

Axis

Cold Press Juicer



USER MANUAL AND RECIPES

BiOCHEF

EN

ENGLISH 3

FR

FRANÇAIS 25

DE

DEUTSCH 51

ES

ESPAÑOL 77

The information in this manual is intended to help you to get the best results from your BioChef Axis Cold Press 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	8
Troubleshooting	9
FAQs	11
Cleaning	14
Recipes	15
Warranty	24

Safety Precautions

- ! Read all instructions.
- ! To protect against risk of electrical shock, do not put the body (motor) in any water or 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.
- ! Always make sure juicer locking clip is closed while juicer is in operation.
- ! 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 Drum
- 3 Drum Cap
- 4 Auger
- 5 Motor Base
- 6 Nozzles

- 7 2 x Juicing Strainers
- 8 Mincing Strainer
- 9 Tamper
- 10 Juice Container
- 11 Pulp Container
- 12 Cleaning Brush

Assembly Instructions



Connect drum with motor base by turning locking clip clockwise. Place hopper into guide.

Switch the juicer off before changing accessories or touching any moving parts. Remove the drum from the main body by turning the locking clip counter clockwise. Pull the auger forward to disassemble it from the drum set.

- ! **DO NOT** place any metal objects into the hopper. If the drum is clogged or the machine stops operating, press the reverse button 2 to 3 times and press the ON button again to resume normal operation.
- ! **DO NOT** immerse the motor in water.

FOR JUICING

1. Place the auger into the drum.
2. Insert the juicing strainer (over the auger) and into the drum.
3. Place the drum cap onto the drum end and turn it counter clockwise until seated firmly.
4. Attach the Pulp Ejection Cover to the drum end cap.

NOTE: The pulp ejection cover is numbered from 0 - 5, with 5 being the 'firmest' position. For harder and fibrous produce, such as carrots and celery, set the position to high (i.e. 4 or 5), and for softer, pulpier produce, turn the knob to 1 or 2.



FOR MINCING, PASTA, NOODLES AND BREAD

1. Open the drum cap.
2. Insert the mincing strainer (over the auger) into the drum.
3. Attach the desired nozzle onto the drum cap.
4. Turn the drum cap counter clockwise until seated firmly.

FOR PASTA & NOODLES: Sprinkle a small amount of flour on a collection tray and cut pasta / noodle lengths with scissors as it is extruded.



Operating Instructions

- While the Axis Cold Press Juicer / Food Processor can extract juice from unpeeled fruits and vegetables we recommend you thoroughly wash and peel your fresh ingredients to remove any chemicals.
- Cut fruit or vegetables into small pieces (5cm wide) so that juice may be extracted thoroughly.
- Turn on the machine before placing ingredients into the hopper one piece at a time and gently push through with the tamper.
- For maximum efficiency, the drum cap should be firmly screwed on (position 5) for hard, fibrous ingredients such as carrots and beetroot and wound out for softer ingredients such as citrus. The quality of produce will also affect juice yield.
- After placing the last pieces of fruits or vegetables into the hopper, keep the machine running for a few seconds longer to ensure the machine has extracted the last drops of juice.
- **DO NOT** run the machine for more than 30 minutes at a time.



Troubleshooting

The motor sounds noisy, what shall I do?

1. If the juicer starts to vibrate slightly during operation, turn off the machine and empty the drum set. Re-assemble and resume normal operation.
2. If your machine is making a loud noise, take all the extra parts off the machine and run the motor alone. If it is still making a loud noise then contact your distributor.
3. If the motor is not making a noise, check that all parts and seals are clean, as residue may create a noise.
4. Check the kind of produce you are using, as some kinds of produce are noisier than others, for instance, if your produce is particularly hard or has been frozen or refrigerated.

What shall I do if I've lost the original tamper?

Call your distributor and order a new part. It is very important to use the correct plunger/tamper for the machine as they are made to fit each juicer precisely.

PLEASE NOTE Using any other type of plunger / pusher or tamper will void warranty as the length and width of the BioChef tamper is specific to this machine.

My juice is too pulpy?

1. Adjust the pulp adjustment nozzle to number 4 or 5.
2. Introduce ingredients at a slower pace. Overfeeding the juicer can result in pulpy juice.
3. Ensure that your ingredients are fresh. Older vegetables have less water content and can produce a pulpy juice.

I would like more pulp in my juice.

Adjust the pulp adjustment nozzle closer to number 1 or 2.

Produce is clogged in my juicer, how can I avoid this?

1. Softer fruits can cause the machine to clog. Always alternate soft and hard produce for maximum juice yield.
2. Introduce ingredients at a slower pace.
3. Adjust pulp nozzle to 1-2.

PLEASE NOTE If your juicer becomes clogged, switch into reverse mode for a couple of seconds, switch off juicer and disassemble the machine.

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 juicer?

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 juicer 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 juicer. The horizontal 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 ingredients into 3 - 5cm pieces.

WHEATGRASS

Cut the grass close to the roots and wash thoroughly to ensure no soil or stones are present. Feed the wheatgrass tips first into the juicer.

When juicing wheatgrass, place a bunch of wheatgrass (about 3cm diameter) 'tips down' into the feeding chute.

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 juicer and what should I avoid?

The BioChef juicer can juice just about all types of fruits and vegetables.

This is a cold press juicer and therefore does not have a cutting unit, so do not place any of the following in the juicer as it may cause damage:

- hard coconut fibre – soft, young flesh is ok
- seeds (except sesame, or other softer seeds)
- unsoaked/roasted nuts (except peanuts and other softer nuts)
- legumes
- sugar cane
- frozen ingredients - for sorbet remove fruit from freezer 5-10 minutes before using.
- 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 juicer?

The BioChef juicer can make a paste from seeds and grains, however is not a grinder and using this machine as such will void the warranty.

Can the BioChef juicer make cold press olive oil?

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

Can I make frozen sorbets?

Yes you can easily make frozen fruit sorbets using your juicer. Refer to the recipes section for instructions.

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

The BioChef juicer 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 juicer 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: The BioChef 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 Axis 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 running water through the juicer.

If hand-washing simply rinse under water, and use the included 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.



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)
- ½ 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.

Wheatgrass... nature's healer

Wheatgrass is baby wheat, planted on the soil and not sown. Wheatgrass produces high concentrations of chlorophyll, active enzymes, vitamins and other nutrients. Chlorophyll makes up over 70% of the solid content of wheatgrass juice and is the basis of all plant life. It is often referred to as the "blood of plant life" as it closely resembles the molecule in human red blood cells. Wheatgrass is not only rich in chlorophyll; it has 100 elements needed by the body to keep vital and nourished. If grown in organic soil, wheatgrass absorbs 92 of the known 102 minerals from the soil.

Dr. Ann Wigmore was a pioneer in the use of wheatgrass juice for detoxifying and healing the body, mind, and spirit. The recommended daily allowance for wheatgrass is 30 mls once or twice per day. You can start with as little as 10–15mls per day and gradually increase the dose. Wheatgrass juice can temporarily cause an upset stomach if too much is consumed too soon.

Care and Use

Cut the grass close to the roots and wash thoroughly to ensure no soil or stones are present. You can get a second yield when the grass grows back, although the content won't be as rich as the original grass. Feed the wheatgrass tips first into the Axis. Four trays planted on different days over a two week period should be enough for 1 person. Undoubtedly, wheatgrass has a very strong taste. You can mix the wheatgrass shots and here are a couple of delicious recipes.

When juicing wheatgrass, barley grass or alfalfa juice, place a bunch of wheatgrass (about 3cm diameter) 'tips down' into the feeding chute.

Feed carrots and other desired fruits or vegetables into the chute for a milder tasting combination for those who haven't tried pure wheatgrass juice before.

Juiced Tomato & Herb Soup

- 8 tomatoes
- 2 carrots
- pinch of salt
- pinch of black pepper
- 1 tsp dill
- 2-3 basil leaves
- 1 tsp olive oil

Using the juicing strainer, feed in the carrots and tomatoes then mix all the ingredients together.

For more fibre, let everything run through again with the mincing strainer this time, adding some of the pulp.

Decorate with a sprinkle of fresh herbs or flowers.

Pesto

- 1 ½ cups basil leaves
- bunch of parsley
- 1 garlic clove
- 1 cup pine nuts (or pistachio)
- juice of ½ lemon
- 2 tsp olive oil

Using the mincing strainer feed the basil, parsley, garlic and pine nuts into the chute. Mix the oil and lemon juice into the paste until smooth.

Max Salsa

- 4 ripe tomatoes
- ½ red or green capsicum
- ½ stick celery
- 1 small onion
- 1 garlic clove
- 1-2 tbsp fresh coriander
- ½ tsp cumin
- Braggs liquid aminos
- cayenne pepper or fresh chilli

Using the mincing strainer, feed all the ingredients into chute alternatively. Mix well and serve vegetable with sticks or crackers.

Beetroot Hummus

- 1 ½ cups cooked chickpeas
- ½ beetroot peeled and chopped
- ¼ tsp. salt
- 1-2 garlic cloves, peeled
- 2 tbsp. hulled tahini
- 1-2 tbsp. olive oil
- Squeeze of fresh lemon juice

Using the mincing strainer feed chickpeas, beetroot and garlic into the chute.

Thoroughly mix all remaining ingredients together and serve.

NUT BUTTERS

Peanut Butter

- 2 cups roasted unsalted peanuts
- olive oil
- vitamin c powder (sodium ascorbate)

Using the mincing strainer slowly add the peanuts while machine is running. Stop the machine and add the Vitamin C powder and enough olive oil to the peanut paste to make a nice soft spreading consistency.

—

Fresh nut butters are an ideal spread for sandwiches, base for satay, dressings or as part of a delicious dip. Almost any variety of nuts can produce nut butter. Some varieties of nuts don't have high oil content so if you want a creamy butter, add nut or olive oil until you reach the desired consistency.

Another hint for a creamy butter is to pour in the nuts slowly and alternatively, for crunchy nut paste pour in the nuts faster. Relatively soft nuts such as peanuts, pine nuts, macadamias and cashews may be poured in without soaking, while harder nuts must be soaked for around 8 hours.

When nuts are soaked, the nuts become 'activated' and the enzyme inhibitors are rinsed away and they are easier to digest.

TREATS

Bliss Balls

- 2 cups almonds soaked, rinsed and drained
- 1 cup unsulphured dried fruits such as dates, raisins and apricots*
- ½ cup dessicated coconut

Using the mincing strainer, mince almonds, alternating with the dried fruit. Form into balls and roll in coconut. For variation, use different nuts, carob powder, natural vanilla essence or peppermint oil.

Peanut Balls

- 2 cups peanuts
- 1 cup sesame seeds
- 4 apricots
- 2 tbsps honey
- juice of half an orange

Mix peanuts, apricots, honey, juice and 1 cup sesame seeds in bowl. Using the mincing strainer, feed through the chute. Roll paste into balls and into remaining sesame seeds.

FROZEN 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 ten minutes before you plan to use them so the hard ice crystals melt.

Banana Raspberry Sorbet

- 2 frozen bananas
- 2 cups of frozen raspberries

Using the mincing strainer, alternate ingredients into the feeding chute and mix well.

Banana Cinnamon Sorbet

- 4 frozen bananas
- 1 tsp. ground cinnamon
- 1 tbsp. honey

Using the mincing strainer, alternate ingredients into the feeding chute and mix well.

Coco Mango Icecream

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

Using the mincing strainer, 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

Using the mincing strainer, alternate the fruit, bananas and macadamias.

Quickly stir in the vanilla and enjoy.

PASTA & NOODLES

The BioChef juicer can extrude pasta simply by replacing the juicing screen with the mincing screen. The pasta dough bypasses the juice outlet and is pushed out through the drum cap and one of the pasta nozzles supplied.

Freshly made pasta is such a treat, so much so that you may find it difficult to eat packet pasta ever again. You also know exactly what is going into the mix. There are many varieties of ingredients you can try, mixing in beetroot, carrot or other types of vegetable juice to give a vibrant colour.

Tips for pasta making

- Add an egg and a few drops of olive oil to your mixture to help prevent it from sticking together.
- Have a floured tray to lay it on when it comes out of the machine.
- If making spelt or semolina pasta, reduce the amount of flour used or the dough will be too stiff.

Pasta

Firstly set up your juicer with the mincing screen and desired nozzle for fettuccine or round noodle. On a clean kitchen bench or in a large bowl, pour out a couple of cups of organic flour.

Add half a cup of warm water or vegetable juice and ½ teaspoon of sea salt (which acts as a rising agent). Keep the mixture dry, not too sticky. Break into balls and feed into the chute. As the strands of pasta come out of the machine, cut them off and lay on the floured tray. Repeat the process until dough is used. Cook noodles in boiling water for 3–5 minutes and drain.

Boiled Rice Noodle

An ideal way to use left over rice is to make rice noodles. Mix rice in a bowl together with a little sea salt and warm water.

Feed the mixture into the machine and cut at desired length. Cook in boiling water for 3-5 minutes. Add desired vegetables and Asian sauces.

OTHER

Bean, Rice and Nut Milks

Soak soybeans, rice and/or nuts in water (nuts and soybeans for a minimum of 8 hours).

Rinse and drain. Make a mixture of beans, nuts, rice, water and if desired, fruit / vegetables.

Feed the mixture into the chute simultaneously with the same volume of filtered water. 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.

To reduce sediment, place a sieve over the collection bowl or strain through a muslin cloth.

This will make flavoured bean, nut or rice milk. 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 AXIS COLD PRESS JUICER WARRANTY

WARRANTY PERIOD: DOMESTIC – 20 YEARS ON MOTOR & 10 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.

LOGGING A WARRANTY CLAIM

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

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

TERMS OF PRODUCT WARRANTY COVERAGE

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

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

replacement parts or have products repaired by one of Vitality 4 Life's Service Centres. Please contact Vitality 4 Life for further information.

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

WARRANTY DOES NOT COVER

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

Axis

Cold Press Juicer

FR



MANUEL D'UTILISATION ET RECETTES

BiOCHEF

Les informations contenues dans ce manuel sont destinées à vous aider à obtenir les meilleurs résultats avec votre extracteur de jus BioChef Axis. 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	28
Pièces et Accessoires	29
Instructions d'assemblage	30
Instructions d'utilisation	32
Problèmes de Fonctionnement	33
Questions Fréquentes	35
Entretien	38
Recettes	39
Garantie	49

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 | 7 | 2 x Jus tamis |
| 2 | Tambour | 8 | Tamis à hacher |
| 3 | Couvercle du Tambour | 9 | Bâton poussoir |
| 4 | Vis sans fin | 10 | Récipient à Jus |
| 5 | Base Moteur | 11 | Récipient à Pulpe |
| 6 | Embouts | 12 | Brosse de nettoyage |

Instructions d'assemblage

FR



Connectez le tambour avec le corps principal en tournant le clip de sécurité dans le sens des aiguilles d'une montre. Placez la trémie dans le guide.

Eteignez l'appareil avant de changer les accessoires ou de toucher les pièces mobiles. Retirez le tambour du corps principal en tournant le clip de sécurité dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Poussez la vis sans fin en avant pour la désassembler du tambour.

- ! **NE PLACEZ AUCUN** objets métalliques dans la trémie. Si le tambour est branché ou l'appareil cesse de fonctionner, appuyer sur le bouton marche-arrière 2 à 3 fois et appuyez sur le bouton ON à nouveau pour reprendre le fonctionnement normal.
- ! **NE PAS PLACER LES PIÈCES ET ACCESSOIRES** au lave-vaisselle. Ne mettez pas le moteur dans l'eau.

POUR LA FONCTION JUS

1. Placez la vis sans fin dans le tambour.
2. Insérez le tamis à jus dans le tambour.
3. Placez le couvercle du tambour à l'extrémité du tambour et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fermement enclenché.
4. Attachez la Protection de Sortie Pulpe au couvercle du tambour.

NOTE: L'embout à éjection de pulpe est numéroté de 0 à 5, la position 5 étant la plus élevée. Pour des ingrédients plus durs et fibreux tels que carottes et céleris mettre en position la plus élevée (par exemple 4 ou 5) et pour des ingrédients plus mous qui produisent plus de pulpe, élargissez l'embout pour laisser de la place afin de permettre à l'extracteur d'extraire le jus.



POUR LA FONCTION HACHER, DES PÂTES, DES NOUILLES, ET DU PAIN

1. Ouvrez le capuchon du tambour.
2. Remplacez le tamis à jus par le tamis à hacher.
3. Choisissez et placez l'embout désiré dans l'extrémité avant du tamis à hacher.
4. Tournez le capuchon du tambour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à qu'il s'enclenche fermement.

POUR PÂTES ET NOUILLES: Saupoudrez un peu de farine sur votre plaque et coupez les pâtes et nouilles à la taille voulue avec des ciseaux lorsque la pâte est expulsée.



Instructions d'utilisation

FR

- Alors que l'Extracteur de Jus Axis/Processeur d'aliments peut extraire du jus de fruits et de légumes non pelés nous vous recommandons de bien laver et éplucher vos ingrédients frais pour éliminer les produits chimiques accumulés.
- Couper les fruits ou légumes en petits morceaux (environ 5 cm) afin que le jus puisse être extrait au maximum.
- Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner sans interruption jusqu'à ce que tout le jus soit extrait.
- Si l'appareil commence à vibrer légèrement pendant le fonctionnement, éteignez-le et videz le tambour. Réassemblez et reprendre le fonctionnement normal.
- Après avoir placé les derniers morceaux de fruits ou légumes dans la trémie, maintenez l'appareil en marche pendant quelques secondes de plus afin de s'assurer l'appareil a extrait les dernières gouttes du jus.
- **NE PAS** utiliser l'appareil plus de 30 minutes consécutives.



Problèmes de Fonctionnement

FR

Le moteur semble bruyant, que dois-je faire?

1. Si l'appareil commence à vibrer légèrement pendant le fonctionnement, éteignez la machine et videz le tambour. Réassemblez et reprenez le fonctionnement normal.
2. Si votre machine fait un grand bruit, enlevez toutes les pièces supplémentaires de l'appareil et faites tourner le moteur seul. Si le grand bruit est toujours présent, vous aurez alors besoin de faire évaluer le moteur.
3. Si le moteur ne fait pas de bruit, vérifiez que toutes les pièces soient propres, parce-que des pièces sales peuvent faire un bruit dû au frottement des unes contre les autres pendant que vous faites un jus.
4. Vérifiez le type de produits que vous utilisez, comme certains types de produits sont plus bruyants que d'autres, par exemple, si votre produit est particulièrement dur, ou a été congelé ou réfrigéré.

Que dois-je faire si je perds le bâton poussoir en plastique original?

Appelez votre distributeur et commander une nouvelle pièce. Il est très important d'utiliser le bon poussoir pour l'appareil qu'ils sont faits pour s'adapter spécifiquement à chaque extracteur.

NOTE Si vous utilisez un autre bâton poussoir vous risquez de le pousser trop profond dans la cheminée d'alimentation, créant tant de pression que vous risquez de rompre soit le bâton poussoir.

Mon jus a trop de pulpe.

1. Ajuster le bouchon de pulpe sur 4 ou 5
2. Introduire les ingrédients plus lentement. Insérer trop d'aliments à la fois entraîne un excès de pulpe dans le jus.
3. Assurez-vous que les ingrédients soient bien frais. Les légumes plus vieux contiennent moins d'eau et peuvent produire plus de pulpe.

Je souhaite plus de pulpe dans mon jus.

Ajuster le bouchon de la pulpe sur 1 ou 2.

Mon extracteur est bouché. Comment puis-je l'éviter?

1. Les fruits les plus mous peuvent boucher l'extracteur. Il faut toujours alterner les ingrédients mous et les ingrédients durs pour une plus grande fluidité du jus.
 2. Introduire lentement les ingrédients
 3. Ajuster le bouchon de pulpe sur 1 ou 2.
- N.B.** Si votre extracteur se bouche, mettre la marche arrière pendant quelques secondes, éteindre votre appareil et démonter les pièces de l'appareil.

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 juicer?

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 juicer. Le mécanisme de broyage et de pression vertical de l'extracteur de jus BioChef juicer 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.

HERBES DE BLÉ

Couper l'herbe près de la racine et bien les laver en vérifiant qu'il n'y a pas de terre ou de petits grains de sable. Mettre d'abord les têtes des herbes dans l'extracteur.

Lorsque vous préparez du jus d'herbe de blé, placez toujours le bouquet d'herbe (maximum 3 cm de diamètre) les têtes en avant dans la bouche d'ouverture.

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 les 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 juicer et quels sont ceux à éviter?

Le BioChef juicer 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 – pour faire

des sorbets, il faudra simplement les laisser décongeler au moins 5 à 10 minutes avant utilisation.

- 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 moulin des graines ou des légumineuses avec le BioChef juicer?

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

Est-ce que le BioChef juicer 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 faire des sorbets?

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

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

Le BioChef juicer 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.

Est-ce que le biochef 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.

N.B.: L'extracteur Biochef n'a pas de garantie commerciale. Si vous utilisez l'appareil à des fins commerciales il en va de votre responsabilité. Vous pourrez faire une grande quantité de préparations de base tels que carotte ou orange et leur ajouter les ingrédients proposés dans vos menus.

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.

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).

Entretien

FR

Les pièces du BioChef Axis 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 mettant de l'eau dans l'extracteur pendant qu'il fonctionne.

Si vous le laver à la main, il vous suffit de le rincer sous l'eau, en utilisant la 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 une brosse de nettoyage spécialisée.

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.





Recettes

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



JUS

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

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 Gaspacho

FR

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.

L'herbe de blé.... Le guérisseur naturel

L'herbe de blé est un bébé blé, planté sur le sol mais non semé. L'herbe de blé produit des concentrations élevées de chlorophylle, d'enzymes actives, de vitamines et d'autres nutriments. La chlorophylle représente plus de 70% de la teneur en matières solides du jus d'herbe de blé et est la base de toute vie végétale. Elle est souvent appelée le "sang de la plante", parce-qu'elle ressemble étroitement à la molécule de globules rouges humaine. L'herbe de blé est non seulement riche en chlorophylle: elle a 100 éléments nécessaires pour la vitalité de l'organisme. Si l'herbe de blé est cultivée dans des sols organiques, elle absorbe 92 des 102 minéraux connus dans le sol.

Dr Ann Wigmore a été une des premières à utiliser le jus d'herbe de blé pour la détoxification et la guérison du corps et de l'esprit. La consommation journalière recommandée pour l'herbe de blé est de 30 ml une ou deux fois par jour. Vous pouvez commencer avec seulement 10-15mls par jour et augmenter progressivement la dose. Le jus d'herbe de blé peut temporairement causer des maux

d'estomac si vous en consommez trop au début.

Soins et utilisation

Coupez l'herbe près des racines et lavez soigneusement pour s'assurer qu'il n'y ait plus de terre ou de pierres. Vous pouvez obtenir un deuxième rendement lorsque l'herbe repousse, mais le contenu ne sera pas aussi riche que l'herbe d'origine. Placez tout d'abord les bouts de l'herbe de blé dans l'Axis. Quatre plateaux plantés à des jours différents sur une période de deux semaines devraient être suffisant pour une personne. Sans aucun doute, l'herbe de blé a un goût très fort. Vous pouvez mélanger l'herbe de blé avec d'autres ingrédients et voici quelques délicieuses recettes.

Lorsque vous préparez du jus d'herbe de blé, d'orge ou d'alfalfa, placez toujours le bouquet d'herbe (maximum 3 cm de diamètre) les têtes en avant dans la bouche d'ouverture.

Mettez les carottes ou autres fruits ou légumes dans la bouche d'ouverture pour obtenir un goût plus léger pour ceux qui n'ont jamais essayé le jus d'herbe de blé.

Soupe de jus de tomates et herbes

- 8 tomates
- 2 carottes
- Une pincée de sel de mer
- Une pincée de poivre noir
- 1 cuillère à café d'aneth frais
- 2-3 feuilles de basilic
- 1 cuillère à café d'huile d'olive

En utilisant le tamis à jus, placez les carottes et les tomates et mélangez ensuite tous les ingrédients ensemble.

Si vous souhaitez plus de pulpe, utilisez le tamis à hacher avec les mêmes ingrédients.

Décorez avec une pincée d'herbes fraîches ou des fleurs.

Salsa Mix

FR

- 4 tomates mûres
- ½ poivron rouge ou vert
- ½ branche de céleri
- 1 petit oignon
- 1-2 cuillères à soupe de coriandre fraîche
- 1/2 cuillère à café de cumin
- Liquides Aminées Braggs
- Poivre de Cayenne ou chili frais

En utilisant le tamis à hacher, placez tous les ingrédients les uns après les autres dans la cheminée d'alimentation.

Mélangez bien et servez avec des bâtonnets de légumes ou des crackers de riz faits avec l'Axis

TREMPETTES

FR

Pesto

- 1 ½ tasses de basilic
- Un bouquet de persil
- 1 gousse d'ail
- 1 tasse de noix de pin (ou pistache)
- Jus d'1/2 citron
- 2 cuillères à café d'huile d'olive
- Liquides Aminées Braggs

En utilisant le tamis à hacher, placez le basilic, persil, ail et noix de pin dans la bouche d'alimentation.

Mélangez l'huile et le jus de citron avec la pâte jusqu'à ce que la consistance soit douce. Epicez avec Braggs.

Houmous de betterave rouge

- 1 ½ tasse de pois chiches cuits
- ½ tasse de betterave rouge crue en morceaux.
- Une pincée de sel
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de tahin (crème de sésame)
- 1-2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- 1 jus de citron frais pressé

Utiliser le filtre à hacher : insérer les pois-chiche, la betterave et l'ail dans la bouche d'ouverture.

Ajouter et mélanger le reste des ingrédients et servir.

BEURRES DE NOIX

Beurre de cacahuètes

- 2 tasses de cacahuètes grillées non salées
- Huile d'olive
- Vitamine C en poudre (ascorbate de sodium)

En utilisant le tamis à hacher, ajoutez lentement les cacahuètes pendant que l'appareil est en marche. Arrêtez l'appareil et ajoutez la poudre de vitamine C et assez d'huile d'olive à la pâte de cacahuètes pour faire une belle, douce consistance. D'autres types de noix peuvent être utilisés tels que les amandes.

—

Les beurres de noix frais dans n'importe quel mélange sont idéals pour les sandwiches, une base pour faire du satay, des sauces ou dans le cadre d'une délicieuse trempette.

Presque n'importe quelle variété de noix peut produire du beurre de noix. Certaines variétés de noix n'ont pas de haute teneur en huile, donc si vous voulez un beurre crémeux, ajouter des noix ou de l'huile d'olive jusqu'à ce que vous atteigniez la consistance désirée.

Un autre conseil pour un beurre crémeux est de verser les noix lentement et alternativement,

pour une pâte de noix croquante versez les noix rapidement. Des noix relativement molles comme les cacahuètes, les noix de pin, noix de macadamia et les noix de cajou peuvent être versés sans avoir été détrempé.

Toutes les autres noix doivent être détrempées. Lorsque les noix sont détrempées, les inhibiteurs enzymatiques sont rincés et ils sont plus faciles à digérer.

TREATS

Boules suprêmes

- 2 tasses d'amandes trempées, rincées et égouttées
- 1 tasse de fruits séchés tels que dates, raisins et abricots
- ½ tasse de noix de coco desséché

En utilisant le tamis à hacher, hachez les amandes en alternant avec les fruits secs. Formez des boules et roulez les dans la noix de coco.

Pour varier, utilisez différentes noix, poudre de caroube, essence de vanille naturel ou de menthe poivrée.

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.

Banana Raspberry Sorbet

- 2 bananes surgelées
- 2 tasses de framboises

Lorsque vous utilisez le filtre à hacher, alternez les ingrédients dans la bouche d'ouverture et bien mélanger.

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.

PÂTES ET NOUILLES

L'Axis peut faire des pâtes simplement en remplaçant le tamis à jus avec le tamis à hacher. La pâte pour pâtes contourne la sortie du jus et est poussée à travers le couvercle du tambour et l'un des 6 embouts à pâtes fournis.

Des pâtes fraîches sont un régal, tant et si bien que vous pouvez trouver difficile de manger des pâtes dans les paquets à nouveau. Vous savez aussi exactement ce qui se passe dans le mélange. Il existe plusieurs variétés d'ingrédients que vous pouvez essayer, et mélanger avec la betterave, la carotte ou d'autres types de jus pour donner une couleur vibrante.

Trucs et astuces pour la fabrication de pâtes

- Ajouter un œuf et quelques gouttes d'huile d'olive à votre mélange pour l'empêcher de coller.
- Avoir un plateau fariné prêt à la sortie de l'appareil pour accueillir les pâtes
- Si vous faites des pâtes de semoule, réduisez la quantité de farine utilisée ou la pâte sera trop rigide.

Pâtes pour tous

FR

Tout d'abord, mettez en place votre Axis avec le tamis à hacher et l'embout souhaité pour fettucine ou le bout rond pour nouille. Sur votre banc de cuisine ou dans un grand bol, versez deux tasses de farine biologique.

Ajoutez une demi-tasse d'eau chaude ou de jus de légumes et 1/2 cuillère à café de sel de mer (qui agit comme un agent levain). Gardez le mélange sec, pas trop collant. Brisez-le en boules et placez dans la goulotte. Alors que les pâtes sortent de la machine, les couper et les placez sur le plateau fariné. Répétez l'opération jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée. Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante pendant 3-5 minutes et égouttez.

Bouillir des nouilles de riz

Un moyen idéal pour utiliser les restes de riz est de faire des nouilles de riz. Mélanger le riz dans un bol avec un peu de sel de mer et d'eau chaude.

Placez le mélange dans la machine et coupé à la longueur désirée. Faites cuire dans de l'eau bouillante pendant 3-5 minutes. Ajouter les légumes souhaités et sauces asiatiques.

Faire des haricots, du riz et des laits de noix

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.

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

Recette de Tofu

Ajoutez une petite quantité de sel au jus de soja si vous ne l'avez pas déjà fait et faites bouillir en remuant sans cesse.

Ajoutez l'agent coagulant au jus de soja bouilli et laissez reposer pendant 4-5 minutes pendant qu'il coagule.

Retirez l'excès d'eau en le pressant contre un tissu de mousseline propre conforme pour qualité alimentaire.

BIOCHEF AXIS COLD PRESS JUICER GARANTIE

DURÉE DE GARANTIE: 20 ANS LE MOTEUR / 10 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.

FR

VEUILLEZ ENREGISTRER VOTRE GARANTIE EN LIGNE À WWW.VITALITY4LIFE.FR/ENREGISTREZ-VOTRE-GARANTIE
DANS LES 30 JOURS APRÈS L'ACHAT.DEPOT D'UNE RECLAMATION SOUS GARANTIE:

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

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

TERMES DE LA COUVERTURE DE GARANTIE DU PRODUIT

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

- Si le produit fait apparaître un défaut dans une utilisation domestique normale pendant la période de garantie, nous pourrons, à notre choix, soit réparer soit remplacer la machine défectueuse 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 intempesive, 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 conséquents. Donc, les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous dans le cas de dommages pendant l'expédition. Si votre produit a été endommagé pendant le transport, signalez ce type de dommage immédiatement au transporteur et faites-leur déposer un rapport d'inspection pour contacter le distributeur à qui vous avez acheté le produit afin d'obtenir des instructions supplémentaires.
- Vous avez des droits et des avantages en accord avec les règlements de consommation de votre juridiction. Sans préjudice de ces droits et avantages, Vitality 4 Life exclut toute responsabilité en rapport avec ce produit pour toute autre perte qui ne soit pas raisonnablement prévisible engendrée par un défaut de ce produit, ce qui peut inclure responsabilité pour négligence, perte de revenu associée à ce produit, et défaut de jouissance.



Axis

Slow Juicer

DE



GEBRAUCHSANWEISUNG UND REZEPTHEFT

BiOCHEF

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

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

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

Inhalt

Sicherheitsvorkehrungen & Hinweise	54
Teile & Zubehör	55
Montageanleitung	56
Bedienungsanleitung	58
Fehlerbehebung	59
FAQs	61
Reinigung	64
Rezepte	65
Garantie	75

Sicherheitsvorkehrungen & Hinweise

DE

- ! Lesen Sie sich alle Anleitungen 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.
- ! Stecken Sie das Gerät aus, während es nicht verwendet wird, bevor Sie es zusammen- oder auseinanderbauen und bevor Sie es reinigen.
- ! Vermeiden Sie 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, kann Schaden verursachen und die Garantie wird unnichtig.
- ! Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen.
- ! Stellen Sie immer sicher, dass die Verschlussklemme des Entsafters geschlossen ist, während der Entsafter in Betrieb ist.
- ! 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 Ihre Finger oder andere Objekte nicht 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 | 7 2 x Saftsieb |
| 2 Trommelgehäuse | 8 Fleischwolfsieb |
| 3 Fruchtfleischeinstellschraube | 9 Stößel |
| 4 Preßschnecke | 10 Saftbehälter |
| 5 Motorbasis | 11 Tresterbehälter |
| 6 Aufsätze | 12 Reinigungsbürste |

Montageanleitung

DE



Verbinden Sie das Trommelgehäuse mit der Motorbasis, indem Sie die Verschlussklemme im Uhrzeigersinn drehen. Stecken Sie den Einfülltrichter auf das Trommelgehäuse.

Stellen Sie sicher, dass der Entsafter ausgeschaltet ist, bevor Sie Zubehör und Einzelteile austauschen. Um das Trommelgehäuse von der Motorbasis zu lockern drehen Sie die Verschlussklemme entgegen dem Uhrzeigersinn.

- ! Führen Sie **KEINE** Metallgegenstände in den Einfülltrichter. Falls Zutaten im Entsafter feststecken oder nicht bewegt werden können, nutzen Sie den Stößel und Rückwärtsgang um diese sanft nach unten zu drücken.
- ! Tauchen Sie den Motor **NICHT** in Wasser ein.

ENTSAFTEN

1. Geben Sie die Preßschnecke in das Trommelgehäuse.
2. Führen Sie das Saftsieb (über die Preßschnecke) in das Trommelgehäuse ein.
3. Platzieren Sie den Trommeldeckel am Trommelgehäuse und drehen Sie diesen entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er fest einsitzt.
4. Befestigen Sie die Fruchtfleischeinstellschraube an dem Trommeldeckel.

HINWEIS: Der Fruchtfleischeinstellschraube ist von 0-5 nummeriert. Hierbei ist 5 die Einstellung welche besonders für härtere und faserhaltigere Zutaten wie Karotten und Sellerie ideal ist. Für weichere Zutaten drehen Sie die Einstellung niedriger um dem Entsafter eine höhere Saftausbeute zu ermöglichen.



MAHLEN, HACKEN, PASTA, BROT, DIPPS UVM

1. Öffnen und entfernen Sie den Trommeldeckel.
2. Tauschen Sie das Saftsieb mit dem Fleischwolfsieb aus.
3. Befestigen Sie den gewünschten Aufsatz am Trommeldeckel.
4. Platzieren Sie den Trommeldeckel mit dem gewünschten Aufsatz am Trommelgehäuse und drehen Sie diesen entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er fest einsitzt.

HINWEIS: Streuen Sie etwas Weizenmehl in den Tresterbehälter. Für die Zubereitung von Pasta raten wir dazu den Teig ohne Unterbrechung durch den Einfülltrichter zu geben.



Bedienungsanleitung

DE

- Obwohl der BioChef Axis Entsafter auch ungeschältes Obst und Gemüse entsaften kann, empfehlen wir Ihnen, Ihre frischen Zutaten gründlich zu waschen und zu schälen, um enthaltene Chemikalien zu entfernen.
- Schneiden Sie Obst oder Gemüse in kleine Stücke (ca. 5 cm), damit der Saft gründlich gepresst werden kann.
- Schalten Sie die Maschine ein bevor Sie die ersten Zutaten in den Einfülltrichter geben. Geben Sie Zutaten nacheinander in den Einfülltrichter und nutzen den Stößel um diese sanft nach unten zu befördern.
- Drehen Sie den Trommeldeckel auf eine hohe Stufe für das Entsaften von härteren und besonders faserhaltigere Zutaten wie Karotten und Sellerie. Für weichere Zutaten drehen Sie die Einstellung niedriger um dem Entsafter eine höhere Saftausbeute zu ermöglichen. Die Qualität und Frische ihrer Zutaten kann die Saftausbeute ebenfalls beeinflussen.
- Lassen Sie die Maschine noch einige Sekunden lang laufen, nachdem Sie das letzte Stück Obst oder Gemüse in den Einfülltrichter gesteckt haben. So stellen Sie sicher, dass auch der letzte Tropfen Saft gewonnen wird.
- Lassen Sie die Maschine **NICHT** länger als 30 Minuten am Stück laufen.



Fehlerbehebung

DE

Der Motor klingt zu laut, was soll ich tun?

1. Falls der Entsafter während des Betriebs leicht vibriert, schalten Sie die Maschine aus und leeren Sie das Trommelgehäuse. Bauen Sie die Maschine wieder zusammen und setzen Sie den normalen Betrieb fort.
2. Falls Ihre Maschine laute Geräusche von sich gibt, entfernen Sie alle Teile von der Maschine und lassen Sie den Motor alleine laufen. Falls er immer noch ein lautes Geräusch von sich gibt, kontaktieren Sie ihren Händler.
3. Falls beim Betrieb des Motors alleine kein Geräusch zu hören ist, kontrollieren Sie, ob alle Teile sauber sind, da schmutzige Teile während des Entsaftens aneinander reiben und dadurch ein Geräusch verursachen könnten.
4. Kontrollieren Sie die verwendeten Lebensmittel, da einige lauter als andere sind. Das gilt vor allem, falls Ihre Lebensmittel besonders hart sind bzw. eingefroren waren oder im Kühlschrank gelagert wurden.

Was soll ich tun, wenn ich den Original-Stößel verloren habe?

Rufen Sie Ihren Händler an und bestellen Sie ein neues Teil. Es ist sehr wichtig, den richtigen Stößel für die Maschine zu verwenden, da diese eigens für jeden Entsafter produziert werden.

Ein anderer Stößel könnte zu tief in den Einfüllstutzen reichen, wodurch sich Druck aufbaut, welcher den Stößel oder die Preßschnecke beschädigen könnte.

**Mein Saft
hat zuviel
Fruchtfleisch**

1. Stellen Sie die Fruchtfleischeinstellschraube auf 4 oder 5.
2. Geben Sie die Zutaten langsam und nacheinander in den Entsafter.
3. Frische und gekühlte Zutaten eignen sich am Besten zum Entsaften und sind ergiebiger.

**Ich möchte
einen höheren
Fruchtfleischanteil
in meinem Saft.**

Stellen Sie die Fruchtfleischeinstellschraube auf eine niedrigere Stufe.

**Die Zutaten
bleiben im
Entsafter stecken.
Wie kann ich das
vermeiden?**

4. Weiche Zutaten können die Trommel verstopfen. Wechseln Sie harte und weiche Zutaten ab um das beste Ergebnis zu erzielen.
5. Geben Sie die Zutaten langsamer in den Einfülltrichter.
6. Stellen Sie die Fruchtfleischeinstellschraube auf Stufe 1 oder 2.

HINWEIS: Sollte der Entsafter weiterhin verstopfen, stellen Sie ihn in den Rückwärtsgang für einige Sekunden und versuchen es erneut. Ansonsten raten wir dazu die Einzelteile auseinander zu bauen und zu reinigen bevor Sie weiter entsaften.

FAQs

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. Das rührt daher, dass die Fasern in gekühlten Produkten fester sind und bei der Zerkleinerung mehr Saft freigegeben wird als bei weicherem oder wärmeren Obst oder Gemüse, welches durch allmähliches Austrocknen vielleicht auch schon Wasser verloren hat.

Wie bereite ich Obst, Gemüse und Blattgrün am Besten für mein Gerät 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 1/3 der Schale dran zulassen.

BLATTGRÜN

Rollen Sie Blattgemüse zu kleinen Päckchen zusammen und falten Sie diese, damit sie leicht und ohne Hilfe durch den Einfülltrichter fallen. Manches Blattgemüse kann den BioChef Axis verstopfen. Abhilfe schaffen Sie, indem Sie ein paar Stücke Möhren oder anderes, festes Gemüse dazugeben, welches das Blattgemüse durchschiebt. Nasse Blätter passieren den Entsafter nicht so leicht wie trockene Blätter; wenn Sie also Gemüse waschen, trocknen Sie es mit einem Geschirrtuch etwas ab, bevor Sie es in den BioChef Axis geben. Je kleiner Sie die Stücke schneiden, desto weniger Fasern wickeln sich um die Preßschnecke. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit 3 - 5 cm großen Stücken.

WEIZENGRAS

Schneiden Sie das Weizengras nah bei der Wurzel ab und waschen Sie es gründlich um Erde und Steine komplett zu entfernen.

Beim Entsaften von Weizengras raten wir dazu das Gras in ca. 3cm breiten Bündeln, mit den abgeschnittenen Enden voran in den Entsafter zu geben.

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 Quelle für Vitamin-C. Desweiteren sagt man ihnen eine vorbeugende Wirkung gegen Gallensteinbildung in der Blase sowie eine positiven Einfluss zur Behebung von, Leber und Nierenstörungen zu.

Muss ich Zitrusfrüchte vor dem Verarbeiten schälen?

Mandarinen, Orangen, Grapefruits u.Ä. müssen Sie schälen, denn deren Schale ist generell nicht genießbar und verleiht dem Saft einen bitteren Beigeschmack. Zitronen und Limetten können Sie mit 1/3 der Schale verarbeiten wenn Sie den Geschmack mögen.

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

Der BioChef Axis kann alle Obst- und Gemüsesorten entsaften. Der Entsafter ist jedoch kein Food Processor und daher raten wir davon ab die folgenden Zutaten in den Entsafter zu geben:

- harte Kokosnüsse - weiches junges Kokosnussfleisch ist OK
- Kerne u Samen (ausser Sesamsamen und andere weiche Sorten)
- Nicht eingeweichte / geröstete

Nüsse (ausser Erdnüssen, Cashews und anderen weichen Sorten)

- Hülsenfrüchte
- Zuckerrohr
- Gefrorene Zutaten - lassen Sie ihre Zutaten für Fruchtsorbets ca. 5-10 Minutes antauen
- Fisch oder Fleisch
- Süßholzwurzeln und andere holzige Materialien
- Getrocknete Kräuter und Gewürze
- Steinobst, in dem noch die Steine enthalten sind
- Oliven

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

Ja, sie können kinderleicht Milchalternativen mit ihrem Entsafter zubereiten. Sehen Sie hierfür unsere Rezeptideen in dieser Anleitung.

Kann ich Kerne, Getreide oder Hülsenfrüchte mit dem Biochef Axis mahlen?

Nein. Der BioChef Axis Entsafter ist keine Mühle. Er kann Pasten und Mus aus Samen und Kernen zubereiten, eignet sich jedoch nicht als Mühle und die Garantie wird unter dieser Verwendung nichtig.

Kann ich mit meinem Biochef Axis Olivenöl herstellen?

Nein. Dies ist ein anderer Verarbeitungsprozess als Entsaften und erfordert eine andere Maschine.

Kann ich Eis- und Sorbet mit dem Entsafter zubereiten?

Ja, Sie können kinderleicht Obstsorbet und Eisvarianten mit ihrem Entsafter zubereiten, sehen Sie hierfür unsere Rezeptideen in dieser Anleitung.

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

Der BioChef Axis 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 bekommen. 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/roll-ups herzustellen. Hierfür empfehlen wir unsere BioChef Dörrautomaten.

Eignet sich der Biochef Axis 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 2 oder 3 Geräte abwechselnd laufen zu lassen.

WICHTIG: Die Garantie des Axis Entsafters deckt jedoch nicht den gewerblichen Nutzen und somit ist die Nutzung 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.

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 (Kontaktinformation finden Sie auf der Rückseite dieser Anleitung).

Reinigung

DE

Die Einzelteile des BioChef Axis sind spülmaschinen geeignet (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 ein Glas warmes Wasser durch den Entsafter füllen.

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

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



Rezepte

Finden Sie unsere gesamte Rezeptreihe online unter
www.biochef.kitchen/recipes



SÄFTE

Grüner Saft

DE

Portionen: 4

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

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, Schlaptheit, Müdigkeit und neigen zu Erkältung und Infektionen.

Geben Sie Limetten oder Äpfel zu ihrem grünen Saft um ihn noch genießbarer zu machen.

Ingwer Saft

Portionen: 3

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

Ananas Saft

Portionen: 4

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

SÄFTE

Immun Booster

Portionen: 1

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

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

Mocktail Mojito

Portionen: 3

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

Savoury Gazpacho

Portionen: 1 - 2

- 4 reife 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 Potassium.

Weizengras...natürliche Heilung

DE

Weizengras ist junges Gras, das in die Erde gepflanzt und nicht gesät wird. Weizengras produziert sehr viel Chlorophyll, aktive Enzyme, Vitamine und andere Nährstoffe. Chlorophyll macht mehr als 70% der festen Bestandteile von Weizengrassaft aus und ist die Lebensgrundlage von Pflanzen. Es wird häufig als das „Blut der Pflanzen“ bezeichnet, da es den Molekülen der menschlichen roten Blutkörperchen sehr stark ähnelt. Weizengras enthält nicht nur viel Chlorophyll: es besteht aus 100 Elementen, die der Körper benötigt, um vital und gut mit Nährstoffen versorgt zu sein. Wenn es auf Bioerde angebaut wird, nimmt es 92 der bekannten 102 Mineralien aus dem Boden auf.

Dr. Ann Wigmore war eine Pionierin der Nutzung von Weizengrassaft zur Entgiftung und Heilung von Körper, Psyche und Geist. Die empfohlene Tagesdosis Weizengras sind 30 ml ein- oder zweimal pro Tag. Sie können mit 10-15 ml pro Tag beginnen und die Dosis langsam erhöhen. Weizengrassaft kann vorübergehend zu Magenproblemen führen, falls zu schnell zu große Mengen konsumiert werden.

Pflege & Verwendung

Schneiden Sie das Gras knapp über der Wurzel ab und waschen Sie es gründlich, um sicherzustellen, dass keine Erde oder Steine daran haften. Sie können sich über eine zweite Ernte freuen, wenn das Gras nachwächst – es wird aber nicht so reichhaltig sein, wie das erste Gras. Entsaften Sie das Weizengras, indem Sie es mit den Spitzen voran in den Axis stecken. Vier Schalen, die über einen Zeitraum von zwei Wochen an verschiedenen Tagen gepflanzt wurden, sollten für eine Person ausreichen. Weizengras hat zweifelsohne einen sehr starken Geschmack. Sie können die Weizengras-Shots mischen, wofür wir Ihnen zwei leckere Rezepte zusammengestellt haben.

Um Weizengras-, Gerstengras- oder Alfalfa-Saft herzustellen, stecken Sie ein Bündel Gras (ca. 3 cm Durchmesser) mit den Spitzen nach unten in den Einfüllstutzen.

Fügen Sie Karotten oder anderes Obst bzw. Gemüse hinzu, um einen milderer Saft zu erhalten, der sich besonders für alle eignet, die noch nie puren Weizengrassaft getrunken haben.

Entsaftete Tomaten- und Kräutersuppe

- 8 Tomaten
- 2 Karotten
- Eine Prise Salz
- Eine Prise schwarzer Pfeffer
- 1 TL Dill
- 2-3 Basilikumblätter
- 1 TL Olivenöl

Verwenden Sie das Saftsieb und entsaften Sie Karotten und Tomaten. Vermischen Sie alle Zutaten. Um noch mehr Ballaststoffe zu erhalten, lassen Sie die Mischung noch einmal durch die Maschine laufen – verwenden Sie dieses Mal aber das Fleischwolfsieb und fügen Sie etwas Fruchtfleisch hinzu.

Mit frischen Kräutern oder Blumen garnieren.

Max Salsa

- 4 reife Tomaten
- ½ rote oder grüne Paprika
- ½ Stange Sellerie
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1-2 EL frischer Koriander
- ½ TL Kreuzkümmel
- Braggs Liquid Aminos
- Cayennepfeffer oder frischer Chili

Verwenden Sie das Fleischwolfsieb und entsaften Sie alle Zutaten abwechselnd.

Alles gut vermischen und mit Gemüsesticks oder Reiscrackern, die Sie mit dem Axis herstellen, servieren.

DIPS

DE

Pesto

- 35 g Basilikumblätter
- Ein Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 135 g Pinienkerne (oder Pistazien)
- Saft einer halben Zitrone
- 2 TL Olivenöl
- Braggs Liquid Aminos

Geben Sie Basilikum, Petersilie, Knoblauch und Pinienkerne in den Einfüllstutzen und lassen Sie sie durch das Fleischwolfsieb laufen.

Vermischen Sie die Paste mit Öl und Zitronensaft, bis Sie ein glattes Pesto erhalten. Mit Braggs würzen.

Rote Beete Humus

- 300 g gekochte Kichererbsen
- ½ geschälte und kleingeschnittene rote Beete
- ¼ TL Salz
- 1-2 Knoblauchzehen, geschält
- 2 EL Tahini
- 1-2 EL Olivenöl
- Spritzer frischer Zitronensaft

Verwenden Sie für dieses Rezept das Fleischwolfsieb. Geben Sie die Kichererbsen, rote Beete und Knoblauch durch den Einfülltrichter.

Mischen Sie alle Zutaten sorgfältig zusammen.

NUSSBUTTER

Erdnussbutter

- 300 g geröstete, ungesalzene Erdnüsse
- Olivenöl
- Vitamin C Pulver (Natriumascorbat)

Verwenden Sie das Fleischwolfsieb und füllen Sie die Erdnüsse langsam in die laufende Maschine ein.

Halten Sie die Maschine an und fügen Sie das Vitamin C Pulver und genügend Olivenöl hinzu, damit die Erdnusspaste eine streichfähige Konsistenz erhält. Auch andere Arten von Nüssen, wie Mandeln, können gut auf diese Weise verarbeitet werden.

—

Frische Nussbutter ist der ideale Aufstrich für Sandwiches, und eine tolle Basis für Saté, Dressings und leckere Dips.

Nussbutter kann aus fast allen Nüssen hergestellt werden. Falls Sie aus Nusssorten, die wenig Öl enthalten, eine cremige Butter herstellen möchten, fügen Sie Nuss- oder Olivenöl hinzu, bis Sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.

Achten Sie bei der Herstellung von cremiger Butter auch darauf, die Nüsse langsam in den Einfüllstutzen zu füllen. Für knusprigere Nusspaste, füllen Sie die Nüsse schnell ein.

Relativ weiche Nüsse, wie Erdnüsse, Pinienkerne, Macadamianüsse und Cashews können ohne Einweichen verarbeitet werden.

Alle anderen Nüsse müssen eingeweicht werden. Beim Einweichen der Nüsse werden Enzyminhibitoren abgewaschen, was sie leichter verdaulich macht.

SÜSSE LECKEREIEN

Bliss Balls

- 280 g Mandeln, eingeweicht, abgespült und abgetropft
- 150 g ungeschwefelte rockenfrüchte, wie Datteln, Rosinen und Aprikosen*
- 45 g Kokosraspeln

Lassen Sie die Mandeln im Wechsel mit den Trockenfrüchten durch das Fleischwolfsieb laufen. Formen Sie Bällchen und rollen Sie sie in den Kokosraspeln. Verwenden Sie zur Abwechslung andere Nüsse, Carobpulver, natürliches Vanilleextrakt oder Pfefferminzöl.

GEFRORENE LECKEREIEN

DE

Die beste Möglichkeit, 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 Fleischwolfsieb 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 Fleischwolfsieb 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 Fleischwolfsieb 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.

PASTA & NUDELN

Mit dem BioChef Entsafter können Sie Pasta herstellen, indem Sie das Saftsieb durch das Fleischwolsieb ersetzen. Der Nudelteig umgeht den Saftausgang und wird durch die Trommeldeckel und einen der sechs Pasta-Aufsätze gedrückt.

Frische Pasta ist so lecker, dass Sie bald gar keine gekauften Nudeln mehr essen werden. Sie wissen außerdem ganz genau, woraus Ihre Nudeln bestehen. Sie können verschiedene Zutaten ausprobieren: fügen Sie zum Beispiel Rote Beete, Karotten oder andere Gemüsesäfte hinzu, um Ihrer Pasta leuchtende Farben zu verleihen.

Tipps zur Nudelherstellung

- Fügen Sie der Mischung ein Ei und einige Tropfen Olivenöl hinzu, damit sie nicht zusammenklebt.
- Bereiten Sie ein bemehltes Blech vor, auf das Sie die Nudeln legen, sobald sie aus der Maschine kommen.
- Falls Sie Pasta aus Dinkelmehl oder Hartweizengrieß herstellen, reduzieren Sie die Mehlmenge, damit der Teig nicht zu fest wird

Leckere Pasta

Verwenden Sie Ihren Axis mit dem Fleischwolsieb und dem gewünschten Aufsatz für Fettuccine oder runde

Nudeln. Verteilen Sie rund 200 g Mehl auf einer sauberen Arbeitsfläche oder in einer großen Schüssel.

Fügen Sie 120 ml warmes Wasser oder Gemüsesaft und ½ TL Meersalz (als Backtriebmittel) hinzu. Achten Sie darauf, dass die Mischung trocken ist und nicht zu stark klebt. Unterteilen Sie sie in Kugeln und geben Sie diese in den Einfüllstutzen. Schneiden Sie die Pastastreifen, die aus der Maschine kommen, in der gewünschten Länge ab und legen Sie sie auf die bemehlte Arbeitsfläche. Wiederholen Sie den Vorgang, bis der Nudelteig aufgebraucht ist. Garen Sie die Nudeln 3-5 Minuten in kochendem Wasser und gießen Sie sie ab.

Gekochte Reismudeln

Eine tolle Möglichkeit, um übrig gebliebenen Reis zu verwerten, sind Reismudeln. Vermischen Sie den Reis in einer Schüssel mit etwas Meersalz und warmem Wasser.

Füllen Sie die Mischung in die Maschine und schneiden Sie die Nudeln in der gewünschten Länge ab. Garen Sie sie 3-5 Minuten in kochendem Wasser. Fügen Sie Gemüse und asiatische Saucen nach Geschmack hinzu.

OTHER

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. Für ein cremigeres Ergebnis nutzen Sie weniger Wasser oder für eine dünnere Milch erhöhen Sie den Wassergehalt.

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 oder ähnliches über dem 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

Geben Sie eine kleine Menge Salz zu dem Sojasaft und bringen diesem zum Kochen, rühren Sie durchgehend.

Geben Sie das Gerinnungsmittel zu dem kochenden Sojasaft hinzu und lassen diesen 4-5 Minuten stehen bis er gerinnt. Pressen Sie das Tofu durch ein sauberes Muslintuch um überschüssige Flüssigkeiten zu entfernen.

BIOCHEF AXIS SLOW JUICER GARANTIE

GARANTIEZEITRAUM: PRIVATGEBRAUCH: 20 JAHRE AUF DEN MOTOR / 10 JAHRE AUF TEILE

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

BITTE REGISTRIEREN SIE IHRE GARANTIE INNERHALB VON 30 TAGEN NACH DEM KAUF ONLINE AUF WWW.VITALITY4LIFE.DE/GARANTIE-REGISTRIERUNG/

DE

EINEN GARANTIEANSPRUCH EINREICHEN:

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

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

BEDINGUNGEN FÜR DIE PRODUKTGARANTIE

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

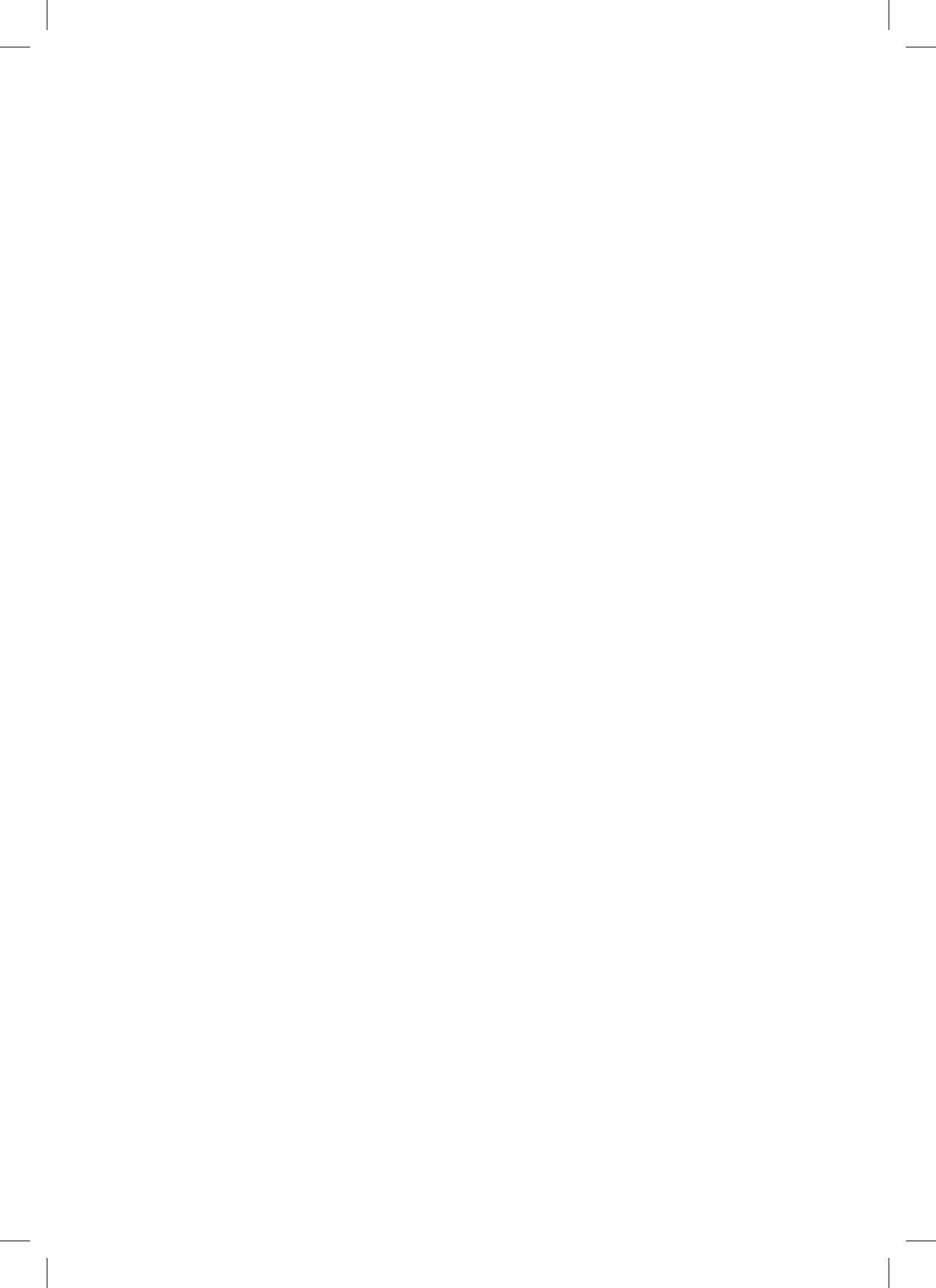
1. Wenn das Produkt innerhalb der Gewährleistungsfrist und während des normalen häuslichen Gebrauchs einen Defekt aufweist, werden wir, nach unserem Ermessen, entweder das komplette Gerät oder das defekte Teil kostenlos reparieren oder austauschen.
2. Das Produkt muss zwingend per versichertem Versand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

werden, um eine Garantieleistung zu erhalten.

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

DIE GARANTIE DECKT NICHT AB

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



Axis

Cold Press 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 Axis Cold Press 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	80
Partes y Accesorios	81
Instrucciones de Montaje	82
Funcionamiento del Extractor de Zumo	84
Resolución de Problemas	85
FAQs	87
Limpieza	90
Recetas	91
Garantía	101

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.
- ! Asegúrese de que el clip de bloqueo está cerrado mientras el extractor funcione.
- ! 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



- 1 Tolva y Conducto de entrada
- 2 Tambor
- 3 Tapa del tambor
- 4 Rodillo prensador
- 5 Base motora
- 6 Boquillas

- 7 2x Filtro de exprimido
- 8 Filtro picador
- 9 Émbolo prensador
- 10 Recipiente para zumo
- 11 Recipiente para pulpa
- 12 Cepillo de limpieza

Instrucciones de Montaje

ES



Conecte el tambor con el cuerpo principal girando en el sentido de las agujas del reloj. Acto seguido, coloque la tolva en la guía.

Apague el extractor antes de cambiar los accesorios o tocar las partes móviles. Separe el conjunto del tambor del cuerpo principal girando en el sentido de las agujas del reloj. Después de exprimir, aclare todas las partes con agua templada y un poco de jabón.

- ! **NO** introduzca ningún objeto metálico en la tolva. Si el tambor está lleno o la máquina deja de funcionar, presione el botón reverso 2 o 3 veces y continúe la operación normal.
- ! **NO** sumerja el motor en el agua.

PARA LA FUNCIÓN DE EXPRIMIDO

1. Coloque el rodillo prensador dentro del tambor.
2. Inserte el filtro de exprimido sobre el rodillo, dentro del tambor.
3. Coloque la tapa del tambor al final del tambor y gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede firme.
4. Coloque la boquilla de ajuste de pulpa sobre la tapa del tambor.

NOTA: La boquilla de regulación de pulpa está numerada del 0 al 5. 0 significa menos presión sobre el filtro y 5 más presión. Para exprimir ingredientes duros utilice los números altos (más presión, menos pulpa). Para exprimir ingredientes blandos utilice los números bajos (menos presión, más pulpa).



PARA LA FUNCIÓN DE PICADORA/TRITURADORA, HACER PASTA, FIDEOS Y PAN

1. Abrir la tapa del tambor.
2. Reemplazar el filtro de exprimido por el filtro picador.
3. Colocar la boquilla deseada sobre la tapa del tambor.
4. Gire la tapa del tambor en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede firme.

PASTA Y NOODLES: Espolvoree un poco de harina de trigo en un plato y colóquelo debajo del extractor. Encienda el extractor y empuje la masa de pasta a través de la tolva sin interrupciones. Espolvoree harina sobre la pasta y corte al gusto en función de la longitud deseada.



Funcionamiento del extractor de zumo de zumo

ES

- El extractor de zumos BioChef Axis puede exprimir frutas y verduras sin pelar, aunque recomendamos lavarlas a consciencia y pelarlas para eliminar posibles químicos acumulados en la piel.
- Corte las frutas y verduras en trozos pequeños (alrededor de 5cm) para extraer el máximo de zumo posible.
- Encienda la máquina y déjela en funcionamiento sin interrupción hasta que todo el zumo haya sido extraído.
- Si el extractor empieza a vibrar ligeramente durante la operación, apague la máquina y vacíe el conjunto del tambor. Después, vuelva a montarlo y reanude el funcionamiento normal.
- Tras introducir los últimos trozos en la tolva, mantenga la máquina en funcionamiento durante unos segundos para asegurar que se hayan extraído hasta las últimas gotas de zumo.
- Apague la máquina.
- **NO** utilice la máquina durante más de 30 minutos seguidos.



Resolución de problemas

ES

El motor hace ruidos, ¿Qué debo hacer?

1. Si el extractor empieza a vibrar mientras funciona, apague el aparato y vacíe el tambor. Vuelva a montarlo y retome la operación.
2. Si el extractor hace un ruido fuerte, desmonte todas las partes de la máquina y encienda sólo el motor. Si continua haciendo un ruido fuerte, el motor deberá ser revisado.
3. Si el motor no hace ruido, compruebe que todas las partes están limpias. Un componente sucio puede causar ruidos al rozar con otras partes.
4. Compruebe el tipo de alimentos que utiliza. Algunos alimentos pueden provocar más ruidos que otros, especialmente si son duros o han sido refrigerados o congelados previamente.

¿Qué debo hacer si he perdido el émbolo o bastón prensador original?

Contacte con su distribuidor y solicite uno nuevo. Es muy importante utilizar el émbolo correcto para cada máquina, ya que han sido diseñados para encajar perfectamente.

Si utiliza otro émbolo puede arriesgarse a introducirlo demasiado en el extractor, creando tanta presión que puede romper el mismo émbolo o el rodillo prensador.

Mi zumo tiene demasiada pulpa

1. Ajuste la boquilla de regulación y sitúala al 4 o 5
2. Introduce los ingredientes más lentamente. Sobrealimentar el extractor puede provocar la obtención de un zumo más pulposo.
3. Asegúrate de que los ingredientes utilizados son frescos. La fruta y verdura más vieja tiene un menor contenido en agua, lo que desencadena un mayor contenido de pulpa.

Quiero más pulpa en mi zumo

Ajuste la boquilla de regulación al número menos, 1 o 2.

El extractor se ha atascado ¿Como puedo evitarlo?

1. Las frutas más blandas pueden ocasionar atascos en la máquina. Para evitarlo debe alternar alimentos blandos y duros, así obtendrá el máximo rendimiento de la máquina al producir zumo.
2. Introduce los alimentos más lentamente.
3. Ajusta el regulador de pulpa al 1 o 2.

NOTA: Si tu extractor de zumos se atasca, activa el modo reverso durante unos segundos, apaga la máquina y desmóntala.

FAQs

¿Necesito refrigerar las frutas y verduras antes de exprimirlas?

Además de tener un mejor sabor cuando se exprimen, la 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.

HIERBA DE TRIGO

Corta la hierba por encima de las raíces y lávala a conciencia para asegurarte de que no quedan restos de tierra o piedras.

Introduce un manojo de hierba de trigo (de unos 3 cm de diámetro) en el extractor, con la parte superior de la hierba hacia abajo.

¿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

ES

fuentes 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.

- coco duro (la carne suave del coco joven puede exprimirse)
- semillas, excepto las semillas de sésamo u otras semillas blandas, además de las semillas pequeñas de algunas frutas.
- frutos secos sin remojar o tostados, excepto cacahuetes u otros tipos de nueces blandas.
- legumbres
- azúcar de caña
- ingredientes congelados (para hacer sorbete se pueden usar, siempre hay que dejarlos 5-10min fuera del congelador antes de introducirlos)
- 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 el extractor de zumos BioChef?

No. El extractor de zumos BioChef 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 hacer sorbetes y helados?

Sí, puede hacer sorbetes helados de fruta congelada con su extractor de zumos. Consulte la sección de recetas para saber cómo funciona.

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

El extractor de zumos BioChef 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.

¿Es BioChef adecuado para entornos comerciales?

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 El extractor de zumos BioChef 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.

¿Por cuánto tiempo puedo almacenar un zumos 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).

ES



Limpieza

Las partes del BioChef Axis 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.

ES

Si prefiere lavar su extractor manualmente, simplemente aclare las partes bajo el grifo y utilice el cepillo 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.

Recetas

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



ZUMOS

ES

Zumo Verde

- 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

- 2 manzanas medianas
- 5 zanahorias
- ½ cm de jengibre
- ¼ de limón (pelado para evitar amargor)

Zumo Piñaranja

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

ZUMOS

Zumo Immunity

- 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.

Gazpacho

- 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 verde es bueno para las uñas, el pelo y la piel. El pepino es un diurético natural. El perejil tiene muchos minerales como el potasio.

ES

Mojito Sin Alcohol

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

ZUMOS

Hierba de Trigo...sanador natural

ES

La hierba de trigo es trigo joven, plantado en tierra y no sembrado; produce altas concentraciones de clorofila, activa enzimas, contiene vitaminas y otros nutrientes.

La clorofila representa más del 70% del contenido sólido del zumo de hierba de trigo y es la base de toda planta. A veces se refiere a ella como "la sangre de las plantas" ya que se parece a las moléculas de los glóbulos rojos humanos.

La hierba de trigo no es sólo rica en clorofila, tiene hasta 100 elementos necesarios para mantener nuestro organismo nutrido y vital. Si es cultivado en tierra biológica, la hierba de trigo absorbe 92 de los 102 minerales conocidos de la tierra.

La Dr. Ann Wigmore fue pionera en el uso del zumo de hierba de trigo como desintoxicante y sanador del cuerpo, mente y espíritu. El consumo diario recomendado de hierba de trigo es de 30ml, una o dos veces al día.

Es apropiado empezar con 10-15ml al día y gradualmente aumentar la dosis.

El zumo de hierba de trigo puede causar molestias de estómago si se consume demasiada cantidad antes de estar acostumbrado.

Conservación y uso

Corte la hierba cerca de las raíces y lávela para eliminar toda la tierra y todas las piedras. Cuando crezca por segunda vez se puede volver a usar, pero el contenido no será tan rico en nutrientes como la primera vez. Introduzca primero la parte superior de la hierba de trigo en el BioChef Axis.

Plantando 4 bandejas en diferentes días durante un periodo de 2 semanas obtendrá la cantidad suficiente para 1 persona. Sin lugar a dudas, la hierba de trigo tiene un sabor muy intenso. Puede mezclar sus chupitos de hierba de trigo con zumo de zanahoria u otras verduras para obtener una bebida más suave, especialmente para aquellos que nunca antes lo han probado.

Al hacer zumo de hierba de trigo o alfalfa introduzca un manojo de unos 3 cm de diámetro con la parte superior boca abajo.

SOPAS Y SALSAS

Sopa de tomate y hierbas

- 8 tomates
- 2 zanahorias
- 1 pellizco de sal marina
- 1 pellizco de pimienta negra
- 1 cucharadita de eneldo fresco
- 2-3 hojas de albahaca
- 1 cucharadita de aceite de oliva

Usando el filtro exprimidor, introduzca las zanahorias y los tomates en el extractor y luego mezcle todos los ingredientes juntos.

Para obtener más fibra, páselo todo por el extractor de nuevo con el filtro picador, añadiendo un poco de la pulpa.

Decore con una ramita de hierbas o flores.

Max Salsa

- 4 tomates maduros
- ½ pimiento rojo o verde
- ½ tallo de apio
- 1 cebolla mediana
- 1 diente de ajo
- 1-2 cucharadas de cilantro fresco
- ⅓ cucharadita de comino
- Concentrado líquido de proteínas como "Braggs Liquid Aminos"
- Pimienta cayena o chile fresco

Usando el filtro picador, introduzca todos los ingredientes en la tolva de forma alternativa.

Mezcle y sirva con palitos vegetales o galletitas de arroz hechas con BioChef Axis.

ES

SALSAS

Pesto

ES

- 1 y ½ tazas de albahaca
- 1 manojo de perejil
- 1 diente de ajo
- 1 taza de piñones (o pistachos)
- zumo de medio limón
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Concentrado líquido de proteínas como "Braggs Liquid Aminos"

Usando el filtro picador, introduzca la albahaca, el perejil, el ajo y los piñones en la tolva.

Mezcle la pasta hasta que quede fina. Aliñe con el concentrado de proteínas.

Hummus de Remolacha

- 1 ½ taza de garbanzos cocidos.
- ½ remolacha pelada y cortada
- ¼ ctda. de sal
- 1 - 2 gajos de ajo pelado.
- 2 cucharadas de tahini
- 1 - 2 cucharadas de aceite de oliva
- Jugo de un limon.

Usando el filtro picador, introduce los garbanzos, la remolacha y los ajos en el conducto de la tolva.

Mezcla a conciencia todos ingredientes y sirve.

MANTEQUILLAS DE FRUTOS SECOS

Mantequilla de cacahuetes

- 2 tazas de cacahuetes tostados sin sal
- Aceite de oliva
- Polvo de Vitamina C (Sodium Ascorbate)

Usando el filtro picador, añada poco a poco los cacahuetes con la máquina en funcionamiento. Pare la máquina y añada el polvo de Vitamina C y suficiente aceite de oliva para que se haga una pasta suave y consistente. Otros frutos secos, como las almendras, también quedan muy bien con esta receta.

—

Las mantequillas de frutos secos son ideales para untar en pan o bocadillos, para aliñar o como parte de una salsa para untar.

Casi cualquier variedad de frutos secos puede producir mantequilla de frutos secos. Algunas variedades no tienen mucho contenido en aceite, por lo que si quieres una mantequilla cremosa, deberás añadir aceite de oliva hasta conseguir la consistencia deseada.

Otro consejo para una mantequilla cremosa es introducir los frutos secos poco a poco y de forma alternativa. Para conseguir una pasta

más crujiente, introduzca los frutos secos más rápido. Los frutos secos blandos, como cacahuetes, piñones, macadamias y anacardos se pueden usar sin remojar.

Todos los otros frutos secos deben ser dejados en remojo. Cuando los frutos secos están en remojo, los inhibidores de enzimas se separan y desaparecen con el aclarado, por lo que son más fáciles de digerir

DULCES

Bliss Balls

- 2 tazas de almendras remojadas, aclaradas y secadas
- 1 taza de frutos deshidratados como dátiles, pasas o albaricoques
- ½ taza de coco deshidratado

Usando el filtro picador, pique las almendras alternando con los frutos deshidratados.

Forme bolas y añada el coco por fuera. Para variar la receta, use diferentes frutos, polvo de algarroba, vainilla natural o aceite de menta.

ES

SORBETES HELADOS

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.

ES

Sorbete de Plátano y Frambuesa

- 2 plátanos congelados
- 2 tazas de frambuesas

Usando el filtro picador, alterna los ingredientes en el conducto de la tolva y mezclar bien.

Sorbete de Plátano y Canela

- 4 plátanos congelados
- 1 cda de canela molida
- 1 cda de miel

Usando el filtro picador, alterna los ingredientes en el conducto de la tolva y mezclar bien.

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 picador, introduzca todos los ingredientes en la tolva alternativamente y mezclando bien.

Este delicioso y nutritivo capricho puede conservarse en el congelador.

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 picador, alterne las frutas, plátanos y macadamias.

Rápidamente remueva con la vainilla y a disfrutar.

PASTA Y NOODLES

BioChef Axis puede hacer pasta simplemente cambiando la pantalla para exprimido por la pantalla para triturar. La masa de pasta pasa por el extractor y es expulsada a través de la tapa del tambor y una de las 6 boquillas para pasta proporcionadas.

Hacer pasta fresca casera permite saber exactamente qué contiene la masa. Se pueden utilizar diferentes ingredientes, por ejemplo, mezclando con remolacha, zanahoria u otro tipo de zumo para darle un color intenso.

Consejos para hacer pasta

- Añada un huevo y unas gotas de aceite de oliva a la mezcla para prevenir que se pegue.
- Prepare un plato con harina espolvoreada para dejar la pasta cuando salga de la máquina.
- Si hace pasta de espelta o sémola, reduzca la cantidad de harina o la masa será demasiado dura.

Pasta fresca

Primero prepare su BioChef Axis con el filtro picador y la boquilla de pasta para fettuccini o noodle redondo. En el mostrador de la cocina limpio o en un bol grande, ponga 2 tazas de harina biológica. Añada media taza de agua templada o zumo vegetal

y ½ cucharadita de sal marina (que actúa como levadura).

Mantenga la mezcla seca, no muy pegajosa. Haga bolas e introdúzcalas en la tolva. A medida que las tiras de pasta van saliendo de la máquina, córtelas y déjelas en el plato o bandeja con harina espolvoreada. Repita el proceso hasta usar toda la masa. Cocine los noodles en agua hirviendo durante 3-5 minutos y escúrralos.

Noodles de arroz hervidos

Un modo ideal de usar las sobras de arroz es hacer noodles de arroz. Mezcle el arroz en un bol con un poco de sal marina y agua templada.

Introduzca la mezcla en la máquina y corte los noodles que salen obteniendo el largo deseado. Cocine en agua hirviendo durante 3-5 minutos. Añada vegetales y salsas orientales.

OTRAS

Leches vegetales

ES

Ponga los granos de soja, arroz y/o frutos secos en remojo (frutos secos y soja mínimo 8 horas). Aclare y escurra. Haga la mezcla deseada para su leche, añada agua y fruta/verdura al gusto.

Introduzca la mezcla en la tolva con un poco de agua simultáneamente.

Este paso es muy fácil si usa una cuchara grande y se introduce la mezcla desde un cuenco.

Para reducir los sedimentos, coloque un colador en el recipiente recolector o cuele el resultado con una tela de muselina.

Si utiliza únicamente granos de soja, puede hacer tofu con la mezcla obtenida.

Para leche con sabores, pruebe las siguientes ideas:

- Añadir frutos del bosque, plátano u otras frutas
- Añadir un poco de sal y/o edulcorante como miel o sirope de arce
- Añadir vainilla y un pellizco de comino, nuez moscada, canela o cardamomo

Receta de Tofu

Añadir un poco de sal a la leche de soja, hervir y remover continuamente.

Añadir el coagulante a la leche de soja hervida y dejar actuar 4-5 minutos mientras cuaja.

Quitar el exceso de agua apretando con una tela de muselina limpia.

BIOCHEF AXIS COLD PRESS JUICER GARANTÍA

PERÍODO DE GARANTÍA: 20 AÑOS EN EL MOTOR / 10 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/REGISTRAR-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

