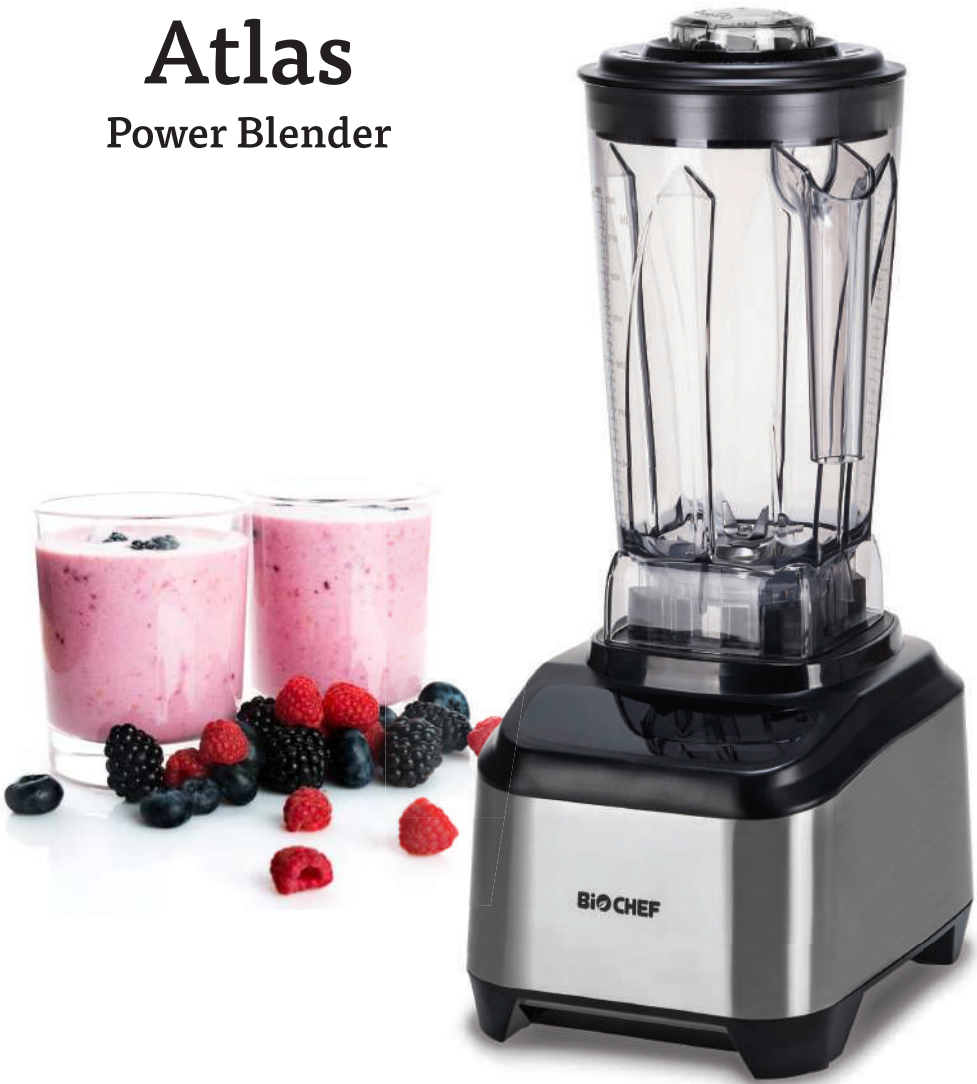


Atlas

Power 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 Atlas Power 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	9
Cleaning	10
Recipes	11
Warranty	16

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 five minutes at a time, as it can cause permanent damage to the motor.

Parts and Accessories

EN



- 1 Jug lid and vented lid plug
- 2 2 litre BPA-free Tritan™ jug
- 3 Japanese stainless steel blades

- 4 16 pre-set programmes
- 5 Brushless 1000W motor
- 6 Tamper

Operating Instructions

STANDBY MODE

Place the jug onto the blender base and plug in the power cord and the indicator button will light. This means the blender is turned on and ready to use.

ACTIVATED MODE

To activate the blender from Standby mode, press the power button once and the LED will display 0:00. This means you can select your desired function button to operate the blender; Touch the power button once again and the blender will enter Standby Mode again.

OPERATING MODE

In the activated mode, press your desired function button and the LED will display the time of the chosen function and the countdown to zero. It's best to use one hand to hold the handle of the jug while commencing a function, particularly when blending nuts or harder ingredients.

DISPLAY SCREEN

Time Display. For example, 10:00 means 10 minutes, 0:35 means 35s and 1:06 means 1 minute and 6s.

Display "PULS" means Pulse, "PAUS" means Pause and "ERR" means Error.

Display 0:00 means the blender is activated or the operating function is over.

BLENDER FUNCTIONS

The blender has a total of 16 functions / buttons.

- **On/Off**
- **Pulse**
- **8 variable speed settings**
- **5 preset functions – smoothie, ice cream, vegetable and fruit, nuts, soup.**
- **+20 sec time button**

All functions (except the Pulse Button) will sound 5 beeps after the operation has finished.

The operating time and speed of the 5 automatic functions are preset. During operation, the speed can not be adjusted but you can increase the time by pressing the "+20" button.

Pulse Button

The pulse function can only be started when you press it TWICE once the blender is activated. The first press is to activate this button. Once it is activated, the On/Off light will flash and pulse light will be bright. At the same time, the light will go out and the display screen will show "PULS". The second press will let it operate and the screen will show the operating time which starts from 0:00. For example, the operating time is 3s, when it stops, the screen will show 0:03. Once the function is over, all the lights will be bright except the On/Off button light and the screen will show 0:00.

The actual operating time of the PULSE is determined by how long you 'press' the pulse button.

Only use this button for shorter bursts of blending. For longer blending requirements, select a function or the 1 minute variable speed settings.

8 Variable Speed Settings

Increase the speed from left to right and decrease the speed from right to left. There are 8 speeds and the preset operating time for each speed is 1 minute. For your desired texture, heat (soups) or blending preferences, you can choose to finish after the 1 minute or increase blending time with the +20 button.

During operation, you can adjust the speed by touching the buttons one by one or sliding directly. Under the manual setting mode, please make sure the blender runs on low speed for 5 seconds and then increase the speed gradually.

The speeds for the automatic functions are preset which means this manual speed setting function can not be used together with an automatic one.

Automatic Function Buttons



SMOOTHIE BUTTON

This function button is designed for making delicious smoothies. The operating speed and time have already been preset to make the best smoothie. The preset time is 1 minute. If you are using more than 400g of ice, it's a good idea to use the tamper.

**ICE CREAM BUTTON**

This function button is designed for making ice cream. The operating speed and time have already been preset at 1 minute and 30s. If the ingredients weigh more than 300g, use the tamper to assist in the blending process.

**VEGETABLE AND FRUIT BUTTON**

This function button is designed for making vegetable and fruit smoothies. The preset time is 1 minute and 30s.

**SOUP BUTTON**

This function button is designed for making a variety of soups. This preset time is 8 minutes.

**NUT AND GRAIN BUTTON**

This function button is designed for grinding all kinds of nuts, seeds, grains and hard food. The operating speed and time have already been preset for 35s. Alternatively, you can manually adjust the speed from low to high depending on the ingredients.

SPECIAL TIPS

- The above 5 functions are automatic functions.
- You can choose to increase the time according to the food quantity and desired results.
- If you want to suspend the operating function, you can press this function button again and the display screen will show "PAUS" which means it has been paused / suspended. And after that, the screen will display the remaining time and "PAUS" alternately. You can add other ingredients during this suspended period. If you want to restart it, simply touch this button again and the "PAUS" will disappear and the blender will continue to operate for the remaining time.
- If you want to stop the operating function, you can directly press the On/Off button.

Time Setting +20s

Each press means the operating time will be increased by 20s. The upper limit for this function is 10 minutes.

The operating time for all the functions except PULSE can be increased once it begins operation. Under the activated mode, only pressing this button once means the blender will operate in "Speed H" for 20s.

This function can be used together with any other function except the "Pulse".

For automatic functions, the operating speed for the increased time is the same with the preset final speed for this function. For example, the preset time for the Smoothie function is 1 minute and the increased time is 20s.

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.

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.

Displays 'ERR'

1. Voltage shortage. The power voltage is unmatched or insufficient for the blender. Make sure the power supply is correct.
2. Adding too much food takes the working current beyond the preset maximum. Rest the blender for 20 – 45 minutes and restart it.
3. Accidentally pressing two buttons at the same time. Press power ON/ OFF button and restart blender.

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.

Always place jug in upright position when leaving to dry. 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 select the pulse button. 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!

Recipes

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



Banana Protein Smoothie

- 4 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 the jug and select 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 the jug and select smoothie mode.

Pink Flower Smoothie

- 5 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 the jug and select 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 the jug and select 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 the jug and blend using pulse mode until desired consistency.

Chocolate Peanut Smoothie Bowl

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

Place all ingredients in the jug and blend using pulse mode until desired consistency.

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 blend using pulse mode until 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 the jug and blend using smoothie mode until desired consistency.

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 the jug and select smoothie mode. 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 blend using pulse mode until desired consistency.

Cook pancakes in frying pan and add your desired toppings.

Ava's Favourite Babyfood

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

Parboil potato and sweet potato. Place all ingredients in the jug and blend using vegetable mode until desired consistency.

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 the jug and select vegetable 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. Blend using speed mode until desired consistency. 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 the jug and blend using speed mode until desired consistency.

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 the jug and blend using speed mode until desired consistency.

BIOCHEF ATLAS POWER BLENDER WARRANTY

WARRANTY PERIOD: 10YR MOTOR / 7 YR PARTS / 1YEAR COMMERCIAL

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 WARRANTY.VITALITY4LIFE.COM 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.

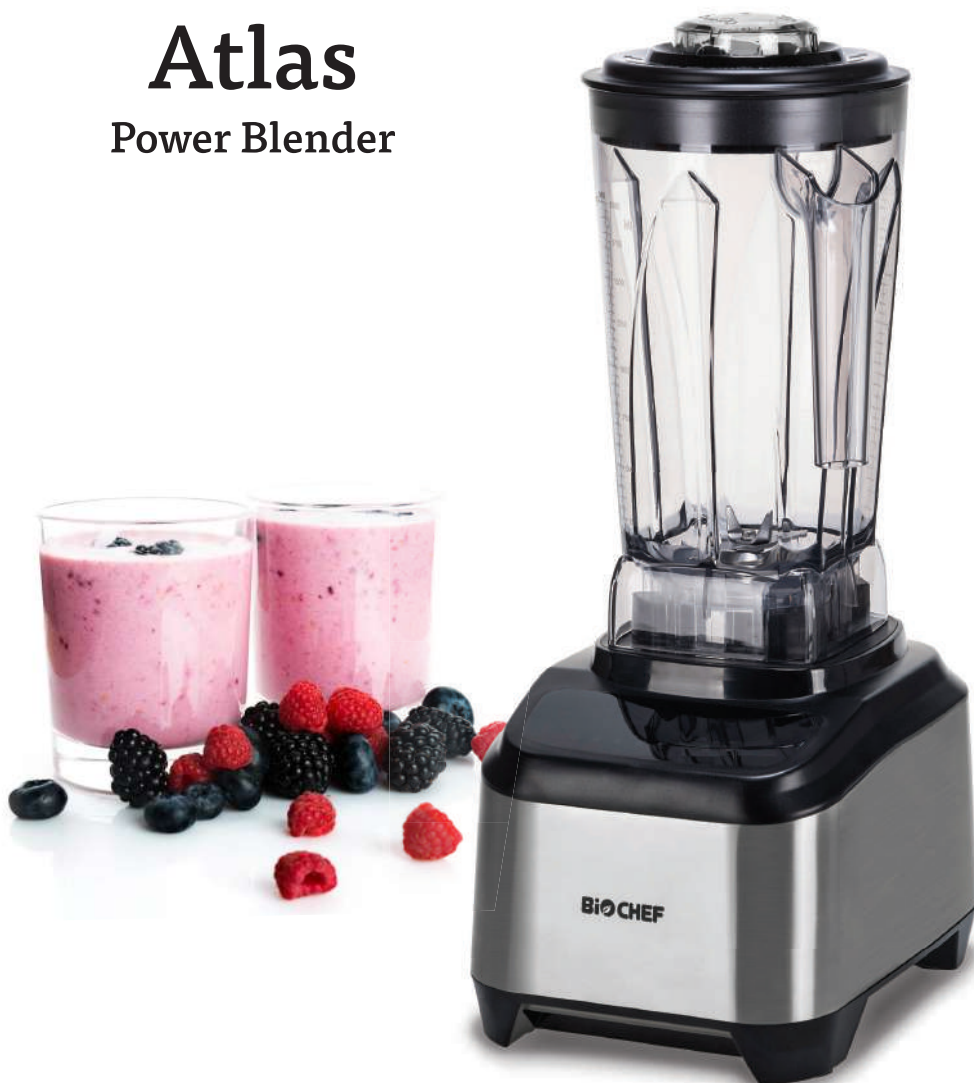
WARRANTY DOES NOT COVER

- 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.

Atlas

Power Blender

FR



MANUEL D'UTILISATION ET RECETTES

BiOCHEF

Les informations contenues dans ce manuel sont destinées à vous aider à obtenir les meilleurs résultats avec votre BioChef Atlas Power Blender. Veuillez lire et suivre ces instructions et précautions avant utilisation.

Veillez garder votre manuel à portée de main pour référence future, informations de garantie et contacts du support client.

Contenu

Mesures de Sécurité et Précautions D'emploi	20
Pièces et Accessoires	21
Instructions d'utilisation	22
Problèmes de Fonctionnement	25
Entretien	26
Recettes	27
Garantie	32

Mesures de sécurité et précautions d'emploi

- ! 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

FR



- | | | | |
|---|-------------------------------------|---|------------------------|
| 1 | Couvercle du bol et bouchon ventilé | 4 | 16 Préprogrammes |
| 2 | Bol Tritan™ de 2 litres sans BPA | 5 | Moteur Brushless 1000W |
| 3 | Lames en acier inoxydable japonais | 6 | Bâton Poussoir |



Instructions d'utilisation

FR

MODE VEILLE

Placez le bol sur la base du blender, branchez le cordon électrique et le bouton indicateur s'allumera. Cela signifie que le blender est allumé et opérationnel.

MODE ACTIVÉ

Pour activer le blender du mode veille, appuyez sur le bouton  une fois et l'écran LED affichera 0.00. Cela signifie que vous pouvez sélectionner la fonction voulue pour mettre en marche le blender. Appuyez sur  une nouvelle fois et le blender repassera en mode veille.

MODE MARCHÉ

En mode activé, appuyez sur le bouton de la fonction voulue et le LED affichera le temps de la fonction choisie et le compte-à-rebours. Il est recommandé de tenir la poignée du bol d'une main lorsque vous activez une fonction, surtout lorsque vous mixez des noix ou ingrédients durs.

ECRAN D'AFFICHAGE

Temps d'affichage. Par exemple, 10:00 signifie 10 minutes, 0:35 signifie 35 secondes et 1:06 signifie 1 minute et 6 secondes. L'affichage "PULS" veut dire Pulse, "PAUS" signifie Pause et "ERR" signifie Erreur. L'affichage 0:00 signifie que le blender est activé ou que la fonction marche est terminée.

FONCTIONS DU BLENDER

Le blender possède 16 fonctions/boutons.

- **On/Off**
- **Pulse**
- **8 réglages de vitesse**
- **5 fonctions de menus programmées: smoothie, crème glacée, fruits et légumes, noix, soupe.**
- **Bouton +20 secondes**

Toutes les fonctions (Sauf le bouton Pulse) sonneront 5 fois après chaque opération.

Le temps et la vitesse de marche des 5 fonctions automatiques sont programmées. Pendant la marche, la vitesse ne peut pas être ajustée mais vous pouvez augmenter la durée en appuyant sur le bouton "+20".

Bouton Pulse

La fonction Pulse ne peut être activée que si vous appuyez 2 fois sur le bouton, lorsque le blender est allumé. Le premier appui sert à allumer le bouton. Quand il est activé, l'indicateur On/Off clignotera et le bouton Pulse s'allumera. En même temps, les autres lumières s'éteindront et l'écran affichera "Pulse". Le deuxième appui le mettra en marche et l'écran affichera le temps de marche commençant par 0:00. Par exemple, le temps de marche est de 3 secondes, quand cela s'arrête, l'écran affichera 0:03. Quand la fonction est terminée, toutes les lumières seront allumées à part le bouton On/Off et l'écran affichera 0:00.

Le véritable temps de marche du Pulse est déterminé par la durée pendant laquelle vous appuyez sur le bouton Pulse.

N'utilisez cette fonction que pour les mixages plus brefs. Pour des mixages de plus longue durée, utilisez la fonction ou les réglages de vitesse variable d'une minute chacun.

Boutons de fonctions automatiques



BOUTON SMOOTHIE

Ce bouton de fonction est destiné à faire tous genres de délicieux smoothies. La vitesse et durée de marche ont déjà été programmées pour faire le meilleur smoothie possible. La durée programmée est d'une minute. Si vous utilisez plus de 400g de glaçons, c'est une bonne idée d'utiliser le baton poussoir.



BOUTON CRÈME GLACÉE

Cette fonction est destinée à faire tous genres de crème glacée. La vitesse et durée de marche ont déjà été programmées. La durée programmée est de 1 minute et 30 secondes. Quand la crème glacée dépasse les 300g, il est préférable d'utiliser le baton poussoir pour favoriser le mélange des ingrédients.



BOUTON CAROTTE, LÉGUMES ET FRUITS

Ce bouton de fonction est destiné à faire des jus de carottes, et autres légumes et fruits de saison. La vitesse et durée de marche ont déjà été programmées. La durée programmée est de 1 minute et 30 secondes.



BOUTON SOUPE

Ce bouton de fonction est destiné à préparer une variété de soupes savoureuses. La vitesse et durée de marche ont déjà été programmées. La durée programmée est de 8 minutes.



BOUTON NOIX ET GRAINES

Ce bouton de fonction est destiné à broyer toutes sortes de noix, graines et aliments durs. La vitesse et durée de marche ont déjà été programmées. La durée programmée est de 35 secondes. Vous pouvez aussi ajuster manuellement la vitesse de la plus basse à la plus haute de manière progressive.

Avertissement: Utilisez le bol rotatif lors de l'usage de cette fonction. Lorsqu'elle est en marche, appuyez légèrement sur le bol.

CONSEILS SPÉCIFIQUES

- Les 5 fonctions ci-dessus sont des fonctions automatiques.
- Vous pouvez choisir d'augmenter la durée suivant la quantité d'ingrédients et le goût recherché.
- Si vous souhaitez mettre en pause la fonction marche, vous pouvez appuyer de nouveau sur ce bouton et l'écran affichera "PAUS", ce qui signifie qu'elle s'arrête momentanément. Ensuite, l'écran affichera la durée restante et "Paus" de manière alternative. Vous pouvez ajouter d'autres ingrédients durant cette période de pause. Si vous souhaitez remettre l'appareil en marche, touchez simplement ce bouton une nouvelle fois et "PAUS" disparaîtra et le blender continuera à mixer pendant la durée restante indiquée.
- Si vous souhaitez stopper le blender, vous pouvez directement appuyer sur le bouton On/Off.

Réglage de durée +20s

Chaque appui signifie que le temps de marche sera augmenté de 20 secondes.

La limite pour cette fonction est de 10 minutes. Le temps de marche pour toutes les fonctions sauf pour Pulse peut être augmenté une fois que l'appareil a marché. En mode activé, appuyer sur ce bouton une fois signifie que le blender marchera en "Vitesse H" pour 20 secondes. Vous pouvez aussi appuyer sur ce bouton plusieurs fois pour augmenter la durée totale de la marche.

Cette fonction peut être utilisée avec n'importe quelle autre fonction sauf avec "Pulse".

Pour les fonctions automatiques, la vitesse de marche pour la durée augmentée est la même que la dernière vitesse programmée pour cette fonction. Par exemple, la durée programmée pour un smoothie est d'une minute et la durée augmentée est de 20s. Donc la vitesse pour les 20 secondes supplémentaires est la vitesse programmée pour la marche de 0.01 à 0.00.

Cette fonction ne peut pas être utilisée avec la fonction "Pulse".

Problèmes de Fonctionnement

Le bol posé sur la base, le panneau de contrôle ne s'allume pas.

1. Pas branché sur l'électricité. Rebranchez le cordon dans la prise de courant.
2. L'électricité n'est pas allumée. Vérifiez que l'interrupteur soit en position ON.

Le moteur s'arrête pendant le fonctionnement

1. L'excès d'aliments peut causer l'arrêt du moteur. Arrêtez l'appareil. Enlevez une partie des aliments et redémarrez.
2. Des durées de fonctionnement trop longues ou un ajout excessif d'aliments durs peuvent déclencher le mécanisme de sécurité et faire que le moteur se coupe. Laissez reposer le blender pendant 20 à 45 minutes et redémarrez-le.

"ERR" s'affiche

1. Manque de tension. L'alimentation électrique est inappropriée ou insuffisante pour le Blender. Vérifiez que l'alimentation d'électricité est bonne.
2. Ajouter trop de nourriture entraîne une consommation d'électricité supérieure à la consommation maximale programmée. Enlevez de la nourriture, laissez le blender reposer pendant 20 minutes et redémarrez-le.
3. Accidentellement appuyer sur 2 boutons à la fois. Appuyez sur le bouton ON/OFF et redémarrez le Blender.

Entretien

FR

Vous pouvez le nettoyer de diverses façons après utilisation selon les ingrédients utilisés.

Vous pouvez rincer le récipient et son couvercle au robinet, et les essuyer avec un torchon propre.

Placez le bol en position vertical pour un meilleur séchage. Évitez de laisser du liquide sur la base moteur.

Résidu épais ou huileux

- Versez-y de l'eau chaude avec quelques gouttes de liquide vaisselle et appuyez sur impulsion. Répétez jusqu'à ce que le plus gros du résidu ait été éliminé autour des lames et sur les parois du bol.
- Rincez le bol et son couvercle au robinet et essuyez-les avec un torchon propre et sec.
- Essuyez la base des lames avec un torchon propre et doux. Prenez soin de débrancher le mixeur avant de le nettoyer !

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 récipient et sélectionnez le mode smoothie.

Smoothie vert à la vanille

- 1 tasse d'épinard
- 1 tasse de menthe
- 2 bananes
- 1 tasse de lait au noix 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 récipient 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 récipient et sélectionnez le mode smoothie.

Pink Flower Smoothie

- 5 bananes mûres congelées
- 1 tasse de framboises surgelées
- 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 récipient et selectionnez 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 "Pulse/Impulsion" jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Smoothie Bowl Chocolat Beurre de Cacahuètes

- 2 bananes
- 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 pulse/impulsion jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Açaï Bowl

- 1 cuillère à café d'Açaï en poudre
- 1 banane congelée
- ½ tasse de framboises congelée
- 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 « Pulse/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 mélangez en mode smoothie jusqu'à obtenir la consistance désirée.

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 récipient et sélectionnez le mode smoothie. 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 moulue
- 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 "Pulse/ 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

Placez tous les ingrédients dans le bol et mélangez en mode légumes 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 récipient et sélectionnez le mode légumes.

Retirez du récipient et faire chauffer si désiré.

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. Mélangez en mode vitesse jusqu'à obtenir la consistance désirée.

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

Glace chocolat-menthe

FR

- 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 récipient et mixez en mode vitesse jusqu'à obtention de 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 récipient et mixez en utilisant le mode vitesse, jusqu'à obtenir la consistance voulue.

BIOCHEF ATLAS POWER BLENDER GARANTIE

DURÉE DE GARANTIE: 10 ANS SUR LE MOTEUR / 7 ANS SUR LES AUTRES PIÈCES / 1 AN GARANTIE PROFESSIONNELLE

FR

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.VITALITY4LIFE.FR/ENREGISTREZ-VOTRE-GARANTIE DANS LES 30 JOURS APRÈS L'ACHAT.

DEPOT D'UNE RECLAMATION SOUS GARANTIE:

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

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Vitality 4 Life vous contactera avec une estimation avant d'entreprendre toute réparation en dehors de la période de garantie.
- 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:

- 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.
- 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.

- Ne renvoyez pas le produit au centre de service sans formulaire d'autorisation de retour.
- 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.
- Au cas où des pièces ou des produits sous garantie seraient fournis, le client doit couvrir les coûts d'expédition pour recevoir les produits.
- 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.

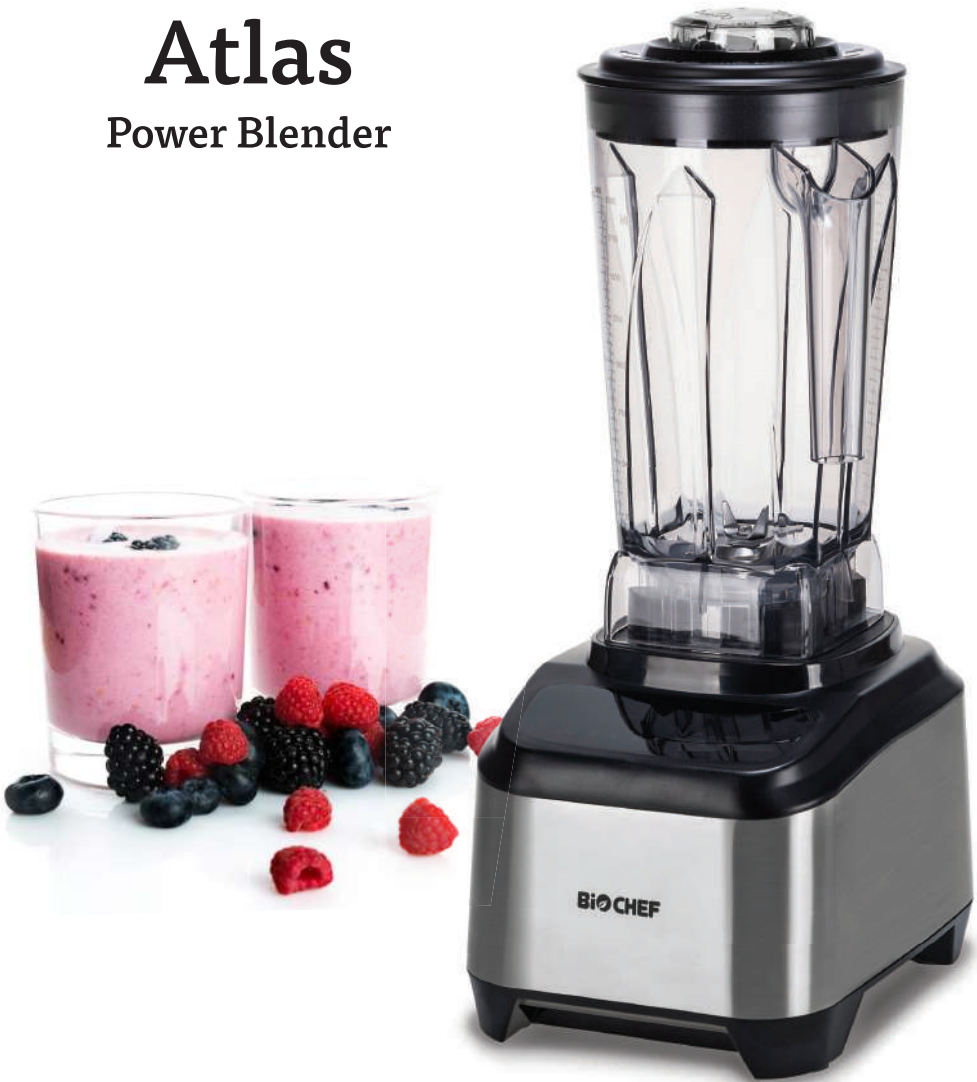
LA GARANTIE NE COUVRE PAS

- Les dommages, accidentels ou non, du produit qui ne seraient pas causés par un défaut direct de fabrication en usine ou défaut des matériaux.
- 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.
- Les dommages causés par des pièces ou un service non autorisés ou exécutés par Vitality 4 Life.
- La vétusté « normale » qui se produit naturellement et inévitablement du fait d'une utilisation et d'un vieillissement normaux.
- 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.
- 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.

Atlas

Power Blender

DE



USER MANUAL AND RECIPES

BioCHEF

Die Informationen in dieser
Gebrauchsanweisung sollen Ihnen dabei
helfen, ein ideales Ergebnis mit ihrem
BioChef Atlas Power Mixer zu erzielen.

Bitte lesen Sie diese vor der ersten
Nutzung des Entsafters aufmerksam
durch.

Bitte heben Sie die Gebrauchsanweisung
sicher zur späteren Einsicht, Garantiefällen
und Support Anfragen auf.

Inhalt

Sicherheitsvorkehrungen & Hinweise	36
Teile & Zubehör	37
Bedienungsanleitung	38
Fehlerbehebung	41
Reinigung	42
Rezepte	43
Garantie	48

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 Temperaturüberwachungssystem 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

DE



- | | | | |
|---|-------------------------------------|---|--------------------------------------|
| 1 | Deckel und Deckelkappe | 4 | 16 vorprogrammierte
Einstellungen |
| 2 | 2 Liter BPA-freier Tritan™-Behälter | 5 | Bürstenloser 1000W Motor |
| 3 | Japanische Edelstahlklingen | 6 | Stößel |



Bedienungsanleitung

DE

STANDBY MODUS

Setzen Sie den Behälter auf das Motorgrundgestell und stecken Sie den Netzstecker ein, der Anzeigeknopf leuchtet auf. Das Gerät ist funktionsbereit.

AKTIVIERTER MODUS

Um den Mixer vom Standby-Modus in den aktivierten-Modus zu schalten drücken Sie den  Knopf einmal und das LED Display zeigt 0:00 an. Sie können nun ihre gewünschte Funktion auswählen; Drücken Sie den  Knopf erneut und der Mixer schaltet zurück in den Standby-Modus.

BETRIEBSMODUS

Wählen Sie die gewünschte Funktion per Knopfdruck im aktivierten-Modus aus und das LED Display zeigt die Dauer der Funktion und beginnt mit dem Countdown auf 0. Besonders beim Mixen von Nüssen und anderen harten Zutaten wird empfohlen den Mixbehälter zu Beginn des Vorgangs mit einer Hand festzuhalten.

DISPLAY

Zeit Display. Zum Beispiel 10:00 steht für 10 Minuten, 0:35 bedeutet 35 Sekunden und 1:06 bedeutet 1 Minute und 6 Sekunden.

Display "PULS" bedeutet pulsieren, "PAUSE" steht für Pause und "ERR" für Fehler/Error.

Die Displayanzeige 0:00 bedeutet, dass der Mixer aktiviert ist oder die Bedienfunktion beendet ist.

MIXER EINSTELLUNGEN

- **An/Aus**
- **Pulsieren**
- **5 voreingestellte Funktionen - Smoothie, Eis, Gemüse und Obst, Nüsse, Suppe.**
- **8 unterschiedliche Geschwindigkeitsstufen**
- **+20 Sekunden Knopf**

Alle Einstellungen (außer die Impulsfunktion der Impuls Taste) werden durch 5 Piepgeräusche beendet.

Die Dauer sowie die Geschwindigkeit der 5 unterschiedlichen Funktionen sind vorprogrammiert. Während des Vorgangs können Sie die Geschwindigkeit nicht ändern, jedoch kann die Dauer mit der "Zeit+" Taste um jeweils 20 Sekunden erhöht werden.

Pulse-Funktion

Drücken Sie die PULSE Taste ein erstes Mal, die Funktion ist aktiviert, das ON/OFF Licht blinkt und das PULS Licht leuchtet im Display auf. Halten Sie ihren Finger auf der PULSE-Taste um mit dem Mixen zu beginnen. Die Funktion stoppt sobald Sie die Taste nicht länger drücken. Diese Funktion ist ideal für kurze und intensive Mixvorgänge.

8 manuelle Einstellungen

Erhöhen Sie die Geschwindigkeit von links nach rechts oder verringern Sie sie von rechts nach links. Es gibt 8 unterschiedliche Geschwindigkeitsstufen, die voreingestellte Dauer für jede dieser Stufen beträgt 1 Minute. Sie können diese Dauer mit der +20 Taste jederzeit erhöhen um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

Während des Betriebs können Sie die Geschwindigkeit verändern. Entweder drücken Sie diese einzeln oder bewegen ihren Finger langsam in die gewünschte Richtung. Bitte beginnen Sie in der manuellen Einstellung immer für 5 Sekunden mit der niedrigsten Geschwindigkeit und erhöhen diese nach und nach.

Da die Geschwindigkeitsstufen für die automatischen Funktionen voreingestellt sind, ist die manuelle Anpassung hier nicht möglich.

Automatisch voreingestellte Funktionen



SMOOTHIE TASTE

Diese Taste ist für die Zubereitung von sämtliche Sorten von leckeren Smoothies geeignet. Die Geschwindigkeit wurde auf eine Minute vorprogrammiert um das beste Ergebnis für ihre Smoothies zu erzielen. Sollten Sie mehr als 400g Eis benutzen raten wir den Stößel zu verwenden.



EIS TASTE

Diese Taste ist für die Zubereitung von sämtliche Eissorten geeignet. Die Geschwindigkeit und Dauer wurden bereits vorprogrammiert. Die

voreingestellte Dauer ist 1 Minute und 30 Sekunden. Sollten Sie mehr als 300g Eis zubereiten raten wir den Stößel als Hilfe für das Mixen der Zutaten zu benutzen.



KAROTTEN, GEMÜSE UND OBST TASTE

Diese Taste ist für die Zubereitung von Karotten, saisonalen Gemüse und Obstsaften geeignet. Geschwindigkeit und Zeit wurden bereits vorprogrammiert. Die voreingestellte Zeit ist 1 Minute und 30 Sekunden.



SUPPEN TASTE

Diese Taste ist für die Zubereitung von Suppen geeignet. Geschwindigkeit und Dauer wurden bereits vorprogrammiert. Die voreingestellte Dauer beträgt 8 Minuten.



NÜSSE UND KÖRNER TASTE

Diese Funktion wurde speziell für die Bearbeitung von Nüssen, Körnern, Samen und anderen härteren Zutaten entwickelt. Geschwindigkeit und Dauer wurden bereits vorprogrammiert. Die voreingestellte Dauer beträgt 35 Sekunden.

MEHR TIPPS UND TRICKS

- Sie können die Dauer abhängig von Geschmack und Menge erhöhen
- Sie können den Mixer während eines Vorgangs jederzeit pausieren. Drücken Sie die selbe Funktionstaste nochmals und PAUSE erscheint auf dem Display. Der Vorgang ist vorübergehend gestoppt. Sie können Zutaten nachfüllen und den Deckel sicher abnehmen. Drücken Sie die Funktionstaste erneut und der Mixer wird den Vorgang für die verbliebene Zeit wieder aufnehmen.
- Sie können den Mixer jederzeit mit der Funktionstaste ON/OFF stoppen.

Zeit-Einstellung +20s

Die Dauer wird mit jedem Drücken um 20 Sekunden verlängert. Die maximale Dauer ist 10 Minuten für diese Funktion.

Die Dauer aller Funktionen (außer der PULSE-Funktion) kann während des Betriebs geändert werden. Bei einmaliger Aktivierung dieser Taste läuft der Mixer auf "high Speed" für 20 Sekunden. Sie können diese Taste jedoch mehrfach drücken um die Dauer zu verlängern.

Diese Funktion kann gemeinsam mit anderen Funktionen genutzt werden (außer der PULSE-Funktion).

Die Geschwindigkeit der automatisch voreingestellten Programme ändert sich nicht wenn die +20 Sekunden Taste während des Programms gedrückt wird.

Diese Funktion kann nicht in Kombination mit der PULSE Taste genutzt werden.

DE

Fehlerbehebung

Wenn der Mixbehälter eingesetzt wird, leuchtet das Bedienfeld nicht auf.

1. Das Gerät ist nicht am Strom angeschlossen. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
2. Der Strom ist nicht eingeschalten. Überprüfen Sie, dass der Stromschalter auf "AN" steht.

Motor stoppt plötzlich während des Betriebs.

1. Zu viele Zutaten können dazu führen, dass der Motor ausfällt. Schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie einen Teil der Zutaten und schalten Sie das Gerät wieder ein.
2. Lange Betriebszeiten oder zu viele harte Zutaten können den Schutzmechanismus auslösen, der den Motor stoppt. Lassen Sie den Mixer für 20-45 Minuten ruhen und starten Sie ihn neu.

"ERR" erscheint auf dem Display

1. Steckdose mit unzureichendem Voltzugang. Stellen Sie sicher, dass die zulässige Voltanzahl mit der des Mixers übereinstimmt.
2. Überfüllung des Mixers kann zu einer Fehlermeldung führen. Entfernen Sie die Lebensmittel, lassen Sie den Mixer für 20 Minuten unbenutzt und starten Sie ihn dann erneut.
3. Es wurden zwei Funktionen gleichzeitig aktiviert. Drücken Sie die ON/OFF Taste und starten Sie den Mixer erneut.

Reinigung

DE

Nachdem Sie den Mixvorgang beendet haben, können Sie den Behälter abhängig von den verwendeten Zutaten auf unterschiedliche Weise reinigen.

Sie können den Behälter und den Deckel direkt unter dem Wasserhahn abspülen und ein sauberes Tuch benutzen, um Wasserrückstände abzuwischen.

Stellen Sie den Behälter auf um ihn trocknen zu lassen. Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten auf der Unterseite des Behälters und der Messereinheit.

Sämige oder ölige Rückstände

- Füllen Sie das Mixgefäß mit warmem Wasser und einigen Tropfen Spülmittel und drücken Sie auf IMPULS. Wiederholen Sie diesen Schritt so lange, bis die meisten Rückstände von den Klingen und den Gefäßseiten entfernt wurden.
- Spülen Sie das Mixgefäß und den Deckel unter dem Wasserhahn ab und wischen Sie Wasserrückstände mit einem trockenen Tuch ab.
- Wischen Sie den Sockel mit einem weichen, sauberen Tuch ab. Bitte stellen Sie sicher, dass der Mixer ausgesteckt ist, bevor Sie ihn reinigen!

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 Mixbehälter und drücken Sie die Smoothie-Funktion.

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 Mixbehälter und drücken Sie die Smoothie-Funktion.

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 Mixer und drücken Sie die Smoothie-Funktion.

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 Mixer und drücken Sie die Smoothie-Funktion.

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 Mixbehälter und drücken Sie die Smoothie-Funktion bis zur gewünschten Konsistenz.

Schoko- Erdnuss- Smoothie Bowl

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

Alle Zutaten in den Mixer geben und mithilfe der Smoothie-Funktion bis zur gewünschten Konsistenz mixen.

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 Mixbehälter und drücken Sie die Smoothie-Funktion bis zur gewünschten Konsistenz.

Das Ergebnis danach in eine Schüssel geben und mit der Garnierung verzieren.

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 Mixbehälter und drücken Sie die Smoothie-Funktion bis zur gewünschten Konsistenz.

Piña Colada Iceblocks

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

Alle Zutaten in den Mixer geben und den Smoothie-Modus auswählen. Danach in Eisförmchen füllen und einfrieren.

Ava's Lieblings-Babynahrung

- ½ Knoblauchzehe
- ½ EL Kurkuma
- kleines Stück Ingwer
- ½ Tasse Kartoffeln
- ½ Tasse Süßkartoffeln
- 1 EL Pesto
- Schuss Kokoswasser / Wasser

Kartoffeln und Süßkartoffeln vorkochen. Danach alle Zutaten in den Mixbehälter geben und den Gemüse Mixmodus auswählen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

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 Mixer und verwenden Sie den Impuls Mixmodus, bis Sie das gewünschte Ergebnis erzielt haben.

Backen Sie die Pancakes in einer Bratpfanne heraus und fügen Sie das gewünschte Topping hinzu.

Rohe Tomaten-Suppe

- 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

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und den Obst und Gemüse-Modus wählen.

Aus dem Mixbehälter entnehmen und nach Wunsch in einem Topf 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 Mixer und verwenden Sie den Geschwindigkeitsmodus bis zur gewünschten Konsistenz.

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

Cashewnüsse für 8 Stunden einweichen lassen, dann abtropfen lassen und abspülen. Mit dem Geschwindigkeitsmodus bis zur gewünschten Konsistenz mixen. Die Konsistenz der Milch kann durch Beifügen und Entfernen von Wasser verändert werden.

Vegane Ananas Kokos Eiscreme

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

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und mithilfe des den Geschwindigkeitsmodus bis zur gewünschten Konsistenz mixen.

BIOCHEF ATLAS POWER MIXER GARANTIE

**GARANTIEZEITRAUM: PRIVATGEBRAUCH: 7 JAHRE AUF DEN MOTOR / 10 JAHRE AUF EINZELTEILE /
1 JAHR KOMMERZIELL**

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.VITALITY4LIFE.DE/GARANTIE-REGISTRIERUNG/

DE

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 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 Verkaufswert des Produktes. 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.

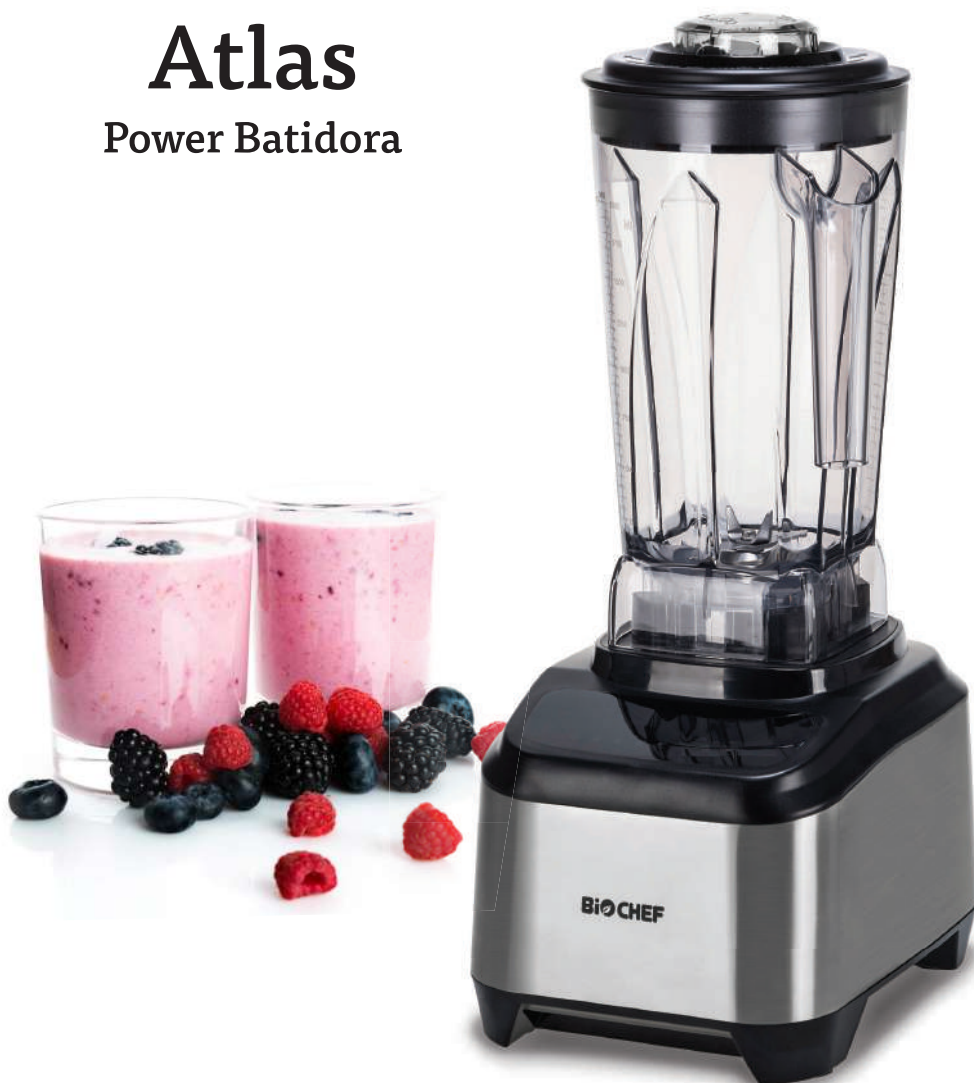
DIE GARANTIE DECKT NICHT AB

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.

Atlas

Power Batidora

ES



MANUAL Y RECETAS

BioCHEF

La información de este manual tiene la finalidad de ayudarle a obtener los mejores resultados de su Batidora BioChef Atlas Power.

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.

Contenido

Precauciones de seguridad	52
Piezas y accesorios	53
Instrucciones de uso	54
Resolución de problemas	57
Limpieza	58
Recetas	59
Garantía	64

Precauciones de seguridad

ES

- ! Lea todas las instrucciones.
- ! Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no moje el cuerpo (motor) con agua u otros líquidos.
- ! La supervisión de un adulto es necesaria cuando el aparato es usado por niños.
- ! 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 del mostrador.
- ! 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 Tapa de la jarra
- 2 Jarra de Tritan™ libre de BPA de 2 litros
- 3 Cuchillas de acero inoxidable japonés
- 4 16 Programas y funciones
- 5 Motor de 1000W sin escobillas
- 6 Bastón manipulador



Instrucciones de Uso

ES

MODO STANDBY

Coloque la jarra sobre la base de la batidora y conecte a una toma de corriente. El botón del indicador se encenderá, lo que significa que la batidora está encendida y lista para ser utilizada.

MODO ACTIVADO

Para activar la batidora a partir del modo Standby, presione el botón  cuando la pantalla LED muestre 0:00. Esto quiere decir que ya puede seleccionar el botón de la función deseada para empezar a utilizar la batidora. Vuelva a presionar el botón  para volver al modo Standby.

MODO OPERATIVO

En el modo activado, pulse el botón de la función que desee y la pantalla LED mostrará el tiempo de la función escogida y la cuenta atrás. Se recomienda utilizar una mano para coger el asa de la jarra mientras se inicia la función, sobre todo cuando se baten frutos secos o ingredientes duros.

PANTALLA

Visualización del tiempo. Por ejemplo, 10:00 significa 10 minutos, 0:35 significa 35 segundos y 1:06 significa 1 minuto y 6 segundos.

Cuando se visualiza "PULS" significa Impulso, "PAUS" significa Pausa y ERR significa Error.

Cuando se visualiza 0:00 significa que la batidora se ha activado o que la operación que se haya realizado ha terminado.

FUNCIONES DE LA BATIDORA

La batidora tiene un total de 16 funciones/botones.

- **On/encender**
- **Off/apagar**
- **Botón de impulsos (PULSE)**
- **8 ajustes de velocidad**
- **5 funciones de menú predeterminadas: smoothie (batido), helado, frutas, verduras, frutos secos y sopas.**
- **Botón de tiempo de +20 segundos.**

Para indicar que la operación ha terminado, sonaran 5 pitidos en todas las funciones (excepto en el botón de impulsos).

El tiempo de operación y la velocidad de las 6 funciones automáticas están predeterminados. Durante la operación, no es posible ajustar la velocidad pero se puede aumentar el tiempo presionando el botón "Time+".

Botón de Impulsos (PULSE)

El botón de impulsos solo se puede poner en marcha, una vez encendida la batidora, al presionarlo DOS veces. Una vez puesto en marcha, la luz de encendido/apagado parpadeará y la luz del botón de Impulsos se iluminará. Al mismo tiempo, la otra luz se apagará y se mostrará en la pantalla la palabra "PULSE". La segunda vez que presione el botón se mostrará en la pantalla el tiempo de operación, empezando por 0:00. Por ejemplo, si el tiempo de operación es 3 segundos, cuando pare, en la pantalla se podrá ver 0:03. Cuando la operación haya terminado, todas las luces se iluminarán excepto la luz del botón de encendido/apagado y la pantalla mostrará 0:00.

El botón de impulsos funcionará tanto tiempo como sea presionado. Use este botón solo para cortas ráfagas de batido. Si se requiere más tiempo de batido use la función o el ajuste variable de 1 minuto.

8 botones de ajuste manual

La velocidad se aumenta de izquierda a derecha y se disminuye de derecha a izquierda. Hay 8 velocidades y el tiempo de operación predeterminado para cada una es de 1 minuto. Para obtener su textura deseada, puede detener el funcionamiento de la batidora o incrementarlo presionando el botón +20.

Durante la operación, puede ajustar la velocidad presionando los botones uno por uno o deslizando el dedo por encima directamente. Si usa el modo de ajuste manual, por favor asegúrese de hacer funcionar la batidora a baja velocidad durante 5 segundos y luego aumente la velocidad de forma gradual.

Las velocidades para las funciones automáticas están predeterminadas y, por lo tanto, la función de ajuste de velocidad manual no se puede utilizar en las funciones automáticas.

Botón de funciones automáticas



BOTÓN DE SMOOTHIES

Esta función está diseñada para hacer todo tipo de smoothies / batidos deliciosos. La velocidad y el tiempo de operación están preestablecidos para hacer el mejor smoothie. El tiempo predeterminado es 1 minuto. Si se utiliza más de 400g de helado, es mejor utilizar el tapón de bloqueo.

BOTÓN DE HELADOS

Esta función está diseñada para hacer todo tipo de helados. La velocidad y el tiempo de operación están preestablecidos. El tiempo predeterminado es 1 minuto y 30s. Si se superan los 300g de helado es mejor utilizar el tapón de bloqueo para ayudar a mezclar los ingredientes.

BOTÓN DE ZANAHORIAS, VERDURAS Y FRUTA

Esta función está diseñada para hacer zumos de zanahoria, fruta y otras verduras de temporada. La velocidad y el tiempo de operación están preestablecidos. El tiempo predeterminado es 1 minuto y 30s.

BOTÓN DE SOPAS O CREMAS

Esta función está diseñada para cocinar sopas y cremas sabrosas. La velocidad y el tiempo de operación están preestablecidos. El tiempo predeterminado es de 8 minutos.

BOTÓN DE FRUTOS SECOS Y GRANOS

Esta función está diseñada para moler todo tipo de frutos secos, semillas, granos y comida dura. La velocidad y el tiempo de operación están preestablecidos. El tiempo predeterminado es de 35s. También puede ajustar la velocidad de forma manual, gradualmente de menos a más.

CONSEJOS ESPECIALES

- Las 5 funciones anteriores son automáticas.
- Puede decidir aumentar el tiempo según la cantidad de alimento y el gusto.
- Si desea suspender la función en uso, puede presionar el botón de la función de nuevo y la pantalla indicará "PAUS". Seguidamente la pantalla alternará el tiempo restante y la palabra "PAUS". Puede añadir ingredientes durante el periodo de pausa. Si quiere reiniciarlo, simplemente presione el botón de nuevo. La palabra "PAUS" desaparecerá y la batidora continuará funcionando durante el tiempo restante.
- Si quiere detener la función en uso puede, directamente, presionar el botón On/Off.

Ajuste de tiempo +20s

Cada vez que presione el botón se añadirán 20 segundos al tiempo de operación. El límite de esta función es 10 minutos.

El tiempo de operación para todas las funciones, excepto para la función de impulso, puede aumentarse una vez esté en funcionamiento. Bajo el modo de activado, si se presiona este botón una vez la batidora funcionará durante 20

segundos a la "Velocidad H". Durante la operación también puede presionar el botón varias veces para aumentar el tiempo total.

Esta función se puede utilizar con cualquier otra función excepto la de impulsos.

Para las funciones automáticas, si se aumenta el tiempo de operación, la velocidad se mantendrá a la predeterminada para esta función. Por ejemplo, si el tiempo predeterminado para un batido es 1 minuto y el tiempo añadido es de 20 segundos, la velocidad de estos 20 segundos será la misma que la predeterminada en el primer minuto.

ES

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.

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.

La pantalla muestra "ERR"

1. Escasez de voltaje. La potencia es insuficiente para la batidora. Asegúrese de que la fuente de alimentación sea la correcta.
2. Añadir demasiada comida provoca que la corriente de trabajo vaya más allá que el máximo predeterminado. Quite un poco de comida, deja reposar la batidora durante unos 20 minutos y reinicia.
3. Se han apretado dos botones a la vez. Apriete el botón ON/OFF para reiniciar la batidora.

Limpieza

Después de usar la batidora, puede limpiar la jarra de varias maneras dependiendo de los ingredientes que haya utilizado.

ES

Puede enjuagar la jarra y la tapa directamente debajo del grifo y usar un trapo limpio para retirar el líquido restante.

Siempre deje la jarra boca arriba para que se seque. Procure que la parte inferior que conecta con el motor no entre en contacto con agua.

Residuo espeso o aceitoso

- Vierta agua tibia con unas gotas de detergente líquido para platos y seleccione el botón de pulsaciones. Repita hasta que la mayor parte del residuo haya sido retirado de alrededor del ensamblaje de las cuchillas y de los lados de la jarra
- Enjuague la jarra y la tapa debajo del grifo directamente y retire el líquido residual con un trapo seco.
- Limpie la base con un trapo limpio y suave. ¡Asegúrese de que la batidora esté desenchufada antes de limpiarla!

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 la función smoothie.

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 la función smoothie.

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 la función smoothie.

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 la función smoothie.

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 Pulse (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 Pulse (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 Pulse (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 cda. de miel
- 5 cubitos de hielo (opcional)

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

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 la función smoothie. 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 Pulse (pulsaciones) hasta obtener la consistencia deseada.

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

Papilla de Ava

- ½ diente de ajo
- ½ cda. de cúrcuma en polvo
- 1 trozo pequeño de jengibre
- ½ taza de patata
- ½ taza de boniato
- 1 cda. de pesto
- ¼ de taza de agua de coco o agua

Sancoche la patata y boniato.

Coloque todos los ingredientes en la jarra y seleccione la función Verduras hasta obtener la consistencia deseada.

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 la función Verduras.

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 cdta. de miel
- 1 vaina de vainilla (o 1 cda. de extractor de vainilla)
- 1 cdta. de canela en polvo

Deje los anacardos en remojo durante 8 horas. Aclare los añacardos y añada con el resto de ingredientes en la jarra. Utilice la función Velocidad 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 utilice la función Velocidad hasta obtener la consistencia deseada.

ES

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 utilice la función Velocidad hasta obtener la consistencia deseada.

BATIDORA BIOCHEF ATLAS POWER GARANTIA

PERÍODO DE GARANTÍA: 10 AÑOS EN EL MOTOR / 7 AÑOS EN LAS PIEZAS / 1 AÑO USO COMERCIAL

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.VITALITY4LIFE.ES/REGISTRA-LA-GARANTIA EN UN PLAZO DE 30 DÍAS DESDE LA COMPRA.

ES

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

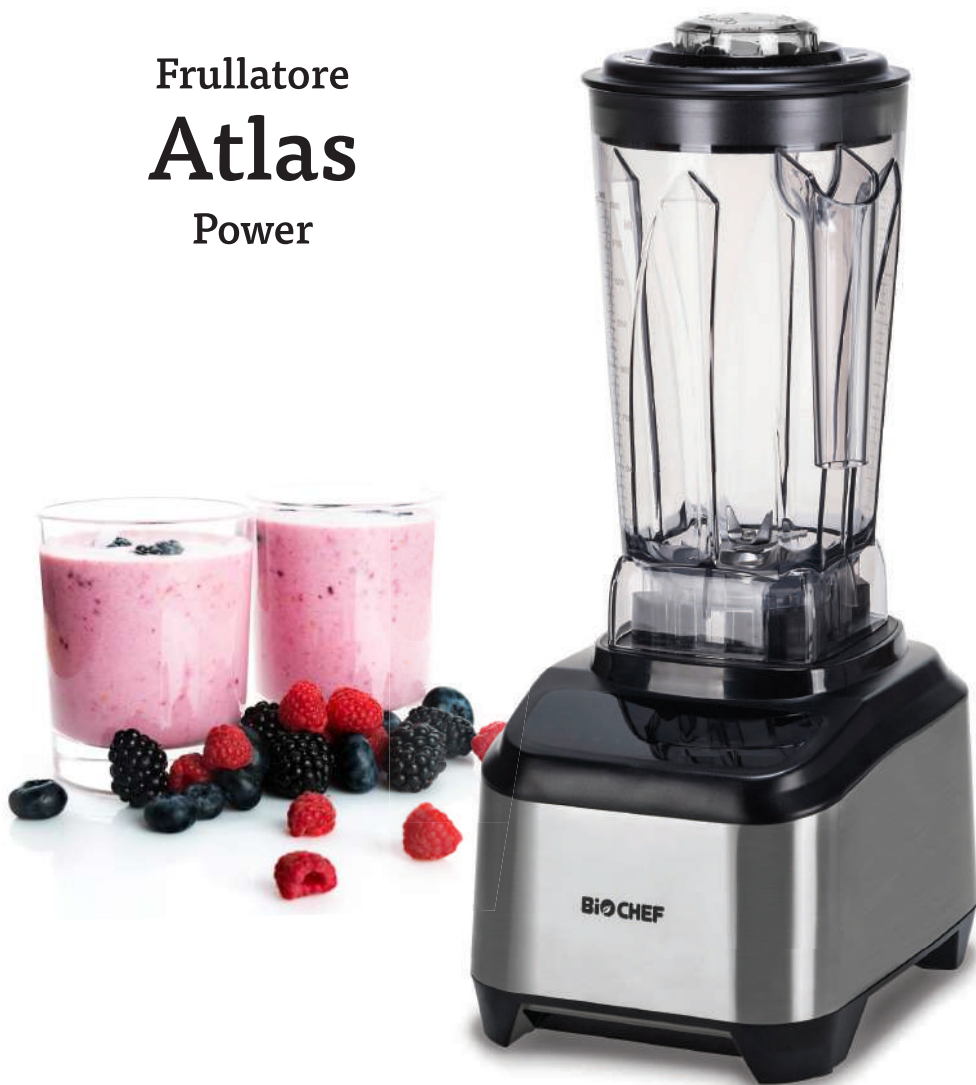
del servicio de garantía.

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.

Frullatore
Atlas
Power



IT

MANUALE DI UTILIZZO

BiOCHEF

Le informazioni presenti in questo manuale sono pensate per aiutarti ad ottenere i migliori risultati dal tuo frullatore BioChef Atlas Power. Ti preghiamo di leggere e seguire queste istruzioni e precauzioni prima dell'uso.

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

Contenuti

Precauzioni di sicurezza	68
Parti ed accessori	69
Istruzioni per l'uso	70
Risoluzione dei problemi	73
Pulizia	74
Ricette	75
Garanzia	80

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 resetterà 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



IT

- | | |
|--|--|
| 1 Coperchio caraffa e tappo con sfiato | 4 16 programmi preimpostati |
| 2 Caraffa da 2 litri Tritan™ senza BPA | 5 Motore brushless (senza spazzole)
da 1000 W |
| 3 Lame in acciaio inossidabile
giapponesi | 6 Stantuffo |

Istruzioni d'uso

IT

MODALITÀ STANDBY

Metti la caraffa sulla base del frullatore, collega il cavo d'alimentazione ed il pulsante indicatore s'illuminerà. Ciò significa che il frullatore è acceso ed è pronto per l'uso

MODALITÀ ATTIVATA

Per attivare il frullatore dalla modalità standby, premi una volta il pulsante d'accensione ed il LED mostrerà 0:00. Ciò significa che potrai selezionare la funzione desiderata per accendere il frullatore; Tocca nuovamente il pulsante d'accensione ed il frullatore rientrerà in modalità Standby.

MODALITÀ OPERATIVA

In modalità attivata, premi il tasto della funzione desiderata ed il LED visualizzerà la durata della funzione scelta ed il conto alla rovescia fino a zero. È sempre meglio usare una mano per tenere la maniglia della caraffa all'inizio del funzionamento, in particolare quando si frullano noci o ingredienti più duri.

SCHERMO

Visualizzazione durata. Per esempio, 10:00 significa 10 minuti, 0:35 significa 35 secondi e 1:06 significa 1 minuto e 6 secondi.

"PULS" significa impulso, "PAUS" significa pausa ed "ERR" significa errore. La dicitura 0:00 significa che il frullatore è attivato o che la funzione operativa è terminata.

FUNZIONI DEL FRULLATORE

Il frullatore ha un totale di 16 funzioni / pulsanti.

- **On/Off**
- **Impulso (Pulse)**
- **8 impostazioni di velocità variabile**
- **5 funzioni preimpostate – frullato, gelato, frutta e verdura, noci e zuppa.**
- **Pulsante +20 secondi di durata**

Tutte le funzioni (tranne il pulsante Pulse) emetteranno 5 segnali acustici al termine dell'operazione.

La durata e la velocità delle 5 funzioni automatiche sono preimpostate. Durante il funzionamento, la velocità non può essere regolata ma è possibile aumentarne la durata premendo il pulsante "+20".

Pulsante Pulse

La funzione ad impulso può essere avviata solo quando la premi DUE VOLTE non appena il frullatore è attivato. La prima pressione è per attivare questo pulsante. Una volta attivato, la luce On/Off lampeggerà e la luce d'impulso s'illuminerà. Nello stesso momento la luce si spegnerà e lo schermo mostrerà la dicitura "PULS". La seconda pressione lo farà partire e lo schermo mostrerà la durata del funzionamento che partirà da 0:00. Per esempio, se il tempo di funzionamento è di 3 secondi, quando si arresta, lo schermo mostrerà 0:03. Una volta completata la funzione, tutte le luci saranno luminose tranne quella del pulsante On/Off e lo schermo mostrerà 0:00.

Il tempo di funzionamento effettivo del PULSE è determinato dalla durata della "pressione" sul pulsante della funzione ad impulso.

Utilizza questo pulsante solo per brevi accelerazioni di miscelatura. Per periodi di miscelazione più lunghi, seleziona una funzione o le impostazioni di velocità variabile di 1 minuto.

8 impostazioni di velocità variabile

Aumenta la velocità da sinistra a destra e diminuiscila da destra a sinistra. Sono disponibili 8 velocità e la durata preimpostata di funzionamento per ciascuna velocità è di 1 minuto. Per la consistenza desiderata, calore (zuppa) o preferenze di miscelazione, potrai scegliere di terminare dopo 1 minuto o aumentare il tempo di miscelazione con il pulsante +20.

Durante il funzionamento, puoi regolare la velocità toccando i pulsanti uno alla volta o scorrervi direttamente. Nella modalità d'impostazione manuale, assicurati che il frullatore funzioni a bassa velocità per 5 secondi, quindi aumenta gradualmente la velocità.

Le velocità per le funzioni automatiche sono preimpostate, il che significa che questa funzione d'impostazione manuale della velocità non può essere utilizzata insieme ad una automatica

Pulsanti funzione automatica



PULSANTE FRULLATO (SMOOTHIE)

Questa funzione è progettata per preparare deliziosi frullati. La velocità e la durata di funzionamento sono state preimpostate per ottenere frullati perfetti. La durata preimpostata è di 1 minuto. Se stai usando più di 400 g di ghiaccio, è una buona idea usare uno stantuffo.

PULSANTE GELATO

Questa funzione è progettata per la preparazione di gelati. La velocità e la durata di funzionamento sono state già preimpostate ad 1 minuto e 30 secondi. Se gli ingredienti pesano più di 300 g, usa lo stantuffo per semplificare il processo di miscelazione..

PULSANTE FRUTTA E VERDURA

Questa funzione è progettata per preparare frullati di frutta e verdura. La durata è preimpostata ad 1 minuto e 30 secondi.

PULSANTE ZUPPA

Questa funzione è progettata per preparare una varietà di zuppe. La durata preimpostata è di 8 minuti.

PULSANTE NOCI E GRANAGLIE

Questa funzione è progettata per macinare tutti i tipi di noci, granaglie, semi e cibi duri. La velocità e la durata di funzionamento sono state già preimpostate a 35 secondi. In alternativa, puoi regolare manualmente la velocità da bassa ad elevata secondo gli ingredienti.

CONSIGLI SPECIALI

- Le 5 funzioni sopracitate sono automatiche.
- Puoi scegliere d'aumentare la durata secondo la quantità di cibo ed i risultati desiderati.
- Se desideri sospendere il funzionamento, puoi premere nuovamente questo pulsante e lo schermo mostrerà la dicitura "PAUS". Ciò significa che il frullatore è stato messo in pausa. Dopodiché, lo schermo visualizzerà alternativamente il tempo rimanente e "PAUS". Puoi aggiungere altri ingredienti durante questo periodo di pausa. Se vuoi riavviarlo, dovrai semplicemente toccare nuovamente il pulsante e la dicitura "PAUS" sparirà. Così facendo il frullatore continuerà a funzionare per il tempo restante.
- Se desideri interrompere il funzionamento, puoi premere direttamente il pulsante On/Off.

Impostazione della durata +20 secondi

Ogni pressione aumenterà il tempo di funzionamento di 20 secondi. Il limite di durata massima per questa funzione è di 10 minuti.

La durata di funzionamento per tutte le funzioni tranne quella PULSE può essere aumentata una volta avviato il frullatore. In modalità attivata, premendo una sola volta questo pulsante il frullatore funzionerà per 20 secondi a "Velocità H".

Questa funzione può essere usata insieme a qualsiasi altra funzione tranne "Pulse".

Per le funzioni automatiche, la velocità operativa per la durata aumentata è la stessa di quella finale preimpostata per questa funzione. Per esempio, la durata preimpostata per la funzione Smoothie è di 1 minuto e la durata aumentata è di 20 secondi.

IT

Risoluzione dei problemi

La caraffa è sulla base ma il pannello di controllo non si accende.

1. Non è collegato alla corrente elettrica. Ricollega il cavo alla presa di corrente.
2. Elettricità non attivata. Controlla che l'interruttore sia sulla posizione ON.

Il motore si ferma improvvisamente durante il funzionamento.

1. Troppo cibo potrebbe causare l'arresto del motore. Spegni. Rimuovi parte del cibo e riaccendi.
2. Lunghi periodi di funzionamento o l'aggiunta di cibi troppo duri possono innescare il meccanismo di protezione causando il blocco del motore. Lascia riposare il frullatore per 20 - 45 minuti e riprova.

Mostra 'ERR'

1. Mancanza di tensione elettrica. La tensione d'alimentazione è insufficiente per il frullatore. Assicurati che l'alimentazione elettrica sia corretta.
2. L'aggiunta di troppo cibo potrebbe portare la corrente di funzionamento oltre il massimo preimpostato. Lascia riposare il frullatore per 20 - 45 minuti e riprova.
3. Premere accidentalmente due pulsanti contemporaneamente. Premi il pulsante ON/ OFF e riavvia il frullatore.

Pulizia

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

Puoi risciacquare la caraffa ed il coperchio direttamente sotto l'acqua ed usare un panno pulito per eliminare l'acqua residua.

IT

Metti sempre la caraffa in posizione verticale quando la lasci ad asciugare. Cerca di non fare entrare in contatto la parte inferiore dell'albero motore con dei liquidi.

Residuo denso o oleoso

- Versa acqua calda con alcune gocce di detersivo per i piatti e seleziona il pulsante impulso. Ripeti fino a quando la maggior parte dei residui è stata rimossa dal gruppo lama e dai lati della brocca.
- Risciacqua la caraffa e il coperchio direttamente sotto il rubinetto ed elimina l'acqua residua con un panno asciutto.
- Pulisci la base con un panno asciutto e morbido. Assicurati che il frullatore sia scollegato prima della pulizia!



IT

Ricette

Sfoggia la 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 tutti gli ingredienti nella caraffa e seleziona la modalità frullato.

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 tutti gli ingredienti nella caraffa e seleziona la modalità frullato.

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 tutti gli ingredienti nella caraffa e seleziona la modalità frullato.

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 tutti gli ingredienti nella caraffa e seleziona la modalità frullato.

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'acai
- 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 tutti gli ingredienti nella caraffa e mescola usando la modalità frullato fino alla consistenza desiderata.

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 tutti gli ingredienti nella caraffa e seleziona la funzione frullato. Versa il tutto negli stampi per il ghiaccio e congela.

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.

La pappa preferita di Ava

- ½ spicchio d'aglio
- ½ cucchiaino di curcuma
- Un pezzettino di zenzero
- 115 g di patate
- 75 g di patate dolci
- 1 cucchiaio di pesto
- Un goccio d'acqua di cocco o acqua

Sbollenta le patate e le patate dolci. Metti tutti gli ingredienti nella caraffa e mescola usando la modalità verdura fino a raggiungere la consistenza desiderata.

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 tutti gli ingredienti nella caraffa e miscela usando la modalità verdura.

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

Metti a bagno gli anacardi per 8 ore, scolali e risciacquali bene. Miscela usando la modalità di velocità variabile fino a raggiungere la consistenza desiderata. Regola la consistenza del latte aggiungendo o togliendo 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 cucchiaini di gocce di cioccolato
- Un pizzico di sale
- Un pizzico di spirulina (opzionale)

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

IT

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 tutti gli ingredienti nella caraffa e miscela usando la modalità di velocità variabile fino a raggiungere la consistenza desiderata.

GARANZIA FRULLATORE BIOCHEF ATLAS POWER

PERIODO DI GARANZIA: 10 ANNI SUL MOTORE / 7 SULLE PARTI / 1 ANNO COMMERCIALE

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 WARRANTY.VITALITY4LIFE.COM 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:

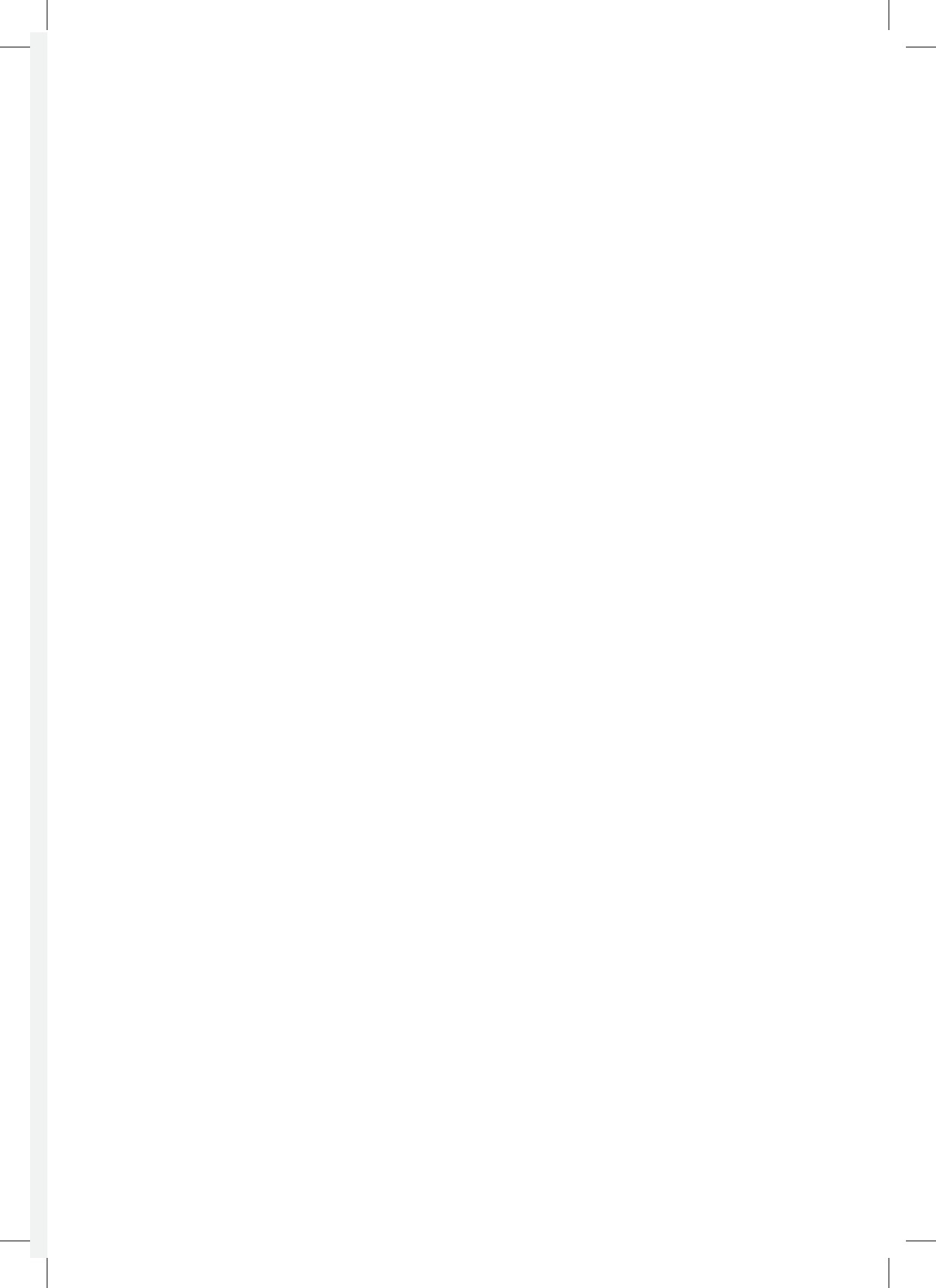
1. Se il prodotto mostra un difetto durante il normale uso domestico, entro il periodo di garanzia; decideremo, a nostra discrezione, se riparare o sostituire il prodotto o la parte difettosa gratuitamente. Il prodotto dovrà essere spedito via posta assicurata ed in un imballaggio adeguato presso il 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
- 8.

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

