



BiOCHEF
LIVING · FOOD · KITCHEN

Astro Vacuum Blender

MANUAL AND RECIPE BOOK



**UNLOCK THE
GOODNESS
FEEL THE
GREATNESS**





Astro Vacuum Blender & Accessories

ENGLISH

5

FRANÇAIS

19

DEUTSCH

33

ESPAÑOL

47





BiOCHEF
LIVING · FOOD · KITCHEN

Astro Vacuum Blender

MANUAL AND RECIPE BOOK



**UNLOCK THE
GOODNESS
FEEL THE
GREATNESS**





PLEASE READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

1. Please read all the instructions before use.
2. Before plugging in the appliance, check that the electrical rating shown on the rating plate corresponds with your household electricity supply.
3. Close supervision is necessary when the appliance is used near children or incapacitated persons.
4. To avoid and protect against the risk of electrical shock, never immerse the blender in water or other liquid. If there is water inside the unit base, please contact your authorised service centre.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
6. Do not leave your blender unattended when operating.
7. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or if the appliance malfunctions, is dropped or damaged in any manner. If purchased outside Australia, please contact your dealer.
8. Do not use outdoors. The unit is designed for indoor use only.
9. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
10. Keep hands and utensils out of the jug container. Only use the tamper provided with the blender. A rubber scraper or spatula may be used but only when the blender is not running.



**VACUUM
SMOOTHIES**



DIPS & DRESSINGS



**NUTS AND
SEEDS**





11. The use of attachments not authorised or sold by the manufacturer for use with this blender may void warranty.
12. Always operate with the lid and lid plug/measuring cup firmly in place.
13. 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.
14. Blades are sharp. Use caution when handling the blade. Do not attempt to disassemble blade and blade assembly.
15. Any servicing should be performed by Vitality 4 Life or an authorised service representative. Do not attempt to disassemble, repair or modify the appliance.

NOTICE: FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS IS A MISUSE OF YOUR BLENDER AND CAN CREATE THE RISK OF SERIOUS INJURY AND VOID YOUR WARRANTY.

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.



DICE



GRIND COFFEE BEANS



ICE



Lid opening and closing

Jug Lid

1lt capacity borosilicate glass jug

Japanese Stainless Steel Blades - RPM 22000

Unlock valuable nutrients inside the skin, seeds and pulp to make phytonutrients more bio-available to you.



700ml Vacuum Jar with Lid

BiOCHEF



Speed setting from 1 to 9

High Performance Motor
1000W

Nonslip feet



Pre-programmed Vacuum and Blend mode



Vacuum only for use with Glass Jug or 700ml Vacuum Jar



Press for any length of time





Operating Instructions

1. Place ingredients in glass jug (not past maximum level) and secure jug lid with wide rim side sitting directly over jug handle.
2. Place the jug into the main blender unit with the jug handle directly over the control panel.
3. Close lid of main blender unit and you will hear the magnets engage. Now you are ready to begin vacuum blending.

Vacuum Blend MODE

1. Plug cord into power socket. Lights will show on front of unit and the unit will beep. Press the ON/OFF button to turn on.
2. Press the Vacuum Blender button and then the ON/OFF button again to start the Vacuum Blend mode. The Vacuum Blend mode will begin by removing the air from the jug and will then blend at varying speeds until programme is finished.
3. The blender will continue to beep until ON/OFF button is pressed.
4. When you have finished blending, turn blender unit off at power socket.
5. Unlock and open lid of main blender housing. Remove blender jug. Before opening the jug lid, lift the red valve to release the vacuum pressure. Remove jug lid and pour to enjoy.
6. To vacuum preserve the remainder of blender jug contents, transfer into the vacuum jar and use Vacuum (Only) mode - instructions below.

Vacuum MODE

1. Unlock and open lid of main blender housing.
 2. Place ingredients into vacuum jar and attach the lid.
 3. Close lid of main blender housing.
 4. Press the ON/OFF button to turn on. Press Vacuum button and press ON/OFF button again to start the Vacuum mode.
 5. Programme will end when air has been optimally removed from vacuum jar.
- Use the vacuum jar to preserve sauces, raw fruits and vegetables and many more ingredients

Manual Speed / Pulse / Clean MODE

Fill jug with ingredients and place into main unit. Press ON/OFF to activate the blender.

- **Manual Speed:** Press the + or - to select the speed from 1 to 9. Press ON/OFF button. Blender will operate at selected speed until ON/OFF button is pressed again to stop.
- **Pulse:** Press and hold the Pulse/Clean button in bursts until you have blended to the desired consistency. Pulse mode will always operate at maximum speed setting.

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.



Cleaning your Astro Vacuum Blender

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

- a. For thick or oily ingredients, use warm water into the jug with a few drops detergent. Place jug into main unit. Press ON | OFF to activate the blender. Press and hold the Pulse | Clean button and continue to press until jug looks clean. Press ON | OFF to place the blender in Standby mode. Remove the jug and rinse with clean water. Wipe the main unit with a wet or dry cloth.
- b. Rinse the jug and lid directly under the tap and use a clean cloth to wipe up the residual water.

***Always place jug in upright position when leaving to dry. Try not to have liquid contacting the underside of the drive shaft.

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	SOLUTION
When the jug is on the base and the control panel does not light up.	Not plugged into electricity. Electricity not turned on.	Replug cord into power outlet. Check switch is turned to ON position.
Ingredients are difficult to blend	Too many solid ingredients	Add more liquid
Motor stops suddenly during operation.	Too much food may cause motor to cut out. Long durations of operating or adding too much hard food may trigger the protection mechanism, causing the motor to stop. Voltage shortage. The power voltage is unmatched or insufficient for the blender. Adding too much food takes the working current beyond the preset maximum.	Turn off. Remove some of the food and power up again. Rest the blender for 20 – 45 minutes and restart it. Make sure the power supply is correct. Rest the blender for 20 – 45 minutes and restart it.



Vacuum Blending in general

Vacuum blenders have been developed for people who are looking to maximize nutrition and reduce spoilage.

A characteristic of a normal household blender is that the high speed blades immediately whisk lots of air into whatever ingredients you are blending.

The process of blending smashes ingredients into tiny particles, giving the biggest possible surface area of contact between your food and oxygen.

Practically every molecule of the ingredients in a traditional blender is swimming in an oxygen rich bath, and your blended food immediately starts to lose its nutritional value and flavours as a result.

This is why we always recommend that a fresh smoothie is best consumed immediately.

The Astro Vacuum Blender is a fantastic solution to this problem.

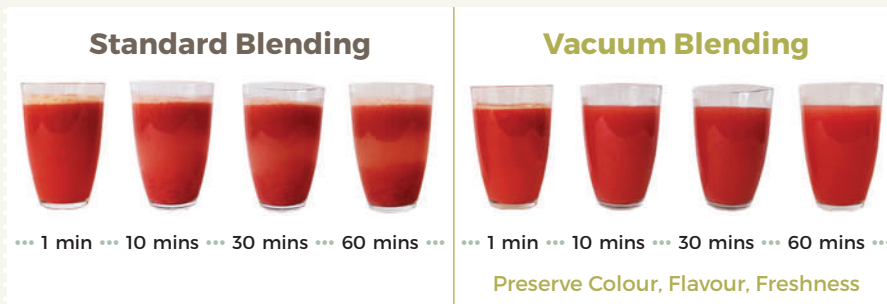
The first thing you will notice about a smoothie made in a vacuum blender will be the colour.

Think about how quickly the brown discoloration occurs when you peel a carrot for example. This is exactly what happens when you blend and these millions of parts of surface area are exposed to the air. The colour of the blended ingredients will start to darken and deteriorate with exposure to oxygen.

With the Astro Vacuum Blender, with the touch of a button, the air is removed from the blending jug, reducing the exposure to oxygen and creating a vibrant coloured smoothie.

Secondly, the air in a normal blender will create lots of bubbles or froth. When using the Astro Vacuum Blender, this froth is avoided and results in a more full-bodied smoothie which tastes rich and fresh.

Use the vacuum function with the vacuum preservation container to remove air from smoothies, dips, sauces, baby food and more to prolong freshness.





Recipes

Banana Smoothie

INGREDIENTS

- ½ banana
- 1 cup frozen strawberries, blueberries, cherries
- ½ orange
- 4 ice cubes
- dollop vanilla yogurt
- 1 tsp honey (optional)

Place all ingredients in jug and fill to the max line with your chosen liquid.

Select
VACUUM
BLEND

Mango Lassi

INGREDIENTS

- 1 mango
- 1 cup yoghurt
- pinch cardamon

Place all ingredients in jug and fill to the max line with your chosen liquid.

Tastes
great
with
nut
milk.

Green Goddess Smoothie

INGREDIENTS

- 1 banana
- 2 pears
- 6 leaves of kale

Place all ingredients in jug and fill to the max line with your chosen liquid.

Maybe
throw
in
some
ice
cubes





Mega Immunity Smoothie

INGREDIENTS

- 4 leaves of kale
- ½ cup spinach
- ½ cup cucumber
- 1 pear
- 1 banana

Try
nut milk
or coconut
water

Place all ingredients in jug and fill to the max line with your chosen liquid.

Go Go Ginger

INGREDIENTS

- 3cm ginger
- 1 pear
- ½ lemon
- 2 stalks kale

Select
VACUUM
BLEND

Place all ingredients in jug and fill to the max line with your chosen liquid.

Tzatziki

INGREDIENTS

- 1 cup Lebanese cucumber
- 1 cup thick Greek yoghurt
- 2 tsp olive oil
- chopped spring onion
- few sprigs of parsley

Place all ingredients in jug.

Use the PULSE mode until ingredients are sufficiently processed. You can then transfer Tzatziki to the preservation jug to remove air and save for later.

Double ingredients for larger quantities.

Ginger

Ginger is a powerhouse when it comes to weight loss - it increases metabolism, stimulates circulation and excretion of toxins from the body. Ginger helps in expanding the blood vessels which increases your body heat, making your body burn more fat quickly.

As an added bonus ginger helps lower cholesterol by significantly reducing serum and hepatic cholesterol levels! Pears have a slight laxative affect on the body, meaning they will aid in digestion and help to flush out the body.

Kale

Kale is packed full of super nutrients and enzymes meaning it gives your body an incredible nutrient kick. A lot of the time our body registers a lack of nutrients as hunger and thus we feel hungry when really it is our body crying out for nutrition. Help your body to suppress "cravings" with this nutrient-packed juice!





Balsamic Vinaigrette

INGREDIENTS

- ½ cup olive oil
- ¼ cup balsamic vinegar
- 1 tsp honey
- 1 tsp dijon mustard
- 2 cloves garlic
- 1 shallot
- 1 tsp dried oregano
- ½ tsp dried basil
- salt and pepper to taste

Select
PULSE

Place all ingredients in jug.

Ava's Favourite Babyfood

INGREDIENTS

- ½ clove garlic
- ½ tsp turmeric
- small piece of ginger
- ½ cup potato
- ½ cup sweet potato
- 1 tbsp pesto
- dash coconut water / water

Select
VACUUM
BLEND

Parboil potato and sweet potato.
Place all ingredients in jug.

Cesar Salad Dressing/Dip

INGREDIENTS

- 4 cloves garlic (roasted if preferred)
- ⅔ cup soy or almond milk
- ⅓ cup raw cashews
- 2 tsp fresh lemon juice
- 2 tsp dijon mustard
- pinch of black pepper

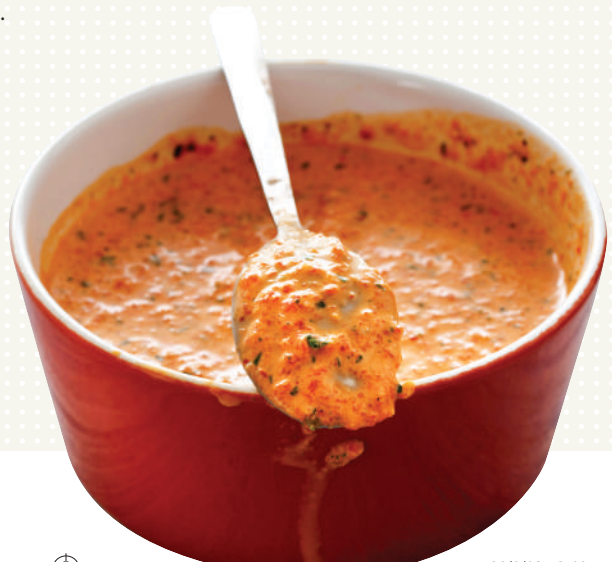
Combine all ingredients in jug.

Pumpkin Soup

INGREDIENTS

- 1 cup pumpkin - peeled and roughly chopped
- 1 clove garlic
- 1 red onion roughly chopped
- 1 tin coconut cream or milk
- 1 cup chicken or veggie stock
- 1 whole chilli (if desired)
- 3cm ginger (if desired)

Place all ingredients in jug.
Remove from jug and heat over stove.





Cashew Nut Milk

INGREDIENTS

- 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, drain and rinse well.

Adjust the consistency of the milk by adding or removing water.

Strawberry Ice Cream

INGREDIENTS

- 1 cup frozen strawberries (or other berries)
- 1 cup chilled / half frozen yoghurt
- 1 tsp agave syrup / honey

Combine all ingredients in jug.

Raw Tomato Soup

INGREDIENTS

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

Select
VACUUM
BLEND

Place all ingredients in jug.

Remove from jug and heat over stove if desired.





Warranty Card

WARRANTY PERIOD

2 years.

Warranty registration and claims are handled by your local Vitality 4 Life Support Centre, details on the back cover.

Do not return the product to the store.

LOGGING A WARRANTY CLAIM

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

1. 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.
2. 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.

3. 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.
4. 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.
5. Vitality 4 Life will contact you with a quote prior to undertaking any service work outside of the warranty coverage.
6. 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:

1. If the Astro Vacuum Blender exhibits a defect while in normal domestic use, within the warranty period; we will, at our option, either repair or replace the Nova Blender 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.

Please register your warranty online at warranty.vitality4life.com within 30 days of purchase.





1. 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.
2. Do not send the product back to the Service Centre without a Return Authorization Form.
3. 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.
4. In the event that warranty parts or products are provided, the customer must cover the related shipping costs to receive goods.
5. 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.
6. (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

1. Damage, accidental or otherwise, to the Product, not caused by direct defect in factory workmanship or materials.
2. Damage due to abuse, mishandling, alteration, misuse, commercial service, tampering, accident, failure to follow care, operating and handling provisions indicated in the instructions.
3. Damage caused by parts or service not authorized or performed by Vitality 4 Life.
4. 'Normal' wear and tear that naturally and inevitably occurs as a result of normal use or aging.
5. 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 your 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 New Name Blender for further instructions.
6. 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.



VITALITY 4 LIFE SUPPORT & SERVICE CENTRES

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 – Italiano

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



 www.biochef.kitchen

 [/mybiochef](https://www.facebook.com/mybiochef)

 [@biochef](https://www.instagram.com/biochef)

 [BioChef](https://www.youtube.com/BioChef)

 [/mybiochef](https://twitter.com/mybiochef)

 [/biochef](https://www.pinterest.com/biochef)





BiOCHEF
LIVING · FOOD · KITCHEN

Blender Sous Vide Astro

MANUEL ET RECETTES



**UNLOCK THE
GOODNESS
FEEL THE
GREATNESS**





VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

1. Veuillez lire toutes les instructions avant utilisation.
2. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que le voltage indiqué sur la plaque correspond à l'alimentation électrique de votre habitation.
3. Une surveillance attentive est nécessaire lorsqu'on utilise l'appareil en présence d'enfants ou de personnes invalides.
4. Pour éviter tout choc électrique, ne jamais immerger le blender dans l'eau ni tout autre liquide. S'il y a de l'eau à l'intérieur de la base de l'appareil, prière de contacter votre centre de service agréé.
5. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
6. Ne laissez pas votre appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
7. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un câble ou une prise électrique endommagés ou si l'appareil fonctionne mal, est tombé ou est endommagé. Si vous l'avez acheté hors d'Australie, veuillez contacter votre vendeur.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Il est conçu uniquement pour un usage intérieur.
9. Ne laissez pas le câble pendre par-dessus le bord de la table ou le plan de travail.
10. Ne mettez pas vos mains ou des ustensiles à l'intérieur du bol. Utilisez uniquement le mélangeur fourni avec le blender. Une raclette en caoutchouc ou une spatule peut être utilisée, mais seulement lorsque le blender n'est pas en fonctionnement.



**SMOOTHIES
SOUS VIDE**



DIPS & SAUCES



**NOIX ET
GRAINES**





11. L'utilisation d'accessoires non autorisés ou non fournis par le fabricant peut entraîner l'annulation de la garantie.
12. Utiliser toujours avec le couvercle et le bouchon/bol mesureur fermement fixé.
13. En cas de surchauffe du moteur, le système de contrôle de température se déclenchera et coupera le moteur. Débranchez et laissez le moteur refroidir. Le système de contrôle de température du moteur se réinitialisera après débranchement du blender de la prise murale pendant 45 minutes.
14. Les lames sont coupantes. Manipulez les lames avec précaution. N'essayez pas de démonter ou d'enlever une lame du système d'assemblage des lames.
15. Toute intervention doit être exécutée par Vitality 4 Life ou un représentant de service agréé. N'essayez pas de démonter, de réparer ou de modifier l'appareil.

NOTICE: LE NON-RESPECT DE CES IMPORTANTES PRECAUTIONS DE SECURITE REPRESENTE UN MAUVAIS USAGE DE VOTRE BLENDER ET PEUT CREER UN RISQUE DE BLESSURE GRAVE ET ENTRAINER LA NULLITE DE VOTRE GARANTIE.

Pour éviter toute surchauffe, **ne jamais laisser le blender fonctionner pendant plus de deux minutes à la fois**, car cela peut causer des dommages permanents au moteur.



COUPER EN DES



MOUDRE GRAINS DE CAFE



GLACE



Ouverture & fermeture
du couvercle

Couvercle du
bol

Bol en verre
borosilicate
capacité 1l

**Lames Inox japonais
22.000 tours/min**

Conservez la peau des
aliments, les graines et
la pulpe pour rendre les
phyto-aliments plus bio-
disponibles.



**Bol 700 ml avec
couvercle pour
mise sous vide**

BiOCHEF



Réglage
vitesses de
1 à 9

Pied
antidérapant

**Moteur à haute
performance
1000 W**



Mode
préprogrammé
mixage sous vide



Mise sous vide
seulement
avec bol verre
ou bol sous
vide 700 ml



Pressez
de façon
répétée





Instructions de fonctionnement

1. Placez les ingrédients dans le bol en verre (sans dépasser le niveau maximum) et fixez le couvercle du bol, le bord large placé juste au-dessus de la poignée du bol.
2. Fixez le bol sur l'unité centrale du blender, la poignée du bol juste au-dessus du tableau de contrôle.
3. Fermez le couvercle de l'unité centrale du blender et vous entendrez les aimants s'enclencher. Vous êtes prêt maintenant pour débuter le mixage sous vide.

MODE mixage sous vide

1. Branchez le câble dans la prise murale. Les voyants vont s'allumer sur le devant de l'appareil et vous entendrez un bip. Appuyez sur le bouton ON.
2. Appuyez sur le bouton Vacuum Blender (mixage sous vide) et à nouveau sur ON/OFF pour lancer le mode Mixage sous Vide. Le mode mixage sous vide commencera par l'élimination de l'air du bol et mixera ensuite à des vitesses variées jusqu'à la fin du programme.
3. Le beep du blender continuera jusqu'à ce que le bouton ON/OFF soit actionné.
4. Lorsque le mixage est terminé, déconnectez le blender de la prise murale.
5. Déverrouillez et ouvrez le couvercle du conteneur principal du blender. Enlevez le bol du blender. Avant d'ouvrir le couvercle du bol, soulevez la valve rouge pour libérer la pression du vide. Enlevez le couvercle du bol et versez : régalez-vous !
6. Pour mettre sous vide conservez le reste du contenu du bol du blender, transférez-le dans le bol à mise sous vide et suivez les instructions du mode mise sous vide seule - ci-dessous :

MODE mise sous vide

1. Déverrouillez et ouvrez le couvercle de l'unité principale du blender.
2. Placez les ingrédients dans le bol de mise sous vide et fixez le couvercle.
3. Fermez le couvercle de l'unité principale du blender.
4. Pressez le bouton ON/OFF pour mettre en route. Pressez le bouton Vacuum et pressez de nouveau ON/OFF pour débuter le mode mise sous vide.
5. Le programme se terminera quand l'air aura été éliminé de façon optimale du bol de mise sous vide.

Utilisez le bol de mise sous vide pour conserver les sauces, les fruits et légumes crus, et bien d'autres ingrédients encore.

MODE Vitesse manuelle / Pulse / Nettoyage

Remplissez le bol avec les ingrédients et placez-le dans l'unité principale. Pressez ON/OFF pour mettre le blender en marche.

- **Vitesse manuelle:** Pressez + ou- pour sélectionner la vitesse de 1 à 9. Pressez le bouton ON/OFF. Le blender fonctionnera à la vitesse sélectionnée jusqu'à ce que le bouton ON/OFF soit appuyé à nouveau pour l'arrêt.
- **Pulse:** Pressez et maintenez le bouton Pulse/Clean par pressions brèves successives jusqu'à ce que vous ayez atteint la consistance voulue. Le mode Pulse fonctionnera toujours à la vitesse maximale.

Pour éviter toute surchauffe, ne jamais laisser le blender fonctionner pendant plus de deux minutes à la fois, car cela peut causer des dommages permanents au moteur.



Nettoyage de votre Blender sous vide Astro

Après avoir fini votre session de mixage, vous pouvez nettoyer le bol de différentes façons selon les ingrédients que vous avez utilisés.

- Pour les ingrédients épais ou gras, utilisez de l'eau chaude avec quelques gouttes de détergent. Placez le bol dans l'unité principale. Appuyez sur ON/OFF pour mettre le blender en marche. Pressez et maintenez le bouton Pulse / Clean et continuez la pression jusqu'à ce que le bol vous paraisse propre. Appuyez sur ON/OFF pour mettre le blender en mode Standby. Enlevez le bol et rincez le à l'eau claire. Essuyez l'unité principale avec un chiffon sec ou légèrement humide.
- Rincez le bol et le couvercle directement sous le robinet et essuyez l'eau résiduelle avec un chiffon propre.

***Placez toujours le bol en position verticale pour le faire sécher. Evitez de mettre la base de l'axe du moteur en contact avec un liquide

Détection des Problèmes

PROBLEME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
Le bol posé sur la base, le panneau de contrôle ne s'allume pas.	Pas branché sur le secteur. Pas alimenté en électricité.	Rebranchez le câble dans la prise murale. Vérifiez que l'interrupteur est sur ON.
Difficulté à mixer les ingrédients	Excès d'ingrédients solides.	Ajoutez du liquide
Le moteur s'arrête pendant le fonctionnement	L'excès d'aliments peut causer l'arrêt du moteur. Des durées de fonctionnement trop longues ou un ajout excessif d'aliments durs peuvent déclencher le mécanisme de protection et faire que le moteur se coupe. Problème de voltage. Voltage inapproprié ou insuffisant pour le blender. Un ajout excessif d'aliments a fait que le niveau maximum pré réglé de courant a été dépassé.	Arrêtez l'appareil. Enlevez une partie des aliments et redémarrez. Laissez reposer le blender pendant 20 à 45 minutes et redémarrez-le. Vérifiez que l'alimentation électrique est correcte. Laissez reposer le blender pendant 20 à 45 minutes et redémarrez-le



Généralités sur le mixage sous vide

Les blenders sous vide ont été développés pour les personnes qui souhaitent optimiser leur nutrition et réduire le gaspillage.

Une caractéristique des blenders domestiques classiques, c'est qu'à haute vitesse les lames font pénétrer de grandes quantités d'air dans les ingrédients que vous mixez, quels qu'ils soient.

Le processus de mixage réduit les ingrédients en particules minuscules, ce qui multiplie la surface de contact possible entre vos aliments et l'oxygène.

Pratiquement toutes les molécules des ingrédients dans un blender traditionnel baignent dans un bain riche en oxygène, et les aliments mixés commencent immédiatement à perdre leurs qualités nutritionnelles et leur saveur.

C'est pourquoi on recommande de consommer immédiatement un smoothie frais.

Le Blender sous vide Astro apporte la solution parfaite à ce problème.

La première chose que vous remarquerez dans un smoothie confectionné dans un blender sous vide est sa couleur.

Observez la vitesse à laquelle une décoloration marron se produit quand vous pelez une carotte par exemple. C'est exactement ce qui se passe lorsque vous mixez et que des millions de parties de surface sont exposées à l'air. La couleur des aliments mixés va devenir plus sombre et s'altérer en raison de l'exposition à l'oxygène.

Avec le Blender sous vide Astro, en appuyant simplement sur un bouton, l'air est éliminé du bol de mixage, ce qui réduit l'exposition à l'oxygène et produit un smoothie à la couleur éclatante.

De plus, l'air dans un blender classique créera beaucoup de bulles ou d'écume. En utilisant le Blender sous vide Astro, on évite cette écume et on obtient un smoothie plein de corps, au goût riche et frais.

Utilisez la fonction mise sous vide avec le récipient de conservation sous vide pour éliminer l'air des smoothies, dips, sauces, aliments pour bébé et autres, et prolongez ainsi leur fraîcheur.





Recettes

Smoothie à la Banane

INGRÉDIENTS

- ½ Banane
- 1 tasse fraises, myrtilles, cerises congelés
- ½ Orange
- 4 glaçons
- 1 cuillère de Yaourt à la vanille
- 1 cuillère à café de Miel (en option)

Choisir
VACUUM
BLEND

Placez tous les ingrédients dans le bol et remplissez avec votre liquide au choix jusqu'à la ligne Max.

Lassi à la Mangue

INGRÉDIENTS

- 1 mangue
- 1 tasse de yaourt
- ½ tasse de lait au choix
- 1 pincée de cardamome

Conseil:
Très bon
avec du lait
d'amandes

Placez tous les ingrédients dans le bol et remplissez avec votre liquide au choix jusqu'à la ligne Max.

Le Smoothie désesse verte

INGRÉDIENTS

- 1 banane
- 2 poires
- 6 feuilles de chou frisé

Ajoutez
peut-être
quelques
glaçons

Mettez tous les ingrédients dans le récipient et remplir avec le liquide de votre choix.





Smoothie Mega Immunoboost

INGRÉDIENTS

- 4 feuilles de choux frisé
- 50 gr d'épinard
- 50gr de concombre
- 1 poire
- 1 banane

Essayez avec du lait d'amandes ou de l'eau de coco

Mettez tous les ingrédients dans le récipient et remplir avec le liquide de votre choix.

Go Go Ginger

INGRÉDIENTS

- 3 cm de gingembre
- 1 poire
- ½ citron
- 2 tiges de kale

Choisir VACUUM BLEND

Placez tous les ingrédients dans le bol et remplissez avec votre liquide au choix jusqu'à la ligne Max.

Tzatziki

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de concombre libanais
- 1 tasse de yaourt épais Grec
- 2 cuillères à café d'huile d'olive
- Un oignon de printemps découpé
- Quelques brins de persil

Placez tous les ingrédients dans le bol et mélangez.

Doublez les ingrédients pour de plus grandes quantités.

Gingembre

Le gingembre est puissant pour tout ce qui est lié à la perte de poids - il augmente le métabolisme, stimule la circulation et la sécrétion de toxines du corps. Le gingembre contribue à l'expansion des vaisseaux sanguins qui augmente la chaleur de votre corps, ce qui permet à votre corps de brûler sa graisse plus rapidement.

En plus de cet avantage, le gingembre contribue à baisser le cholestérol en réduisant considérablement les niveaux de cholestérol sérique et hépatiques! Les poires ont un léger effet laxatif sur le corps, ce qui signifie qu'elles aideront la digestion et la régénérescence du corps.

Kale

Le kale est pleins de super nutriments et enzymes ce qui donne à votre corps une énergie incroyable. La plupart du temps, notre corps confond un manque de nutriments avec la faim, et nous ressentons donc la faim alors qu'en réalité notre corps réclame des nutriments. Aidez votre corps à supprimer cette "sensation de faim" avec ce jus pleins de nutriments!!





Vinaigrette au balsamique

INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse d'huile d'olive
 - 1/4 tasse de vinaigre de balsamique
 - 1 cuillère à café de miel
 - 1 cuillère à café de moutarde de dijon
 - 2 gousses d'ail
 - 1 échalote
 - 1 cuillère à café d'oregon séché
 - 1/2 cuillère à café de basilic séché
- Assaisonnez avec du sel et du poivre selon les goûts

Choisir
PULSE

Placez tous les ingrédients dans le bol et mélangez.

Nourriture pour Bébé d'Ava

INGRÉDIENTS

- 1/2 gousse d'ail
 - 1/2 cuillère à café de curcuma
 - 50 gr de pomme de terre
 - 50gr de patate douce
 - 1 cuillère à café de pesto
- Un petit morceau de gingembre
Un soupçon d'eau/jus de coco

Choisir
VACUUM
BLEND

Placez tous les ingrédients dans le bol et mélangez.

Vinaigrette César

INGRÉDIENTS

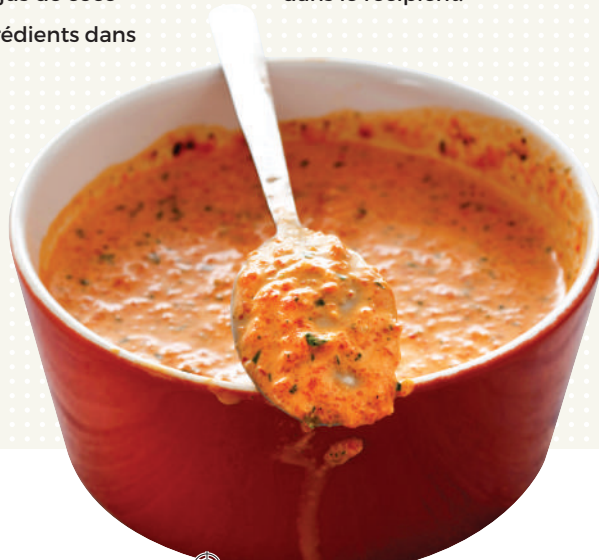
- 4 gousses d'ail (grillée selon préférence)
 - 2/3 tasses de lait d'amandes ou de soja
 - 1/3 tasse de noix de cajou brutes
 - 2 cuillères à café de jus de citron frais
 - 2 cuillères à café de moutarde de dijon
- Une pincée de poivre noir

Combinez tous les ingrédients dans le bol et mélangez.

Soupe de Citrouille

INGRÉDIENTS

- 1 bol de citrouille - peler et couper grossièrement
 - 1 gousse d'ail
 - 1 oignon rouge, coupé grossièrement
 - 1 boîte de lait/ crème de coco
 - 1 piment (si souhaité)
 - 3cm de gingembre (si souhaité)
 - 200ml de bouillon de poulet ou de légumes
- Mettez tous les ingrédients dans le récipient.





Lait de noix de cajou

INGRÉDIENTS

- 500ml d'eau filtrée
- 100gr de noix de cajou crues (trempées pendant 8 heures)
- 1 cuillère à café de miel ou de sirop d'Agave
- 1 cuillère à café de poudre de gousse de vanille
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre

Faire tremper les noix de cajou, égoutter et bien rincer.

Ajustez la consistance en ajoutant du lait ou mettant moins d'eau.

Soupe de tomate

INGRÉDIENTS

- 100g de tomates
- 1 gousse d'ail
- 200ml de bouillon de Poulet ou de légumes ou d'eau
- Quelques noix de cajoux ou un demi-avocat (optionnel)
- Sel et poivre au goût
- Piment si souhaité
- Herbes fines

Mettez tous les ingrédients dans le récipient.

Glace à la fraise

INGRÉDIENTS

- 100gr de frais (ou autre fruits rouge)
- 100gr de yaourt bien froid ou congelé
- 1 cuillère à café de miel ou de sirop d'Agave

Mettez tous les ingrédients dans le récipient.

Utilisez le bâton poussoir pour mixer si nécessaire.

Choisir
VACUUM
BLEND



Garantie

DURÉE DE GARANTIE

2 ans sur le moteur et 2 ans sur les pièces

Vitality 4 Life est le distributeur mondial et le fournisseur de garantie de BioChef. Les enregistrements de garantie et les réclamations sont effectuées par votre centre d'assistance local Vitality 4 Life, détails au dos de la couverture.

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
 - Vitality 4 Life évaluera votre réclamation et répondra sous 24-48 heures.
2. 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.

3. 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.
4. 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.
5. Vitality 4 Life vous contactera avec une estimation avant d'entreprendre toute réparation en dehors de la période de garantie.
6. 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 pourrons, à notre choix, soit réparer soit remplacer le produit défectueux

Veuillez enregistrer votre garantie en ligne à www.vitality4life.fr/enregistrez-votre-garantie dans les 30 jours après l'achat.

ou une de ses pièces défectueuse 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 intempestive, 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.



VITALITY 4 LIFE - CENTRES CLIENTS & SERVICE

Vitality 4 Life – Australie & Nouvelle-Zélande

E-mail: support@vitality4life.com
Site web: www.vitality4life.com.au

Vitality 4 Life – Grande-Bretagne

E-mail: support@vitality4life.co.uk
Site web: www.vitality4life.co.uk

Vitality 4 Life – États-Unis

E-mail: support@vitality4life.com
Site web: www.vitality4life.com

Vitality 4 Life – France

E-mail: support@vitality4life.fr
Site web e: www.vitality4life.fr

Vitality 4 Life – Allemagne

E-mail: support@vitality4life.de
Site web: www.vitality4life.de

Vitality 4 Life – Italie

E-mail: servizioclienti@vitality4life.it
Site web: www.vitality4life.it

Vitality 4 Life – Espagne

E-mail: atencioncliente@vitality4life.es
Site web: www.vitality4life.es

Vitality 4 Life – Pays-Bas

E-mail: info@vitality4life.co.nl
Site web: www.vitality4life.co.nl



www.biochef.kitchen



[@biochef](https://www.instagram.com/biochef)



[/mybiochef](https://twitter.com/mybiochef)



[/mybiochef](https://www.facebook.com/mybiochef)



[BioChef](https://www.youtube.com/BioChef)



[/biochef](https://www.pinterest.com/biochef)





BiOCHEF
LIVING · FOOD · KITCHEN

Astro Vakuu-Mixer

BEDIENUNGSANLEITUNG & REZEPTBUCH



**UNLOCK THE
GOODNESS
FEEL THE
GREATNESS**





BITTE SORGFÄLTIG LESEN UND AUFBEWAHREN

1. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Benutzung sorgfältig durch.
2. Bevor Sie das Gerät anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene elektrische Leistung mit der Ihres Haushaltsnetzes übereinstimmt.
3. Sorgfältige Überwachung ist erforderlich, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern oder nicht geschäftsfähigen Personen verwendet wird.
4. 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.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, während Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen.
6. Lassen Sie Ihren Mixer während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
7. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel bzw. Stecker oder wenn Fehlfunktionen auftreten, das Gerät hinunterfällt oder in irgendeiner Weise beschädigt ist. Wenn Sie es außerhalb Australiens gekauft haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
8. Verwenden Sie den Mixer nicht im Freien. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen vorgesehen.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Theke hängen.
10. Halten Sie Hände und Essbesteck vom Mixbehälter fern. Verwenden Sie nur den mit dem Mixer gelieferten Stößel. Gummischaber oder -spachteln können verwendet werden, während der Mixer nicht läuft.



SMOOTHIES



**DIPS &
DRESSINGS**



**NÜSSE, KÖRNER
UND SAMEN**





11. Durch die Verwendung von Zubehörteilen, die vom Hersteller nicht zur Verwendung mit diesem Mixer zugelassen oder verkauft wurden, kann die Garantie verfallen.
12. Betreiben Sie das Gerät nur, wenn sich Deckel und Messbecher in fester und sicherer Position befinden.
13. 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 Temperatur-Überwachungssystem des Motors wird zurückgesetzt, nachdem der Mixer 45 Minuten lang ausgesteckt war.
14. Die Klingen sind scharf. Seien Sie beim Umgang mit den Klingen sehr vorsichtig. Versuchen Sie nicht, die Klingen und den Messereinsatz zu demontieren.
15. Wartungsarbeiten sollten von Vitality 4 Life oder einem autorisierten Kundendienstvertreter durchgeführt werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät auseinander zu bauen, zu reparieren oder zu modifizieren..

HINWEIS: DIE MISSACHTUNG EINER DIESER WICHTIGEN SICHERHEITSVORKEHRUNGEN STELLT EINE FÄLSCHLICHE VERWENDUNG IHRES MIXERS DAR, KANN SCHWERE VERLETZUNGEN ZUR FOLGE HABEN UND IHRE GARANTIE VERFALLEN LASSEN.

Um das Gerät vor Überhitzung zu schützen bitten wir Sie **den Mixer nicht länger als 2 Minuten am Stück laufen zu lassen.** Missachtung dieses Hinweis kann zu permanenten Schäden am Motor führen.



WÜRFELN



KAFFEEBOHNEN
MAHLEN



EIS





Deckelöffnung und -verschluss

Deckel

1 Liter Mixbehälter aus Borosilikatglas

Japanische Edelstahlklingen - 22.000 RPM

Setzen Sie wertvolle Nährstoffe aus Haut, Samen und Fruchtfleisch frei, um Phytonährstoffe bioverfügbarer zu machen.



700 ml Vakuum-Becher mit Deckel

BiOCHEF



Geschwindigkeitseinstellung von 1 bis 9

Rutschfeste Füße

Hochleistungsmotor
1000W



Vorprogrammierter Vakuum- und Mixmodus



Vakuum Programm zur Verwendung mit Glasbehälter oder 700 ml Vakuumbecher



Beliebig lange drücken





Betriebsanweisungen

1. Geben Sie die Zutaten in den Glasbehälter (beachten Sie die maximale Füllmenge) und schließen Sie den Deckel des Behälters so, dass sich der breite Rand direkt über dem Griff des Mixbehälters befindet.
2. Stellen Sie den Mixbehälter so in die Basis des Mixers, dass sich der Griff des Behälters direkt über dem Bedienfeld befindet.
3. Schließen Sie den Deckel des Mixers, wonach Sie die Magnete einrasten hören. Jetzt können Sie mit dem Vakuummixen beginnen.

Vakuum-Mix MODUS

1. Stecken Sie das Kabel in die Steckdose ein. Die Lichter an der Vorderseite des Geräts leuchten auf und ein Signalton ertönt. Drücken Sie zum Einschalten die EIN/AUS-Taste.
2. Drücken Sie die Vakuum-Mix-Taste und danach noch einmal die EIN/AUS-Taste, um den Vakuum-Mix-Modus zu starten. Im Vakuum-Mix-Modus wird dem Mixbehälter zuerst die Luft entzogen, danach wird mit verschiedenen Geschwindigkeiten gemixt, bis das Programm beendet ist.
3. Der Mixer piept, bis die EIN/AUS-Taste gedrückt wird.
4. Wenn Sie mit dem Mixen fertig sind, schalten Sie den Mixer an der Steckdose aus.
5. Nehmen Sie den Deckel des Mixers ab. Nehmen Sie den Mixbehälter heraus. Bevor Sie den Deckel des Mixbehälters öffnen, heben Sie das rote Ventil an, um das Vakuum zu lösen. Nehmen Sie den Deckel ab und genießen Sie das fertige Produkt.
6. Um den restlichen Inhalt des Mixbehälters zu vakuumieren, füllen Sie ihn in den Vakuumbeker und verwenden Sie den Vakuum-Modus – die Anleitung finden Sie nachfolgend.

Vakuum-MODUS

1. Entsperrten Sie das Gerät und öffnen Sie den Deckel des Mixers.
2. Geben Sie die Zutaten in den Vakuumbeker und schließen Sie den Deckel.
3. Schließen Sie den Deckel des Mixers.
4. Drücken Sie zum Einschalten die EIN/AUS-Taste. Drücken Sie die Vakuum-Taste und danach noch einmal die EIN/AUS-Taste, um den Vakuum-Modus zu starten.
5. Das Programm endet, sobald die gesamte Luft aus dem Vakuumbeker entfernt wurde.

Verwenden Sie den Vakuumbeker, um Soßen, rohe Früchte und Gemüse zu konservieren.

Manuelle Geschwindigkeit / Impuls- / Reinigungs-MODUS

Füllen Sie den Mixbehälter mit Zutaten und stellen Sie ihn in das Gerät. Drücken Sie EIN/AUS, um den Mixer zu starten.

- **Manuelle Geschwindigkeit:** Drücken Sie + oder - , um die Geschwindigkeit von 1 bis 9 auszuwählen. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste. Der Mixer arbeitet mit der gewählten Geschwindigkeit, bis die EIN/AUS-Taste erneut gedrückt wird.
- **Impuls:** Drücken und halten Sie die Taste „Pulse/Clean“ in Intervallen, bis der Inhalt die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Der Impulsmodus arbeitet immer mit maximaler Geschwindigkeit.

Um das Gerät vor Überhitzung zu schützen bitten wir Sie **den Mixer nicht länger als 2 Minuten am Stück laufen zu lassen**. Missachtung dieses Hinweis kann zu permanenten Schäden am Motor führen.



Reinigung Ihres Astro Vakuum-Mixers

Nach Beendigung des Mixvorgangs kann der Mixbehälter abhängig von den verwendeten Zutaten auf unterschiedliche Weise gereinigt werden.

- a. Füllen Sie bei dicken oder öligen Zutaten warmes Wasser mit ein paar Tropfen Spülmittel in den Mixbehälter. Stellen Sie den Mixbehälter in den Mixer. Drücken Sie die EIN-/AUS-Taste, um den Mixer zu starten. Drücken und halten Sie die Pulse-/Clean-Taste so lange, bis die der Mixbehälter sauber ist. Drücken Sie die EIN-/AUS-Taste, um den Mixer in den Standby-Modus zu versetzen. Entnehmen Sie den Mixbehälter und spülen Sie ihn mit klarem Wasser ab. Wischen Sie das Gehäuse des Mixers mit einem feuchten oder trockenen Tuch ab.
- b. Spülen Sie den Mixbehälter und den Deckel direkt unter dem Wasserhahn ab und wischen Sie das Restwasser mit einem sauberen Tuch ab

***Lassen Sie den Mixbehälter immer in aufrechter Position trocknen. Vermeiden Sie, dass die Unterseite der Antriebswelle mit Flüssigkeiten in Kontakt kommt.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Wenn der Mixbehälter eingesetzt wird, leuchtet das Bedienfeld nicht auf.	Das Gerät ist nicht an Strom angeschlossen. Der Strom ist nicht eingeschaltet	Replug cord into power outlet. Check switch is turned to ON position.
Zutaten lassen sich schwer mixen	Zu viele feste Zutaten	Add more liquid
Motor stoppt plötzlich während des Betriebs..	Zu viele Zutaten können dazu führen, dass der Motor ausfällt. Lange Betriebszeiten oder zu viel hartes Essen können den Schutzmechanismus auslösen, welcher den Motor stoppt. Zu geringe Stromspannung. Die Stromspannung, die der Mixer benötigt, wird nicht erreicht oder reicht nicht aus. Wenn Sie zu viele Zutaten einfüllen, übersteigt der Arbeitsstrom das voreingestellte Maximum	Ausschalten. Entfernen Sie einen Teil des Inhalts und schalten Sie das Gerät wieder ein. Lassen Sie den Mixer 20-45 Minuten ruhen und starten Sie ihn neu. Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung korrekt ist. Lassen Sie den Mixer 20-45 Minuten ruhen und starten Sie ihn neu.



Allgemeine Informationen über das Vakuum-Mixen

Vakuum-Mixer wurden für Menschen entwickelt, die das Beste aus ihrer Ernährung herausholen und das Verderben von Lebensmitteln verhindern möchten.

Eine Eigenschaft eines normalen Haushaltsmixers ist, dass die Hochgeschwindigkeitsklingen die zu mixenden Zutaten sofort mit viel Luft vermischen.

Beim Mixen werden die Zutaten in winzige Partikel zerteilt, was den größtmöglichen Kontakt zwischen Lebensmitteln und Sauerstoff ermöglicht.

Fast jedes Molekül der Zutaten schwimmt in einem herkömmlichen Mixer in einem sauerstoffreichen Bad, und Ihr gemixtes Essen verliert dadurch sofort an Nährwert und Geschmack.

Deshalb empfehlen wir immer, dass frisch zubereitete Smoothies am besten sofort konsumiert werden.

Der Astro Vakuum-Mixer ist eine fantastische Lösung für dieses Problem.

Das Erste, was Sie an einem Smoothie aus einem Vakuum-Mixer bemerken, ist die Farbe.

Denken Sie daran, wie schnell sich zum Beispiel eine Karotte nach dem Schälen braun verfärbt. Genau das passiert, wenn Sie Zutaten mixen und die Millionen von Partikel in Kontakt mit Luft kommen. Die gemixten Zutaten werden aufgrund des Kontakts mit Sauerstoff dunkler und verlieren an Qualität.

Mit dem Astro Vakuum-Mixer wird dem Mixbehälter auf Knopfdruck die Luft entzogen, wodurch den Kontakt mit Sauerstoff reduziert und einen leuchtenden, bunten Smoothie zur Folge hat.

Zweitens erzeugt die Luft in einem normalen Mixer viele Blasen oder Schaum. Mit dem Astro Vakuum-Mixer vermeiden Sie Schaum und erhalten einen vollmundigen Smoothie, der reichhaltig und frisch schmeckt.

Nutzen Sie die Vakuumfunktion und den Vakuumbecher, um Smoothies, Dips, Soßen, Babynahrung und vielem mehr Luft zu entziehen und sie länger haltbar zu machen.





Rezepte

Bananen Smoothie

ZUTATEN

- ½ Banane
- 70g gefrorene Erdbeeren, Blaubeeren, Kirschen
- ½ Orange
- 4 Eiswürfel
- ein Klacks Joghurt
- 1 TL Honig (optional)

Füllen Sie alle Zutaten in den Behälter. Mehr Flüssigkeit kann nach Geschmack und Belieben hinzugefügt werden.

Wählen Sie die Funktion **VACUUM BLEND**

Mango Lassi

ZUTATEN

- 1 Mango
- 240g Joghurt
- 120ml Milch nach Wahl
- Prise Kardamom

Schmeckt super lecker mit Nußmilch

Füllen Sie alle Zutaten in den Behälter. Mehr Flüssigkeit kann nach Geschmack und Belieben hinzugefügt werden.

Grüne Göttin Smoothie

ZUTATEN

- 1 Banane
- 2 Birnen
- 6 Grünkohlblätter

Mixen sie eventuell ein paar Eiswürfel dazu

Füllen Sie alle Zutaten in den Behälter. Mehr Flüssigkeit kann nach Geschmack und Belieben hinzugefügt werden.





Mega Immun-Smoothie

ZUTATEN

- 4 Grünkohlblätter
- 70g Spinat
- ½ Gurke
- 1 Birne
- 1 Banane

Versuchen
sie hier
Nußmilch oder
Kokosnußwasser

Füllen Sie alle Zutaten in den Behälter. Mehr Flüssigkeit kann nach Geschmack und Belieben hinzugefügt werden.

Go Go Ginger

ZUTATEN

- 5cm Ingwer
- 1 Birne
- ½ Zitrone
- 2 Stengel Grünkohl

Wählen
Sie die Funktion
VACUUM
BLEND

Füllen Sie alle Zutaten in den Behälter. Mehr Flüssigkeit kann nach Geschmack und Belieben hinzugefügt werden.

Ingwer

Ingwer ist perfekt für den Gewichtsverlust - er regt die Verdauung an, stimuliert die Durchblutung und hilft bei der Ausscheidung von Giften. Ingwer erweitert die Blutgefäße welches zu einer erhöhten Körpertemperatur führt und so Fett schneller verbrannt werden kann.

Ein weiteres Plus ist, dass Ingwer dabei hilft den Cholesterin Spiegel zu senken! Birnen wirken leicht abführend und regen somit die Verdauung an und helfen dabei unseren Körper durchzuspülen.

Grünkohl

Grünkohl ist vollgepackt mit Nährstoffen und Enzymen welche ihrem Körper einen riesen Kick verleihen. Oft ist es der Mangel an Nährstoffen, der unseren Körper denken lässt wir seien hungrig, wenn tatsächlich einfach nur Nährstoffe fehlen. Helfen Sie ihrem Körper dabei Gelüste mit diesem nährstoffreichen Getränk zu beruhigen.

Tzatziki

ZUTATEN

- 110g Gurke
- 220g griechischer Joghurt
- 2 TL Olivenöl
- klein geschnittene
Frühlingszwiebel
- Petersilie

Füllen Sie alle Zutaten in den Behälter.

Für größere Mengen verdoppeln Sie die Mengenangaben.





Balsamico Vinaigrette

ZUTATEN

- 120ml Olivenöl
- 60ml Balsamico Essig
- 1 TL Honig
- 1 TL dijon Senf
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schalotte
- 1 TL getrockneter Oregano
- ½ TL getrockneter Basilikum
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Wählen
Sie die Funktion
PULSE

Füllen Sie alle Zutaten in den Behälter.

Ava's Lieblings-Babybrei

ZUTATEN

- ½ Knoblauchzehe
- ½ TL Kurkuma
- 1 kleines Stück Ingwer
- 50g Kartoffel
- 50g Süßkartoffel
- 1 TL Pesto
- Etwas Kokoswasser/Wasser

Wählen
Sie die Funktion
VACUUM
BLEND

Garen Sie Kartoffeln und Süßkartoffeln vor. Füllen Sie alle Zutaten in den Behälter.

Cesar Salat Dressing / Dip

ZUTATEN

- 4 Knoblauchzehen
- 160ml Soja oder Mandelmilch
- 40g rohe Cashewnüsse
- 2 TL frischer Limettensaft
- 2 TL Dijon Senf
- Prise schwarzer Pfeffer

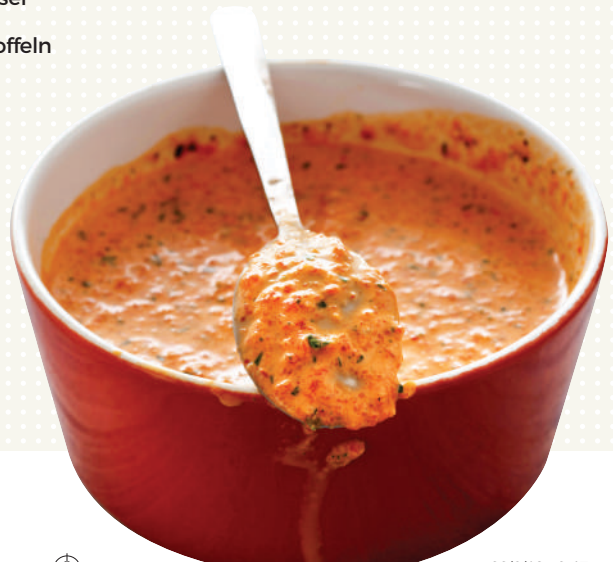
Füllen Sie alle Zutaten in den Behälter.

Kürbissuppe

ZUTATEN

- 100g Kürbis - geschält und grob gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel - grob gehackt
- 1 Dose Kokosmilch
- 100ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
- 1 ganzer Chilli (falls gewünscht)
- 3cm Ingwer

Füllen Sie alle Zutaten in den Behälter.





Cashew-Milch

ZUTATEN

- 480ml gefiltertes Wasser
- 1 Handvoll rohe Cashewnüsse (für 8 Stunden eingeweicht)
- 1 TL Agave Dicksaft / Honig
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Zimt

Cashews für 8 Stunden einweichen, abtropfen lassen und gut abspülen. Füllen Sie alle Zutaten in den Mixbehälter.

Geben Sie mehr oder weniger Wasser hinzu um die Konsistenz der Milch ihrem Geschmack anzupassen.

Rohe oder warme Tomatensuppe

ZUTATEN

- 70g Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 100ml Gemüse- oder Hühnerbrühe / Wasser
- 1 Handvoll Cashewkerne oder ½ Avocado
- Salz und Pfeffer je nach Geschmack
- Chilli falls gewünscht
- Frische Kräuter als Topping zum Servieren

Füllen Sie alle Zutaten in den Behälter.

Erdbeereis

ZUTATEN

- 70g gefrorene Erdbeeren (oder andere Beeren)
- 140g kalter/halb gefrorener Joghurt
- 1 TL Agave Dicksaft / Honig

Füllen Sie alle Zutaten in den Behälter.

Verwenden Sie den Stößel falls notwendig.

Wählen
Sie die Funktion
**VACUUM
BLEND**



Garantiekarte

Garantiezeitraum:

**Privatgebrauch: 2 Jahre auf den Motor/
2 Jahre auf Einzelteile**

Vitality 4 Life ist der weltweite Händler und Garantianbieter von BioChef. Garantiemeldung 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.vitality4life.de/garantie-registrierung/.

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, wird Vitality 4 Life einen kostenlosen Versand in die Wege leiten.
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 Vakuummiergerät 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 Verkaufswert 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.



VITALITY 4 LIFE KUNDENDIENST & SERVICEZENTREN

Vitality 4 Life – Australien & Neuseeland

E-Mail: support@vitality4life.com
Webseite: www.vitality4life.com.au

Vitality 4 Life – Großbritannien

E-Mail: support@vitality4life.co.uk
Webseite: www.vitality4life.co.uk

Vitality 4 Life – USA

E-Mail: support@vitality4life.com
Webseite: www.vitality4life.com

Vitality 4 Life – Frankreich

E-Mail: support@vitality4life.fr
Webseite: www.vitality4life.fr

Vitality 4 Life – Deutschland

E-Mail: support@vitality4life.de
Webseite: www.vitality4life.de

Vitality 4 Life – Italien

E-Mail: servizioclienti@vitality4life.it
Webseite: www.vitality4life.it

Vitality 4 Life – Spanien

E-Mail: atencioncliente@vitality4life.es
Webseite: www.vitality4life.es

Vitality 4 Life – Niederlande

E-Mail: info@vitality4life.co.nl
Webseite: www.vitality4life.co.nl



www.biochef.kitchen



[/mybiochef](https://www.facebook.com/mybiochef)



[@biochef](https://www.instagram.com/biochef)



[BioChef](https://www.youtube.com/BioChef)



[/mybiochef](https://twitter.com/mybiochef)



[/biochef](https://www.pinterest.com/biochef)





BioCHEF
LIVING · FOOD · KITCHEN

Batidora al vacío BioChef Astro

MANUAL Y RECETAS



**UNLOCK THE
GOODNESS
FEEL THE
GREATNESS**





LEE Y GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

1. Lee todas las instrucciones antes de usar.
2. Antes de enchufar el aparato, comprueba que la potencia eléctrica en la placa corresponde con la tensión de la red eléctrica de tu casa.
3. Es imprescindible supervisar el aparato cuando sea usado por o cerca de niños o personas incapacitadas.
4. Para evitar y proteger contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumergir la batidora en agua ni ningún otro líquido. Si hay agua dentro de la base del aparato, ponte en contacto con el servicio técnico autorizado.
5. Desenchúfala de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla.
6. No dejes la batidora desatendida durante su uso.
7. No utilices el aparato con un cable o enchufe dañado o si el aparato no funciona correctamente, se ha caído o se ha dañado de algún modo. Si compraste el producto fuera de Australia, ponte en contacto con tu distribuidor.
8. No se puede usar al aire libre. La unidad ha sido diseñada para uso exclusivo en interiores.
9. No dejes el cable colgando sobre el borde de la mesa o la encimera.
10. No metas las manos ni los utensilios dentro de la jarra. Solo puedes usar la barra agitadora que viene con la batidora. Puedes utilizar un raspador de goma o una espátula, pero solo cuando la batidora esté apagada.



**BATIDOS
AL VACÍO**



SALSAS Y DIPS



**PICAR FRUTOS
SECOS Y SEMILLAS**





11. El uso de accesorios no autorizados o que no sean vendidos por el fabricante para su uso con esta batidora, puede anular la garantía.
12. Operar siempre con la tapa externa y la tapa protectora/el vaso dosificador firmemente en su sitio.
13. Si el motor se sobrecalienta, el sistema de control de temperatura se activará y el motor se parará. Apaga y desenchufa el aparato y deja 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.
14. Las cuchillas están afiladas, ten cuidado. No intentes desmontar la cuchilla ni el ensamblaje de la cuchilla.
15. Solo Vitality 4 Life o un servicio técnico autorizado puede realizar el mantenimiento. No intentes desmontar, reparar ni modificar el aparato.

AVISO: SI NO SE SIGUEN LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES, LA BATIDORA PODRÍA CAUSAR LESIONES GRAVES E INVALIDAR LA GARANTÍA.

Para prevenir sobrecalentamiento, nunca uses la batidora de forma continuada por más de dos minutos, ya que puede causar daños irreversibles al motor.



**TROCEAR
VERDURAS**



MOLER CAFÉ



PICAR HIELO



Apertura y cierre de la tapa

Tapa de la jarra

Jarra de vidrio borosilicato de 1 litro

Cuchillas japonesas de acero inoxidable - 22000 RPM

Libera nutrientes valiosos dentro de la piel, las semillas y la pulpa para que los fitonutrientes estén más biodisponibles.



Vaso de vacío de 700 ml con tapa

BiOCHEF



88:88



VACUUM BLEND



VACUUM



PULSE | CLEAN

Ajuste de velocidad de 1 a 9

Soportes antideslizantes

Motor de alto rendimiento 1000W



Programa de vacío + batido



Programa de solo vacío



Función por pulsaciones / lavado





Instrucciones de uso

1. Introduce los ingredientes en la jarra de cristal (no sobrepasar el nivel máximo) y fija la tapa de la jarra con el borde ancho directamente sobre el asa de la jarra.
2. Coloca la jarra en la unidad principal de la batidora con el asa de la jarra directamente sobre el panel de control.
3. Cierra la tapa de la unidad principal de la batidora y oírás cómo encajan los imanes. Ahora, ya puedes empezar a batir al vacío.

PROGRAMA de vacío + batido

1. Enchufa el cable a la toma de corriente. Se encenderán las luces en la parte delantera de la unidad y emitirá un pitido. Pulsa el botón ON/OFF para encenderla.
2. Pulsa el botón de vacío + batido y luego el botón ON/OFF de nuevo para iniciar el programa. El modo vacío + batido, empezará con la eliminación del aire en la jarra y luego batirá a distintas velocidades hasta que finalice el programa.
3. La batidora continuará emitiendo pitidos hasta que pulses el botón ON/OFF.
4. Cuando hayas terminado de batir, puedes desenchufar la unidad.
5. Desbloquea y abre la tapa de la carcasa principal de la batidora. Retira la jarra. Antes de abrir la tapa de la jarra, levanta la válvula roja para liberar la presión del vacío. Retira la tapa de la jarra y vierte la mezcla para disfrutarla.
6. Para conservar al vacío el resto del contenido de la jarra de la batidora, transfíerelo al vaso de vacío y utiliza el modo vacío (solo); instrucciones a continuación.

PROGRAMA de vacío

1. Desbloquea y abre la tapa de la carcasa principal de la batidora.
2. Mete los ingredientes en la jarra o vaso al vacío y coloca la tapa.
3. Cierra la tapa de la carcasa principal de la batidora.
4. Pulsa el botón ON/OFF para encenderla. Pulsa el botón de vacío y el botón ON/OFF de nuevo para iniciar el modo al vacío.
5. El programa finalizará cuando el aire haya sido extraído de forma óptima de la jarra al vacío.

Utiliza al vaso de vacío para conservar en el frigorífico tus salsas, sobras de fruta y verdura, etc.

FUNCIÓN manual

Llena la jarra con los ingredientes y colócala en la unidad principal. Pulsa ON/OFF para encender la batidora.

- **Pulsa + o** - para seleccionar la velocidad de 1 a 9. Pulsa el botón ON/OFF. La batidora funcionará a la velocidad seleccionada hasta que presiones de nuevo el botón ON/OFF para detenerla.

FUNCIÓN por pulsaciones / lavado

Llena la jarra con los ingredientes y colócala en la unidad principal. Pulsa ON/OFF para encender la batidora.

Presiona y mantén presionado el botón de Pulsaciones/Lavado en intervalos hasta que obtengas la consistencia deseada. El modo pulso funciona siempre a velocidad máxima.

Para limpiar la batidora, introduce agua con jabón en la jarra y utiliza la función por pulsaciones / lavado durante unos segundos. Aclara la jarra con agua del grifo.

Para prevenir sobrecalentamiento, nunca uses la batidora de forma continuada por más de dos minutos, ya que puede causar daños irreversibles al motor.



Cómo limpiar la batidora al vacío Astro

Después de terminar de batir, puedes limpiar la jarra de varias maneras dependiendo de los ingredientes que hayas utilizado.

- Utiliza la función por pulsaciones / lavado (explicado anteriormente)
- Enjuaga la jarra y la tapa directamente debajo del grifo y usa un paño limpio para limpiar el agua que quede

Consejo: Coloca siempre la jarra en posición vertical cuando la dejes secar. Procura que el líquido no entre en contacto con la parte inferior del eje impulsor.

Solución de problema

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
Cuando la jarra está en la base y el panel de control no se enciende.	No está enchufada a la electricidad. La electricidad no está encendida.	Vuelve a conectar el cable a la toma de corriente. Comprueba que el interruptor esté en la posición ON.
Los ingredientes no se mezclan fácilmente	Hay demasiados ingredientes sólidos.	Añade más líquido.
El motor se detiene repentinamente durante su funcionamiento	Demasiada comida puede hacer que el motor se apague. El uso prolongado o la incorporación de demasiada comida dura puede activar el mecanismo de protección, causando que el motor se detenga. Escasez de voltaje. La potencia es insuficiente para la batidora. Si se añade demasiada comida, la corriente de trabajo supera el máximo preestablecido.	Apaga el aparato. Retira parte de la comida y vuelve a encenderla. Deja reposar la batidora de 20 a 45 minutos y vuelve a encenderla. Asegúrate de que la fuente de alimentación sea la correcta. Deja reposar la batidora de 20 a 45 minutos y vuelve a encenderla.



¿Por qué batir al vacío?

Las batidoras al vacío han sido creadas para personas que quieren maximizar la nutrición y reducir el deterioro.

Una de las características de las batidoras domésticas tradicionales, es que las cuchillas de alta velocidad incorporan mucho aire a los ingredientes que se están triturando.

El proceso de mezcla rompe los ingredientes en diminutas partículas, creando un mayor contacto entre los alimentos y el oxígeno.

En una batidora tradicional, prácticamente todas las moléculas de los ingredientes se impregnan de oxígeno y, como resultado, los alimentos mezclados empiezan a perder su valor nutritivo y sus sabores.

Es por eso que siempre se recomienda que los batidos frescos se consuman inmediatamente.

La batidora al vacío Astro es una solución fantástica a este problema.

Lo primero que notarás en los batidos hechos al vacío, es el color.

Piensa, por ejemplo, en la rapidez con la que se produce la decoloración marrón cuando pelas una manzana. Esto es exactamente lo que sucede al triturar los ingredientes expuestos al aire. El color de estos ingredientes mezclados comenzará a oscurecerse y a deteriorarse con la exposición al oxígeno.

Con la Batidora al vacío Astro, se elimina el aire del contenido de la jarra con solo pulsar un botón, reduciendo así la exposición al oxígeno y creando un batido de colores vibrantes.

Además, en una batidora tradicional, el aire crea muchas burbujas o espuma. Con la Batidora al vacío Astro, obtendrás un batido sin espuma, con más cuerpo y de un sabor más rico e intenso.

Utiliza la función de vacío, con el vaso de vacío, para eliminar el aire de batidos, dips, salsas, papillas, etc. y conservarlos por más tiempo.





Batidos

Batido frutal

INGREDIENTES

- ½ plátano
- 1 taza fresas, frambuesas, arándanos y cerezas congeladas
- ½ naranja
- 4 cubitos de hielo
- 1 porción yogur de vainilla
- 1 ctda. miel (opcional)

Coloque todos los ingredientes en la jarra y añada líquido al gusto.

Función
VACUUM
BLEND

Mango Lassi

INGREDIENTES

- 1 mango
- 1 taza yogur
- ½ taza leche vegetal a elegir
- pellizco cardamomo

Coloque todos los ingredientes en la jarra y añada líquido al gusto.

Recomendamos
leche de
almendras

Green Goddess Smoothie

INGREDIENTES

- 1 plátano
- 2 peras
- 6 hojas de kale

Coloque todos los ingredientes en la jarra y añada líquido al gusto.

¡Pruébalo
con
hielo!





Mega Immunity Smoothie

INGREDIENTES

- 4 hojas de kale
- ½ taza de espinacas
- ½ taza de pepino
- 1 pera
- 1 plátano

¡Pruébalo con leche de coco!

Coloque todos los ingredientes en la jarra y añada líquido al gusto.

Go Go Ginger

INGREDIENTES

- 5cm jengibre
- 1 pera
- ½ limón
- 2 hojas/tallos de Kale

Función VACUUM BLEND

Coloque todos los ingredientes en la jarra y añada líquido al gusto.

Tzatziki

INGREDIENTES

- 1 taza pepino
- 1 taza yogur griego
- 2 ctda. aceite de oliva
- cebollino picado
- hojas de perejil

Coloque todos los ingredientes en la jarra.

Jengibre

El jengibre es un gran aliado para perder peso, aumenta el metabolismo, estimula la circulación y la excreción de toxinas de nuestro cuerpo. El jengibre ayuda a expandir los vasos sanguíneos que aumentan la temperatura corporal, permitiendo que el organismo quemar grasas más rápido. Como extra, el jengibre ayuda a mantener el colesterol bajo al reducir significativamente los niveles de colesterol sérico y hepático. La pera tiene un ligero efecto laxante, esto significa que ayudará

Kale

La col rizada Kale es un superalimento cargado de nutrientes y enzimas beneficiosos para nuestro organismo. Cuando nos sentimos hambrientos pensamos que nuestro cuerpo nos pide comida, pero en la mayoría de ocasiones nos está pidiendo nutrientes! Tomar zumos cargados de nutrientes ayuda a calmar los "antojos".





Vinagreta balsámica

INGREDIENTES

- ½ taza aceite de oliva
- ¼ taza vinagre balsámico
- 1 ctda. miel
- 1 ctda. mostaza de Dijon
- 2 cloves ajo
- 1 chalote
- 1 ctda. orégano seco
- ½ ctda. albahaca seca
- sal y pimienta al gusto

Función
PULSE

Coloque todos los ingredientes en la jarra.

La papilla de Ava

INGREDIENTES

- ½ diente de ajo
- ½ ctda de cúrcuma
- 1 trozo pequeño de jengibre
- ½ taza de patatas
- ½ taza de boniato
- 1 cda de pesto
- 1 chorrito de agua de coco o agua

Función
VACUUM
BLEND

Cueza a medias la patata y boniato. Coloque todos los ingredientes en la jarra.

Aliño para ensalada César

INGREDIENTES

- 4 dientes ajo
- ⅔ taza leche de almendras o soja
- ⅓ taza anacardos crudos
- 2 ctdas. zumo de limón fresco
- 2 ctdas. mostaza de Dijon
- pellizco de pimienta

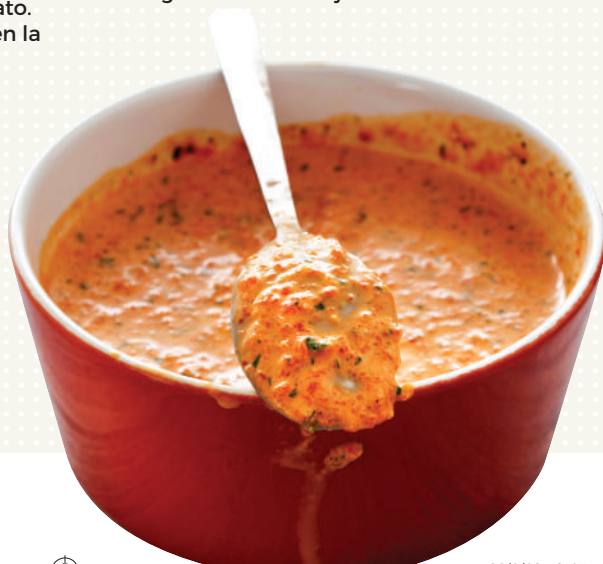
Coloque todos los ingredientes en la jarra.

Crema de Calabaza

INGREDIENTES

- 1 taza de calabaza - pelada y en trozos grandes
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla morada cortada en trozos grandes
- 1 taza de leche de coco
- 1 taza de caldo de pollo o vegetal
- 1 chile entero (opcional)
- 3cm de jengibre (opcional)

Coloque todos los ingredientes en la jarra.





Leche de Anacardos

INGREDIENTES

- 2 tazas de agua filtrada
- 1 taza de anacardos crudos (antes remojados durante 8 horas)
- 1 cda de miel
- 1 cda de vainas de vainilla
- 1 cda de canela molida

Active los anacardos (en remojo durante 8 horas).

Ajuste la consistencia añadiendo agua al gusto.

Helado de Fresa y Yogur

INGREDIENTES

- 1 taza de fresas congeladas
- 1 taza de yogur (de la nevera o medio congelado)
- 1 cda de miel

Combine todos los ingredientes en la jarra.

Mezcle los ingredientes con el bastón manipulador.

Sopa de Tomate (Cruda o Caliente)

INGREDIENTES

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

Coloque todos los ingredientes en la jarra.

Función
VACUUM
BLEND



Tarjeta de Garantía

PERÍODO DE GARANTÍA

2 años en el motor, 2 años en las partes.

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. Encontrará más información en la última página.

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
 - Vitality 4 Life estudiará su reclamación y le responderá en un plazo de 24-48 horas.
2. 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.

3. Si el producto, o una de sus partes, 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.
4. 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.
5. Vitality 4 Life se pondrá en contacto con usted con un presupuesto antes de realizar cualquier reparación que no cubra la garantía.
6. 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

Por favor, registre su garantía en www.vitality4life.es/registra-la-garantia en un plazo de 30 días desde la compra.



1. 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 partes reparados o sustituidos tendrán garantía de Vitality 4 Life para el período restante de la garantía original.
7. (Solo Australia) Nuestros productos vienen con garantías que no pueden ser excluidas bajo la Ley australiana del consumidor. Tiene derecho a una sustitución o a un reembolso por un fallo importante y una indemnización por cualquier otra pérdida o daño razonablemente previsible. También tiene derecho a la reparación o sustitución

de los productos si no son de calidad aceptable y el fallo no equivale a un fallo importante.

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.



CENTROS DE ASISTENCIA Y SERVICIO VITALITY 4 LIFE

Vitality 4 Life – Australia & Nueva Zelanda

E-mail: support@vitality4life.com
Página web: www.vitality4life.com.au

Vitality 4 Life – Gran Bretaña

E-mail: support@vitality4life.co.uk
Página web: www.vitality4life.co.uk

Vitality 4 Life – Estados Unidos

E-mail: support@vitality4life.com
Página web: www.vitality4life.com

Vitality 4 Life – Francia

E-mail: support@vitality4life.fr
Página web: www.vitality4life.fr

Vitality 4 Life – Alemania

E-mail: support@vitality4life.de
Página web: www.vitality4life.de

Vitality 4 Life – Italia

E-mail: servizioclienti@vitality4life.it
Página web: www.vitality4life.it

Vitality 4 Life – España

E-mail: atencioncliente@vitality4life.es
Página web: www.vitality4life.es

Vitality 4 Life – Países Bajos

E-mail: info@vitality4life.co.nl
Página web: www.vitality4life.co.nl



www.biochef.kitchen



[/mybiochef](https://www.facebook.com/mybiochef)



[@biochef](https://www.instagram.com/biochef)



[BioChef](https://www.youtube.com/BioChef)



[/mybiochef](https://twitter.com/mybiochef)



[/biochef](https://www.pinterest.com/biochef)

