



Vegan Milker®

"ChufaMix"



- **RECIPE BOOK** "Homemade Vegan Milks". 95 pages. Colour. Free download it on www.veganmilker.com
- **LIVRE DE RECETTES** "Laits Végétaux faits Maison". 95 pages. Couleur. Téléchargez- le gratuitement dans le blog www.laitvegetal.fr
- **LIBRO DE RECETAS** "Tus leches vegetales caseras". 95 páginas. Color. Descárgalo gratuitamente en www.chufamix.es
- **LIBRETTO DI RICETTE** "Il tuo latte vegetale fatto in casa". 95 pagine. Colore. Scaricalo gratuitamente sul blog www.lattevegetale.org
- **REZEPTBUCH** "Hausgemachte Pflanzenmilch". 95 seiten. In Farbe. Laden Sie es kostenlos unter www.veganmilker.de

MADE IN EUROPE

Manufacturer: Chufamix S.L., Picapedrers 10, Alboraià, 46120. València, Spain
www.veganmilker.com



USER GUIDE

- Wash all **Vegan Milker**® components before first use

MANUEL D'INSTRUCTIONS

- Lavez tous les composants de **Vegan Milker**® avant la première utilisation

MANUAL DE INSTRUCCIONES

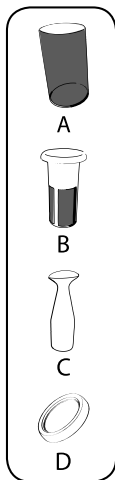
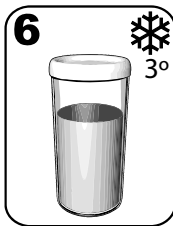
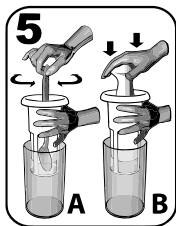
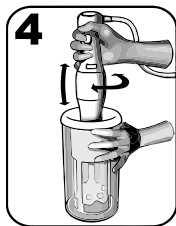
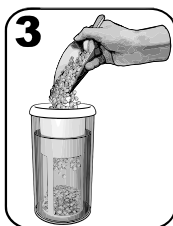
- Lavar todos los componentes del **Vegan Milker**® antes de utilizarlo por primera vez

LIBRETTO DI ISTRUZIONI

- Lavare tutti i componenti del **Vegan Milker**® prima dell'uso

BEDIENUNGSANLEITUNG

- Spülen Sie alle Bestandteile des **Vegan Milker**® vor der ersten Anwendung



ENGLISH

- Drawing 1:** Fill the container to the 1/2 litre or 1 litre mark with drinking water.
- Drawing 2:** Fit the filter glass inside the container.
- Drawing 3:** Place the nuts, cereals or seeds inside the filter glass.
- Drawing 4:** Introduce your hand blender (not included) and mix gently for one minute.
- Drawing 5A:** Take out the filter and using a wooden spoon move it gently until you see the pulp. **5B:** Smoothly press with the mortar to squeeze the last drops.
- Drawing 6:** Place the lid on the container and put it into the fridge. Stir before serving.
 - Watch demo videos on www.veganmilker.com.

Free workshops on Homemade Vegan Milks at www.plantmilk.org



FRANÇAIS

- **Image 1:** Remplir le récipient (**Pièce A**) jusqu'au repère de 500 ml. ou 1000 ml avec de l'eau.
- **Image 2:** Introduire le filtre (**Pièce B**) sur le récipient (**Pièce A**) et ajuster doucement.
- **Image 3:** Verser les fruits secs, les céréales ou les graines à l'intérieur du filtre.
- **Image 4:** Introduire le mixer plongeant (pas inclus) et actionner pendant 1 minute.
- **Image 5A:** Soulevez le filtre et remuer avec une cuillère en bois.
5B: Pressez doucement la pulpe avec le mortier jusqu'à en extraire les dernières gouttes.
- **Image 6:** Fermez le récipient et laissez au frigo. Remuez avant de consommer.
 - Voir vidéo-démonstration sur www.veganmilker.com.

Ateliers gratuits sur laits végétaux faits maison sur www.laitvegetal.fr

ESPAÑOL

- **Dibujo 1:** Llenar el recipiente (**Pieza A**) de agua potable hasta la marca de 1/2 litro o 1 litro.
- **Dibujo 2:** Colocar el vaso filtrante (**Pieza B**) dentro del recipiente (**Pieza A**) y encajarlo suavemente.
- **Dibujo 3:** Verter los frutos secos, cereales o semillas en el vaso filtrante (**Pieza B**).
- **Dibujo 4:** Introducir la batidora o minipimer (no incluida) y hacerla funcionar durante 1 minuto (**Pieza B**).
- **Dibujo 5A:** Levantar el vaso filtrante, introducir una cuchara de madera y remover hasta ver la pulpa. **5B:** Presionar suavemente con el mortero hasta exprimir las últimas gotas.
- **Dibujo 6:** Tapar y dejar en la nevera. Remover antes de consumir.
 - Ver video-demostración en www.chufamix.es.

Talleres gratuitos en leches vegetales caseras en www.lechevegetal.com

ITALIANO

- **Disegno 1:** Riempire il recipiente (**Parte A**) di acqua potabile fino al segno di 1/2 litro o 1 litro.
- **Disegno 2:** Collocare il filtro (**Parte B**) dentro al recipiente (**Parte A**) e incastrarlo con cura.
- **Disegno 3:** Versare frutta secca, cereali o semi nel bicchiere filtro.
- **Disegno 4:** Introdurre il frullatore a immersione (non incluso) e farlo funzionare per 1 minuto.
- **Disegno 5A:** Alzare il bicchiere filtro (**Parte B**), mettere un cucchiaino di legno e muovere fino a veder la polpa.
5B: Estrai il bicchiere filtro e con l'aiuto del mortaio premi per far uscire le ultime gocce.
- **Disegno 6:** Coprire e mettere nel frigorifero. Muovere prima di bere.
 - Vedere video-demostrazione a www.veganmilker.com.

Workshop gratuiti su lattini vegani fatti in casa su www.lattevegetale.org

DEUTSCH

- **Zeichnung 1:** Füllen Behälter bis zur 0,5 oder 1 Liter Markierung mit Trinkwasser befüllen.
- **Zeichnung 2:** Den Filtereinsatz im Behälter ansetzen und vorsichtig passend einsetzen.
- **Zeichnung 3:** Trockenfrüchte, Zerealien oder Samen in den Filtereinsatz geben.
- **Zeichnung 4:** Den Stabmixer (nicht inklusive) einsetzen und 1 Minute lang betätigen.
- **Zeichnung 5A:** Den Filtereinsatz herausnehmen, den Holzspatel einsetzen und umrühren bis das Fruchtfleisch zu sehen ist.
5B: Mit dem Mörser leicht pressen, bis die letzten Tropfen ausgepresst sind.
- **Zeichnung 6:** Zudecken und in den Kühlschrank stellen. Vor dem Konsum umrühren.
 - Sehen Sie sich Video Vorführungen auf der Seite www.veganmilker.de

Vegan Milker® is a kitchen tool to make plant milks at home by squeezing out nuts, cereals, seeds, and plants. Fast, clean, easy and very efficient: 1 liter in 1 minute. 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 many years, follow the next instructions:

1- 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 filter, with the help of a wood or a plastic spoon or spatula (never a metallic one, to avoid damaging the filter). Don't throw this pulp into the sink, as its consistency could block the pipes of your kitchen. See in our blog www.plantmilk.org how to recycle your pulp into healthy super foods.

b) The filtering glass (**Part B**), has to 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 filter with another rough metallic surface, but use a brush instead. More cleaning tricks at www.plantmilk.org

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** (Premium Version). Before the first use we recommend wiping it with any cooking oil to close the pores of the wood for life long usage. Dry it after washing. Avoid leaving it in humid areas or in direct sun exposure.

** The manufacturer accepts no responsibility in the cases in which all the previous instructions have not been respected.*

2- 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.*

3- TECHNICAL FEATURES AND APPROVALS

Approval: **Vegan Milker®** and its materials are of certificated agro-alimentary quality, FDA approved, and it is free of abrasive and toxic chemical components such as PVC, BPA, halogen compounds, formalde-hyde, etc. Find all tests made by **Bureau Veritas** Germany on our web.

Patents and Registers: **Vegan Milker®** and **ChufaMix®** are registered brands. As a consequence, its non authorised 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.

• LETTER OF GUARANTEE •

CHUFAMIX S.L. will repair or replace this product within two years if its failure is demonstrated to have happened as a result of materials or 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@veganmilk.com



Vegan Milker® (par Chufamix) est le premier ustensile pour presser les graines, les fruits secs, les céréales 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:

1- 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 métallique). Ne jeter pas la pulpe dans l'évier car elle peut boucher vos canalisations. Consultez nos recettes dans notre livre « Les laits végétaux maison » ou sur notre blog www.laitvegetal.fr 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 la horchata 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.laitvegetal.fr

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** (Version Premium). Avant le premier usage nous recommandons de lui passer un tissu trempé avec de l'huile alimentaire pour que les pores se ferment et le mortier nous dure pour toujours. Sécher après chaque rinçage. Ne le laissez pas dans des zones humides ou en exposition directe au soleil.

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

2- 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®**.

3- CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET HOMOLOGATIONS.

Homologation: **Vegan Milker®** et les matériaux qui le composent sont d'une qualité agroalimentaire certifiée FDA, et sont exempts de composés chimiques toxiques et anti-organiques comme le PVC, le méthanal, bisphénol A, bakélite, métaux lourds, phtalate, etc. Tous les tests effectués par **Bureau Veritas** Allemagne sont disponibles sur le web.

Brevet et Patente Déposée: **Vegan Milker®** est une marque déposée. 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 par la propriété industrielle et intellectuelle des agences européennes, chinoises, américaines, etc. Sa fabrication, commercialisation, importation, exploitation ou reproduction sans permission est interdite.

• CARTE DE GARANTIE •

CHUFAMIX S.L. réparera ou remplacera ce produit s'il est défectueux. 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@veganmilkerm.com



Vegan Milker® es el primer utensilio para hacer leches vegetales caseras emulsionando semillas, frutos secos, cereales y hierbas. 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:

1- 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.lechevegetal.com cómo reciclar su pulpa en sanos súper alimentos.
- 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.lechevegetal.com
- d) Nunca 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** (Versión Premium). Antes del primer uso recomendamos pasarle un paño con cualquier aceite de uso alimentario de forma que termine de cerrar los poros de la madera y el mortero nos dure toda la vida. Limpiar después de usarlo y secar después de cada limpieza. Evitar dejarlo en zonas húmedas o en exposición solar directa.

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

2- 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®.*

3- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y HOMOLOGACIONES

Homologación: **Vegan Milker®** y los materiales que lo componen son de calidad agroalimentaria certificada, FDA, y están libres de componentes tóxicos como el PVC, baquelita, bisfenol A (BPA), metanal, ftalatos, metales pesados y otros componentes químicos potencialmente perjudiciales para la salud. Tiene disponibles todos los test realizados por **Bureau Veritas** Alemania en la web.

Patentes y Registros: **Vegan Milker®** es 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.

• CARTA DE GARANTÍA •

CHUFAMIX S.L. reparará o sustituirá este producto en el plazo de 2 años 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. Muestre el ticket u orden de compra como certificado de garantía. **Contáctenos en:** info@veganmilker.com



Vegan Milker® è il primo utensile per fare il latte vegetale a casa spremere semi, frutta secca, cereali ed erbe. La polpa rimanente verrà riciclata in meno di 5 minuti in deliziosi piatti vegani.

Affinché il Suo **Vegan Milker®** duri a lungo, segua le seguenti istruzioni:

1- PULIZIA

a) La polpa proveniente dallo spremuto dello zigolo dolce macinato rimarrà attaccata al fondo 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 Fatto in Casa" o nel blog www.lattevegetale.org come riciclare la polpa in alimenti sani.

b) Il **Vegan Milker® (Parte B)**, deve essere pulito sotto il rubinetto subito dopo l'uso e prima che lo zigolo dolce 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 horciata. *Asciugare il filtro con un panno asciutto.*

c) Se non lo facesse così e lo zigolo dolce rimasse secco, non grattare via il filtro con un'altra superficie metallica ruvida, ma utilizzare una spazzola. Ulteriori trucchi su www.lattevegetale.org

d) 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 di legno** (Versione premium). Prima del primo utilizzo, si consiglia di pulirlo con qualsiasi olio per uso alimentare. In questo modo chiuderemo i pori del legno e il mortaio durerà per tutte le nostre vite. Asciugare dopo ogni uso. Evitare di lasciarlo in aree umide o in esposizione diretta al sole.

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

2- 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®***

3- CARATTERISTICHE TECNICHE E OMOLOGAZIONI

Omologazione: Il **Vegan Milker®** e i materiali che lo compongono sono di qualità agroalimentare certificata, FDA, e sono privi di PVC, bachelite, bisfenolo A (BPA), metanale, metalli pesanti e altre sostanze chimiche potenzialmente dannose per la salute. Tutti i test effettuati da **Bureau Veritas** Germania sono disponibili sul web.

Brevetti e Registri: **Vegan Milker®** è un marchio registrato, 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 europee, cinesi, americane e altre. La fabbricazione, commercializzazione, offerta, importazione, e qualsiasi sfruttamento e riproduzione senza il consenso del titolare è vietato.

• LETTERA DI GARANZIA •

CHUFAMIX S.L. 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. *Mostra il biglietto o l'ordine di acquisto come certificato di garanzia.*

Contattaci: info@veganmilker.com



Der **Vegan Milker®** ist das erste Utensil, um Samen, Trockenfrüchte, Zerealien und Kräuter zu pressen. Die restlichen Zellstoffe werden in 5 Minuten in köstlichen veganen Gerichten recycelt.

Wenn Sie möchten, dass Ihr **Vegan Milker®** viele Jahre hält, dann folgen Sie den folgenden Anleitungen:

1- Reinigung

- a) Das restliche Fruchtmark bleibt nach der Auspressung im Netz des Filterbehälters zurück (**Teil B**). Wir empfehlen Ihnen, den Filter vorsichtig mit Hilfe eines Löffels bzw. Spatels aus Holz oder aus Plastik zu trennen (nutzen Sie niemals Metallutensilien, um die Beschädigung des Filters zu vermeiden). Entsorgen Sie das Fruchtmark nicht in der Spüle, da es durch dessen Konsistenz die Rohre Ihrer Küche verstopfen könnte. Sehen Sie sich in unseren www.veganmilker.de an, wie man das Fruchtmark in super gesunde Nahrungsmittel umwandeln kann.
- b) Der Filtereinsatz (**Teil B**) sollte direkt nach dessen Nutzung unter dem Wasserhahn gereinigt werden. Ideal ist dafür warmes Wasser, wobei auch kaltes Wasser zu einer perfekten Reinigung führen kann, solange die Reinigung direkt im Anschluss auf die Getränkeherstellung erfolgt. Den Filtereinsatz mit einem trockenen Tuch trocknen.
- c) Falls Sie nicht so vorgegangen sein sollten und das Fruchtmark eingetrocknet sein sollte, kratzen Sie nicht mit einem metallenen Utensil den Filter aus. Benutzen Sie stets einen Pinsel mit weichen Borsten. Ein weiterer Trick: Füllen Sie einen Eimer mit warmem Wasser mit einem Esslöffel Backpulver. Setzen Sie den Filter ein. Nehmen Sie es heraus und reinigen Sie es mit einer weichen Bürste. Einfache Erklärungsvideos auf unserem YouTube-Kanal.
- d) Benutzen Sie zur Reinigung des **Vegan Milker®** nie Scheuermittel oder ätzende chemische Stoffe. Die Nutzung von purem Wasser oder Wasser und Seife ist es mehr als ausreichend.
- e) **Holzmörser** (Premium-Version). Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir, es mit einem lebensmitteltauglichen Öl abzuwischen, damit sich die Poren des Holzes schließen und der Mörser ein Leben lang hält. Nach jeder Reinigung abtrocknen. Direkte und längere Sonneneinstrahlung vermeiden. Lassen Sie es nicht in feuchten Bereichen.

** Der Hersteller lehnt jede Verantwortung im Falle der Nichteinhaltung aller vorangegangenen Anweisungen ab.*

2- Stabmixer

Vegan Milker® funktioniert wie auch jedes andere standardisierte nicht industrielle Stabmixer für den Hausgebrauch. Das Stabmixer ist nicht in der **Vegan Milker®** Packung enthalten.

3- Technische Eigenschaften und Genehmigung

Genehmigung: **Vegan Milker®** und das Material, aus dem es hergestellt ist, entsprechen der zertifizierten lebensmittelüberwachenden Qualität, FDA. Sie sind frei von PVC, Bakelit, Bisphenol A (BPA), Formaldehyd, usw. anderen chemischen Stoffe, welche gesundheitsgefährdend sein könnten. Alle von **Bureau Veritas** Deutschland durchgeführten Tests sind im Internet verfügbar.

Patente und Risiken: **Vegan Milker®** ist eine registrierte Marke, dadurch ist dessen nicht autorisierte Nutzung verboten. Der Inhaber behält sich das Recht der Strafverfolgung vor.

Sowohl das Gerät für die Getränkeherstellung als auch dessen Bestandteile und Zubehörteile, inklusive diesem Anleitungsmニュアル, sind durch industrielle und verstandesmäßige Eigenschaften rechtlich geschützt. Dessen Herstellung, Kommerzialisierung, Angebot, Import, sowie jede Form dessen Betrieb oder Reproduktion ohne die Kenntnissetzung des Inhabers sind verboten.

• Garantiebrief •

CHUFAMIX S.L. wird dieses Produkt innerhalb von zwei Jahren nach Erwerb reparieren oder ersetzen, wenn nachgewiesen ist, dass dessen Fehler durch das Material oder dessen fehlerhafte Herstellung produziert wurde und nicht aufgrund dessen Nutzung ohne Beachtung der detaillierten Anleitungen dieses Manuals. Zeigen Sie das Ticket oder die Bestellung als Garantiezertifikat vor.

Kontaktieren Sie uns: info@veganmilker.com

