jusqu'au repère de 500 ml, 800 ml ou 1 litre avec de l'eau.

Étape 2: Introduire le filtre (Pièce B) sur le récipient (Pièce A) et ajuster doucement.

Étape 3: Verser les fruits secs, les céréales, le café ou les graines à l'intérieur du filtre.

Étape 4: Introduire le mixer plongeant (pas inclus) et actionner pendant 1 minute.

Étape 5A (Optionnel): Soulevez le filtre et remuer avec une cuillère en bois.

Étape 5B: Pressez doucement la pulpe avec le mortier jusqu'à en extraire les dernières gouttes.

Étape 6: Fermez le récipient et laissez au frigo. Remuez avant de consommer.

1- ATTENTION! AVERTISSEMENTS*

A- Lavage: Lavez tous les composants de Vegan Milker® avant la première utilisation.

B- Polyvalence: Le filtre de Vegan Milker³ peut être utilisé dans n'importe quel récipient de cuisine. Utilisez un récipient plus haut et plus étroit favorise le filtrage. L'eau doit toujours couvrir les graines, au cas où vous ne le feriez pas, les ajouter peu à peu au fur et à mesure que vous émulsionnez.

C- Eau chaude : Les récipients en verre et en plastique de Vegan Milker, ainsi que les filtres, sont fabriqués avec les meilleurs matériaux du marché (tous d'origine européenne et nord-américaine). Après des tests chimiques intensifs réalisés en Allemagne, ils ont été homologués pour être utilisés avec de l'eau à 100° (pendant 15 minutes maximum) sans qu'aucun élément chimique ou toxique ne migre dans les aliments ou boissons qui sont fabriqués. Certifié par Bureau Veritas et TÜV Rheinland en Allemagne et par AIMPLAS (Institut Technologique du Plastique) en Espagne.

D- Modèle "MÜLSI®"

d1: Maille et Disques: Les trous du maillage du filtre supérieur sont de 150 µ* (=0,15mm). Si vous utilisez à la base le disque sans perforations vous ferez la boisson «ultrafine». Si vous utilisez le disque perforé avec des trous de 300 µ* (=0,3mm) vous obtiendrez une émulsion très crémeuse et intense.

Attention: Les bords du disque peuvent être coupants.

d2: Turbulence: Le disque perforé génère des turbulences qui optimisent l'émulsion. Pour une meilleure expérience déplacer le mélangeur de main vers le haut et vers le bas dans le filtre.

d3: Utilisation dans des casseroles: Lorsque vous utilisez une casserole lieu du bol Vegan Milker, nous vous recommandons d'utiliser le disque perforé et de déplacer MÜLSI en cercles dans la casserole.

d4: Soudage : Une ligne verticale est visible à l'intérieur du filtre MÜLSI. C'est la soudure du treillis d'acier. Il est électroplé et est à usage alimentaire.

2- NETTOYAGE*

A- La pulpe qui reste dans le filtre (Pièce B) après le pressage. Nous vous conseillons de séparer la pulpe du filtre avec une cuillère ou spatule en bois ou en plastique jamais méta-

lique). Ne jeter pas la pulpe dans l'évier car elle peut boucher vos canalisations. Consultez nos recettes dans notre livre « Laits végétaux faits maison » ou sur notre blog www.veganmilker.com et comment recycler la pulpe en de super-aliments très sains.

B- Le filtre (Pièce B) doit être nettoyé à l'eau courante chaude immédiatement après son utilisation et avant que la pulpe ne sèche. On peut aussi le nettoyer parfaitement avec de l'eau froide si on le fait juste après avoir préparé l'orgeat ou les laits végétaux. Sécher le filtre avec un torchon.

C- Si la pulpe a séché, ne grattez ni raclez le filtre. Utilisez une brosse. Plus de trucs de nettoyage dans www.veganmilker.com

D- Il ne faut jamais utiliser des produits abrasifs ou des acides chimiques pour nettoyer Vegan Milker®. L'eau et le savon sont suffisants.

E- Pilon en bois et couvercle en bambou. Avant d'utiliser la première fois et afin d'augmenter sa résistance naturelle contre l'humidité, huilez avec de l'huile végétale. Appliquer l'huile, essuyez l'excédent et renouveler le traitement 24 h plus tard.

F- Lave-vaisselle. Tous les composants Vegan Milker® vont au lave-vaisselle, à l'exception du mortier en bois et du bouchon en liège ou bambou.

G- MÜLSI®: Nous conseillons de nettoyer les disques micro-perforés avec une brosse (par exemple avec une brosse à dents).

H- Maille en acier inoxydable: De temps en temps (surtout si vous utilisez le Vegan Milker® pour faire du café), il est conseillé de nettoyer soigneusement la maille en acier du Vegan Milker®. Mettez 1 litre d'eau chaude à 60°C dans une casserole et ajoutez 1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude. Immergez la maille du filtre pendant 5 minutes et frottez-la doucement à l'aide d'une brosse à dents. Il sera comme neuf !

* Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas où toutes ces instructions n'ont pas été respectées.

3- MIXEUR PLONGEANT

Vegan Milker® fonctionne avec des mixeurs plongeurs* domestiques standards, non industriels. Le mixeur n'est pas inclus dans la boîte de Vegan Milker®

4- CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET HOMOLOGATIONS.

• **Maille en acier:** Acier inoxydable AISI 316 microperforé à 300 µ (0,3 mm) sauf dans la version MÜLSI® qui est de 150 µ (0,15 mm).

• **Homologation:** Vegan Milker® et les matériaux qui le composent sont d'une qualité agro-alimentaire certifiée FDA, et sont exempts de composés chimiques toxiques comme le PVC, le méthanol, bisphénol A, bakélite, métaux lourds, phtalate, etc. Certifié par Bureau Veritas et TÜV Rheinland en Allemagne et par AIMPLAS (Institut Technologique du Plastique) en Espagne.

• **Brevets et marques:** Vegan Milker®, Veggle®, Chufamix®, MÜLSI® & Emulsionizer® sont des marques déposées. Son utilisation non autorisée est interdite sous risque de poursuite légale. L'ustensile pour l'élaboration des boissons et ses composants, ainsi que ses instructions, sont protégés et breveté par la propriété industrielle et intellectuelle des agences européennes, chinoises, américaines, etc. Sa fabrication, commercialisation, importation, exploitation ou reproduction sans permission est interdite.

5- CARTE DE GARANTIE

Chufamix S.L. réparera ou remplacera ce produit s'il est défectueux pendant les **3 premiers ans**. Cette garantie ne s'applique pas en cas d'utilisation erronée ou en cas de non-respect des instructions exposées dans ce manuel. Présentez le ticket d'achat ou le bon de commande comme certificat de garantie.

Contactez-nous: info@veganmilker.com

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Vegan Milker® es el primer utensilio para hacer leches vegetales caseras emulsionando semillas, frutos secos, cereales, café, hierbas, etc. Recicla las pulpas sobrantes elaborando deliciosos platos veganos en menos de 5 minutos tales como paté vegetal, hummus, bizcochos, crema de cacao, etc. Si quiere que su Vegan Milker® dure muchos años, siga las siguientes instrucciones.

6 Pasos (página 3)

Paso 1: Llenar el recipiente (Pieza A) de agua potable hasta la marca de 1/2, 0,8 o 1 Litro.

Paso 2: Colocar el filtro (Pieza B) dentro del recipiente (Pieza A) y encajarlo.

Paso 3: Verter los frutos secos, café, cereales o semillas en del vaso filtrante (Pieza B).

Paso 4: Introducir la batidora de mano (no incluida) y hacerla funcionar durante 1 minuto (Pieza B).

Paso 5A (Opcional): Levantar el vaso filtrante, introducir una cuchara de madera y remover hasta ver la pulpa.

Paso 5B: Presionar suavemente con el mortero hasta exprimir las últimas gotas.

Paso 6: Tapar y dejar en la nevera. Remover antes de consumir.

1 - ¡ATENCIÓN! ADVERTENCIAS PREVIAS*

A- Lavado: Lavar todos los componentes de Vegan Milker® antes de utilizarlo por primera vez. Ver sección "Limpieza".

B- Polivalencia: El filtro de Vegan Milker® puede ser usado en cualquier recipiente de cocina. Utilizar un recipiente más alto y estrecho favorece el filtrado. El agua debe cubrir siempre las semillas, en caso de que no lo haga, agregarlas poco a poco a medida que vamos emulsionando.

C- Agua caliente: Los recipientes de vidrio y plástico de Vegan Milker®, así como los filtros, están fabricados con los mejores materiales del mercado. Tras intensos tests químicos realizados en Alemania, han sido homologados para poder ser usados con agua a 100° (durante máximo 15 minutos) sin que ningún elemento químico ni tóxico migre a los alimentos o bebidas que se elaboren. Certificado por Bureau Veritas y TÜV Rheinland en Alemania, y por AIMPLAS en España.

D- Versión "MÚLSI®"

d1: Malla & Discos: Los agujeros de la malla del filtro superior son de 150 μ^* (=0,15mm). Si utilizas en la base el disco "ciego" (sin perforaciones) harás la bebida "ultrafina". Si utilizas el disco perforado con agujeros de 300 μ^* (=0,3mm) obtendrás una emulsión más cremosa e intensa.

Atención: Los bordes del disco pueden resultar cortantes.

d2: Turbulencia: Con el disco perforado se generan turbulencias que optimizan la emulsión. Para una mejor experiencia mover la batidora de mano arriba y abajo dentro del filtro.

d3: Uso en cazuelas: Cuando utilices cualquier olla en vez del recipiente Vegan Milker®, recomendamos usar el disco perforado y mover MÚLSI® en círculos dentro de la cazuela.

d4: Soldadura: En el interior del filtro de MÚLSI se aprecia una línea vertical. Es la soldadura de la malla de acero. Está electropulida para uso alimentario.

2- LIMPIEZA*

A- La pulpa resultante del prensado quedará adherida en la malla del vaso filtrante (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. Vea en nuestro libro de Recetas "Tus Leches Vegetales Caseras" o en el blog www.veganmilker.com cómo reciclar su pulpa en recetas saludables.

B- El vaso filtrante (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 bebida. Secar el filtro con un paño seco.

C- Si no lo hiciera así y la pulpa se quedará seca, no rasque el filtro con otra superficie metálica, use un cepillo de púas blandas. Más trucos de limpieza en www.veganmilker.com

D- No usar productos de limpieza abrasivos o agentes químicos ácidos para limpiar Vegan Milker®. Con agua sola, o agua y jabón es más que suficiente.

E- Mortero de madera & tapa de bambú. Antes de usar por primera vez para incrementar su resistencia natural a la humedad se recomienda tratar con aceite comestible, como, por ejemplo, aceite vegetal. Aplicar una mano de aceite, eliminar el exceso y repetir el tratamiento transcurridas 24 horas.

F- Apto para lavavajillas. Todos los componentes de Vegan Milker® son aptos para lavavajillas excepto el mortero de madera y las tapas de corcho o bambú.

G- MÜLSI®: Recomendamos lavar los discos microperforados con un cepillo (por ejemplo, con un cepillo de dientes).

H- Malla de acero inoxidable: Esporádicamente (especialmente si utiliza Vegan Milker® para elaborar café) conviene limpiar a fondo la malla de acero Vegan Milker®. Poner en una cazuela 1 litro de agua caliente a 60°C y añadir 1 cucharada grande de bicarbonato. Sumergir la malla del filtro durante 5 minutos y frotarla con suavidad con ayuda de un cepillo de dientes. ¡Quedará como nuevo!

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

3 - BATIDORA DE MANO

Vegan Milker® funciona con cualquier batidora manual* estándar no industrial de uso doméstico. La batidora manual no está incluida en la caja de Vegan Milker®.

4 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y HOMOLOGACIONES

• **Malla de Acero:** Acero inoxidable AISI 316 microperforado a 300 µ (0,3mm) excepto en la versión MÜLSI® que es de 150 µ (0,15mm).

• **Homologación:** Vegan Milker® y los materiales que lo componen son de calidad agroalimentaria certificada y están libres de componentes tóxicos perjudiciales para la salud. Certificado por Bureau Veritas y TÜV Rheinland en Alemania y por AIMPLAS en España.

• **Patentes y Marcas:** Vegan Milker®, Veggle®, Chufamix®, MÜLSI® y Emulsionizer® son marcas registradas, 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.

CARTA DE GARANTIA

Chufamix S.L. reparará o sustituirá este producto en el plazo de **3 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. Muestre el ticket u orden de compra como certificado de garantía.

Contáctenos en: info@veganmilker.com

LIBRETTO DI ISTRUZIONI

Vegan Milker® è il primo utensile per fare il latte vegetale a casa spremere semi frutta secca, caffè, cereali ed erbe. La polpa rimanente verrà riciclata in meno di 5 minuti in deli-ziosi piatti vegani. Affinché il Suo Vegan Milker® duri a lungo, segua le seguenti istruzioni.

6 passaggi (pagina 3)

Passo 1: Riempire il recipiente (Parte A) di acqua potabile fino al segno di 1/2 litro o 0,8 litro.

Passo 2: Collocare il filtro (Parte B) dentro al re-cipiente (Parte A) e incastrarlo con cura.

Passo 3: Versare frutta secca, cereali, caffè o semi nel bicchiere filtro.

Passo 4: Introdurre il frullatore a immersione (non incluso) e farlo funzionare per 1 minuto.

Passo 5A (Opzionale): Alzare il bicchiere filtro (Parte B), metiere un cucchiaino di legno e mouvere fino a veder la palpa.

Passo 5B: Estrai il bicchiere filtro e con l'aiuto del mortaio premi per far uscire le ultime gocce.

Passo 6: Coprire e metiere nel frigorifero. Mouvere prima di bere.

1- ATTENZIONE! AVVERTENZE PRELIMINARI*

A- Lavato: Lavare tutti i componenti del Vegan Milker® prima dell'uso.

B- Versatilità: il filtro Vegan Milker® può essere utilizzato in qualsiasi contenitore da cucina. L'utilizzo di un contenitore più alto e stretto favorisce il filtraggio. L'acqua deve sempre coprire i semi, se così non fosse aggiungeteli poco per volta mentre emulsioniamo.

C- Acqua calda: I contenitori in vetro e plastica Vegan Milker®, così come i filtri, sono realizzati con i migliori materiali sul mercato (tutti di origine europea e nordamericana). Dopo intensi test chimici effettuati in Germania, sono stati approvati per essere utilizzati con acqua a 100° (per un massimo di 15 minuti) senza che alcun elemento chimico o tossico migri verso il cibo o le bevande che vengono prodotti. Certificato da Bureau Veritas e TÜV Rheinland in Germania e da AIMPLAS (Plastics Technology Center) in Spagna.

D- Versione "MÜLSI®".

d1: Rete e Dischi (acciaio inox AISI 316): I fori nella rete in acciaio del filtro superiore sono 150 μ^* (=0,15 mm). Se utilizzate il disco "cieco" (senza perforazioni) alla base, farete la bevanda "ultra fine". Se utilizzate il disco forato con fori da 300 μ^* (=0,3mm) otterrete un'emulsione più cremosa e più intensa.

Attenzione: i bordi del disco possono essere taglienti.

d2: Turbolenza: Con il disco forato si genera una turbolenza che ottimizza l'emulsione. Per un'esperienza migliore, sposta lo sbattitore manuale su e giù all'interno del filtro.

d3: Utilizzo in casseruola: Quando si utilizza una pentola qualsiasi al posto del contenitore Vegan Milker®, si consiglia di utilizzare il disco forato e di muovere MÜLSI® in cerchio all'interno della casseruola.

d4: Saldatura: all'interno del filtro MÜLSI è visibile una linea verticale. È la saldatura della rete d'acciaio. È elettrolucidato per uso alimentare.

2- PULIZIA*

A- La polpa proveniente dallo spremuto rimarrà attaccata al filtro del Vegan Milker® (Parte B). 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. Consulta nel nostro Libro di Ricette "Il tuo Latte Vegetale Fallo in Casa" o nel blog www.veganmilker.com come riciclare la polpa in alimenti sani.

B- Il filtro Vegan Milker® (Parte B), deve essere pulito sotto il rubinetto subito dopo l'uso e prima della polpa 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. Asciugare il filtro con un panno asciutto.

C- Se non lo facesse così e della polpa rimasse secco, non grattare via il filtro con un'altra super-ficie metallica ruvida, ma utilizzare una spazzola. Ulteriori trucchi su www.veganmilker.com: Non usare mai prodotti di pulizia abrasivi o agenti chimici per pulire il Vegan Milker®. Soltanto con acqua, o acqua e sapone basta perfettamente.

E- Mortaio de legno e coperchio di bambù. Prima di usare per prima volta per migliorare la sua naturale resistenza all'umidità, trattalo con un olio approvato per il contatto con gli alimenti, come l'olio vegetale. Oli entrambi una volta, elimina l'olio in eccesso e ripetilo il trattamento dopo 24 hore.

F- Lavastoviglie. Tutti i componenti di Vegan Milker® sono lavabili in lavasto-viglie ad eccezione del mortaio di legno e del tappo di sughero o bambù.

G- MÜLSI®: Si consiglia di pulire i dischi micro forato con una spazzola (ad esempio con un spazzolino da denti).

H- Maglia in acciaio inox: Di tanto in tanto (soprattutto se si utilizza Vegan Milker® per fare il caffè) è consigliabile pulire a fondo la rete in acciaio Vegan Milker®. Metti 1 litro di acqua calda a 60°C in una casseruola e aggiungi 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio. Immergere la rete del filtro per 5 minuti e strofinarla delicatamente con l'aiuto di uno spazzolino da denti. Sarà come nuovo!

* Il fabbricante declina ogni responsabilità in quelli casi in cui non siano state rispettate tutte le istruzioni precedenti.

3- FRULLATORE A IMMERSIONE

Il Vegan Milker® funziona con qualsiasi frullatore a immersione manuale standard non industriale di uso domestico del mercato. Il frullatore non è incluso nella confezione Vegan Milker®.

4- CARATTERISTICHE TECNICHE E OMOLOGAZIONI

• **Maglia d'acciaio:** Acciaio inox AISI 316 micro forato a 300 µ (0,3 mm) eccetto nella versione MÜLSI® che è a 150 µ (0,15 mm).

• **Omologazione:** Il Vegan Milker® e i materiali che lo compongono sono di qualità agro-alimentare certificata, FDA, e sono privi di PVC, bachelite, bisfenolo A (BPA), methanal, metalli pesanti ftalato e altre sostanze chimiche potenzialmente dannose per la salute. Certificato da Bureau Veritas e TÜV Rheinland in Germania e da AIMPLAS (Plastics Technology Center) in Spagna.

• **Brevetti e Marchi:** Vegan Milker®, Veggle®, Chufamix®, MÜLSI® y Emulsionizer® sono marchi registrati, di conseguenza il suo uso non autorizzato è vietato, riservandosi il titolare le azioni per il procedimento giudiziario. 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 delle agenzie europea, cinesi, americana e altre. La fabbricazione, commercializzazione, offerta, importazione, e qualsiasi sfruttamento e riproduzione senza il consenso del titolare è vietato.

5- LETTERA DI GARANZIA

Chufamix S.L. riparará o sostituirá questo prodotto durante il primi **3 anni** nel caso in cui 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. Mostra il biglietto o l'ordine di acquisto come certificato di garanzia.

Contattaci: info@veganmilker.com

MANUAL DE INSTRUÇÕES

O Vegan Milker® é o primeiro utensílio para fazer leites vegetais caseiros e café emulsionando sementes, frutos secos, cereais, grãos de café e ervas. Os restos de polpa podem ser reciclados para preparar deliciosos pratos veganos em menos de 5 minutos, tais como patê vegetal, húmus, bolos, creme de cacau, etc. Se quer que o seu Vegan Milker® dure toda uma vida, siga as instruções abaixo.

6 passos (página 3)

Passo 1: Encher o recipiente (Peça A) com água potável até à marca de 1/2 litro, 0,8 litro ou 1 litro.

Passo 2: Colocar o filtro Vegan Milker® (Peça B) dentro do recipiente (Peça A) e encaixá-lo suavemente.

Passo 3: Verter dentro do filtro (Peça B) as sementes, os frutos secos, vegetais ou cereais* que se desejam espremer.

Passo 4: Introduzir a varinha mágica, e fazê-la funcionar na velocidade mínima durante 1 minuto, subindo e baixando a lâmina de-vagar ao longo do copo filtrante (Peça B).

Passo 5A (Opcional): Extrair o copo filtrante (Peça B) para fora do recipiente (Peça A), insira a colher de pau e mexa até ver a polpa.

Passo 5B: Introduzir o pilão (Peça C) pressionando com cuidado até espremer as últimas gotas.

Passo 6: Cubra o recipiente e coloque na geladeira. Retire antes de consumir.

1- ATENÇÃO. AVISO PRÉVIO*

A- Lavagem: Lavar todas as peças do Vegan Milker® antes de o utilizar pela primeira vez.

B- Versatilidade: O filtro Vegan Milker® pode ser usado em qualquer recipiente de cozinha. Usar um recipiente mais alto e estreito favorece a filtragem. A água deve sempre cobrir as sementes, caso contrário, vá adicionando-as aos poucos enquanto emulsionamos.

C- Água quente: Os recipientes de vidro e plástico Vegan Milker®, assim como os filtros, são feitos com os melhores materiais do mercado (todos de origem europeia e norte-americana). Após intensos testes químicos realizados na Alemanha, eles foram aprovados para serem usados com água a 100° (por no máximo 15 minutos) sem que nenhum elemento químico ou tóxico migre para os alimentos ou bebidas que são feitos. Certificado pelo Bureau Veritas e TÜV Rheinland na Alemanha, e pelo AIMPLAS (Plastics Technology Center) na Espanha.

D- Versão "MÜLSI®"

d1: Malha e Discos (aço inox AISI 316): Os furos na malha de aço do filtro superior são de 150 μ^* (=0,15mm). Se você usar o disco "cego" (sem perfurações) na base, fará a bebida "ultrafina". Se utilizar o disco perfurado com furos de 300 μ^* (=0,3mm) obterá uma emulsão mais cremosa e intensa. Atenção: As bordas do disco podem ser afiadas.

d2: Turbulência: Com o disco perfurado é gerada uma turbulência que otimiza a emulsão. Para uma melhor experiência, mova a varinha mágica para cima e para baixo dentro do filtro.

d3: Uso em caçarolas: Ao usar qualquer panela em vez do recipiente Vegan Milker®, recomendamos usar o disco perfurado e mover o MÜLSI® em círculos dentro da caçarola.

d4: Soldagem: Uma linha vertical pode ser vista dentro do filtro MÜLSI®. É a soldagem da malha de aço. É eletrolítico para uso alimentar.

2- LIMPEZA

A- A polpa resultante da prensagem ficará aderida na malha do copo filtrante (Peça B). A nossa recomendação é removê-la cuidadosamente do filtro com a ajuda de uma colher ou espátula de madeira ou de plástico (nunca metálica, para não danificar o filtro). Não deite a

polpa pelo ralo, já que, devido à sua consistência, pode entupir a canalização da sua cozinha. Veja no nosso livro de receitas “Os Seus Leites Vegetais Caseiros” ou no blog www.veganmilker.com como reciclar a polpa em superalimentos saudáveis.

B- O filtro (Peça B) deve ser lavado em água corrente imediatamente após o uso. O ideal é utilizar água quente, mas pode também ser limpo perfeitamente com água fria se a limpeza for realizada logo após a preparação da bebida. Seque o filtro com um pano seco.

C- No caso de não seguir a instrução acima e a polpa secar, não raspe o filtro com utensílios metálicos, utilize uma escova de cerdas macias. Mais dicas de limpeza em www.veganmilker.com

D- Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos ou agentes químicos ácidos para limpar Vegan Milker®. Apenas água, ou água e sabão, é mais do que suficiente.

E- Pilão de madeira e tampa de bambu. Antes da primeira utilização, recomendamos passar um pano embebido em qualquer óleo de uso alimentar a fim de fechar os poros da madeira para que o pilão dure a vida toda. Limpe-o após o uso e seque-o depois de cada limpeza. Evite deixá-lo em locais húmidos ou exposto diretamente ao sol.

F- Máquinas de lavar loiça. Todos os componentes do Vegan Milker® são adequados para máquinas de lavar loiça, exceto o pilão de madeira e a tampa de bambu.

G- MÜLSI®: Recomendamos limpar os discos microperfurados com uma escova (por exemplo, com uma escova de dentes).

H- Malha de aço inoxidável: De vez em quando (especialmente se você usar Vegan Milker® para fazer café) é aconselhável limpar completamente a malha de aço Vegan Milker®. Coloque 1 litro de água quente a 60°C em uma panela e adicione 1 colher de bicarbonato de sódio. Mergulhe a malha do filtro por 5 minutos e esfregue-a suavemente com a ajuda de uma escova de dentes. Vai ficar como novo!

*O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de incumprimento das instruções acima indicadas.

3- VARINHA MÁGICA

O Vegan Milker® funciona com qualquer varinha mágica* padrão não industrial de uso doméstico. A varinha mágica manual não está incluída na caixa do Vegan Milker®.

4- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E HOMOLOGAÇÕES

• **Malha de Aço:** Aço inoxidável AISI 316 microperfurado a 300 µ (0,3mm) exceto na versão MÜLSI® que é de 150 µ (0,15mm).

• **Homologação:** O Vegan Milker® e os materiais que o compõem são de qualidade agroalimentar certificada, FDA, e são isentos de componentes tóxicos como PVC, baquelite, bisfenol A (BPA), formaldeído, ftalatos, metais pesados e outros componentes químicos potencialmente nocivos para a saúde. Certificado pelo Bureau Veritas e TÜV Rheinland na Alemanha, e pelo AIMPLAS (Plastics Technology Center) na Espanha.

• **Patentes e Marcas:** Vegan Milker®, Veggle®, Chufamix®, MÜLSI® e Emulsionizer® são marcas registradas, portanto, é proibida a sua utilização não autorizada, reservando-se o titular o direito de intentar as ações legais oportunas. O utensílio para a preparação de bebidas e os seus componentes e acessórios, incluindo este manual de instruções, estão protegidos por direitos de propriedade industrial e intelectual nos institutos de patentes europeu, chinês, norte-americano, mexicano e outros, sendo proibido o seu fabrico, comercialização, oferta, importação, bem como qualquer exploração ou reprodução dos mesmos, sem o consentimento do titular.

5- GARANTIA

A Chufamix S.L. reparará ou substituirá este produto durante um período de **3 anos** se a falha ocorreu como resultado de materiais ou fabrico defeituosos e não por uma utilização indevida incumprindo as instruções descritas neste manual. Apresente o recibo, o número do pedido ou a fatura de compra como certificado de garantia.

Contacte-nos em: info@veganmilker.com

HANDLEIDING

Vegan Milker® is een keukenhulpmiddel om thuis plantaardige melk te maken door noten, koffiebonen, granen, zaden en planten eruit te persen. Snel, schoon, gemakkelijk en zeer efficiënt: 1 liter in 1 minuut. De pulp die overblijft kan in maximaal 5 minuten worden gerecycled tot lekkere zoete, rauwe of gekookte veganistische gerechten. Als je wilt dat je Vegan Milker® jarenlang meegaat, volg dan de volgende instructies.

6 stappen (pagina 3)

- Stap 1:** Vul de container (deel A) met drinkwater tot de markering van 1/2 liter, 0,8 of 1 liter.
- Stap 2:** Plaats de filterbeker (deel B) in de container (deel A) en plaats deze voorzichtig.
- Stap 3:** Giet de noten, koffiebonen, granen, of zaden in de filterbeker (deel B).
- Stap 4:** Plaats de staafmixer (niet inbegrepen) en laat het werken voor 1 minuut (deel B)
- Stap 5A (Optioneel):** Til de filterbeker op, steek er een houten lepel in en roer tot je het vruchtvlees ziet.
- Stap 5B:** voorzichtig aandrukken met de vijzel tot de laatste druppels eruit zijn geperst.
- Stap 6:** Dek af en laat in de koelkast staan. Verwijder voor consumptie.

1- LET OP!! WAARSCHUWINGEN*

A- Wassen: Was alle componenten van Vegan Milker® voor het eerste gebruik.

B- Veelzijdigheid: het Vegan Milker®-filter kan in elke keukencontainer worden gebruikt. Het gebruik van een grotere en smallere container bevordert de filtering. Het water moet de zaden altijd bedekken, zo niet, voeg ze dan beetje bij beetje toe terwijl we emulgeren.

C- Heet water: De Vegan Milker® glazen en plastic containers, evenals de filters, zijn gemaakt van de beste materialen op de markt. Na intensieve chemische tests die in Duitsland zijn uitgevoerd, zijn ze goedgekeurd voor gebruik met water van 100 (gedurende maximaal 15 minuten) zonder dat er chemische of giftige elementen naar het voedsel of de dranken die worden gemaakt migreren. Gecertificeerd door Bureau Veritas en TÜV Rheinland in Duitsland, en door AIMPLAS (Plastics Technology Center) in Spanje.

D- "MÜLSI®"-versie

d1: Gaas en schijven (AISI 316 roestvrij staal): De gaten in het stalen gaas van het bovenste filter zijn 150 µ* (=0,15 mm). Als je de «blinde» schijf (zonder perforaties) aan de basis gebruikt, maak je de «ultrafijne» drank. Als u de geperforeerde schijf met 300 µ* gaatjes (=0,3 mm) gebruikt, krijgt u een romigere en intensere emulsie.

Let op: De randen van de schijf kunnen scherp zijn.

d2: Turbulentie: Met de geperforeerde schijf wordt turbulentie gegenereerd die de emulsie optimaliseert. Voor een betere ervaring beweegt u de handmixer op en neer in het filter.

d3: Gebruik in stoofschotels: Als u een pot gebruikt in plaats van de Vegan Milker®-container, raden we aan de geperforeerde schijf te gebruiken en MÜLSI® in cirkels in de braadpan te verplaatsen.

d4: Lassen: Er is een verticale lijn te zien in het MÜLSI-filter. Het is het lassen van het stalen gaas. Het is elektrolytisch gepolijst en is bedoeld voor gebruik in levensmiddelen.

2- REINIGING

A- De pulp die ontstaat door het persen van de grondstof die je gebruikt, blijft op de bodem van het filterglas plakken (deel B). Ons advies is om het voorzichtig van het filter te scheiden met behulp van een houten of plastic lepel of spatel (nooit een metalen lepel, om beschadiging van het filter te voorkomen). Gooi dit vruchtvlees niet in de gootsteen,

omdat de consistentie de leidingen van je keuken kan verstoppen. Bekijk in onze blog www.veganmilker.com hoe je je pulp kunt recycleren tot gezonde gerechten.

B- Het filterglas (deel B) moet direct na gebruik onder de kraan worden schoongemaakt en voordat de pulp binnenin opdroogt. Reinig het bij voorkeur met warm water, hoewel het perfect kan worden gewassen met koud water, zolang deze handeling maar wordt uitgevoerd net na de bereiding van de veggiedrank. Droog het filterglas af met een keukendoek.

C- Als je het niet op deze manier doet en de pulp droogt op, schraap dan niet het filter met een ander ruw metaal oppervlak, maar gebruik in plaats daarvan een borstel. Meer schoonmaaktrucs op www.veganmilker.com

D- Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen of chemische middelen voor het reinigen van Vegan Milker®. Alleen water of water met zeep is meer dan genoeg.

E- Houten vijzel en bamboe deksel: Voor het eerste gebruik raden we aan om het af te vegen met bakolie om de poriën van het hout te sluiten voor een leven lang gebruik. Droog het na het wassen. Laat het niet in vochtige ruimtes of in directe blootstelling aan de zon liggen.

F- Vaatwasmachinebestendig. Alle componenten van Vegan Milker® zijn vaatwasmachinebestendig, behalve de houtmortel en het kurkdeksel / bamboe deksel.

G- MÜLSI®: We raden aan om de microgeperforeerde schijven met een borstel (bijvoorbeeld met een tandenborstel) schoon te maken.

H- Roestvrijstalen gaas: Van tijd tot tijd (vooral als u Vegan Milker® gebruikt om koffie te zetten) is het raadzaam om het Vegan Milker® stalen gaas grondig schoon te maken. Doe 1 liter heet water v an 60°C in een pan en voeg 1 eetlepel zuiveringszout toe. Dompel het filtergaas 5 minuten onder en wrijf het voorzichtig met behulp van een tandenborstel. Het zal als nieuw zijn!

* De fabrikant accepteert geen verantwoordelijkheid in gevallen waarin alle voorgaande instructies niet zijn nageleefd.

3- STAAFMIXER

Vegan Milker® werkt met elke standaard en niet industriële staafmixer voor huishoudelijk gebruik. De staafmixer wordt niet meegeleverd in de Vegan Milker® verpakking.

4- TECHNISCHE KENMERKEN EN GOEDKEURINGEN

• **Stalen gaas:** AISI 316 roestvrij staal microgeperforeerd op 300 µ (0,3 mm), behalve in de MÜLSI®-versie die 150 µ (0,15 mm) is.

• **Goedkeuring:** Vegan Milker® en zijn materialen zijn van gecertificeerde agro-alimentaire kwaliteit, FDA goedgekeurd, en het is vrij van schurende en giftige chemische componenten zoals PVC, BPA, halogeenverbindingen, formaldehyde, enz. Gecertificeerd door Bureau Veritas en TÜV Rheinland in Duitsland, en door AIMPLAS (Plastics Technology Center) in Spanje.


• **Patenten en merken:** Vegan Milker®, Veggle®, Chufamix®, MÜLSI® en Emulsionizer® zijn geregistreerde handelsmerken. Als gevolg hiervan is het niet-geautoriseerde gebruik ervan verboden, omdat het aan de eigenaar is voorbehouden om te vervolgen. Het mechanisme voor de fabricage van dranken en de componenten en accessoires, inclusief deze gebruikershandleiding, worden allemaal beschermd door octrooirechten en auteursrechten voor uitvindingen in Europa, China, de VS, Mexico en anderen. Hun fabricage, commercialisering, aanbidding, invoer en elke exploitatie of reproductie zonder de toestemming van de eigenaar zijn verboden.


5- BRIEF VAN GARANTIE

Chufamix S.L. zal dit product binnen **3 jaar** repareren of vervangen als wordt aangetoond dat het defect is ontstaan als gevolg van materiaal- of fabricagefouten, en niet vanwege oneigenlijk gebruik, waarbij de instructies in deze handleiding worden genegeerd. Toon het aankoopbewijs, ordernummer of de aankoop bon als garantiebewijs.

Neem contact met ons op: info@veganmilker.com



 **REZEPTBUCH:**
"Hausgemachte Pflanzenmilch".

 **RECIPE BOOK:**
"Homemade Vegan Milks".

 **LIVRE DE RECETTES:**
"Laits Végétaux faits Maison".

 **LIBRO DE RECETAS:**
"Tus leches vegetales caseras".

 **LIBRETTO DI RICETTE:**
"11 tuo lalle vegetale fatto in casa".

Free download:
www.veganmilker.com



RECIPE BOOK



INFO



www.veganmilker.com



ChufaMix® Made by Chufamix® S.L.
Picapedrers 10,
46120 Alboraià, València.
Spain (Europe)

