

Apollo

Vacuum Blender



USER MANUAL AND RECIPES

BiOCHEF

EN

ENGLISH 3

FR

FRANÇAIS 17

DE

DEUTSCH 33

ES

ESPAÑOL 49

IT

ITALIANO 65

The information in this manual is intended to help you to get the best results from your BioChef Apollo Vacuum Blender.

Please read and follow these instructions and safeguards prior to use.

Please keep your manual handy for future reference, warranty information and support details.

Contents

Safety Precautions	4
Parts and Accessories	5
Operating Instructions	6
Troubleshooting	8
Cleaning	9
Recipes	10
Warranty	15

Safety Precautions

- ! Read all instructions.
- ! To protect against risk of electrical shock, do not put the body (motor) in water or any other liquid .
- ! Close supervision is necessary when any appliance is used by children.
- ! Unplug from electrical outlet when not in use and before disassembly for cleaning.
- ! Avoid contact with moving parts.
- ! Do not let cord hang over edge of counter.
- ! Keep hands and utensils out of the jug container. A rubber scraper or spatula may be used but only when the blender is not running.
- ! Always operate with the lid firmly in place.
- ! If in the event the motor overheats, the temperature monitoring system will trigger and the motor will stop. Switch off and unplug the appliance and let the motor cool down. The motor temperature monitoring system resets after the blender is unplugged from wall socket for 45 minutes.
- ! Blades are sharp. Use caution when handling the blade. Do not attempt to disassemble blade and blade assembly.
- ! To prevent overheating, never allow the blender to run for more than two minutes at a time, as it can cause permanent damage to the motor.

Parts and Accessories



- | | | |
|--------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|
| 1. Motor base | 7. Vacuum valve | 12. 1.3L Tritan vacuum jug |
| 2. Master switch | 8. Lid centre cover | 13. Cleaning brush |
| 3. Start/Stop button | 9. Seal ring for lid centre cover | 14. Spatula |
| 4. Variable speed dial | 10. Jug lid | 15. 2 x 600ml vacuum tumblers |
| 5. Preset buttons | 11. 2 x seal rings | |
| 6. Noise reduction cover | | |

Operating Instructions

STAND BY MODE

Plug in the blender and turn the power on at the ON / OFF button at the base of the blender motor.

- The indicator lights AUTO, SMOOTHIE and VACUUM will light up.
- The light on the START / STOP will also light up.

NOTE: If the blender is not operated for three minutes in STAND BY mode, all indicator lights will go out and the blender will go into SLEEPING MODE. To wake the blender from SLEEPING MODE do any of the following:

1. Press START / STOP dial
2. Rotate the dial to OFF position
3. Open and then close the noise Reduction Cover

PULSE

Turn the dial anti-clockwise to use in pulse mode.

VARIABLE SPEED

Turn the dial to clockwise for variable speed.

AUTO BUTTON

AUTO mode is perfect for thicker ingredients as the blending time is slightly longer than SMOOTHIE mode. Try either mode to see what works best for your ingredients.

While the blender is in stand by mode, press the AUTO mode. The blender will automatically go into vacuum. Vacuuming time will depend on the amount of ingredients. The blender will automatically go into blend mode at variable speeds for a total time of 1 minute.

NOTE: Before removing the jug lid, release the vacuum by lifting the Vacuum Valve with your fingers.

SMOOTHIE BUTTON

SMOOTHIE mode is perfect for blending smoothies as the time is less than AUTO mode. Try either mode to see what works best for your ingredients.

While the blender is in stand by mode, press the SMOOTHIE mode. The blender will automatically go into vacuum. Vacuuming time will depend on

the amount of ingredients. The blender will automatically go into blend mode at variable speeds for a total time of 1 minute.

NOTE: Before removing the jug lid, release the vacuum by lifting the Vacuum Valve with your fingers.

VACUUM BUTTON

VACUUM mode can be used with the main blender jug or with either of the Vacuum Tumblers. Use Vacuum only mode to vacuum preserve ingredients. Simply turn the travel lid on the tumbler to remove and you will see the vacuum seal cap. Place the tumbler into the blender, close the Noise Reduction Cover and press Vacuum mode. Time will vary according to ingredients.

ADVANTAGES OF A VACUUM BLENDER

Many blenders run at a very high rate of speed which draws in a lot of oxygen.

Oxygen reacts with other substances and in our case, oxygen reacts with the enzymes in fruit and vegetables. This process is also referred to as oxidation and is the reason why a blended drink or a smoothie may turn brown and separate.

The BioChef Apollo removes air in the jug prior to blending to prevent oxidation. It's all simple and one touch control. Combined with the noise reduction cover, this is the ultimate in vacuuming blending technology for your home.



Troubleshooting

When the jug is on the base and the control panel does not light up.

1. Not plugged into electricity. Replug cord into power outlet.
2. Electricity not turned on. Check switch is turned to ON position.
3. Master On/Off switch not in ON position. Locate it on motor base and switch to ON position.

Ingredients are difficult to blend

Too many solid ingredients. Add more liquid

Motor stops suddenly during operation

1. Too much food may cause motor to cut out. Turn off. Remove some of the food and power up again.
2. Long durations of operating or adding too much hard food may trigger the protection mechanism, causing the motor to stop. Rest the blender for 20 – 45 minutes and restart it.

While using Auto, Smoothie or Vacuum function, the light of any of these three buttons and/or the Start/Stop button keep flashing, together with a beep.

Try any/all of the following steps:

1. Press 'Start/Stop' button
2. Open the sound reducing cover, make sure jug is in firmly in place and close the cover.
3. Rotate the dial back to the OFF position.
4. Press Vacuum button.

Please contact the service centre if fault continues.

Cleaning

After you finish your blending session, you can clean the jug in various ways depending on the ingredients you have used.

You can rinse the jug and lid directly under the tap and use a clean cloth to wipe up the residual water.

Make sure the jug is placed in the upright position while drying and not upside down. Try not to have liquid contacting the underside of the drive shaft.

Thick or oily residue

- Pour warm water with a few drops of dish washing liquid and turn the dial around and back a few times. Repeat until most of the residue has been removed from around the blade assembly and jug sides.
- Rinse the jug and lid under the tap directly and wipe up the residual water with a dry cloth.
- Wipe the base with a clean and soft cloth. Please make sure the blender is unplugged before cleaning.
- For a thorough clean, the silicon handle grip can be removed. Start at the base of the handle and peel up a corner. You may need to use a blunt knife to get under the lip. Wash silicon and handle in warm soapy water. Reinsert into the handle.





Recipes

View our complete recipe collection online
www.biochefkitchen.com/recipes



Banana Protein Smoothie

- 2 bananas (frozen for thicker/creamier consistency)
- 1 serving of protein of your choice (whey, hemp, rice, pea etc)
- 2 pitted dates
- 1 tsp. chia
- 1 tsp. flax seeds
- 2 cups of nut milk

Place all ingredients in jug and select Auto or Smoothie mode.

Green Chia Smoothie

- 1 cup of greens (spinach, kale, lettuce)
- 2 bananas (frozen for thicker/creamier consistency)
- ½ cup blueberries (frozen or fresh)
- 2 dates
- 1 tsp. chia
- 1 tsp. spirulina power
- 2 cups of nut milk

Place all ingredients in jug and select Auto or Smoothie mode.

Pink Flower Smoothie

- 2 ripe frozen bananas
- 1 cup frozen raspberries
- 1 tsp. rosewater
- 1 cup almond milk
- 1 tsp. chia
- Berries and edible flowers for garnish

Place all ingredients in jug and select Auto or Smoothie mode.

Vanilla Green Smoothie

- 1 handful of spinach or your choice of greens
- 1 handful of peppermint
- 2 ripe frozen bananas
- 1 cup coconut milk
- 1 vanilla bean or essence
- Squeeze of lemon

Place all ingredients in jug and select Auto or Smoothie mode.

Raspberry & Strawberry Smoothie Bowl

- ½ cup of frozen raspberries
- ½ cup of frozen strawberries
- 2 frozen bananas
- 1 tbsp. honey or agave
- 2 cups of nut milk

Place all ingredients in jug and select Auto or Smoothie mode..

Chocolate Peanut Smoothie Bowl

- 2 bananas
- 4 dates
- 1 tbsp. of peanut butter
- 2 tbsp. of cocoa powder

Place all ingredients in jug and select Auto or Smoothie mode.

Açaí Bowl

- 1 tbsp. acai powder
- 1 frozen banana
- ½ cup frozen raspberries
- ½ cup frozen blueberries
- ½ cup coconut water
- toppings of your choice

Place all ingredients in the jug and turn dial up and down until your desired consistency.

Pour into a bowl and decorate with toppings.

Tropical Smoothie

- 1 cup ripe mango
- 1 small orange
- 1 banana sliced
- ½ cup yogurt or milk
- 1 tsp. honey
- 5 ice-cubes (optional)

Place all ingredients in jug and select Auto or Smoothie mode.

Piña Colada Iceblocks

- ½ cup pineapple
- ½ cup rockmelon
- ½ banana
- ¾ cup reduced-fat coconut milk
- ¼ cup water
- ¼ tsp. vanilla extract

Place all ingredients in jug and turn dial up and down until your desired consistency. Pour into iceblock molds and freeze.

Gluten, Dairy & Sugar Free Pancakes

- 2 ripe bananas
- 2 eggs
- 1 cup oat flour (grounded oats)
- 1 tbsp. baking powder
- 1 tbsp. vanilla essence
- 1 tbsp. maple syrup or honey
- 1 splash of oatmilk, almond milk, coconut milk or soy milk

Place all ingredients in the jug and turn dial up and down until your desired consistency.

Cook pancakes in frying pan and add your desired toppings.

Banana Hemp Seed Milk

- 2 frozen bananas
- 3 tsp. hemp seeds
- 1 tsp. honey
- 1-2 cups water

Place all ingredients in jug and select the Auto or Smoothie mode. Pour into glass and sprinkle with more Hemp Seeds for texture.

Raw Tomato Soup

- 1 cup tomatoes
- 1 clove garlic
- 1 cup chicken / vege stock / water
- ¼ cup cashews or avocado (optional)
- salt & pepper to taste
- chilli if desired
- fresh herbs to serve

Place all ingredients in jug and select Smoothie mode. Remove from jug and heat over stove if desired.

Cashew Nut Milk

- 2 cups filtered water
- 1 cup raw cashews (soak 8 hrs)
- 1 tsp. agave nectar / honey
- 1 tsp. vanilla bean
- 1 tsp. ground cinnamon

Soak cashews for 8 hours, drain and rinse well. Place all ingredients in jug and select the Auto or Smoothie mode. Adjust the consistency of the milk by adding or removing water.



Mint Chocolate Ice Cream

- 3 frozen bananas
- 3 to 5 drops of mint extract
- ½ cup coconut cream or raw cashews
- 2-3 tbsp. chocolate chips
- pinch of salt
- optional pinch spirulina

Place all ingredients in jug and turn dial up and down until your desired consistency. Freeze.

Vegan Pineapple Coconut Ice Cream

- 1 cup full fat coconut milk
- 1 tbsp. coconut oil (melted)
- ½ cup chopped, pitted dates
- 4 cups of frozen pineapple

Place all ingredients in jug and turn dial up and down until your desired consistency. Freeze.

BIOCHEF APOLLO VACUUM BLENDER WARRANTY

WARRANTY PERIOD: 7 YEARS

VITALITY 4 LIFE IS THE GLOBAL DISTRIBUTOR AND WARRANTY PROVIDER OF BIOCHEF. WARRANTY REGISTRATION AND CLAIMS ARE HANDLED BY YOUR LOCAL VITALITY 4 LIFE SUPPORT CENTRE, DETAILS ON INSIDE BACK COVER.

PLEASE REGISTER YOUR WARRANTY ONLINE AT WWW.BIOCHEFKITCHEN.COM/REGISTER-YOUR-PRODUCT WITHIN 30 DAYS OF PURCHASE.

LOGGING A WARRANTY CLAIM

Should you experience any issues with your product, please follow these steps to lodge a warranty claim:

- Contact your local Vitality 4 Life Service Centre with the following details:
 - Your warranty details including name, email and phone number
 - Product name and model number
 - Product serial number, found on the rating label of the product
 - Explanation of how the damage occurred
 - Photos of the damage or issue is highly beneficial to expediting your claim
- Vitality 4 Life will assess your claim and respond within 24-48 hours.
- In the event the product is required to be sent to the Service Centre, the customer is liable for all packing, freight and insurance costs for transit of the product to Vitality 4 Life. Subject to the applicable consumer laws in your jurisdiction.
- If the product, or one of its parts, qualifies for replacement or service within the 30-Day period after date of purchase, Vitality 4 Life will arrange the shipping at no cost to you.
- Any product sent to a Vitality 4 Life Service Centre must include a Return Authorization Form. Failure to include this form may result in the product being rejected from our warehouse or a delayed service time.
- Vitality 4 Life will contact you with a quote prior to undertaking any service work outside of the warranty coverage.
- Typical turn-around times to address warranty claims can be between 10-14 business days, plus shipping, depending on location and type of damage or warranty claim.

TERMS OF PRODUCT WARRANTY COVERAGE

Vitality 4 Life provides the Product Warranty coverage as further described below and limited to the terms and conditions hereof:

- If the Product exhibits a defect while in normal domestic use, within the warranty period; we will, at our option, either repair or replace the Product or defective part free of charge. The product must be delivered by insured mail, in proper packaging to your Service Centre as indicated on the back of the manual as a condition to any warranty service obligation.
- In the event that the warranty period for a product has expired, or if a Product does not qualify for warranty service, repair or replacement, consumers may still buy replacement parts or have products repaired by one of

Vitality 4 Life's Service Centres. Please contact Vitality 4 Life for further information.

- Do not send the product back to the Service Centre without a Return Authorization Form.
- In no event shall our liability exceed the retail value of the product. We make no warranty with respect to parts, from a source other than Vitality 4 Life.
- In the event that warranty parts or products are provided, the customer must cover the related shipping costs to receive goods.
- All exchanged or substitute parts and products replaced under warranty service will become the property of Vitality 4 Life. Repaired or replaced products or parts thereof will be warranted by Vitality 4 Life for the balance of the original warranty period.
- (Australia only) Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

WARRANTY DOES NOT COVER

- Damage, accidental or otherwise, to the Product, not caused by direct defect in factory workmanship or materials.
- Damage due to abuse, mishandling, alteration, misuse, commercial service, tampering, accident, failure to follow care, operating and handling provisions indicated in the instructions.
- Damage caused by parts or service not authorized or performed by Vitality 4 Life.
- 'Normal' wear and tear that naturally and inevitably occurs as a result of normal use or aging.
- Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. Therefore, the above limitations may not apply to you in the case of damage in shipment. If the Product was damaged in shipment: Immediately report this type of damage to the parcel carrier and have them file an inspection report to contact the distributor from whom you purchased the Product for further instructions.
- You have rights and benefits under the consumer laws in your jurisdiction. Without detracting from these rights or benefits, Vitality 4 Life excludes all liability in respect of this product for any other loss which is not reasonably foreseeable from a failure of this product, which may include liability for negligence, loss of expenditure associated with the product and loss of enjoyment.

Blender sous vide
Apollo



MANUEL D'UTILISATION ET RECETTES

BIOCHEF

Les informations contenues dans ce manuel sont destinées à vous aider à obtenir les meilleurs résultats avec votre blender sous vide BioChef Apollo. Veuillez lire et suivre ces instructions et précautions avant utilisation. Veuillez garder votre manuel à portée de main pour référence future, informations de garantie et contacts du service client.

Contents

Mesures de sécurité, Précautions d'emploi	20
<hr/>	
Pièces et Accessoires	21
<hr/>	
Instructions d'utilisation	22
<hr/>	
Dépannage	24
<hr/>	
Nettoyage	25
<hr/>	
Recettes	26
<hr/>	
Garantie	31
<hr/>	

Mesures de sécurité et précautions d'emploi

FR

- ! Lisez toutes les instructions du manuel.
- ! Afin d'éviter et de vous protéger contre un risque de choc électrique, ne jamais immerger la base du moteur dans l'eau ou autres liquides.
- ! Une surveillance étroite est nécessaire si l'appareil est utilisé par des enfants.
- ! Débranchez la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage et avant son nettoyage.
- ! Evitez de toucher les parties mobiles.
- ! Ne laissez pas le cordon électrique pendre sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail.
- ! N'introduisez pas vos doigts ou autres objets dans l'appareil quand il est en marche. Une spatule peut être utilisée une fois l'appareil mis hors-tension.
- ! Avant toute utilisation, assurez-vous que le récipient et le couvercle soient correctement en place et fixés.
- ! En cas de surchauffe du moteur, le régulateur de température se déclenchera et le moteur s'arrêtera automatiquement. Eteignez l'appareil et laissez le moteur refroidir. Le système de surveillance de la température du moteur se réinitialise après avoir débranché l'appareil durant 45 minutes.
- ! Les lames sont tranchantes. Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames. N'essayez pas de séparer les lames de leur base.
- ! Pour éviter la surchauffe, ne laissez jamais le mixeur fonctionner plus de cinq minutes à la fois, car cela pourrait endommager le moteur de façon permanente.

Pièces et accessoires



- | | | |
|---------------------------|--|--|
| 1. Base du moteur | 6. Couvercle réducteur de bruit | 11. 2x bagues d'étanchéité |
| 2. Interrupteur principal | 7. Valve sous vide | 12. Carafe sous vide 1.3L en Tritan |
| 3. Bouton START/STOP | 8. Couvercle central | 13. Brosse de nettoyage |
| 4. Cadran de vitesse | 9. Bague d'étanchéité pour couvercle central | 14. Spatule |
| 5. Boutons de réglages | 10. Couvercle de la carafe | 15. 2x bols de stockage sous vide de 600ml |

Instructions d'utilisation

FR

MODE VEILLE

Branchez le blender et allumez-le via l'interrupteur principal situé derrière le blender.

- Les voyants lumineux AUTO, SMOOTHIE et VACUUM s'allument.
- Le voyant de la touche START/STOP s'allume également.

REMARQUE: si le blender n'est pas utilisé pendant trois minutes en mode VEILLE, tous les voyants lumineux s'éteignent et le blender passe en mode Sommeil. Pour sortir le blender du mode Sommeil, effectuez l'une des opérations suivantes:

1. Appuyez sur le bouton START / STOP
2. Tournez la molette sur la position STOP
3. Ouvrez puis fermez le couvercle de réduction du bruit

IMPULSION

Tournez le cadran dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour utiliser le blender en mode impulsion.

VITESSE VARIABLE

Tournez le cadran vers la droite pour une vitesse variable.

MODE AUTO

Le mode AUTO est parfait pour les ingrédients plus épais car le temps de mixage est légèrement plus long que le mode SMOOTHIE. Essayez l'un ou l'autre mode pour voir ce qui convient le mieux à vos ingrédients.

Lorsque le blender est en mode VEILLE, appuyez sur le mode AUTO. Le blender se met automatiquement sous vide. La durée de la mise sous vide dépend de la quantité d'ingrédients. Le blender passe automatiquement en mode mixage à vitesse variable pendant une durée totale de 1 minute.

REMARQUE : avant de retirer le couvercle de la carafe, relâchez la pression en soulevant la valve de mise sous vide avec vos doigts.

MODE SMOOTHIE

Le mode SMOOTHIE est parfait pour mélanger des smoothies car le temps est plus court qu'en mode AUTO. Essayez l'un ou l'autre de ces modes pour voir ce qui convient le mieux à vos ingrédients.

Lorsque le blender est en mode VEILLE, appuyez sur le mode SMOOTHIE. Le blender se met automatiquement sous vide. La durée de la mise sous vide dépend de la quantité des ingrédients. Le blender se met automatiquement en mode de mixage à vitesse variable pendant une durée totale de 1 minute.

REMARQUE : avant de retirer le couvercle de la carafe, relâchez la pression en soulevant la valve de mise sous vide avec vos doigts.

BOUTON VACUUM (SOUS VIDE)

Le mode SOUS VIDE peut être utilisé avec la carafe principale du blender ou avec l'un des bols de stockage sous vide. Utilisez le mode SOUS VIDE également pour conserver les ingrédients sous vide. Il suffit de tourner le couvercle du bol de stockage sous vide pour l'enlever et vous verrez le bouchon de mise sous vide. Placez le bol de stockage dans le blender, fermez le couvercle de réduction du bruit et appuyez sur le mode VACUUM. Le temps varie en fonction des ingrédients.

AVANTAGES D'UN BLENDER SOUS VIDE

De nombreux blenders fonctionnent à une vitesse très élevée, ce qui entraîne une forte absorption d'oxygène.

L'oxygène réagit avec d'autres substances et dans notre cas, l'oxygène réagit avec les enzymes dans les fruits et les légumes. Ce processus est également appelé oxydation et c'est la raison pour laquelle une boisson mélangée ou un smoothie peut devenir brun et se séparer.

Le BioChef Apollo élimine l'air dans la carafe avant le mixage pour éviter l'oxydation. C'est simple et se contrôle à l'aide d'une seule touche. Combiné avec le couvercle de réduction du bruit, c'est le nec plus ultra de la technologie de mixage sous vide pour votre maison.

Dépannage

FR

Lorsque la carafe est sur la base et le panneau de contrôle ne s'allume pas

1. Le blender n'est pas branché à l'électricité. Rebranchez le cordon dans la prise de courant.
2. L'interrupteur principal ON/OFF n'est pas en position ON.

Ingrédients difficiles à mélanger

Trop d'ingrédients solides. Ajoutez plus de liquide.

Le moteur s'arrête soudainement pendant le mixage

1. Un excès de nourriture peut amener le moteur à se couper. Éteignez. Retirez une partie de la nourriture et remettez en marche
2. De longues durées de fonctionnement ou l'ajout d'une trop grande quantité d'aliments durs peuvent déclencher le mécanisme de protection et entraîner l'arrêt du moteur. Faites reposer le blender pendant 20 à 45 minutes et remettez-le en marche.

Pendant l'utilisation AUTO, SMOOTHIES ou VACUUM, la lumière de l'un de ces trois boutons continue de clignoter et est accompagné d'un signal sonore.

Essayez l'une ou l'autre des étapes suivantes :

1. Appuyez sur le bouton START/STOP.
2. Ouvrez le couvercle du réducteur de son, assurez-vous que la carafe est bien en place et fermez le.
3. Tournez le cadran pour le remettre sur la position STOP.
4. Appuyez sur le bouton VACUUM.

Veuillez contacter notre service client si le problème persiste

Nettoyage

Après avoir terminé de mixer, vous pouvez nettoyer le bol de différentes manières, en fonction des ingrédients que vous avez utilisés.

Vous pouvez rincer la carafe et le couvercle directement sous l'eau du robinet et utiliser un chiffon propre pour essuyer l'eau résiduelle.

Veillez à ce que la carafe soit placée en position verticale pendant le séchage et non à l'envers.

Essayez d'éviter que le liquide n'entre en contact avec le dessous de la carafe, au niveau de l'axe de transmission.

Pour Résidu épais ou huileux

- Versez de l'eau chaude avec quelques gouttes de liquide vaisselle et faites tourner la molette dans un sens puis dans l'autre plusieurs fois. Répétez l'opération jusqu'à ce que la plupart des résidus aient disparu autour de la lame et sur les parois de la carafe.
- Rincez la carafe et le couvercle directement sous le robinet et essuyez l'eau résiduelle avec un chiffon sec.
- Essuyez le socle avec un chiffon propre et doux. Veillez à ce que le blender soit débranché avant de le nettoyer.
- Pour un nettoyage en profondeur, la poignée en silicone peut être retirée. Commencez par la base de la poignée et décollez un coin. Vous devrez peut-être utiliser un couteau émoussé pour passer sous le rebord. Lavez le silicone et la poignée dans de l'eau chaude savonneuse. Réinsérez-les dans le manche.





Recettes

Voir notre collection complète de recettes en ligne
www.biochefkitchen.com/recipes



Smoothie protéiné à la banane

- 4 bananes (congelées pour une consistance plus épaisse / crémeuse)
- 1 portion de protéine de votre choix (lactosérum, chanvre, riz, pois, etc.)
- 2 dates dénoyautées
- 1 cuillère à café de graines de chia
- 1 cuillère à café de graines de lin
- 2 verres de lait de noisettes ou lait végétal de votre choix.

Placez tous les ingrédients dans le bol et sélectionnez le mode 'SMOOTHIE'.

Smoothie vert à la vanille

- 1 tasse d'épinards
- 1 tasse de menthe
- 2 bananes
- 1 tasse de lait de coco
- 1 gousse de vanille ou 1 cuillère à café d'essence de vanille
- 1 filet de citron

Placez tous les ingrédients dans le bol et sélectionnez le mode 'SMOOTHIE'.

Smoothie vert aux graines de Chia

- 1 tasse de légumes verts (épinards, chou frisé, laitue)
- 2 bananes (congelées pour une consistance plus épaisse / crémeuse)
- ½ tasse de myrtilles (congelées ou fraîches)
- 2 dattes
- 1 cuillère à café de graines de Chia
- 1 cuillère à café de Spiruline en poudre
- 2 tasses de lait de noisettes

Placez tous les ingrédients dans le bol et sélectionnez le mode 'SMOOTHIE'.

Pink Flower Smoothie

- 5 bananes mûres congelées
- 1 tasse de framboises congelées
- 1 cuillère à café d'eau de rose
- 1 tasse de lait d'amandes
- 1 cuillère à café de graines de chia
- Baies et fleurs comestibles pour la garniture

Placez tous les ingrédients dans le bol et sélectionnez le mode 'SMOOTHIE'.

Smoothie Bowl Fraises/ Framboises

- ½ tasse de framboises congelées
- ½ tasse de fraises congelées
- 2 bananes congelées
- 1 cuillère à soupe de miel ou sirop d'agave
- 2 tasses de lait d'amandes/
noisettes

Placez tous les ingrédients dans le récipient et sélectionnez le mode 'Impulsion' jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Smoothie Bowl Chocolat Beurre de Cacahuètes

- 2 bananes congelées
- 4 dattes
- 1 cuillère à soupe de beurre de cacahuètes
- 2 cuillère à soupe de cacao en poudre

Placez tous les ingrédients dans le récipient et mélangez en mode 'Impulsion' jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Açaï Bowl

- 1 cuillère à café d'Açaï en poudre
- 1 banane congelée
- ½ tasse de framboises congelées
- ½ tasse de myrtilles congelées
- ½ tasse d'eau de coco
- garniture de votre choix

Placez tous les ingrédients dans le bol et mélangez en mode 'Impulsion' jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Versez dans un bol et décorez avec la garniture.

Tropical Smoothie

- 1 tasse de mangue mûre
- 1 petite orange
- 1 banane en morceaux
- ½ tasse de yaourt ou lait
- 1 cuillère à café de miel
- 5 glaçons (en option)

Placez tous les ingrédients dans le bol et sélectionnez le mode 'SMOOTHIE'.

Glaçons Piña Colada

- ½ tasse d'ananas
- ½ tasse de melon
- ½ banane
- ¾ tasse de lait de coco allégé
- ¼ cuillère à café d'extrait de vanille

Placez tous les ingrédients dans le bol et sélectionnez le mode 'AUTO'.

Placez le mélange dans un récipient à glaçons et congelez.

Pancakes sans gluten, sans lactose et sans sucre

- 2 bananes en morceaux
- 2 oeufs
- 1 tasse de farine d'avoine ou avoine moulu
- 1 cuillère à soupe de bicarbonate
- 1 cuillère à soupe de sirop d'érable ou miel
- 1 goutte de lait végétal de votre choix

Placez tous les ingrédients dans le bol et mélangez en mode 'Impulsion' jusqu'à obtenir la consistance désirée. Cuisinez les pancakes dans une poêle. Rajoutez les toppings de votre choix.

La purée favorite d'Ava

- ½ gousse d'ail
- ½ cuillère à café de Curcuma
- un petit morceau de gingembre
- ½ tasse de pomme de terre
- ½ tasse de patate douce
- 1 cuillère à soupe de pesto
- eau ou eau de coco

Faites bouillir les pommes de terre et les patates douces. Une fois refroidis, placez tous les ingrédients dans le bol et sélectionnez le mode "AUTO" ou 'Impulsion'. Recommencez jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Soupe crue de tomates

- 1 tasse de tomates
- 1 gousse d'ail
- 1 tasse de bouillon de poule ou végétal
- ¼ tasse de noix de cajoux ou avocat (facultatif)
- sel & poivre
- piment en poudre si souhaité
- herbes fraîches

Placez tous les ingrédients dans le bol et sélectionnez le mode 'AUTO'. Recommencez jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Lait de noix de cajoux

- 2 tasses d'eau filtrée
- 1 tasse de noix de cajoux bio
- 1 cuillère à café de sirop d'agave ou miel
- 1 cuillère à café de gousse de vanille
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre

Faire tremper les noix de cajoux pendant 8 heures, égoutter et bien rincer. Mixez avec le mode "AUTO" ou 'Impulsion' jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Ajustez la consistance du lait en ajoutant ou en éliminant de l'eau.



Glace chocolat-menthe

- 3 bananes congelées
- 3 à 5 gouttes d'extrait de menthe
- ½ tasse de lait de coco ou noix de cajoux
- 2-3 cuillères à soupe de pépites de chocolat
- une pincée de sel
- un pincée de spiruline en option

Placez tous les ingrédients dans le bol et sélectionnez le mode "AUTO" ou 'Impulsion' jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Glace Vegan Ananas Noix de Coco

- 1 tasse de lait de coco
- 1 cuillère à soupe d'huile de coco fondue
- ½ tasse de dattes dénoyautées hâchées
- 4 tasses d'ananas congelé

Placez tous les ingrédients dans le bol et sélectionnez le mode "AUTO" ou 'Impulsion' jusqu'à obtenir la consistance désirée.

BLENDER SOUS VIDE BIOCHEF APOLLO GARANTIE

DURÉE DE GARANTIE: 7 ANS

VITALITY 4 LIFE EST LE DISTRIBUTEUR MONDIAL ET LE FOURNISSEUR DE GARANTIE DE BIOCHEF. LES ENREGISTREMENTS DE GARANTIE ET LES RÉCLAMATIONS SONT EFFECTUÉS PAR VOTRE CENTRE D'ASSISTANCE LOCAL VITALITY 4 LIFE, DÉTAILS À LA FIN DU MANUEL.

VEUILLEZ ENREGISTRER VOTRE GARANTIE EN LIGNE À WWW.BIOCHEFKITCHEN.COM/REGISTER-YOUR-PRODUCT DANS LES 30 JOURS APRÈS L'ACHAT.

FR

DEPOT D'UNE RECLAMATION SOUS GARANTIE:

Si vous rencontrez des problèmes avec votre produit, veuillez suivre ces directives pour déposer une réclamation de garantie:

1. Contactez votre centre de service local Vitality 4 Life en indiquant les détails suivants:
 - Vos données de garantie, comprenant nom, e-mail et téléphone
 - Nom du produit et numéro de modèle
 - Numéro de série du produit, qui se trouve sur l'étiquette d'évaluation du produit
 - Explication des circonstances du dommage
 - Photos du dommage ou du problème, qui peuvent accélérer grandement le traitement de votre réclamation
2. Vitality 4 Life évaluera votre réclamation et répondra sous 24-48 heures.
3. Au cas où il serait nécessaire que le produit soit envoyé au centre de service, le client est responsable de tous les coûts d'emballage, de fret et d'assurance pour le transport du produit jusqu'à Vitality 4 Life, conformément aux règlements de consommation applicables dans votre juridiction.
4. Si le produit, ou l'une de ses pièces, doit être remplacé ou réparé dans les 30 jours suivant la date de l'achat, Vitality 4 Life en organisera l'expédition gratuite.
5. Tout produit envoyé à un centre de service Vitality 4 Life doit être accompagné d'un formulaire d'autorisation de retour. L'absence de ce formulaire peut entraîner le rejet du produit de notre entrepôt ou un retard dans la réparation.
6. Vitality 4 Life vous contactera avec une estimation avant d'entreprendre toute réparation en dehors de la période de garantie.
7. La durée habituelle de traitement des réclamations sous garantie peut être entre 10 et 14 jours ouvrés, plus l'expédition, selon la localisation et le type de dommage ou de réclamation de garantie.

TERMES DE LA COUVERTURE DE GARANTIE DU PRODUIT

Vitality 4 Life fournit la couverture de garantie du produit comme décrite ci-dessous et dans les limites des termes et conditions ci-après:

1. Si le produit fait apparaître un défaut dans une utilisation domestique normale pendant la période de garantie, nous pourrions, à notre choix, soit réparer soit remplacer la machine à nos frais. Le produit doit être expédié par courrier recommandé, dans un emballage approprié, à votre centre de service indiqué au dos du manuel, et ceci est une condition à toute obligation de service de garantie.
2. Au cas où la durée de garantie aurait expiré, ou si un

produit ne remplit pas les conditions pour un service de garantie, une réparation ou un remplacement, les consommateurs peuvent toujours acheter des pièces de rechange ou faire réparer les produits par les centres de service Vitality 4 Life. Prière de contacter Vitality 4 Life pour de plus amples informations.

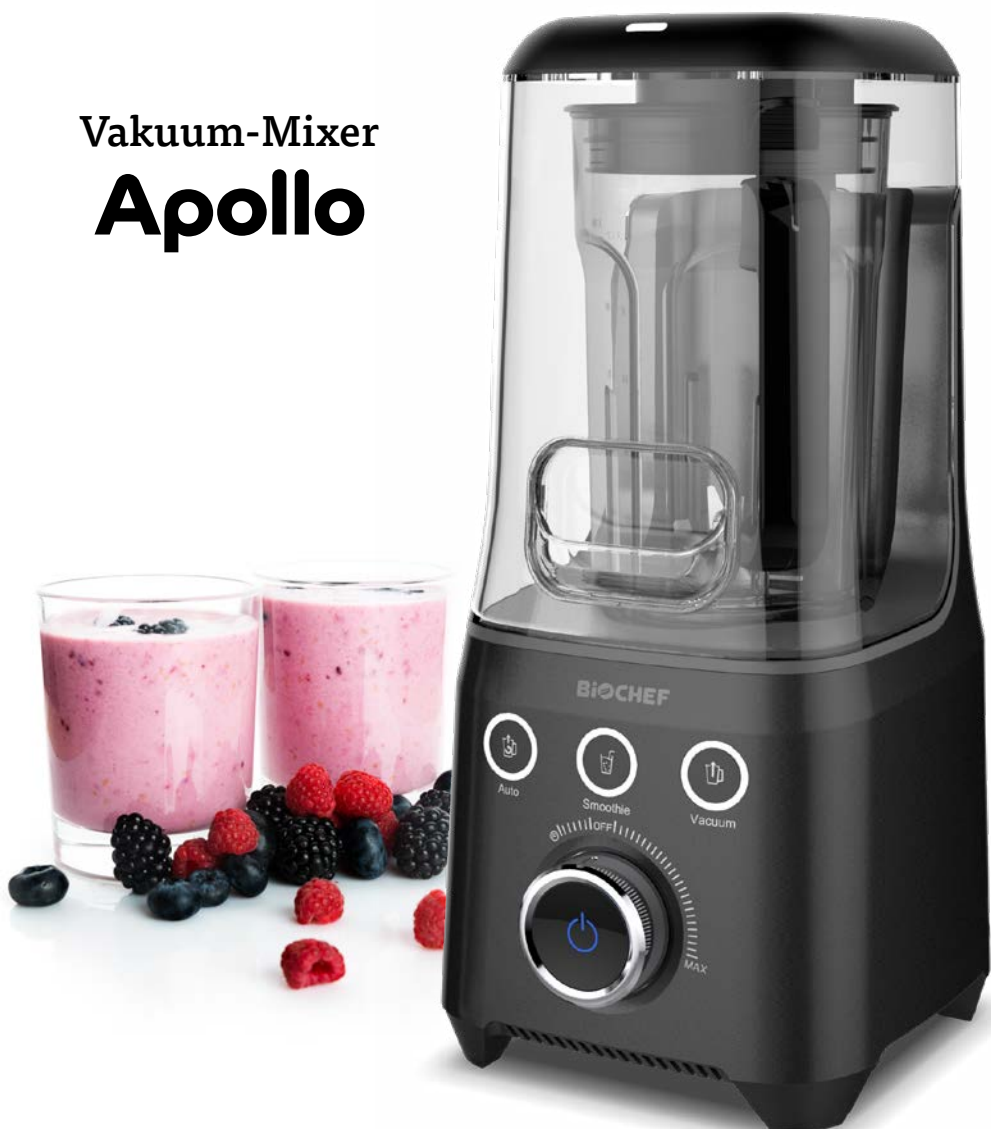
3. Ne renvoyez pas le produit au centre de service sans formulaire d'autorisation de retour.
4. En aucun cas notre responsabilité ne pourra excéder la valeur de vente au détail du produit. Nous ne fournissons aucune garantie pour des pièces provenant d'autres sources que Vitality 4 Life.
5. Au cas où des pièces ou des produits sous garantie seraient fournis, le client doit couvrir les coûts d'expédition pour recevoir les produits.
6. Tous les produits et pièces échangés ou substitués remplacés sous service de garantie deviendront la propriété de Vitality 4 Life. Les pièces et produits réparés ou remplacés seront garantis par Vitality 4 Life pour le reste de la période de garantie originale.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS

1. Les dommages, accidentels ou non, du produit qui ne seraient pas causés par un défaut direct de fabrication en usine ou défaut des matériaux.
2. Les dommages dus à tout abus, mauvaise manipulation, altération, mauvais usage, service commercial, intervention intempesive, accident, non-respect des instructions concernant l'entretien, l'opération ou le maniement fournies avec le produit.
3. Les dommages causés par des pièces ou un service non autorisés ou exécutés par Vitality 4 Life.
4. La vétusté « normale » qui se produit naturellement et inévitablement du fait d'une utilisation et d'un vieillissement normaux.
5. Quelques états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou consécutifs. Donc, les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous dans le cas de dommages pendant l'expédition. Si votre produit a été endommagé pendant le transport, signalez ce type de dommage immédiatement au transporteur et faites-leur déposer un rapport d'inspection pour contacter le distributeur à qui vous avez acheté le produit afin d'obtenir des instructions supplémentaires.
6. Vous avez des droits et des avantages en accord avec les règlements de consommation de votre juridiction. Sans préjudice de ces droits et avantages, Vitality 4 Life exclut toute responsabilité en rapport avec ce produit pour toute autre perte qui ne soit pas raisonnablement prévisible engendrée par un défaut de ce produit, ce qui peut inclure responsabilité pour négligence, perte de revenu associée à ce produit, et défaut de jouissance.

Vakuump-Mixer **Apollo**

DE



GEBRAUCHSANWEISUNG UND REZEPTHEFT

BiOCHEF

Die Informationen in dieser
Gebrauchsanweisung sollen
Ihnen dabei helfen, die besten
Ergebnisse mit Ihrem BioChef
Apollo Vakuum Mixer zu erzielen.

Bitte lesen und befolgen
Sie diese Anweisungen und
Sicherheitsvorkehrungen vor dem
Gebrauch.

Bitte bewahren Sie die
Gebrauchsanweisung zum
späteren Einsehen, für
Informationen zur Garantie und für
Support-Anfragen auf.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsvorkehrungen & Hinweise	36
Teile & Zubehör	37
Bedienungsanleitung	38
Fehlerbehebung	40
Reinigung	41
Rezepte	42
Garantie	47

Sicherheitsvorkehrungen & Hinweise

DE

- ! Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Benutzung sorgfältig durch. Um sich vor Stromschlägen zu schützen, tauchen Sie den Mixer niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wenn sich Wasser im Gerät befindet, wenden Sie sich an Ihren autorisierten Kundendienst.
- ! Sorgfältige Überwachung ist erforderlich, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern oder nicht geschäftsfähigen Personen verwendet wird.
- ! Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, während Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen.
- ! Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- ! Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Theke hängen.
- ! Halten Sie Hände und Essbesteck vom Mixbehälter fern. Gummischaber oder -spachteln können verwendet werden, während der Mixer nicht läuft!
- ! Betreiben Sie das Gerät nur, wenn sich der Deckel in fester und sicherer Position befinden.
- ! Wenn der Motor überhitzt, schaltet sich das Temperatur-Überwachungssystem ein und der Motor stoppt. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Motor abkühlen. Das Temperaturüberwachungssystem des Motors wird zurückgesetzt, nachdem der Mixer 45 Minuten lang ausgesteckt war.
- ! Die Klingen sind scharf. Seien Sie beim Umgang mit den Klingen sehr vorsichtig. Versuchen Sie nicht, die Klingen und den Messereinsatz zu demontieren.
- ! Um das Gerät vor Überhitzung zu schützen bitten wir Sie den Mixer nicht länger als 5 Minuten am Stück laufen zu lassen. Missachtung dieses Hinweis kann zu permanenten Schäden am Motor führen.

Teile & Zubehör



- | | | |
|--|--|---|
| 1. Motorblock | 7. Vakuumentil | 12. 1,3l Tritan
Vakuum-Behälter |
| 2. Hauptschalter | 8. Verschluss
Mittelstück | 13. Reinigungsbürste |
| 3. Start/Stopp Taste | 9. Dichtungsring
Deckel-Mittelstück | 14. Spatel |
| 4. Einstellregler für
Geschwindigkeit | 10. Deckel des
Behälters | 15. 2x 600ml
Vakuum-Becher
zur Aufbewahrung |
| 5. Vorwahltasten | 11. 2x Dichtungs-ringe | |
| 6. Lärmschutz-haube | | |

Bedienungsanleitung

DE

STAND-BY-MODUS

Stecken Sie den Mixer in die Steckdose und schalten Sie ihn mit der ON / OFF-Taste an der Basis des Mixers ein.

- Die Anzeigeleuchten AUTO, SMOOTHIE und VACUUM leuchten auf.
- Die Anzeige START / STOP leuchtet ebenfalls auf.

HINWEIS: Wenn der Mixer drei Minuten lang nicht im STAND BY-Modus betrieben wird, erlöschen alle Kontrollleuchten und der Mixer geht in den SCHLAFMODUS über. Führen Sie einen der folgenden Schritte aus, um den Mixer aus dem SCHLAFMODUS zu holen:

1. Drücken Sie den START / STOP-Schalter
2. Drehen Sie den Regler in die Position OFF
3. Öffnen und schließen Sie die Abdeckung zur Geräuschreduzierung

IMPULS

Drehen Sie den Regler gegen den Uhrzeigersinn, um ihn im Impulsmodus zu verwenden.

VARIABLE GESCHWINDIGKEIT

Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn für eine variable Geschwindigkeit.

AUTO-TASTE

Der AUTO-Modus ist perfekt für dickere Zutaten, da die Mixdauer etwas länger ist als im SMOOTHIE-Modus. Probieren Sie beide Modi aus, um zu sehen, was für Ihre Zutaten am besten funktioniert.

Drücken Sie den AUTO-Modus, während sich der Mixer im Standby-Modus befindet. Der Mixer schaltet automatisch auf Vakuumieren um. Die Vakuumierzeit hängt von der Menge der Zutaten ab. Der Mixer wechselt automatisch in den Mixmodus mit variablen Geschwindigkeiten für eine Gesamtzeit von 1 Minute.

HINWEIS: Bevor Sie den Deckel des Behälters abnehmen, lösen Sie das Vakuum, indem Sie das Vakuumventil mit den Fingern anheben.

SMOOTHIE-TASTE

Der SMOOTHIE-Modus ist perfekt zum Mixen von Smoothies geeignet, da die Zeit kürzer ist als im AUTO-Modus. Probieren Sie beide Modi aus, um zu sehen, was für Ihre Zutaten am besten funktioniert.

Drücken Sie den SMOOTHIE-Modus, während sich der Mixer im Standby-Modus befindet. Der Mixer schaltet automatisch auf Vakuumieren um. Die Vakuumierzeit hängt von der Menge der Zutaten ab. Der Standmixer wechselt automatisch in den Mixmodus mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten für eine Gesamtzeit von 1 Minute.

HINWEIS: Bevor Sie den Deckel des Mixbehälters abnehmen, lösen Sie das Vakuum, indem Sie das Vakuumventil mit Ihren Fingern anheben.

VAKUUM-TASTE

Der VACUUM-Modus kann mit dem Haupt-Mixbehälter oder mit einem der beiden Vakuumbeker verwendet werden. Verwenden Sie den Modus "nur Vakuum", um Zutaten mittels Vakuum zu konservieren. Drehen Sie einfach den Transportdeckel des Bechers, um ihn zu entfernen, und Sie werden die Vakuumversiegelungskappe sehen. Setzen Sie den Becher in den Mixer, schließen Sie die Abdeckung zur Geräuschreduzierung und drücken Sie den Vakuumiermodus. Die Zeit variiert je nach Zutaten.

VORTEILE EINES VAKUUM-MIXERS

Die meisten Mixer laufen mit einer sehr hohen Drehzahl, die viel Sauerstoff aufnimmt.

Sauerstoff reagiert mit anderen Stoffen und in unserem Fall mit den Enzymen in Obst und Gemüse. Dieser Prozess wird auch als Oxidation bezeichnet und ist der Grund, warum ein Mixgetränk oder ein Smoothie braun werden und sich trennen kann.

Der BioChef Apollo entfernt vor dem Mixen die Luft im Behälter, um Oxidation zu verhindern. Alles ganz einfach und mit einem Tastendruck zu bedienen. In Kombination mit der geräuschkämpfenden Abdeckung ist dies die ultimative Vakuum-Mixer-Technologie für Ihr Zuhause.

Fehlerbehebung

DE

Der Behälter steht auf dem Basisteil und das Bedienfeld leuchtet nicht auf

1. Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen. Stecken Sie das Kabel wieder in die Steckdose.
2. Der Strom ist nicht eingeschaltet. Prüfen Sie, ob der Schalter in der Position ON steht.
3. Hauptschalter nicht in ON-Position. Suchen Sie ihn am Motorsockel und schalten Sie ihn in die ON-Position.

Zutaten sind schwer zu mixen

Zu viele feste Zutaten. Mehr Flüssigkeit hinzufügen.

Motor bleibt während des Betriebs plötzlich stehen

1. Zu viele Zutaten können zum Abschalten des Motors führen. Schalten Sie ihn aus. Entfernen Sie einen Teil der Zutaten und schalten Sie den Motor wieder ein.
2. Lange Betriebszeiten oder die Zugabe von zu vielen harten Lebensmitteln können den Schutzmechanismus auslösen, so dass der Motor abschaltet. Lassen Sie den Mixer 20–45 Minuten ruhen und starten Sie ihn erneut.

Während Sie die Auto-, Smoothie- oder Vakuum-Funktion verwenden, blinkt die Leuchte einer dieser drei Tasten und/oder die Start/Stopp-Taste ständig, begleitet von einem Signalton.

Versuchen Sie die folgenden Schritte:

1. Taste 'Start/Stopp' drücken
2. Öffnen Sie die geräuschkämpfende Abdeckung, vergewissern Sie sich, dass der Behälter fest eingesetzt ist und schließen Sie die Abdeckung.
3. Drehen Sie den Regler zurück in die Position OFF.
4. Drücken Sie die Taste Vakuum.

Wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum, wenn der Fehler weiterhin besteht.

Reinigung

Nachdem Sie Ihren Mixvorgang beendet haben, können Sie den Behälter auf verschiedene Arten reinigen, je nachdem, welche Zutaten Sie verwendet haben.

Sie können den Behälter und den Deckel direkt unter dem Wasserhahn ausspülen und das Restwasser mit einem sauberen Tuch abwischen.

Achten Sie darauf, dass der Behälter während des Trocknens in aufrechter Position steht und nicht auf dem Kopf. Versuchen Sie, dass die Flüssigkeit nicht mit der Unterseite der Antriebswelle in Berührung kommt.

Dickflüssiger oder öliger Rückstand

- Gießen Sie warmes Wasser mit ein paar Tropfen Spülmittel und drehen Sie den Regler ein paar Mal hin und her. Wiederholen Sie den Vorgang, bis der größte Teil der Rückstände um die Messereinheit und an den Seiten des Behälters entfernt worden ist.
- Spülen Sie den Behälter und den Deckel direkt unter dem Wasserhahn ab und wischen Sie das Restwasser mit einem trockenen Tuch ab.
- Wischen Sie die Unterseite mit einem sauberen und weichen Tuch ab. Bitte stellen Sie sicher, dass der Mixer vor der Reinigung vom Stromnetz getrennt ist.
- Für eine gründliche Reinigung kann der Silikongriff abgenommen werden. Beginnen Sie an der Basis des Griffs und ziehen Sie eine Ecke ab. Möglicherweise müssen Sie hierzu mit einem stumpfen Gegenstand unter den Rand gehen. Waschen Sie Silikon und Griff in warmer Seifenlauge. Setzen Sie sie wieder in den Griff ein.



DE



Rezepte

Finden Sie unsere gesamte Rezeptreihe online unter
www.biochefkitchen.com/recipes



Bananen Protein Smoothie

- 4 Bananen (gefroren für eine dickere/cremigere Konsistenz)
- 1 Portion Protein nach Wahl (Molke, Hanf, Reis, Erbse etc.)
- 2 entsteinte Datteln
- 1 TL Chiasamen
- 1 TL Leinsamen
- 2 Tassen Nussmilch

Geben Sie alle Zutaten in den Behälter und wählen Sie den Modus Auto oder Smoothie.

Grüner Chia Smoothie

- 1 Tasse grüne Zutaten (Spinat, Kohl, Salat)
- 2 Bananen (gefroren für eine dickere / cremigere Konsistenz)
- ½ Tasse Blaubeeren (gefroren oder frisch)
- 2 Datteln
- 1 TL Chia
- 1 TL Spirulina-Pulver
- 2 Tassen Nussmilch

Geben Sie alle Zutaten in den Behälter und wählen Sie den Modus Auto oder Smoothie.

Pink Flower Smoothie

- 5 reife, gefrorene Bananen
- 1 Tasse gefrorene Himbeeren
- 1 TL Rosenwasser
- 1 Tasse Mandelmilch
- 1 TL Chia
- Beeren und essbare Blumen zum Garnieren

Geben Sie alle Zutaten in den Behälter und wählen Sie den Modus Auto oder Smoothie.

Grüner Vanille Smoothie

- 1 handvoll Spinat oder alternativ ein anderes Blattgrün
- 1 handvoll frische Minze
- 2 reife Bananen
- 1 Tasse Kokosmilch
- 1 Vanillachote oder Konzentrat
- Spritzer Zitronensaft

Geben Sie alle Zutaten in den Behälter und wählen Sie den Modus Auto oder Smoothie.

Himbeer & Erdbeer Smoothie Bowl

- ½ Tasse gefrorene Himbeeren
- ½ Tasse gefrorene Erdbeeren
- 2 gefrorene Bananen
- 1 EL Honig oder Agave
- 2 Tassen Nussmilch

Geben Sie alle Zutaten in den Behälter und wählen Sie den Modus Auto oder Smoothie.

Schoko- Erdnuss- Smoothie Bowl

- 2 Bananen
- 4 Datteln
- 1 EL Erdnussbutter
- 2 EL Kakao-Pulver

Geben Sie alle Zutaten in den Behälter und wählen Sie den Modus Auto oder Smoothie.

Açaí Bowl

- 1 EL Açaí-Pulver
- 1 gefrorene Banane
- ½ Tasse gefrorene Himbeeren
- ½ Tasse gefrorene Blaubeeren
- ½ Tasse Kokoswasser
- Garnierung nach Wahl

Geben Sie alle Zutaten in den Behälter und drehen Sie den Regler auf und ab, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

In eine Schüssel füllen und mit Toppings dekorieren.

Tropical Smoothie

- 1 Tasse reife Mango
- 1 kleine Orange
- 1 Banane in Stücken
- ½ Tasse Joghurt oder Milch
- 1 TL Honig
- 5 Eiswürfel (optional)

Geben Sie alle Zutaten in den Behälter und wählen Sie den Modus Auto oder Smoothie.

Piña Colada Iceblocks

- ½ Tasse Ananas
- ½ Tasse Rockmelone
- ½ Banane
- ¾ Tasse fettreduzierte Kokosmilch
- ¼ Tasse Wasser
- ¼ TL Vanille-Extrakt

Geben Sie alle Zutaten in den Behälter und drehen Sie den Regler auf und ab, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. In Eiswürfelformen gießen und einfrieren.

Bananen Hanf Samen Milch

- 2 gefrorene Bananen
- 3 TL Hanfsamen
- 1 TL Honig
- 1-2 Tassen Wasser

Geben Sie alle Zutaten in den Behälter und wählen Sie den Auto- oder Smoothie-Modus. In ein Glas gießen und mit weiteren Hanfsamen bestreuen, um die Konsistenz zu verbessern.

Gluten-, milch- und zuckerfreie Pancakes

- 2 reife Bananen
- 2 Eier
- 1 Tasse Hafermehl (gemahlener Hafer)
- 1 EL Backpulver
- 1 EL Vanille-Essenz
- 1 EL Ahorn-Sirup oder Honig
- 1 Schuss Hafer-, Mandel-, Kokos oder Sojamilch

Geben Sie alle Zutaten in den Behälter und drehen Sie den Regler auf und ab, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Backen Sie die Pfannkuchen in der Pfanne und fügen Sie den gewünschten Belag hinzu.

Rohe Tomaten-Suppe

DE

- 1 Tasse Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tasse Hühner- / Gemüsebrühe oder Wasser
- ¼ Tasse Cashews oder Avocado (optional)
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- Chili (optional)
- frische Kräuter zum Garnieren

Geben Sie alle Zutaten in den Behälter und wählen Sie den Smoothie-Modus. Aus dem Behälter nehmen und bei Bedarf auf dem Herd erhitzen.

Schoko Minz Eiscreme

- 3 gefrorene Bananen
- 3 bis 5 Tropfen Minz-Extrakt
- ½ Tasse Kokos-Creme oder rohe Cashews
- 2-3 EL Schokoladenstreusel
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Spirulina (optional)

Geben Sie alle Zutaten in den Behälter und drehen Sie den Regler auf und ab, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Einfrieren.

Cashew-Nuss-Milch

- 2 Tassen gefiltertes Wasser
- 1 Tasse rohe Cashews (für 8 Stunden einweichen lassen)
- 1 TL Agaven-Nektar / Honig
- 1 TL Vanilleschote
- 1 TL gemahlener Zimt

Cashews 8 Stunden einweichen, abtropfen lassen und gut abspülen. Geben Sie alle Zutaten in den Behälter und wählen Sie den Auto- oder Smoothie-Modus. Passen Sie die Konsistenz der Milch an, indem Sie Wasser hinzufügen oder entfernen.

Vegane Ananas Kokos Eiscreme

- 1 Tasse Vollfett-Kokosmilch
- 1 EL Kokosöl (geschmolzen)
- ½ Tasse gehackte, entsteinte Datteln
- 4 Tassen gefrorene Ananas

Geben Sie alle Zutaten in den Behälter und drehen Sie den Regler auf und ab, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Einfrieren.

BIOCHEF APOLLO VAKUUM-MIXER GARANTIE

GARANTIEZEIT: 7 JAHRE

VITALITY 4 LIFE IST DER WELTWEITE HÄNDLER UND GARANTIEANBIETER VON BIOCHEF. GARANTIEANMELDUNG UND ANSPRÜCHE WERDEN VON IHREM VITALITY 4 LIFE SUPPORT CENTER BEHANDELT, DETAILS AUF DER RÜCKSEITE.

BITTE REGISTRIEREN SIE IHRE GARANTIE INNERHALB VON 30 TAGEN NACH DEM KAUF ONLINE AUF WWW.BIOCHEFKITCHEN.COM/REGISTER-YOUR-PRODUCT

EINEN GARANTIEANSPRUCH EINREICHEN:

Falls Probleme mit Ihrem Produkt auftreten, befolgen Sie bitte diese Anleitung, um einen Garantieanspruch einzureichen:

1. Kontaktieren Sie Ihr lokales Vitality 4 Life Service Center mit folgenden Angaben:
 - Details zu Ihrer Garantie einschließlich Name, E-Mail und Telefonnummer
 - Produktname und Modellnummer
 - Produktseriennummer, auf dem Typenschild Ihres Produktes
 - Erklärung, wie der Schaden aufgetreten ist
 - Fotos von der Beschädigung oder dem Problem sind hilfreich, um die Bearbeitung Ihres Anspruches zu beschleunigen
2. Vitality 4 Life wird Ihren Anspruch beurteilen und innerhalb von 24-48 Stunden antworten.
3. Für den Fall, dass das Produkt an ein Service Center gesendet werden muss, haftet der Kunde für alle Verpackungs-, Fracht- und Versicherungskosten für den Transport des Produktes an Vitality 4 Life. Vorbehaltlich der geltenden Verbrauchergesetze.
4. Wenn sich das Produkt oder seine Teile für den Austausch oder die Reparatur innerhalb der 30-tägigen Frist nach dem Kaufdatum qualifizieren, könnte das Produkt von unserem Lager abgelehnt oder die Reparatur verspätet durchgeführt werden.
5. Jedes Produkt, das an ein Vitality 4 Life Service Center gesendet wird, muss ein Rücksendeformular enthalten. Wird kein Formular beigelegt, könnte das Produkt von unserem Lager abgelehnt oder die Reparatur verspätet durchgeführt werden.
6. Vitality 4 Life wird sich mit einem Angebot bei Ihnen melden, bevor kostenpflichtige Servicearbeiten außerhalb der Garantieabdeckung durchgeführt werden.
7. Die Wartezeiten bei Gewährleistungsansprüchen beträgt meist bis zu 10-14 Werktagen zuzüglich Versand und sind abhängig vom Standort, Schaden und Gewährleistungsanspruch

BEDINGUNGEN FÜR DIE PRODUKTGARANTIE

Vitality 4 Life stellt eine Produktgarantie wie unten beschrieben zur Verfügung, welche auf folgende Geschäftsbedingungen beschränkt ist:

1. Wenn das Produkt innerhalb der Gewährleistungsfrist und während des normalen häuslichen Gebrauchs einen Defekt aufweist, werden wir, nach unserem Ermessen, entweder das gesamte Geräte oder das defekte Teil kostenlos reparieren oder austauschen.
2. Das Produkt muss zwingend per versichertem Versand und in ordnungsgemäßer Verpackung an Ihr Service Center, das Sie auf der Rückseite des Handbuchs finden, gesandt

werden, um eine Garantieleistung zu erhalten.

3. Falls die Gewährleistungsfrist für ein Produkt abgelaufen ist oder sich ein Produkt nicht für Garantieleistungen, Reparaturen oder Ersatzlieferungen qualifiziert, können Verbraucher dennoch Ersatzteile kaufen oder das Produkt in einem Vitality 4 Life Service Center reparieren lassen. Bitte kontaktieren Sie Vitality 4 Life für weitere Informationen.
4. Versenden Sie das Produkt nie ohne Rücksendeformular an das Service Center.
5. In keinem Fall übersteigt unsere Haftung den Verkaufspreis des Produkts. Wir gewähren keine Garantie für Teile, die aus einer anderen Quelle als Vitality 4 Life stammen.
6. Für den Fall, dass Garantieteile oder Produkte zur Verfügung gestellt werden, muss der Kunde die damit verbundenen Versandkosten entrichten, um die Ware zu erhalten.
7. Alle Ersatzteile und Produkte, die im Rahmen des Garantieservice ausgetauscht werden, sind Eigentum von Vitality 4 Life. Für reparierte oder ausgetauschte Produkte bzw. deren Teile gewährt Vitality 4 Life eine Garantie über die Restlaufzeit der ursprünglichen Gewährleistungsfrist.

DIE GARANTIE DECKT NICHT AB

1. Beschädigungen zufälliger oder sonstiger Art, die nicht durch einen unmittelbaren Mangel bei der Fabrikfertigung oder des Materials verursacht wurden.
2. Schadensersatz bei Missbrauch, Misshandlung, Veränderung, gewerblicher Nutzung, Manipulation, Unfall und Nichtbeachtung der in der Bedienungsanleitung enthaltenen Pflege-, Betriebs- und Nutzungsanweisungen.
3. Schäden durch Teile oder Dienstleistungen, die nicht von Vitality 4 Life autorisiert oder durchgeführt wurden.
4. „Normalen“ Verschleiß, der selbstverständlich und unweigerlich Folge des normalen Gebrauchs und Alterns ist.
5. Manche Länder erlauben den Ausschluss von zufälligen Schäden oder Folgeschäden nicht. Daher kann es sein, dass die oben genannten Einschränkungen für Sie im Falle eines Transportschadens nicht gelten. Falls Ihr Gerät beim Transport / Versand beschädigt wurde, melden Sie diesen Schaden bitte unverzüglich an Ihren Versanddienstleister und lassen Sie diesen einen Inspektionsbericht ausfüllen, mit dem Sie den Händler kontaktieren, bei dem Sie Ihr Gerät gekauft haben. Dieser wird Ihnen weitere Anweisungen geben.
6. Sie haben Rechte und Vorteile laut geltenden Verbrauchergesetzen. Ohne diese Rechte und Vorteile zu beeinträchtigen, schließt Vitality 4 Life jegliche Haftung für Verluste, die durch einen nicht vorhersehbaren Defekt des Produktes entstehen, in Bezug auf dieses Produkt aus. Das beinhaltet auch Haftung für Fahrlässigkeit, Verlust von Aufwendungen und entgangene Freude durch dieses Produkt.

Apollo

Batidora al vacío

ES



MANUAL Y RECETAS

BIOCHEF

La información de este manual tiene la finalidad de ayudarle a obtener los mejores resultados de su Batidora al vacío BioChef Apollo. Por favor, lea atentamente las instrucciones de uso y precauciones de seguridad antes de empezar a utilizar la máquina. Por favor, mantenga este manual a su alcance para futuras consultas tales como, los detalles de la garantía o el soporte técnico.

Contenido

Precauciones de seguridad	52
Piezas y accesorios	53
Instrucciones de uso	54
Resolución de problemas	56
Limpieza	57
Recetas	58
Garantía	63

Precauciones de seguridad

- ! Lea todas las instrucciones.
- ! Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no moje el cuerpo (motor) con agua u otros líquidos.
- ! Se necesita la supervisión de un adulto cuando un menor usa el aparato.
- ! Desenchufe el aparato antes de montar o desmontar, antes de limpiar y mientras no se use.
- ! Evite el contacto con piezas en movimiento.
- ! No permita que el cable cuelgue de la encimera o superficie de cocina.
- ! No meta las manos ni otros utensilios dentro de la jarra. Puede utilizar una espátula de silicona, pero solo cuando la batidora esté apagada.
- ! Operar siempre con la tapa de la jarra firmemente en su sitio.
- ! Si el motor se sobrecalienta, el sistema de control de temperatura se activará y el motor se parará. Apague y desenchufe el aparato y deje que el motor se enfríe. El sistema de control de temperatura del motor se reiniciará después de desenchufar la batidora de la toma de corriente durante 45 minutos.
- ! Las cuchillas están afiladas, tenga cuidado. No intente desmontar la cuchilla ni el ensamblaje de la cuchilla.
- ! Para prevenir sobrecalentamiento, nunca use la batidora de forma continuada por más de cinco minutos, ya que puede causar daños irreversibles al motor.

Piezas y accesorios



ES

- | | | |
|-------------------------|-----------------------------|---|
| 1. Base del motor | 7. Válvula de vacío | 12. Jarra de vacío de tritan de 1.3l de capacidad |
| 2. Botón de encendido | 8. Tapón de la tapa central | 13. Cepillo de limpieza |
| 3. Botón Start/Stop | 9. Sello de la tapa central | 14. Espátula |
| 4. Ajuste de velocidad | 10. Tapa de la jarra | 15. 2x vaso de vacío de 600ml de capacidad |
| 5. Botones de programas | 11. 2x sello de la jarra | |
| 6. Reducción de ruido | | |

Agarre de silicona desmontable

Instrucciones de uso

ES

MODO STAND BY

Enchufe la batidora y pulse el botón de encendido en la base del motor de la batidora.

- Se encenderán los indicadores de los modos AUTO, SMOOTHIE y VACUUM.
- La luz del botón START/STOP también se encenderá.

NOTA: Si la batidora se mantiene sin uso por 3 minutos estando en stand by todos los indicadores se apagarán y la batidora entrará en suspensión. Para reanudar la batidora realice los siguientes pasos:

1. Pulse el botón de START/STOP
2. Mueva el ajuste de velocidad a la posición OFF
3. Abra y cierre el compartimento de reducción de ruido

PULSACIONES

Mueva el ajuste de velocidad en el sentido contrario a las agujas del reloj para entrar en el modo de pulsaciones.

VELOCIDAD VARIABLE

Mueva el ajuste de velocidad en el sentido de las agujas del reloj para entrar en modo de velocidad variable.

BOTÓN AUTO

El modo automático es perfecto para ingredientes más espesos puesto que el tiempo de batido es ligeramente superior al del modo SMOOTHIE. Pruebe cualquiera de ellos y compruebe cuál de los dos se ajusta a sus ingredientes.

Mientras la batidora está en reposo, presione el botón AUTO. La batidora automáticamente entrará en modo "vacío". El tiempo de vacío dependerá de la cantidad de ingredientes que haya. La batidora entrará automáticamente en modo batido con velocidad variable durante 1 minuto.

NOTA: Antes de quitar la tapa, libere el vacío de la jarra levantando la válvula de vacío con los dedos.

BOTÓN SMOOTHIE

El modo SMOOTHIE es perfecto para hacer smoothies ya que el tiempo de batido es menor al automático. Pruebe cualquiera de ellos y compruebe cuál de los dos se ajusta a sus ingredientes.

Mientras la batidora está en reposo, presione el botón SMOOTHIE. La batidora automáticamente entrará en modo "vacío". El tiempo de vacío dependerá de la cantidad de ingredientes que haya. La batidora entrará automáticamente en modo batido con velocidad variable durante 1 minuto.

NOTA: Antes de quitar la tapa, libere el vacío de la jarra levantando la válvula de vacío con los dedos.

BOTÓN VACUUM

El modo vacío se puede usar con la jarra o con los vasos de vacío. Use el modo vacío para preservar los alimentos. Abra la tapa del vaso de vacío y verá la tapa de sellado al vacío. Coloque el vaso en la batidora, cierre el compartimento de reducción de ruido y presione el modo de vacío. El tiempo variará según los ingredientes.

VENTAJAS DE UNA BATIDORA AL VACÍO

Muchas licuadoras funcionan a una velocidad muy alta que introduce una gran cantidad de oxígeno en el batido.

El oxígeno reacciona con otras sustancias y en nuestro caso, el oxígeno reacciona con las enzimas de la fruta y de las verduras. Este proceso también se conoce como oxidación y es la razón por la cual una bebida mezclada o un batido pueden volverse marrones y separarse.

La BioChef Apollo elimina el aire de la jarra antes de batir para evitar la oxidación. Todo es simple y se controla con un solo botón. Combinado con el compartimento de reducción de ruido, esta batidora es lo último en tecnología de batido al vacío para su hogar.

Resolución de problemas

Cuando la jarra está en la base y el panel de control no se enciende.

1. No está enchufada a la electricidad. Vuelva a conectar el cable a la toma de corriente.
2. La electricidad no está encendida. Compruebe que el interruptor está en la posición ON.
3. El botón de encendido no ha sido pulsado. Encuentre el botón en la base del motor y póngalo en ON.

Los ingredientes no se mezclan fácilmente.

Hay demasiados ingredientes sólidos.
Añada más líquido.

El motor se detiene repentinamente durante su funcionamiento.

1. Si la jarra está sobrecargada puede hacer que el motor se apague. Apague el aparato. Retire parte de los ingredientes y vuelva a encenderla.
2. El uso prolongado o la incorporación de demasiados ingredientes duros puede activar el mecanismo de protección, causando que el motor se detenga. Deje reposar la batidora de 20 a 45 minutos y vuelva a encenderla.

Con los modos AUTO, SMOOTHIE o VACUUM en funcionamiento, los botones de estas funciones se apagan o el botón de START/STOP empieza a parpadear mientras suena un pitido.

Pruebe cualquiera de los siguientes pasos:

1. Presione el botón "Start / Stop".
2. Abra el compartimento de reducción de sonido, asegúrese de que la jarra esté firmemente en su lugar y cierre la tapa.
3. Gire el selector de velocidad a la posición OFF.
4. Pulse el botón de vacío.

Por favor, contacte con el servicio de atención al cliente si el problema persiste.

Limpieza

Una vez que termine de usar la batidora puede limpiar la jarra de varias maneras dependiendo de los ingredientes que haya utilizado.

Puede enjuagar la jarra y la tapa directamente debajo del grifo y usar un paño limpio para limpiar el agua residual.

Asegúrese de que la jarra esté colocada en posición vertical mientras se seca y no al revés. Intente que el líquido no entre en contacto con la parte inferior del eje de transmisión.

Residuos espesos o aceitosos

- Vierta agua tibia con unas gotas de líquido para lavar platos y gire el selector de velocidad varias veces. Repita hasta que se haya eliminado la mayor parte del residuo alrededor del conjunto de cuchillas y los lados de la jarra.
- Enjuague la jarra y la tapa debajo del grifo directamente y limpie el agua residual con un paño seco.
- Limpie la base con un paño limpio y suave. Asegúrese de que la licuadora esté desenchufada antes de limpiarla.
- Para una limpieza a fondo, se puede quitar la empuñadura de silicona. Comience en la base del mango y saque una esquina. Es posible que deba usar un cuchillo sin filo para ayudar a sacar el borde. Lave la silicona con agua tibia y jabón. Una vez seco, vuelva a meter la silicona en su posición original.





Recetas

Consulta todas nuestras recetas online
www.biochefkitchen.com/recipes



Banana Protein Smoothie

- 4 plátanos (congelados para una textura más espesa/cremosa)
- 1 cda. de proteína en polvo al gusto (cáñamo, arroz, suero de leche, guisante, etc.)
- 2 dátiles sin hueso
- 1 cda. de chia
- 1 cda. de semillas de lino
- 2 tazas de leche vegetal al gusto

Coloque todos los ingredientes en la jarra y seleccione Triturar.

Green Chia Smoothie

- taza de vegetales de hoja verde (espinacas, kale, lechuga, etc.)
- 2 plátanos (congelados para una textura más espesa/cremosa)
- ½ taza de arándanos (frescos o congelados)
- 2 dátiles sin hueso
- 1 cda. de chia
- 1 cda. de espirulina en polvo
- 2 tazas de leche vegetal al gusto

Coloque todos los ingredientes en la jarra y seleccione Triturar.

Pink Flower Smoothie

- 5 plátanos congelados
- 1 taza de frambuesas
- 1 cda. de agua de rosas
- 1 taza de leche de almendras
- cda. de chia

Coloque todos los ingredientes en la jarra y seleccione Triturar.

Vanilla Green Smoothie

- 1 puñado de espinacas (u otro vegetal de hoja verde)
- 1 puñado de hierba buena o menta fresca
- 2 plátanos
- 1 taza de leche de coco
- 1 vaina de vainilla (o 1 cda. de esencia de vainilla)
- Zumo de medio limón

Coloque todos los ingredientes en la jarra y seleccione Triturar.

Smoothie Bowl de Fresa y Frambuesa

- ½ taza de frambuesas congeladas
- ½ taza de fresas congeladas
- 2 plátanos congelados
- 1 cda. de miel
- 2 tazas de leche vegetal al gusto

Coloque todos los ingredientes en la jarra y utilice la función Pulsaciones hasta obtener la consistencia deseada.

Smoothie Bowl de Chocolate y Cacahuete

- 2 plátanos
- 4 dátiles
- 1 cda. de mantequilla de cacahuete
- 2 cdas. de cacao en polvo

Coloque todos los ingredientes en la jarra y utilice la función Pulsaciones hasta obtener la consistencia deseada.

Açaí Bowl

- 1 cda. de açaí en polvo
- 1 plátano congelado
- ½ taza de frambuesas congeladas
- ½ taza de arándanos congelados
- ½ taza de agua de coco
- Fruta, muesli o frutos secos para decorar

Coloque todos los ingredientes en la jarra y utilice la función Pulsaciones hasta obtener la consistencia deseada..

Sirva en un cuenco y decore con fruta, muesli o frutos secos.

Tropical Smoothie

- 1 taza de mango
- 1 naranja pequeña
- 1 plátano
- ½ taza de yogur o leche
- 1 cdta. de miel
- 5 cubitos de hielo (opcional)

Coloque todos los ingredientes en la jarra y seleccione Triturar

Polos de Piña Colada

- ½ taza de piña
- ½ taza de melón
- ½ plátano
- ¾ de taza de leche de coco
- ¼ de taza de agua
- ¼ cda. de extracto de vainilla

Coloque todos los ingredientes en la jarra y seleccione Triturar. Añada el batido a los moldes para polo helado y coloque en el congelador.

Pancakes sin gluten, sin lactosa y sin azúcar

- 2 plátanos maduros
- 2 huevos
- 1 taza de harina de avena
- 1 cda. de levadura en polvo
- 1 cda. de esencial de vainilla
- 1 cda. de miel o sirope de arce
- 2 cdas. de leche vegetal al gusto

Coloque todos los ingredientes en la jarra y utilice la función Pulsaciones hasta obtener la consistencia deseada.

Cocine los Pancakes en una sartén y añada frutas con miel al servir.

Leche de semillas de cáñamo y plátano

- 2 plátanos congelados
- 3 cda. de semillas de cáñamo
- 1 cda. de miel
- 1-2 tazas de agua

Coloque todos los ingredientes en la jarra y seleccione el modo Auto o Smoothie. Vierte la leche en un vaso y echa unas semillas de cáñamo por encima darle textura.

Sopa de Tomate Cruda

- 1 taza de tomates frescos
- 1 diente de ajo
- 1 taza de caldo de pollo, vegetal o agua
- ¼ de taza de anacardos o aguacate (opcional)
- Sal y pimienta al gusto
- Chile o cayena (opcional)
- Albahaca o perejil fresco para servir

Coloque todos los ingredientes en la jarra y seleccione Sopas.

Puede calentar la sopa si desea tomarla caliente.

Leche de Anacardos

- 2 tazas de agua filtrada
- 1 taza de anacardos crudos (dejar en remojo 8 horas)
- 1 cda. de miel
- 1 vaina de vainilla (o 1 cda. de extractor de vainilla)
- 1 cda. de canela en polvo

Deje los anacardos en remojo durante 8 horas. Aclare los anacardos y añada el resto de ingredientes en la jarra. Seleccione Triturar o Pulsaciones, o hasta obtener la consistencia deseada.

Ajuste la consistencia añadiendo más o menos agua.



Helado de Chocolate y Menta

- 3 plátanos congelados
- 3-5 gotas de extractor de menta
- ½ taza de crema de coco o anacardos crudos
- 2-3 cdas. de pepitas de chocolate
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de espirulina en polvo (opcional)

Coloque todos los ingredientes en la jarra y seleccione Triturar o Pulsaciones, o hasta obtener la consistencia deseada.

Helado Vegano de Piña y Coco

- 1 taza de leche de coco entera
- 1 cda. de aceite de coco (derretido)
- ½ taza de dátiles
- 4 tazas de piña congelada

Coloque todos los ingredientes en la jarra y seleccione Triturar o Pulsaciones, o hasta obtener la consistencia deseada.

BATIDORA AL VACÍO BIOCHEF APOLLO GARANTIA

PERÍODO DE GARANTÍA: 7 AÑOS

VITALITY 4 LIFE ES EL DISTRIBUIDOR GLOBAL Y EL PROVEEDOR DE LA GARANTÍA DE BIOCHEF. LOS REGISTROS Y LAS RECLAMACIONES DE GARANTÍA SE PROCESAN EN SU CENTRO DE ASISTENCIA LOCAL DE VITALITY 4 LIFE.

POR FAVOR, REGISTRE SU GARANTÍA EN LÍNEA EN WWW.BIOCHEFKITCHEN.COM/REGISTER-YOUR-PRODUCT EN UN PLAZO DE 30 DÍAS DESDE LA COMPRA.

PRESENTACIÓN DE UNA RECLAMACIÓN DE GARANTÍA:

Si experimenta algún problema con su producto, siga estos pasos para presentar una reclamación de garantía:

1. Contacte con su centro de servicio local de Vitality 4 Life con los siguientes datos:
 - Sus datos de garantía incluyendo su nombre, correo electrónico y número de teléfono
 - Nombre del producto y número del modelo
 - Número de serie del producto, que encontrará en la etiqueta de clasificación del producto
 - Una explicación de cómo ocurrió el daño
 - La presentación de fotos del daño o del problema puede ayudar a agilizar su reclamación
2. Vitality 4 Life estudiará su reclamación y le responderá en un plazo de 24-48 horas.
3. En caso de que el producto deba ser enviado al centro de servicio, el cliente debe hacerse cargo de los costes de empaquetado, envío y seguro para el tránsito del producto a Vitality 4 Life. Sujeto a las leyes de consumo aplicables en su jurisdicción.
4. Si el producto, o una de sus piezas, cumple los requisitos para su sustitución o reparación durante los 30 días desde la fecha de compra, Vitality 4 Life se hará responsable de los costes de envío sin coste alguno para usted.
5. Cualquier producto enviado a un centro de servicio de Vitality 4 Life debe incluir un formulario de autorización de devolución. En caso de no incluir este formulario, el producto puede ser rechazado por nuestro almacén o retrasarse su reparación.
6. Vitality 4 Life se pondrá en contacto con usted con un presupuesto antes de realizar cualquier reparación que no cubra la garantía.
7. Los plazos de reparación para las reclamaciones en garantía pueden ser entre 10-14 días hábiles, más el tiempo de envío, dependiendo de la ubicación y el tipo de daño o reclamación de garantía.

TÉRMINOS DE LA COBERTURA DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

Vitality 4 Life proporciona la cobertura de la garantía del producto tal como se describe más adelante y se limita a los términos y condiciones del presente:

1. Si el producto exhibe un defecto durante el uso doméstico normal, dentro del período de garantía; nosotros, a nuestra discreción, repararemos o reemplazaremos el producto o la pieza defectuosa sin coste alguno. El producto debe enviarse por correo certificado, en un embalaje adecuado a su centro

de servicio indicado en la parte posterior del manual como condición para cualquier obligación por parte del servicio de garantía.

2. En el caso de que el período de garantía de un producto haya expirado, o si un producto no cumple los requisitos para la reparación o el reemplazo con garantía, el consumidor puede adquirir las piezas de recambio o pedir la reparación en uno de los Centros de servicio de Vitality 4 Life. Por favor, contacte con Vitality 4 Life para más información.
3. No envíe el producto al centro de servicio sin un formulario de autorización de devolución.
4. Nuestra responsabilidad no excederá en ningún caso el precio de venta del producto. No ofrecemos ninguna garantía con respecto a las piezas, de una fuente que no sea Vitality 4 Life.
5. En el caso de que se proporcionen piezas o productos en garantía, el cliente deberá cubrir los gastos de envío correspondientes para recibir los productos.
6. Todas las piezas y los productos sustituidos por el servicio de garantía se convertirán en propiedad de Vitality 4 Life. Los productos o las piezas reparados o sustituidos tendrán garantía de Vitality 4 Life para el período restante de la garantía original.

LA GARANTÍA NO CUBRE

1. Daños, accidentales o de otro tipo, al producto, que no son causados por defectos directos de mano de obra o de los materiales.
2. Daños causados por mal uso, manipulación incorrecta, alteración, uso comercial, manipulación, accidente, no seguir las indicaciones sobre el cuidado, la utilización y el manejo indicados en las instrucciones.
3. Daños causados por piezas o reparación no autorizados o realizados por Vitality 4 Life.
4. El desgaste "normal" que naturalmente e inevitablemente ocurre como resultado del uso normal o el envejecimiento.
5. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes. Por lo tanto, las limitaciones antedichas pueden no aplicarle en caso de daño en el envío. Si el producto sufre daños durante el envío: informe inmediatamente del tipo de daño al transportista y solicite un informe de inspección para que se pongan en contacto con el distribuidor al que compró el producto para recibir más indicaciones.
6. Tiene derechos y beneficios bajo las leyes de consumo en su jurisdicción. Sin menoscabar estos derechos o beneficios, Vitality 4 Life excluye toda responsabilidad respecto a este producto por cualquier otra pérdida que no sea razonablemente previsible de un fallo de este producto, que puede incluir responsabilidad por negligencia, pérdida de gastos asociados con el producto o pérdida de disfrute.

ES

Apollo

Frullatore sottovuoto



IT

MANUALE UTENTE E RICETTE

BIOCHEF

Le informazioni contenute in questo manuale hanno lo scopo d'aiutarti ad ottenere i migliori risultati dal tuo frullatore sottovuoto BioChef Apollo.

Ti preghiamo di leggere queste istruzioni e precauzioni prima dell'uso.

Ti preghiamo di tenere a portata di mano il manuale per consultazioni future, informazioni sulla garanzia e dettagli sull'assistenza.

Contenuti

Precauzioni di sicurezza	68
Parti ed accessori	69
Istruzioni d'uso	70
Risoluzione dei problemi	72
Pulizia	73
Ricette	74
Garanzia	79

Precauzioni di sicurezza

IT

- ! Leggi tutte le istruzioni.
- ! Per proteggerti dal rischio di scosse elettriche, non immergere il corpo (motore) in acqua o qualsiasi altro liquido.
- ! È necessaria un'attenta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato da bambini.
- ! Scollega l'apparecchio dalla corrente quando non è in uso e prima di smontarlo per la pulizia.
- ! Evita il contatto con parti in movimento.
- ! Non lasciare che il cavo d'alimentazione penda dal piano di lavoro.
- ! Non mettere le mani o utensili nella caraffa. Puoi utilizzare un raschietto o una spatola di gomma ma solo quando il frullatore non è in funzione.
- ! Prima di accenderlo assicurati sempre che il coperchio sia saldamente in posizione.
- ! In caso di surriscaldamento del motore, si attiverà il sistema di monitoraggio della temperatura ed il motore si fermerà. Spegni e scollega l'apparecchio lasciando che il motore si raffreddi. Il sistema di monitoraggio della temperatura si risetterà una volta che il frullatore sarà staccato dalla presa di corrente per almeno 45 minuti.
- ! Le lame sono affilate. Fai attenzione quando maneggi le lame. Non tentare di smontare la lama o il gruppo lama.
- ! Per evitare il surriscaldamento, non dovrai mai far funzionare il frullatore per più di 5 minuti alla volta, poiché ciò potrebbe causare danni permanenti al motore.

Parti ed accessori



- | | | |
|-----------------------------------|---|---|
| 1. Base motore | 6. Coperchio di riduzione del rumore | 10. Coperchio della caraffa |
| 2. Interruttore principale | 7. Valvola sottovuoto | 11. 2 anelli di tenuta |
| 3. Pulsante Start/Stop | 8. Tappo centrale del coperchio | 12. Caraffa sottovuoto in tritan da 1,3 l |
| 4. Manopola di velocità variabile | 9. Anello di tenuta per il tappo centrale del coperchio | 13. Spazzola per pulizia |
| 5. Pulsanti pre-impostati | | 14. Spatola |
| | | 15. 2 bicchieri per sottovuoto da 600 ml |

Istruzioni d'uso

MODALITÀ STAND BY

Collega il frullatore ed accendilo usando il pulsante ON / OFF che si trova alla base del motore del frullatore.

- Le spie luminose AUTO, SMOOTHIE e VACUUM si accenderanno.
- Si accenderà anche la spia START / STOP.

NOTA: Se il frullatore non viene usato per tre minuti quando in modalità STAND BY, tutte le spie luminose si spegneranno ed il frullatore andrà in SLEEPING MODE. Per risvegliare il frullatore dallo SLEEPING MODE effettua una delle seguenti operazioni:

1. Premi il pulsante START / STOP
2. Ruota la manopola in posizione OFF
3. Apri e poi chiudi il coperchio di riduzione del rumore

PULSE

Ruota la manopola in senso anti-orario per usare la modalità Pulse.

VELOCITÀ VARIABILE

Ruota la manopola in senso orario per la velocità variabile.

PULSANTE AUTO

La modalità AUTO è ideale per gli ingredienti più densi, poiché il tempo di miscelazione è leggermente più lungo rispetto alla modalità SMOOTHIE. Prova entrambe le modalità per vedere quale funziona meglio con i tuoi ingredienti.

Mentre il frullatore è in modalità stand by, premi la modalità AUTO. Il frullatore andrà automaticamente in modalità sottovuoto. Il tempo di messa a vuoto dipenderà dalla quantità di ingredienti. Il frullatore andrà automaticamente in modalità di miscelazione a velocità variabile per una durata totale di 1 minuto.

NOTA BENE: Prima di rimuovere il coperchio della caraffa, togli il sottovuoto sollevando con le tue dita la valvola di sottovuoto.

PULSANTE SMOOTHIE

La modalità SMOOTHIE è perfetta per miscelare frullati poiché la durata del funzionamento è inferiore rispetto alla modalità AUTO. Prova entrambe le modalità per vedere quale funziona meglio con i tuoi ingredienti.

Mentre il frullatore è in modalità stand by, premi la modalità SMOOTHIE. Il frullatore andrà automaticamente in modalità sottovuoto. Il tempo di messa a vuoto dipenderà dalla quantità di ingredienti. Il frullatore andrà automaticamente in modalità di miscelazione a velocità variabile per una durata totale di 1 minuto.

NOTA BENE: Prima di rimuovere il coperchio della caraffa, toglì il sottovuoto sollevando con le tue dita la valvola di sottovuoto.

PULSANTE SOTTOVUOTO (VACUUM)

La modalità VACUUM può essere usata con la caraffa principale o con i bicchieri sottovuoto. Usa solo la modalità vacuum per conservare gli ingredienti sottovuoto. Basterà girare il coperchio da asporto sul bicchiere e vedrai il tappo di tenuta sottovuoto. Metti il bicchiere nel frullatore, chiudi il coperchio di riduzione del rumore e premi la modalità vacuum. La durata dipenderà dai diversi tipi di ingredienti.

VANTAGGI DI UN FRULLATORE SOTTOVUOTO

Molti frullatori funzionano a velocità davvero elevate risucchiando, di conseguenza, una grande quantità d'ossigeno.

L'ossigeno reagisce con altre sostanze e nel nostro caso, reagisce con gli enzimi presenti nella frutta e nella verdura. Questo processo è noto anche come ossidazione ed è il motivo per cui una bevanda frullata possa diventare di colore marrone e separarsi.

Il BioChef Apollo rimuove l'aria presente nella caraffa prima d'iniziare la miscelazione per evitare l'ossidazione. Tutto avviene semplicemente e con un solo tocco. Combinata con un coperchio per la riduzione del rumore questa è la tecnologia di miscelazione sottovuoto per la tua casa migliore in assoluto.

Risoluzione dei problemi

Quando la caraffa è sulla base ed il pannello di controllo non si accende.

1. Non è collegato alla corrente elettrica. Ricollega il cavo d'alimentazione alla presa di corrente.
2. L'elettricità non è accesa. Poni l'interruttore in posizione ON.
3. L'interruttore principale On/Off non è in posizione ON. Individualo sulla base del motore e mettilo in posizione ON.

Gli ingredienti sono difficili da miscelare.

Troppi ingredienti solidi. Aggiungere più liquido.

**Il motore si ferma improvvisamente durante il funzionamento
Spegni**

1. Troppo cibo potrebbe causare il blocco del motore. Rimuovi una parte del cibo e riaccendi.
2. Lunghi periodi di funzionamento o l'aggiunta di cibo troppo duro potrebbero far scattare il meccanismo di protezione, causando l'arresto del motore. Fai riposare il frullatore per 20 - 45 minuti e riavvialo.

Quando uno dei modi Auto, Smoothie, oppure Vacuum, è attivato, la luce del bottone corrispondente lampeggia, ed anche/o solo il bottone Start/Stop, ed emette un "beep"

Prova uno o tutti i seguenti passi:

1. Premi il pulsante "Start/Stop",
2. Apri il coperchio di riduzione del rumore, assicurati che la caraffa sia saldamente in posizione e chiudi il coperchio.
3. Ruota la manopola in posizione OFF.
4. Premi il pulsante Vacuum.

Ti preghiamo di contattare il centro assistenza se il problema dovesse continuare

Pulizia

Al termine della tua sessione di miscelazione, puoi pulire la caraffa in vari modi e secondo gli ingredienti che hai usato.

Puoi sciacquare la caraffa e il coperchio direttamente sotto il rubinetto e usare un panno pulito per asciugare l'acqua residua.

Assicurati che la caraffa sia posta in posizione verticale durante l'asciugatura e non capovolta. Cerca di non fare entrare in contatto eventuali liquidi con la parte inferiore dell'albero motore.

IT

Residui densi ed oleosi

- Versa acqua calda con alcune gocce di detergente per i piatti e muovi alcune volte la manopola avanti ed indietro. Ripeti fino a quando la maggior parte dei residui sarà rimossa dal gruppo lame e dai lati della caraffa.
- Risciacqua la caraffa e il coperchio direttamente sotto il rubinetto ed elimina l'acqua residua con un panno asciutto.
- Asciuga la base con un panno soffice e pulito. Assicurati che il frullatore sia staccato dalla presa di corrente prima della pulizia.
- Per una pulizia più accurata, il manico in silicone può essere rimosso. Inizia alla base del manico e solleva un angolo. Potrebbe essere necessario usare un coltello non appuntito per arrivare sotto il bordo. Lava il silicone ed il manico in acqua calda insaponata. Reinseriscilo nel manico.





Ricette

Sfogliala nostra completa collezione di ricette online a
www.biochefkitchen.com/recipes



Frullato banana e proteine

- 4 banane (congelate per una consistenza più spessa e cremosa)
- 1 porzione di proteine a scelta (siero di latte, canapa, riso, piselli, ecc.)
- 2 datteri snocciolati
- 1 cucchiaino di chia
- 1 cucchiaino di semi di lino
- 500 ml di latte di noci

Metti gli ingredienti nella caraffa e seleziona Blend.

Frullato di chia verde

- 75 g di verdure a foglia verde (spinaci, cavolo riccio, lattuga)
- 2 banane (congelate per una consistenza più spessa e cremosa)
- 50 g di mirtilli (congelati o freschi)
- 2 datteri
- 1 cucchiaino di chia
- 1 cucchiaino di polvere di spirulina
- 500 ml di latte di noci

Metti gli ingredienti nella caraffa e seleziona Blend.

Frullato di fiori rosa

- 5 banane congelate mature
- 250 g di lamponi congelati
- 1 cucchiaino di acqua di rose
- 250 ml di latte di mandorla
- 1 cucchiaino di chia
- Frutti di bosco e fiori commestibili come guarnitura

Metti gli ingredienti nella caraffa e seleziona Blend.

Frullato di vaniglia verde

- 1 manciata di spinaci o verdure a foglia verde di tua scelta
- 1 manciata di menta piperita
- 2 banane mature congelate
- 250 ml di latte di cocco
- 1 baccello di vaniglia o essenza
- Un limone spremuto

Metti gli ingredienti nella caraffa e seleziona Blend.

Smoothie bowl lamponi e fragole

- 65 g di lamponi congelati
- 100 g di fragole congelate
- 2 banane congelate
- 1 cucchiaino di miele o agave
- 500 ml di latte di noci

Metti tutti gli ingredienti nella caraffa e mescola usando la modalità Pulse fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Smoothie bowl arachidi al cioccolato

- 2 banane
- 4 datteri
- 1 cucchiaino di burro d'arachidi
- 2 cucchiaini di polvere di cacao

Metti tutti gli ingredienti nella caraffa e mescola usando la modalità Pulse fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Açaí Bowl

- 1 cucchiaino di polvere d'açaí
- 1 banana congelata
- 65 g di lamponi congelati
- 50 g di mirtilli congelati
- 250 ml di acqua di cocco
- Guarnizioni di tua scelta

Metti tutti gli ingredienti nella caraffa e mescola usando la modalità Pulse fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Versa il tutto in una ciotola e decora con le guarnizioni desiderate.

Frullato tropicale

- 165 g di mango maturo
- 1 piccola arancia
- 1 banana affettata
- 125 g di yogurt o latte
- 1 cucchiaino di miele
- 5 cubetti di ghiaccio (opzionale)

Metti gli ingredienti nella caraffa e seleziona Blend.

Cubetti di ghiaccio Piña Colada

- 115 g d'ananas
- 80 g di melone
- ½ banana
- 175 ml di latte di cocco parzialmente scremato
- 60 ml d'acqua
- ¼ cucchiaino d'estratto di vaniglia

Metti gli ingredienti nella caraffa e seleziona Blend. Versa il tutto negli stampi per il ghiaccio e congelali nel surgelatore.

Pancake senza glutine, latticini e zucchero

- 2 banane mature
- 2 uova
- 100 g di farina d'avena
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 cucchiaino d'essenza di vaniglia
- 1 cucchiaino di sciroppo d'acero o miele
- 1 goccio di latte d'avena, latte di mandorle, latte di cocco o latte di soia

Metti tutti gli ingredienti nella caraffa e miscela usando la modalità Pulse fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Cuoci i pancake in padella ed aggiungi le guarnizioni desiderate.

Latte di banana con semi di canapa

- 2 banane congelate
- 3 cucchiaini di semi di canape
- 1 cucchiaino di miele
- 1-2 tazze di acqua

Mettere insieme tutti gli ingredienti nella brocca e selezionare il modo Auto oppure il modo Smoothie. Versare in un bicchiere e cospargere con semi per più consistenza

Zuppa di pomodoro crudo

- 200 g di pomodori
- 1 spicchio d'aglio
- 250 ml di brodo di pollo / brodo di verdure / acqua
- 40 g di anacardi o avocado (opzionale)
- Sale e pepe a piacere
- Peperoncino se lo desideri
- Erbe fresche per servire

Metti gli ingredienti nella caraffa e seleziona Zuppa. Ripeti l'operazione fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Togli il tutto dalla caraffa e riscalda sul fornello se lo desideri.

Latte d'anacardi

- 500 ml d'acqua filtrata
- 150 g di anacardi crudi (lasciati a bagno per 8 ore)
- 1 cucchiaino di nettare d'agave / miele
- 1 cucchiaino di baccello di vaniglia
- 1 cucchiaino di cannella in polvere

Immergi gli anacardi per 8 ore, scola e sciacqua bene. Seleziona Blend o Pulse e ripetere fino alla consistenza desiderata. Regolare la consistenza del latte aggiungendo o rimuovendo acqua.



Gelato menta e cioccolato

- 3 banane congelate
- 3 a 5 gocce d'estratto di menta
- 75 g d'anacardi crudi o crema di cocco
- 2-3 cucchiari di gocce di cioccolato
- Un pizzico di sale
- Un pizzico di spirulina (opzionale)

Metti gli ingredienti nella caraffa e seleziona Blend o Pulse. Ripeti l'operazione fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Gelato vegano ananas e cocco

- 250 ml di latte di cocco intero
- 1 cucchiaio d'olio di cocco (fuso)
- 90 g di datteri tagliati e senza nocciolo
- 800 g di ananas congelato

Metti gli ingredienti nella caraffa e seleziona Blend o Pulse. Ripeti l'operazione fino a raggiungere la consistenza desiderata.

GARANZIA FRULLATORE SOTTOVUOTO BIOCHEF APOLLO

PERIODO DI GARANZIA: 7 ANNI

VITALITY 4 LIFE È IL DISTRIBUTORE GLOBALE ED IL FORNITORE DI GARANZIA DI BIOCHEF. LA REGISTRAZIONE DELLA GARANZIA ED I RECLAMI SONO GESTITI DAL TUO CENTRO D'ASSISTENZA LOCALE DI VITALITY 4 LIFE, TROVERAI I DETTAGLI SULLA COPERTINA POSTERIORE INTERNA.

TI PREGHIAMO DI REGISTRARE LA TUA GARANZIA ONLINE A WWW.BIOCHEFKITCHEN.COM/REGISTER-YOUR-PRODUCT ENTRO 30 GIORNI DALL'ACQUISTO.

PRESENTARE UNA RICHIESTA DI GARANZIA

In caso di problemi con il tuo prodotto, ti preghiamo di seguire questi passi per presentare un reclamo in garanzia:

1. Contatta il locale centro d'assistenza di Vitality 4 Life con i seguenti dettagli:
 - I dettagli della garanzia inclusi nome, e-mail e numero di telefono.
 - Nome del prodotto e numero del modello.
 - Numero di serie del prodotto, che si trova sull'etichetta con i dati del prodotto.
 - Spiegazione di come si è verificato il danno.
 - Foto del danno o del problema sono molto utili per accelerare il tuo reclamo.
2. Vitality 4 Life valuterà la tua richiesta e ti risponderà entro 24-48 ore.
3. Nel caso in cui il prodotto debba essere inviato al centro d'assistenza, il cliente è responsabile per tutti i costi d'imballaggio, trasporto ed assicurazione per il transito del prodotto a Vitality 4 Life. Soggetto alle leggi sui consumatori applicabili nella tua giurisdizione.
4. Se il prodotto, o una delle parti, si qualifica per la sostituzione o l'assistenza entro il periodo di 30 giorni successivo alla data d'acquisto, Vitality 4 Life provvederà alla spedizione senza alcun costo per il cliente.
5. Qualsiasi prodotto inviato ad un centro d'assistenza di Vitality 4 Life deve includere un modulo d'autorizzazione al reso. La mancata inclusione di questo modulo può comportare il rifiuto del prodotto da parte del magazzino o un ritardo nel servizio.
6. Vitality 4 Life ti contatterà con un preventivo prima d'intraprendere qualsiasi intervento d'assistenza al di fuori della copertura di garanzia.
7. Le tipiche tempistiche di trattamento per soddisfare le richieste di garanzia possono variare tra 10 e 14 giorni lavorativi più spedizione, secondo la località ed il tipo di danno o richiesta di garanzia.

TERMINI DI COPERTURA DI GARANZIA DEL PRODOTTO

Vitality 4 Life offre una copertura della garanzia del prodotto come descritto di seguito e limitata ai termini ed alle condizioni del presente documento:

1. Se il prodotto mostra un difetto durante il normale uso domestico, entro il periodo di garanzia; decideremo, a nostra discrezione, se riparare o sostituire il prodotto o la parte difettosa gratuitamente. Il prodotto dovrà essere spedito via posta assicurata ed in un imballaggio adeguato presso il centro d'assistenza come indicato sul retro del manuale come condizione per qualsiasi obbligo relativo al servizio di garanzia.
2. Nel caso in cui il periodo di garanzia per un prodotto sia scaduto, o se lo stesso non si qualifichi per il servizio di garanzia, riparazione o sostituzione, i consumatori potranno

comunque acquistare le parti di ricambio o riparare i prodotti presso uno dei centri d'assistenza di Vitality 4 Life. Si prega di contattare Vitality 4 Life per maggiori informazioni.

3. Non inviare il prodotto al centro d'assistenza senza il modulo di autorizzazione al reso.
4. In nessun caso la nostra responsabilità potrà superare il prezzo di vendita al dettaglio del prodotto. Non offriamo alcuna garanzia per quanto riguarda le parti provenienti da una fonte diversa rispetto a Vitality 4 Life.
5. Nel caso in cui sia fornita la garanzia a parti o prodotti, il cliente deve coprire i relativi costi di spedizione per ricevere le merci.
6. Tutti i prodotti o le parti scambiate o sostituite tramite il servizio di garanzia diventeranno proprietà di Vitality 4 Life. Prodotti o parti riparate o sostituite saranno garantite da Vitality 4 Life per la durata restante della garanzia.
7. (Solo per l'Australia) Le nostre merci vengono fornite con una garanzia che non può essere esclusa dalla legge australiana sui consumatori. Hai diritto ad una sostituzione o ad un rimborso per un grave guasto e risarcimento per qualsiasi altre perdita o danno ragionevolmente prevedibile. Hai anche il diritto di far riparare o sostituire la merce se i prodotti non sono di qualità accettabile ed il guasto non costituisce un grave guasto

LA GARANZIA NON COPRE

1. Danni al prodotto, accidentali o altrimenti, non causati da difetti direttamente imputabili ai materiali o alla manodopera in fabbrica.
2. Danni causati da abusi, cattiva gestione, alterazione, uso improprio, servizio commerciale, incidente, mancata osservanza delle cure, manomissione o se non sono state seguite le disposizioni di funzionamento e trattamento presenti nelle istruzioni.
3. Danni causati da parti o manutenzione non autorizzata o non eseguita da Vitality 4 Life.
4. Usura "normale" che si verifica naturalmente e inevitabilmente a causa del normale utilizzo o dell'invecchiamento.
5. Alcuni stati non ammettono l'esclusione o la limitazione di danni incidentali o consequenziali. Pertanto le limitazioni di cui sopra potrebbero non essere applicabili per alcuni acquirenti in caso di danni durante il trasporto. Se il tuo prodotto è stato danneggiato durante il trasporto: Segnala immediatamente questo tipo di danno al vettore e richiedi un rapporto d'ispezione per contattare il distributore da cui è stato acquistato il prodotto per ulteriori istruzioni.
6. L'acquirente dispone dei diritti e benefici della legislazione relativa alla tutela dei consumatori nella propria giurisdizione. Senza nulla togliere a questi diritti o benefici, Vitality 4 Life declina ogni responsabilità nei confronti di questo prodotto per qualsiasi altra perdita che non sia ragionevolmente prevedibile da un guasto di questo prodotto, che potrebbe includere la responsabilità per negligenza, la perdita di risorse associate con il prodotto e la perdita di usufrutto.

Support & Service Centres

Contact your local distributor for warranty & service

Vitality 4 Life – Australia & New Zealand

Email: support@vitality4life.com

Website: www.vitality4life.com.au

Vitality 4 Life – United Kingdom

Email: support@vitality4life.co.uk

Website: www.vitality4life.co.uk

Vitality 4 Life - United States

Email: support@vitality4life.com

Website: www.vitality4life.com

Vitality 4 Life – France

Email: support@vitality4life.fr

Website: www.vitality4life.fr

Vitality 4 Life – Deutschland

Email: support@vitality4life.de

Website: www.vitality4life.de

Vitality 4 Life – Italia

Email: servizioclienti@vitality4life.it

Website: www.vitality4life.it

Vitality 4 Life – España

Email: atencioncliente@vitality4life.es

Website: www.vitality4life.es

Vitality 4 Life – Netherlands

Email: info@vitality4life.co.nl

Website: www.vitality4life.co.nl



Be inspired...

biochefkitchen.com/recipes

