

BioCHEF

LIVING • FOOD • KITCHEN

f /mybiochef p /biochef t @biochef



www.vitality4life.com/biochef

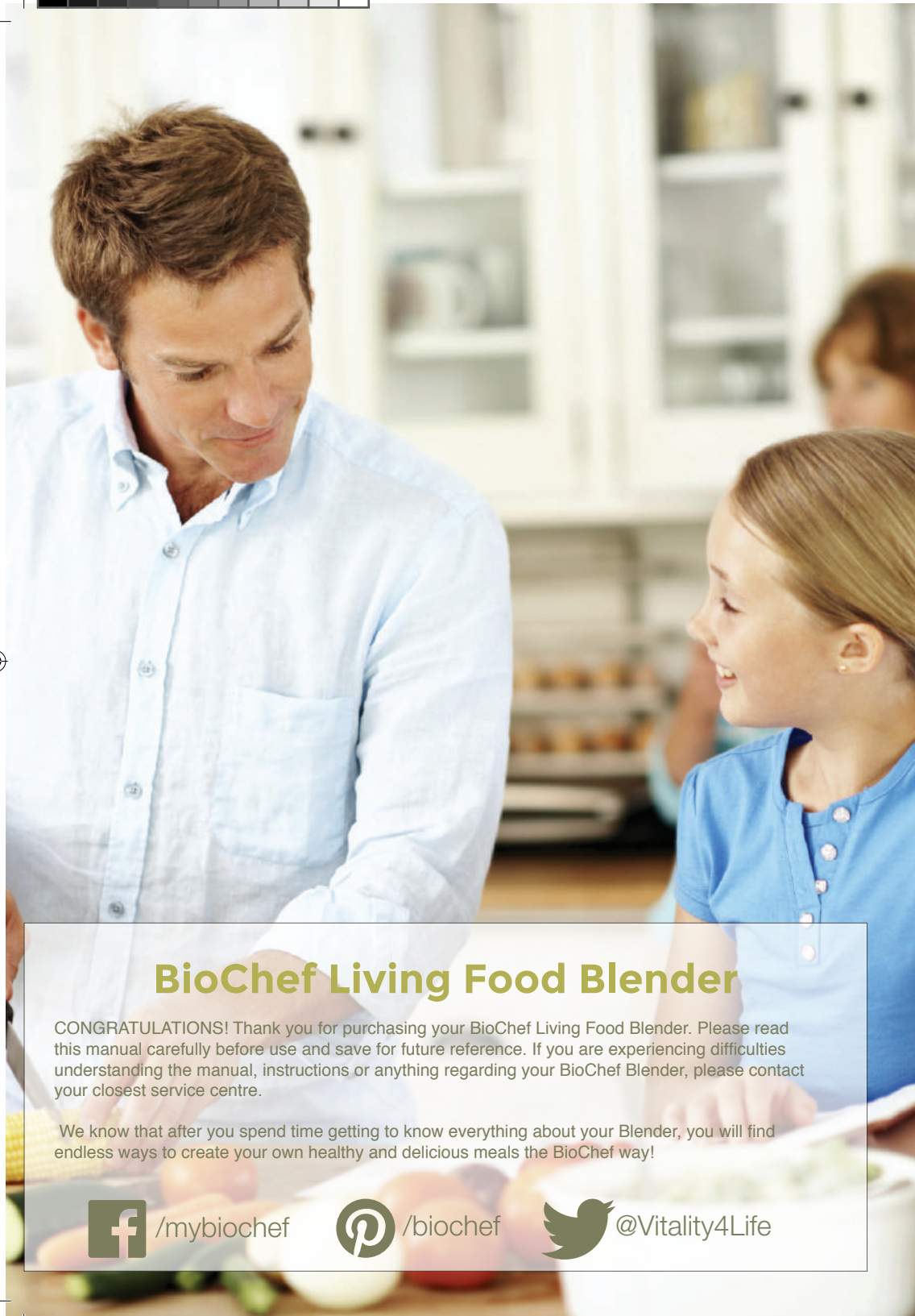
www.biochef.kitchen

BioCHEF

LIVING • FOOD • KITCHEN

LIVING FOOD BLENDER MANUAL





BioChef Living Food Blender

CONGRATULATIONS! Thank you for purchasing your BioChef Living Food Blender. Please read this manual carefully before use and save for future reference. If you are experiencing difficulties understanding the manual, instructions or anything regarding your BioChef Blender, please contact your closest service centre.

We know that after you spend time getting to know everything about your Blender, you will find endless ways to create your own healthy and delicious meals the BioChef way!



Parts and Features



Parts	
1	Measuring Cup
2	Lid
3	Lid Silicone Ring seal
4	2.0L Jug
5	Blade Assembly
6	Blade Mount
7	Centering Mat
8	Drive Socket
9	Magnetic Safety Switch
10	Touch Screen
11	Motor Base
12	Preset Settings
13	LED Swish Speed Display
14	Power Cord
15	Anti-Slip Rubber Feet
16	EPT™ Tamper Stick

Safety Precautions

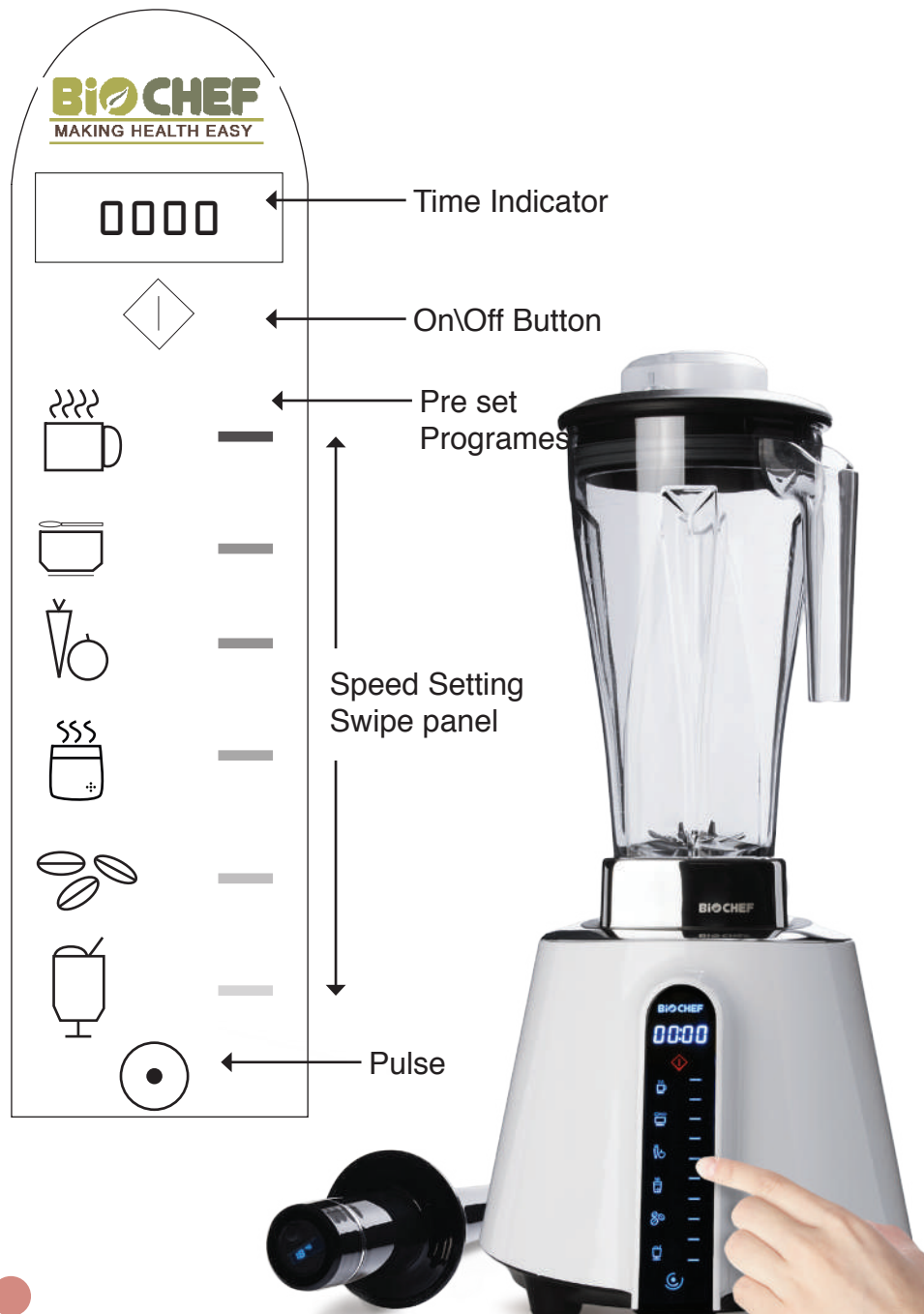
1. Please read all the instructions before use.
2. Before plugging in the appliance, check that the electrical rating shown on the rating plate corresponds with your household electricity supply.
3. Not intended for use by children, persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack 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.
17. The use of attachments not authorised or sold by the manufacturer for use with 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. To reduce the risk or injury, never place a blade assembly on the motor base unless assembled to the BioChef container.
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.

Manual Content

- Safety Precautions
- Parts & Features
- Control Panel
- How to Use
- Care and Cleaning
- Trouble Shooting
- Specifications
- Contact Us
- Register your Warranty

Control Panel



How to use

1. **ON/OFF Switch:** Plug in the blender and place the blender container on the motor base, all icons on the LED Display will light up. After the Machiene beeps for 1 second, the blender will enter the Energy-Saving Mode.

The ON/OFF Key will flash in red light and all other icons on the LED Display will be hidden from view. Touch the ON/OFF Key once, and the Preset Programs, Time Display and Speed Setting Keys switch on. The Blender is now in stand-by mode and ready for processing ingredients. If the blender is kept idle for 3 minutes, it will resume to the energy-saving mode.

2. **Preset Programs:** When the blender is in stand-by mode, select the desired preset program then press the ON/OFF Key to begin blending. The blender will operate according to which program is selected. If at any time the blender needs to be stopped simply select the ON/OFF icon and operation will stop and the Stand-By Mode will resume.

3. **Speed Setting Swipe Panel:** By Running your finger up the Swipe Panel, all bars below the selected bar will light up to maximum brightness. Press the ON/OFF Key again and the blender will begin processing at that selected speed. The ON/OFF Key will remain white while the blender is operating at the selected speed. The Time Display will start counting from "00.01".

When the blades have finished processing ingredients, press the ON/OFF Key again to stop the operation. The maximum period for a single operation is 10 minutes. When the operation reaches 10 minutes, the blender will automatically stop and resume the stand-by mode.

4. **Pulse Key:** In stand-by mode or during operation press the pulse key once, the icon flashes in 0.1 second intervals and the blender does not operate. Press and hold the pulse key again and the blender operates in the fastest speed available. When the pulse key is released the blender will resume stand-by mode.

Using the EPT™ Tamper

The tamper will allow you to accelerate the process of very thick and frozen mixtures in the BioChef Blender. Using the tamper to maintain circulation of the ingredients will reduce the air pockets from forming and will help with overall consistency when blending. The tamper should only be used during operation through the lid plug opening to avoid injury. Use the tamper to press ingredients into the blades as you make ice creams, nut butters or puree fruits. The BioChef Tamper also comes with patented Enzyme Protection Technology (EPT™). The temperature gauge is designed to measure temperatures of ingredients to minimise any depletion of enzymes and nutrients from your food. When the Tamper is being used during operation, press the button located on the top of the tamper to display a temperature range between 0°- 105 °C. Use the Enzyme Protection Technology (EPT™) as you prepare whole food smoothies and fibrous juices.

How to use:

1. Clean the Tamper stick.
2. Insert the stir stick into the blender jar through the hold of the jar lid. Move the Tamper stick around and make sure that it will not touch the blender blade.
3. Press the function button on the top cover, the reading in the LCD display will show the temperature of the liquid that the stir stick is in contact. When the reading becomes steady, record the temperature. Press the button again to switch off the LCD display.
4. The LCD display will be automatically switched off after 120 seconds. Press the button again to activate the LCD display.

Cleaning:

1. Clean the stir stick in clean water.
2. Dry the stir stick with a soft cloth.

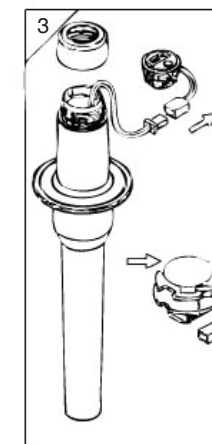
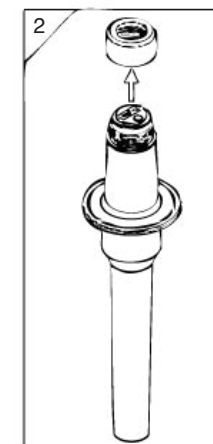
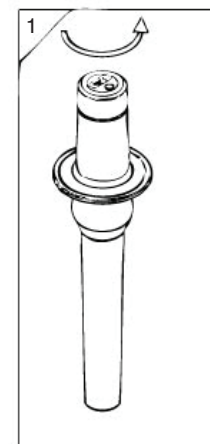
Changing Battery:

1. Open the Top Cover by turning it in anti-clockwise direction (Fig. 1)
2. Take out the PCB assembly (Fig. 2)
3. Disconnect the PCB assembly terminal and replace the battery (type CR2032) with a new one (Fig. 3)
4. After changing the battery, repeat the steps in reverse order (Fig. 3 to Fig. 2 to Fig. 1) to re-assemble the Tamper stick.







Part Description



Parts	
1	Top Cover
2	PCB Assembly
3	Battery CR2032
4	Tamper stop
5	Tamper Stick Body
6	Temperature Display Screen



How to use

Icon	Function	Operation Cycle	LED Display
	Cook Hot Soup Raw Raw Hot	Blender will Increase to speed 7 in 5 seconds, then increase to max speed in 5-10 seconds, and keep at this speed until finish. Total duration is 8 minutes.	Time & Speed
	Create Condiments Pesto Nut Butters Dips Jams Hummus	Blender will set speed at 8 for 2 seconds and stop for 1 second. The program then repeats this process for 5 cycles. Finally, the blender will run at max speed for 45 seconds. Total duration is 1 minute.	Time & Speed
	Chop Fresh Produce	The blender will operate at max speed for 30 seconds and stop for 2 seconds; Speed 6 for 10 seconds, stop for 2 seconds; The blender will repeat the first two steps and finish.	Time & Speed
	Soy Milk	Set on max speed 5 for 25 increase to high speed H and run until finish. Total Duration 6 min	Time & Speed
	Grind Nuts Grains Coffee Flour	The blender will operate at max speed for 35 seconds and finish. Total duration is 35 seconds.	Time & Speed
	Blend Smoothies Desserts Cocktails Raw Soups Raw Chilled Crush Ice	The blender will operate at max speed for 30 seconds and stop for 2 seconds; Speed 6 for 10 seconds, stop for 2 seconds; The blender will repeat the first two steps and finish.	Time & Speed

Care and Cleaning

LID, MEASURING CUP AND SEAL RING

Separate the lid and lid plug. Wash in warm soapy water, rinse clean under running water and dry. Reassemble before use. To ensure continued and effective performance do not put the container, lid or lid plug in the dishwasher.

JUG

1. Fill the container to half way with warm water and add a couple of drops of dish washing detergent.
2. Securely connect the lid plug and lid to the top of the container.
3. Select speed 1 on your Speed Setting Keys and then select the ON/OFF Function.
4. Slowly increase the speed setting to maximum speed.
5. Run the machine on high for 30 to 60 seconds.
6. Turn off your machine, and rinse and drain the container.

MOTOR BASE

1. Unplug the power cord from the wall outlet.
2. Clean the outside surface with a soft cloth or sponge. Do not immerse the motor in water.
3. The centering mat can be removed for more thorough cleaning.
4. Polish with a soft cloth.

Trouble Shooting

TROUBLE SHOOTING

Automatic Overload Function

Your BioChef Living Food Blender is equipped with a special feature: Automatic Overload Function. This function is designed to protect the motor and the machine from overheating. When this feature activates the motor will shut off and possibly emit a light odour. If this occurs, simply unplug the blender, allowing it to cool down for 30 minutes. The system will reset itself automatically and the blender can be used again.

To prevent overloading:

- Do not process at speeds lower than speeds recommended
- Do not process at speeds higher than recommended
- Do not process recipes longer than recommended
- Use your tamper to process thicker mixtures to keeping ingredients moving through the blades.


Retainer Not Loosening

In the event that the retainer nut at the bottom of your container loosens and no longer securely holds the blade assembly in place call your local Vitality 4 Life Customer Service Department

DO NOT CONTINUE USE OF THE MACHINE.

Specifications

Product	BioChef Living Food Blender
Model	BCB-1000
Electrical	220-240V/ 50-60Hz
Power	220-240V/ 50-60Hz
Dimensions	Depth: 27.5cm Width: 24.6cm Height: 52.5cm

Correct Disposal of this product	
	<p>This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.</p>

Contact Us



Vitality 4 Life
 5/10 Brigantine Street Byron Bay, 2481 Australia.
 Email: customerservice@vitality4life.com
 Tel: +61 (0) 2 6680 7444

Vitality 4 Life UK / EU
 Unit 7, Vitas Vending Business Centre
 Fengate, Peterborough, PE1 5XG - See more at:
 Email: Support@vitality4life.co.uk
 Tel: +44 (0) 844 800 0831

Warranty Card

Congratulations on purchasing your BioChef Living Food Blender from Vitality 4 Life!
This is your warranty card. To activate your warranty, please register online at: **warranty.vitality4life.com**

Vitality 4 Life warrant this BioChef Living Food Blender to be free from defects in materials and workmanship while in normal domestic use for a period of 7 for parts, 10 years on the motor and 1 year for commercial use 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 Living Food Blender exhibits a defect while in normal domestic or commercial use, within the warranty period; we will, at our option, either repair or replace the product or defective part free of charge. The product must be delivered by insured mail, in proper packaging to your service centre as indicated on the back of the manual as a condition to any warranty service obligation.
2. To activate your warranty, you can register online 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 authorization 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.

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 of the product.
 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 Living Food 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 Living Food 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.
3. If the warranty claim is not accepted Vitality 4 Life will inform the customer.
4. 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 If applicable the customer will be responsible for all costs associated with collection of the product from Vitality 4 Life.
5. In order to get the best use from your BioChef Living Food Blender, read and follow the instructions in your operating manual.



Vitality4Life AU

Website: www.vitality4life.com.au Email: customerservice@vitality4life.com
Free Call Phone Number: 1800 802 924
Hours of Operation: 8:30am to 5:30pm Monday through Friday, excluding holidays.
Head Office Address: 5/10 Brigantine Street Byron Bay NSW 2481, Australia

Vitality4Life UK/EU

Website: www.vitality4life.com Email: customerservice@vitality4life.com
Phone Number: 0844 8000 831
Hours of Operation: 9:00am to 5:30pm Monday through Friday, excluding holidays.
Head Office Address: Unit 7, Vitas Business Centre, Fengate, Peterborough, PE1 5XG, United Kingdom

*SAVE ORIGINAL SHIPPING BOX



Deutsch

Bedienungsanleitung

Living Food-Mixer

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH! Wir bedanken uns für Ihren Kauf des BioChef Living Food-Mixers. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf. Wenn Sie Fragen zur Anleitung oder zu Ihrem Bio Chef Living Food-Mixer haben, wenden Sie sich bitte an Ihren nächstgelegenen Kundendienst.

Wir sind sicher, dass Sie, sobald Sie Ihren Mixer gut kennen, unzählige gesunde, köstliche Mahlzeiten nach BioChef-Art kreieren werden.

©2014 BIOCHEF

Alle Rechte vorbehalten. Diese Publikation darf ohne schriftliche Zustimmung von BioChef Pty Ltd. weder ganz noch teilweise reproduziert oder in irgendeiner Weise elektronisch oder mechanisch (einschließlich Kopie, Aufzeichnung oder elektronische Speicher) übertragen werden.



/mybiochef



/biochef



@Vitality4Life

Teile & Eigenschaften



Parts	
1	Messkappe
2	Deckel
3	Dichtungsring des Deckels
4	2,0 l-Behälter
5	Messereinsatz
6	Messerhalterung
7	Zentriermatte
8	Schraubnuss
9	Magnetische Sicherheitsschalter
10	Bildschirm
11	Motorstandfuß
12	Steuerung
13	LED-Anzeige
14	Power Cord
15	Anti-Rutsch-Gummifüße
16	EPT™ Tamper Stick

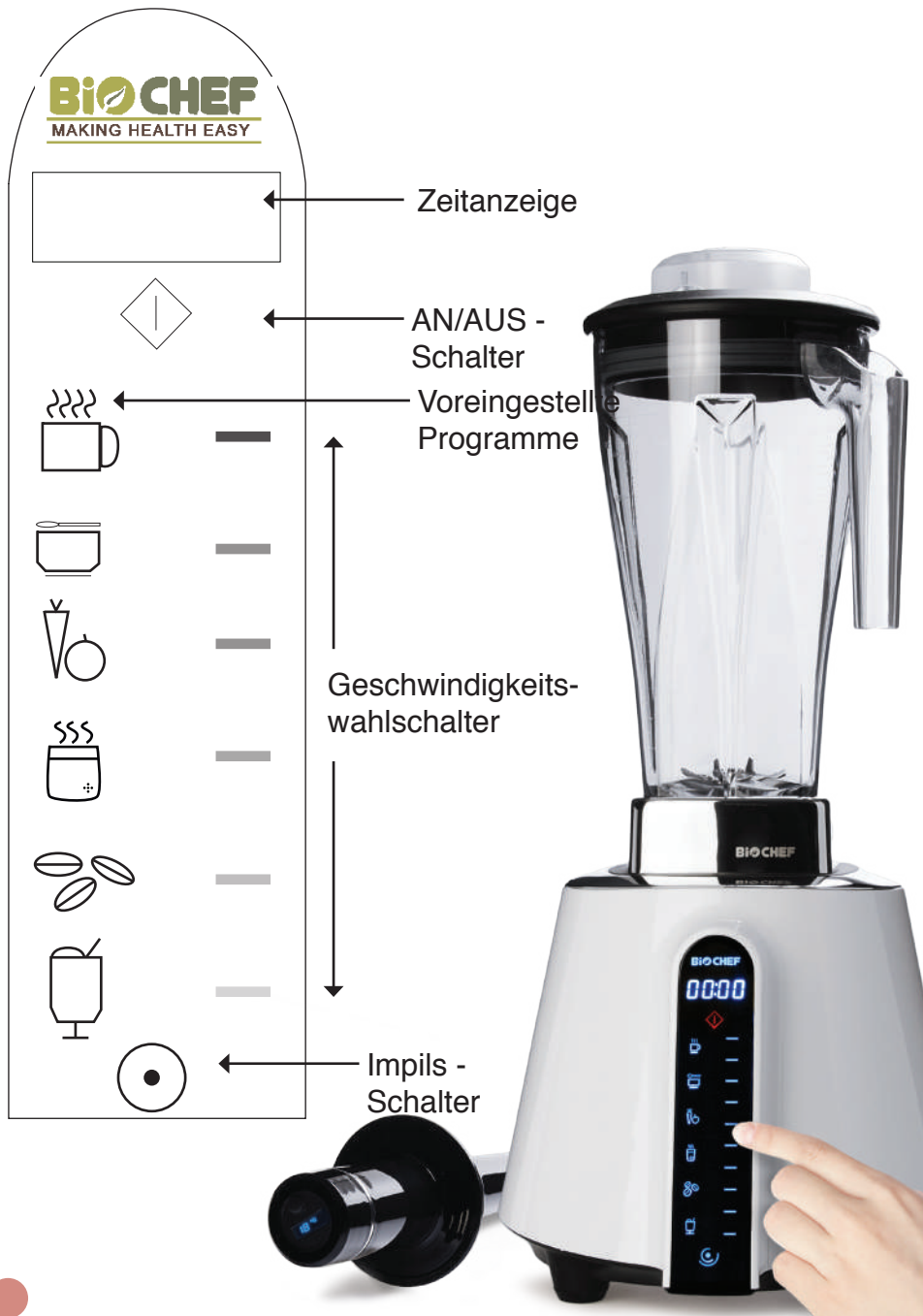
Sicherheitsvorkehrungen

1. Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung Ihrer Stromversorgung mit der auf dem Gerät angegebenen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
3. Das Gerät sollte nicht in Reichweite von Kindern, physisch, sensorisch oder geistig beeinträchtigten Personen oder Personen ohne ausreichende Kenntnisse und Erfahrung aufbewahrt werden und ist nicht für solche Personen geeignet. Im Fall einer Nutzung in Reichweite von oder durch Kinder oder beeinträchtigte Personen müssen diese beaufsichtigt werden.
4. Zur Vermeidung und zum Schutz gegen Stromschlag tauchen Sie den Mixer niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein. Sollte sich Wasser im Standfuß befinden, kontaktieren Sie bitte Ihren Kundendienst.
5. Trennen Sie das Gerät vom Netz, wenn Sie es nicht benutzen und wenn Sie Teile hinzufügen oder abnehmen oder das Gerät reinigen möchten.
6. Berühren Sie keine Bestandteile, die sich in Bewegung befinden.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder wenn es Funktionsstörungen aufweist. Verwenden Sie es auch nicht, wenn es heruntergefallen ist oder in sonstiger Weise beschädigt wurde. Rufen Sie in einem solchen Fall umgehend den BioChef-Kundendienst unter 1800 802 924 an oder senden Sie eine E-Mail an customerservice@vitality4life.com, damit das Gerät geprüft, repariert, ersetzt oder elektrisch und mechanisch angepasst werden kann. Wenn Sie den Mixer außerhalb Australiens erworben haben, wenden Sie sich an Ihren örtlichen BioChef-Vertrieb.
8. Nicht zur Verwendung im Freien geeignet. Das Gerät ist nur zur Verwendung in Innenräumen geeignet.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über den Tischrand oder Rand der Arbeitsfläche hängen.
10. Halten Sie während des Mixens Hände und Arbeitsgeräte aus dem Behälter heraus, andernfalls können Sie sich schwer verletzen oder das Gerät beschädigen. Nur in ausgeschaltetem Zustand kann ein Gummikratzer oder Spachtel verwendet werden.
11. Die Nutzung von Teilen, die vom Hersteller für diesen Mixer nicht verkauft werden oder autorisiert sind (auch Kannen) kann zu Verletzungen führen.
12. Halten Sie bei Betrieb den Deckel fest geschlossen. Der Deckel sollte nur zum Einfüllen von Nahrungsmitteln und bei Verwendung des Stampfers geöffnet werden.
13. Vorsicht beim Mixen mit heißen Flüssigkeiten oder Nahrungsmitteln: Entweichende Dämpfe und Spritzer können Verbrennungen verursachen. Füllen Sie die Kanne nicht bis zum Maximum. Beginnen Sie immer mit der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe. Halten Sie Hände und Haut von der Deckelöffnung fern, um Verbrennungen zu vermeiden.
14. Bei der Herstellung von Nussbutter oder ölhaltigen Speisen lassen Sie den Mixer nicht länger als eine Minute rotieren, nachdem die Mischung im Behälter zu zirkulieren begonnen hat. Längere Rotationszeiten können zu gefährlicher Überhitzung führen.
15. Sollte der Motor zu heiß werden, wird ihn das Temperaturüberwachungssystem abschalten. Schalten Sie das Gerät ab, trennen Sie es vom Netz und lassen Sie den Motor abkühlen. Das Überwachungssystem für die Motortemperatur setzt sich nach 45 Minuten Trennung des Mixers vom Stromnetz zurück.
16. Die Schneiden der Messer sind scharf. Lassen Sie beim Umgang mit den Messern Vorsicht walten. Versuchen Sie nicht, die Messer oder den Messereinsatz abzunehmen oder rotierende Teile zu verändern. Um die Verletzungsgefahr zu minimieren, platzieren Sie niemals einen Messereinsatz auf den Motorstandfuß, wenn er nicht am BioChef-Behälter montiert ist.
17. Der mitgelieferte Stampfer darf nur verwendet werden, wenn das Hauptteil des Deckels an seinem Platz ist.
18. Reparaturarbeiten sollten von Vitality 4 Life oder einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät auseinanderzunehmen, zu reparieren oder zu verändern.
19. Lassen Sie den BioChef-Mixer nicht unbeaufsichtigt, wenn er läuft.

HINWEIS: DAS NICHTBEACHTEN WICHTIGER SICHERHEITSHINWEISE STELLT EINEN MISSBRAUCH IHRES BIO CHEF-MIXERS DAR UND KANN ZUM ERLÖSCHEN DER GARANTIE FÜHREN SOWIE DIE VERLETZUNGSGEFAHR ERHEBLICH ERHÖHEN.

Hand Inhalt

- Sicherheitsvorkehrungen
- Teile & Eigenschaften
- Steuerung
- Zum Gebrauch
- Wartung und Reinigung
- Problembehebung
- Spezifikationen
- Kontaktdaten
- Registrieren Sie Ihre Garantie



1. AN/AUS-Schalter: Beim Verbinden des Mixers mit dem Stromnetz und dem Aufsetzen des Mixbehälters auf den Motorstandfuß leuchten alle Symbole in der LED-Anzeige auf. Der Summer ertönt eine Sekunde lang, dann schaltet der Mixer in den Energiesparmodus.

Der AN/AUS-Schalter blinkt rot und alle anderen Symbole in der LED-Anzeige verschwinden. Berühren Sie den AN/AUS-Schalter einmal und die voreingestellten Programme, die Zeitanzeige und die Geschwindigkeitsstufen schalten sich ein. Der Mixer befindet sich nun im Standby-Modus und ist bereit zum Verarbeiten von Nahrungsmitteln. Bleibt der Mixer drei Minuten untätig, dann schaltet er sich in den Energiesparmodus zurück.

2. Voreingestellte Programme: Wenn sich der Mixer im Standby-Modus befindet, wählen Sie das gewünschte voreingestellte Programm und drücken den AN/AUS-Schalter, um das Mixen zu beginnen. Der Mixer arbeitet gemäß dem gewählten Programm. Wenn Sie den Mixer anhalten möchten, drücken Sie auf das AN/AUS-Symbol und der Mixer stoppt und schaltet sich wieder in den Standby-Modus.

3. Geschwindigkeitswahlschalter: Durch das Drücken irgendeiner Geschwindigkeitsstufe leuchten alle Teilstriche unterhalb des gewählten Teilstrichs voll auf. Drücken Sie den AN/AUS-Schalter noch einmal und der Mixer beginnt, mit der gewählten Geschwindigkeit zu arbeiten. Der AN/AUS-Schalter bleibt weiß, solange der Mixer mit der gewählten Geschwindigkeit arbeitet. Die Zeitanzeige beginnt, ab „00.01“ zu zählen.

Wenn die Messer die Verarbeitung der Nahrungsmittel beendet haben, drücken Sie den AN/AUS-Schalter noch einmal, um den Betrieb anzuhalten. Die maximale Dauer eines einzelnen Verarbeitungsprozesses beträgt 10 Minuten. Nach 10 Minuten schaltet der Mixer automatisch ab und wieder in den Standby-Modus um.

4. Impuls-Schalter: Im Standby-Modus oder während der Verarbeitung drücken Sie den Impuls-Schalter einmal. Das Symbol blinkt in Intervallen von 0,1 Sekunden und die Messer bewegen sich nicht. Drücken Sie den Impuls-Schalter noch einmal und halten Sie ihn gedrückt. Der Mixer arbeitet nun mit der höchstmöglichen Geschwindigkeit. Wenn Sie den Impuls-Schalter wieder loslassen, schaltet sich der Mixer in den Standby-Modus zurück.

Die Nutzung des Stopfers

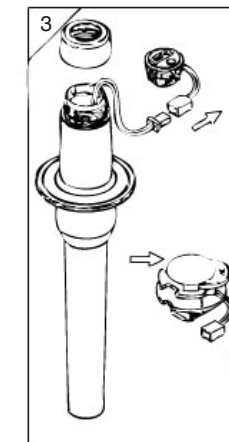
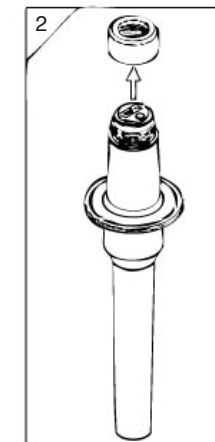
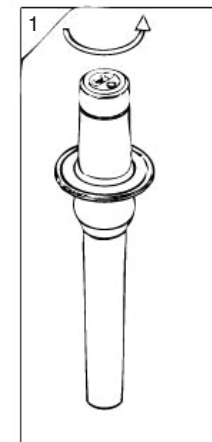
Der Stopfer erlaubt es Ihnen, auch sehr dickflüssige und gefrorene Mischungen im BioChef-Mixer zu verarbeiten. Mit dem Stopfer halten Sie die Nahrungsmittel im Mixer in Bewegung, reduzieren auf diese Weise die Bildung von Luftblasen und erzeugen so eine gleichmäßige Masse. Der Stopfer sollte nur verwendet werden, während der Mixer läuft, und nur durch die dafür vorgesehene Deckelöffnung, damit Sie sich nicht verletzen. Sie können den Stopfer zum Beispiel zum Drücken der Nahrungsmittel in die Messer verwenden, wenn Sie Eiscreme, Nussbutter oder Fruchtmousse herstellen.

Der BioChef-Stopfer besitzt eine patentierte Enzymschutztechnik (EPT). Der Temperaturfühler dient dazu, die Temperatur der Nahrungsmittel zu ermitteln, um so Enzyme und Nährstoffe bestmöglich erhalten zu können. Beim Nutzen des Stopfers während des Mixens drücken Sie auf den Knopf an der Oberseite des Geräts. Sie erhalten dann eine Temperaturskala von 0° bis 105 °C angezeigt. Die Enzymschutztechnik (EPT) verwenden Sie am besten beim Zubereiten von Smoothies aus ganzen Zutaten und für faserhaltige Säfte.






Teil Beschreibung



Teile	
1	Top Cover
2	PCB Montage
3	Batterie CR2032
4	Sabotageanschlag
5	Tamper-Stick Körper
6	Temperatur-Anzeige-Bildschirm



Zum Gebrauch

Symbol	Funktion	Operationszyklus	LED-Anzeige
	Zum Kochen von Suppen	Der Mixer steigert sich innerhalb von 5 Sekunden auf Stufe 7, dann in 5 bis 10 Sekunden auf die Höchstgeschwindigkeit und arbeitet mit dieser Geschwindigkeit bis zur Fertigstellung. Gesamtdauer: 8 Minuten.	Der Mixer steigert sich innerhalb von 5 Sekunden auf Stufe 7, dann in 5 bis 10 Sekunden auf die Höchstgeschwindigkeit und arbeitet mit dieser Geschwindigkeit bis zur Fertigstellung. Gesamtdauer: 8 Minuten
	Zum Kreieren von Würzmitteln	Der Mixer arbeitet 2 Sekunden auf Stufe 8 und stoppt für 1 Sekunde. Der Ablauf wird fünfmal wiederholt. Zum Schluss arbeitet der Mixer 45 Sekunden lang bei Höchstgeschwindigkeit. Gesamtdauer: 1 Minute..	Zeit & Geschwindigkeit
	Zum Schneiden von frischem Obst und Gemüse	Der Mixer arbeitet 30 Sekunden lang bei Höchstgeschwindigkeit und stoppt für 2 Sekunden. Es folgt Stufe 6 für 10 Sekunden und ein Stopp für 2 Sekunden. Beide Vorgänge werden einmal wiederholt. Gesamtdauer: 1 Minute und 56 Sekunden.	Zeit & Geschwindigkeit
	Sojamilch	Auf Höchstgeschwindigkeit 5 für 25 Hochgeschwindigkeitserhöhung auf H und laufen, bis Ende. Gesamtdauer 6 min	Zeit & Geschwindigkeit
	Zum Mahlen von Nüssen, Getreide Kaffee	Der Mixer arbeitet 35 Sekunden lang bei Höchstgeschwindigkeit und beendet dann den Vorgang. Gesamtdauer: 35 Sekunden.	Zeit & Geschwindigkeit
	Blend Smoothies Desserts Cocktails Raw Soups Raw Chilled Crush Ice	The blender will operate at max speed for 30 seconds and stop for 2 seconds; Speed 6 for 10 seconds, stop for 2 seconds; The blender will repeat the first two steps and finish.	Time & Speed

Wartung und Reinigung

DECKEL, MESSKAPPE, DICHTUNGSRING

Dichtungsring vom Deckel trennen. Teile in warmem, seifigem Wasser waschen, unter laufendem Wasser abspülen und trocknen lassen. Vor dem Gebrauch wieder zusammensetzen.

Für dauerhafte und effektive Leistung den Behälter, Deckel und Dichtungsring nicht in den Geschirrspüler geben.

BEHÄLTER

Normale Reinigung:

1. Behälter zur Hälfte mit warmem Wasser füllen und ein paar Spritzer Geschirrspülmittel hinzugeben.
2. Dichtungsring und Deckel fest auf den Behälter aufsetzen.
3. Geschwindigkeitsstufe 1 auswählen und AN/AUS drücken.
4. Geschwindigkeit langsam bis zur Höchstgeschwindigkeit steigern.
5. Maschine 30 bis 60 Sekunden bei hoher Geschwindigkeit laufen lassen.
6. Maschine abschalten, Behälter ausspülen und trocknen lassen.

MOTORSTANDFUSS

1. Netzkabel vom Stromnetz trennen.
2. Oberflächen mit einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen. Motor nicht ins Wasser tauchen.
3. Die Zentriermatte kann zur gründlicheren Reinigung abgenommen werden.
4. Mit einem weichen Tuch polieren.

Problembehebung

PROBLEMBEHEBUNG

Funktion für automatische Überlastung

Ihr BioChef High Living Food-Mixer ist mit einer besonderen Funktion ausgestattet: Der Funktion für automatische Überlastung. Diese Funktion dient dazu, den Motor und die Maschine gegen Überhitzung zu schützen. Aktiviert sich diese Funktion, dann schaltet sich der Motor ab und sendet eventuell einen leichten Geruch ab. Sollte das vorkommen, nehmen Sie das Gerät vom Netz und lassen es 30 Minuten abkühlen. Das System setzt sich selbst zurück und der Mixer kann dann wieder verwendet werden.

Zum Vermeiden einer Überhitzung:

- Gerät nicht bei Geschwindigkeiten unterhalb der empfohlenen Stufe laufen lassen
- Gerät nicht bei Geschwindigkeiten oberhalb der empfohlenen Stufe laufen lassen
- Gerät nicht länger als empfohlen laufen lassen
- Verwenden Sie den Stampfer für dickere Mischungen und damit die Nahrungsmittel durch die Messer erfasst werden.

Lockerung der Haltermuttern

Sollte sich die Haltermutter am Boden des Behälters lockern und die Messer nicht länger sicher in der Halterung sitzen, dann kontaktieren Sie umgehend den Vitality 4 Life-Kundendienst **in Australien unter 1800 802 924 oder Ihren Fachhändler vor Ort. BENUTZEN SIE DIE MASCHINE NICHT MEHR.**

Spezifikationen

Produkt:	BioChef Living Food-Mixer
Modell:	BCB-1000
Spannung:	220-240V/ 50-60Hz
Leistung:	220-240V/ 50-60Hz
Abmessungen:	Tiefe: 27,5 cm Breite: 24,6 cm Höhe: 52,5 cm

Richtige Entsorgung dieses Produkts



Dieses Zeichen besagt, dass dieses Produkt in der EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen zusammen entsorgt werden sollte. Um mögliche Umwelt- oder Gesundheitsschäden durch unsachgemäße Entsorgung zu verhindern, sollte es zum Erhalt wiederverwertbarer Materialien recycelt werden. Bitte nutzen Sie die Rückgabemöglichkeiten für Ihr gebrauchtes Gerät oder kontaktieren Sie den Händler, von dem Sie das Gerät erworben haben. Er kann das Produkt zur umweltgerechten Entsorgung zurücknehmen.

kontaktieren sie uns



Vitality 4 Life
5/10 Brigantine Street, Byron Bay, 2481 Australien.
E-Mail: customerservice@vitality4life.com
Free Call.: 1800 802 924
Tel: +61 (0) 2 6680 7444

Vitality 4 Life UK / EU
Unit 7, Vitas Vending Business Centre
Fengate, Peterborough, PE1 5XG - See more at:
Email: Support@vitality4life.co.uk
Tel: +44 (0) 844 800 0831

Garantiekarte

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres BioChef Living Food Mixers von Vitality 4 Life!
Dies ist Ihre Garantiekarte. Um Ihre Garantie zu aktivieren, registrieren Sie sich bitte online unter

warranty.vitality4life.com

Vitality 4 Life garantiert, dass dieser BioChef Living Food Mixer frei von handwerklichen Fehlern und Materialfehlern ist. Diese Garantie erstreckt sich bei normalem häuslichem Gebrauch für Bauteile auf einen Zeitraum von sieben Jahren und für den Motor auf einen Zeitraum von zehn Jahren jeweils ab Kaufdatum. Bei kommerziellem Gebrauch gilt die Garantie für ein Jahr ab Kaufdatum

KEINE PRODUKTRÜCKGABE AN DEN HÄNDLER

Bitte folgen Sie diesen Anweisungen für schnellen Service:

1. Notieren Sie sich Gerätemodell und Seriennummer. Sie finden die Angaben auf der Rückseite des Produkts in der Nähe des Netzkabels.
2. Kontaktieren Sie Vitality 4 Life.
3. Sollten das Produkt oder einzelne Teile für einen Austausch oder Service innerhalb von 30 Tagen nach dem Kauf qualifiziert sein, dann übernimmt Vitality 4 Life die Versandkosten für Sie. Vitality 4 Life sendet Ihnen ein neues Gerät zu oder informiert Sie zur Reparatur.
4. Die üblichen Reaktionszeiten bei Garantieansprüchen bewegen sich zwischen 10 und 14 Geschäftstagen zzgl. Versand, jeweils abhängig von Ort und Schaden oder Garantieanspruch.

BEDINGUNGEN ZUM UMFANG DER PRODUKTGEWÄHRLEISTUNG

Vitality 4 Life übernimmt eine Produktgarantie im wie folgt beschriebenen Umfang und unter folgenden Bedingungen:

1. Sollte der BioChef Living Food Mixer während des normalen Gebrauchs im häuslichen oder industriellen Umfeld einen Fehler aufweisen, werden wir innerhalb der Garantiefrist das Gerät oder das schadhafte Bauteil kostenfrei entweder reparieren oder ersetzen. Das Produkt muss mit versicherter Postsendung in geeigneter Verpackung an Ihr Service-Zentrum wie auf der Rückseite der Gebrauchsanweisung angegeben eingeschickt werden, damit ein Garantieanspruch geltend gemacht werden kann.
2. Um Ihre Garantie zu aktivieren, registrieren Sie sich online oder senden die notwendigen Angaben per E-Mail an customerservice@vitality4life.com.
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 das Formular zur Rückgabeberechtigung an das Service-Zentrum zurück.
5. Unsere Haftung überschreitet in keinem Fall den Verkaufswert des Produkts. Wir garantieren nicht für Bauteile, die nicht von Vitality 4 Life stammen.

6. Sollten über die Garantie Teile oder Geräte geliefert werden, dann sind die Versandkosten hierfür vom Kunden zu übernehmen.

7. Alle über den Garantie-Service ausgetauschten oder ersetzten 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.

DIE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF

1. Schäden am Produkt, ob durch Unfall oder anderweitig verursacht, die nicht direkt auf einen werkseitigen handwerklichen oder Materialfehler zurückzuführen sind.
2. Schäden, die durch Missbrauch, falschen oder unsachgemäßen Gebrauch, Modifikation, 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. Normale Abnutzung im Rahmen des Gebrauchs.
5. In einigen Ländern ist es nicht erlaubt, den Schadenersatz für Neben- und Folgekosten auszuschließen oder einzuschränken. Daher treffen die oben genannten Einschränkungen möglicherweise auf Sie in Bezug auf Versandschäden nicht zu. Falls Ihr BioChef Living Food Mixer beim Versand beschädigt wurde: Benachrichtigen Sie zu diesem Schadenstyp sofort den betreffenden Paketversand und lassen Sie sich einen Prüfbericht ausstellen, mit dem Sie den Vertriebshändler kontaktieren, von dem Sie den BioChef Living Food Mixer erworben haben. Er gibt Ihnen weitere Anweisungen.
6. Sie haben Anrecht auf die Rechte und Vorteile im Rahmen der Verbraucherrechte Ihres Landes. Ohne von diesen Rechten abzuweichen, schließt Vitality 4 Life in Bezug auf dieses Produkt jede Haftung für sonstige Verluste aus, die nicht vernünftigerweise bei einem Ausfall des Produkts zu erwarten sind. Gegebenenfalls umfasst dies die Haftung bei Fahrlässigkeit, Aufwandsverluste und den Verlust der Freude am Produkt.

Bitte folgen Sie diesen Anweisungen, wenn Sie die Garantie beanspruchen möchten:

1. Sie müssen Vitality 4 Life so schnell wie möglich über die Entstehung des Garantieanspruchs in Kenntnis setzen und eine visuelle Dokumentation des Fehlers beibringen.
2. Im Rahmen der gültigen Verbrauchergesetze Ihres Landes müssen Sie für alle Verpackungs-, Fracht- und Versicherungskosten für den Versand des Produkts an Vitality 4 Life 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 den besten Nutzen aus Ihrem BioChef Living Food Mixer zu ziehen, lesen Sie die Anweisungen in Ihrem Betriebshandbuch und befolgen sie sie.



Vitality 4 Life AU
Website: www.vitality4life.com.au
E-Mail: customerservice@vitality4life.com
Kostenfreie Rufnummer: 1800 802 924

Geschäftszeiten:
Montags bis freitags von 8:30 Uhr bis 17:30 Uhr, ausgenommen an Feiertagen.

Anschrift des Firmensitzes:
5/10 Brigantine Street Byron Bay NSW 2481, Australien

Vitality 4 Life UK/EU
Website: www.vitality4life.com
E-Mail: customerservice@vitality4life.com
Telefon: 0844 8000 831

Geschäftszeiten:
Montags bis freitags von 9:00 Uhr bis 17:30 Uhr, ausgenommen an Feiertagen.

Anschrift des Firmensitzes:
Unit 7, Vitas Business Centre, Fengate, Peterborough,
PE1 5XG, Großbritannien

*BEWAHREN SIE DIE ORIGINALVERPACKUNG AUF



Français

Manuel de l'utilisateur



Le mixeur Living Food

FÉLICITATIONS! Nous vous remercions pour votre achat du mixeur BioChef Living Food. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil, et conservez-le pour des besoins futurs. Si vous ne comprenez pas bien ce manuel, ses instructions, ou toute autre détail à l'égard de votre mixeur BioChef Living Food, contactez votre service client le plus proche.

Nous sommes bien sûrs qu'après avoir passé un certain temps à bien vous familiariser avec votre mélangeur, vous allez trouver de nombreuses façons de préparer vos propres repas délicieux grâce à BioChef!



/mybiochef

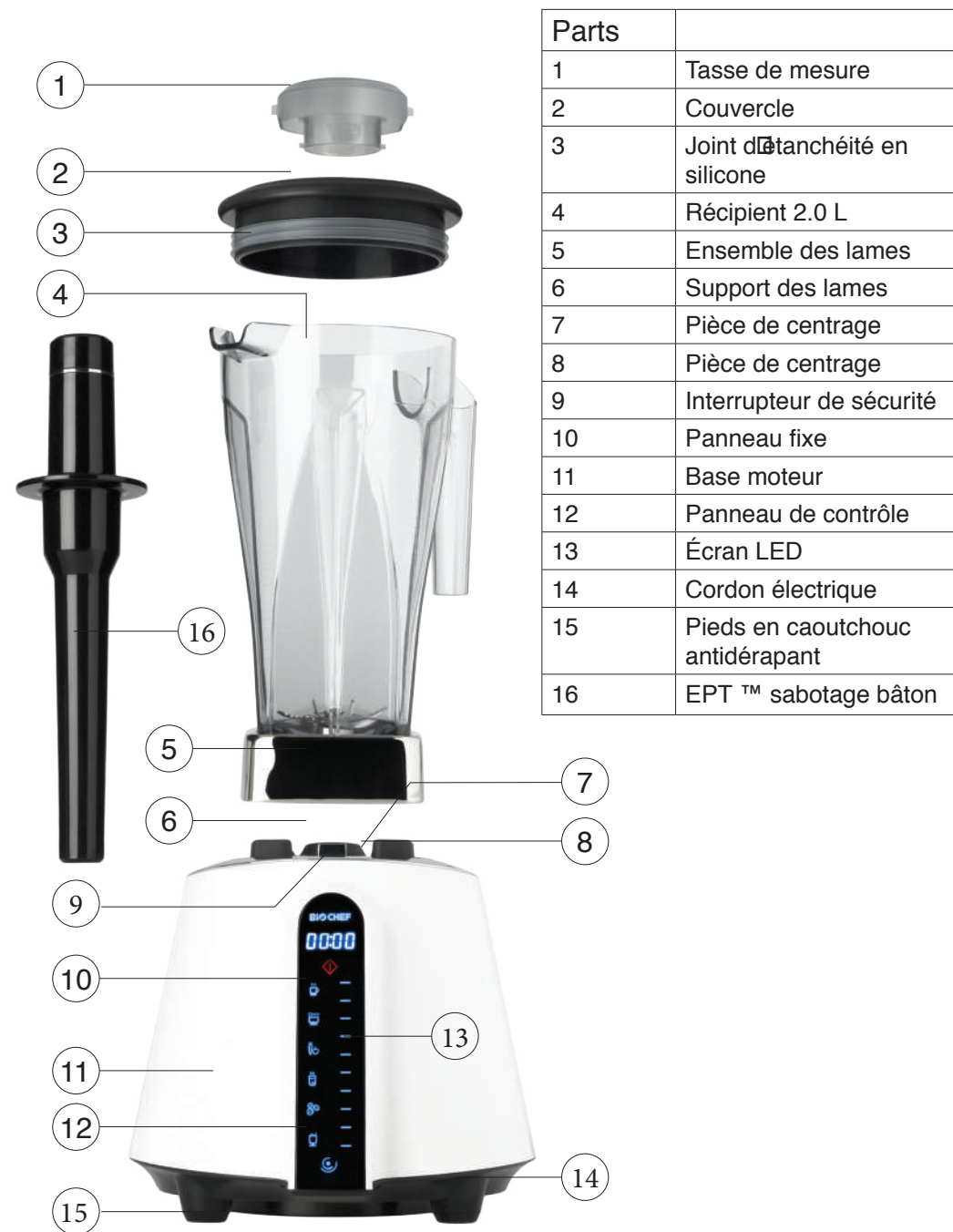


/biochef



@Vitality4Life

Pièces et caractéristiques



Parts	
1	Tasse de mesure
2	Couvercle
3	Joint d'étanchéité en silicone
4	Récipient 2.0 L
5	Ensemble des lames
6	Support des lames
7	Pièce de centrage
8	Pièce de centrage
9	Interrupteur de sécurité
10	Panneau fixe
11	Base moteur
12	Panneau de contrôle
13	Écran LED
14	Cordon électrique
15	Pieds en caoutchouc antidérapant
16	EPT™ sabotage bâton

Précautions De Sécurité

1. Lisez toutes les instructions.
2. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les spécifications électriques indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil correspondent à votre réseau électrique domestique.
3. L'appareil ne peut être utilisé ni par des enfants ni par des personnes ayant des limitations physiques, sensorielles ou mentales ou qui n'ont ni l'expérience ni les connaissances nécessaires. Soyez très attentif si vous utilisez l'appareil avec des enfants ou des personnes handicapées ou dans leur entour.
4. Afin d'éviter toute décharge électrique, ne plongez jamais le mélangeur dans de l'eau ou dans un autre liquide. Si y a de l'eau dans l'unité principale, veuillez contacter votre service technique agréé.
5. Débranchez l'appareil du réseau dès que vous ne l'utilisez pas et aussi avant de retirer ou replacer des pièces ou de le nettoyer.
6. Éviter de toucher les pièces en mouvement.
7. N'utilisez jamais un appareil dont le cordon électrique ou la prise est endommagé ou qui ne fonctionne pas bien, ou encore s'il est tombé ou est endommagé de quelque façon. Appelez immédiatement le service client de BioChef au 1800 802 924 ou envoyez un e-mail à customerservice@vitality4life.com pour faire examiner, réparer, remplacer ou ajuster les composants électriques ou mécaniques de l'appareil. Si l'appareil n'a pas été acheté en Australie, veuillez contacter votre concessionnaire local de BioChef.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Il est conçu pour être utilisé seulement à l'intérieur.
9. Ne laissez pas le cordon suspendu sur le rebord de la table ou de la surface de travail.
10. Ne placez ni les mains ni aucun ustensile dans le conteneur lorsque l'appareil est en fonctionnement, sous risque de blessures ou d'endommagement du mélangeur. Vous pouvez utiliser une spatule mais seulement quand le mélangeur est à l'arrêt.
11. L'utilisation d'accessoires non autorisés ou vendus par le fabricant spécifiquement pour ce mélangeur, y compris le récipient, pourrait blesser des personnes.
12. Gardez toujours le couvercle bien fermé pendant que l'appareil est en marche. Le couvercle ne doit être ouvert que si l'on doit ajouter des ingrédients ou si l'on utilise le dameur.
13. Faites bien attention si vous mélangez des liquides ou des ingrédients chauds ; des pulvérisations ou des vapeurs chaudes pourraient causer des brûlures. Ne remplissez pas le récipient jusqu'à sa capacité maximale. Commencez toujours par faire le mélange à la vitesse la plus basse. Maintenez les mains et la peau nue bien éloignées de l'ouverture du couvercle pour éviter des brûlures.
14. Si vous faites des beurres de noix ou des aliments huileux, ne continuez pas à mélanger pendant plus d'une minute si le mélange a déjà commencé à circuler dans le récipient, autrement, une surchauffe dangereuse pourrait se produire.
15. Si le moteur arrive à se surchauffer, le système de contrôle de température se mettra en marche et le moteur s'arrêtera. Eteignez l'appareil et débranchez-le jusqu'à ce que le moteur se soit refroidi. Le système de contrôle de température du moteur se rétablit après que le mélangeur ait été débranché pendant 45 minutes.
16. Les lames sont tranchantes. Faites bien attention quand vous devez les toucher. N'essayez pas de démonter les lames et leur ensemble ou de changer des éléments rotatifs. Pour réduire le risque de blessures, ne placez jamais l'ensemble des lames sur la base moteur, à moins qu'il ne soit placé dans le récipient BioChef.
17. Le dameur fourni ne doit être utilisé que si la partie principale du couvercle est en place.
18. La maintenance et la réparation doivent être faites par Vitality 4 Life ou par un représentant technique autorisé. N'essayez jamais de démonter, réparer ou modifier l'appareil.
19. Ne laissez pas votre mélangeur BioChef sans surveillance lorsqu'il est en marche.

REMARQUE : TOUT MANQUEMENT AUX INSTRUCTIONS RELATIVES AUX PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES SERA CONSIDÉRÉ COMME UNE MAUVAISE UTILISATION DE VOTRE MÉLANGEUR BIO CHEF, POUVANT ENTRAINER L'ANNULATION DE LA GARANTIE ET CRÉER DES RISQUES DE BLESSURES GRAVES

Table des Matières

- Précautions de sécurité
- Pièces & caractéristiques
- Panneau de contrôle
- Utilisation
- Entretien et nettoyage
- Pannes
- Spécifications
- Contactez-nous
- Registrieren Sie Ihre Garantie

Panneau De Contrôle



Comment utiliser

1. Bouton On/Off : Branchez le mélangeur et placez son récipient sur la base moteur, tous les icones s'allument sur l'écran LED. Le buzzer émet un son pendant 1 seconde, et le mélangeur se place sur le mode économie d'énergie.

Le bouton ON/OFF émet une lumière intermittente rouge et tous les autres icones disparaissent de l'écran LED. Pressez une fois le bouton ON/OFF : les programmes prédéterminés, l'affichage du temps et les boutons des vitesses s'allument. Le mélangeur se trouve alors sur le mode attente et prêt à mélanger les ingrédients. Si rien n'est fait pendant les 3 minutes suivantes, il retourne au mode économie d'énergie.

2. Programmes Prédéterminés : Quand le mélangeur se trouve sur le mode attente, sélectionnez votre programme et ensuite pressez sur ON/OFF pour commencer le mélange. Le mélangeur fonctionnera en fonction du programme sélectionné. Si faut arrêter le mélangeur à un moment donné, il suffit de presser sur le bouton ON/OFF et le mélangeur s'arrêtera et passera au mode attente.

3. Les boutons des vitesses : en pressant une sélection de vitesse, toutes les barres qui sont au-dessous de la barre sélectionnée s'allument au maximum. Pressez à nouveau sur ON/OFF et le mélangeur commencera à fonctionner à la vitesse sélectionnée. Le bouton ON/OFF reste en blanc tant que le mélangeur est en marche à la vitesse sélectionnée. L'écran du temps commence à compter depuis "00.01".

Quand les lames ont terminé de broyer les ingrédients, pressez à nouveau sur ON/OFF pour arrêter l'opération. La durée maximale d'une seule opération est de 10 minutes. Quand l'opération arrive à 10 minutes, le mélangeur s'arrête automatiquement et se place sur le mode attente.

4. Le bouton-pressoir : dans le mode attente ou encore durant l'opération, pressez une fois le bouton-pressoir : l'icône s'allume par intervalles de 0.1 seconde et le mélangeur s'arrête. Pressez et maintenez le bouton-pressoir enfoncé et le mélangeur commencera à fonctionner à la vitesse la plus haute. Dès que l'on relâche le bouton pressoir, le mélangeur se replace dans le mode attente.

Utilisation de l'EPT™ sabotage

Le poussoir vous permet d'accélérer le mélange des masses épaisses ou congelées dans votre mixeur BioChef. Au moyen du poussoir, vous facilitez la circulation des ingrédients, tout en réduisant les poches d'air, ce qui permet un mélange consistant de la masse à mixer. Le poussoir ne doit être utilisé que durant le fonctionnement du mixeur et seulement au travers de l'ouverture du couvercle, afin d'éviter toute possibilité de blessure. Utilisez le poussoir pour presser les ingrédients contre les lames quand vous faites des glaces, des beurres de noix ou des purées de fruits.

La technologie de protection d'enzymes (EPT) qui équipe le poussoir BioChef est brevetée. La sonde de température est conçue pour mesurer la température des ingrédients afin de minimiser au plus la perte d'enzymes et de nutriments de vos aliments. Quand vous utilisez le poussoir dans le mixeur en fonctionnement, pressez le bouton qui se trouve sur le haut du poussoir pour afficher la température, entre 0° et 105 °C. Utilisez la technologie de protection d'enzymes (EPT) pour préparer vos smoothies intégrales et des jus riches en fibres.

Comment utiliser:

1. Nettoyer theTamper bâton.
2. Insérez le bâtonnet dans le récipient du mélangeur à travers le trou du couvercle du bocal. Déplacez le sabotage coller autour et assurez-vous qu'il ne sera pas toucher la lame du mélangeur.
3. Appuyez sur la touche de fonction sur le capot, la lecture sur l'écran LCD affiche la température du liquide que le bâtonnet est en contact. When la lecture devient stable, enregistrer la temperature. Press nouveau sur le bouton pour éteindre le écran LCD.
4. L'écran LCD sera automatiquement désactivé au bout de 120 secondes. Appuyez à nouveau sur le bouton pour activer l'écran LCD.

nettoyage:

1. Nettoyez le bâtonnet dans l'eau propre.
2. Sécher le bâtonnet avec un chiffon doux.

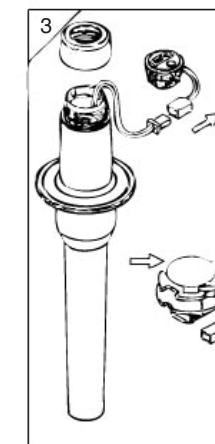
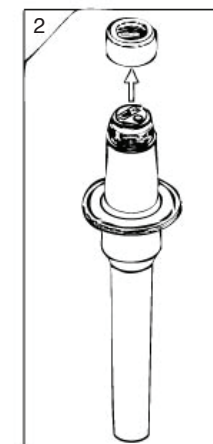
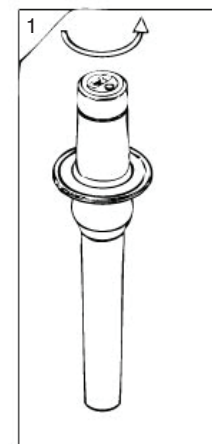
Changement de batterie:

1. Ouvrez le capot supérieur en le tournant dans le sens anti-horaire (Fig. 1)
2. Sortez l'ensemble de PCB (Fig. 2)
3. Débrancher la borne d'assemblage de PCB et remplacer la pile (type CR2032) par un neuf (Fig. 3)
4. After changing the battery, repeat the steps in reverse order (Fig. 3 to Fig. 2 to Fig. 1) to re-assemble the Tamper stick.







Référence Description



Parts	
1	le couvercle supérieur
2	PCB Assemblée
3	CR2032 Batterie
4	arrêt de sabotage
5	Sabotage coller le corps
6	Écran Temperature d'affichage



Utilisation

Icone	Fonction	Cycle opératif	Écran LED
	Cook - Soupes	Le mélangeur passera à la vitesse 7 en 5 secondes, puis à la vitesse maximale en 5-10 secondes, et il maintiendra cette vitesse jusqu'à la fin.	Temps & vitesse
	Crée des condiments	Le mélangeur atteint la vitesse 8 durant 2 secondes, puis s'arrête pendant 1 seconde. Le programme répète ceci sur 5 cycles. Finalement, le mélangeur fonctionne à la vitesse maximale durant 45 secondes. Total durée : 1 minute.	Temps & vitesse
	Hache les produits frais	Le mélangeur fonctionne à vitesse maximale durant 30 secondes et s'arrête durant 2 secondes, puis passe à la vitesse 6 durant 10 secondes, et s'arrête pendant 2 secondes ; Le mélangeur répète les deux premières	Temps & vitesse
	le lait de soja	Réglez la vitesse max 5 pour 25 augmentation de haute vitesse H et exécuter la finition jusqu'à ce.	Temps & vitesse
	Moule les noix, les graines et le café	Durée totale 6 min	Temps & vitesse
	Mixe les smoothies, desserts et cocktails	Sélectionnez la vitesse maximale pendant 8 secondes et arrêtez durant 2 secondes. Le mélangeur répète ce procédé et termine. Durée totale : 30 secondes.	Temps & vitesse

Entretien Et Nettoyage

LE COUVERCLE, LA TASSE DE MESURE LE JOINT D'ÉTANCHÉITÉ

Séparez le couvercle du joint. Lavez-les dans de l'eau savonneuse, rincez sous l'eau courante et séchez. Remontez l'ensemble avant tout usage.

Pour assurer des performances continues et effectives, ne lavez ni le récipient ni le couvercle ou le joint au lave-vaisselle.

LE RÉCIPIENT

Lavage normal :

1. Remplissez le récipient à demi avec de l'eau chaude et ajoutez-y un peu de liquide lave-vaisselle.
2. Replacez bien le joint et le couvercle sur le récipient.
3. Sélectionnez la vitesse 1 sur les boutons des vitesses et ensuite pressez sur le bouton ON/OFF.
4. Augmentez lentement la vitesse jusqu'au maximum.
5. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
6. Éteignez l'appareil, rincez-le et séchez le récipient.

BASE MOTEUR

1. Débranchez l'appareil de la prise du réseau.
2. Nettoyer la surface extérieure avec un chiffon doux ou une éponge. Ne plongez jamais le moteur dans l'eau.
3. La pièce de centrage peut être retirée si l'on veut bien tout laver.
4. Faire briller avec un chiffon doux.

Pannes

Fonction automatique en cas de surcharge

Votre mélangeur à haute performance Bio Chef est équipé avec une fonction spéciale : la fonction automatique en cas de surcharge. Cette fonction vise la protection du moteur et de l'appareil contre la surchauffe. Quand cette fonction s'active, le moteur s'arrête et il se pourrait qu'il émette une légère odeur. Si ceci arrive, débranchez votre mélangeur, et laissez-le refroidir pendant 30 minutes. Le système reprendra automatiquement et le mélangeur pourra être utilisé à nouveau.

Pour éviter la surchauffe :

- N'utilisez pas l'appareil à des vitesses inférieures à celles qui sont recommandées
- N'utilisez pas l'appareil à des vitesses supérieures à celles qui sont recommandées
- Ne prolongez pas l'élaboration des recettes au-delà de ce qui est recommandé
- Utilisez votre dague pour les mélanges épais et assurez-vous que les ingrédients se déplacent autour des lames.

Desserrage de l'écrou

Au cas où l'écrou qui est au fond du récipient se desserrait et que l'ensemble des lames n'était pas fermement en place, appelez le service client de Vitality 4 Life en Australie au 1800 802 924, ou contactez immédiatement votre concessionnaire local.
NE CONTINUEZ PAS À UTILISER L'APPAREIL.

Caractéristiques

Produit :	Mixeur BioChef Living Food
Modèle :	BCB-1000
Electricité :	220-240V/ 50-60Hz
Puissance :	220-240V/ 50-60Hz
Dimensions :	Profondeur : 27.5cm
	Largeur : 24.6cm
	Hauteur : 52.5cm

Élimination correcte de ce produit



Ce logo indique que ce produit ne peut pas être jeté avec le reste des déchets domestiques dans toute l'UE. Afin d'éviter que la décharge non contrôlée de ces déchets ne puisse nuire à l'environnement et à la santé des personnes, il convient de les recycler de façon responsable pour favoriser la réutilisation des ressources matérielles. Pour vous débarrasser de cet appareil, utilisez le service de collecte du vendeur du produit ou bien contactez-le. Il pourra alors s'occuper du recyclage écologique du produit.

Contactez-Nous



Vitality 4 Life
5/10 Brigantine Street Byron Bay, 2481 Australie.
E-mail : customerservice@vitality4life.com
Tél : 1800 802 924
Tel: +61 (0) 2 6680 7444

Vitality 4 Life UK / EU
Unit 7, Vitas Vending Business Centre
Fengate, Peterborough, PE1 5XG - See more at:
Email: Support@vitality4life.co.uk
Tel: +44 (0) 844 800 0831

Garantie

Félicitations pour l'achat de votre mixeur BioChef Living Food de Vitality 4 Life! Voici votre carte de garantie. Pour activer votre garantie, vous devez l'enregistrer en ligne sur warranty.vitality4life.com Vitality 4 Life garantit que ce mixeur BioChef Living Food est exempt de défauts en main d'œuvre et matériel, dans le cadre d'un usage domestique, sur une période de sept ans pour les pièces détachées et dix ans pour le moteur, et sur une période d'un an en cas d'utilisation commerciale, le tout à compter de la date d'achat.

NE RENVOYEZ JAMAIS LE PRODUIT AU MAGASIN

Pour un service plus rapide, veuillez suivre ces instructions :

1. Notez le modèle du produit et son numéro de série. Vous trouvez ces données sur l'arrière du produit, près du câble électrique.
2. Contactez Vitality 4 Life.
3. Si le produit, ou une de ses pièces, peuvent être couverts par la garantie, ils seront remplacés ou réparés, durant les premiers 30 jours, à compter de la date d'achat. Vitality 4 Life couvrira aussi les frais d'envoi. Vitality 4 Life pourra vous envoyer le remplacement directement ou bien vous contacter pour vous informer au sujet de la réparation du produit.
4. La durée moyenne des réparations/remplacements sous garantie est d'environ 10-14 jours ouvrables, plus le transport, selon le lieu d'envoi et le type de dommage ou réclamation.

CONDITIONS DE LA GARANTIE DU PRODUIT

Vitality 4 Life offre la garantie du produit décrite ci-après, dans les conditions suivantes :

1. Si votre mixeur BioChef Living Food est défectueux dans le cadre d'un usage domestique ou commercial et dans la période de garantie, nous vous donnerons l'option de réparer ou de remplacer le produit ou la pièce défectueuse gratuitement. Le produit doit être obligatoirement renvoyé par courrier assuré, dans un emballage adéquat, à votre centre de service technique indiqué au dos du manuel d'utilisateur.
2. Pour activer votre garantie, vous pouvez vous enregistrer en ligne ou bien nous envoyer toutes les données par email à customerservice@vitality4life.com
3. Si la période de garantie s'est écoulée, ou si le produit, sa réparation ou remplacement sont exclus de la garantie, le consommateur pourra cependant acheter les pièces de rechange nécessaires ou faire faire les réparations par un des centres de service technique de Vitality 4 Life. Pour plus de renseignements, veuillez contacter Vitality 4 Life.

CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE

1. Les dommages, accidentels ou non, subis par le produit, et n'ayant trait à aucun défaut direct dû au matériel ou à la main d'œuvre.
2. Les dommages causés par une mauvaise utilisation, altération, usage impropre, utilisation commerciale, manipulation, accident, non-respect des conseils d'utilisation, entretien et manutention indiqués dans les instructions.
3. Les dommages causés par des pièces ou un service technique non autorisé, ou

effectué, par Vitality 4 Life.

4. L'usure normale du produit.
5. L'exclusion ou limitation de responsabilité pour les dommages causés de façon accidentelle ou consécutive ne sont pas acceptées dans certains États. Il se pourrait donc que les limitations indiquées auparavant ne puissent vous être appliquées en cas de dommages dus au transport. Si votre mixeur BioChef Living Food est endommagé à cause du transport : rappez immédiatement cet incident au transporteur et réclamez-lui un rapport d'inspection ; contactez le distributeur qui vous a vendu le mixeur BioChef Living Food pour recevoir ses instructions.
6. Vous jouissez des droits et protections conférés par la loi sur la protection des consommateurs de votre juridiction. Sans préjudice de ces droits ou protections, Vitality 4 Life exclut toute responsabilité en relation à ce produit pour toute perte qui n'aurait pas pu être raisonnablement prévue, et ceci inclut la responsabilité pour négligence, perte ou dépenses associées au produit et à la perte de son utilisation.

Pour effectuer une réclamation de garantie, veuillez suivre ces instructions :

Vous devez informer Vitality 4 Life dès que vous découvrez un défaut couvert par la garantie et lui fournir une documentation visuelle du défaut.

PLEASE SUIVRE CES INSTRUCTIONS EN CAS DE SINISTRE DE GARANTIE:

Conformément aux lois sur la protection des consommateurs de votre juridiction, vous devez payer les coûts d'emballage, de transport et d'assurance pour le renvoi du produit à Vitality 4 Life. Si la réclamation de garantie n'est pas acceptée :

Vitality 4 Life en informera le client ;

Si le client le lui demande, Vitality 4 Life fera la réparation du produit, à condition que le client débourse le montant correspondant au coût de la réparation ; et

Le cas échéant, le client sera responsable de tous les coûts associés au renvoi du produit de la part de Vitality 4 Life. Pour tirer le meilleur parti de votre mixeur BioChef Living Food, lisez et suivez les instructions de votre manuel d'utilisateur.

Vitality 4 Life AU

Site Web : www.vitality4life.com.au Email: customerservice@vitality4life.com Numéro de téléphone gratuit: 1800 802 924

Horaire ouverture :

8:30 à 17:30 de lundi à vendredi, sauf jours fériés.

Adresse du siège central :

5/10 Brigantine Street Byron Bay NSW 2481, Australie

Vitality 4 Life UK/UE

Site Web : www.vitality4life.com Email: customerservice@vitality4life.com

N° de téléphone: 0844 8000 831

Horaire ouverture :

9 :00 à 17:30 de lundi à vendredi, sauf jours fériés.

Adresse du siège central :

Unit 7, Vitas Business Centre, Fengate, Peterborough, PE1 5XG, Royaume Uni

*GARDEZ LA BOITE D'EXPEDITION ORIGINALE



Italia

Frullatore Living Food



Frullatore Living Food

CONGRATULAZIONI! Grazie per aver acquistato il Frullatore BioChef Living Food. Prima dell'utilizzo vi preghiamo di leggere attentamente questo manuale e di conservarlo per future consultazioni. Se avete difficoltà nella comprensione del manuale, delle istruzioni o di qualsiasi aspetto riguardante il vostro Frullatore BioChef Living Food, vi preghiamo di contattare il Servizio Assistenza Clienti più vicino. Con il tempo acquisirete esperienza nell'uso.

©2014 BIOCHEF Pty Ltd
Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta o trasmessa in alcun modo o forma, sia essa elettronica o meccanica, incluse fotocopie o registrazioni o qualsiasi tipo di memorizzazione o sistema di recupero dati senza il permesso scritto di BioChef Pty Ltd.



Parts and Features



A. Componenti	
1	Tappo dosatore
2	Coperchio
3	Guarnizione del coperchio
4	Recipiente 2.0 l
5	Gruppo lame
6	Base lame
7	Collare di blocco
8	Supporto di montaggio
9	Interruttore di sicurezza
10	Pannello comandi
11	Base motore
12	Pannello di controllo
13	Display LED
14	Cavo di alimentazione
15	Supporto anti scivolo in gomma
16	EPT™ spinta Stick

Avvertenze Sulla Sicurezza

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda con quella della rete elettrica locale.
3. Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di bambini o di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio. È necessaria una stretta supervisione quando l'apparecchio è utilizzato da o in prossimità di bambini o persone inabili.
4. Al fine di evitare e prevenire il rischio di scosse elettriche, non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Nel caso di presenza di liquido all'interno della base si prega di contattare il Servizio di assistenza clienti autorizzato.
5. Scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica quando non lo si utilizza, prima di montare o smontare componenti e prima di pulirlo.
6. Evitare il contatto con le parti in movimento.
7. Non utilizzare l'apparecchio nel caso di danni al cavo di alimentazione o alla presa dell'apparecchio o dopo che l'apparecchio è caduto o si è danneggiato in qualsiasi modo. Contattare il servizio di assistenza BioChef al numero 800 802 924 o all'indirizzo customerservice@vitality4life.com per qualsiasi controllo, riparazione, sostituzione o modifica sia a livello elettrico che meccanico. In caso di acquisto al di fuori dell'Australia, contattare il fornitore locale BioChef.
8. Non utilizzare all'aperto. L'apparecchio è progettato esclusivamente per uso interno.
9. Non lasciare il cavo di alimentazione sospeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.
10. Per ridurre il rischio di lesioni gravi o danni, tenere le mani e gli utensili al di fuori del recipiente quando l'apparecchio è in funzione. È possibile utilizzare una spatola di gomma solo quando il frullatore non è in funzione.
11. L'impiego di componenti non autorizzati o non forniti dal fabbricante per l'utilizzo di questo frullatore, ad esempio le scatole di latta, può esporre al rischio di infortuni.
12. Utilizzare sempre con il coperchio chiuso e in posizione corretta. Il tappo dosatore nel coperchio può essere rimosso solo quando si aggiungono gli ingredienti e quando si utilizza l'addensatore.
13. Prestare attenzione durante l'utilizzo di liquidi o ingredienti caldi; vapore e spruzzi possono causare bruciature e ustioni. Non riempire mai il recipiente fino alla massima capacità. Frullare sempre iniziando dal livello di velocità più basso. Per evitare ustioni tenere le mani o altre parti esposte lontane dall'apertura del coperchio.
14. I cibi a base di burro di noci o olio non devono essere frullati per più di un minuto, altrimenti la miscela inizia a circolare all'interno del recipiente. L'azionamento dell'apparecchio per periodi più lunghi può causare surriscaldamento.
15. In caso di surriscaldamento del motore, il sistema di monitoraggio della temperatura si attiverà ed il motore verrà fermato. In questo caso, spegnere l'apparecchio, scollegare il cavo dalla corrente elettrica e lasciare che il motore si raffreddi. Il sistema di monitoraggio della temperatura del motore si disattiva dopo che il frullatore è stato scollegato dalla rete elettrica per 45 minuti.
16. Le lame sono taglienti. Maneggiare le lame con cautela. Non tentare di smontare le lame né il gruppo lame e non manomettere le componenti rotanti. Per evitare rischi e infortuni, non posizionare mai il gruppo lame sulla base motore a meno che assemblato al recipiente BioChef.
17. Le modifiche previste possono essere utilizzate solo quando il coperchio è in posizione.
18. La manutenzione deve essere effettuata da Vitality 4 Life o da un centro autorizzato. Non tentate di manomettere, riparare o modificare l'apparecchio.
19. Non lasciate il vostro frullatore BioChef senza supervisione quando in funzione.

Manual Content

- Avvertenze sulla sicurezza
- Componenti e funzioni
- Pannello di controllo
- Istruzioni per l'uso
- Cura e pulizia
- Risoluzione dei problemi
- Specifiche
- Contatti
- Registrare la garanzia

pannello di controllo



Come usare

1. Tasto On/Off: Collegare il frullatore e posizionare il recipiente sulla base motore, tutte le icone sul Display LED si accendono. Dopo che il segnale di avviso suona per un secondo, il frullatore entra in modalità risparmio energetico.

Il tasto ON/OFF emette una luce rossa e tutte le altre spie delle icone sul Display LED non sono accese. Premere il tasto ON/OFF una volta ed i programmi preimpostati, l'indicatore del tempo ed i tasti di selezione della velocità si accenderanno. Il frullatore è ora in modalità stand-by ed è pronto per frullare gli ingredienti. Se l'apparecchio rimane in attesa per tre minuti, ritornerà in modalità risparmio energetico.

2. Programmi Preimpostati: Quando il frullatore è in modalità stand-by selezionare il programma preimpostato desiderato e poi premere il tasto ON/OFF per iniziare a frullare. Il frullatore funziona secondo il programma selezionato. Se in qualsiasi momento fosse necessario fermare il frullatore, bisogna semplicemente selezionare l'icona ON/OFF e l'operazione si fermerà. L'apparecchio ritorna in modalità Stand-By.

3. Tasti di selezione della velocità: Premendo qualsiasi tasto di selezione della velocità, tutte le spie al di sotto dell'icona selezionata si illuminano al massimo della luminosità. Premere il tasto ON/OFF ancora una volta ed il frullatore inizierà a funzionare alla velocità selezionata. Il tasto ON/OFF rimarrà bianco mentre il frullatore opererà alla velocità selezionata. L'indicatore del tempo inizierà il conteggio partendo da "00.01".

Al termine dell'operazione, premere ancora il tasto ON/OFF per fermare l'operazione. Il periodo massimo per una singola operazione è di 10 minuti. Quando l'operazione raggiungerà i 10 minuti il frullatore si fermerà automaticamente e ritornerà alla modalità stand-by.

4. Tasto Pulse: Nella modalità stand-by o durante un'operazione premere il tasto Pulse una volta, l'icona si illumina ad intervalli di 0.1 secondi ed il frullatore non entra in funzione. Premere e tenere premuto ancora il tasto Pulse ed il frullatore opera alla più alta velocità disponibile. Una volta rilasciato il tasto Pulse, il frullatore ritornerà alla modalità stand-by.

Uso della Pressa

Il frullatore BioChef è dotato di una pressa che consente di frullare le miscele più dense e/o congelate con maggiore rapidità. Utilizzare la pressa aiuta a mantenere gli ingredienti in circolazione e riduce la formazione di bolle d'aria, otterrete così un prodotto dalla consistenza più omogenea. La pressa deve essere utilizzata soltanto quando il frullatore è in funzione ed esclusivamente tramite l'apposita apertura del tappo dosatore, al fine di evitare incidenti. L'uso della pressa è consigliato per spingere gli alimenti verso le lame durante la preparazione di gelati, burro di noci o puree di frutta.

La pressa BioChef, inoltre, è provvista di una funzione di conservazione degli enzimi (EPT). Il termometro serve per misurare la temperatura degli alimenti al fine di ridurre la perdita di nutrienti ed enzimi nei vostri cibi. Quando la Pressa è in funzione, premete il pulsante situato sulla Pressa per visualizzare un intervallo di temperatura compreso tra 0° e 105 °C. Attivate la funzione di conservazione degli enzimi (EPT) durante la preparazione di frullati di alimenti freschi e di succhi ad alto contenuto di fibre.

Come usare :

- 1 . Pulire the Tamper bastone .
- 2 . Inserire il bastoncino nel vaso del frullatore attraverso la tenuta del coperchio del barattolo . Spostare il Tamper attaccare intorno e assicurarsi che non tocchi la lama frullatore .
- 3 . Premere il tasto funzione sul coperchio superiore , la lettura sul display LCD mostrerà la temperatura del liquido che il bastoncino è in contact. When la lettura diventa stabile , registrare il temperature. Press nuovamente il pulsante per spegnere il display LCD.
- 4 . Il display LCD si spegne automaticamente dopo 120 secondi. Premere nuovamente il pulsante per attivare il display LCD.

pulizia :

- 1 . Pulire il bastoncino in acqua pulita .
- 2 . Asciugare il bastoncino con un panno morbido .

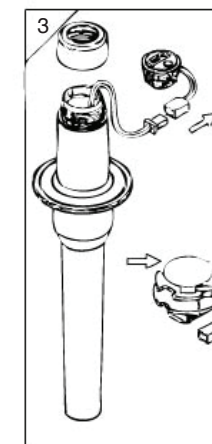
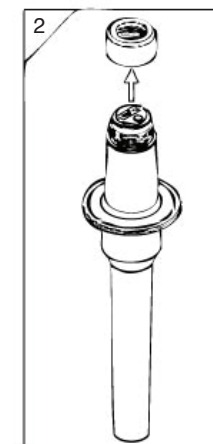
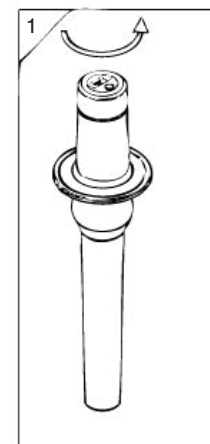
Sostituzione della batteria :

- 1 . Aprire il coperchio superiore ruotandolo in senso antiorario (Fig. 1)
- 2 . Estrarre l'assemblaggio del PCB (Fig. 2)
- 3 . Scollegare il terminale di assemblaggio PCB e sostituire la batteria (tipo CR2032) con uno nuovo (Fig. 3)
- 4 . Dopo la sostituzione della batteria , ripetere i passaggi in ordine inverso (Fig. 3 & Fig. 2 & Fig. 1.) per riassemblare il bastone Tamper .







Part Description



Parts	
1	Top Cover
2	PCB Assembly
3	Battery CR2032
4	Tamper stop
5	Tamper Stick Body
6	Temperature Display Screen



Modalita' D'uso

Icona	Funzione	Ciclo dell'Operazione	LED Display
	Cucina zuppe	Il frullatore aumenterà la velocità fino al livello 7 in 5 secondi, poi la aumenterà fino alla velocità massima in 5-10 secondi e la manterrà fino alla fine. La durata totale è di 8 minuti.	Tempo e Velocità
	Crea condimenti	Il frullatore imposta la velocità a 8 per 2 secondi e si ferma per un secondo. Il programma ripete poi il processo per 5 cicli. Infine il frullatore funzionerà alla massima velocità per 45 secondi. La durata totale è di un minuto.	Tempo e Velocità
	Sminuzza prodotti freschi	Il frullatore opera alla massima velocità per 30 secondi e si ferma per 2 secondi; Velocità 6 per 10 secondi, pausa per 2 secondi: il frullatore ripete questi primi due passaggi e si ferma. La durata totale è di un minuto e 56 secondi.	Tempo e Velocità
	atte di soia	Situato sulla massima velocità 5 per 25 aumento di velocità H e correre fino finitura. Durata totale 6 min	Tempo e Velocità
	Trita le noci e altri chicchi e macina il caffè	Il frullatore opererà alla velocità massima per 35 secondi per poi fermarsi. La durata totale è di 35 secondi.	Tempo e Velocità
	Ideale per la preparazione di frullati, dessert & cocktail	L'operazione imposta la velocità massima per 8 secondi e si ferma per 2 secondi. Il frullatore ripeterà l'operazione e poi si fermerà. La durata totale è di 30 secondi.	Tempo e Velocità

Cura e pulizia

COPERCHIO, TAPPO DOSATORE, GUARNIZIONE

Separare il coperchio dal tappo dosatore. Lavarlo in acqua tiepida con detersivo, risciacquarlo sotto acqua corrente ed asciugarlo. Montarlo nuovamente prima dell'utilizzo. Per assicurare delle prestazioni continue ed efficienti non lavare il recipiente, il coperchio o il tappo dosatore in lavastoviglie.

RECIPIENTE

Pulizia Normale:

1. Riempire il recipiente fino a metà con acqua tiepida e aggiungerne un paio di gocce di detersivo per piatti.
2. Assicurare il coperchio e il tappo alla sommità del recipiente.
3. Selezionare la velocità 1 tramite i tasti di selezione della velocità e selezionare la funzione ON/OFF.
4. Incrementare lentamente la velocità fino al massimo.
5. Azionare l'apparecchio al massimo da 30 a 60 secondi.
6. Scollegare l'apparecchio e risciacquare ed asciugare il recipiente.

MOTOR BASE

1. Togliere il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
2. Pulire la superficie esterna con un panno morbido o una spugna. Non immergere il motore in acqua.
3. Il supporto di montaggio può essere rimosso per una pulizia più accurata.
4. Pulire con un panno morbido.

Risoluzione Dei Problemi

Funzione Automatica di Sovraccarico

Il vostro Frullatore BioChef Living Food è dotato di una speciale caratteristica: La Funzione Automatica di Sovraccarico. Questa funzione è stata creata per proteggere il motore dell'apparecchio da un eccessivo riscaldamento. Quando questa funzione è attiva il motore si spegne ed è possibile che emetta un lieve odore. Se succedesse, dovrete scollegare il frullatore dalla corrente e lasciare che si raffreddi per 30 minuti. Il sistema si reimposterà automaticamente ed il frullatore potrà essere utilizzato nuovamente.

Per prevenire il surriscaldamento:

- Non utilizzare a velocità più basse di quelle raccomandate
- Non utilizzare a velocità più alte di quelle raccomandate
- Non trattate ricette per un periodo più lungo di quello richiesto
- Utilizzare il proprio mixer per frullare miscele più dense e mantenere gli ingredienti in movimento tra le lame.

Dado di Blocco Allentato

Nel caso in cui il dado di blocco alla base del recipiente si allenti e non assicuri più la stabilità delle lame, contattare immediatamente il Dipartimento del Servizio Clienti Vitality 4 Life in Australia al 1800 802 924, o contattare il fornitore locale. **NON CONTINUARE AD UTILIZZARE L'APPARECCHIO.**

Specifiche

Prodotto:	BioChef Living Food Blender
Modello:	BCB-1000
Elettricità:	220-240V/ 50-60Hz
Potenza:	220-240V/ 50-60Hz
Dimensioni:	Profondità: 27.5cm
	Larghezza: 24.6cm
	Altezza: 52.5cm

Smaltimento Corretto di questo prodotto



Questo simbolo indica che questo prodotto non può essere trattato come rifiuto domestico in alcun Paese dell'UE. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo scorretto smaltimento, riciclarlo in modo responsabile. Per promuovere il riutilizzo sostenibile dei materiali. Per il riciclaggio del presente prodotto, si prega rivolgersi al servizio per lo smaltimento dei rifiuti domestici oppure al punto vendita presso il quale è stato acquistato il prodotto. In questo modo potrà essere garantito il riciclo del prodotto per la salute dell'ambiente.

Contatti



Vitality 4 Life
5/10 Brigantine Street Byron Bay, 2481 Australia.
Email: customerservice@vitality4life.com
Tel: 1800 802 924

Tel: +61 (0) 2 6680 7444

Vitality 4 Life UK / EU
Unit 7, Vitas Vending Business Centre
Fengate, Peterborough, PE1 5XG - See more at:
Email: Support@vitality4life.co.uk
Tel: +44 (0) 844 800 0831

Scheda di garanzia

Complimenti per aver acquistato il frullatore BioChef Living Food di Vitality 4 Life! Il presente documento vale come scheda di garanzia. Per attivare la garanzia, registrarsi online al sito

warranty.vitality4life.com

Vitality 4 Life garantisce questo frullatore BioChef Living Food contro difetti dei materiali e di fabbricazione per un periodo pari a sette anni per i componenti e dieci anni per il motore in condizione di normale uso domestico, e pari a un anno in caso di uso commerciale a partire dalla data d'acquisto.

NON RESTITUIRE IL PRODOTTO AL PUNTO VENDITA

Per ricevere assistenza più rapidamente, procedere come segue:

1. Annotare il modello del prodotto e il numero di serie, reperibili sul retro del frullatore, in prossimità del cavo di alimentazione.
2. Contattare Vitality 4 Life.
3. Se il prodotto o uno dei suoi componenti risulta idoneo a sostituzione o riparazione entro i 30 giorni dalla data di acquisto, Vitality 4 Life provvederà alla spedizione senza alcun costo per l'utente. Vitality 4 Life può spedire il pezzo di ricambio o contattare l'utente per fornire informazioni aggiuntive circa la riparazione del prodotto.
4. La normale tempistica per l'avvicinazione delle richieste d'intervento in garanzia varia dai 10 ai 14 giorni lavorativi, più i tempi di spedizione, in base alla posizione geografica dell'utente e al tipo di danno o di intervento richiesto.

TERMINI DELLA COPERTURA DI GARANZIA SUL PRODOTTO

Vitality 4 Life fornisce la Garanzia sul Prodotto descritta di seguito e limitata ai termini e alle condizioni del presente documento:

1. Se il frullatore BioChef Living Food presenta un difetto durante il normale uso domestico o commerciale, entro il periodo coperto da garanzia, provvederemo, a nostra discrezione, a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto o il componente difettoso. Per poter usufruire della garanzia, il prodotto deve essere imballato con cura e spedito al centro di assistenza attraverso posta assicurata come indicato sul retro del manuale.
2. Per attivare la garanzia, registrarsi online o inviare le informazioni tramite e-mail all'indirizzo customerservice@vitality4life.com
3. Qualora il periodo coperto da garanzia sia scaduto o se un prodotto non risulta idoneo all'assistenza, alla riparazione o alla sostituzione previste dalla garanzia, i consumatori potranno comunque acquistare i pezzi di ricambio o far riparare i prodotti presso uno dei centri di assistenza Vitality 4 Life. Contattare Vitality 4 Life per ulteriori informazioni.
4. Non restituire il prodotto al centro di assistenza senza il modulo di autorizzazione al reso che l'accompagna.
5. In nessun caso la nostra responsabilità supererà il valore di vendita del prodotto. Non è disponibile alcuna garanzia sui componenti diversa da quella fornita da Vitality 4 Life.

6. Qualora l'utente ottenga la fornitura di componenti o di prodotti coperti da garanzia, le spese di spedizione saranno a carico del cliente.

7. Tutti i componenti e i prodotti sostituiti coperti da garanzia saranno di proprietà di Vitality 4 Life. I componenti o i prodotti riparati o sostituiti saranno garantiti da Vitality 4 Life per il restante periodo coperto da garanzia.

ESCLUSIONI DI GARANZIA

1. Danni al prodotto, incidentali o di altra natura, non direttamente imputabili a difetto di fabbrica o dei materiali.
2. Danni derivanti da abuso, manipolazione impropria, alterazione, uso improprio, uso commerciale, manomissione, incidenti, inosservanza delle istruzioni di manutenzione, utilizzo e manipolazione specificate nelle istruzioni.
3. Danni imputabili all'utilizzo di componenti non autorizzati o a riparazioni non approvate o non effettuate da Vitality 4 Life.
4. Normale usura conseguente all'uso del prodotto.
5. In alcuni paesi non è consentita l'esclusione o la limitazione dei danni incidentali o indiretti, pertanto le limitazioni potrebbero non essere valide in caso di danni da trasporto. Se il frullatore BioChef Living Food riporta danni da trasporto, segnalarlo immediatamente al corriere e richiedere un rapporto di ispezione, in seguito contattare il distributore da cui è stato acquistato il frullatore BioChef Living Food per ricevere ulteriori istruzioni.
6. L'utente gode dei diritti e dei benefici previsti dalle leggi a tutela dei consumatori in vigore nella propria giurisdizione. Senza per questo negare tali diritti o benefici, Vitality 4 Life declina ogni responsabilità verso il presente prodotto per qualsiasi altra perdita che non possa essere ragionevolmente prevista da un guasto del prodotto, il che può includere responsabilità per negligenza, perdita di spesa associata al prodotto e mancato godimento.

Per inoltrare una richiesta d'intervento in garanzia, seguire queste istruzioni:

1. Informare Vitality 4 Life non appena viene inoltrata la richiesta d'intervento in garanzia e fornire la documentazione visiva del guasto.
2. In base alle leggi a tutela dei consumatori in vigore nella propria giurisdizione, l'utente è tenuto a coprire le spese per l'imballaggio, il trasporto e l'assicurazione per l'invio del prodotto a Vitality 4 Life. Se la richiesta d'intervento in garanzia viene respinta:
 - a) Vitality 4 Life provvederà a informare il cliente;
 - b) Se richiesto dal cliente, Vitality 4 Life riparerà il prodotto, a patto che il cliente provveda al pagamento delle spese per la suddetta riparazione; e
 - c) Ove applicabile, il cliente sarà responsabile di tutte le spese associate al ritiro del prodotto da Vitality 4 Life. Per utilizzare al meglio il frullatore BioChef Living Food, leggere e seguire le istruzioni contenute nel manuale d'uso.



Vitality 4 Life AU

Sito web: www.vitality4life.it
E-mail: support@vitality4life.it
Numero verde: 1800 802 924

Orari del servizio:
8:30-17:30 dal lunedì al venerdì, festivi esclusi.

Indirizzo della sede centrale:
5/10 Brigantine Street Byron Bay NSW 2481, Australia

Vitality 4 Life UK/EU
Sito web: www.vitality4life.com
E-mail: customerservice@vitality4life.com
Telefono: 0844 8000 831

Orari del servizio:
9:00-17:30 dal lunedì al venerdì, festivi esclusi.

Indirizzo della sede centrale:
Unit 7, Vitas Business Centre, Fengate, Peterborough, PE1 5XG, Regno Unito

***CONSERVARE LA SCATOLA ORIGINALE**



spagnolo

Batidora BioChef Living
Food



Batidora BioChef Living Food

ENHORABUENA! Gracias por la compra de su Batidora BioChef Living Food. Por favor, lea atentamente este manual antes de usar su licuadora y consérvelo para poder consultarlo en el futuro. Si tiene dificultades para entender el manual de instrucciones o tiene problemas con cualquier cosa relacionada con su Batidora BioChef Living Food, póngase en contacto con su centro de servicio más cercano.

¡Sabemos que tras dedicar algo de tiempo a conocerlo todo sobre su Licuadora, encontrará un sinfín de maneras para crear sus propias comidas saludables y deliciosas al estilo de BioChef!

©2014 BIOCHEF Pty Ltd.

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción o transmisión de cualquier parte de esta publicación en cualquier forma o por cualquier medio, electrónico o mecánico, incluida la fotocopia, grabación, o cualquier sistema de almacenamiento y recuperación de información sin el consentimiento por escrito de BioChef Pty Ltd.



/mybiochef

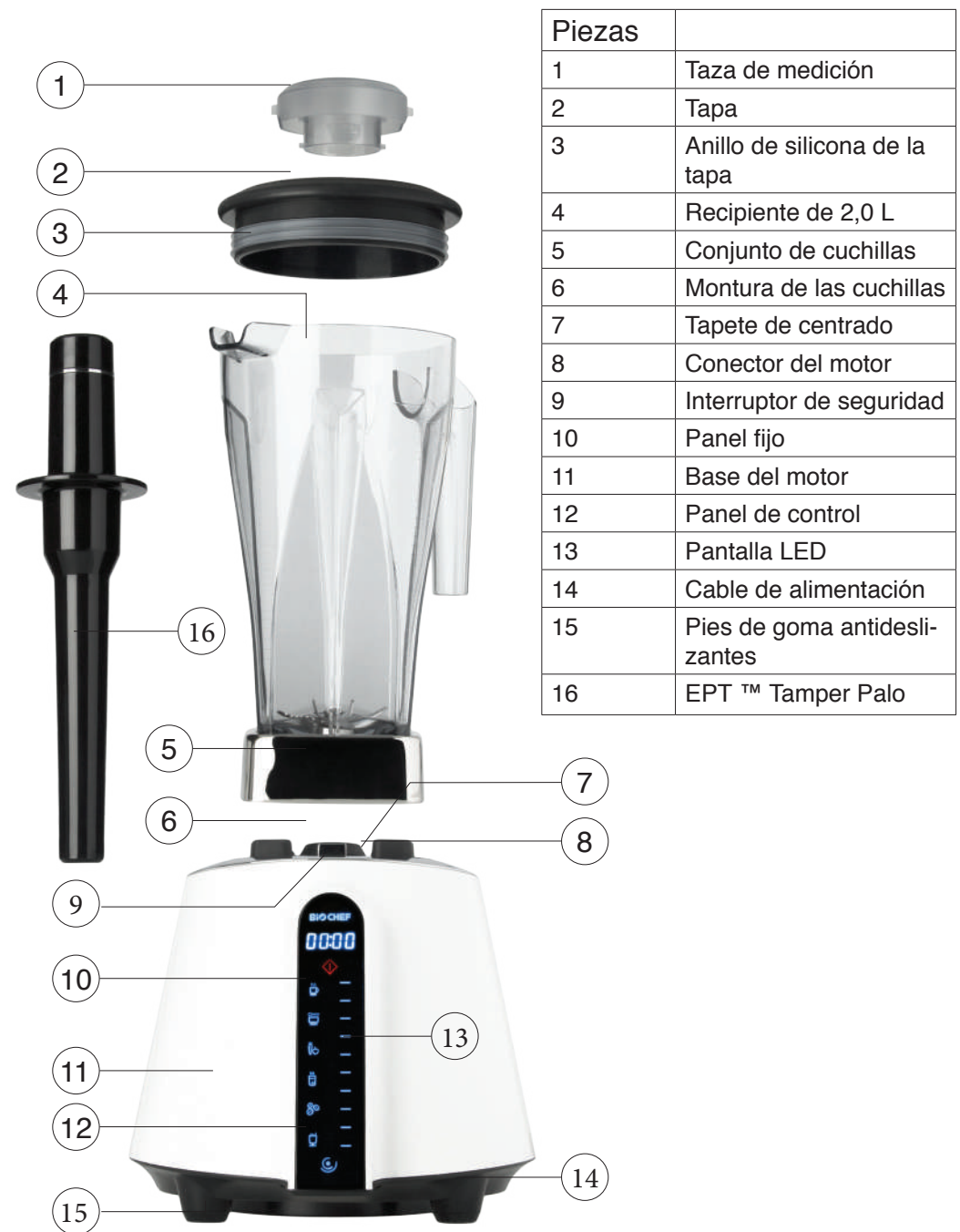


/biochef



@Vitality4Life

Piezas Y Características



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

1. Lea todas las instrucciones.
 2. Antes de enchufar el aparato, compruebe que las características nominales del sistema eléctrico indicadas en la placa de características técnicas coincide con el suministro de electricidad de su casa.
 3. El aparato no está diseñado para ser utilizado por o cerca de niños o personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimientos. Es necesaria una atenta supervisión cuando el aparato se usa por o cerca de niños o personas discapacitadas.
 4. Para evitar y protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja la batidora en agua u otro líquido. Si se detecta la presencia de agua dentro de la base de la unidad, póngase en contacto con su centro de servicio autorizado.
 5. Cuando no esté en uso, desenchufe el aparato de la toma de corriente, antes de colocar o quitar alguna pieza y antes de limpiarlo.
 6. Evite el contacto con las piezas móviles.
 7. No utilice ningún aparato con el cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento, o si se ha caído o dañado de alguna manera. Llame al Servicio al cliente de BioChef 1800 802 924 o escriba un correo electrónico customerservice@vitality4life.com para solicitar una revisión, reparación, reemplazo o ajuste eléctrico y mecánico. Si se compra fuera de Australia, póngase en contacto con su distribuidor local de BioChef.
 8. No utilizar en exteriores. La unidad está diseñada para su uso en interiores exclusivamente.
 9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
 10. Mantenga las manos y cualquier utensilio fuera del recipiente de la jarra para evitar el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la licuadora. Se puede usar un raspador o una espátula de goma, pero sólo cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
 11. El uso de accesorios no autorizados o vendidos por el fabricante para su uso con esta licuadora, incluidos frascos para conservas, puede causar lesiones a las personas.
 12. Utilice el aparato siempre con la tapa puesta y el enchufe de la tapa firmemente sujeto en su lugar. El tapón de la tapa sólo debe quitarse para añadir los ingredientes y cuando se use el prensador.
 13. Al licuar líquidos calientes o ingredientes, tenga cuidado; puede producirse un escape de spray o vapor que podría causar quemaduras y escaldaduras. No llene la jarra a la capacidad máxima. Comience siempre utilizando la licuadora en el ajuste de velocidad más baja. Mantenga las manos y otra piel lejos de la abertura de la tapa para evitar posibles quemaduras.
 14. Al hacer mantequillas de frutos secos o alimentos a base de aceite, no los procese durante más de un minuto después de que la mezcla comience a circular en el recipiente. Si procesa los alimentos durante períodos más largos, puede causar un sobrecalentamiento peligroso.
 15. En caso de producirse un sobrecalentamiento del motor, el sistema de control 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 supervisión de la temperatura del motor se reinicia después de que la licuadora esté desenchufada de la toma de corriente durante 45 minutos.
 16. Las cuchillas son afiladas. Tenga cuidado al manipular la cuchilla. No intente desmontar la cuchilla y el conjunto de cuchillas ni las manipule mientras haya piezas girando. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque un conjunto de cuchillas en la base del motor a menos que esté montado en el recipiente de BioChef.
 17. El prensador que se suministra debe usarse sólo cuando la pieza principal de la tapa esté en su sitio.
 18. Cualquier reparación deberá realizarse por Vitality 4 Life o un representante de servicio autorizado. No intente desmontar, reparar o modificar el aparato.
- No deje su licuadora BioChef desatendida mientras esté en funcionamiento.

Contenido del manual

- Precauciones de seguridad
- Piezas y características
- Panel de control
- Instrucciones de uso
- Cuidado y limpieza
- Resolución de problemas
- Especificaciones
- Contacto
- Registre su Garantía

Panel De Control

Cómo utilizar



1. Interruptor de encendido/apagado: Enchufe la licuadora y coloque el vaso de la licuadora sobre la base del motor, todos los iconos de la pantalla LED se iluminarán. Después de que el timbre suene durante 1 segundo, la licuadora entrará en el Modo de ahorro de energía.

La tecla de encendido/apagado parpadeará con una luz roja y el resto de los iconos de la pantalla LED quedarán ocultos a la vista. Toque la tecla de encendido/apagado una vez y se encenderán los Programas predefinidos, la Pantalla del tiempo y las Teclas de ajuste de velocidad. La Licuadora se encuentra ahora en el modo de espera y está lista para procesar los ingredientes. Si la licuadora permanece inactiva durante 3 minutos, se reanuda el modo de ahorro de energía.

2. Programas predefinidos: Con la licuadora en modo de espera, seleccione el programa predefinido que desee y pulse la tecla de encendido/apagado para comenzar a licuar. La licuadora funcionará de acuerdo con el programa que haya seleccionado. Si en algún momento necesita detener la licuadora, sólo tiene que seleccionar el icono de encendido/apagado y dejará de funcionar, y volverá al Modo de espera.

3. Teclas de ajuste de velocidad: Al pulsar cualquier ajuste de velocidad, todas las barras por debajo de la barra seleccionada se iluminarán a su potencia de brillo máxima. Pulse la tecla de encendido/apagado de nuevo y la licuadora iniciará el procesamiento a esa velocidad seleccionada. La tecla de encendido/apagado permanecerá de color blanco mientras la licuadora está funcionando a la velocidad seleccionada. La Pantalla de tiempo comenzará a contar desde "00,01".

Cuando las cuchillas hayan terminado de procesar los ingredientes, pulse la tecla de encendido/apagado de nuevo para detener la operación. El período de tiempo máximo para una sola operación es de 10 minutos. Cuando la operación alcanza los 10 minutos, la licuadora se detiene automáticamente y vuelve al modo de espera.

4. Tecla de pulso: En el modo de espera o durante el funcionamiento, pulse la tecla pulso una vez, el icono parpadeará en intervalos de 0,1 segundos y la licuadora no funcionará. Mantenga pulsada la tecla de pulso de nuevo y la licuadora volverá a funcionar en la velocidad más rápida disponible. Al soltar la tecla de pulso la licuadora regresa al modo de

Utilización del empujador

El empujador le permite acelerar el proceso cuando prepare mezclas muy densas y congeladas en la batidora BioChef. La utilización del empujador para mantener la circulación de los ingredientes evita que se formen bolsas de aire y ayuda a obtener una mejor consistencia a la hora de batir. El empujador solo se deberá emplear cuando la batidora esté en funcionamiento y únicamente a través de la abertura de la tapa para evitar lesiones. Utilice el empujador para presionar los ingredientes contra las cuchillas mientras prepara helados, mantequilla de frutos secos o purés de frutas.

El empujador BioChef incorpora además una tecnología de protección de enzimas (EPT) patentada. El medidor de temperatura le permite medir la temperatura de los ingredientes a fin de reducir al mínimo la pérdida de enzimas y nutrientes en sus alimentos. Con la batidora en marcha a la vez que utiliza el empujador, pulse el botón situado en la parte superior del empujador y se mostrará un rango de temperatura de 0° a 105 °C. Utilice la tecnología de protección de enzimas (EPT) mientras prepara batidos a base de alimentos enteros y zumos ricos en fibra.

Modo de empleo:

- 1 . Limpie theTamper pegue.
- 2 . Inserte la varilla de mezclar en el vaso de la licuadora a través de la retención de la tapa del frasco . Mueva el Tamper quedarse y asegurarse de que no toque la cuchilla de la licuadora.
- 3 . Presione el botón de función en la cubierta superior , la lectura en la pantalla LCD mostrará la temperatura del líquido que la varilla de mezclar está en contact.When la lectura sea estable , registre la temperature.Press nuevo el botón para apagar el pantalla LCD.
- 4 . La pantalla LCD se apaga automáticamente después de 120 segundos. Pulse el botón otra vez para activar la pantalla LCD.

Limpieza:

- 1 . Limpie la varilla de mezclar en agua limpia.
- 2 . Seque la varilla de mezclar con un paño suave .

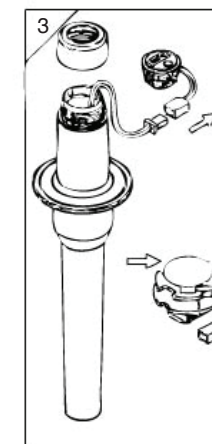
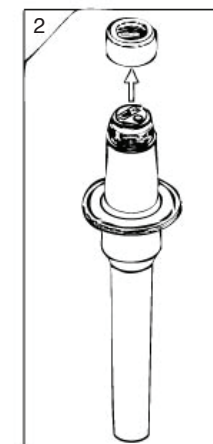
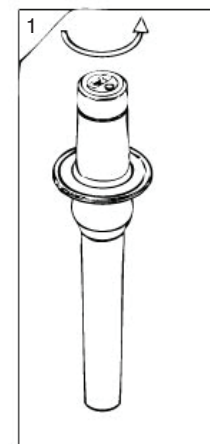
Cambio de la batería:

- 1 . Abra la cubierta superior girándola en sentido contrario a las agujas del reloj (Fig. 1)
- 2 . Saque el conjunto de PCB (Fig. 2)
- 3 . Desconecte el terminal de montaje de PCB y reemplace la batería (tipo CR2032) con una nueva (fig. 3)
- 4 . Después de cambiar la batería , repita los pasos en orden inverso (Fig. 3òFig . 2D. Fig. 1) para volver a montar el palo contra intervenciones.







Part Description



Parts	
1	cubierta Superior
2	PCB de la Asamblea
3	batería CR2032
4	parada de Sabotaje
5	Sabotaje pegar el cuerpo
6	Temprature Pantalla



INSTRUCCIONES DE USO

Icono	Función	Ciclo de operación	Pantalla LED
	Prepara Sopa	La licuadora subirá a la velocidad 7 en 5 segundos, luego subirá hasta alcanzar la velocidad máxima en 5-10 segundos, y se mantendrá en esta velocidad hasta el final.	Tiempo y velocidad
	Crea Condimentos	La licuadora ajusta su velocidad a 8 durante 2 segundos y se detiene durante 1 segundo. El programa entonces repite este proceso durante 5 ciclos. Por último, la licuadora funcionará a velocidad máxima durante 45 segundos. La duración total es de 1 minuto.	Tiempo y velocidad
	Pica frutas y verduras	La licuadora funcionará a velocidad máxima durante 30 segundos y se detendrá durante 2 segundos; Velocidad 6 durante 10 segundos, se detiene durante 2 segundos; La licuadora repetirá los dos primeros pasos y	Tiempo y velocidad
	leche de soja	Ajuste de la velocidad max 5 para el 25 de aumento a gran velocidad H y correr hasta el final.	Tiempo y velocidad
	Muele frutos secos, granos y café	La licuadora funcionará a velocidad máxima durante 35 segundos y finalizará. La duración total es de 35 segundos.	Tiempo y velocidad
	Blend Smoothies Desserts Cocktails Raw Soups Raw Chilled Crush Ice	The blender will operate at max speed for 30 seconds and stop for 2 seconds; Speed 6 for 10 seconds, stop for 2 seconds; The blender will repeat the first two steps and finish.	Tiempo y velocidad

Cuidado y limpieza

TAPA, TAZA DE MEDICIÓN, ANILLO DE SELLADO

Separe la tapa y el enchufe de la tapa. Lavar en agua tibia jabonosa, enjuagar con agua limpia y secar. Volver a montar antes de usar. Para asegurar un rendimiento constante y eficaz no ponga el recipiente, la tapa o el enchufe de la tapa en el lavavajillas.

RECIPIENTE

Limpieza normal:

1. Llene el recipiente hasta la mitad con agua tibia y añada un par de gotas de detergente lavavajillas.
2. Conecte firmemente el enchufe de la tapa y la tapa a la parte superior del recipiente.
3. Seleccione la velocidad 1 en las Teclas de ajuste de velocidad y luego seleccione la función de encendido/apagado.
4. Poco a poco, aumente el nivel de velocidad hasta la velocidad máxima.
5. Haga funcionar la máquina a máxima potencia durante 30 a 60 segundos.
6. Apague la máquina, y enjuague y escurra el recipiente.

BASE DEL MOTOR

1. Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.
2. Limpie la superficie exterior con un paño suave o una esponja.
3. No sumerja el motor en agua.
4. El tapete de centrado se puede quitar para realizar una limpieza más profunda.
5. Pula con un paño suave.

Resolución De Problemas

Función de sobrecarga automática

Su Batidora BioChef Living Food está equipada con una característica especial: la Función de sobrecarga automática. Esta función está diseñada para proteger el motor y la máquina contra el sobrecalentamiento. Cuando esta función se activa el motor se apagará y es posible que emita un ligero olor. Si esto ocurre, simplemente desconecte la licuadora y déjela que se enfríe durante 30 minutos. El sistema se reiniciará automáticamente y la licuadora se podrá utilizar de nuevo.

Para evitar la sobrecarga:

- No utilice la licuadora a velocidades inferiores a las recomendadas
- No utilice la licuadora a velocidades superiores a las recomendadas
- No procese las recetas durante más tiempo que el recomendado
- Utilice el prensador para procesar mezclas más gruesas y hacer que los ingredientes se muevan a través de las cuchillas.

Aflojamiento de la tuerca de retención

En el caso de que la tuerca de retención de la parte inferior de su recipiente se afloje y ya no se sostenga firmemente el conjunto de cuchillas en su lugar, llame al Departamento de Servicio al cliente de Vitality 4 Life en Australia al 1800 802 924, o póngase en contacto con su proveedor local de inmediato. **NO SIGA USANDO LA MÁQUINA.**

Especificaciones

Producto:	Batidora BioChef Living Food
Modelo:	BCB-1000
Electricidad:	220-240V/ 50-60Hz
Potencia:	220-240V/ 50-60Hz
Dimensiones:	Profundidad: 27,5 cm Ancho: 24,6cm Altura: 52,5cm

Eliminación correcta de este producto



Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, reciclelo correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos pueden llevar este producto para su reciclado seguro para el medio ambiente.

Contacto



Vitality 4 Life
www.vitality4life.es
5/10 Brigantine Street Byron Bay, 2481 Australia.
Email: customerservice@vitality4life.com
Tel: +61 (0) 2 6680 7444

Vitality 4 Life UK Limited
Unit 7 Vitas Business Centre,
Dodson Way,
Fengate,
Peterborough,
PE1 5WG,
United Kingdom
Phone:0844 8000 831
International Phone:+44 (0) 844 8000 831
Email: support@vitality4life.co.uk

Warranty Card

Felicitaciones por la compra de su BioChef Living Food Blender de Vitality 4 Life ! Esta es la tarjeta de garantía . Para activar su garantía, por favor regístrese en línea en : warranty.vitality4life.com

Vitality 4 orden de vida de este BioChef Living Food Blender a estar libre de defectos en materiales y mano de obra durante el uso doméstico normal durante un período de 7 de piezas , 10 años en el motor y 1 año de uso comercial de la fecha original de compra.

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

Por favor, siga estas instrucciones para recibir un servicio más rápido :

- 1 . Tenga en cuenta el modelo del producto y el número de serie . Esto se puede encontrar alrededor de la parte posterior del producto cerca del cable eléctrico .
- 2 . Contacto Vitality 4 Life .
- 3 . Si el producto o una de sus partes, califica para el reemplazo o servicio dentro del período de 30 días después de la fecha de compra, Vitality 4 Life arreglará el envío sin costo alguno para usted. Vitality 4 Life puede enviar el reemplazo o contactar con usted con más información con respecto a la reparación del producto .
- 4 . Los tiempos de respuesta típicos para abordar las reclamaciones de garantía pueden ser de entre 10 a 14 días hábiles ,
Más gastos de envío , dependiendo de la ubicación y el tipo de daño o reclamación de garantía.

TÉRMINOS DE COBERTURA DE LA GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

- 1 Si el BioChef Living Food Blender presenta un defecto durante el uso doméstico o comercial normal, dentro del período de garantía. ; nosotros, a nuestra discreción, reparar o reemplazar el producto o la pieza defectuosa sin costo . El producto debe ser entregado por correo certificado , en un embalaje adecuado para su centro de servicio , como se indica en la parte posterior del manual , como condición a cualquier obligación de servicio de garantía.
- 2 . Para activar su garantía, puede registrarse en línea o envíe todos los detalles por correo electrónico a customerservice@vitality4life.com
- 3 . En el caso de que el período de garantía de un producto ha caducado, o si un producto no califica para el servicio de garantía , la reparación o el reemplazo , el consumidor aún puede comprar piezas de repuesto o tiene productos reparados por una de Vitalidad 4 Centros de Servicio de la Vida . Por favor, póngase en contacto con Vitality 4 Life para obtener más información .
- 4 . No devuelva el producto al centro de servicio sin forma de autorización de devolución .
- 5 . En ningún caso nuestra responsabilidad superar el valor de venta del producto . No

ofrecemos ninguna garantía con respecto a las partes , a partir de una fuente que no sea Vitality 4 Life .

6 . En el caso de que se proporcionan piezas o productos de garantía , el cliente debe cubrir los costos de envío relacionados recibir mercancías .

7 . Todos intercambiada o partes sustitutos y productos reemplazados bajo el servicio de garantía se convertirán en propiedad de Vitality 4 Life . Productos o componentes reparados o reemplazados tendrán una garantía de los mismos por Vitality 4 Life para el resto del período de garantía original.

GARANTÍA NO CUBRE

- 1 . Daños , accidental o no, con el producto , no es causada por defectos directa en mano de obra o materiales de fábrica .
- 2 . Daños debidos al abuso , mal manejo, alteraciones, mal uso , servicio comercial , alteración , accidente , incumplimiento de las cuidados , las provisiones de tráfico y manipulación se indica en las instrucciones.
- 3 . Daños causados por las piezas o servicio no autorizado o ejecutado por Vitality 4 Life .
- 4 . Normal El desgaste por el uso del producto.
- 5 . Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes.

Así que las limitaciones anteriores pueden no aplicarse a usted en el caso de daños durante el envío . Si su

BioChef Living Food Blender fue dañado durante el envío : Reporte de inmediato este tipo de daño a la transportadora de paquetes y pídale que presenten un informe de inspección en contacto con el distribuidor al que le compró el BioChef Living Food Blender para obtener más instrucciones .

6 . Usted tiene derechos y beneficios bajo las leyes de los consumidores en su jurisdicción. Sin desmerecer estos derechos o beneficios , Vitality 4 Life excluye toda responsabilidad con respecto a este producto de cualquier otra pérdida que no es razonablemente previsible de un fallo de este producto, que puede incluir la responsabilidad por negligencia , pérdida de los gastos asociados con el producto y pérdida de disfrute .

POR FAVOR SIGA ESTAS INSTRUCCIONES AL HACER UN RECLAMO DE GARANTÍA :

- 1 . Usted debe informar Vitality 4 Life en cuanto se presente la reclamación de garantía y proporcionar una documentación visual de la avería.
- 2 . Con sujeción a las leyes aplicables de los consumidores en su jurisdicción , deberá pagar por todos los gastos de embalaje , transporte y seguro para el tránsito del producto a Vitality 4 Life .
- 3 . Si la reclamación de garantía no se acepta Vitality 4 Life informará al cliente .
- 4 . Si así lo solicite el cliente , Vitality 4 Life se compromete a reparar el producto, siempre que el cliente paga los gastos habituales de dicha reparación ; y en su caso el cliente será responsable de todos los costos asociados con la recolección del producto de Vitality 4 Life .
- 5 . Con el fin de obtener el mejor uso de su BioChef Living Food Blender , lea y siga las instrucciones de su manual operativo.



Vitality4Life AU

Website: www.vitality4life.com.au Email: customerservice@vitality4life.com

Free Call Phone Number: 1800 802 924

Hours of Operation: 8:30am to 5:30pm Monday through Friday, excluding holidays.

Head Office Address: 5/10 Brigantine Street Byron Bay NSW 2481, Australia

Vitality4Life UK/EU

Website: www.vitality4life.com Email: customerservice@vitality4life.com

Phone Number: 0844 8000 831

Hours of Operation: 9:00am to 5:30pm Monday through Friday, excluding holidays.

Head Office Address: Unit 7, Vitas Business Centre, Fengate, Peterborough, PE1
5XG, United Kingdom

*SAVE ORIGINAL SHIPPING BOX

