

Atlas

Slow Juicer



USER MANUAL AND RECIPES

BIOCHEF

EN

ENGLISH 3

FR

FRANÇAIS 23

DE

DEUTSCH 43

ES

ESPAÑOL 65

The information in this manual is intended to help you to get the best results from your BioChef Atlas Slow Juicer. 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
Assembly Instructions	6
Operating Instructions	7
Troubleshooting	9
FAQs	11
Cleaning	14
Recipes	16
Warranty	21

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 operate appliance with a damaged cord or plug.
- ! The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause damage and will void warranty.
- ! Do not let cord hang over edge of counter.
- ! Make sure the motor has stopped completely before disassembling.
- ! Do not put your fingers or other objects into the juicer while it is in operation. If food becomes lodged in the opening, use the provided food plunger to push it down or press the button into reverse mode. If ingredients are still lodged in the juicing drum, turn off and disassemble to remove remaining food. You may need to cut produce smaller, or feed ingredients slower into the chute to prevent this.

Parts and Accessories

EN



- 1 Hopper and Feeding Chute
- 2 Bowl (drum)
- 3 Motor Base

- 4 Spinning Basket
- 5 Fine & Coarse Strainers
- 6 Auger
- 7 Tamper

- 8 Silicone Cover
- 9 Pulp Container
- 10 Juice Container
- 11 Cleaning Brush

Assembly Instructions



Step 1

If a silicone cover is not already fitted, place one over spindle as shown.



Step 2

Ensure the yellow pulp plug at the base of the bowl has been inserted firmly into the outlet. Place the bowl onto the base.



Step 3

Place the desired strainer into the spinning basket and then place these into the bowl, aligning the triangle on the strainer with the triangle on the bowl.



Step 4

Insert auger into strainer/spinning basket. Wind clockwise until it is sitting firmly in the bowl.



Step 5

Align the open yellow triangles on the hopper and twist the hopper clockwise until the lock position.



Operating Instructions

EN

Press the power switch into the ON position. Insert ingredients into the feeding chute individually. For best results add ingredients at an even, slow pace to ensure maximum extraction is achieved.

CHOOSE YOUR STRAINER



Fine Strainer

The holes of the fine strainer are smaller and produce a more pulp free juice. Use this strainer when making juice with hard fruits and vegetables or ingredients high in fibre.



Coarse Strainer

The bigger holes in the strainer produce thicker juice. Use this strainer for soft fruit such as strawberries, kiwi fruit, citrus and tomatoes.

REVERSE FUNCTION

If you notice any ingredients have become stuck or are refusing to move use the tamper to gently push ingredients downwards. The reverse switch is specifically for this reason. Press the reverse switch down for 3-5 seconds and repeat 2-3 times if necessary.

Once the auger has come to a complete stop press the forward switch to continue.

JUICE OUTLET CAP

Close the juice outlet cap to mix your juice inside your juicer. Open the juice outlet cap to dispense as required into the juice container.

CARING FOR THE SILICONE PULP PLUG

It is important to ensure that the pulp plug is always closed before juicing. When you are cleaning the juicing drum (bowl) gently unplug the seal and rinse under water.

Replace the seal after cleaning so your juicer is ready to use next time.

SILICONE COVER

Ensure the silicone cover is fitted prior to use. It is another measure to ensure that the motor is sealed from any juice overspill.

Clean after use by removing it from the motor base.



Troubleshooting

My juicer does not operate when the switch is in the ON position

1. Make sure the power cord is properly secured into the power source and that the switch is turned to the 'ON' position.
2. Check that the hopper is assembled correctly.
PLEASE NOTE: If the hopper has not been securely locked in place with the arrows aligning, the appliance will not work for safety reasons. This is due to a magnetic safety strip located inside the hopper which must align with the matching magnetic strip inside the base.
3. Check the appliance has been assembled according to the instructions in this manual.

My juicer has stopped during operation

1. Reverse / REV to unwind any fibre that is caught around the auger.
2. If your juicer has stopped during operation, please check that the hopper is correctly aligned with the base. If the alignment shifts during operation the juicer will stop.
3. Turn your juicer off, reset the hopper and you should be able to continue.
PLEASE NOTE: The BioChef Atlas Slow Juicer has an automatic motor cut off safety feature that will activate if the juicer is overloaded. This has been designed to help prevent accidental damage and to help extend the life of the machine.
4. To reset your juicer take off the hopper lid and remove any ingredients in the juice bowl.

The hopper will not open

The hopper opens in an anti-clockwise way. If the hopper will not open easily, try the following:

1. Allow your BioChef Atlas Slow Juicer to run without adding more ingredients before turning off and attempting to remove the hopper.
2. Switch your juicer into reverse for a few moments to help dislodge any remaining ingredients around the auger and feeding chute of the hopper.

PLEASE NOTE: The auger turns in a clockwise direction which is opposite of the hopper. This may cause an unintentional tightening of the hopper and result in difficulty releasing the hopper from the juicing bowl.

3. After you have fed the last ingredients into the hopper, let it run until all the juice and pulp has run through the machine. Pour one or two glasses of water down the hopper to flush out much of the left over pulp.
4. Lift off the entire juicing section before trying to separate.

The bowl shakes when squeezing

A slight shaking of the motor while in operation is completely normal. Variations beyond this depend on the fibre content of the ingredients. Hard or tough ingredients such as carrot and beetroots may cause the bowl to shake more than soft and juicy ingredients.

My juice is a little pulpy, how can I fix this?

1. Make sure the yellow silicone plug is fully inserted into its slot. This part is removable to assist with cleaning but is often not reinserted correctly. It acts as a pressure point to ensure that the pulp is ejected from the pulp tube.
2. The outlet can sometimes get blocked if ingredients are fed too quickly into the juicer. Please try slowing down the rate at which you insert produce into the juicer.
3. Try cutting ingredients into smaller pieces (3 to 5cm) so the vertical auger will be able to fully crush and process before the next ingredient is fed in.
4. Fresh and refrigerated ingredients will have firmer fibres and greater water content and will be less pulpy in constitution.
5. Over time, the silicone spinning basket blades may become blunt. Please contact the Customer Care Centre or website for ordering replacement parts.



FAQs

Do I need to refrigerate fruits and vegetables before juicing them?

Apart from tasting better when juiced, refrigerated fruits and vegetables will provide a higher yield of juice than room temperature produce. This is because the fibre in refrigerated produce is firmer when chilled and consequently provides more juice when crushed compared to softer or warmer fruits and vegetables, which may also be in a partial stage of dehydration (losing water content).

What's the best way to prepare fruits, vegetables and leafy greens for juicing in the BioChef Atlas?

VEGETABLES

We recommend preparing your vegetables by cutting them into pieces that will simply fall through the feeding chute without assistance.

FRUITS

We recommend preparing your fruits by cutting them into pieces that will simply fall through the feeding chute without assistance. We recommend removing skins from most citrus fruits although one third of the skin of lemons and limes may be left on.

LEAFY GREENS

Roll leaves into parcels and then fold them in half, ensuring that the parcels will simply fall through the feeding chute without assistance. You may notice with some leafy greens that they can cause the BioChef Atlas to clog. This can be remedied by adding a few pieces of carrot or other fibrous vegetables, which will help to push through the leafy green material. Also, wet leaves will not pass through the juicer as well as drier leaves, so when washing produce, pat dry with a kitchen towel before inserting into the BioChef Atlas. The vertical crushing and squeezing mechanism of the juicer means that the smaller you cut the pieces before you feed them into the shoot, the less likely that the fibres will become tangled around the internal mechanism. For best results cut your ingredient into 3 - 5cm pieces.

What are the best apples for juicing?

We find that fresh and chilled green apples are the best. Nutritionally, green apples contain various antioxidants, are a good source of vitamin C and are considered to be able to prevent the formation of gall stones in the bladder and help remedy liver and kidney disorders.

Do I need to peel citrus for juicing?

We recommend peeling the skin from mandarins, oranges and grapefruit prior to juicing as the skin has a bitter taste and this will transfer through to the juice. The skin of lemons and limes do not have this bitter flavour and as such can be juiced. Leave about one third of the skin of lemons and limes on.

What can I juice with a BioChef Atlas and what should I avoid?

The BioChef Atlas can juice just about all types of fruits and vegetables. It is not a food processor so do not place any of the following in the juicer:

- hard coconut fibre – soft, young flesh is ok
- seeds
- unsoaked/roasted nuts
- legumes
- sugar cane
- frozen ingredients
- fish or meat
- liquorice root or other woody materials
- dried herbs and spices
- stone fruit with stones in
- olives

Can I make soy, nut and rice milk?

Yes you can easily make nut milk using your juicer, simply refer to the Recipes section for instructions.

Can I grind seeds, grains or legumes with the BioChef Atlas?

No. The BioChef Atlas is not a grinder and using this machine as such will void the warranty.

Can the BioChef Atlas make cold press olive oil?

No. This is a different process to juicing and requires different machinery.

Can I re-juice the discarded pulp in order to get more juice?

The BioChef Atlas is very effective at extracting high yields but some users may put through the discarded pulp again to try and gain more juice yield. The results vary from different ingredients so feel free to experiment. Try mixing the pulp with blended fruits to make fruit roll ups. We recommend a BioChef food dehydrator for this.

Is the BioChef Atlas suitable for commercial environments?

We recommend the juicer does not run for more than 30 minutes at a time. Therefore, if using in a commercial environment we would advise operating two or three juicers intermittently. Please note that the BioChef Atlas Juicer does not have a commercial warranty and so use of the machine in a commercial setting is at the discretion of the owner. You could also make a larger quantity of a base juice such as carrot or orange and then add specific ingredients as listed on your menu.

How long can I keep the juice before the nutritional integrity has depleted?

There's no specific answer to this as there are too many variables based on the type of produce and storage method. When storing juice, refrigerate in a glass airtight jar or bottle for best results. This storage method will usually help retain the nutritional integrity of your juice for up to 48 hours.

Can I buy spare parts for my juicer?

Yes, simply contact your local service provider (details located in rear of manual) or order online on our website.

Cleaning

The BioChef Atlas parts are dishwasher-safe (top shelf). For best results, rinse prior to placing into the dishwasher to remove any stubborn fibres.

You can rinse your juicer easily after use by closing the juice outlet cap, and running water through the juicer. Simply open the juice outlet cap to flush the water through.

If hand-washing simply rinse under water, and use the cleaning brush to scrub any tough fibres. If you are in a hurry, simply leave the parts soaking in water so the fibres remain soft and pliable.

We recommend soaking your parts in a solution of bi-carb soda, water and white vinegar or lemon juice once per month or on occasion. This does a great job of removing any juice stains or residue that may build up over time.

EN

Recipes

View our complete recipe collection online
www.biochef.kitchen/recipes



JUICES

Green Juice

Servings: 4

- 1 small bunch curly kale roughly chopped
- 1 lemon peeled and quartered
- 1 inch ginger peeled
- 1 cucumber cut into long strips
- 2 granny smith apples cored and sliced
- 4 celery stalks

Green juices are rich in chlorophyll in its natural state – the way nature intended.

One of chlorophyll's most important functions is the oxygenation of the bloodstream. It is necessary for health to select foods that feed rather than rob the body of oxygen.

Without sufficient oxygen in the blood, we are prone to develop symptoms of low energy, sluggish digestion and metabolism, leading to deterioration in vitality and an increase in the onset of disease.

The addition of limes and apples to green juices greatly assist to make juices more tolerable to the palate.

Ginger Zinger

Servings: 3

- 2 medium apples
- 5 carrots
- ½ inch fresh ginger
- ¼ lemon (peel removed to avoid bitterness)

Pineapple Pick-Me-Up

Servings: 4

- 3 medium carrots
- ½ small, ripened pineapple (peeled, cored, and cut in quarters)
- 1 orange (peel removed)

Immune Booster

Servings: 1 cup

- 1-3 cloves of garlic
- 1 inch fresh ginger
- 1 bunch of rainbow carrots (can substitute for any carrots), tops removed

This healing juice is a great remedy for that cold that just won't go away. Carrots are a good source of vitamin C, vitamin B complex, potassium, iron and sodium which all work to boost the immune system and improve liver function. Raw garlic is a natural anti-microbial anti-inflammatory and powerful tool for boosting the immune system.

Mocktail Mojito

Servings: 3

- 1 small bunch mint
- 1 small bunch parsley
- 1 lime (peel removed)
- 1/2 inch fresh ginger
- 2 cucumbers
- 1 green apple

Savoury Gazpacho

Servings: 1 - 2

- 4 ripened plum tomatoes
- 1 large cucumber
- 2 stalks celery
- 1 red bell pepper
- ¼ small red onion
- 2 cups fresh parsley (leaves and stems roughly chopped and packed)
- 1 lime (peel removed)

Tomatoes are a great alkaliser when consumed without sugars or starches. Beetroot is a great blood builder. Celery improves digestion. Red Capsicum is good for skin, hair and nails. Cucumber is a natural diuretic. Parsley is high in minerals including potassium.

SWEET TREATS

What a wonderful way to use excess fruit by freezing and making delicious ice creams and sorbet style desserts. Freeze fruit without skins, stones or seeds and cut into pieces that fit into the feeding chute. Remove frozen fruit from the freezer 5-10 minutes before you plan to use them so the hard ice crystals have melted. Mixing frozen banana with other fruits will give a creamy consistency.

Coco Mango Icecream

- 2 frozen mangos
- 2 frozen bananas
- ½ cup fresh coconut flesh cut into pieces
- ½ cup frozen pitted dates

Alternate all ingredients into the feeding chute and mix well. You may refreeze this nutritious, delicious treat.

Maca Fruit Icecream

- 2 cups frozen fruit such as strawberry, mango or pineapple
- 3 frozen bananas
- ½ cup soaked and drained macadamias
- 1 tsp natural vanilla essence

Alternate the fruit, bananas and macadamias. Quickly stir in the vanilla and enjoy.

Blueberry Spider

- 3 oranges (peeled)
- ¾ cup frozen blueberries
- ½ frozen banana

Juice the oranges and fill 2 glasses, then make a blueberry-banana ice cream by letting the frozen fruit run through the machine. Take 2 ice cream scoops and place them gently into the orange juice and serve immediately.

OTHER RECIPES

Soy, Rice & Nut Milks

Soak soybeans, rice and/or nuts in filtered water for a minimum of 8 hours, water should cover them completely. Rinse thoroughly until water runs clear and drain.

Feed the mixture into the chute simultaneously with the same volume of filtered water. We recommend using the fine strainer for smoothest results. For creamier results use less water, or for a thinner milk, increase the amount of water. This works best using a large spoon and scooping the mixture from a container.

Keep the juice outlet cap closed to pre-mix the milk. To reduce sediment, place a sieve over the collection bowl or strain through a muslin cloth.

If using soybeans, the resulting mixture can be used to make tofu.

For flavoured milks, try the following ideas:

- add berries, banana and other fruits
- add a small amount of salt and/or sweetener eg; raw honey or maple syrup
- add vanilla and a pinch of cumin, nutmeg, cinnamon or cardamom.

Tofu Recipe

- Add a small amount of salt to soy juice if you haven't already and boil while stirring continuously.
- Add the curdling agent (coagulant) to the boiled soy juice and let stand for 4-5 minutes while it curdles.
- Remove the excess water by squeezing it with clean, food-grade muslin.

BIOCHEF ATLAS SLOW JUICER WARRANTY

WARRANTY PERIOD: DOMESTIC – LIFETIME ON MOTOR & 5 YEARS ON PARTS

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.

EN

LOGGING A WARRANTY CLAIM

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

1. Contact your local Vitality 4 Life Service Centre with the following details:
 - Your warranty details including name, email and phone number
 - Product name and model number
 - Product serial number, found on the rating label of the product
 - Explanation of how the damage occurred
 - Photos of the damage or issue is highly beneficial to expediting your claim
2. Vitality 4 Life will assess your claim and respond within 24-48 hours.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. Vitality 4 Life will contact you with a quote prior to undertaking any service work outside of the warranty coverage.
7. Typical turn-around times to address warranty claims can be between 10-14 business days, plus shipping, depending on location and type of damage or warranty claim.

TERMS OF PRODUCT WARRANTY COVERAGE

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

1. If the BioChef Product exhibits a defect while in normal domestic use, within the warranty period; we will, at our option, either repair or replace the BioChef 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.
2. 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.

3. Do not send the product back to the Service Centre without a Return Authorization Form.
4. 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.
5. In the event that warranty parts or products are provided, the customer must cover the related shipping costs to receive goods.
6. 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.
7. (Australia only) Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

WARRANTY DOES NOT COVER

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



Extracteur de Jus Atlas



MANUEL D'UTILISATION ET RECETTES

BIOCHEF

Les informations contenues dans ce manuel sont destinées à vous aider à obtenir les meilleurs résultats avec votre extracteur de jus BioChef Atlas. 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	26
Pièces et Accessoires	27
Instructions d'assemblage	28
Instructions d'utilisation	29
Problèmes de Fonctionnement	31
Questions Fréquentes	33
Entretien	36
Recettes	37
Garantie	42

Mesures de Sécurité et Précautions D'emploi

- ! Lisez toutes les instructions
- ! Afin d'éviter et de vous protéger contre un risque de choc électrique, ne jamais immerger la base du moteur dans l'eau ou autre liquides
- ! Une surveillance étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé par des enfants
- ! Débranchez la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage et avant de le nettoyer.
- ! Eviter de toucher les parties mobiles
- ! N'utilisez pas l'appareil si le cordon électrique et/ou la prise sont endommagés.
- ! L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie.
- ! Ne laissez pas le cordon suspendu sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail.
- ! Assurez-vous de mettre l'appareil en position OFF après chaque utilisation. Attendez que le moteur s'arrête complètement avec de le démonter.
- ! N'introduisez pas vos doigts ou autres objets dans l'appareil quand il est en marche. Si des aliments restent coincés dans la cheminée d'entrée, utilisez le bâton poussoir fourni pour les faire descendre. Si cette méthode n'est pas possible, éteignez le moteur et démontez l'appareil pour enlever les aliments coincés.

Pièces et Accessoires

FR



1 Trémie et Bouche d'alimentation

2 Bol (Tambour)

3 Base Moteur

4 Brosse rotative

5 Tamis à jus Fin et Tamis à jus Épais

6 Vis sans fin

7 Bâton Poussoire

8 Protection Silicone

9 Récipient à Pulpe

10 Récipient à Jus

11 Brosse de nettoyage

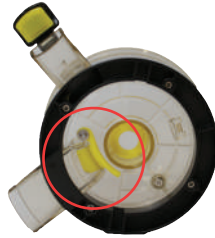
Instructions d'assemblage

FR



1er Étape

Si le couvercle en silicone n'est pas déjà fixé, placez le sur l'axe comme indiqué.



2ème Étape

Tout d'abord, assurez vous que le bouchon en silicone jaune à la base du bol soit correctement fermé. Placez le bol fermement sur la base moteur.



3ème Étape

Placez le tamis désiré dans la brosse rotative et placez les ensuite dans le bol, en alignant le point sur le tamis avec le triangle du bol.



4ème Étape

Insérez la vis sans fin dans le tamis/ brosse rotative. Faites tourner dans le sens d'une aiguille d'une montre jusqu'à qu'il soit fermement en place dans le bol.



5ème Étape

Alignez les triangles jaunes ouverts avec la bouche d'alimentation et faites tourner la bouche d'alimentation dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position du petit cadenas fermé.



Instructions d'utilisation

FR

Pressez l'interrupteur sur ON. Insérez individuellement les ingrédients dans la bouche d'alimentation. Pour obtenir les meilleurs résultats, ajoutez les ingrédients lentement et régulièrement pour assurer une bonne extraction des jus

CHOISIR SON TAMIS



Tamis à Jus Fin

Ce tamis est à moitié sans trous et l'autre moitié a de petits trous afin de créer un jus plus fin avec moins de pulpe.



Tamis à Gros Trous

Ce tamis a des trous plus larges afin de créer un jus avec plus de pulpe et fibres (whole-fruit juice).

FONCTION MARCHE ARRIÈRE

Si vous voyez qu'un des ingrédients reste bloqué dans l'appareil, vous pouvez utiliser la fonction marche arrière pour le débloquer. Pressez le bouton de marche arrière pendant 3-5 secondes. Au besoin, répétez l'opération 2-3 fois. Dès que la vis s'est arrêtée, pressez sur le bouton marche avant pour continuer.

CAPUCHON DE LA SORTIE JUS

Placez le capuchon sur la sortie du jus pour bien mélanger votre jus dans l'appareil. Retirez-le pour verser le jus dans un récipient.

ENTRETIEN DES GOMMES EN SILICONE

Les gommages en silicone qui scellent l'extracteur doivent être maintenues en bon état pour assurer le meilleur résultat. Nous recommandons de les essuyer après chaque utilisation. Ce sont de petites pièces nécessitant une manipulation délicate. Si les gommages s'usent avec l'utilisation de l'appareil, il est nécessaire de les remplacer en contactant le Service Client de Vitality 4 Life. Un des embouts en silicone qui est essentiel est l'onglet jaune située à la base du bol. Il est important de l'introduire dans le trou avant d'utiliser l'extracteur et de le retirer pour le nettoyage. Si après utilisation de l'extracteur de jus, il y a du jus en-dessous du bol, contactez le Service Client immédiatement. Si le jus entre dans le moteur, cela peut nuire au bon fonctionnement de l'extracteur.

PROTECTION EN SILICONE

Assurez-vous que le capuchon en silicone qui se trouve à la base du moteur est mis en place avant utilisation. C'est une autre mesure de sécurité afin d'assurer que le moteur est scellé et que du jus ne peut pas s'y déposer.

Nettoyez après utilisation en le retirant de la base du moteur.



Problèmes de Fonctionnement

FR

Mon appareil ne fonctionne pas quand l'interrupteur est en position on

1. Assurez-vous que le cordon électrique est correctement branché et que l'interrupteur est bien en position ON.
2. Assurez-vous que la bouche d'alimentation est bien placée. **NOTE** : Pour des raisons de sécurité, si la bouche d'alimentation n'est pas bien emboîtée avec les flèches face à face, l'appareil ne peut pas fonctionner, car la bande magnétique de sécurité qui est dans la vis sans fin doit coïncider avec la bande magnétique qui se trouve dans la base.
3. Assurez-vous que l'appareil a été monté conformément aux instructions de ce manuel.

Mon appareil s'est arrêté en cours de fonctionnement

1. Bouton Marche/Arrière pour décoincer les fibres qui peuvent rester coincées autour de la vis sans fin.
2. Si votre appareil s'est arrêté durant son fonctionnement, assurez-vous que la trémie soit bien emboîtée sur la base. Si elle se déboîte durant le fonctionnement, l'appareil s'arrête.
3. Éteignez-le et recommencez. Vous devriez être en mesure de continuer. L'extracteur de jus BioChef Atlas a une fonction de sécurité automatique qui arrête le moteur si l'appareil est surcharge, afin de protéger et étendre sa durée de vie.
4. Pour redémarrer votre extracteur de jus, retirez la trémie et enlevez tous les ingrédients du bol.

La bouche d'alimentation reste bloquée

La trémie s'ouvre dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si elle résiste, essayez ceci :

1. Laissez tourner l'appareil vide avant de l'éteindre et d'essayer de retirer la trémie.
2. Faites tourner l'appareil en marche arrière durant un moment pour le débarrasser des ingrédients qui se trouvent autour de la vis et dans sa cheminée de remplissage.

NOTE : La vis tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, c'est-à-dire l'inverse de la trémie. Ceci pourrait causer un blocage de la trémie involontaire et rendre plus difficile le dégagement du bol.

3. Après avoir mis les derniers ingrédients dans la bouche d'alimentation, laissez l'appareil tourner jusqu'à que tous le jus et la pulpe soient sortis de l'appareil. Versez un ou deux verres d'eau dans la bouche d'alimentation pour dégager le reste de pulpes.
4. Si vous ne pouvez pas la dégager en utilisant une force "raisonnable", contactez votre service client.

Le bol vibre au moment du broyage

Il est tout à fait normal que le moteur fasse vibrer légèrement l'appareil. Cela dépend du contenu en fibre des ingrédients. Les aliments durs comme les carottes ou les betteraves peuvent faire vibrer le bol plus que les ingrédients mous et juteux.

Mon jus contient trop de pulpe. Comment est-ce que je peux corriger ça?

1. Assurez-vous que la languette en caoutchouc jaune est totalement insérée dans sa rainure. Cette pièce peut être retirée pour faciliter le nettoyage, mais il est possible qu'elle n'ait pas été réinsérée correctement. Elle agit en tant que point de pression qui assure que la pulpe est éjectée par la sortie pulpe.
2. Il se peut que la sortie soit bloquée si les ingrédients sont introduits trop rapidement dans l'appareil. Essayez donc de ralentir le rythme de remplissage.
3. Essayez de couper les ingrédients en morceaux plus petits (3 à 5 cm) afin que la vis sans fin puisse broyer petit à petit.
4. Les ingrédients frais et réfrigérés ont des fibres plus fermes et plus de contenu en eau et seront donc moins pulpeux.
5. Après un certain temps, les lames balayeuses en silicone peuvent s'émousser. Veuillez contacter le service client ou commander des pièces de rechange sur le site Internet.



Questions Fréquentes

Est-ce qu'il faut réfrigérer les fruits et les légumes avant de faire le jus?

Mis part le fait que les jus de fruits et légumes réfrigérés ont meilleur goût, ils procurent également plus de jus que ceux des produits température ambiante quand on les broie que les produits plus mous ou chauds, qui peuvent être partiellement déshydratés (perte du contenu en eau).

Quelle est la meilleure façon de préparer les fruits, les légumes et les légumes feuillus pour faire leur jus avec l'extracteur de jus BioChef Atlas?

LÉGUMES

Nous recommandons de préparer vos légumes en les coupants si nécessaire pour qu'ils tombent facilement dans la cheminée de remplissage.

FRUITS

Nous recommandons de peler la plupart des agrumes, même s'il est rafraichissant de garder la peau des citrons verts. Si la pulpe engorge la vis, alternez avec des ingrédients plus fermes comme des carottes ou des betteraves.

LÉGUMES FEUILLUS

Roulez les feuilles en petits paquets pliés en deux et assurez-vous

qu'elles peuvent tomber librement dans la cheminée d'entrée. Certaines feuilles peuvent bloquer la vis. La solution est alors d'ajouter quelques morceaux de carottes ou autres aliments durs qui pousseront les feuilles vers le bas. Les feuilles mouillées passeront moins facilement que les sèches, il vous

faudra donc bien les essuyer avec un torchon après les avoir lavées et avant de les mettre dans le BioChef Atlas. Le mécanisme de broyage et de pression vertical de l'extracteur de jus BioChef Atlas fonctionne mieux si l'on introduit les ingrédients en petits morceaux (3-5 cm), car il sera moins probable que les fibres bloquent le mécanisme intérieur.

Quelles sont les meilleures pommes pour faire des jus?

À notre avis, les pommes vertes fraîches et réfrigérées sont les meilleures. Du point de vue nutritionnel, les pommes vertes contiennent de nombreux antioxydants et sont une bonne source de vitamine C. Elles ont la réputation d'éviter la formation de calculs biliaires et les troubles rénaux.

Faut-il peler les agrumes avant de faire le jus?

Vous devrez peler les oranges et les mandarines, car en général leur peau n'est pas comestible. La peau des citrons et des citrons verts peut être laissée si vous aimez leur goût dans

vos jus. Laisser 1/3 seulement des peaux de citrons et citrons verts pour une meilleure extraction.

Quels jus peut-on faire avec le BioChef Atlas et quels sont ceux à éviter?

Le BioChef Atlas peut faire des jus de tous types de fruits et de légumes. Ce n'est pas un processeur d'aliments, évitez donc de presser les aliments suivants:

- Noix de coco dur – c'est ok avec une noix de coco jeune et molle
- Graines
- Noix non trempées/grillées
- Légumineuses
- Canne à Sucre
- Ingrédients congelés
- Poisson ou Viande
- Bois de réglisse ou autre ingrédients ligneux
- Fines herbes et épices
- Frutis avec leurs noyaux
- Olives

Est-ce que je peux faire du lait de soja, de noix et de riz?

Oui vous pouvez facilement faire des laits végétaux en utilisant votre extracteur de jus, référez vous à la section Recettes.

Est-ce que je peux moudre des graines ou des légumineuses avec le BioChef Atlas ?

Non. L'extracteur de jus BioChef Atlas n'est pas un moulin. Cette utilisation annulerait la garantie.

Est-ce que le BioChef Atlas peut faire de l'huile d'olive?

Non. Il s'agit d'un processus différent qui requiert un équipement spécial.

Est-ce que je peux tirer encore du jus de la pulpe ejectée?

Le BioChef Atlas a un très bon rendement et extrait pratiquement tout le jus au premier passage, cependant, certains utilisateurs repassent la pulpe pour essayer d'en tirer plus de jus. Le résultat varie d'un fruit à l'autre, et il vous faudra donc essayer pour voir. Essayez de mixer la pulpe avec des fruits pour faire des cuirs de fruits. Nous recommandons d'utiliser le Déshydrateur BioChef Arizona 6, 8 ou 10 Plateaux.

Est-ce que le BioChef Atlas peut être utilisé commercialement?

La recommandation du fabricant limite le fonctionnement un maximum de 30 minutes à la fois, et il faut laisser l'appareil refroidir entre temps. Donc, si l'appareil ne va pas être utilisé au-delà de la limite indiquée, son utilisation commerciale est possible, mais s'il s'agit d'un café ou bar avec beaucoup de demande, il faudrait utiliser plusieurs Extracteurs de jus BioChef en rotation. Merci de noter que le BioChef Atlas n'a pas de garantie à utilisation commerciale

Combien de temps peut-on conserver un jus avant qu'il ne perde ses qualités nutritionnelles?

Il n'y a pas de réponse spécifique, car il y a plusieurs paramètres à tenir en compte, comme le type de produit et la méthode de stockage. Nous vous recommandons de boire vos jus du BioChef au moment où ils sont faits pour tirer le meilleur parti de leurs qualités gustatives et nutritionnelles. Cependant, au besoin, vous pouvez réfrigérer votre jus dans un récipient ou une bouteille hermétique au frais jusqu'à 48h.

Entretien

Les pièces du BioChef Atlas sont lavables au lave-vaisselle (étagère supérieure). Pour de meilleurs résultats, rincez avant de placer dans le lave-vaisselle pour enlever toutes fibres tenaces.

Vous pouvez rincer votre extracteur facilement après utilisation en fermant la sortie jus et en mettant de l'eau dans l'extracteur pendant qu'il fonctionne. Ensuite ouvrez le bouchon afin d'évacuer l'eau.

Si vous le laver à la main, il vous suffit de le rincer sous l'eau, en utilisant les brosses de nettoyage pour faire disparaître les fibres difficiles. Si vous êtes pressé, laissez simplement les pièces tremper dans l'eau afin que les fibres restent souples.

Votre extracteur de jus est livré avec deux brosses de nettoyage spécialisées. La brosse de nettoyage fine est idéale pour nettoyer les endroits difficiles à atteindre.

Nous recommandons le trempage de vos pièces dans une solution de bicarbonate de soude, de citron ou vinaigre blanc et d'eau une fois par mois ou de temps en temps. C'est très efficace pour éliminer les tâches de jus ou les résidus qui peuvent s'accumuler avec le temps.

Est-ce que je peux acheter des pièces détachées pour mon extracteur de jus?

Oui, il suffit de contacter votre service client local (détails situés à l'arrière

du manuel) ou de commander en ligne sur notre site Internet: www.vitality4life.fr/



Recettes

Voir notre collection complète de recettes en ligne
www.biochef.kitchen/recipes



LES JUS PRESSÉS

FR

Jus Vert

Portions: 4

- 1 petit bouquet de chou kale frisé grossièrement haché
- 1 citron pelé
- 2 cm de gingembre pelé
- 1 concombre coupé en longues bandes
- 2 pommes granny smith
- 4 tiges de céleri

Les jus verts sont riches en chlorophylle dans leur état naturel.

L'une des fonctions les plus importantes de la chlorophylle est l'oxygénation du sang. Il est nécessaire, pour la santé, de sélectionner des aliments qui nourrissent plutôt que suppriment l'oxygène du corps.

Sans assez d'oxygène dans le sang, nous sommes enclins à développer moins d'énergie, et une digestion et un métabolisme lents, entraînant une détérioration de la vitalité et une augmentation des chances de développer des maladies.

L'ajout de citrons et de pommes aux jus verts contribuent grandement à rendre les jus plus tolérables au palais.

Jus Ginger Touch

Portions: 3

- 2 pommes moyennes
- 5 carottes
- 1 cm de gingembre frais
- Un quart de citron (pelé pour éviter d'être trop amer)

Jus Ananas

Portions: 4

- 3 carottes moyennes
- Une moitié d'ananas (pelé, sans noyaux et coupé en quart)
- 1 orange (pelée)

Jus Immunitaire

Servings: 1 tasse

- 1-3 gousses d'ail
- 2 cm de gingembre frais
- 1 tas de carottes, sans les feuilles

Ce jus de guérison est un excellent remède pour ce rhume qui ne s'en va pas. Les carottes sont une bonne source de vitamine C, vitamines B, potassium, fer et sodium qui permettent de stimuler le système immunitaire et améliorer la fonction du foie. L'ail est un anti-inflammatoire et anti-microbien naturel et un outil puissant pour stimuler le système immunitaire.

Mojito sans alcool

Portions: 3

- 1 petit tas de menthe
- 1 petit tas de persil
- 1 citron vert (pelé)
- 1 cm de gingembre frais
- 2 concombres
- 1 pomme verte

Savoureux Gazpacho

Portions: 1 - 2

- 4 tomates mûres
- 1 grand concombre
- 2 tiges de céleri
- 1 poivron rouge
- 1/4 de petit oignon rouge
- 2 tasses de persil frais (feuilles et tiges grossièrement hachés)
- 1 citron vert (pelé)

Les tomates sont un excellent alcalinisateur quand consommées sans sucres ni amidons. Le céleri améliore la digestion. Le poivron rouge est bon pour la peau, les cheveux et les ongles. Le concombre est un diurétique naturel. Le persil est riche en minéraux, et potassium.

DOUCEURS SUCRÉES

FR

Quelle merveilleuse façon d'utiliser l'excès de fruits en les réfrigérant et faire de délicieuses glaces et desserts en sorbet. Congelez les fruits sans peaux, noyau ou graines et coupez-les en morceaux qui passeront dans la goulotte d'alimentation. Retirez les fruits congelés du congélateur dix minutes avant que vous prévoyez de les utiliser de sorte que les cristaux de glace durs aient le temps de fondre. Le mélange de banane congelée avec d'autres fruits donnera une consistance crémeuse. Pour faire des sorbets utilisez toutes sortes de fruits congelés à l'exception des bananes et laissez votre imagination travailler.

Glace Mangue et Noix de Coco

- 2 mangues congelées
- 2 bananes congelées
- ½ tasse de noix de coco fraîche coupées en morceaux
- ½ dates congelées

En utilisant le tamis à hacher, alternez tous les ingrédients dans la cheminée d'entrée et mélangez bien. Vous pouvez recongeler ce délicieux et nutritif dessert. Glace aux Noix de Macadamia

Glace aux Noix de Macadamia

- 2 tasses de fruits congelés tels que des fraises, mangue ou ananas
- 3 bananes congelées
- ½ tasse de Macadamia détrempé et égoutté
- 1 cuillère à café d'essence naturelle de vanille

En utilisant le tamis à hacher, alternez les fruits, bananes et noix de macadamia. Mélanger rapidement la vanille et savourez.

L'araignée bleuet

- 3 oranges (pelées)
- $\frac{3}{4}$ tasse de bleuets congelés
- $\frac{1}{2}$ de banane congelé

Placez tout d'abord le tamis à jus sur la vis sans fin.

Pressez les oranges et remplissez deux verres, puis faites une crème glacée aux bleuets-banane en plaçant les fruits congelés dans la fonction hachage deux fois (lorsque vous changez vers la fonction hachage, vous n'avez pas besoin de nettoyer la machine).

Prenez 2 boules de crème glacée avec une cuillère et placez-les doucement dans le jus d'orange et servez immédiatement.

D'AUTRES RECETTES

Faire des haricots, du riz et des laits de noix

FR

Faites tremper le soja, le riz et / ou les noix dans l'eau (noix et graines de soja pour un minimum de 8 heures).

Rincez et égouttez. Faites un mélange de haricots, noix, riz, eau et, si désiré, de fruits / légumes.

En utilisant le tamis à hacher, placez le mélange dans la cheminée d'entrée simultanément avec une petite quantité d'eau.

Cela fonctionne mieux en utilisant une grande cuillère et en collectant le mélange à partir d'un récipient.

Pour réduire les sédiments, placez un tamis au-dessus du bol ou filtrez à travers un tissu de mousseline.

Cela rendra les haricots aromatisés, ou fera du lait de noix ou de riz.

Si l'on utilise le soja, le mélange résultant peut être utilisé pour faire du tofu. Pour des laits aromatisés, essayez les idées suivantes:

- Ajoutez des baies, bananes et autres fruits
- Ajoutez une petite quantité de sel et / ou d'édulcorant ; par exemple miel brut ou sirop d'érable
- Ajoutez de la vanille et une pincée de cumin, muscade, cannelle ou cardamome.

BIOCHEF ATLAS SLOW JUICER GARANTIE

DURÉE DE GARANTIE: A VIE SUR LE MOTEUR / 5 ANS SUR LES AUTRES PIÈCES

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 BioChef fait apparaître un défaut dans une utilisation domestique normale pendant la période de garantie, nous pourrons, à notre choix, soit réparer soit remplacer le conditionneur sous Vide défectueux ou une de ses pièces défectueuse à nos frais. Le produit doit être expédié par courrier recommandé, dans un emballage approprié, à votre centre de service indiqué au dos du manuel, et ceci est une condition à toute obligation de service de garantie.
- 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 BioChef 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 BioChef 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

Slow Juicer

DE



GEBRAUCHSANWEISUNG UND REZEPTHEFT

BIOCHEF

Die Informationen in dieser
Gebrauchsanweisung sollen Ihnen
dabei helfen, ein ideales Ergebnis
mit Ihrem BioChef Atlas Slow Juicer
zu erzielen.

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

Bitte heben Sie die
Gebrauchsanweisung sicher auf zur
späteren Einsicht, für Garantiefälle
oder Support-Anfragen.

Inhalt

Sicherheitsvorkehrungen & Hinweise	46
Teile & Zubehör	47
Montageanleitung	48
Bedienungsanleitung	49
Fehlerbehebung	51
FAQs	54
Reinigung	57
Saftrezepte	58
Garantie	62

Sicherheitsvorkehrungen & Hinweise

DE

- ! Lesen Sie sich diese Anleitung genau durch.
- ! Um sich vor Stromschlägen zu schützen, tauchen Sie den Körper (Motor) des Geräts nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- ! Besondere Aufsicht ist notwendig, wenn das Gerät von Kindern verwendet wird.
- ! Achten Sie darauf, dass das Gerät bei der Reinigung, sowie beim Zusammen- und Auseinanderbau von der Stromzufuhr getrennt ist.
- ! Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- ! Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker.
- ! Die Verwendung von Aufsätzen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, macht die Garantie nichtig. Etwaige Schäden, die resultierend entstehen können, werden von der Garantie nicht abgedeckt.
- ! Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen.
- ! Stellen Sie sicher, dass Sie den Entsafter nach jeder Verwendung ausschalten. Stellen Sie sicher, dass der Motor zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Entsafter auseinandernehmen.
- ! Stecken Sie nicht ihre Finger oder andere Objekte in den Entsafter, während dieser in Betrieb ist. Falls Lebensmittel in der Öffnung stecken bleiben, verwenden Sie den mitgelieferten Stößel, um sie nach unten zu schieben. Falls das nicht funktioniert, versuchen Sie das Gerät rückwärts laufen zu lassen. Sollten die Zutaten im Anschluss immer noch feststecken, schalten Sie den Motor aus und nehmen Sie den Entsafter auseinander, um die steckengebliebenen Stücke zu entfernen. Schneiden Sie die Zutaten eventuell etwas kleiner oder versuchen Sie den Entsafter langsamer zu füttern, um dieses Problem zu vermeiden.

Teile & Zubehör

DE



- 1 Einfülltrichter
- 2 Trommel
- 3 Motorbasis
- 4 Rotierender Siebhalter

- 5 Feines und grobes Sieb
- 6 Pressschnecke
- 7 Stößel
- 8 Silikonabdeckung

- 9 Tresterbehälter
- 10 Saftbehälter
- 11 Reinigungsbürste

Montageanleitung

DE



Schritt 1

Sollte keine Silikonabdeckung aufliegen, bitten wir Sie, diese über die Spindel an der Motorbasis zu befestigen (siehe oben).



Schritt 2

Vergewissern Sie sich, dass die gelbe Silikonlasche auf der Unterseite der Trommel fest im Schlitz des Tresterauswurfs steckt. Stecken Sie die Trommel fest auf die Motorbasis.



Schritt 3

Setzen Sie das gewünschte Sieb in den rotierenden Siebhalter und anschließend in die Trommel ein, sodass die dreieckige Markierung des Siebs mit der Markierung der Trommel übereinstimmt.



Schritt 4

Setzen Sie die Pressschnecke fest in das Sieb/rotierenden Siebhalter ein. Drehen Sie die Schnecke im Uhrzeigersinn, bis diese fest einsitzt.



Schritt 5

Setzen Sie den Einfülltrichter so auf die Trommel, dass die Dreiecke am Einfülltrichter und an der Trommel aufeinander ausgerichtet sind und drehen Sie den Einfülltrichter im Uhrzeigersinn fest.



Bedienungsanleitung

DE

Schalten Sie den Netzschalter auf ON. Der Stößel kann zur Hilfe genommen werden, um die Zutaten zur Pressschnecke zu führen. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie das Mixgut langsam und stetig hinzugeben um den Saft sorgfältig auszupressen. Lassen Sie das Gerät laufen, solange Sie Obst oder Gemüse nachfüllen.

WÄHLEN SIE IHR SIEB



Feines Sieb

Dieses Sieb ist zur Hälfte mit einer glatten, löcherlosen Seite versehen und zur anderen Hälfte mit schmalen, feinen Löchern. Dieses Sieb eignet sich ideal für Saft mit weniger Fruchtfleischgehalt.



Grobes Sieb

Dieses Sieb hat größere Löcher und ist somit perfekt für einen Saft mit mehr Fruchtfleisch-/Faseranteil geeignet.

RÜCKWÄRTSGANG

Falls Zutaten im Entsafter feststecken oder nicht bewegt werden können, nutzen Sie den Stößel und Rückwärtsgang, um diese sanft nach unten zu drücken.

Halten Sie den Schalter "REV" für 3-5 Sekunden gedrückt und wiederholen Sie diesen Vorgang falls notwendig 2-3 mal.

Sobald die Pressschnecke vollständig still steht, drücken Sie den Schalter für den Vorwärtsgang, um fortzufahren.

SAFTAUSGUSSKLAPPE

Halten Sie die Saftausgussklappe während des Entsaftungsvorgangs geschlossen, da dies dabei hilft, Ihren Saft bereits in der Trommel zu mischen. Öffnen Sie die Klappe, um die gewünschte Menge in den Saftbehälter fließen zu lassen.

FUNKTION DER GELBEN SILIKONLASCHE

Es ist wichtig, dass die gelbe Silikonlasche auf der Unterseite der Trommel fest im Schlitz des Tresterauswurfs steckt, bevor Sie mit dem Entsaften beginnen. Für die Reinigung ziehen Sie sanft die Lasche aus der Öffnung und spülen die Trommel unter laufendem Wasser ab.

Stecken Sie die Lasche nach der Reinigung fest in die Öffnung, damit ihr Entsafter für den nächsten Einsatz bereits ist.

SILIKONABDECKUNG

Vergewissern Sie sich, dass die Silikonabdeckung sicher und fest auf dem Motor angebracht ist. Sie dient zum Schutz des Motors vor austretendem Saft und anderen Flüssigkeiten.

Reinigen Sie die Abdeckung indem Sie diese vom Motor abnehmen und separat waschen.



Fehlerbehebung

DE

Mein Entsafter funktioniert nicht, obwohl der Schalter auf „On“ steht

1. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel richtig an die Stromquelle angeschlossen ist und der Netzschalter auf „On“ steht.
2. Prüfen Sie, ob der Einfülltrichter richtig aufgesetzt ist. **HINWEIS:** Wenn der Einfülltrichter nicht sicher verschlossen auf seiner Position sitzt und die Markierungen nicht übereinstimmen, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht ein. Im Inneren des Einfülltrichters befindet sich ein Magnetstreifen, der Kontakt zu einem Magnetstreifen im Inneren des Standfußes haben muss.
3. Prüfen Sie, ob das Gerät gemäß der Anleitung in dieser Gebrauchsanweisung zusammengesetzt wurde.

Mein Entsafter ist während des Betriebs stehen geblieben

1. Schalten Sie den Entsafter in den Rückwärtsgang (REV), um Fasern zu entfernen, die sich rund um die Pressschnecke festgesetzt haben.
2. Wenn Ihr Entsafter während des Entsaftens stehen bleibt, prüfen Sie, ob der Einfülltrichter korrekt auf dem Standfuß sitzt. Wenn sich die Markierungen während des Betriebs verschieben, schaltet sich der Entsafter von selbst ab.
3. Schalten Sie den Entsafter aus und setzen Sie den Einfülltrichter richtig auf. Sie sollten nun fortfahren können.
HINWEIS: Der Motor des BioChef Atlas Slow Juicers besitzt eine Sicherheitsfunktion, die ihn automatisch abschaltet, wenn der Entsafter überladen wird. Dies dient dazu, Unfälle zu vermeiden und die Lebensdauer der Maschine zu verlängern.
4. Um Ihren Entsafter zurückzusetzen, nehmen Sie den Deckel ab und entfernen Sie alle Zutaten aus der Saftschale.

Der Einfülltrichter lässt sich nicht mehr öffnen

Der Einfülltrichter öffnet sich entgegen dem Uhrzeigersinn. Falls er sich nur schwer öffnen lässt, versuchen Sie Folgendes:

1. Lassen Sie das Gerät ohne weitere Nahrungsmittelzugabe laufen, schalten Sie es dann ab und versuchen Sie noch einmal den Einfülltrichter abzunehmen.
2. Schalten Sie das Gerät für ein paar Sekunden in den Rückwärtsgang, um die Pressschnecke und den Einfülltrichter von blockierenden Resten zu befreien.

HINWEIS: Die Pressschnecke bewegt sich im Uhrzeigersinn, also entgegengesetzt dem Trichter. Das kann zu unbeabsichtigtem Festdrehen des Einfülltrichters führen und dazu beitragen, dass dieser sich schwer abnehmen lässt.

3. Sobald Sie die letzten Zutaten in das Gerät geführt haben, warten Sie bis Saft und Trester komplett durch die Maschine gelaufen sind. Lassen Sie anschließend 1-2 Gläser Wasser durch den Einfülltrichter laufen, um Fruchtfleischrückstände durchzuspülen.
4. Heben Sie die komplette Einheit von der Motorbasis, bevor Sie versuchen den Einfülltrichter von der Trommel etc. zu lösen.

Die Trommel wackelt beim Entsaften

Leichtes Vibrieren des Motors und des gesamten Gerätes beim Betrieb ist völlig normal. Abhängig von den verarbeiteten Nahrungsmitteln kann die Vibration zunehmen. Harte Zutaten, wie Möhren oder Rote Beete, lassen das Gerät stärker vibrieren als weichere, saftige Zutaten.

**Mein Saft
ist etwas zu
fruchtfleischhaltig.
Wie kann ich das
ändern?**

1. Vergewissern Sie sich, dass die gelbe Silikonlasche auf der Unterseite der Trommel im Schlitz des Tresterauswurfs sitzt. Dieses Teil kann für die Reinigung entfernt werden und wird dann oft nicht wieder richtig eingesetzt. Es dient als Druckpunkt um sicher zu gehen, dass der Trester aus dem Tresterschacht ausgeworfen wird.
2. Manchmal verstopft der Ausguss, wenn Nahrungsmittel zu schnell in den Entsafter eingegeben werden. Versuchen Sie die Zutaten langsamer in den Entsafter zu geben.
3. Versuchen Sie die Zutaten in kleinere Stücke (3-5cm) zu schneiden, sodass die Pressschnecke die Lebensmittel komplett zerkleinern und verarbeiten kann, bevor das nächste Stück eingeführt wird.
4. Frische und gekühlte Lebensmittel haben festere Fasern und einen höheren Wassergehalt. Daher eignen sie sich besser für Säfte mit niedrigerem Fruchtfleischgehalt.
5. Mit der Zeit können sich die Silikonwischer des Siebhalters abnutzen. Kontaktieren Sie den Kundendienst oder besuchen Sie die Website, um Ersatzteile zu bestellen.

DE



FAQs

DE

Muss ich mein Obst und Gemüse vor dem Entsaften kühl stellen?

Abgesehen davon, dass kaltes Obst und Gemüse nach dem Entsaften besser schmeckt, ergibt sich beim Pressen im kühlen Zustand eine höhere Saftausbeute als bei Raumtemperatur. Dies ist darauf zurückzuführen, dass die Fasern in gekühlten Produkten fester sind und bei der Zerkleinerung mehr Saft freigegeben wird als bei weichem oder ungekühltem Obst oder Gemüse, welches durch allmähliches Austrocknen eventuell bereits Wasser verloren hat.

Wie bereite ich Obst, Gemüse und Blattgrün am Besten für meinen BioChef Atlas Slow Juicer vor?

GEMÜSE

Wir empfehlen, Ihre Gemüsesorten so klein zu schneiden, dass die Stücke leicht und ohne Hilfe durch den Einfüllschacht fallen.

OBST

Wir empfehlen, Ihre Gemüsesorten so klein zu schneiden, dass die Stücke leicht und ohne Hilfe durch den Einfüllschacht fallen. Die meisten Zitrusfrüchte sollten geschält werden. Bei Limetten und Zitronen raten wir, 2/3 der Schale zu entfernen.

BLATTGRÜN

Rollen Sie Blattgemüse zu kleinen Päckchen zusammen und falten Sie diese dann zur Hälfte, damit sie leicht und ohne Hilfe durch den Einfülltrichter fallen. Manches Blattgemüse kann den BioChef Atlas verstopfen. Abhilfe schaffen Sie, indem Sie ein paar Stücke Möhren oder anderes, festes Gemüse dazugeben, welches das Blattgemüse durchschiebt. Nasse Blätter laufen nicht so einfach durch den Entsafter wie trockene Blätter; wenn Sie also Gemüse waschen, trocknen Sie es mit einem Geschirrtuch etwas ab, bevor Sie es in den BioChef Atlas Entsafter geben. Der vertikale Zerkleinerungs- und Pressmechanismus des BioChef Atlas Entsafters bedeutet: Je kleiner Sie die Stücke schneiden, die Sie in das Gerät geben, desto weniger Fasern wickeln sich um die Pressschnecke. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit Stücken von 3-5 cm große Stücke.

Welche Äpfel eignen sich zum Entsaften am Besten?

Unserer Erfahrung nach sind gekühlte und frische, grüne Äpfel am Besten. Grüne Äpfel enthalten verschiedene Antioxidantien und sind eine gute Vitamin-C-Quelle. Des Weiteren sagt man ihnen eine vorbeugende Wirkung gegen Gallensteinbildung in der Blase sowie einen positiven Einfluss

zur Behebung von Leber und Nierenstörungen nach.

Muss ich Zitrusfrüchte vor dem Verarbeiten schälen?

Mandarinen, Orangen, Grapefruits u. Ä. müssen Sie schälen, da ihre Schale generell nicht genießbar ist und dem Saft einen bitteren Beigeschmack verleiht. Zitronen und Limetten können Sie je nach Geschmack mit 1/3 der Schale verarbeiten.

Was kann ich alles mit meinem Biochef Atlas entsaften, und was sollte ich vermeiden?

Der BioChef Atlas kann so gut wie alle Obst- und Gemüsesorten zu Saft verarbeiten. Der Entsafter ist kein Food Processor und daher raten wir davon ab, die folgenden Zutaten in den Entsafter zu führen:

- harte Kokosnüsse - weiches, junges Kokosnussfleisch ist OK
- Kerne
- Nicht eingeweichte/geröstete Nüsse
- Hülsenfrüchte
- Zuckerrohr
- Gefrorene Zutaten
- Fisch oder Fleisch
- Süßholzwurzeln und andere holzige Materialien
- Getrocknete Kräuter und Gewürze
- Steinobst inklusive Stein
- Oliven

Kann ich Soja-, Nuss- oder Reismilch mit dem Entsafter zubereiten?

Ja, sie können kinderleicht Milchalternativen mit Ihrem Entsafter zubereiten. Schauen Sie sich hierzu unsere Rezeptideen an (s. S. 58).

Kann ich Kerne, Getreide oder Hülsenfrüchte mit dem BioChef Atlas mahlen?

Nein. Der BioChef Atlas Entsafter ist keine Mühle. Die Verwendung dieser Maschine als Mühle hat das Erlöschen der Garantie zur Folge.

Kann ich mit meinem BioChef Atlas Olivenöl herstellen?

Nein. Dies ist ein anderer Herstellungsprozess und erfordert eine andere Maschine.

Kann ich den Trester aus dem BioChef Atlas noch einmal durchlaufen lassen, um mehr Saft zu gewinnen?

Der BioChef Atlas ist schon im ersten Durchgang sehr effektiv und Sie erhalten eine hohe Saftausbeute. Dennoch geben einige Kunden den Trester gerne noch einmal durch das Gerät, um so viel Saft wie möglich zu gewinnen. Die Ergebnisse sind von Frucht zu Frucht unterschiedlich, also probieren Sie es einfach aus! Leckerer Tipp: Mischen Sie den Trester mit püriertem Obst, um Fruchtleder ("Fruit-roll-ups") herzustellen. Hierfür empfehlen einen unserer BioChef Dörrautomaten.

Eignet sich der Biochef Atlas für den gewerblichen Nutzen?

Der Hersteller empfiehlt, das Gerät nicht länger als 30 Minuten ununterbrochen laufen zu lassen und ihm zwischenzeitlich genug Zeit zum Abkühlen zu geben. Daher raten wir für den gewerblichen Gebrauch, zwei oder drei Geräte abwechselnd laufen zu lassen. Die Garantie des Atlas Entsafters deckt nicht den gewerblichen Nutzen und somit ist die Verwendung für einen solchen Gebrauch nicht von der Garantie gedeckt.

Sie können ebenso eine größere Menge an „Standardsaft“ wie Karotten- oder Orangensaft zubereiten und anschließend die weiteren Zutaten hinzufügen.

Bitte beachten Sie, dass der BioChef Atlas Juicer nicht über eine kommerzielle Garantie verfügt. Die Verwendung des Geräts in einem kommerziellen Umfeld liegt im Ermessen des Eigentümers.

Wie lange kann der Saft aufbewahrt werden, bevor sich die Inhaltsstoffe zersetzen?

Darauf gibt es keine allgemeingültige Antwort, da jede Obst- und Gemüsesorte ihre eigenen Variablen und Aufbewahrungsmethoden hat. Falls notwendig, können Sie den Saft in einem luftdichten Glaskrug oder einer Flasche in den Kühlschrank stellen. Diese Aufbewahrungsmethode erhält die Nährstoffzusammensetzung des Saftes normalerweise bis zu 48 Stunden.

Kann ich Einzelteile für meinen Entsafter nachbestellen?

Ja, Sie können diese ganz einfach auf unserer [Webseite](#) bestellen oder unseren freundlichen Kundendienst direkt kontaktieren (Nähere Informationen finden Sie auf der Rückseite dieser Anleitung).

Reinigung

Die Einzelteile des BioChef Atlas sind spülmaschineneeignet (obere Schublade). Um das beste Ergebnis zu erzielen, raten wir dazu, die Teile vorher unter laufendem Wasser etwas abzuspülen. Hierdurch werden hartnäckige Fasern bereits entfernt.

Sie können Ihren Entsafter ganz einfach nach dem Entsaften reinigen, indem Sie die Saftausgußklappe schließen und ein Glas warmes Wasser durch den Entsafter füllen. Öffnen Sie die Klappe, um das Wasser durchzuspülen.

Für die Handreinigung waschen Sie die Einzelteile einfach unter laufendem Wasser und nutzen die mitgelieferten Reinigungsbürsten, um hartnäckige Fasern und Rückstände zu entfernen. Sollten Sie es etwas eilig haben, können Sie die Einzelteile auch in warmem Wasser einweichen lassen. Hierdurch werden die Fasern vorgeweicht und die Reinigung ist noch einfacher.

Im Lieferumfang enthalten sind zwei unterschiedliche Reinigungsbürsten. Die extrafeine Bürste eignet sich besonders gut für schwer zu erreichende Stellen.

TIPP: Weichen Sie die Einzelteile in einer Mischung aus Wasser, Backpulver und Zitronensaft oder Essig einmal pro Monat ein. Hierdurch werden überschüssige und hartnäckige Reste und Verschmutzungen entfernt.



DE

Rezepte

Finden Sie noch mehr Rezeptideen online unter
www.biochef.kitchen/recipes



Grüner Saft

Portionen: 4

- 1 kleiner Bund Grünkohl - grob gehackt
- 1 geschälte Zitrone
- 2cm frischer Ingwer
- 1 Gurke
- 2 Äpfel (Granny Smith oä.)
- 4 Stangen Sellerie

Grüne Säfte sind reich an natürlichem Chlorophyll - voll gepackt mit all dem Guten von Mutter Natur.

Eine der Hauptaufgaben von Chlorophyll ist die Sauerstoffzufuhr des Blutkreislaufs. Unsere Gesundheit dankt uns die Wahl von Lebensmitteln, die unseren Körper ernähren und pflegen.

Ohne ausreichend Sauerstoff in unserem Blut sind wir anfälliger für Verdauungs- und Stoffwechselstörungen, Schläppheit, Müdigkeit und neigen zu Erkältung und Infektionen.

Die Zugabe von Limetten und Äpfeln zu grünen Säften trägt wesentlich dazu bei, dass Säfte schmackhafter für den Gaumen werden.

Ingwersaft

Portionen: 3

- 2 Äpfel
- 5 Karotten
- 1cm frischer Ingwer
- ¼ geschälte Zitrone

Ananassaft

Portionen: 4

- 3 Karotten
- ½ kleine, reife Ananas (geschält, entkernt und geviertelt)
- 1 Orange (geschält)

DE

Immun Booster

DE

Portionen: 1

- 1-3 Knoblauchzehen
- 2cm frischer Ingwer
- 5 Karotten

Dieser Saft ist ideal für die hartnäckige Erkältung, die einfach nicht weichen will. Karotten sind reich an Vitamin C und B, Kalium, Eisen und Natrium. All diese Nährstoffe geben unserem Immunsystem den notwendigen Kick. Roter Knoblauch ist dazu ein natürlicher Entzündungshemmer.

Mocktail Mojito

Portionen: 3

- 1 kleines Bündel Minze
- 1 kleines Bündel Petersilie
- 1 Limette (geschält)
- 1cm frischer Ingwer
- 2 Gurken
- 1 grüner Apfel

Spanischer Gazpacho

Portionen: 1 - 2

- 4 reife (Pflaumen-)Tomaten
- 1 Gurke
- 2 Selleriestangen
- 1 rote Paprika
- ¼ rote Zwiebel
- 50g frische Petersilie (grob gehackt)
- 1 Limette (geschält)

Tomaten sind alkalisch, wenn Sie ohne Zucker oder Stärke konsumiert werden. Sellerie verbessert die Verdauung und rote Paprika ist gut für Ihre Haut, Haare und Nägel. Gurke ist harntreibend und Petersilie ist reich an Mineralien und Kalium.

GEFRORENE LECKEREIEN

Die beste Art und Weise, um übriggebliebenes Obst zu verwerten: frieren Sie es ein und verwandeln Sie es in leckere Desserts, wie Eiscremes und Sorbets!

Frieren Sie Obst ohne Schale, Steine oder Kerne ein und schneiden Sie es in Stücke, die in den Einfüllstutzen passen. Nehmen Sie das gefrorene Obst zehn Minuten vor der Verarbeitung aus dem Gefrierschrank, damit harte Eiskristalle schmelzen können.

Himbeer Bananen Sorbet

- 2 gefrorene Bananen
- 250g gefrorene Himbeeren

Lassen Sie alle Zutaten abwechselnd durch das Fleischwolsieb laufen und vermischen Sie alles gut.

Bananen Zimt Sorbet

- 4 gefrorene Bananen
- 1 TL Zimt
- 1 EL Honig

Lassen Sie alle Zutaten abwechselnd durch das Fleischwolsieb laufen und vermischen Sie alles gut.

Kokos-Mango- Eis

- 2 gefrorene Mangos
- 2 gefrorene Bananen
- 30 g frische Kokosnuss in Stücken
- 85 g gefrorene Datteln

Lassen Sie alle Zutaten abwechselnd durch das Fleischwolsieb laufen und vermischen Sie alles gut.

Sie können diese nährstoffreiche Leckerei auch wieder einfrieren.

Macadamia- Frucht-Eis

- 400 g gefrorenes Obst, wie Erdbeeren, Mango oder Ananas
- 3 gefrorene Bananen
- 60 g eingeweichte, abgetropfte Macadamianüsse
- 1 TL natürliches Vanilleextrakt

Lassen Sie Obst, Bananen und Macadamianüsse abwechselnd durch den Fleischwolf laufen.

Schnell die Vanille unterrühren und genießen.

Soja-, Reis- & Nussmilch

DE

Weichen Sie Sojabohnen, Reis und/oder Nüsse in gefiltertem Wasser für mindestens 8 Stunden ein. Das Wasser sollte die Zutaten vollständig bedecken.

Spülen Sie die Zutaten unter laufendem Wasser gründlich ab.

Geben Sie die selbe Menge an frischem gefiltertem Wasser wie zuvor gemeinsam mit den eingeweichten Nüssen, Sojabohnen oder Reis in den Entsafter. Wir empfehlen hier das extrafeine Sieb zu verwenden. Für ein cremigeres Ergebnis nutzen Sie weniger Wasser oder für eine dünnere Milch erhöhen Sie die Wassermenge.

Am Besten nutzen Sie einen großen Suppenlöffel, um die Mischung in den Entsafter zu geben.

Halten Sie die Saftausgußklappe geschlossen, um die Milch zu mischen. Um Rückstände zu verringern, raten wir dazu, ein Geschirrhandtuch o. Ä. über den Behälter zu halten.

Für Milchvarianten mit Geschmack:

- geben Sie Beeren, Bananen oder andere Obstsorten hinzu
- geben Sie etwas Salz und/oder Süßmittel wie Honig oder Ahornsirup hinzu
- geben Sie Vanille und eine Prise Kreuzkümmel, Muskatnuss, Zimt oder Kardamom hinzu.

Tofu-Rezept

Fügen Sie dem Sojasaft eine kleine Menge Salz hinzu, wenn Sie dies nicht bereits getan haben, und kochen Sie ihn unter ständigem Rühren.

Fügen Sie das Gerinnungshilfsmittel (Koagulans) zum gekochten Sojasaft hinzu und lassen Sie es für 4-5 Minuten stehen, während es gerinnt.

Entfernen Sie das überschüssige Wasser, indem Sie es mit einem sauberen Musselin- bzw. Baumwolltuch ausdrücken.

BIOCHEF ATLAS SLOW JUICER GARANTIE

GARANTIEZEITRAUM: PRIVATGEBRAUCH: LEBENSLANG AUF DEN MOTOR / 5 JAHRE AUF EINZELTEILE

VITALITY 4 LIFE IST DER WELTWEITE HÄNDLER UND GARANTIEANBIETER VON BIOCHEF. GARANTIEANMELDUNG UND ANSPRÜCHE WERDEN VON IHREM VITALITY 4 LIFE SUPPORT CENTER GEHANDHABT, 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
 - Produktserienummer, 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 Wartezeit bei Gewährleistungsansprüchen beträgt in der Regel 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:

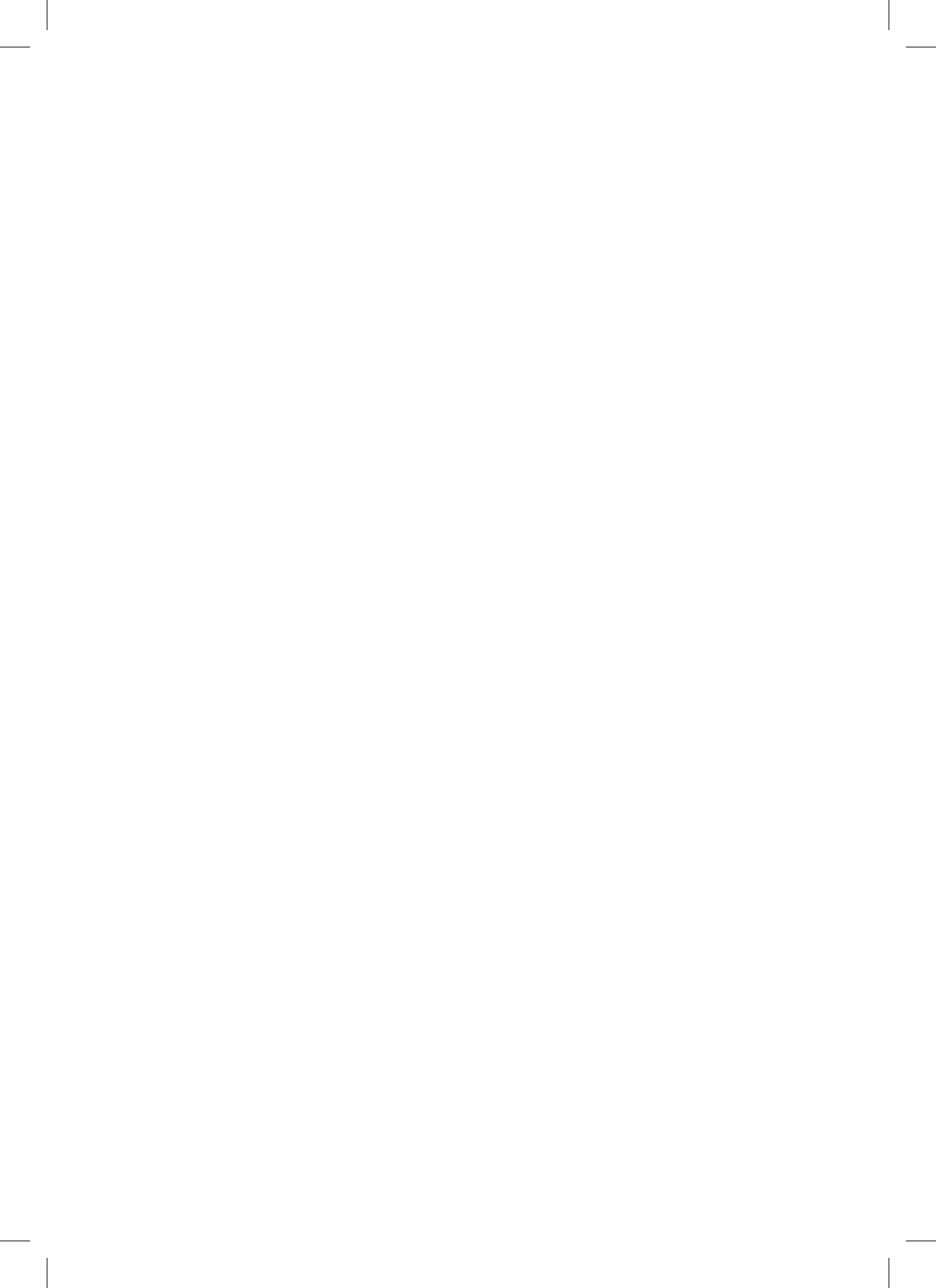
1. Wenn das BioChef Produkt innerhalb der Gewährleistungsfrist und während des normalen häuslichen Gebrauchs einen Defekt aufweist, werden wir, nach unserem Ermessen, entweder das Gerät oder das defekte Teil kostenlos reparieren oder austauschen.
2. Das BioChef Produkt muss zwingend per versichertem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

gesandt werden, um eine Garantieleistung zu erhalten.

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

AUSSERHALB DES GARANTIEANSPRUCHS SIND

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. "Normaler" Verschleiß, der selbstverständlich und unweigerlich Folge des normalen Gebrauchs und Alters 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

Slow Juicer

ES



MANUAL Y RECETAS

BIOCHEF

La información de este manual tiene la finalidad de ayudarle a obtener los mejores resultados de su Extractor de Zumos BioChef Atlas Slow Juicer. 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	68
Partes y Accesorios	69
Instrucciones de Montaje	70
Funcionamiento del Extractor de Zumo	71
Resolución de Problemas	71
FAQs	71
Limpieza	74
Recetas	75
Garantía	79

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 partes en movimiento.
- ! No haga funcionar el aparato con un cable dañado.
- ! El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante puede incendiar el extractor.
- ! No permita que el cable cuelgue del mostrador.
- ! Deje siempre el botón del extractor apagado y asegúrese de que el motor está completamente parado antes de desmontarlo.
- ! No ponga los dedos u otros objetos en el extractor mientras esté en funcionamiento. Si un alimento se quedase en la tolva, utilice el émbolo proporcionado para empujarlo hacia abajo.

Partes y Accesorios



ES

- 1 Tolva y Conducto de entrada
- 2 Tambor
- 3 Base motora

- 4 Cepillo giratorio
- 5 Filtros: fino y grueso
- 6 Rodillo prensador
- 7 Émbolo prensador
- 8 Cubierta de silicona

- 9 Recipiente para pulpa
- 10 Recipiente para zumo
- 11 Cepillo de limpieza

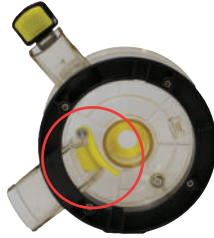
Instrucciones de Montaje

ES



Paso 1

Si no hay una anilla de silicona instalada sobre el eje, colóquela según le mostramos



Paso 2

Inserte completamente el tapón de goma (lengüeta de color amarillo) de debajo del tambor en la ranura. Coloque el tambor firmemente sobre la base.



Paso 3

Coloque el filtro deseado dentro del cepillo giratorio y ambas partes dentro del tambor, alineando el triángulo de guía del filtro con el triángulo del tambor.



Paso 4

Inserte el rodillo prensador dentro del filtro y gire en la dirección de las agujas del reloj hasta que quede firmemente encajado en el tambor.



Paso 5

Alinee el triángulo guía de montaje de la tolva con el triángulo del tambor. Gire la tolva en el sentido de las agujas del reloj para bloquear.



Funcionamiento del Extractor de Zumo

Ponga el interruptor en modo On / Encendido. Empuje la fruta por el conducto de alimentación dejando que caiga hasta el rodillo. Para mejores resultados, añada los ingredientes poco a poco y obtenga la máxima extracción.

ES

ELECCIÓN DEL FILTRO



Filtro Fino

Este filtro es ciego en la parte inferior y tiene agujeros muy pequeños en la parte superior. Ofrece un zumo con menos pulpa.



Filtro Grueso

Este filtro tiene agujeros grandes para ofrecer un zumo con más pulpa y fibra.

FUNCIÓN REVERSO

Si un ingrediente queda bloqueado en el extractor, puede usar la función reverso para deshacer el bloqueo. Presione el botón reverso durante 3-5 segundos, repita 2-3 veces si es necesario. Una vez el rodillo ha parado completamente, presione el botón para continuar.

TAPÓN DE BLOQUEO DEL ZUMO

Cierre el tapón de bloqueo del zumo para mezclar su zumo dentro del extractor. Abra el tapón para servir en el recipiente contenedor de zumo.

MANTENIMIENTO Y CURA DE LAS GOMAS DE SILICONA

Las gomas de silicona que sellan el extractor deben mantenerse en buen estado para garantizar el mejor resultado. Recomendamos limpiarlas bien tras cada uso. Son piezas pequeñas que requieren un trato delicado. Si las gomas se desgastan por el uso, es necesario reemplazarlas contactando con el servicio de Atención al Cliente de Vitality 4 Life.

Una de las gomas que tiene una función imprescindible es la lengüeta amarilla que se encuentra en la base del tambor. Es fundamental introducirla en el agujero antes de usar el extractor y sacarla mientras lo limpiamos.

CUBIERTA DE SILICONA

Asegúrese de que la Cubierta de Silicona está bien colocada antes de usar el extractor. Esto evitará que pueda entrar líquido en el motor.

Tras usar el aparato, puede quitarla para facilitar la limpieza.



Resolución de Problemas

ES

Mi extractor de zumos no funciona cuando el interruptor está en la posición "on" (encendido)

1. Asegúrese de que el cable de alimentación esté bien sujeto a la fuente de alimentación y de que el interruptor esté en la posición "on" (encendido).
2. Compruebe que la tolva esté montada correctamente.

TENGA EN CUENTA QUE: Si la tolva no está colocada de forma segura, es decir, con las flechas alineadas, el aparato no se encenderá por motivos de seguridad. Esto se debe a que la tira magnética de seguridad situada dentro de la tolva debe estar perfectamente alineada con la tira magnética situada dentro de la base.

3. Compruebe que el aparato se ha montado de acuerdo con las instrucciones de este manual.

Mi extractor se ha detenido durante el funcionamiento

1. Utilice la función Reverso (marcha atrás) para desbloquear cualquier fibra atascada en el rodillo.
2. Compruebe que la tolva esté alineada correctamente con la base. Si la alineación cambia durante el funcionamiento, el extractor simplemente se apagará. Apague su extractor, reestablezca la tolva y debería poder continuar.

AVISO: El extractor BioChef tiene una función de seguridad, que se activará y apagará el motor automáticamente si el extractor está sobrecargado. Esta función se ha diseñado para ayudar a prevenir daños accidentales y para ayudar a prolongar la vida útil de la máquina.

La tolva no se abre / no puede separar las piezas del motor

La tolva se abre en sentido contrario a las agujas del reloj. Si la tolva no se abre con facilidad, intente lo siguiente:

1. Deje en funcionamiento su extractor BioChef sin añadir más ingredientes antes de apagarlo y de intentar retirar la tolva.
2. Cambie su extractor a modo reverso / marcha atrás durante unos segundos para ayudar a desalojar cualquier resto de los ingredientes que haya quedado alrededor del rodillo y el conducto de alimentación de la tolva.

AVISO: El rodillo gira en el sentido de las agujas del reloj, al contrario que la tolva. Esto puede causar un endurecimiento involuntario de la tolva y puede hacer que sea difícil retirar la tolva del tambor.

3. Cuando termine de hacer el zumo, introduzca 1-2 vasos de agua en el extractor. Esto lo aclarará por dentro y facilitará la salida de la pulpa.
4. Para separar las partes móviles de la base, eleve el tambor separando todas las piezas a la vez.

El tambor tiembla al exprimir

Es completamente normal observar un ligero temblor del motor durante el masticado de los ingredientes. Especialmente con ingredientes duros, como las zanahorias y remolachas, puede provocar que el recipiente se agite más que con ingredientes suaves y jugosos.

Mi zumo es un poco pulposo, ¿cómo puedo evitarlo?

1. Inserte completamente el tapón de goma (lengüeta de color amarillo) de debajo del tambor en la ranura. Esta pieza es extraíble para ayudar con la limpieza, pero a menudo no se vuelve a insertar correctamente. Actúa como un punto de presión para asegurar que la pulpa se expulsa correctamente.
2. La salida a veces puede bloquearse si se introducen los ingredientes con demasiada rapidez en el extractor. Por favor, intente ralentizar la velocidad a la que se inserta el producto en el extractor.
3. Intente cortar los ingredientes en trozos más pequeños (3 a 5 cm) para que el rodillo vertical pueda aplastar y procesar totalmente antes de que se introduzca el siguiente ingrediente.
4. Los ingredientes frescos y refrigerados tendrán fibras más firmes y mayor contenido de agua, por lo tanto el zumo tendrá una constitución menos pulposa.
5. Con el tiempo las hojas de silicona del cepillo giratorio pueden desafilarse. Póngase en contacto con el Centro de Atención al Cliente o acuda a la web para solicitar piezas de repuesto.

ES



FAQs

ES

¿Necesito refrigerar las frutas y verduras antes de exprimirlas?

Además de tener un mejor sabor cuando se exprimen, las frutas y verduras refrigeradas proporcionan una mayor cantidad de zumo en comparación a las que estén a temperatura ambiente. Las fibras de los alimentos refrigerados se mantienen más firmes e hidratadas. En cambio, las frutas y verduras a temperatura ambiente pueden estar en etapa parcial de deshidratación (pérdida de contenido de agua).

¿Cuál es la mejor manera de preparar frutas, verduras y vegetales de hoja verde para exprimirlas en el extractor BioChef?

VERDURAS

Se recomienda preparar las verduras cortándolas en trozos que puedan pasar a través del conducto de alimentación sin ayuda.

FRUTAS

Recomendamos cortar las frutas en trozos que puedan pasar por el conducto de alimentación sin ayuda. Recomendamos pelar casi todos los cítricos, aunque dejar un tercio de la piel de las limas y limones da un sabor refrescante al zumo.

VEGETALES DE HOJA VERDE

Enrolle las hojas en paquetes y dóblelos por la mitad, asegurando que el paquete pase bien por el conducto de alimentación sin tener que empujarlo. Se dará cuenta de que algunas verduras de hoja verde pueden quedarse atascadas, esto puede ser solucionado introduciendo algunos trozos de zanahoria u otro vegetal fibroso, que ayudarán a empujar las verduras de hoja verde. Además, las hojas mojadas pueden no pasar igual de bien que las secas, por eso, es recomendable secarlas con un trapo limpio después de lavarlas. El mecanismo de prensa y exprimido de BioChef implica que, contra más pequeños sean los trozos introducidos mejores serán los resultados obtenidos. Por este motivo, recomendamos cortar los ingredientes en trozos de 3 a 5 cm.

¿Cuáles son las mejores manzanas para exprimir?

Las manzanas verdes frescas y frías son las mejores. Nutricionalmente, las manzanas verdes contienen varios antioxidantes, son una buena fuente de Vitamina C y previenen la formación de piedras en la vesícula. Ayudan también a remediar trastornos del hígado y riñones causados por consumo de alcohol frecuente.

¿Debo pelar los cítricos antes de exprimirlos?

Deberá pelar la corteza de naranjas y mandarinas, ya que generalmente no es comestible. La piel del limón y la lima se puede dejar si no es muy gruesa y le gusta su sabor en el zumo. Puede dejar un tercio de la piel del limón/lima.

¿Qué puedo exprimir con BioChef y qué debo evitar?

BioChef puede exprimir cualquier tipo de fruta o verdura excepto las siguientes:

- coco duro (la carne suave del coco joven puede exprimirse)
- semillas (la semillas pequeñas de la fruta se pueden exprimir)
- frutos secos sin remojar o tostados
- legumbres
- azúcar de caña
- ingredientes congelados
- carne o pescado
- raíz de regaliz
- hierbas y especias secas
- aceitunas

¿Puedo hacer leche de soja, frutos secos o arroz?

Sí, puede hacer leches vegetales con su extractor de zumos. Consulte la sección de recetas para saber cómo funciona.

¿Puedo moler semillas, granos o legumbres con BioChef Atlas?

No. El extractor de zumos BioChef Atlas no es un molinillo, si utiliza el aparato para tal fin, se anulará la garantía.

¿Puedo usar el extractor para hacer aceite de oliva prensado en frío?

No. Este es un proceso diferente a la extracción de zumos y requiere de diferentes máquinas.

¿Puedo volver a exprimir la pulpa que descarta el BioChef Atlas para obtener más zumo?

BioChef Atlas es muy efectivo extrayendo un alto rendimiento desde la primera pasada, pero algunos usuarios pasan la pulpa de nuevo por el extractor para obtener más zumo. El resultado varía según la fruta o verdura, puede experimentar hasta encontrar su propio estilo.

¿Puedo usar el BioChef Atlas en un entorno comercial?

La recomendación del fabricante es no usarlo más de 30 minutos consecutivos, dejando un tiempo de reposo entre usos. Si el uso comercial no requiere una utilización por encima de estas características, es adecuado. Si es un local muy concurrido, recomendamos tener más de 1 unidad de BioChef Atlas para usarlos en rotación. Es importante ofrecer una formación

apropiada al personal que lo usará en un entorno comercial, ya que BioChef no funciona al ritmo rápido habitual de la hostelería.

ES

¿Por cuánto tiempo puedo almacenar el zumo sin que pierda su valor nutricional?

No hay una respuesta concreta a esta pregunta, ya que dependerá de varias variables como los ingredientes y métodos de conservación. Para obtener los mejores resultados al almacenar zumos le recomendamos que los introduzca en la nevera en un bote de cristal hermético. Este método de almacenamiento le permitirá conservar las propiedades nutricionales alrededor de 48 horas.

¿Puedo comprar recambios para mi extractor?

Sí, contacte con el centro de Atención al cliente más cercano (detalles al final del manual).

Limpieza

Las partes del BioChef Atlas son aptas para el lavavajillas (bandeja superior). Para obtener un mejor resultado, aclare las partes antes de introducirlas en el lavavajillas para quitar cualquier fibra.

Puede aclarar fácilmente su extractor de zumos tras usarlo, simplemente cierre la tapa de salida del zumo, encienda el aparato y añada dos vasos de agua. Tras unos minutos abra la tapa de salida del zumo para que salga el agua y los residuos. Puede repetir este proceso dos veces para un mejor aclarado.

Si prefiere lavar su extractor manualmente, simplemente aclare las partes bajo el grifo y utilice los cepillos de limpieza para eliminar todas las fibras. Si tiene prisa, puede dejar las piezas en remojo con agua templada y unas gotas de jabón. Así seguirán blandas y podrá finalizar la limpieza más tarde.

Para cuidar al máximo su extractor, recomendamos que una vez al mes (en función del uso) deje las partes en remojo con bicarbonato de sodio. De este modo podrá eliminar las manchas que dejan ciertos alimentos y dejar las partes como nuevas.

ES



ES

Recetas

Consulta todas nuestras recetas online
www.biochef.kitchen/recipes



ZUMOS

Zumo Verde

Raciones: 4

- 1 manojo pequeño de col rizada kale
- 1 limón pelado
- 1 cm de jengibre pelado
- 1 pepino
- 2 manzanas verdes
- 4 tallos de apio

Los zumos verdes son ricos en clorofila en su estado natural.

Una de las funciones más importantes de la clorofila es la oxigenación del flujo sanguíneo. Es muy importante para nuestra salud elegir alimentos que aportan oxígeno al organismo y no lo contrario.

Si no tenemos suficiente oxígeno en la sangre, tendremos más posibilidades de desarrollar síntomas como fatiga, digestión y metabolismo lentos.

Añade limas o manzanas a los zumos verdes para mejorar su sabor.

Zumo Ginger Touch

Raciones: 3

- 2 manzanas medianas
- 5 zanahorias
- 1cm y medio de jengibre
- ¼ de limón (pelado para evitar amargor)

Zumo Piñaranja

Raciones: 4

- 3 zanahorias medianas
- ½ piña mediana (pelada)
- 1 naranja (pelada)

ES

ZUMOS

Zumo Immunity

ES

Raciones: 1 cup

- 1-3 dientes de ajo
- 1 cm de jengibre
- 1 manojo de zanahorias

Este zumo es un excelente remedio contra el resfriado. Las zanahorias son una buena fuente de vitamina C, vitamina B, potasio, hierro y sodio, todos ellos esenciales para estimular el sistema inmunológico y mejorar el funcionamiento del hígado. El ajo crudo es antimicrobiano, antiinflamatorio y un ingrediente muy poderoso para estimular el sistema inmunológico.

Mojito Sin Alcohol

Raciones: 3

- 1 manojo pequeño de menta
- 1 manojo pequeño de perejil
- 1 lima (pelada)
- ½ cm de jengibre
- 2 pepinos
- 1 manzana verd

Gazpacho

Raciones: 1 - 2

- 4 tomates maduros
- 1 pepino grande
- 2 tallos de apio
- 1 pimiento rojo
- 1/4 de cebolla roja
- 2 tazas de perejil fresco
- 1 lima (pelada)

El tomate es un ingrediente muy alcalino cuando se consume sin azúcares o almidones. La remolacha ayuda a depurar la sangre. El apio mejora la digestión. El pimiento rojo es bueno para las uñas, el pelo y la piel. El pepino es un diurético natural. El perejil tiene muchos minerales como el potasio.

CAPRICHOS DULCES

No hay mejor manera de usar las sobras de fruta que congelarlas y hacer deliciosos helados y sorbetes. Congelar la fruta sin piel, huesos o semillas y cortar en trozos que quepan por la tolva. Sacar las frutas del congelador 10 minutos antes de usarlas para que el hielo pegado se deshaga. Mezclar plátano congelado con otras frutas da una consistencia muy cremosa. Para sorbetes utilice solo fruta congelada sin plátanos y deje volar su imaginación.

Helado de macadamia y fruta

- 2 Tazas de fruta congelada tipo fresas, mango o piña, plátanos congelados
- ½ taza de nueces de macadamia remojadas y escurridas
- 1 cucharadita de esencia de vainilla natural

Usando el filtro grueso, alterne las frutas, plátanos y macadamias. Rápidamente remueva con la vainilla y a disfrutar.

Helado de coco y mango

- 2 mangos congelados
- 2 plátanos congelados
- ½ taza de coco fresco troceado
- ½ taza de dátiles congelados

Usando el filtro grueso, introduzca todos los ingredientes en la tolva alternativamente y mezclando bien. Este delicioso y nutritivo capricho puede conservarse en el congelador.

Araña de arándanos

- 3 naranjas (peladas)
- ¾ de taza de arándanos congelados
- ½ plátano congelado

Primero exprima las naranjas y llene 2 vasos de zumo. Después haga el helado de plátano y arándanos introduciendo la fruta congelada en el extractor con el filtro grueso y la lengüeta amarilla de debajo del cuenco abierta. Coloque 2 bolas de helado en el zumo de naranja y sirva inmediatamente.

OTRAS RECETAS

Leche de Soja, Frutos Secos y Arroz

ES

Activar los granos de soja, frutos secos o arroz dejándolos en remojo un mínimo de 8 horas. El agua debe cubrirlos completamente.

Aclarar con agua limpia y volver a cubrir completamente.

Introducir la mezcla de ingredientes con agua poco a poco en el extractor. Recomendamos usar el filtro fino para obtener un resultado más fino. Para conseguir una leche más cremosa, use menos agua, para una leche más líquida, añada más agua. La forma más fácil de introducir los ingredientes es con una cuchara.

Mantenga la tapa de salida del zumo cerrada para mezclar los ingredientes en el interior. Para reducir los sedimentos, puede colar la leche con una tela de muselina.

Si hace leche de soja casera, esta leche puede utilizarse para hacer tofu.

Para leche vegetal aromatizada, pruebe las siguientes ideas:

- añade frutos del bosque, plátano u otras frutas.
- añade un poco de sal o edulcorantes, como miel o sirope de agave.
- añade vainilla, canela, comino, nuez moscada o cardamomo.

Tofu

Añadir un poco de sal a la leche de soja y llevar a ebullición removiendo constantemente.

Añadir coagulante a la leche de soja hervida y dejar reposar 4-5 minutos mientras se solidifica.

Quitar el agua que sobra escurriendo el tofu con una tela de muselina o similar, miéndolo con un trapo de muselina.

BIOCHEF ATLAS SLOW JUICER GARANTIA

PERÍODO DE GARANTÍA: DE POR VIDA EN EL MOTOR / 5 AÑOS EN LAS PARTES

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

POR FAVOR, REGISTRE SU GARANTÍA EN LÍNEA EN WWW.VITALITY4LIFE.ES/REGISTRA-LA-GARANTIA EN UN PLAZO DE 30 DÍAS DESDE LA COMPRA.

PRESENTACIÓN DE UNA RECLAMACIÓN DE GARANTÍA:

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

1. Contacte con su centro de servicio local de Vitality 4 Life con los siguientes datos:
 - Sus datos de garantía incluyendo su nombre, correo electrónico y número de teléfono
 - Nombre del producto y número del modelo
 - Número de serie del producto, que encontrará en la etiqueta de clasificación del producto
 - Una explicación de cómo ocurrió el daño
 - La presentación de fotos del daño o del problema puede ayudar a agilizar su reclamación
2. Vitality 4 Life estudiará su reclamación y le responderá en un plazo de 24-48 horas.
3. En caso de que el producto deba ser enviado al centro de servicio, el cliente debe hacerse cargo de los costes de empaquetado, envío y seguro para el tránsito del producto a Vitality 4 Life. Sujeto a las leyes de consumo aplicables en su jurisdicción.
4. Si el producto, o una de sus partes, cumple los requisitos para su sustitución o reparación durante los 30 días desde la fecha de compra, Vitality 4 Life se hará responsable de los costes de envío sin coste alguno para usted.
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 partes 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.



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 – Italiano

Email: servizioclienti@vitality4life.it
Website: www.vitality4life.it

Vitality 4 Life – España

Email: atencioncliente@vitality4life.es
Website: www.vitality4life.es

Vitality 4 Life – Netherlands

Email: info@vitality4life.co.nl
Website: www.vitality4life.co.nl



Be inspired...

biochef.kitchen/recipes

