

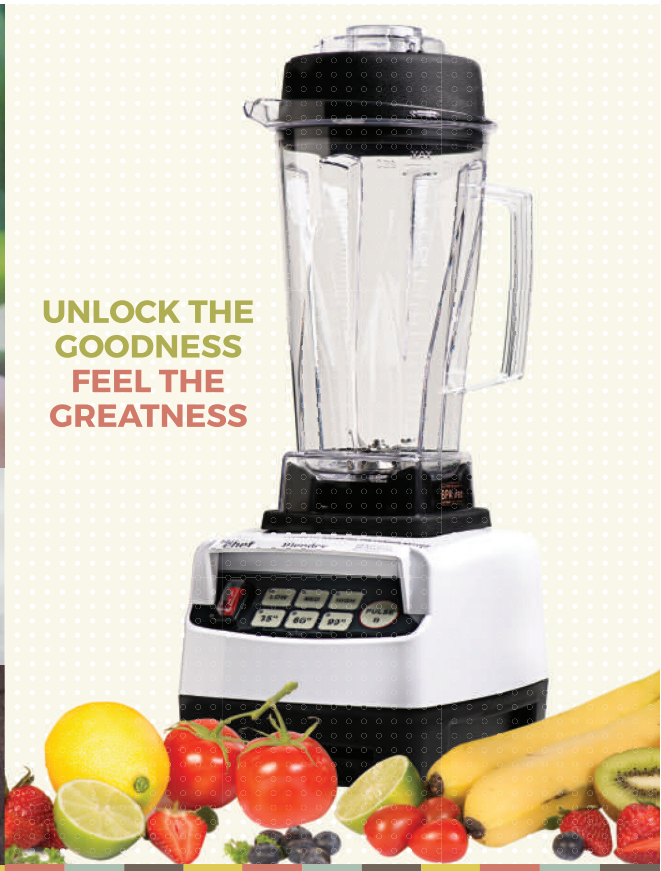


BiOCHEF
LIVING · FOOD · KITCHEN

HIGH PERFORMANCE
BLENDER
MANUAL & RECIPE BOOK



UNLOCK THE
GOODNESS
FEEL THE
GREATNESS



PLEASE READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

1. Please read all the instructions before use.
2. Before plugging in the appliance, check that the electrical rating shown on the rating plate corresponds with your household electricity supply.
3. Not intended for use by children, persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children or incapacitated persons.
4. To avoid and protect against the risk of electrical shock, never immerse the blender in water or other liquid. If there is water inside the unit base, please contact your authorised service centre.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking parts off, and before cleaning.
6. Avoid contact with moving parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or should the appliance malfunction, be dropped or damaged in any manner. Call BioChef Customer Service 1800 802 924 or email customerservice@vitality4life.com at once for examination, repair, replacement, or electrical and mechanical adjustment. If purchased outside Australia, please contact your BioChef dealer.
8. Do not use outdoors. The unit is designed for indoor use only.
9. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
10. Keep hands and utensils out of the jug container, tamper is used while blending to prevent the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A rubber scraper or spatula may be used but only when BioChef blender is not running.
11. The use of attachments not authorised or sold by the manufacturer for use with



SMOOTHIES



DIPS



**NUT AND
SEED BARS**



DRESSING

this blender, including canning jars, may cause injury to persons.

12. Always operate with the lid and lid plug/measuring cup firmly in place. The lid plug should only be removed when adding ingredients and when using the tamper.
13. When blending hot liquids or ingredients use caution; spray or escaping steam may cause scalding and burns. Do not fill jug to the maximum capacity. Always begin blending on the lowest speed setting. Keep hands and other exposed skin away from the lid opening to prevent possible burns.
14. When making nut butters or oil based foods, do not process for more than one minute after the mixture starts to circulate in the container. Processing for longer periods can cause dangerous overheating.
15. If in the event the motor overheats, the temperature monitoring system will trigger and the motor will stop. Switch off and unplug the appliance and let the motor cool down. The motor temperature monitoring system resets after the blender is unplugged from wall socket for 45 minutes.
16. Blades are sharp. Use caution when handling the blade. Do not attempt to disassemble blade and blade assembly or tamper with rotating parts.
17. The tamper provided must be used only when the main part of the lid is in place.
18. Any servicing should be performed by Vitality 4 Life or an authorised service representative. Do not attempt to disassemble, repair or modify the appliance.
19. Do not leave you BioChef blender unattended when operating.

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



ESSINGS



DICE



GRIND COFFEE
BEANS



MILL

BiOCHEF

LIVING · FOOD · KITCHEN

HIGH PERFORMANCE BLENDER



EASY TO CLEAN



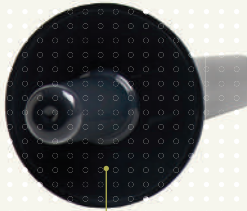
COMMERCIAL GRADE MOTOR



10 YEAR WARRANTY MOTOR



7 YEAR WARRANTY PARTS



Tamper

Tamper for ease of use and mixing.

Pre Set Buttons

Pre-programmed time, speed combinations for different recipes.

Available in three colours



60 ml Measuring Cup/ Lid Plug

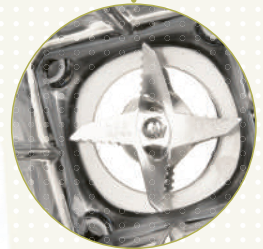
For precision and convenience.

2 Litre BPA Free Tritan™ Jug

Free of harmful plastics, lightweight, virtually unbreakable, with measurement guide.

Japanese Stainless Steel Blades

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



Power Cord

Wraps around the feet and clips under the base for easy storage.

High Performance Commercial Motor

3 HP wound motor

Operating Instructions

1. Insert the power plug into power point.
2. Turn on the main power switch which is under the water proof transparent cover.
3. Place the blender jar on the base so it feels secure. Make sure the lid is always secured BEFORE starting the blender.
4. There are three manual speeds - LOW, MEDIUM, HIGH and a pulse button. Pulse is HIGH speed and will operate for as long as you hold the button down.
5. For TIME operation, there are three choices - 35, 60 and 90 seconds for automatic blend and shut off.
6. The red LED light will display during operation and after completion of the selected operation time, you will hear a long-beep.

NOTE: To stop operation at any time simply press any button.

7. A safety overload switch is located under the base of the blender and can be used if the motor turns off in protection mode.

Operating Hints and Tips

1. Always place some liquids into the jug when crushing ice.
2. Always operate only when jug has ingredients in it.
3. Wait until the motor and blades have stopped until removing the jug.
4. Wipe off all water from the container cushion before starting the blender. Any water going into the motor may / will cause damage to the motor.

Cleaning your BioChef High Performance Blender

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

Watery Food & Less Residue on the jug

You can rinse the jug & lid directly under the tap and also use clean cloth to wipe up the residual water before keep it.

Thick Food & Much Residue on the jug

1. Pour some clean water into the jug, close the lid and put the jug on the base. Then touch the pulse button. You can take down the jug to pour out the water according to the cleaning result.
2. Then rinse the jug & lid under the tap directly and wipe up the residual water with the dry cloth.

Please wipe up the base with a clean & soft cloth. Please make sure the blender is unplugged before cleaning!





A note about food selection

Buy the best produce for your health whenever possible. Organic produce, grown in mineral rich, healthy soil is ideal and there are some great delivery services available. There has been a rise in farmers markets, food cooperative and community gardens so try to seek out one of these for your produce.

WHAT ARE SUPERFOODS?

Superfoods are foods, mostly plant based, that are thought to be nutritionally dense.

Some of the nutrients that certain superfoods contain include all important antioxidants which are free radical scavengers, thought to ward off cancer, fibre, thought to prevent diabetes and digestive problems, healthy fats, thought to prevent heart disease, and phytochemicals which are responsible for the deep colours and smells, which have numerous health benefits.

Maqui

Maqui berries are a dietary staple of the long-living Mapuche Indians of Chile. Brimming with age-avenging antioxidants, this deep purple super fruit may be found freeze-dried power, processed to retain all the health-giving properties of its natural form.

Dandelion greens

These bitter leafy greens may just become your preferred salad greens. The benefit is due to the bitter taste. It switches on our digestive juices, which helps to detoxify the liver. Dandelion greens are also an excellent source of vitamins A, C and K, and a good source of fibre, calcium, manganese, iron and B vitamins.

Sprouted foods

When a food is sprouted, it becomes alive and its nutrients multiply. Sprouted foods are high in B vitamins, high in minerals like potassium, iron and calcium and the protein is far more bioavailable.

Smoothies

Banana Smoothie

INGREDIENTS

- 1 banana
- 1 cup frozen strawberries, blueberries, cherries
- 1 orange
- 4 ice cubes
- dollop vanilla yogurt
- 1 tsp honey (optional)
- 2 cups liquid (your choice)

Place all ingredients in jug, press LOW for 35" and HIGH for 35"

Banana Boosted Smoothie

INGREDIENTS

- 1 banana
- 1 cup baby spinach
- 1 tbs flaxseed meal
- 2 tbs quality protein powder
- 1 tsp super greens
- 1 tbs maca powder
- 2 cups coconut water

Place all ingredients in jug, press HIGH for 60"

Maybe throw in some ice cubes

Mango Lassi

INGREDIENTS

- 1 mango
- 1 cup yoghurt
- ½ cup desired milk
- pinch cardamon
- 2 cups liquid (your choice)

Place all ingredients in jug, press HIGH for 60"

This tastes great with nut milk.

Mango Mint Smoothie

INGREDIENTS

- 1 mango
- handful baby spinach leaves
- ice cubes
- desired amount of mint
- 2 cups liquid (your choice)

Place all ingredients in jug, press HIGH for 60"

Try nut milk or coconut water

Go Go Ginger

INGREDIENTS

5cm ginger

1 pear

½ lemon

2 stalks kale

2 cups liquid (your choice)

Place all ingredients in jug,
press HIGH for 60"

Ginger

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

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

Kale

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



Dips & sauces

Tzatziki

INGREDIENTS

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

Place all ingredients in jug and press PULSE

Balsamic Vinaigrette

INGREDIENTS

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

Place all ingredients in jug and press PULSE

Olive Paté

INGREDIENTS

1 cup pitted black olives
1 clove garlic
3 tsp olive oil

Place all ingredients in jug and press PULSE

Great by itself or try it mixed with hummus

Cesar Salad Dressing/Dip

Double or triple the ingredients for larger quantities

INGREDIENTS

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

Place all ingredients in jug, and press PULSE



Guacamole

INGREDIENTS

- 2 ripe avocados
- ½ cup onions
- ½ fresh lime
- ¼ tsp ground cumin
- ¼ tsp black pepper

Place all ingredients in jug and press PULSE

Roast Garlic Miso Sauce

INGREDIENTS

- 1 head roasted garlic
- 2 tbsp olive oil
- ⅓ cup mirin
- ½ cup water
- ⅔ cup yellow miso

Place all ingredients in jug and press PULSE

*Amazing
on
asparagus!*

Tofu Dressing/Dip

INGREDIENTS

- 150g silken tofu
- 3 dates pitted
- 1 clove garlic
- ¼ cup chopped shallots / chives
- 3 tbsp water
- 2 tbsp fresh lemon juice

Place all ingredients in jug and press PULSE

Basic Tomato Dressing

INGREDIENTS

- ¼ cup low fat mayonnaise
- 1 cup cherry tomatoes
- 1 small onion (chopped)
- handful basil
- salt & pepper to taste

Place all ingredients in jug and press PULSE



Congratulations on purchasing your BioChef Blender from Vitality4Life!

This is your warranty card. To activate your warranty, please register online at warranty.vitality4life.com

**Vitality 4 Life warrant this BioChef Blender to be free from defects in materials and workmanship while in normal domestic use for a period of 10 years on the motor, 7 years on parts, 1 year commercial from the original date of purchase.
DO NOT RETURN THE PRODUCT TO THE STORE**

Please follow these instructions to receive faster service:

1. Note the product model and the serial number. This can be found around the back of the product near the power cord.
2. Contact Vitality 4 Life.
3. If the product, or one of its parts, qualifies for replacement or service within the 30 day period after date of purchase, Vitality 4 Life will arrange the shipping at no cost to you. Vitality 4 Life may ship the replacement or contact you with further information regarding repair of the product.
4. Typical turnaround times to address warranty claims can be between 10-14 business days, plus shipping, depending on location and type of damage or warranty claim.

TERMS OF PRODUCT WARRANTY COVERAGE

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

1. If the BioChef Blender exhibits a defect while in normal domestic use, within the warranty period; we will, at our option, either repair or replace the unit or defective part free of charge. The product must be delivered by insured mail, in proper packaging to your service centre as indicated on the back of the manual as a condition to any warranty service obligation.
2. To activate your warranty, you can register online within 30 days, or send all the details by email to customerservice@vitality4life.com
3. 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.
4. Do not send the product back to the service centre without return authorisation form.
5. 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.
6. In the event that warranty parts or products are provided, the customer must cover the related shipping costs to receive goods.
7. 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.
8. Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a

major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

WARRANTY DOES NOT COVER

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

PLEASE FOLLOW THESE INSTRUCTIONS WHEN MAKING A WARRANTY CLAIM:

1. You must inform Vitality 4 Life as soon as the warranty claim arises and provide a visual documentation of the fault.
2. Subject to the applicable consumer laws in your jurisdiction, you must pay for all packing, freight and insurance costs for transit of the product to Vitality 4 Life.

IF THE WARRANTY CLAIM IS NOT ACCEPTED:

- a) Vitality 4 Life will inform the customer;
- b) If requested to do so by the customer, Vitality 4 Life will repair the product provided the customer pays the usual charges for such repair; and
- c) If applicable the customer will be responsible for all costs associated with collection of the product from Vitality 4 Life.

In order to get the best use from your BioChef Blender, read and follow the instructions in your operating manual.

VITALITY 4 LIFE – HEAD OFFICE AND SHOWROOM

5/10 Brigantine Street, Byron Bay, NSW 2481, Australia
International Ph: +612 6680 7444. Freecall (within Australia): 1800 802 924
Fax: +612 6680 7481. Email: support@vitality4life.com
www.vitality4life.com
www.vitality4life.com.au

VITALITY 4 LIFE – UNITED KINGDOM OFFICE

Unit 7 Vitas Vending Business Centre, Fengate, Peterborough, PE1 5XJ, UK
International Ph: +44 (0) 844 800 0831. Freecall (within UK): 0800 032 1015
Fax: +44 1279 874619. Email: support@vitality4life.co.uk
www.vitality4life.co.uk

Vitality 4 Life - Head Office and Showroom

5/10 Brigantine Street,
Byron Bay, NSW 2481, Australia
International Phone: +612-66807444
Toll-Free (within Australia): 1800 802 924
Fax: +612-66807481
Email: support@vitality4life.com
Website: www.vitality4life.com

Vitality 4 Life - United Kingdom Office

Unit 7 Vitas Vending Business Centre
Fengate, Peterborough, PE1 5XJ, United Kingdom
International Phone: +44 (0) 844 800 0831
Toll-Free (within UK): 0800 032 1015
Fax: +44 1279 874619
Email: support@vitality4life.co.uk
Website: www.vitality4life.co.uk



Find out more at:
vitality4life.com.au/biochef



biochef.com.au



[#vitality4life](https://www.instagram.com/vitality4life)



[@biochef](https://twitter.com/biochef)



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



[vitality4life](https://www.youtube.com/vitality4life)



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

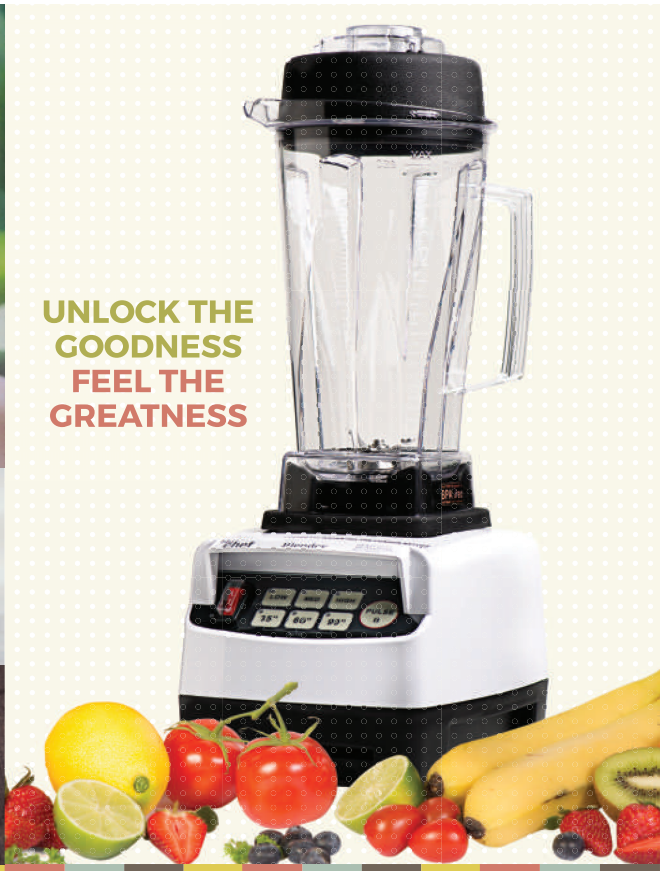


BiOCHEF
LIVING · FOOD · KITCHEN

HIGH PERFORMANCE
BLENDER
MANUEL ET LIVRE DE RECETTES



**UNLOCK THE
GOODNESS
FEEL THE
GREATNESS**



MESURES DE SÉCURITÉ

1. Lisez toutes les instructions avant utilisation.
2. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la puissance électrique indiquée sur la plaque signalétique correspond à votre approvisionnement en électricité.
3. Non destiné à être utilisé par des enfants, les personnes ayant un handicap physique réduite, sensorielle, ou capacités mentales ou un manque d'expérience et de connaissances. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants ou de personnes ayant un handicap.
4. Afin d'éviter toute décharge électrique, ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
5. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de mettre ou enlevez les pièces, et avant de le nettoyer.
6. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
7. N'utilisez jamais un appareil dont le cordon électrique ou la prise est endommagée ou qui ne fonctionne pas bien, ou si elle est endommagée de quelque façon. Appelez immédiatement le service client de BioChef ou envoyez un e-mail à support@vitality4life.fr pour faire examiner, réparer, remplacer ou ajuster les composants électriques de l'appareil.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur. Cet appareil est conçu pour un usage à l'intérieur seulement.
9. Ne pas laisser le cordon suspendu sur le rebord de la table ou plan de travail.
10. Garder les mains et les ustensiles hors du récipient, utilisez le bâton poussoir lorsque vous mixez pour éviter les risques de blessures graves ou endommager le mixeur. Une spatule peut être utilisée, mais seulement quand le blender BioChef n'est pas en fonctionnement.
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut causer des flammes, choc électrique, ou blessures.



SMOOTHIES



SAUCES



**NOIX ET
GRAINES**



ASSAISONNE

12. Toujours utiliser avec le couvercle et la partie supérieure du couvercle correctement placés et fermés. La partie supérieure du couvercle ne doit être détachée seulement lorsque vous ajoutez des ingrédients et que vous utilisez le bâton poussoir.
13. Soyez vigilants lorsque vous mixez des liquides ou ingrédients chauds; les éclaboussures ou la vapeur pourraient causer des brûlures. Ne remplissez pas le bol jusqu'en haut. Commencez toujours à mixer en réglant avec la vitesse minimale. Gardez vos mains et autres parties de peau exposée éloignées de l'ouverture du couvercle pour éviter les brûlures éventuelles.
14. Lorsque vous faites du beurre de noix ou préparations à base d'huile, ne mixez pas pendant plus d'une minute après que la préparation commence à se mélanger dans le récipient. Mixer pendant une durée supérieure pourrait causer une surchauffe.
15. Au cas où le moteur surchauffe, le système de régulation de température se déclenchera et le moteur s'arrêtera. Eteignez et débranchez l'appareil. Le moteur du système de régulation de température s'arrête 45 minutes après que la machine aie été débranchée de la prise.
16. Les lames sont tranchantes. Soyez vigilant lorsque vous les manipulez. N'essayez pas de détacher les lames ou le baton poussoir avec les parties rotatives. Pour réduire le risque de blessure, ne jamais placer le bloc de lames sur la base du moteur à moins qu'il soit attaché au récipient BioChef.
17. Le bâton poussoir fourni ne doit être utilisé que lorsque la partie supérieure du couvercle est en place.
18. Les réparations doivent être effectuées par Vitality 4 Life ou un prestataire de service autorisé. N'essayez pas de désassembler, réparer ou modifier l'appareil.
19. Ne laissez pas votre Blender BioChef sans surveillance lorsqu'il est en marche.

AVERTISSEMENT: NE PAS RESPECTER L'UNE DE CES REGLES DE SECURITE EST UN MAUVAIS USAGE DE VOTRE BLENDER BIOCHEF QUI POURRAIT ENTRAINER UN RISQUE DE BLESSURE SERIEUSE ET ANNULER VOTRE GARANTIE.



ONNEMENTS



DÉCOUPER



MOUDRE LES
GRAINS DE CAFÉ

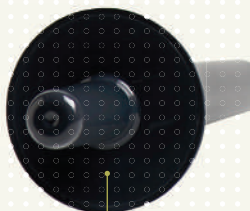


BROYER

BiOCHEF

LIVING · FOOD · KITCHEN

HIGH PERFORMANCE BLENDER



Bâton Poussoir

Aide à mixer et facile à utiliser.

Boutons de Réglage

Temps et vitesse Préprogrammés pour différentes recettes.

Disponible en 3 couleurs



Couvercle/Bol Mesureur de 60ml

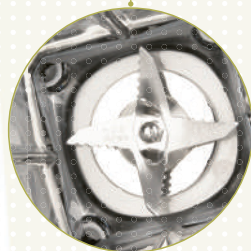
Pratique et Précis.

Bol en Tritan sans BPA de 2 Litres

Sans Bisphénol A, léger, incassable, et avec mesure graduée.

Lames en Acier Inoxydable Japonais

Permet de couper la membrane des cellules en profondeur, afin que les vitamines, les enzymes et autres nutriments soient facilement assimilés par votre organisme.



Cordon d'Alimentation

S'enroule autour des pieds et se fixe en dessous du moteur pour un rangement facile.

Moteur Professionnel Haute Performance

Moteur de 3 CV.

Comment l'utiliser

1. Insérez le cordon d'alimentation dans la prise.
2. Pressez le bouton ON pour allumer le blender.
3. Fixez correctement le bol du blender sur la base moteur. Assurez vous que le couvercle soit bien en place AVANT de mettre en route le blender.
4. Il y a 3 vitesses manuelles – LOW, MEDIUM, HIGH et un bouton PULSE. Le bouton PULSE a une vitesse HIGH (élevée) et fonctionnera aussi longtemps que vous maintiendrez le bouton.
5. Pour le temps de fonctionnement, il y a 3 choix – 35, 60 et 90 secondes pour un mixage automatique avant que le blender s'arrête.
6. La lumière LED rouge s'allumera pendant le fonctionnement et après la fin du temps sélectionné, vous entendrez un long Beep.

NOTE: Pour stopper le fonctionnement à tout moment, pressez n'importe quel bouton.

7. Un bouton de sécurité à l'arrière de la base moteur est situé en dessous de la base du blender et peut être utilisé si le moteur s'arrête en mode protection.

Conseils d'utilisation

1. Versez du liquide dans le bol à chaque fois que vous broyez des glaçons.
2. Mettre en route seulement quand des ingrédients sont dans le bol.
3. Attendez que le moteur et les lames soient arrêtés avant d'enlever le bol.
4. Essayez l'eau du rebord du moteur avant d'allumer le blender. De l'eau peut causer des dommages au moteur.

Nettoyage de votre BioChef High Performance Blender

Lorsque vous avez fini de mixer et que vous retirez le contenu, vous pouvez utiliser les instructions ci-dessous suivant l'épaisseur de la nourriture pour nettoyer le bol.

Nourriture liquide et peu de résidus dans le bol

Vous pouvez rincer le bol et verser directement dans l'évier, puis utiliser un torchon propre pour essuyer les résidus d'eau avant de le ranger.

Nourriture épaisse et beaucoup de résidus dans le bol.

1. Verser de l'eau propre dans le bol, fermer le couvercle et positionnez le bol sur sa base. Puis touchez le bouton Pulse. Vous pouvez retirer le bol pour vider l'eau suivant le résultat de nettoyage.
2. Puis rincez le bol et le couvercle sous le robinet directement et essuyez l'eau restante avec un torchon sec. Ou bien, vous pouvez renverser le bol à l'envers sur la table, puis le ranger plus tard.
3. Bien sûr, vous pouvez répéter les actions du premier conseil. Vous pouvez aussi simplement nettoyer le couvercle et essuyer les résidus d'eau avec un torchon sec. Ou bien, renversez le bol à l'envers jusqu'à ce qu'il sèche

Essayez la base avec un torchon sec et doux. Les torchons mouillés et sales sont strictement interdits au risque de créer un choc électrique. Soyez vigilant à ce que le blender soit bien débranché avant le nettoyage!





Sélection des aliments

Pour être en parfaite santé, utilisez des produits biologiques ayant poussés dans un sol sain et riche en minéraux.

En choisissant des produits biologiques, vous influencez positivement votre avenir et celui de la planète.

Les Marchés fermiers sont présents dans les villes et villages et même dans les zones urbaines. Alors essayez de vous procurer vos aliments dans ces endroits là.

Que sont les super-aliments ?

Les nutriments présents dans certains super-aliments sont des importants antioxydants, qui sont des nettoyeurs du corps censés lutter contre le cancer ; des fibres, qui diminuent les risques de diabète et les problèmes digestifs ; de la graisse saine, afin de diminuer les risques de maladies du cœur ; et des phytochimiques, qui sont responsables des couleurs et odeurs, et qui ont de nombreux avantages pour la santé.

Baie de Maqui

Les baies de maqui sont un aliment de base des Indiens Mapuche du Chili qui ont une longue durée de vie. Débordant d'antioxydants, ce super-fruit d'un violet foncé peut être trouvé en alimentation lyophilisée, traité afin de conserver toutes les propriétés bienfaitantes de sa forme naturelle.

Les Feuilles de Pissenlit

Ces légumes feuillus amères peuvent simplement devenir vos feuilles de salade préférées. Les avantages viennent de ce goût amer. Il est bénéfique sur nos sucs digestifs, ce qui aide à détoxifier le foie. Les feuilles de pissenlit sont également une excellente source de vitamines A, C et K, et une bonne source de fibre, calcium, manganèse, fer et vitamine B.

Aliments Germés

Quand un aliment est germé, il devient vivant et ces nutriments se multiplient. Les aliments germés sont riches en vitamine B, en minéraux comme le potassium, fer et calcium et la protéine est bien plus "biologique".

Smoothies

Smoothie à la banane

INGRÉDIENTS

- 1 banane
- 1 tasse fraises, myrtilles, cerises congelées
- 1 orange
- 4 glaçons
- 1 cuillère de yaourt à la vanille
- 1 cuillère à café de miel (en option)

Placez tous les ingrédients dans le bol, pressez le bouton LOW pendant 35" et HIGH pendant 35".

Lassi à la Mangue

INGRÉDIENTS

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

Placez tous les ingrédients dans le bol, pressez HIGH pendant 60".

Conseil:
Très bon
avec du lait
d'amandes

Smoothie banana boost

INGRÉDIENTS

- 1 banane
- 1 tasse d'épinards
- 1 cuillère à soupe de tourteau de lin
- 2 cuillères à soupe de protéines en poudre
- 1 cuillère à café de légumes verts
- 1 cuillère à soupe de poudre de macadamia
- 1 cuillère à soupe d'eau de coco

Placez tous les ingrédients dans le bol, pressez HIGH pendant 60".

Ajoutez
peut-être
quelques
glaçons

Smoothie Mangue et Menthe

INGRÉDIENTS

- 1 mangue
- Une poignée de feuilles d'épinards
- Glaçons
- Quantité désirée de menthe

Placez tous les ingrédients dans le bol, pressez HIGH pendant 60".

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

Go Go Ginger

INGRÉDIENTS

5 cm de gingembre

1 poire

½ citron

2 tiges de kale

Placez tous les ingrédients dans le bol, pressez HIGH pendant 60".

Gingembre

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

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

Kale

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



“Dips” et sauces

Tzatziki

INGRÉDIENTS

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

Placez les ingrédients dans le bol et pressez PULSE.

Vinaigrette au balsamique

INGRÉDIENTS

- ½ tasse d'huile d'olive
- ¼ tasse de vinaigre de balsamique
- 1 cuillère à café de miel
- 1 cuillère à café de moutarde de dijon
- 2 gousses d'ail
- 1 échalote
- 1 cuillère à café d'oregon séché
- ½ cuillère à café de basilic séché
- Assaisonnez avec du sel et du poivre selon les goûts

Placez les ingrédients dans le bol et pressez PULSE.

Tapenade

INGRÉDIENTS

- 1 tasse d'olives noires dénoyautées
- 1 gousse d'ail
- 3 cuillères à café d'huile d'olive

Placez les ingrédients dans le bol et pressez PULSE.

*Idee:
essayez de
mixer avec
de l'houmous*

Vinaigrette César

INGRÉDIENTS

- 4 gousses d'ail (grillée selon préférence)
- ⅔ tasses de lait d'amandes ou de soja
- ⅓ tasse de noix de cajou brutes
- 2 cuillères à café de jus de citron frais
- 2 cuillères à café de moutarde de dijon
- Une pincée de poivre noir

Placez les ingrédients dans le bol et pressez PULSE.



Guacamole

INGRÉDIENTS

- 2 avocats mûrs
- ½ tasse d'oignons
- ½ citron vert frais
- ¼ cuillère à café de cumin moulu
- ¼ cuillère à café de poivre noir

Placez les ingrédients dans le bol et pressez PULSE.

Sauce au Miso

INGRÉDIENTS

- 1 tête d'ail grillé
- 2 cuillères à soupe d'huile
- ⅔ tasse de mirin
- ½ tasse d'eau
- ⅔ tasse de miso jaune

Placez les ingrédients dans le bol et pressez PULSE.

Incrovable
avec des
asperges!

Sauce au Tofu

INGRÉDIENTS

- 150g de tofu soyeux
- 3 dattes dénoyautées
- 1 gousse d'ail
- ¼ tasse d'échalottes/ciboulettes en morceaux
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 2 cuillères à soupe de jus de citron frais

Placez les ingrédients dans le bol et pressez PULSE.

Sauce Tomate

INGRÉDIENTS

- ¼ tasse de mayonnaise légère
- 1 tasse de tomates cerises
- 1 petit oignon (en morceaux)
- une poignée de basilic
- Assaisonnez avec du sel et du poivre selon les goûts

Placez les ingrédients dans le bol et pressez PULSE.



Félicitations pour l'achat de votre BioChef de Vitality4Life!

Voici votre carte de garantie. Pour l'activer, enregistrez-la en ligne:
www.vitality4life.fr/enregistrez-votre-garantie/

Vitality4life garantit ce BioChef contre tout défaut de fabrication ou de main d'oeuvre dans le cadre d'une utilisation domestique, pour 10 ans sur le moteur, 7 ans sur les pièces et 1 an garantie professionnelle, à compter de la date d'achat originelle.
NE RENVOYEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

Veuillez suivre ces instructions pour être servi rapidement :

1. Notez le modèle du produit et son numéro de série.
2. Contactez Vitality 4 Life.
3. Si le produit ou une de ses pièces doit être changé ou réparé dans les 30 jours qui suivent la date de l'achat, Vitality 4 Life organisera le transport à ses frais, et vous enverra la pièce de rechange ou vous contactera pour vous informer au sujet de la réparation du produit.
4. Le délai moyen de réponse aux réclamations de garantie est de 10-44 jours ouvrables, plus le transport, selon l'emplacement et le type de dommage ou de réclamation.

CONDITIONS DE LA COUVERTURE DE GARANTIE

Vitality 4 Life garantit le produit comme indiqué ci-après et en fonction des conditions suivantes:

1. Le Bullet Blender BioChef fonctionne mal alors qu'il est utilisé dans des conditions normales, dans la période de garantie ; selon votre choix, nous réparerons ou remplacerons gratuitement l'appareil ou la pièce défectueuse. Le produit doit être envoyé par courrier recommandé, dans un emballage correct, à votre centre de service technique indiqué au dos de ce manuel, comme condition de garantie.
2. Activez votre garantie ; vous pouvez vous enregistrer en ligne dans les 30 jours qui suivent la date d'achat ou envoyer toutes les données par email à : support@vitality4life.fr
3. Si la période de garantie s'est écoulée ou si un produit ne peut pas être couvert par la garantie, les clients peuvent acheter des pièces détachées ou faire réparer le produit par un service technique de Vitality 4 Life. Veuillez contacter Vitality 4 Life pour plus de renseignements.
4. Ne renvoyez pas le produit au centre de service sans le formulaire d'autorisation de renvoi.
5. Notre garantie n'excèdera jamais le prix de vente au détail du produit. Nous ne garantissons aucune pièce ayant une origine autre que Vitality 4 Life.
6. Si des pièces sont envoyées sous couvert de la garantie, le client doit payer les frais de transport pour recevoir la marchandise.
7. Toutes les pièces changées ou remplacées, ainsi que les produits remplacés sous le couvert de cette garantie appartiennent à Vitality 4 Life et sont donc

garantis par Vitality 4 Life durant le reste de la période originale de garantie.

CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE

1. Dommages accidentels ou autres du produit, non causés par un défaut de fabrication ou de matériau.
2. Dommages découlant d'une mauvaise utilisation, violence, altération, utilisation commerciale, accident, manquement aux instructions d'entretien et d'utilisation indiquées dans ce manuel.
3. Dommages causés par l'utilisation de pièces ou des réparations non autorisées ou effectuées par Vitality 4 Life.
4. L'usure normale causée par l'utilisation des pièces.
5. Certains pays n'acceptent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accidentels ou conséquents. Il se pourrait donc que les limitations indiquées ci-avant ne soient pas applicables à votre cas en cas de dommages causés par le transport. Si votre Bullet Blender BioChef a été endommagé durant le transport, contactez le distributeur qui vous a vendu le produit pour plus de renseignements.
6. Les lois de protection des consommateurs de votre juridiction vous protègent. Sans préjudice de ces lois, Vitality 4 Life exclut toute responsabilité pour négligence ou pertes associées au produit et à sa non jouissance.

VEUILLEZ SUIVRE CES INSTRUCTIONS POUR FAIRE UNE RÉCLAMATION DE GARANTIE:

1. Informez au plus tôt Vitality 4 Life au sujet du problème et fournissez la documentation visuelle du défaut.
2. Sous réserve des lois sur la défense des consommateurs de votre pays, il vous faudra payer tous les frais d'emballage, transport et assurance correspondant à l'expédition du produit à Vitality 4 Life.

SI LA GARANTIE N'EST PAS ACCEPTÉE:

- a) Vitality 4 Life en informera le client;
- b) Si le client le requiert, Vitality 4 Life réparera le produit à condition que le client paye le prix habituel correspondant aux réparations et
- c) Le cas échéant, le client sera responsable de tous les coûts associés au retrait du produit de Vitality 4 Life.

Pour tirer le meilleur parti de votre Bullet Blender BioChef, lisez et suivez les instructions de ce manuel.

VITALITY 4 LIFE - HEAD OFFICE AND SHOWROOM

5/10 Brigantine Street,
Byron Bay, NSW 2481, Australia
International Phone: +612-66807444
Toll-Free (within Australia): 1800 802 924
Fax: +612-66807481
Email: support@vitality4life.com
Website: www.vitality4life.com

VITALITY 4 LIFE - UNITED KINGDOM OFFICE

Unit 7 Vitas Vending Business Centre
Fengate, Peterborough, PE1 5XJ, United Kingdom
International Phone: +44 (0) 844 800 0831
Toll-Free (within UK): 0800 032 1015
Fax: +44 1279 874619
Email: support@vitality4life.co.uk
Website: www.vitality4life.co.uk

VITALITY 4 LIFE - FRANCE

Email: support@vitality4life.fr
Site Internet: www.vitality4life.fr

Vitality 4 Life - Head Office and Showroom

5/10 Brigantine Street,
Byron Bay, NSW 2481, Australia
International Phone: +612-66807444
Toll-Free (within Australia): 1800 802 924
Fax: +612-66807481
Email: support@vitality4life.com
Website: www.vitality4life.com

Vitality 4 Life - United Kingdom Office

Unit 7 Vitas Vending Business Centre
Fengate, Peterborough, PE1 5XJ, United Kingdom
International Phone: +44 (0) 844 800 0831
Toll-Free (within UK): 0800 032 1015
Fax: +44 1279 874619
Email: support@vitality4life.co.uk
Website: www.vitality4life.co.uk

Vitality 4 Life - France

Email: support@vitality4life.fr
Site Internet: www.vitality4life.fr



Find out more at:
vitality4life.com.au/biochef



 biochef.com.au

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

 [#vitality4life](https://www.instagram.com/vitality4life)

 [vitality4life](https://www.youtube.com/vitality4life)

 [@biochef](https://twitter.com/biochef)

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



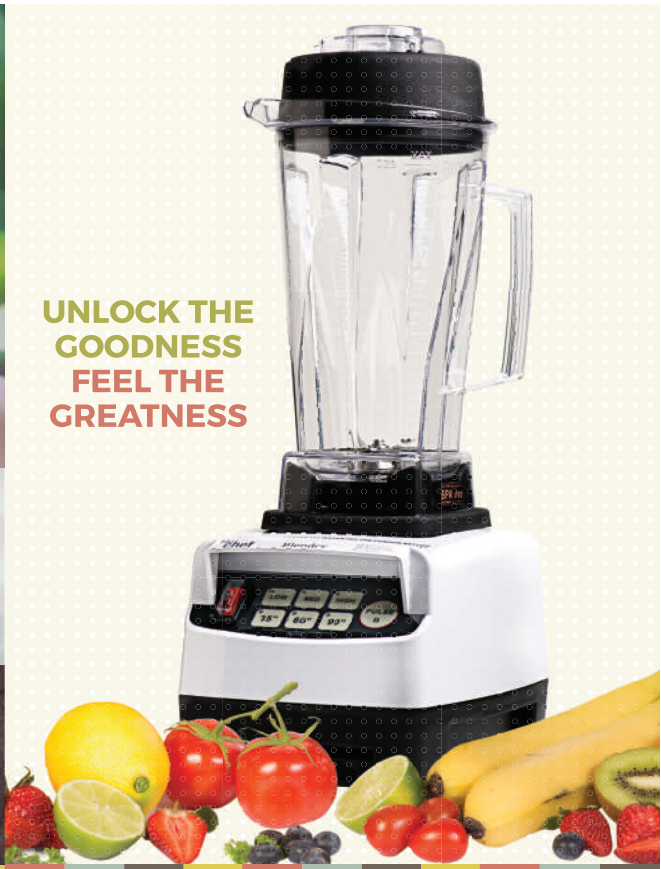
BiOCHEF
LIVING · FOOD · KITCHEN

HOCHLEISTUNGS MIXER

Bedienungsanleitung & Rezeptbuch



**UNLOCK THE
GOODNESS
FEEL THE
GREATNESS**



BITTE SORGFÄLTIG LESEN UND AUFBEWAHREN

1. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Benutzung sorgfältig durch.
2. Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, stellen Sie sicher, dass Ihre Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
3. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt.
4. Um die Gefahr eines elektrischen Schocks zu vermeiden, tauchen Sie den Mixer NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sollte sich Wasser im Gerätefuss befinden, kontaktieren Sie umgehend Ihr Service Center.
5. Ziehen Sie den Netzstecker nach der Benutzung, bevor Sie einzelne Teile entfernen und vor der Reinigung.
6. Vermeiden Sie den Kontakt mit den beweglichen Einzelteilen.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder das Gerät Störungen aufweist, fallen gelassen wurde oder in irgendeiner Art beschädigt ist. Kontaktieren Sie den Kundenservice umgehend um eine Rücksendung zu arrangieren. Versuchen Sie unter keinen Umständen das Kabel selbst zu reparieren.
8. Nur für den Gebrauch im Haus geeignet.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über den Tisch oder Küchentresen hängen.
10. Ausschließlich die Zutaten während des Mixvorgangs mit dem Stößel bearbeiten. Verwenden Sie NIEMALS ihre Hände oder andere Gegenstände, dies kann zu schweren Verletzungen führen. Ein Gummischaber oder ein Spatel kann nach Stillstand der Maschine genutzt werden.
11. Die Verwendung von Zubehör, inklusive Einmachgläsern, welches nicht durch den Hersteller erworben wurde kann zu Feuer, elektrischen Schocks sowie Verletzungen führen.



SMOOTHIES



DIPS



**NUSS UND
MÜSLIRIEGEL**



DRESSING

12. Stellen Sie sicher, dass der Deckel sowie der abnehmbare Plastikbereich des Deckels sicher und fest aufsitzen bevor Sie das Gerät anstellen. Der abnehmbare Plastikteil des Deckels sollte nur für das Nachfüllen von Zutaten sowie die Benutzung des Stößels abgenommen werden.
13. Vorsicht bei der Zubereitung von heißen Zutaten und Flüssigkeiten; austretender Dampf kann zu Verbrennungen führen. Bitte lassen Sie den Stößel bzw. den abnehmbaren Plastikteil des Deckels auf dem Deckel sobald sich Dampf bildet. Füllen Sie den Behälter niemals über die maximale Makierung. Beginnen Sie den Mixvorgang immer auf der niedrigsten Stufe.
14. Bearbeiten Sie die Zutaten bei der Herstellung von Nussbutter oder anderen ölhaltigen Speisen nicht länger als 1Minute. Dies kann zur Überhitzung des Gerätes führen.
15. Bei Überhitzung des Motors wird das Temperaturüberwachungssystem aktiviert und der Motor angehalten. Stellen Sie das Gerät ab, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Motor abkühlen. Das Temperaturüberwachungssystem wird zurückgestellt nachdem das Gerät für 45Minuten ausgesteckt wurde.
16. Vorsicht beim Umgang mit dem scharfen Messersatz. Versuchen Sie nicht die Messer auseinander zunehmen. Setzen Sie den Messersatz niemals ohne den gesamten Behälter auf den Motor.
17. Den Stößel nur in Kombination mit dem Deckel auf dem Behälter nutzen.
18. Bei Beschädigung das Gerät nicht nutzen. Um Verletzungen zu vermeiden. Werden Reparaturen ausschließlich von Vitality4life oder einem autorisierten Partner erfolgen.
19. Lassen sie den BioChef Mixer nicht unüberwacht laufen.

HINWEIS: MISSACHTUNG DER HIERGENANNTEN WICHTIGEN SICHERHEITSHINWEISE GILT ALS FEHLERHAFTES BENUTZEN IHRES BIOCHEF MIXERS UND KANN ZU VERLETZUNGEN FÜHREN. DIE GARANTIE WIRD DADURCH NICHTIG.



ESSINGS



WÜRFELN



KAFFEE
MAHLEN



MAHLEN

BiOCHEF

LIVING · FOOD · KITCHEN

HOCHLEISTUNGS MIXER



Einfach zu reinigen



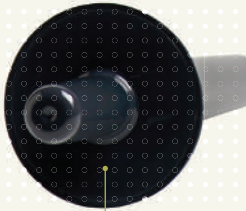
MOTOR



WARRANTY
10
YEAR
MOTOR



WARRANTY
7
YEAR
PARTS



Stößel

Macht das Mixen und Mischen einfacher.

Vorprogrammierte Funktionen

Vorprogrammierte Zeit und Geschwindigkeits-Einstellungen für unterschiedliche Rezepte.

Verfügbar in drei unterschiedlichen Farben



60ml Messbecher/ Plastikaufsatz im Deckel

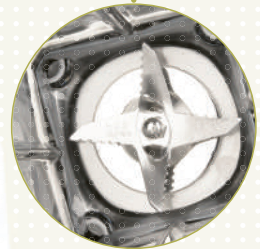
Einfach zur Hand für genaues Abmessen.

2Liter Behälter aus BPA freiem Tritan™

Frei von schädlichem Plastik, extrem leicht, unzerbrechlich und mit Maßstab am Behälter.

Japanische Edelstahl Klingen

Setzen Sie Nährstoffe in Schalen, Kernen und Fruchtfleisch frei. Phytonutrients können einfacher aufgenommen werden.



Kommerzieller Hochleistungs Motor 3PS starker Motor

Stromkabel

Schnell und einfach verstaut: Kabel um die Füße der Motorbasis wickeln und an der Unterseite festklemmen.

Bedienung

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose
2. Drücken Sie den ON Knopf um den Mixer anzustellen
3. Setzen Sie den Mixbehälter sicher auf die Motorbasis. Stellen Sie sicher, dass der Deckel fest auf dem Mixer sitzt BEVOR Sie das Gerät starten
4. Sie können zwischen drei manuellen Einstellungen wählen: LOW, MEDIUM, HIGH und der PULSE Taste. Die PULSE Funktion läuft auf höchster Geschwindigkeit solange wie Sie den Knopf gedrückt halten.
5. Sie können zwischen drei Zeitfunktionen wählen: 35, 60 und 90 Sekunden. Der Mixer läuft automatisch und stoppt im Anschluß.
6. Das rote LED Licht leuchtet während des Betriebs. Am Ende eines Vorgangs hören Sie einen langen Biep Ton.
HINWEIS: Sie können den Mixer jederzeit stoppen indem Sie eine andere Taste drücken.
7. An der Unterseite der Motorbasis befindet sich ein Sicherheitsknopf, dieser kann genutzt werden wenn der Motor sich im Sicherheitsmodus abgestellt hat.

Tipps und Tricks für die Nutzung

1. Füllen Sie immer Flüssigkeit in den Behälter wenn Sie Eis zerkleinern.
2. Gerät nur benutzen wenn Zutaten im Behälter sind.
3. Warten Sie bis der Motor und die Messer komplett zum Stillstand gekommen sind bevor Sie den Deckel lösen
4. Trocknen Sie die Motorbasis komplett bevor Sie den Mixer starten. Sollte Wasser in den Motor dringen kann dieser beschädigen.

Reinigung ihres BioChef High Performance Blender

Wässrige Speisen & wenig Rückstände am Behälter

Spülen Sie den Behälter und Deckel unter dem Wasserhahn ab und benutzen einen sauberen Lappen um beide Teile zu trocknen.

Hartnäckigere Essensreste am Behälter:

1. Füllen Sie den Behälter mit etwas Wasser, schließen Sie den Deckel und setzen den Behälter auf den Motor. Nutzen Sie die Pulse Taste um den Behälter zu reinigen
2. Spülen Sie den Behälter und Deckel unter dem Wasserhahn ab und trocknen beide Teile mit einem sauberen Lappen.
3. Wiederholen Sie die beiden ersten Schritte für sehr hartnäckige Rückstände.

Bitte wischen Sie den Motor ausschließlich mit einem weichen und sauberen Lappen ab. Um das Risiko von elektrischen Schocks zu vermeiden unterlassen Sie die Benutzung von nassen oder feuchten Lappen. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker gezogen ist bevor Sie den Mixer reinigen.





Ein Hinweis zur Lebensmittelauswahl

Versuchen Sie so oft wie möglich die besten Produkte für Ihre Gesundheit zu kaufen. Organische Produkte, Zutaten aus nährstoffhaltigen und gesunden Böden sind ideal. Märkte, lokale Gärten und Ähnliches gewinnen an Popularität und eignen sich perfekt für eine gesunde Ernährung.

Was genau sind Superfoods?

Superfoods sind Lebensmittel die zum Großteil pflanzlich und reich an Nährstoffen sind.

Superfoods sind bekannt dafür alle wichtigen Antioxidanten zu enthalten. Unter anderem beugen sie Diabetes vor und helfen bei Verdauungsproblemen. Die enthaltenen gesunden Fette beugen Herzerkrankungen vor und die Phytochemikalien bieten Ihnen noch weitere unterschiedliche Gesundheitsvorteile.

Maqui

Die Maqui Beeren gehören zur Grundnahrung der Mapuche Indianern aus Chile. Vollgepackt mit anti-ageing Antioxidanten kann die dunkel violette super Frucht in gefrorenem Zustand erworben werden.

Löwenzahn

Dieses bittere Blattgemüse wird ganz schnell zu Ihrem neuen Lieblingsalat.

Dank des bitteren Geschmacks wird ihre Verdauung angeregt und ihre Leber entgiftet. Löwenzahn ist zudem eine perfekte Quelle an Vitamin A, C und K sowie Fasern, Calcium, Magnesium, Eisen und Vitamin B.

Gekeimte Lebensmittel

Wenn Lebensmittel keimen werden sie lebendig und ihre Nährstoffe verdoppeln sich. Gekeimte Lebensmittel sind reich an Vitamin B und Mineralien wie Potassium, Eisen und Calcium.

Smoothies

Bananen Smoothie

Zutaten

- 1 Banane
- 1 Tasse gefrorene Erdbeeren,
Blaubeeren, Kirschen
- 1 Orange
- 4 Eiswürfel
- ein klacks Joghurt
- 1 TL Honig (optional)

Alle Zutaten in den Behälter füllen,
drücken Sie LOW für 35Sekunden und
HIGH für 35Sekunden.

Bananen Boost Smoothie

Zutaten

- 1 Banane
- 1 Tasse Babyspinat
- 1 EL Leinsamen Mehl
- 2 EL qualitäts Protein Pulver
- 1 TL super greens
- 1 EL maca Pulver
- Kokosnusswasser

Alle Zutaten in den Behälter füllen,
drücken Sie HIGH für 60Sekunden.

Fügen Sie
eventuell
ein paar
Eiswürfel
dazu

Mango Lassie

Zutaten

- 1 Mango
- 1 Tasse Joghurt
- ½ Tasse Milch nach Wahl
- prise kardamon

Alle Zutaten in den Behälter füllen,
drücken Sie HIGH für 60Sekunden.

Schmeckt
super
lecker mit
Nussmilch

Mango Minz Smoothie

Zutaten

- 1 Mango
- handvoll babyspinatblätter
- Eiswürfel
- Minze nach Wunsch

Alle Zutaten in den Behälter füllen,
drücken Sie HIGH für 60Sekunden.

Versuchen
Sie hier
Nussmilch oder
Kokosnuss-
wasser

Go Go Ginger

Zutaten

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

Alle Zutaten in den Behälter füllen, drücken Sie HIGH für 60Sekunden.

Ingwer

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

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

Grünkohl

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



Dips & Soßen

Tzatziki

Zutaten

- 1 Tasse Gurke
- 1 Tasse griechischer Joghurt
- 2 TL Olivenöl
- klein geschnittene Frühlingszwiebel
- Petersilie

Alle Zutaten in den Behälter füllen, dann die PULSE Taste solange drücken bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Balsamico Vinaigrette

Zutaten

- ½ Tasse Olivenöl
- ¼ Tasse balsamico Essig
- 1 TL Honig
- 1 TL dijon Senf
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schalotte
- 1 TL getrockneter Oregano
- ½ TL getrockneter Basilikum
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Alle Zutaten in den Behälter füllen, dann die PULSE Taste solange drücken bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Oliven Paste

Zutaten

- 1 Tasse entkernte schwarze Oliven
- 1 Knoblauchzehe
- 3TL Olivenöl

Alle Zutaten in den Behälter füllen, dann die PULSE Taste solange drücken bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

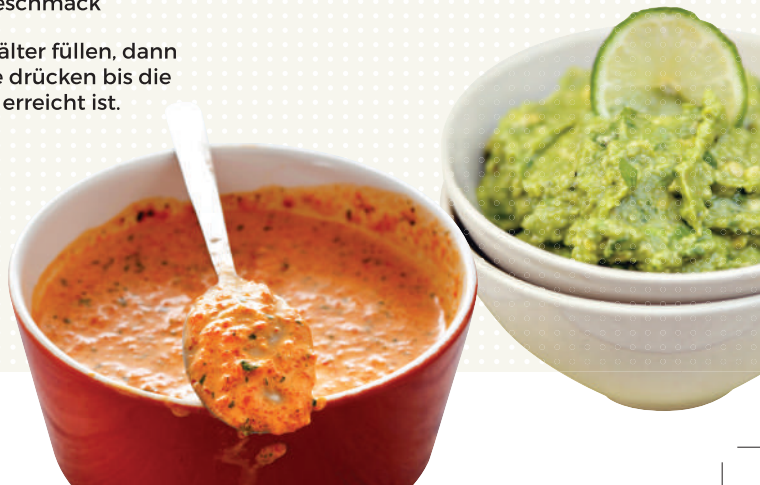
Cesar Salat Dressing/Dip

Zutaten

- 4 Knoblauchzehen
- ⅔ Tasse soja oder Mandelmilch
- ⅓ Tasse rohe cashewnüsse
- 2 TL frischer Zitronensaft
- 2 TL dijon Senf
- Prise schwarzer Pfeffer

Alle Zutaten in den Behälter füllen, dann die PULSE Taste solange drücken bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Alleine
super lecker
oder auch
mit Humus
gemischt



Guacamole

Zutaten

- 2 reife Avocados
- ½ Tasse Zwiebeln
- ½ frische Limette
- ¼ TL gemahlene Kreuzkrümmel
- ¼ TL schwarzer Pfeffer

Alle Zutaten in den Behälter füllen, dann die PULSE Taste solange drücken bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Geröstete Knoblauch-Miso Soße

Zutaten

- 1 geröstete Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- ⅓ Tasse Mirin
- ½ Tasse Wasser
- ⅔ Tasse gelbe Mispaste

Alle Zutaten in den Behälter füllen, dann die PULSE Taste solange drücken bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Perfekt
für
Spargel

Tofu Dressing/Dip

Zutaten

- 150gr. Seidentofu
- 3 entkernte Datteln
- 1 Knoblauchzehe
- ¼ Tasse gehackte Scharlotten/
Schnittlauch
- 3 EL Wasser
- 2 TL frischen Zitronensaft

Alle Zutaten in den Behälter füllen, dann die PULSE Taste solange drücken bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Einfaches Tomaten Dressing

Zutaten

- ¼ Tasse 'low fat' Mayonaise
- 1 Tasse Cherry Tomaten
- 1 kleine Zwiebel (gehackt)
- handvoll Basilikum
- Salz & Pfeffer nach Geschmack

Alle Zutaten in den Behälter füllen, dann die PULSE Taste solange drücken bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres BioChef bei Vitality4Life!

Dies ist Ihre Garantiekarte. Um Ihre Garantie zu aktivieren, registrieren Sie sich bitte online unter www.vitality4life.de/garantie-registrierung

Vitality 4 Life garantiert, dass die Teile dieses BioChef über einen Zeitraum von 10 Jahre Garantie auf den Motor, 7 Jahre Garantie auf Einzelteile, 1 Jahr Garantie bei kommerziellem Gebrauch und/oder Verarbeitungsmängel aufweist.

Senden Sie ihr Gerät nicht zu ihrem Händler zurück

Bitte folgen Sie diesen Anweisungen für einen möglichst schnellen Service:

1. Notieren Sie sich Gerätemodell und Seriennummer. Sie finden die Angaben auf der Rückseite des Produkts in der Nähe des Netzkabels.
2. Sie müssen Vitality 4 Life unverzüglich über den Garantiefall in Kenntnis setzen und eine Bilddokumentation des Fehlers vorlegen.
3. Falls das Produkt oder eines seiner Teile innerhalb von 30 Tagen nach dem Kauf gewartet oder ersetzt werden muss, übernimmt Vitality 4 Life die Versandkosten für Sie. Vitality 4 Life kann das Ersatzteil an Sie versenden oder Sie mit weiteren Informationen zur Reparatur kontaktieren.
4. In der Regel erfordert die Abwicklung einer Reklamation 10 bis 14 Werktage zzgl. Versand, abhängig von Ort und Schadensart oder Reklamation.

GARANTIEUMFANG

Vitality 4 Life bietet für das Produkt eine Garantie im wie folgt beschriebenen Umfang, beschränkt auf die hier genannten Bedingungen:

1. Sollte das Gerät bei bestimmungsgemäßen Gebrauch innerhalb der Garantiezeit einen Defekt aufweisen, werden wir das Gerät nach unserem Ermessen entweder reparieren oder das Gerät bzw. das defekte Teil kostenfrei ersetzen. Das Produkt ist nach Rücksprache mit uns per versicherter Postsendung in geeigneter Verpackung an Ihr Kundendienstzentrum einzusenden, andernfalls besteht kein Anspruch auf den Service.
2. Um Ihre Garantie in zu aktivieren, müssen Sie sich innerhalb von 30 Tagen online registrieren oder die erforderlichen Angaben per E-Mail an support@vitality4life.de senden.
3. Sollte die Garantiefrist für ein Gerät bereits abgelaufen sein oder ein Produkt nicht für Garantie-Service, Reparatur oder Austausch qualifiziert sein, können Verbraucher Ersatzteile erwerben oder das Produkt in einem der Service-Zentren von Vitality 4 Life reparieren lassen. Bitte kontaktieren Sie Vitality 4 Life für weitere Informationen.
4. Senden Sie ein Produkt nicht ohne vorherige Rücksprache mit unserem Kundendienst an das Service-Zentrum zurück.
5. Unsere Haftung überschreitet in keinem Fall den Verkaufswert des Produkts.
6. Bauteile, die nicht von Vitality 4 Life stammen, sind von dieser Garantie ausgeschlossen.
7. Versandkosten, die für die Lieferung von Ersatzteilen oder Geräten anfallen, sind vom Käufer zu tragen.
8. Alle über den Garantie-Service ausgetauschte oder ersetzte Teile und Produkte gehen in das Eigentum von Vitality 4 Life über. Vitality 4 Life garantiert für reparierte oder neue Produkte oder Bauteile bis zum Ende der ursprünglichen Garantiefrist.

GARANTIEAUSSCHLÜSSE

1. Schäden am Produkt, ob durch Unfall oder anderweitig verursacht, die nicht auf einen Fehler des Herstellers oder einen Materialfehler zurückzuführen sind.
2. Schäden, die durch Missbrauch, falschen Gebrauch, Modifikation, unsachgemäßen Gebrauch, industriellen Service, Manipulation, Unfall, oder Missachtung der Anweisungen zu Wartung, Betrieb und Handhabung herbeigeführt wurden.
3. Schäden, die durch Bauteile oder Service hervorgerufen wurden, die / der nicht von Vitality 4 Life autorisiert oder durchgeführt wurde/n.
4. Bestimmungsgemäße Abnutzung
5. In einigen Ländern ist es nicht erlaubt, den Schadensersatz für Neben- und Folgekosten auszuschließen oder einzuschränken. Einige der Einschränkungen treffen möglicherweise auf Sie in Bezug auf Versandschäden nicht zu. Falls Ihr Gerät beim Versand beschädigt wurde: Informieren Sie umgehend den betreffenden Paketversand und lassen Sie sich einen Prüfbericht ausstellen, mit dem Sie den Vertriebshändler kontaktieren, von dem Sie das Gerät erworben haben. Er gibt Ihnen weitere Anweisungen.
6. Die im Land Ihres ständigen Wohnsitzes geltenden Gewährleistungsrechte bleiben von dieser Garantie unberührt. Wir schließen unsere Haftung für leicht fahrlässige Pflichtverletzungen aus, sofern diese keine vertragswesentlichen Pflichten, Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit oder Garantien betreffen oder Ansprüche nach dem Produkthaftungsgesetz berührt sind.

Bitte gehen Sie wie folgt vor um einen Garantiefall zu melden:

1. Sie müssen Vitality 4 Life unverzüglich über den Garantiefall in Kenntnis setzen und eine Bilddokumentation des Fehlers vorlegen
2. Aufgrund der geltenden Konsumenten Gesetzesgebung in Deutschland, müssen Sie für die Kosten von Verpackung, Versand und Versicherung an Vitality4Life aufkommen,

Falls der Garantieanspruch abgelehnt wird:

- a) Informiert Vitality 4 Life den Kunden.
- b) Auf Aufforderung durch den Kunden repariert Vitality 4 Life das Produkt unter der Voraussetzung, dass der Kunde die üblichen Kosten einer solchen Reparatur übernimmt, und
- c) Falls zutreffend, ist der Kunde für alle Kosten im Zusammenhang mit der Abholung des Produkts von Vitality 4 Life verantwortlich.

Um Schäden zu vermeiden lesen Sie die Anweisungen in Ihrer Betriebsanleitung und befolgen Sie diese.

VITALITY 4 LIFE - HEAD OFFICE AND SHOWROOM

5/10 Brigantine Street,
Byron Bay, NSW 2481, Australia
International Phone: +612-66807444
Toll-Free (within Australia): 1800 802 924
Fax: +612-66807481
Email: support@vitality4life.com
Website: www.vitality4life.com

VITALITY 4 LIFE - UNITED KINGDOM OFFICE

Unit 7 Vitas Vending Business Centre
Fengate, Peterborough, PE1 5XJ, United Kingdom
International Phone: +44 (0) 844 800 0831
Toll-Free (within UK): 0800 032 1015
Fax: +44 1279 874619
Email: support@vitality4life.co.uk
Website: www.vitality4life.co.uk

VITALITY 4 LIFE - DEUTSCHLAND

Email: support@vitality4life.de
Webseite: www.vitality4life.de

Vitality 4 Life - Head Office and Showroom

5/10 Brigantine Street,
Byron Bay, NSW 2481, Australia
International Phone: +612-66807444
Toll-Free (within Australia): 1800 802 924
Fax: +612-66807481
Email: support@vitality4life.com
Website: www.vitality4life.com

Vitality 4 Life - United Kingdom Office

Unit 7 Vitas Vending Business Centre
Fengate, Peterborough, PE1 5XJ, United Kingdom
International Phone: +44 (0) 844 800 0831
Toll-Free (within UK): 0800 032 1015
Fax: +44 1279 874619
Email: support@vitality4life.co.uk
Website: www.vitality4life.co.uk

Vitality 4 Life - Deutschland

Email: support@vitality4life.de
Webseite: www.vitality4life.de



Find out more at:
vitality4life.com.au/biochef



biochef.com.au



[#vitality4life](https://www.instagram.com/vitality4life)



[@biochef](https://twitter.com/biochef)



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



[vitality4life](https://www.youtube.com/vitality4life)



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

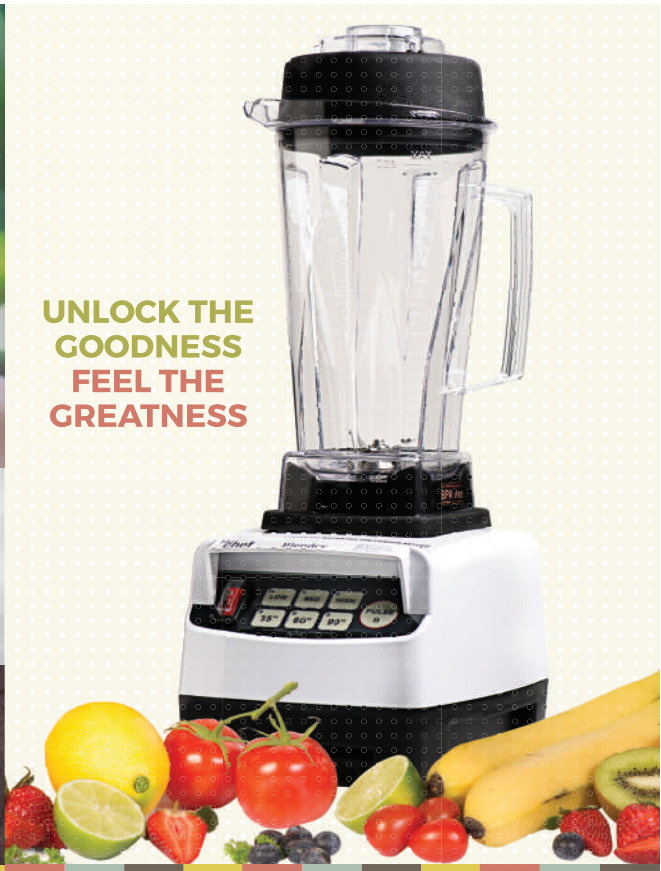


BiOCHEF
LIVING · FOOD · KITCHEN

HIGH PERFORMANCE
BLENDER
MANUALE E RICETTE



UNLOCK THE
GOODNESS
FEEL THE
GREATNESS



PER FAVORE LEGGERE E CONSERVARE LE ISTRUZIONI D'USO

- 1 Leggere tutte le istruzioni di questo manuale.
- 2 Prima di inserire la presa, controllare che il sistema elettrico della casa supporti il prodotto.
- 3 Il prodotto non è adatto all'utilizzo da parte di bambini, persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali. È indispensabile supervisionare l'apparecchio se usato vicino a bambini o persone con capacità ridotte.
- 4 Per evitare e proteggersi dal rischio di scariche elettriche, non immergere il frullatore in acqua o altro liquido. Se c'è acqua nel blocco motore, contattare il centro assistenza.
- 5 Scollegare l'apparato dalla presa elettrica prima di montare o smontare le parti e prima di pulirlo.
- 6 Evitare il contatto con le parti in movimento
- 7 Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina elettrica sono danneggiati, se c'è stato un malfunzionamento, se è caduto a terra o se si è danneggiato in qualunque modo. Contattare il Servizio Clienti per esaminare, riparare o cambiare l'apparecchio. Non apportare nessun tipo di modifica al cavo.
- 8 Non utilizzare in ambiente esterno. L'unità è stata designata solo per uso interno.
- 9 Non lasciare che il cavo sporga dal piano di lavoro o tavolo.
- 10 Tenere le mani e gli utensili fuori dalla brocca. Lo stantuffo si usa mentre si frulla per prevenire il rischio di danni seri a persone o al frullatore. Un raschietto di gomma può essere usato, ma non quando il blender BioChef è in azione.
- 11 L'uso di accessori non autorizzati o distribuiti dal fabbricante, inclusi vasetti per l'inscatolamento, può causare danni alle persone.



À SMOOTHIE



À SALSE



**À FRUTTA SECCA
E BARRETTE**



À CONDIM

- 12 Operare sempre con il coperchio e il tappo del coperchio posizionati. Il tappo del coperchio dovrebbe essere rimosso solo quando si aggiungono ingredienti e quando si usa lo stantuffo.
- 13 Quando si frullano liquidi o ingredienti caldi fare attenzione: schizzi o fuoriuscita di calore possono causare bruciate o scottature. Non riempire la brocca fino al livello massimo. Iniziare sempre a frullare alla velocità minima. Tenere le mani e la pelle esposta lontano dal coperchio per prevenire possibili bruciate.
- 14 Se si prepara burro di frutta secca, non processarlo per più di un minuto dopo che la miscela inizia a circolare nella brocca. Processare il cibo per un periodo più lungo può causare un pericoloso surriscaldamento.
- 15 Se per qualsiasi motivo il motore si surriscalda, il sistema di controllo della temperatura entrerà in azione spegnendo il motore. Spegner e scollegare l'apparecchio e lasciar raffreddare il motore. Il sistema di controllo della temperatura permetterà di riaccendere l'apparecchio dopo che l'apparecchio è stato scollegato dall'elettricità per 45 minuti.
- 16 Le lame sono affilate. Fare attenzione quando si maneggiano. Non provare a montare o smontare le lame o usare lo stantuffo quando l'apparecchio è in azione. Per ridurre il rischio di incidenti, non montare le lame sulla base a meno che non non siano state assemblate alla brocca.
- 17 Lo stantuffo deve essere utilizzato solo quando il coperchio è montato.
- 18 Ogni manutenzione deve essere fatta da Vitality 4 Life o da un centro autorizzato. Non provare a smontare, riparare o modificare l'apparecchio.
- 19 Non lasciare il frullatore BioChef incustodito quando in azione.

ATTENZIONE: IL MANCATO RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA SI CONSIDERA MALUSO DEL BLENDER BIOCHEF E PUO` CAUSARE GRAVI DANNI E ANNULLARE LA GARANZIA.



NDIMENTI



ÀTRITI



ÀCAFFE` MACINATO



ÀFARINE

BiOCHEF

LIVING · FOOD · KITCHEN

HIGH PERFORMANCE BLENDER



EASY
TO CLEAN



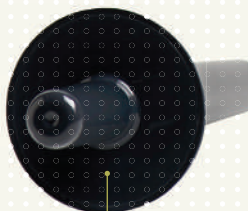
COMMERCIAL GRADE
MOTOR



WARRANTY
10
YEAR
MOTOR



WARRANTY
7
YEAR
PARTS



Stantuffo

Stantuffo per mescolare gli alimenti.

Pulsanti opzioni preimpostate

Combinazioni di velocità e tempo programmate per diverse ricette.

Disponibile in tre colori



Tappo a coperchio/ Misuratore da 60ml

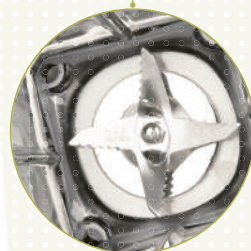
Pratico e preciso.

Brocca in Tritan BPA free da 2 Litri

Senza Biosfenolo A, leggera, ad incastro, con misure delle quantità.

Lame in acciaio inossidabile Giapponese

Libera i nutrienti contenuti in pelle, semi e polpa, per rendere i fitonutrienti più biodisponibili per il corpo.



Spina elettrica

Si avvolge attorno ai piedini e si incastra sotto il motore per una maggiore praticità.

Motore commerciale ad alta performance

Motore da 3 cavalli.

Istruzioni d'uso

- 1- Inserire la spina.
- 2- Premere l'interruttore di accensione, che è coperto da uno strato trasparente impermeabile.
- 3- Incastrare la brocca nella base motore. Assicurarsi di aver messo il coperchio prima di azionare.
- 4- Ci sono tre velocità manuali- LOW (BASSA)- MEDIUM (MEDIA) – HIGH (ALTA). PULSE azionerà il blender ad alta velocità finché terrai premuto il pulsante.
- 5- Per il TEMPO, ci sono tre possibilità: 35, 60 e 90 secondi per frullare in modalità automatica. Si spegne al termine del tempo.
- 6- La luce ROSSA rimarrà accesa durante l'azionamento. Dopo lo spegnimento dell'operazione selezionata sentirai un beep.
NB: Per interrompere il funzionamento premi qualunque pulsante.
- 7- Un pulsante di sicurezza per l'eventuale sovraccarico si trova sul lato posteriore della base motore e può essere usato se il motore si spegne per sicurezza.

Consigli per l'utilizzo

- 1- Mettere sempre del liquido nella brocca quando si frantuma il ghiaccio.
- 2- Azionare sempre quando gli ingredienti sono dentro la brocca.
- 3- Aspettare che le lame siano ferme prima di rimuovere la brocca.
- 4- Asciugare sempre la base motore. Se del liquido entra in contatto con il motore può causarne danni

Pulizia del tuo BioChef High Performance Blender

Quando hai finito di usare il blender e hai versato il prodotto, puoi seguire le seguenti istruzioni basate sulla densità del cibo per pulire la brocca.

Alimenti Acquosi e Pochi residui nella Brocca

Sciacqua la brocca sotto il getto dell'acqua e asciugala con un panno pulito.

Cibi Densi e Molti residui nella Brocca

- 1 Versa dell'acqua pulita nella brocca, metti il coperchio e metti la brocca sulla base. Premi il pulsante Aziona/Pulse. Svuota la Brocca quando è pulita.
- 2 Risciacqua la brocca sotto il getto d'acqua e asciugala o mettila sullo scolapiatti.
- 3 Se necessario puoi ripetere la pulizia come indicato nel punto 1.

Ricordarsi di asciugare la base con un panno pulito e morbido. Acqua e panni bagnati non possono essere usati perché potrebbero causare un cortocircuito. Assicurarsi che il blender sia scollegato prima di procedere alla pulizia!





Consigli per scegliere gli ingredienti

Quando possibile, comprare ingredienti ecologici, che apporteranno benefici alla vostra salute nel lungo termine.

I mercati ecologici, le cooperative, i produttori locali e i negozi di prodotti Bio sono sempre più accessibili e diffusi.

COSA SONO I SUPERALIMENTI?

I superalimenti sono alimenti 100% naturali che concentrano in una piccola quantità di prodotto una densità molto alta di nutrienti.

Sono una gran fonte di nutrienti e antiossidanti che aiutano a nutrire e disintossicare il nostro corpo.

I superalimenti ricchi di antiossidanti neutralizzano i radicali liberi e sono alimenti ideali per la prevenzione del cancro, del diabete, delle malattie cardiache e dei problemi digestivi.

Contengono inoltre sostanze fitochimiche che donano all'alimento un colore e un sapore intenso con innumerevoli benefici per la salute.

Maqui

Il maqui è una pianta originaria del sud del Cile, i cui frutti sono stati tradizionalmente utilizzati dalla popolazione aborigena dei Mapuches per il loro contenuto nutrizionale. Il maqui è un potente antiossidante che aiuta a prevenire il cancro e a ritardare l'invecchiamento prematuro delle cellule. Questa bacca dal colore scuro si trova congelata e disidratata per conservare tutte le sue proprietà nutrizionali.

Foglie verdi del Dente di Leone

Le foglie verdi ed amare del Dente di Leone (Tarassaco comune) sono eccellenti per un'insalata. Con il suo sapore amarognolo aiuta a disintossicare il fegato ed è un ingrediente importante in un succo digestivo. Queste foglie sono inoltre una gran fonte di vitamina A, B, C e K, di fibra, calcio, magnesio e ferro.

Germogli

Quando un alimento germoglia, i suoi nutrienti si moltiplicano. I germogli sono ricchi di vitamina B e minerali come potassio, ferro, calcio e proteine, che sono anche molto più biodisponibili.

Frullati

Frullato di frutta

INGREDIENTI

- 1 banana
- 1 tazza fragole, lamponi, mirtilli e ciliegie congelati
- 1 arancia
- 4 cubetti di ghiaccio
- 1 porzione di yogurt alla vaniglia
- 1 cucchiaio miele (secondo il gusto)

Mettere tutti gli ingredienti nella brocca, premere LOW per 35" e HIGH per 35".

Mango Lassic

INGREDIENTI

- 1 mango
- 1 tazza yogurt
- ½ cup latte vegetale a scelta
- 1 pizzico cardamomo

Mettere tutti gli ingredienti nella brocca, premere HIGH per 6 0".

Raccomandiamo il latte di mandorla

Boosted Smoothie alla banana

INGREDIENTI

- 1 banana
- 1 tazza spinaci
- 1 cucchiaio semi di lino
- 2 cucchiari proteine in polvere
- 1 cucchiaio concentrato Super Green in polvere
- 1 cucchiaio Maca in polvere
- qb acqua di cocco

Mettere tutti gli ingredienti nella brocca, premere HIGH per 60".

Provalo col ghiaccio

Frullato di Mango e Menta

INGREDIENTI

- 1 mango
- 1 manciata foglie di spinaci
- qb cubetti di ghiaccio
- qb menta

Mettere tutti gli ingredienti nella brocca, premere HIGH per 60".

Provalo con acqua di cocco

Go Go Ginger

INGREDIENTI

- 5 cm zenzero
- 1 pera
- ½ limone
- 2 gambi cavolo riccio

Mettere tutti gli ingredienti nella brocca, premere HIGH per 60".

Zenzero

Lo zenzero è un gran alleato nella perdita di peso, accelera il metabolismo, stimola la circolazione e l'eliminazione delle tossine dal nostro corpo. Lo zenzero aiuta a espandere i vasi sanguigni, i quali aumentano la temperatura del corpo; questo fa sì che l'organismo bruci i grassi più rapidamente.

Inoltre lo zenzero aiuta a mantenere basso il colesterolo e a ridurre significativamente il livello di colesterolo sierico ed epatico. La pera, invece, ha un leggero effetto lassativo, quindi aiuterà la digestione e il movimento intestinale.

Cavolo riccio

Il cavolo riccio è un superalimento pieno di nutrienti e enzimi importanti per il nostro organismo. Quando abbiamo fame pensiamo che il nostro corpo ci chieda cibo, però nella maggior parte delle occasioni ci chiede nutrienti! Bere succhi pieni di nutrienti aiuta a calmare gli attacchi di fame.



Salse e Condimenti

Tzatzichi

INGREDIENTI

- 1 tazza cetriolo
- 1 tazza yogurt greco
- 2 tsp olio di oliva
- qb cipollotto tritato
- qb foglie di prezzemolo

Mettere gli ingredient nella brocca, scegliere il liquido desiderato e premere PULSE.

Vinaigrette balsamica

INGREDIENTI

- ½ tazza olio di oliva
- ¼ tazza aceto balsamico
- 1 cucchiaio miele
- 1 cucchiaio senape
- 2 spicchi aglio
- 1 scalogno
- 1 cucchiaio origano secco
- ½ cucc. basilico secco
- qb sale e pepe

Mettere gli ingredient nella brocca, scegliere il liquido desiderato e premere PULSE.

Paté di olive

INGREDIENTI

- 1 tazza olive nere senza nocciolo
- 1 spicchio aglio
- 3 cucchiaini olio di oliva

Mettere gli ingredient nella brocca, scegliere il liquido desiderato e premere PULSE.

Provalo da solo o mischiato col hummus

Condimento per Cesar salad

INGREDIENTI

- 4 spicchi aglio
- ⅔ di tazza anacardi
- ⅓ tazza anacardi
- 2 cucchiaini succo di limone
- 2 cucchiaini senape
- qb pepe

Mettere gli ingredient nella brocca, scegliere il liquido desiderato e premere PULSE.



Guacamole

INGREDIENTI

- 2 avogado maturi
- ½ tazza cipolla
- ½ lime fresco
- ¼ di cucc. cumino tritato
- ¼ di cucc. pepe nero

Mettere gli ingredient nella brocca, scegliere il liquido desiderato e premere PULSE.

Salsa di Aglio e Miso

INGREDIENTI

- 1 testa aglio arrosto
- 2 cucchiari olio d'oliva
- ⅓ tazza condimento giapponese Mirin
- ½ tazza acqua
- ⅔ tazza miso giallo

Mettere gli ingredient nella brocca, scegliere il liquido desiderato e premere PULSE.

*incredibile
sugli asparagi*

Condimento di tofu

INGREDIENTI

- 150 g silken tofu
- 3 datteri snocciolati
- 1 spicchio aglio
- ¼ di tazza cipollotto tritato
- 3 cucchiari acqua
- 2 cucchiari succo di limone fresco

Mettere gli ingredient nella brocca, scegliere il liquido desiderato e premere PULSE.

Salsa di pomodoro e basilico

INGREDIENTI

- ¼ tazza maionese
- 1 tazza pomodori ciliegia
- 1 cipolla piccola (tritata)
- 1 manciata basilico
- qb sale e pepe

Mettere gli ingredient nella brocca, scegliere il liquido desiderato e premere PULSE.



Grazie per aver comprato BioChef di Vitality4Life!

Questa è la sua garanzia. Per attivarla deve registrarsi online su www.vitality4life.it/registra-la-garanzia

Vitality 4 Life garantisce il tuo BioChef per difetti di fabbrica e dei materiali per un periodo di 10 anni sul motore, 7 sulle parti, 1 anno di garanzia commerciale, a partire dalla data di acquisto. NON RITORNARE IL PRODOTTO AL NEGOZIO

Per favore segua la seguente procedura per avere un servizio più rapido.

- 1 Prenda nota del modello e del numero di serie. Lo trova sul retro dei prodotti, vicino al cavo.
- 2 Contatti Vitality 4 Life: servizioclienti@vitality4life.it
- 3 Se il prodotto, o una delle sue parti, entra in garanzia nei primi 30 giorni dopo il suo acquisto, le spese postali saranno a carico di Vitality 4 Life. Vitality 4 Life si metterà in contatto con lei per informarla sulla riparazione o sostituzione del prodotto.
- 4 Il tempo di risposta da parte dei nostri uffici varia generalmente tra i 10-14 giorni più il tempo di invio. Le tempistiche cambiano in relazione alla localizzazione del prodotto e dal tipo di danno.

TERMINI DI COPERTURA DELLA GARANZIA

Vitality 4 Life proporziona la copertura della garanzia come sotto descritto e si limita ai termini e alle condizioni della stessa:

- 1 Se BioChef mostra un difetto nell'uso domestico durante il periodo di garanzia, Vitality 4 Life riparerà o cambierà il prodotto o i suoi componenti senza nessun costo. Il prodotto dovrà essere inviato con posta raccomandata, nel suo imballaggio originale al Centro di Servizio Clienti indicato alla fine di questo manuale.
- 2 Per attivare la garanzia, si può registrare online o inviarc i dettagli via mail a servizioclienti@vitality4life.it entro i primi 30 giorni dall'acquisto del prodotto.
- 3 Se il periodo di garanzia é terminato o se il prodotto non entra in garanzia, il cliente può comprare ricambi o far riparare il prodotto presso un Centro Tecnico Vitality 4 Life. Per favore, contattare Vitality 4 Life per ricevere informazioni in merito.
- 4 Non inviare il prodotto ad un Centro di servizio Tecnico senza includere il formulario di ritorno del prodotto.
- 5 In nessun caso la nostra responsabilità supera il valore di vendita del prodotto. Non offriamo garanzia su parti che non siano state acquistate presso Vitality 4 Life.
- 6 Quando la garanzia copre un prodotto o i suoi componenti, il cliente si farà carico delle spese di invio per ricevere il prodotto.
- 7 Tutte le parti cambiate o sostituite dal servizio di garanzia diventano di proprietà di Vitality 4 Life. I pezzi riparati o sostituiti da Vitality 4 Life rimarranno in garanzia per il resto del periodo di garanzia originale
- 8 I nostri prodotti hanno una garanzia che non può essere esclusa sotto la

legge australiana del consumatore. Lei ha il diritto al cambio o al rimborso in caso di guasto e una compensazione per ogni prevedibile perdita o danno. Lei ha anche il diritto di avere il bene riparato o cambiato se il bene non si dimostra di qualità accettabile e il danno non è di entità grave.

LA GARANZIA NON COPRE

- 1 Danni o incidenti del prodotto non direttamente causati da difetto di fabbrica o dei materiali.
- 2 Danni dovuti all'abuso, mal utilizzo, alterazione, uso commerciale, manipolazione, incidente, incorretta manutenzione e mancato rispetto delle istruzioni indicate nel manuale.
- 3 Danni causati da parti o da un servizio tecnico non autorizzato da Vitality 4 Life.
- 4 Normale usura del prodotto.
- 5 Alcuni stati non permettono l'esclusione o la limitazione dei danni accidentali o conseguenti. Le limitazioni di cui prima possono non applicarsi in caso di danno durante la spedizione. Se il suo BioChef é stato danneggiato durante l'invio, notifichi immediatamente il danno al trasportatore e ottenga un verbale per contattare il distributore dove ha acquistato BioChef per ricevere ulteriori informazioni.
- 6 Le spettano i diritti e i benefici dettati dalla legge di tutela del consumatore della Sua giurisdizione. Senza ledere tali diritti e benefici, Vitality 4 Life esclude tutte le responsabilità relazionate al prodotto che non siano dovute a un difetto del prodotto, includendo responsabilità per negligenza, perdite di spesa associate al prodotto e insoddisfazione personale.

ISTRUZIONI PER SOLLECITARE IL SERVIZIO DI GARANZIA

- 1 Deve informare Vitality 4 Life e preparare la documentazione visuale del difetto o danno.
- 2 A seconda della legge del Suo paese, dovrà pagare imballaggio, parti e assicurazione del prodotto Vitality 4 Life.

SE IL RECLAMO DI GARANZIA NON VIENE ACCETTATO

- a) Vitality 4 Life informerà il cliente;
- b) Se richiesto dal cliente, Vitality 4 Life si impegna a riparare il prodotto a carico del cliente;
- c) In questo caso il cliente sarà responsabile di tutti i costi associati all'invio del prodotto.

Per avere il miglior rendimento del Suo BioChef, legga e segua le istruzioni del manuale di funzionamento.

VITALITY 4 LIFE - UFFICIO PRINCIPALE E SHOWROOM

5/10 Brigantine Street,
Byron Bay, NSW 2481, Australia
Telefono internazionale: +612-66807444
Telefono gratis (dall'Australia): 1800 802 924
Fax: +612-66807481
Email: support@vitality4life.com
Website: www.vitality4life.com

VITALITY 4 LIFE - UFFICIO GRAN BRETAGNA

Unit 7 Vitas Vending Business Centre
Fengate, Peterborough, PE1 5XJ, United Kingdom
Telefono internazionale: +44 (0) 844 800 0831
Telefono gratis (in UK): 0800 032 1015
Fax: +44 1279 874619
Email: support@vitality4life.co.uk
Website: www.vitality4life.co.uk

VITALITY FOR LIFE - ITALIA

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

Vitality 4 Life - Ufficio principale e showroom

5/10 Brigantine Street,
Byron Bay, NSW 2481, Australia
Telefono internazionale: +612-66807444
Telefono gratis (dall'Australia): 1800 802 924
Fax: +612-66807481
Email: support@vitality4life.com
Website: www.vitality4life.com

Vitality 4 Life - Ufficio Gran Bretagna

Unit 7 Vitas Vending Business Centre
Fengate, Peterborough, PE1 5XJ, United Kingdom
Telefono internazionale: +44 (0) 844 800 0831
Telefono gratis (in UK): 0800 032 1015
Fax: +44 1279 874619
Email: support@vitality4life.co.uk
Website: www.vitality4life.co.uk

VITALITY FOR LIFE - ITALIA

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



scopri di più su:
www.vitality4life.it



biochef.com.au



[#vitality4life](https://www.instagram.com/vitality4life)



[@biochef](https://twitter.com/biochef)



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



[vitality4life](https://www.youtube.com/vitality4life)



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

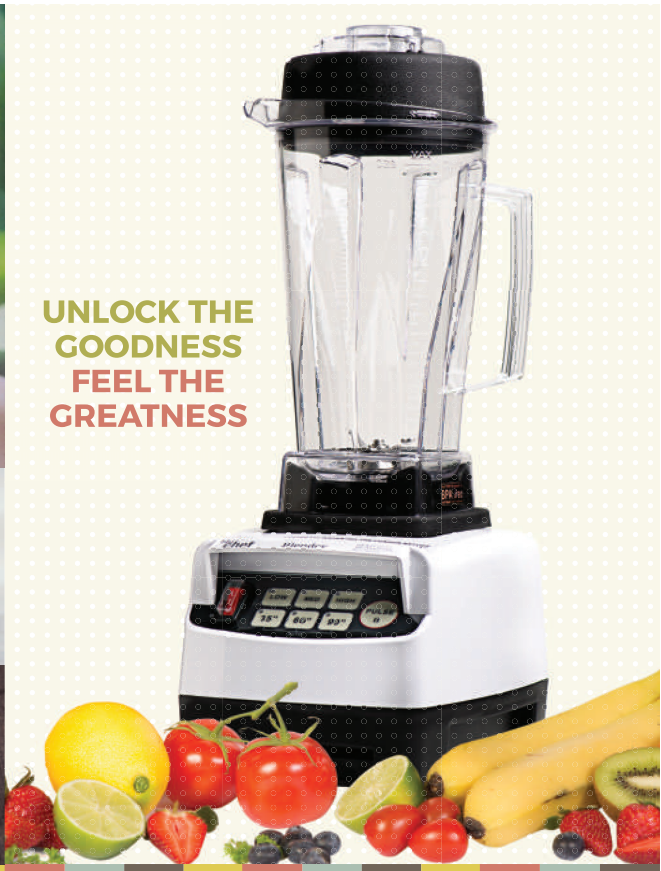


BiOCHEF
LIVING · FOOD · KITCHEN

HIGH PERFORMANCE
BLENDER
MANUAL Y RECETAS



UNLOCK THE
GOODNESS
FEEL THE
GREATNESS



POR FAVOR LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Lea todas las instrucciones de este manual.
2. Antes de enchufar el aparato, asegúrese de que la capacidad eléctrica que se muestra en la etiqueta de características técnicas se corresponde con el suministro eléctrico de su casa.
3. Este producto no está diseñado para ser utilizado por niños, personas con una reducción de la capacidad física, sensorial o mental o con una falta de experiencia y conocimientos. Es imprescindible supervisar el aparato cuando sea usado por o cerca de niños o personas incapacitadas.
4. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no permita que el cuerpo principal (motor) entre en contacto con agua o ningún otro líquido. Si hay agua dentro de la base de la unidad, por favor contacte con el Servicio de Atención al cliente.
5. **DESENCHUFE SIEMPRE EL APARATO ANTES DE PROCEDER CON EL MONTAJE O LIMPIEZA DEL MISMO**
6. Evite el contacto con las partes móviles.
7. No utilice el aparato si tiene el cable o enchufe dañado, tras un mal funcionamiento, si ha caído al suelo o ha sido dañado de algún modo. Contacte con el Servicio de Atención al Cliente para examinar, reparar o cambiar el aparato. No modifique el cable de ningún modo.
8. No utilice el aparato al aire libre, está diseñado solo para uso en interiores.
9. No permita que el cable cuelgue de la encimera o mesa.
10. Mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra. El bastón de bloqueo se utiliza para evitar el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la batidora. Se puede utilizar una espátula solo cuando la batidora BioChef no esté en uso.



BATIDOS



DIPS



**BARRITAS DE
FRUTOS SECOS Y
SEMILLAS**



SALSA

11. El uso de accesorios no vendidos o recomendados por el fabricante puede causar fuego, descarga eléctrica o daños.
12. Opere siempre con la tapa y el tapón del agujero de la tapa o taza de medida firmemente en su sitio. El tapón del agujero de la tapa solo se debe quitar cuando se quieran añadir ingredientes y esté puesto el bastón de bloqueo.
13. Tenga precaución cuando mezcle líquidos o ingredientes calientes; el vapor puede causar quemaduras. No llene la jarra a la capacidad máxima. Empiece siempre a batir a la velocidad más baja. Para evitar posibles quemaduras, mantenga las manos y cualquier parte del cuerpo que quede expuesta alejadas cuando se abra la tapa.
14. Al cocinar mantequillas de frutos secos o alimentos con base de aceite, no deje funcionar el motor por más de un minuto después de que la mezcla empiece a circular por el recipiente. Dejar funcionar el motor durante periodos más largos podría causar recalentamientos peligrosos.
15. En el caso de que el motor se recaliente, el sistema de la monitorización de la temperatura se disparará y el motor se detendrá. Apague y desenchufe el aparato y deje que el motor se enfríe. El sistema de la monitorización de la temperatura del motor se reinicia cuando la batidora ha estado desenchufada durante unos 45 minutos.
16. Tenga precaución al manipular las cuchillas. Están afiladas. No intente desmontar el conjunto de cuchillas o manipular las piezas giratorias.
17. El bastón de bloqueo debe ser utilizado únicamente cuando la parte principal de la tapa esté en su sitio.
18. Cualquier reparación o servicio de mantenimiento debe ser realizado por Biochef, Vitality 4 Life o por un servicio representativo autorizado. No intente desmontar, reparar o modificar el aparato.
19. No deje su batidora BioChef sin supervisión mientras esté en uso.

NOTA: EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD SE CONSIDERA UN MAL USO DE LA BATIDORA BIOCHEF QUE PUEDE CREAR RIESGO DE LESIONES GRAVES Y ANULAR SU GARANTÍA.



ALSAS



PICADAS



CAFÉ MOLIDO

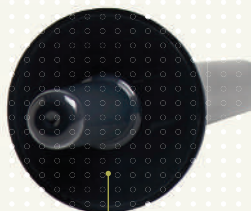


HARINAS

BiOCHEF

LIVING · FOOD · KITCHEN

HIGH PERFORMANCE BLENDER



Bastón manipulador

Facilita el uso y la mezcla de ingredientes.

Botones de Funcionamiento

Tiempo preprogramado y combinaciones de velocidad para diferentes recetas.

Disponible en 3 colores



Tapa de la Jarra

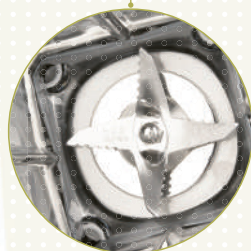
Máxima comodidad y precisión.

Jarra de 2L BPA Free Tritan

Libre de plásticos dañinos, ligera, resistente y con medidas.

Cuchillas Japonesas de Acero Inoxidable

Libera los nutrientes de la piel, semillas y pulpa para hacer los fitonutrientes más bio-disponibles.



Cable

Se enrolla alrededor de los pies y encaja bajo la base para ocupar menos espacio.

Motor Profesional de Alto Rendimiento

3 HP

Instrucciones de Uso

1. Conecte el aparato a una toma de corriente.
2. Encienda la batidora con el botón que dispone de cobertura resistente al agua transparente.
3. Coloque la jarra sobre la base. Asegúrese de que la tapa de la jarra está bien colocada antes de poner en marcha la batidora.
4. Dispone de 3 funciones de velocidad: LOW (baja), MED (media), HIGH (alta). Y un botón de pulsaciones PULSE, que funciona a velocidad alta durante el tiempo que esté presionado.
5. Dispone de 3 funciones de tiempo: 35, 60 y 90 segundos. La batidora se para automáticamente cuando terminan los segundos de la función elegida.
6. La luz roja se encenderá durante la operación. Cuando termine la batidora emitirá un pitido.

AVISO: Para parar la batidora en cualquier momento simplemente presione cualquier botón.

7. Esta batidora dispone de un sistema de auto apagado de seguridad. En la parte inferior de la base motora se encuentra el botón que podrá apretar en el caso de que la batidora se apague sola por precaución. Tras presionar este botón puede volver a utilizar el aparato.

Consejos de Uso

1. Siempre añada algún líquido en la jarra cuando triture hielo.
2. Encienda la batidora únicamente cuando tenga ingredientes dentro.
3. Espere a que el motor y las cuchillas se paren por completo antes de retirar la jarra de la base.
4. Seque completamente la jarra antes de utilizar la batidora. Especialmente la base de las cuchillas, donde encaja con la base motora. La entrada de agua en el motor puede causar graves daños al aparato.

Limpeza de la batidora BioChef

Cuando finalice la función operativa y quite la comida, puede limpiar la jarra adoptando las siguientes instrucciones, basadas en el espesor los alimentos

Alimentos acuosos y pocos residuos en la jarra

Puede enjuagar la jarra y la tapa bajo el grifo directamente y usar un trapo limpio para secarlo antes de guardarlo.

Alimentos consistentes y muchos residuos en la jarra

1. Vierta un poco de agua limpia en la jarra. Cierre la tapa y ponga la jarra en la base. Presione el botón "PULSE": 2 o 3 veces hasta que la jarra quede limpia.
2. Después enjuague la jarra y la tapa bajo el grifo directamente y seque el agua residual con un trapo seco. También puede dejar la jarra, boca abajo, en la mesa y guardarlo más tarde, cuando se haya secado.

Por favor, seque la base con un trapo limpio y suave. No utilice agua o trapos húmedos ya que pueden provocar una descarga eléctrica. Asegúrese de que la batidora está desenchufada antes de limpiarla. Procure NO mojar la base exterior de la jarra.





Una nota sobre la selección de alimentos

Compre el mejor producto para su salud siempre que sea posible. La producción ecológica, alimentos cultivados en entornos ricos en minerales y tierras saludables es la más recomendada. De hecho, este tipo de cultivo ha crecido en los mercados agrícolas, en las cooperativas de alimentos y en los huertos comunitarios, así que no dude en buscar uno para su producción.

QUÉ SON LOS “SUPERFOODS” (superalimentos)?

Los superalimentos son alimentos, sobretudo basados en plantas, ricos en nutrientes. En estos nutrientes se incluyen los antioxidantes de mayor importancia, los cuales son capaces de depurar los radicales libres del organismo, previenen el cáncer, son una fuente importante de fibra, previenen la diabetes y los problemas digestivos, son grasas saludables, previenen enfermedades del corazón. Son fitoquímicos responsables de los colores y las olores profundas y tienen numerosos beneficios para la salud.

Maqui

El Maqui (*Aristotelia chilensis*) es una baya púrpura, muy oscura que crece silvestre en zonas del sur de Chile. Es un elemento básico en la dieta de los Indios Mapuches. Llena de antioxidantes anti envejecimiento, esta súper fruta se puede encontrada liofilizada, procesada para mantener todas las propiedades saludables de su forma natural.

Hojas de Diente de León

Estas verduras de hojas amargas pueden convertirse en su ensalada de verduras preferida. El beneficio se debe a su amargor.

Se intercambia con nuestros jugos digestivos ayudando a depurar el hígado. Los Dientes de León también son una fuente excelente de vitaminas A, B, C y K, así como de fibra, calcio, magnesio y hierro.

Brotos o semillas germinadas

Cuando una planta brota, se vuelve viva y sus nutrientes se multiplican.

Los brotes son alimentos ricos en vitamina B, minerales como potasio, hierro y calcio y su proteína es mucho más biodisponible.

Batidos

Banana Smoothie

INGREDIENTES

- 1 plátano
- 1 taza de fresas, moras y cerezas congeladas
- 1 naranja
- 4 cubitos de hielo
- 1 porción de yogur de vainilla
- 1 cda miel (opcional)

Coloque todos los ingredientes en la jarra. Utilice la función LOW durante 35" y HIGH durante 35".

Boosted Smoothie de plátano

INGREDIENTES

- 1 plátano
- 1 taza espinacas
- 1 cda semillas de lino
- 2 cdas proteína en polvo
- 1 cda super greens en polvo
- 1 cda agua de coco

¡Pruébalo con hielo!

Coloque todos los ingredientes en la jarra. Utilice la función HIGH durante 60".

Mango Lassi

INGREDIENTES

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

Recomendamos leche de almendras

Coloque todos los ingredientes en la jarra. Utilice la función HIGH durante 60".

Batido de mango y menta

INGREDIENTES

- 1 mango
- puñado de hojas de espinacas
- Cubitos de hielo
- Menta al gusto

Coloque todos los ingredientes en la jarra. Utilice la función HIGH durante 60".

¡Pruébalo con leche de coco!

Go Go Ginger

INGREDIENTES

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

Coloque todos los ingredientes en la jarra. Utilice la función HIGH durante 60”.

Jengibre

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

Kale

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



Salsas y Dips

Tzatziki

INGREDIENTES

- 1 taza de pepino
- 1 taza de yogur Griego
- 2 cdta de aceite de oliva
- Cebollino picado
- hojas de perejil

Coloque todos los ingredientes en la jarra. Pulse el botón PULSE durante unos segundos hasta obtener la textura deseada.

Vinagreta balsámica

INGREDIENTES

- ½ taza de aceite de oliva
- ¼ taza de vinagre balsámico
- 1 cdta miel
- 1 ctda mostaza de Dijón
- 2 dientes de ajo
- 1 chalote
- 1 cdta orégano seco
- ½ cdta albahaca seca
- Sal y pimienta al gusto

Coloque todos los ingredientes en la jarra. Pulse el botón PULSE durante unos segundos hasta obtener la textura deseada.

Olivada

INGREDIENTES

- 1 taza de aceitunas negras sin hueso
- 1 diente ajo
- 3 cdta aceite de oliva

Coloque todos los ingredientes en la jarra. Pulse el botón PULSE durante unos segundos hasta obtener la textura deseada.

¡Pruébalo solo o mezclado con Hummus!

Aliño para ensalada César

INGREDIENTES

- 4 dientes ajo
- 2/3 taza leche de soja o almendras
- 1/3 de taza anacardos crudos
- 2 cdts zumo de limón fresco
- 2 cdts mostaza de Dijón
- pellizco de pimienta

Coloque todos los ingredientes en la jarra. Pulse el botón PULSE durante unos segundos hasta obtener la textura deseada.



Guacamole

INGREDIENTES

- 2 aguacates maduros
- ½ taza cebolla
- ½ lima fresca
- ¼ cdta comino molido
- ¼ cdta pimienta negra

Coloque todos los ingredientes en la jarra. Pulse el botón PULSE durante unos segundos hasta obtener la textura deseada.

Salsa de Ajo y Miso

INGREDIENTES

- 1 dientes ajo
- 2 cdas aceite de oliva
- 1/3 taza condimento japonés mirin
- ½ taza agua
- 2/3 taza miso amarillo

Coloque todos los ingredientes en la jarra. Pulse el botón PULSE durante unos segundos hasta obtener la textura deseada.

*Amazing
on
asparagus!*

Dip de Tofu

INGREDIENTES

- 150g Tofu
- 3 dátiles sin hueso
- 1 diente ajo
- ¼ taza cebollino picado
- 3 cdas agua
- 2 cdas zumo de limón fresco

Coloque todos los ingredientes en la jarra. Pulse el botón PULSE durante unos segundos hasta obtener la textura deseada.

Salsa de tomate y Albahaca

INGREDIENTES

- ¼ taza mayonesa
- 1 taza tomates cherry.
- 1 cebolla pequeña (picada)
- Puñado albahaca.
- Sal y pimienta al gusto

Coloque todos los ingredientes en la jarra. Pulse el botón PULSE durante unos segundos hasta obtener la textura deseada.



¡Gracias por comprar su BioChef de Vitality4Life!
Esta es su tarjeta de garantía. Para activar su garantía debe registrarla online en
www.vitality4life.es/registra-la-garantia

Vitality 4 Life garantiza que su BioChef estará libre de defectos en materiales y de fabricación durante el uso doméstico normal por un periodo de 10 años en el motor, 7 años en las partes, 1 año comercial, desde la fecha de la compra original.
NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA.

Por favor siga las siguientes instrucciones para recibir un servicio más rápido:

1. Tome nota del modelo y número de serie. Puede encontrarlo en la parte posterior del producto, cerca del cable.
2. Contacte con Vitality 4 Life: atencioncliente@vitality4life.es
3. Si el producto, o una de sus partes, entra en garantía durante los primeros 30 días tras su compra, Vitality 4 Life se hace cargo de los gastos de envío. Vitality 4 Life se pondrá en contacto con usted para informarle en relación a la reparación o sustitución de su producto.
4. El tiempo de respuesta habitual para reclamaciones de garantía puede ser entre 10-14 días laborales, más envío, dependiendo de su localización y tipo de daños en el producto.

TÉRMINOS DE COBERTURA DE LA GARANTÍA

Vitality 4 Life proporciona la cobertura de Garantía de producto como se describe a continuación y se limita a los términos y condiciones del mismo:

1. Si BioChef muestra un defecto en uso doméstico durante el periodo de garantía, Vitality 4 Life reparará o reemplazará el producto o sus componentes sin cargo alguno. Este producto deberá ser enviado por correo certificado, en su embalaje original, al Centro de Atención al cliente indicado al final de este manual.
2. Para activar la garantía, puede registrarla online durante los primeros 30 días o enviarnos los detalles por email a atencioncliente@vitality4life.es
3. En el caso de que el periodo de garantía haya terminado, o si un producto no entra en garantía, el cliente puede comprar recambios de partes y reparar sus productos en un Centro Técnico de Vitality 4 Life. Por favor, contacte con Vitality 4 life para más información.
4. No envíe ningún producto al Centro de Servicio Técnico sin incluir el formulario de devoluciones.
5. En ningún caso nuestra responsabilidad superará el valor de venta del producto. No ofrecemos garantía en partes adquiridas en otra fuente que no sea Vitality 4 Life.
6. Cuando la garantía cubra un producto o sus componentes, el cliente se hará cargo de los gastos de envío para recibir el producto.
7. Todas las partes cambiadas o sustituidas por el servicio de garantía pasan a ser propiedad de Vitality 4 Life. Las piezas reparadas o reemplazadas por la garantía de Vitality 4 Life tendrán garantía para el resto del periodo de la garantía original.

LA GARANTÍA NO CUBRE

1. Daños y accidentes del producto no causados directamente por defecto de fábrica o materiales.
2. Daños debidos al abuso, mal uso, alteración, uso comercial, manipulación, accidente, mal cuidado y no cumplimiento de las instrucciones que indica el manual.
3. Daños causados por partes o servicio técnico no autorizado u ofrecido por Vitality 4 Life.
4. Desgaste "normal" por uso.
5. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o consecuentes. Las limitaciones anteriores pueden no aplicarse en caso de daños durante el envío. Si su BioChef ha sido dañada durante el envío, notifique inmediatamente el tipo de daños al transportista y obtenga un informe para contactar con el distribuidor donde adquirió el BioChef para obtener más información.
6. Usted tiene derechos y beneficios según las leyes del consumidor de su jurisdicción. Sin menoscabar estos derechos y beneficios, Vitality 4 Life excluye toda responsabilidad en relación a este producto que no sea razonablemente un fallo del producto, incluyendo responsabilidad por negligencia, pérdida de gastos asociados al producto e insatisfacción personal.

INSTRUCCIONES PARA SOLICITAR SERVICIO DE GARANTÍA:

1. Usted debe informar a Vitality 4 Life y proporcionar documentación visual del defecto o daño.
2. Dependiendo de las leyes de su país, usted deberá pagar el embalaje, portes y seguro del transporte del producto a Vitality 4 Life.

SI LA RECLAMACIÓN DE GARANTÍA NO SE ACEPTA:

- a) Vitality 4 Life informará al cliente;
- b) Si así lo solicita el cliente, Vitality 4 Life se compromete a reparar el producto, siempre que el cliente pague los gastos habituales de dicha reparación; y
- c) En su caso, el cliente será responsable de todos los costes asociados con la recogida del producto de Vitality 4 Life.

Para poder obtener el mejor rendimiento de su BioChef, lea y siga las instrucciones del manual de funcionamiento.

VITALITY 4 LIFE - OFICINA PRINCIPAL Y SHOWROOM

5/10 Brigantine Street,
Byron Bay, NSW 2481, Australia
Teléfono Internacional: +612-66807444
Teléfono gratuito (desde Australia): 1800 802 924
Fax: +612-66807481
Email: support@vitality4life.com
Web: www.vitality4life.com

VITALITY 4 LIFE - OFICINA EUROPEA Y REINO UNIDO

Unit 7 Vitas Vending Business Centre
Fengate, Peterborough, PE1 5XJ, United Kingdom
Teléfono Internacional: +44 (0) 844 800 0831
Teléfono gratuito (desde Reino Unido): 0800 032 1015
Fax: +44 1279 874619
Email: support@vitality4life.co.uk
Web: www.vitality4life.co.uk

VITALITY 4 LIFE - ESPAÑA

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

Vitality 4 Life - Head Office and Showroom

5/10 Brigantine Street,
Byron Bay, NSW 2481, Australia
International Phone: +612-66807444
Toll-Free (within Australia): 1800 802 924
Fax: +612-66807481
Email: support@vitality4life.com
Website: www.vitality4life.com

Vitality 4 Life - United Kingdom Office

Unit 7 Vitas Vending Business Centre
Fengate, Peterborough, PE1 5XJ, United Kingdom
International Phone: +44 (0) 844 800 0831
Toll-Free (within UK): 0800 032 1015
Fax: +44 1279 874619
Email: support@vitality4life.co.uk
Website: www.vitality4life.co.uk

Vitality 4 Life España

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



Find out more at:
vitality4life.com.au/biochef



 biochef.com.au

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

 [#vitality4life](https://www.instagram.com/vitality4life)

 [vitality4life](https://www.youtube.com/vitality4life)

 [@biochef](https://twitter.com/biochef)

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