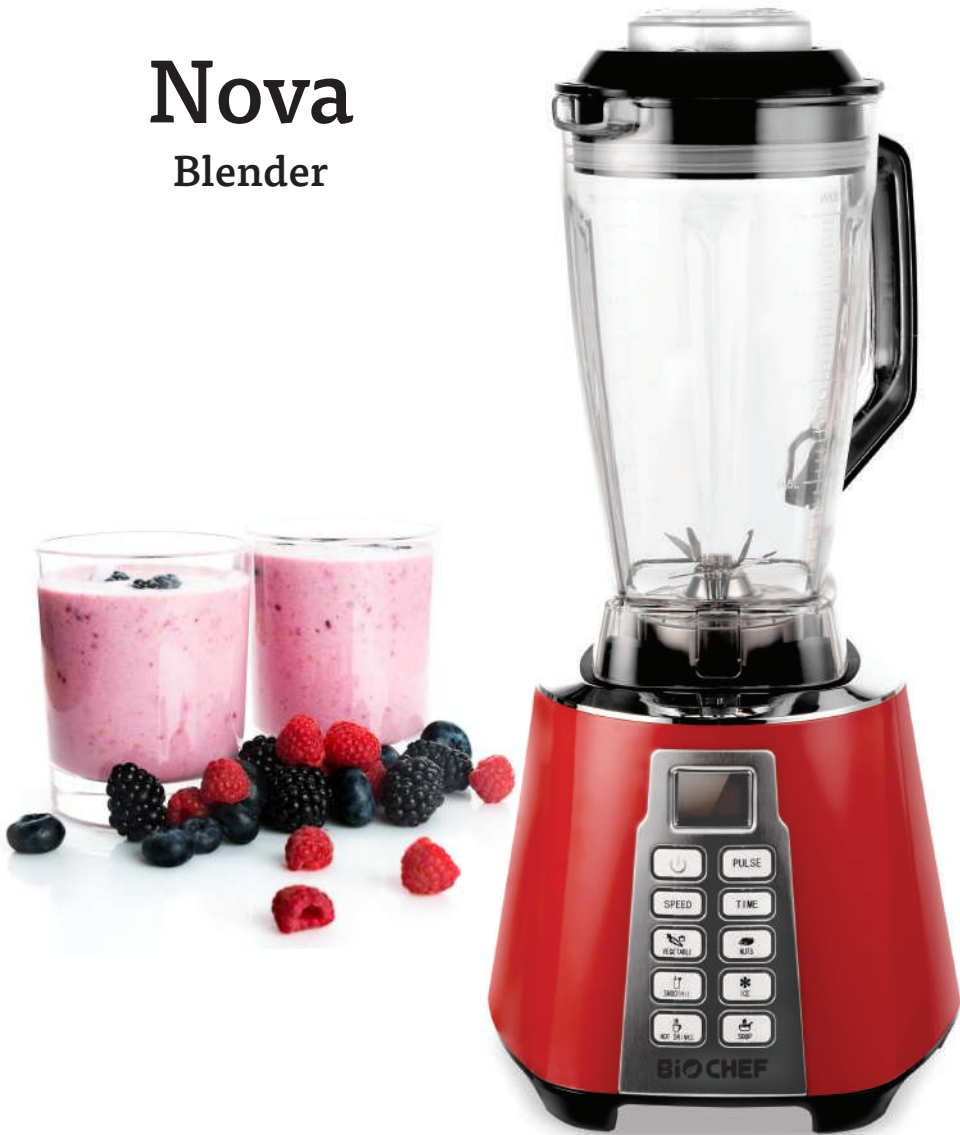


Nova

Blender



USER MANUAL AND RECIPES

BiOCHEF

EN

ENGLISH 3

FR

FRANÇAIS 17

DE

DEUTSCH 33

ES

ESPAÑOL 49

The information in this manual is intended to help you to get the best results from your BioChef Nova Blender. Please read and follow these instructions and safeguards prior to use.

Please keep your manual handy for future reference, warranty information and support details

Contents

Safety Precautions	4
Parts and Accessories	5
Operating Instructions	6
Troubleshooting	8
Cleaning	9
Recipes	10
Warranty	15

Safety Precautions

- ! Read all instructions.
- ! To protect against risk of electrical shock, do not put the body (motor) in water or any other liquid .
- ! Close supervision is necessary when any appliance is used by children.
- ! Unplug from electrical outlet when not in use and before disassembly for cleaning.
- ! Avoid contact with moving parts.
- ! Do not let cord hang over edge of counter.
- ! Keep hands and utensils out of the jug container. A rubber scraper or spatula may be used but only when the blender is not running.
- ! Always operate with the lid firmly in place.
- ! If in the event the motor overheats, the temperature monitoring system will trigger and the motor will stop. Switch off and unplug the appliance and let the motor cool down. The motor temperature monitoring system resets after the blender is unplugged from wall socket for 45 minutes.
- ! Blades are sharp. Use caution when handling the blade. Do not attempt to disassemble blade and blade assembly.
- ! To prevent overheating, never allow the blender to run for more than five minutes at a time, as it can cause permanent damage to the motor.

Parts and Accessories

EN



- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| 1 Jug lid and vented lid plug | 4 Six pre-set programmes |
| 2 2 litre BPA-free Tritan™ jug | 5 High performance 1600W motor |
| 3 Japanese stainless steel blades | 6 Tamper |

Operating Instructions

ON/OFF SWITCH

- Plug in the blender into the powerpoint. Press the ON/OFF button.
- The ON/OFF button will indicate with a RED light.

PRESET PROGRAMS

- When the blender is in stand-by mode, select the desired preset program, then press ON/OFF to begin the programme. If at any time the blender needs to be stopped simply select ON/OFF and operation will stop and the Stand-By Mode will resume.








PULSE KEY

- Press "PULSE" button and release to get a single burst of speed for each pulse until you have achieved the desired results.

TAMPER

- The tamper will allow you to accelerate the blending process of very thick and frozen mixtures. 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.
- To achieve the best results when pureeing solid ingredients, place small portions into the jug one by one instead of placing large quantities all at once. Start off with a small amount of liquid and gradually add more through the opening in the lid. It is recommended to use PULSE for very thick ingredients for the best result.



FUNCTION	DESCRIPTION/CYCLE
	Press ON/OFF/START button once. Select desired FUNCTION button. Press the ON/OFF/START again to begin the blending programme.
PULSE	For ice crushing and short, powerful pulses. Press PULSE button repeatedly until desired consistency.
SPEED	LOW (1-5) For light usage with liquids HIGH (6-8) For more solid consistency ingredients For blending liquids and solid ingredients together (vegetables or fruits weight up to 800g max. Liquids up to 1200g max)
TIME	Press TIME button to activate time selection. Time increases at 5 second intervals. For faster selection, keep pressing on TIME button until you have reached desired time. Do not run for more than 5 minutes at a time. Rest for 3-5 minutes between each use.
 VEGETABLE	Start from speed 3 to speed HIGH within 3 seconds, running 27 seconds; From speed 3 to speed 6 within 3 seconds, running 17 seconds; From speed 3 to HIGH within 7 seconds, running 53 seconds; From speed 3 to speed 6 within 3 seconds, running 7 seconds, finish. Total duration: 2 minutes
 NUTS	Start from speed 3 to speed 8, running 43 seconds. Total Duration: 50 seconds
 SMOOTHIE	Start from speed 3 to HIGH within 7 seconds, running 1 second then stop 2 seconds. 5 cycles.
 ICE	Speed HIGH, running 1 second, stop 3,5 seconds; Total 8 cycles
 HOT DRINKS	Start from speed 3 to speed 5 within 2 seconds, running 28 seconds; From speed 3 to speed 8 within 5 seconds, running 25 seconds; From speed 3 to HIGH within 7 seconds, running 2 minutes 53 seconds; Total Duration: 4 minutes
 SOUP	Start from speed 3 to HIGH, running 4 minutes 53 seconds.

Troubleshooting

When the jug is on the base and the control panel does not light up.

1. Not plugged into electricity. Replug cord into power outlet.
2. Electricity not turned on. Check switch is turned to ON position.

Ingredients are difficult to blend

Too many solid ingredients. Add more liquid

Motor stops suddenly during operation.

1. Too much food may cause motor to cut out. Turn off. Remove some of the food and power up again.
2. Long durations of operating or adding too much hard food may trigger the protection mechanism, causing the motor to stop. Rest the blender for 20 – 45 minutes and restart it.
3. Voltage shortage. The power voltage is unmatched or insufficient for the blender. Make sure the power supply is correct.
4. Adding too much food takes the working current beyond the preset maximum. Rest the blender for 20 – 45 minutes and restart it.

Cleaning

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

You can rinse the jug and lid directly under the tap and use a clean cloth to wipe up the residual water.

Always place jug in upright position when leaving to dry. Try not to have liquid contacting the underside of the drive shaft.

Thick or oily residue

- Pour warm water with a few drops of dish washing liquid and select the pulse button. Repeat until most of the residue has been removed from around the blade assembly and jug sides.
- Rinse the jug and lid under the tap directly and wipe up the residual water with a dry cloth.
- Wipe the base with a clean and soft cloth. Please make sure the blender is unplugged before cleaning!





EN

Recipes

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



Banana Protein Smoothie

- 4 bananas (frozen for thicker/creamier consistency)
- 1 serving of protein of your choice (whey, hemp, rice, pea etc)
- 2 pitted dates
- 1 tsp. chia
- 1 tsp. flax seeds
- 2 cups of nut milk

Place all ingredients in the jug and select smoothie mode.

Green Chia Smoothie

- 1 cup of greens (spinach, kale, lettuce)
- 2 bananas (frozen for thicker/creamier consistency)
- ½ cup blueberries (frozen or fresh)
- 2 dates
- 1 tsp. chia
- 1 tsp. spirulina power
- 2 cups of nut milk

Place all ingredients in the jug and select smoothie mode.

Pink Flower Smoothie

- 5 ripe frozen bananas
- 1 cup frozen raspberries
- 1 tsp. rosewater
- 1 cup almond milk
- 1 tsp. chia
- Berries and edible flowers for garnish

Place all ingredients in the jug and select smoothie mode.

Vanilla Green Smoothie

- 1 handful of spinach or your choice of greens
- 1 handful of peppermint
- 2 ripe frozen bananas
- 1 cup coconut milk
- 1 vanilla bean or essence
- Squeeze of lemon

Place all ingredients in the jug and select smoothie mode.

Raspberry & Strawberry Smoothie Bowl

- ½ cup of frozen raspberries
- ½ cup of frozen strawberries
- 2 frozen bananas
- 1 tbsp. honey or agave
- 2 cups of nut milk

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

Açaí Bowl

- 1 tbsp. acai powder
- 1 frozen banana
- ½ cup frozen raspberries
- ½ cup frozen blueberries
- ½ cup coconut water
- toppings of your choice

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

Pour into a bowl and decorate with toppings.

Chocolate Peanut Smoothie Bowl

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

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

Tropical Smoothie

- 1 cup ripe mango
- 1 small orange
- 1 banana sliced
- ½ cup yogurt or milk
- 1 tsp. honey
- 5 ice-cubes (optional)

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

Piña Colada Iceblocks

- ½ cup pineapple
- ½ cup rockmelon
- ½ banana
- ¾ cup reduced-fat coconut milk
- ¼ cup water
- ¼ tsp. vanilla extract

Place all ingredients in the jug and select smoothie mode. Pour into iceblock molds and freeze.

Gluten, Dairy & Sugar Free Pancakes

- 2 ripe bananas
- 2 eggs
- 1 cup oat flour (grounded oats)
- 1 tbsp. baking powder
- 1 tbsp. vanilla essence
- 1 tbsp. maple syrup or honey
- 1 splash of oatmilk, almond milk, coconut milk or soy milk

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

Cook pancakes in frying pan and add your desired toppings.

Ava's Favourite Babyfood

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

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

Raw Tomato Soup

- 1 cup tomatoes
- 1 clove garlic
- 1 cup chicken / vege stock / water
- ¼ cup cashews or avocado (optional)
- salt & pepper to taste
- chilli if desired
- fresh herbs to serve

Place all ingredients in the jug and select vegetable mode.

Remove from jug and heat over stove if desired.

Cashew Nut Milk

- 2 cups filtered water
- 1 cup raw cashews (soak 8 hrs)
- 1 tsp. agave nectar / honey
- 1 tsp. vanilla bean
- 1 tsp. ground cinnamon

Soak cashews for 8 hours, drain and rinse well. Blend using speed mode until desired consistency. Adjust the consistency of the milk by adding or removing water.

Mint Chocolate Ice Cream

- 3 frozen bananas
- 3 to 5 drops of mint extract
- ½ cup coconut cream or raw cashews
- 2-3 tbsp. chocolate chips
- pinch of salt
- optional pinch spirulina

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

Vegan Pineapple Coconut Ice Cream

- 1 cup full fat coconut milk
- 1 tbsp. coconut oil (melted)
- ½ cup chopped, pitted dates
- 4 cups of frozen pineapple

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

BIOCHEF NOVA VACUUM BLENDER WARRANTY

EN

WARRANTY PERIOD: 10YR MOTOR / 7 YR PARTS

VITALITY 4 LIFE IS THE GLOBAL DISTRIBUTOR AND WARRANTY PROVIDER OF BIOCHEF. WARRANTY REGISTRATION AND CLAIMS ARE HANDLED BY YOUR LOCAL VITALITY 4 LIFE SUPPORT CENTRE, DETAILS ON INSIDE BACK COVER.

PLEASE REGISTER YOUR WARRANTY ONLINE AT WARRANTY.VITALITY4LIFE.COM WITHIN 30 DAYS OF PURCHASE.

LOGGING A WARRANTY CLAIM

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

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

TERMS OF PRODUCT WARRANTY COVERAGE

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

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

Vitality 4 Life's Service Centres. Please contact Vitality 4 Life for further information.

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

WARRANTY DOES NOT COVER

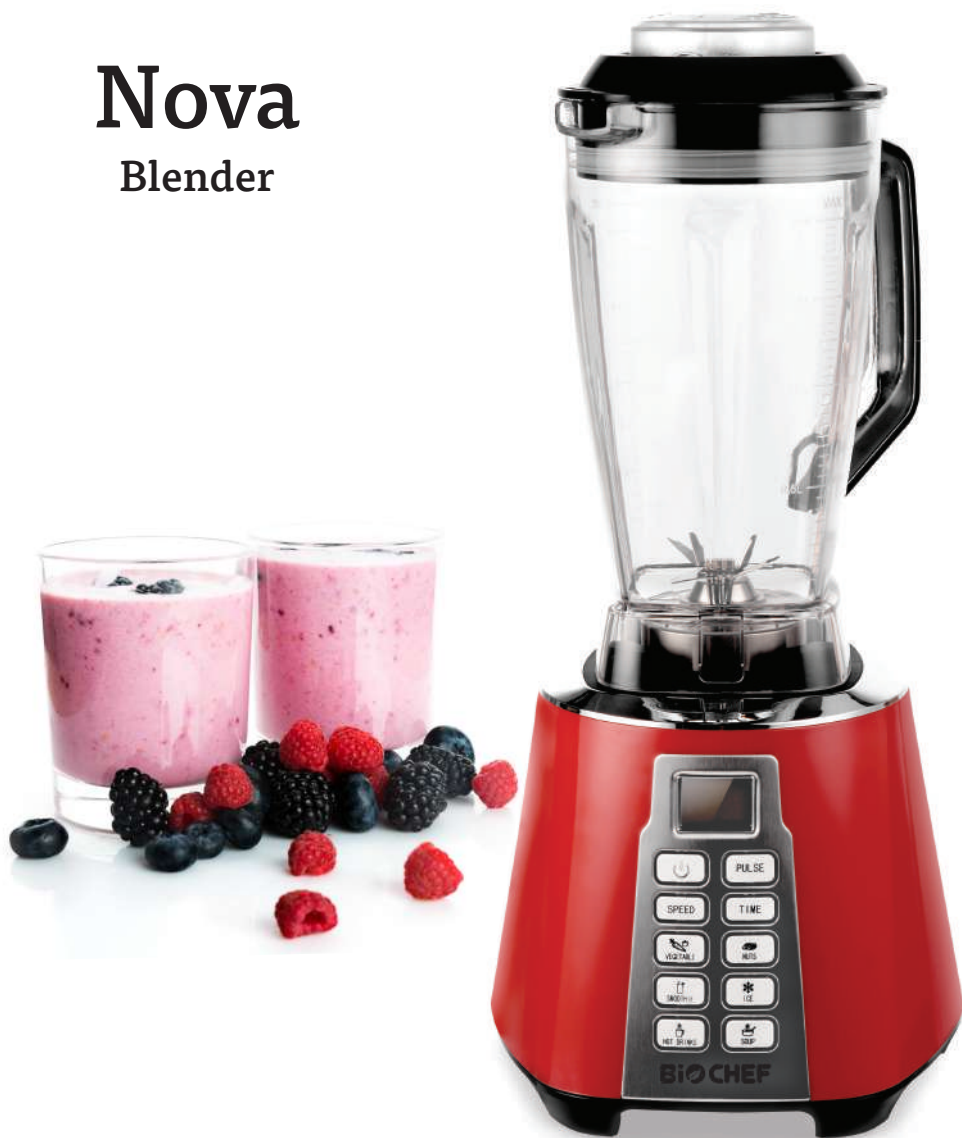
- Damage, accidental or otherwise, to the Product, not caused by direct defect in factory workmanship or materials.
- Damage due to abuse, mishandling, alteration, misuse, commercial service, tampering, accident, failure to follow care, operating and handling provisions indicated in the instructions.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



Nova

Blender

FR



MANUEL D'UTILISATION ET RECETTES

BiOCHEF

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

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

Contenu

Mesures de Sécurité et Précautions D'emploi	20
Pièces et Accessoires	21
Instructions d'utilisation	22
Problèmes de Fonctionnement	24
Entretien	25
Recettes	26
Garantie	31

Mesures de sécurité et précautions d'emploi

- ! Lisez toutes les instructions du manuel.
- ! Afin d'éviter et de vous protéger contre un risque de choc électrique, ne jamais immerger la base du moteur dans l'eau ou autres liquides.
- ! Une surveillance étroite est nécessaire si l'appareil est utilisé par des enfants.
- ! Débranchez la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage et avant son nettoyage.
- ! Evitez de toucher les parties mobiles.
- ! Ne laissez pas le cordon électrique pendre sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail.
- ! N'introduisez pas vos doigts ou autres objets dans l'appareil quand il est en marche. Une spatule peut être utiliser une fois l'appareil mis hors-tension.
- ! Avant toute utilisation, assurez-vous que le récipient soit correctement en place et fixé.
- ! En cas de surchauffe du moteur, le régulateur de température se déclenchera et le moteur s'arrêtera automatiquement. Eteignez l'appareil et laissez le moteur refroidir. Le système de surveillance de la température du moteur se réinitialise après avoir débranché l'appareil durant 45 minutes.
- ! Les lames sont tranchantes. Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames. N'essayez pas de séparer les lames de leur base.
- ! Pour éviter la surchauffe, ne laissez jamais le mixeur fonctionner plus de cinq minutes à la fois, car cela pourrait endommager le moteur de façon permanente.

Pièces et accessoires

FR



- | | | | |
|---|-------------------------------------|---|--|
| 1 | Couvercle du bol et bouchon ventilé | 4 | 6 Préprogrammes |
| 2 | Bol Tritan™ de 2 litres sans BPA | 5 | Moteur commercial à performance élevée |
| 3 | Lames en acier inoxydable japonais | 6 | Bâton Poussoir |

Instructions d'utilisation

FR

BOUTON ON / OFF

- Branchez le blender sur une prise murale. Appuyez sur le bouton ON / OFF.
- Le bouton ON / OFF est indiqué avec une lumière ROUGE.

PROGRAMMES PRÉDÉFINIS

- Lorsque le blender est en mode veille, sélectionnez le programme pré-réglé, puis appuyez sur ON / OFF pour commencer le programme. Si à tout moment le blender doit être arrêté, sélectionnez simplement ON / OFF et l'opération s'arrêtera et le mode Stand-By résumera.








BOUTON PULSE

- Appuyez sur le bouton "PULSE" et relâchez pour obtenir une seule rafale de vitesse pour chaque impulsion jusqu'à ce que vous avez atteint les résultats souhaités.

BÂTON POUSSOIR

- Le bâton vous permettra d'accélérer le processus de mélange de mixtures très épaisses ou surgelées. Utiliser le bâton pour maintenir la circulation des ingrédients réduira les poches d'air et améliorera la consistance globale du mélange. Le bâton poussoir ne doit être utilisé que pendant le fonctionnement à travers l'ouverture du bouchon du bol pour éviter les blessures.
- Utilisez le bâton pour pousser les ingrédients vers les lames pendant que vous faites des crèmes glacées, beurrés de noix ou purée de fruits.
- Pour obtenir les meilleurs résultats lors de la réduction en purée d'ingrédients solides, placez de petites portions dans le bol une par une au lieu de placer de grandes quantités tout à la fois. Commencez avec une petite quantité de liquide et ajoutez en plus progressivement à travers l'ouverture du couvercle. Il est recommandé d'utiliser la fonction PULSE pour les ingrédients très épais pour un résultat optimal.



FONCTION	DESCRIPTION/CYCLE
	Appuyez une fois sur le bouton ON/OFF/START. Sélectionnez le Bouton FONCTION désiré. Appuyez à nouveau sur ON/OFF/START pour commencer le programme.
PULSE	Pour la glace pilée et des impulsions courtes et puissantes. Appuyez sur le bouton PULSE à plusieurs reprises jusqu'à obtenir la consistance / résultat souhaité.
SPEED	FAIBLE (1-5) Pour une utilisation légère avec des liquides. ÉLEVÉ (6-8) Pour des ingrédients plus consistants. Pour mélanger des liquides et des ingrédients solides (légumes ou fruits qui pèsent jusqu'à 800g max.)
TIME	Appuyez sur le bouton TIME pour activer la sélection du temps. Le temps augmente à 5 secondes d'intervalle. Pour une sélection plus rapide, continuez à appuyer sur TIME jusqu'à ce que vous ayez atteint le temps désiré. Ne faites pas fonctionner pendant plus de 5 minutes à la fois. Laissez reposer pendant 3-5 minutes entre chaque utilisation.
 VEGETABLE	Commence à partir de la vitesse 3 pour accélérer ÉLEVÉ dans les 3 secondes, pendant 27 secondes; De la vitesse 3 à la vitesse 6 en 3 secondes, pendant 17 secondes; De la vitesse 3 à ÉLEVÉ dans les 7 secondes, pendant 53 secondes; De la vitesse 3 à la vitesse 6 en 3 secondes, pendant 7 secondes, terminer. Durée totale: 2 minutes
 NUTS	Commence de la vitesse 3 à la vitesse 8, pendant 43 secondes. Durée totale: 50 secondes
 SMOOTHIE	Commence de la vitesse 3 à ÉLEVÉ dans les 7 secondes, pendant 1 seconde puis s'arrête 2 secondes. 5 cycles.
 ICE	Vitesse ÉLEVÉ, pendant 1 seconde, s'arrête 3,5 secondes; Total 8 cycles.
 HOT DRINKS	Commence de la vitesse 3 à la vitesse 5 en 2 secondes, pendant 28 secondes; De la vitesse 3 à la vitesse 8 en 5 secondes, pendant 25 secondes; De la vitesse 3 à ÉLEVÉ dans les 7 secondes, pendant 2 minutes et 53 secondes; Durée totale: 4 minutes
 SOUP	Commence de la vitesse 3 à ÉLEVÉ, pendant 4 minutes 53 secondes.

Problèmes de Fonctionnement

FR

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

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

Difficulté à mixer les ingrédients

Excès d'ingrédients solides. Ajoutez du liquide

Le moteur s'arrête pendant le fonctionnement

1. L'excès d'aliments peut causer l'arrêt du moteur. Arrêtez l'appareil. Enlevez une partie des aliments et redémarrez.
2. Des durées de fonctionnement trop longues ou un ajout excessif d'aliments durs peuvent déclencher le mécanisme de sécurité et faire que le moteur se coupe. Laissez reposer le blender pendant 20 à 45 minutes et redémarrez-le.
3. Problème de voltage. Voltage inapproprié ou insuffisant pour le blender. Vérifiez que l'alimentation électrique est correcte.
4. Un ajout excessif d'aliments entraîne un dépassement du niveau maximum de courant pré-réglé. Laissez reposer le blender pendant 20 à 45 minutes et redémarrez-le.

Entretien

FR

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

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

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

Résidu épais ou huileux

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





FR

Recettes

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



Smoothie protéiné à la banane

- 4 bananes (congelées pour une consistance plus épaisse / crémeuse)
- 1 portion de protéine de votre choix (lactosérum, chanvre, riz, pois, etc.)
- 2 dates dénoyautées
- 1 cuillère à café de graines de chia
- 1 cuillère à café de graines de lin
- 2 verres de lait de noisettes ou lait végétal de votre choix.

Placez tous les ingrédients dans le récipient et sélectionnez le mode smoothie.

Smoothie vert aux graines de Chia

- 1 tasse de légumes verts (épinards, chou frisé, laitue)
- 2 bananes (congelées pour une consistance plus épaisse / crémeuse)
- ½ tasse de myrtilles (congelées ou fraîches)
- 2 dattes
- 1 cuillère à café de graines de Chia
- 1 cuillère à café de Spiruline en poudre
- 2 tasses de lait de noisettes

Placez tous les ingrédients dans le récipient et sélectionnez le mode smoothie.

Smoothie vert à la vanille

- 1 tasse d'épinard
- 1 tasse de menthe
- 2 bananes
- 1 tasse du lait au noix de coco
- 1 gousse de la vanille ou l'essence
- une goutte au citron

Placez tous les ingrédients dans le récipient et sélectionnez le mode smoothie.

Pink Flower Smoothie

- 5 bananes mûres congelées
- 1 tasse de framboises surgelées
- 1 cuillère à café d'eau de rose
- 1 tasse de lait d'amandes
- 1 cuillère à café de graines de chia
- Baies et fleurs comestibles pour la garniture

Placez tous les ingrédients dans le récipient et sélectionnez le mode smoothie.

Smoothie Bowl Fraises/ Framboises

- ½ tasse de framboises congelées
- ½ tasse de fraises congelées
- 2 bananes congelées
- 1 cuillère à soupe de miel ou sirop d'agave
- 2 tasses de lait d'amandes/
noisettes

Placez tous les ingrédients dans le récipient et sélectionnez le mode "Pulse/Impulsion" jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Smoothie Bowl Chocolat/ Cacahuètes

- 2 bananes
- 4 dattes
- 1 cuillère à soupe de beurre de cacahuètes
- 2 cuillère à soupe de cacao en poudre

Placez tous les ingrédients dans le récipient et mélangez en mode pulse/impulsion jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Açaï Bowl

- 1 cuillère à café d'Açaï en poudre
- 1 banane congelée
- ½ tasse de framboises congelées
- ½ tasse de myrtilles congelées
- ½ tasse d'eau de coco
- garniture de votre choix

Placez tous les ingrédients dans le bol et mélangez en mode "Pulse/Impulsion" jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Versez dans un bol et décorez avec la garniture.

Tropical Smoothie

- 1 tasse de mangue mûre
- 1 petite orange
- 1 banane en morceaux
- ½ tasse de yaourt ou lait
- 1 cuillère à café de miel
- 5 glaçons (en option)

Placez tous les ingrédients dans le bol et mélangez en mode smoothie jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Glaçons Piña Colada

- ½ tasse d'ananas
- ½ tasse de melon
- ½ banane
- ¾ tasse de lait de coco allégé
- ¼ cuillère à café d'extrait de vanille

Placez tous les ingrédients dans le récipient et sélectionnez le mode smoothie. Placez le mélange dans un récipient à glaçons et congelez.

Pancakes sans gluten, sans lactose et sans sucre

- 2 bananes en morceaux
- 2 oeufs
- 1 tasse de farine d'avoine ou avoine moulue
- 1 cuillère à soupe de bicarbonate
- 1 cuillère à soupe de sirop d'érable ou miel
- 1 goutte de lait végétal de votre choix

Placez tous les ingrédients dans le bol et mélangez en mode "Pulse/ Impulsion" jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Cuisine les pancakes dans une poêle. Rajoutez des toppings désiré.

La purée favorite d'Ava

FR

- ½ gousse d'ail
- ½ cuillère à café de Curcuma
- un petit morceau de gingembre
- ½ tasse de pomme de terre
- ½ tasse de patate douce
- 1 cuillère à soupe de pesto
- eau ou eau de coco

Placez tous les ingrédients dans le bol et mélangez en mode légumes jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Soupe crue de tomates

- 1 tasse de tomates
- 1 gousse d'ail
- 1 tasse de bouillon de poule ou végétal
- ¼ tasse de noix de cajoux ou avocat (facultatif)
- sel & poivre
- piment en poudre si souhaité
- herbes fraîches

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

Retirez du récipient et faire chauffer si désiré.

Lait de noix de cajoux

- 2 tasses d'eau filtrée
- 1 tasse de noix de cajoux bio
- 1 cuillère à café de sirop d'agave ou miel
- 1 cuillère à café de gousse de vanille
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre

Faire tremper les noix de cajoux pendant 8 heures, égoutter et bien rincer. Mélangez en mode vitesse jusqu'à obtenir la consistance désirée.

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

Glace chocolat-menthe

- 3 bananes congelées
- 3 à 5 gouttes d'extrait de menthe
- ½ tasse de lait de coco ou noix de cajoux
- 2-3 cuillères à soupe de chips de chocolat
- une pincée de sel
- un pincée de spiruline en option

Placez tous les ingrédients dans le récipient et mixez en mode vitesse jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Glace Vegan Ananas Noix de Coco

- 1 tasse de lait de coco
- 1 cuillère à soupe d'huile de coco fondue
- ½ tasse de dattes dénoyautées hâchées
- 4 tasses d'ananas congelé

Placez tous les ingrédients dans le récipient et mixez en utilisant le mode vitesse, jusqu'à obtenir la consistance voulue.

BIOCHEF NOVA BLENDER GARANTIE

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

**VITALITY 4 LIFE EST LE DISTRIBUTEUR MONDIAL ET LE FOURNISSEUR DE GARANTIE DE BIOCHEF.
LES ENREGISTREMENTS DE GARANTIE ET LES RÉCLAMATIONS SONT EFFECTUÉS PAR VOTRE CENTRE
D'ASSISTANCE LOCAL VITALITY 4 LIFE, DÉTAILS À LA FIN DU MANUEL.**

FR

**VEUILLEZ ENREGISTRER VOTRE GARANTIE EN LIGNE À WWW.VITALITY4LIFE.FR/ENREGISTREZ-VOTRE-GARANTIE
DANS LES 30 JOURS APRÈS L'ACHAT.**

DEPOT D'UNE RECLAMATION SOUS GARANTIE:

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

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

TERMES DE LA COUVERTURE DE GARANTIE DU PRODUIT

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

1. Si le produit fait apparaître un défaut dans une utilisation domestique normale pendant la période de garantie, nous pourrons, à notre choix, soit réparer soit remplacer la machine à nos frais. Le produit doit être expédié par courrier recommandé, dans un emballage approprié, à votre centre de service indiqué au dos du manuel, et ceci est une condition à toute obligation de service de garantie.
2. Au cas où la durée de garantie aurait expiré, ou si un produit ne remplit pas les conditions pour un service de garantie, une

réparation ou un remplacement, les consommateurs peuvent toujours acheter des pièces de rechange ou faire réparer les produits par les centres de service Vitality 4 Life. Prière de contacter Vitality 4 Life pour de plus amples informations.

3. Ne renvoyez pas le produit au centre de service sans formulaire d'autorisation de retour.
4. En aucun cas notre responsabilité ne pourra excéder la valeur de vente au détail du produit. Nous ne fournissons aucune garantie pour des pièces provenant d'autres sources que Vitality 4 Life.
5. Au cas où des pièces ou des produits sous garantie seraient fournis, le client doit couvrir les coûts d'expédition pour recevoir les produits.
6. Tous les produits et pièces échangés ou substitués remplacés sous service de garantie deviendront la propriété de Vitality 4 Life. Les pièces et produits réparés ou remplacés seront garantis par Vitality 4 Life pour le reste de la période de garantie originale.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS

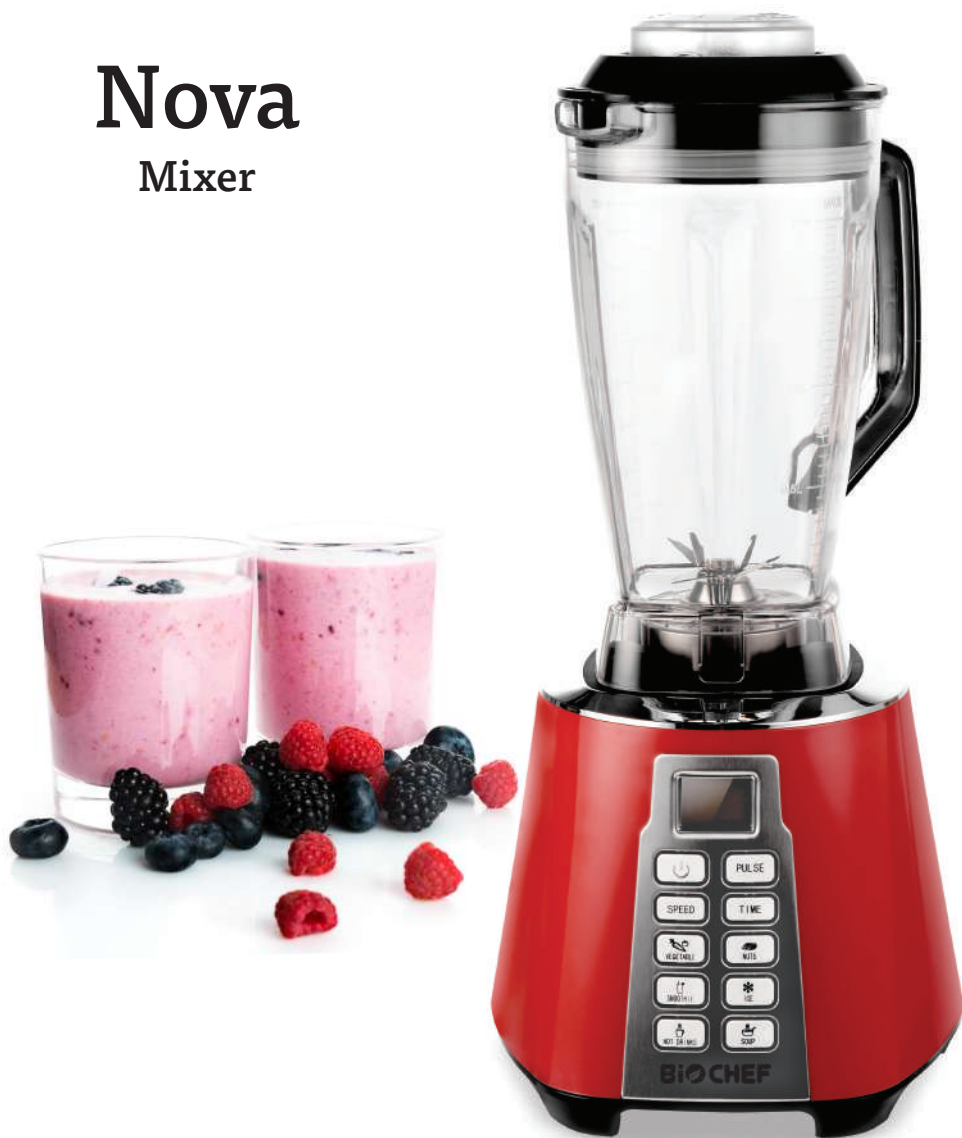
1. Les dommages, accidentels ou non, du produit qui ne seraient pas causés par un défaut direct de fabrication en usine ou défaut des matériaux.
2. Les dommages dus à tout abus, mauvaise manipulation, altération, mauvais usage, service commercial, intervention intempêtive, accident, non-respect des instructions concernant l'entretien, l'opération ou le maniment fournis avec le produit.
3. Les dommages causés par des pièces ou un service non autorisés ou exécutés par Vitality 4 Life.
4. La vétusté « normale » qui se produit naturellement et inévitablement du fait d'une utilisation et d'un vieillissement normaux.
5. Quelques états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou consécutifs. Donc, les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous dans le cas de dommages pendant l'expédition. Si votre produit a été endommagé pendant le transport, signalez ce type de dommage immédiatement au transporteur et faites-leur déposer un rapport d'inspection pour contacter le distributeur à qui vous avez acheté le produit afin d'obtenir des instructions supplémentaires.
6. Vous avez des droits et des avantages en accord avec les règlements de consommation de votre juridiction. Sans préjudice de ces droits et avantages, Vitality 4 Life exclut toute responsabilité en rapport avec ce produit pour toute autre perte qui ne soit pas raisonnablement prévisible engendrée par un défaut de ce produit, ce qui peut inclure responsabilité pour négligence, perte de revenu associée à ce produit, et défaut de jouissance.



Nova

Mixer

DE



GEBRAUCHSANWEISUNG UND REZEPTHEFT

BiOCHEF

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

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

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

Inhalt

Sicherheitsvorkehrungen & Hinweise	36
Teile & Zubehör	37
Bedienungsanleitung	38
Fehlerbehebung	40
Reinigung	41
Rezepte	42
Garantie	47

Sicherheitsvorkehrungen & Hinweise

DE

- ! Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Benutzung sorgfältig durch. Um sich vor Stromschlägen zu schützen, tauchen Sie den Mixer niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wenn sich Wasser im Gerät befindet, wenden Sie sich an Ihren autorisierten Kundendienst.
- ! Sorgfältige Überwachung ist erforderlich, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern oder nicht geschäftsfähigen Personen verwendet wird.
- ! Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, während Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen.
- ! Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- ! Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Theke hängen.
- ! Halten Sie Hände und Essbesteck vom Mixbehälter fern. Gummischaber oder -spachteln können verwendet werden, während der Mixer nicht läuft!
- ! Betreiben Sie das Gerät nur, wenn sich der Deckel in fester und sicherer Position befinden.
- ! Wenn der Motor überhitzt, schaltet sich das Temperaturüberwachungssystem ein und der Motor stoppt. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Motor abkühlen. Das Temperaturüberwachungssystem des Motors wird zurückgesetzt, nachdem der Mixer 45 Minuten lang ausgesteckt war.
- ! Die Klingen sind scharf. Seien Sie beim Umgang mit den Klingen sehr vorsichtig. Versuchen Sie nicht, die Klingen und den Messereinsatz zu demontieren.
- ! Um das Gerät vor Überhitzung zu schützen bitten wir Sie den Mixer nicht länger als 5 Minuten am Stück laufen zu lassen. Missachtung dieses Hinweis kann zu permanenten Schäden am Motor führen.

Teile & Zubehör

DE



- | | | | |
|---|-------------------------------------|---|----------------------------------|
| 1 | Deckel und Deckelkappe | 4 | 6 Vorprogrammierte Einstellungen |
| 2 | 2 Liter BPA-freier Tritan™-Behälter | 5 | Kommerzieller Hochleistungsmixer |
| 3 | Japanische Edelstahlklingen | 6 | Stößel |

Bedienungsanleitung

DE

ON/OFF TASTE

- Stecken Sie den Mixer in die Steckdose ein. Drücken Sie die ON/OFF Taste
- Die ON/OFF Taste leuchtet rot auf.

VORPROGRAMMIERTE EINSTELLUNGEN








- Wenn der Mixer sich im Stand-by Modus befindet wählen Sie das gewünschte Programm und bestätigen mit der ON/OFF Taste. Das Programm startet. Wenn Sie den Mixer stoppen möchten, wählen Sie einfach die ON/OFF Taste erneut und das Programm pausiert und der Mixer stellt sich wieder in den Stand-By Modus.

IMPULS

- Drücken Sie die "PULSE" (Impuls) Taste für einen Intervall. Wählen Sie die Taste sooft hintereinander bis das gewünschte Ergebnis erzielt wurde.

STÖSSEL

- Der Stößel ermöglicht Ihnen eine schnellere Verarbeitung von besonders dickflüssigen, harten und gefrorenen Zutaten. Mit Hilfe des Stößels zirkulieren Sie die Lebensmittel im Mixvorgang und reduzieren die Bildung von Luftbläschen und verbessern die Konsistenz. Verwenden Sie den Stößel ausschließlich während des Mixvorgangs durch die Deckelklappenöffnung.
- Für die Zubereitung von Eiscreme, Nußbutter oder Fruchtpürees befördern Sie die Zutaten gen Klingen mit Hilfe des Stößels.
- Für ein optimales Ergebnis beim Pürieren von besonders harten Zutaten raten wir dazu kleinere Mengen nacheinander im Behälter zu mixen. Beginnen Sie mit weniger Flüssigkeit und geben nach und nach durch die Deckelklappenöffnung mehr hinzu. Die PULSE Funktion eignet sich besonders gut für das Verarbeiten von besonders dickflüssigen und harten Zutaten.

FUNKTION	BESCHREIBUNG
	Drücken Sie die ON/OFF/START Taste einmal. Wählen Sie das gewünschte Programm. Drücken Sie die ON/OFF/START Taste erneut um den Mixvorgang zu starten.
PULSE	Für crush Eis und kurze, starke Impulse. Wählen Sie die PULSE Taste wiederholt bis die gewünschte Konsistenz erzielt ist.
SPEED	LOW (1-5) Besonders geeignet für Flüssigkeiten HIGH (6-8) Besonders geeignet für harte Zutaten Wählen Sie die gewünschte Stufe für das Mixen ihrer Zutaten.
TIME	Wählen Sie die TIME Taste um die Funktion zu starten. Die Dauer erhöht sich in 5 Sekunden Sprüngen. Wählen Sie die Taste erneut bis die gewünschte Dauer erreicht ist. Lassen Sie diese Funktion nicht länger als 5 Minuten am Stück laufen. Warten Sie 3-5 Minuten bevor Sie die Funktion erneut wählen.
 VEGETABLE	Von Stufe 3 auf HIGH innerhalb von 3 Sekunden, läuft für 27 Sekunden; Von Stufe 3 auf 6 innerhalb von 3 Sekunden, läuft für 17 Sekunden; Von Stufe 3 auf HIGH innerhalb von 7 Sekunden, läuft für 53 Sekunden; Von Stufe 3 auf 6 innerhalb von 3 Sekunden, läuft für 7 Sekunden; Ende. Gesamtdauer: 2 Minuten.
 NUTS	Von Stufe 3 auf 8 innerhalb von 7 Sekunden, läuft für 43 Sekunden; Ende Gesamtdauer: 50 Sekunden
 SMOOTHIE	Von Stufe 3 auf HIGH innerhalb von 7 Sekunden, läuft für 1 Sekunde, stoppt für 2 Sekunden. 5 Wiederholungen.
 ICE	Geschwindigkeit HIGH. läuft für 1 Sekunde, stoppt für 3,5 Sekunden; Insgesamt 8 Wiederholungen
 HOT DRINKS	Von Stufe 3 auf 5 innerhalb von 2 Sekunden, läuft für 28 Sekunden; Von Stufe 3 auf 8 innerhalb von 5 Sekunden, läuft für 25 Sekunden; Von Stufe 3 auf HIGH innerhalb von 7 Sekunden, läuft für 2 Minuten und 53 Sekunden; Ende Gesamtdauer: 4 Minuten.
 SOUP	Von Stufe 3 auf HIGH , läuft für 4 Minuten und 53 Sekunden.

Fehlerbehebung

DE

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

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

Zutaten lassen sich schwer mixen

Zu viele feste Zutaten. Geben Sie mehr Flüssigkeit hinzu.

Motor stoppt plötzlich während des Betriebs.

1. Zu viele Zutaten können dazu führen, dass der Motor ausfällt. Schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie einen Teil der Zutaten und schalten Sie das Gerät wieder ein.
2. Lange Betriebszeiten oder zu viele harte Zutaten können den Schutzmechanismus auslösen, welcher den Motor stoppt. Lassen Sie den Mixer für 20-45 Minuten ruhen und starten Sie ihn neu.
3. Zu geringe Stromspannung. Die Stromspannung, die der Mixer benötigt, reicht nicht aus oder kann nicht erreicht werden. Stellen Sie eine korrekte und ausreichende Stromversorgung sicher.
4. Wenn Sie zu viele Zutaten einfüllen, übersteigt der Arbeitsstrom das voreingestellte Maximum. Lassen Sie den Mixer für 20-45 Minuten ruhen und starten Sie ihn neu.

Cleaning

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

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

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

Sämige oder ölige Rückstände

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





DE

Rezepte

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



Bananen Protein Smoothie

- 4 Bananen (gefroren für eine dickere/cremigere Konsistenz)
- 1 Portion Protein nach Wahl (Molke, Hanf, Reis, Erbse etc.)
- 2 entsteinte Datteln
- 1 TL Chia
- 1 TL Leinsamen
- 2 Tassen Nussmilch

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter und wählen Sie den Vakuum-Mix-Modus.

Grüner Chia Smoothie

- 1 Tasse grüne Zutaten (Spinat, Kohl, Salat)
- 2 Bananen (gefroren für eine dickere / cremigere Konsistenz)
- ½ Tasse Blaubeeren (gefroren oder frisch)
- 2 Datteln
- 1 TL Chia
- 1 TL Spirulina-Pulver
- 2 Tassen Nussmilch

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter und wählen Sie die Vakuum-Funktion.

Pink Flower Smoothie

- 5 reife, gefrorene Bananen
- 1 Tasse gefrorene Himbeeren
- 1 TL Rosenwasser
- 1 Tasse Mandelmilch
- 1 TL Chia
- Beeren und essbare Blumen zum Garnieren

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie den Vakuum-Mix-Modus.

Grüner Vanille Smoothie

- 1 handvoll Spinat oder alternativ ein anderes Blattgrün
- 1 handvoll frische Minze
- 2 reife Bananen
- 1 Tasse Kokosmilch
- 1 Vanillachote oder Konzentrat
- Spritzer Zitronensaft

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie den Vakuum-Mix-Modus.

Himbeer & Erdbeer Smoothie Bowl

- ½ Tasse gefrorene Himbeeren
- ½ Tasse gefrorene Erdbeeren
- 2 gefrorene Bananen
- 1 EL Honig oder Agave
- 2 Tassen Nussmilch

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter und drücken Sie die Smoothie-Funktion bis zur gewünschten Konsistenz.

Schoko- Erdnuss- Smoothie Bowl

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

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

Açaí Bowl

- 1 EL Açaí-Pulver
- 1 gefrorene Banane
- ½ Tasse gefrorene Himbeeren
- ½ Tasse gefrorene Blaubeeren
- ½ Tasse Kokoswasser
- Garnierung nach Wahl

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter und drücken Sie die Smoothie-Funktion bis zur gewünschten Konsistenz.

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

Tropical Smoothie

- 1 Tasse reife Mango
- 1 kleine Orange
- 1 Banane in Stücken
- ½ Tasse Joghurt oder Milch
- 1 TL Honig
- 5 Eiswürfel (optional)

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter und drücken Sie die Smoothie-Funktion bis zur gewünschten Konsistenz.

Piña Colada Iceblocks

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

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

Ava's Lieblings-Babynahrung

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

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

Gluten-, milch- und zuckerfreie Pancakes

- 2 reife Bananen
- 2 Eier
- 1 Tasse Hafermehl (gemahlener Hafer)
- 1 EL Backpulver
- 1 EL Vanille-Essenz
- 1 EL Ahorn-Sirup oder Honig
- 1 Schuss Hafer-, Mandel-, Kokos oder Sojamilch

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und verwenden Sie den Impuls Mixmodus, bis Sie das gewünschte Ergebnis erzielt haben.

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

Rohe Tomaten-Suppe

- 1 Tasse Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tasse Hühner- / Gemüsebrühe oder Wasser
- ¼ Tasse Cashews oder Avocado (optional)
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- Chili (optional)
- frische Kräuter zum Garnieren

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

Aus dem Mixbehälter entnehmen und nach Wunsch in einem Topf auf dem Herd erhitzen.

Schoko Minz Eiscreme

- 3 gefrorene Bananen
- 3 bis 5 Tropfen Minz-Extrakt
- ½ Tasse Kokos-Creme oder rohe Cashews
- 2-3 EL Schokoladenstreusel
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Spirulina (optional)

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und verwenden Sie den Geschwindigkeit Mixmodus bis zur gewünschten Konsistenz.

Cashew-Nuss-Milch

- 2 Tassen gefiltertes Wasser
- 1 Tasse rohe Cashews (für 8 Stunden einweichen lassen)
- 1 TL Agaven-Nektar / Honig
- 1 TL Vanilleschote
- 1 TL gemahlener Zimt

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

Vegane Ananas Kokos Eiscreme

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

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

BIOCHEF NOVA MIXER GARANTIE

GARANTIEZEITRAUM: PRIVATGEBRAUCH: 7 JAHRE AUF DEN MOTOR / 10 JAHRE AUF EINZELTEILE

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

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

DE

EINEN GARANTIEANSPRUCH EINREICHEN:

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

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

BEDINGUNGEN FÜR DIE PRODUKTGARANTIE

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

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

das Sie auf der Rückseite des Handbuchs finden, gesandt werden, um eine Garantieleistung zu erhalten.

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

DIE GARANTIE DECKT NICHT AB

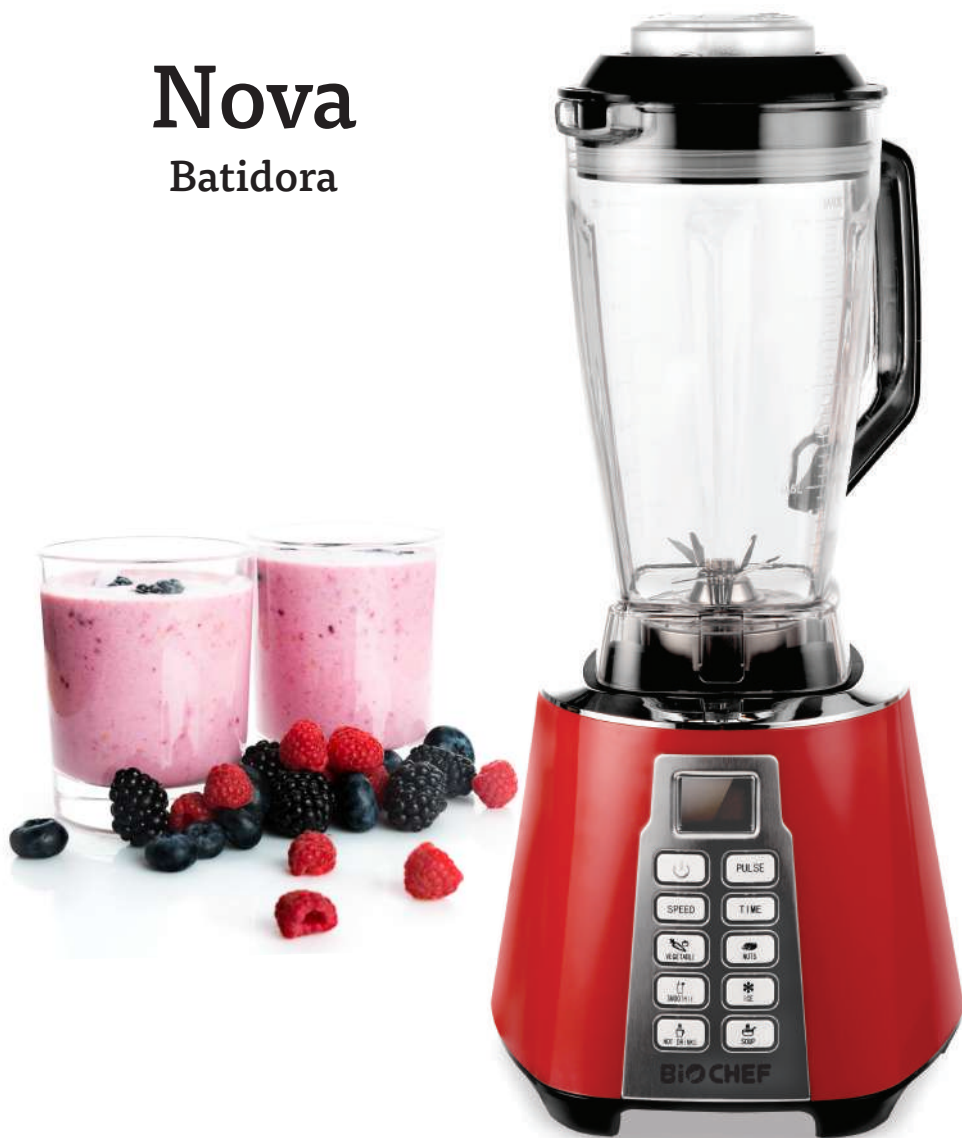
1. Beschädigungen zufälliger oder sonstiger Art, die nicht durch einen unmittelbaren Mangel bei der Fabrikfertigung oder des Materials verursacht wurden.
2. Schadenersatz bei Missbrauch, Misshandlung, Veränderung, gewerblicher Nutzung, Manipulation, Unfall und Nichtbeachtung der in der Bedienungsanleitung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



Nova

Batidora

ES



MANUAL Y RECETAS

BiOCHEF

La información de este manual tiene la finalidad de ayudarle a obtener los mejores resultados de su Batidora al vacío BioChef Nova.

Por favor, lea atentamente las instrucciones de uso y precauciones de seguridad antes de empezar a utilizar la máquina.

Por favor, mantenga este manual a su alcance para futuras consultas tales como, los detalles de la garantía o el soporte.

Contenido

Precauciones de seguridad	52
Piezas y accesorios	53
Instrucciones de uso	54
Resolución de problemas	56
Limpieza	57
Recetas	58
Garantía	63

Precauciones de seguridad

ES

- ! Lea todas las instrucciones.
- ! Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no moje el cuerpo (motor) con agua u otros líquidos.
- ! La supervisión de un adulto es necesaria cuando el aparato es usado por niños.
- ! Desenchufe el aparato antes de montar o desmontar, antes de limpiar y mientras no se use.
- ! Evite el contacto con piezas en movimiento.
- ! No permita que el cable cuelgue del mostrador.
- ! No meta las manos ni otros utensilios dentro de la jarra. Puede utilizar una espátula de silicona, pero solo cuando la batidora esté apagada.
- ! Operar siempre con la tapa de la jarra firmemente en su sitio.
- ! Si el motor se sobrecalienta, el sistema de control de temperatura se activará y el motor se parará. Apague y desenchufe el aparato y deje que el motor se enfríe. El sistema de control de temperatura del motor se reiniciará después de desenchufar la batidora de la toma de corriente durante 45 minutos.
- ! Las cuchillas están afiladas, tenga cuidado. No intente desmontar la cuchilla ni el ensamblaje de la cuchilla.
- ! Para prevenir sobrecalentamiento, nunca use la batidora de forma continuada por más de cinco minutos, ya que puede causar daños irreversibles al motor.

Piezas y accesorios

ES



- | | |
|---|---|
| 1 Tapa de la jarra | 4 Programas y funciones |
| 2 Jarra de Tritan™ libre de BPA de 2 litros | 5 Motor de alto rendimiento 1600 vatios |
| 3 Cuchillas de acero inoxidable japonés | 6 Bastón manipulador |

Instrucciones de Uso

ES

INTERRUPTOR ON/OFF

- Enchufe la batidora y presione el botón On/Off.
- Aparecerá una luz ROJA alrededor del botón On/Off.

PROGRAMAS PRECONFIGURADOS

- Seleccione el programa deseado y a continuación vuelva a presionar On/Off para que el programa empiece.
- Puede parar el funcionamiento de la batidora en cualquier momento presionando de nuevo On/Off.








FUNCIÓN DE PULSACIONES (PULSE)

- Presione el botón PULSE para utilizar la función de pulsaciones.
La batidora funcionará a máxima potencia mientras lo mantenga pulsado.

BASTÓN MANIPULADOR

- El bastón manipulador permite acelerar el proceso para mezclas muy densas o congeladas. El uso del bastón para mantener la circulación de los ingredientes reducirá la formación de bolsas de aire y ayudará con la consistencia general al mezclar. El bastón solo se debe usar durante el funcionamiento por la abertura del tapón de la tapa para evitar lesiones.
- Use el bastón para presionar los ingredientes hacia las cuchillas cuando hace helado, mantequilla de frutos secos o puré de frutas.
- Para lograr el mejor resultado cuando uses alimentos sólidos, introduce porciones pequeñas una a una, en vez de porciones grandes todas al mismo tiempo. Empieza con una cantidad pequeña de líquido y gradualmente añada más a través de la apertura de la tapa.



FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN/CICLO
	<p>Presione el botón ON/OFF/START una vez. Seleccione el programa. Presione ON/OFF/START de nuevo para que el programa empiece.</p>
<p>PULSE</p>	<p>Función PULSACIONES. Para triturar hielo e ingredientes sólidos. Presione PULSE repetidamente hasta conseguir la textura deseada.</p>
<p>SPEED</p>	<p>Ajuste de VELOCIDAD. BAJA (1-5) para poca potencia. Ingredientes blandos y líquidos. ALTA (6-8) para potencia alta. Ingredientes sólidos y consistentes.</p>
<p>TIME</p>	<p>Presione TIME para activar la selección de TIEMPO. El temporizador aumenta en intervalos de 5 segundos. Mantenga el botón presionado hasta llegar al tiempo deseado. No utilice la batidora más de 5 minutos consecutivos. Deje reposar el aparato 3-5 minutos entre usos.</p>
 VEGETABLE	<p>Función VERDURAS. Ciclo de 2 minutos: Velocidad 3 - Velocidad Máxima (durante 30 segundos) Velocidad 3 - Velocidad 6 (durante 20 segundos) Velocidad 3 - Velocidad Máxima (durante 60 segundos) Velocidad 3 - Velocidad 6 (10 segundos)</p>
 NUTS	<p>FRUTOS SECOS. Ciclo de 50 segundos: Velocidad 3 - Velocidad 8 (durante 50 segundos)</p>
 SMOOTHIE	<p>Función BATIDOS. Repite el ciclo 5 veces: Velocidad 3 - Velocidad Máxima - Para 2 segundos (duración 10 segundos, se repite 5 veces)</p>
 ICE	<p>Función HIELO. Repite el ciclo 8 veces: Velocidad Máxima durante 1 segundo - Para 3,5 segundos (duración 4,5 segundos, se repite 8 veces)</p>
 HOT DRINKS	<p>Función BEBIDAS CALIENTES. Ciclo de 4 minutos: Velocidad 3 - Velocidad 5 (durante 30 segundos) Velocidad 3 - Velocidad 8 (durante 30 segundos) Velocidad 3 - Velocidad Máxima (durante 3 minutos)</p>
 SOUP	<p>Función CREMAS y PURÉS. Velocidad 3 - Velocidad Máxima (duración 5 minutos)</p>

Resolución de problemas

ES

Cuando la jarra está en la base y el panel de control no se enciende.

1. No está enchufada a la electricidad. Vuelva a conectar el cable a la toma de corriente.
2. La electricidad no está encendida. Compruebe que el interruptor está en la posición ON.

Los ingredientes no se mezclan fácilmente

Hay demasiados ingredientes sólidos. Añada más líquido.

El motor se detiene repentinamente durante su funcionamiento

1. Si la jarra está sobrecargada puede hacer que el motor se apague. Apague el aparato. Retire parte de los ingredientes y vuelva a encenderla.
2. El uso prolongado o la incorporación de demasiados ingredientes duros puede activar el mecanismo de protección, causando que el motor se detenga. Deje reposar la batidora de 20 a 45 minutos y vuelva a encenderla.
3. Escasez de voltaje. La potencia es insuficiente para la batidora. Asegúrese de que la fuente de alimentación sea la correcta.
4. Si se sobrecarga la jarra, la corriente de trabajo supera el máximo preestablecido. Deje reposar la batidora de 20 a 45 minutos y vuelva a encenderla.

Limpieza

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

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

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

ES

Residuo espeso o aceitoso

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





ES

Recetas

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



Banana Protein Smoothie

- 4 plátanos (congelados para una textura más espesa/cremosa)
- 1 cda. de proteína en polvo al gusto (cáñamo, arroz, suero de leche, guisante, etc.)
- 2 dátiles sin hueso
- 1 cda. de chia
- 1 cda. de semillas de lino
- 2 tazas de leche vegetal al gusto

Coloque todos los ingredientes en la jarra y seleccione la función smoothie.

Green Chia Smoothie

- taza de vegetales de hoja verde (espinacas, kale, lechuga, etc.)
- 2 plátanos (congelados para una textura más espesa/cremosa)
- ½ taza de arándanos (frescos o congelados)
- 2 dátiles sin hueso
- 1 cda. de chia
- 1 cda. de espirulina en polvo
- 2 tazas de leche vegetal al gusto

Coloque todos los ingredientes en la jarra y seleccione la función smoothie.

Pink Flower Smoothie

- 5 plátanos congelados
- 1 taza de frambuesas
- 1 cda. de agua de rosas
- 1 taza de leche de almendras
- cda. de chia

Coloque todos los ingredientes en la jarra y seleccione la función smoothie.

Vanilla Green Smoothie

- 1 puñado de espinacas (u otro vegetal de hoja verde)
- 1 puñado de hierba buena o menta fresca
- 2 plátanos
- 1 taza de leche de coco
- 1 vaina de vainilla (o 1 cda. de esencia de vainilla)
- Zumo de medio limón

Coloque todos los ingredientes en la jarra y seleccione la función smoothie.

ES

Smoothie Bowl de Fresa y Frambuesa

- ½ taza de frambuesas congeladas
- ½ taza de fresas congeladas
- 2 plátanos congelados
- 1 cda. de miel
- 2 tazas de leche vegetal al gusto

Coloque todos los ingredientes en la jarra y utilice la función Pulse (pulsaciones) hasta obtener la consistencia deseada.

Smoothie Bowl de Chocolate y Cacahuete

- 2 plátanos
- 4 dátiles
- 1 cda. de mantequilla de cacahuete
- 2 cdas. de cacao en polvo

Coloque todos los ingredientes en la jarra y utilice la función Pulse (pulsaciones) hasta obtener la consistencia deseada.

Açaí Bowl

- 1 cda. de açaí en polvo
- 1 plátano congelado
- ½ taza de frambuesas congeladas
- ½ taza de arándanos congelados
- ½ taza de agua de coco
- Fruta, muesli o frutos secos para decorar

Coloque todos los ingredientes en la jarra y utilice la función Pulse (pulsaciones) hasta obtener la consistencia deseada.

Sirva en un cuenco y decore con fruta, muesli o frutos secos.

Tropical Smoothie

- 1 taza de mango
- 1 naranja pequeña
- 1 plátano
- ½ taza de yogur o leche
- 1 cda. de miel
- 5 cubitos de hielo (opcional)

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

Polos de Piña Colada

- ½ taza de piña
- ½ taza de melón
- ½ plátano
- ¾ de taza de leche de coco
- ¼ de taza de agua
- ¼ cda. de extracto de vainilla

Coloque todos los ingredientes en la jarra y seleccione la función smoothie. Añada el batido a los moldes para polo helado y coloque en el congelador.

Pancakes sin gluten, sin lactosa y sin azúcar

- 2 plátanos maduros
- 2 huevos
- 1 taza de harina de avena
- 1 cda. de levadura en polvo
- 1 cda. de esencial de vainilla
- 1 cda. de miel o sirope de arce
- 2 cdas. de leche vegetal al gusto

Coloque todos los ingredientes en la jarra y utilice la función Pulse (pulsaciones) hasta obtener la consistencia deseada.

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

Papilla de Ava

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

Sancoche la patata y boniato.

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

Sopa de Tomate Cruda

- 1 taza de tomates frescos
- 1 diente de ajo
- 1 taza de caldo de pollo, vegetal o agua
- ¼ de taza de anacardos o aguacate (opcional)
- Sal y pimienta al gusto
- Chile o cayena (opcional)
- Albahaca o perejil fresco para servir

Coloque todos los ingredientes en la jarra y seleccione la función Verduras.

Puede calentar la sopa si desea tomarla caliente.

Leche de Anacardos

- 2 tazas de agua filtrada
- 1 taza de anacardos crudos (dejar en remojo 8 horas)
- 1 cda. de miel
- 1 vaina de vainilla (o 1 cda. de extractor de vainilla)
- 1 cda. de canela en polvo

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

Ajuste la consistencia añadiendo más o menos agua.

Helado de Chocolate y Menta

- 3 plátanos congelados
- 3-5 gotas de extractor de menta
- ½ taza de crema de coco o anacardos crudos
- 2-3 cdas. de pepitas de chocolate
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de espirulina en polvo (opcional)

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

Helado Vegano de Piña y Coco

- 1 taza de leche de coco entera
- 1 cda. de aceite de coco (derretido)
- ½ taza de dátiles
- 4 tazas de piña congelada

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

BATIDORA BIOCHEF NOVA GARANTÍA

PERÍODO DE GARANTÍA: 10 AÑOS EN EL MOTOR / 7 AÑOS EN LAS PARTES

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

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

PRESENTACIÓN DE UNA RECLAMACIÓN DE GARANTÍA:

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

1. Contacte con su centro de servicio local de Vitality 4 Life con los siguientes datos:
 - Sus datos de garantía incluyendo su nombre, correo electrónico y número de teléfono
 - Nombre del producto y número del modelo
 - Número de serie del producto, que encontrará en la etiqueta de clasificación del producto
 - Una explicación de cómo ocurrió el daño
 - La presentación de fotos del daño o del problema puede ayudar a agilizar su reclamación
2. Vitality 4 Life estudiará su reclamación y le responderá en un plazo de 24-48 horas.
3. En caso de que el producto deba ser enviado al centro de servicio, el cliente debe hacerse cargo de los costes de empaquetado, envío y seguro para el tránsito del producto a Vitality 4 Life. Sujeto a las leyes de consumo aplicables en su jurisdicción.
4. Si el producto, o una de sus partes, cumple los requisitos para su sustitución o reparación durante los 30 días desde la fecha de compra, Vitality 4 Life se hará responsable de los costes de envío sin coste alguno para usted.
5. Cualquier producto enviado a un centro de servicio de Vitality 4 Life debe incluir un formulario de autorización de devolución. En caso de no incluir este formulario, el producto puede ser rechazado por nuestro almacén o retrasarse su reparación.
6. Vitality 4 Life se pondrá en contacto con usted con un presupuesto antes de realizar cualquier reparación que no cubra la garantía.
7. Los plazos de reparación para las reclamaciones en garantía pueden ser entre 10-14 días hábiles, más el tiempo de envío, dependiendo de la ubicación y el tipo de daño o reclamación de garantía.

TÉRMINOS DE LA COBERTURA DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

1. Si el producto exhibe un defecto durante el uso doméstico normal, dentro del periodo de garantía; nosotros, a nuestra discreción, repararemos o reemplazaremos el producto o la pieza defectuosa sin coste alguno. El producto debe enviarse por correo certificado, en un embalaje adecuado a su centro de servicio indicado en la parte posterior del manual como

condición para cualquier obligación por parte del servicio de garantía.

2. En el caso de que el periodo de garantía de un producto haya expirado, o si un producto no cumple los requisitos para la reparación o el reemplazo con garantía, el consumidor puede adquirir las piezas de recambio o pedir la reparación en uno de los Centros de servicio de Vitality 4 Life. Por favor, contacte con Vitality 4 Life para más información.
3. No envíe el producto al centro de servicio sin un formulario de autorización de devolución.
4. Nuestra responsabilidad no excederá en ningún caso el precio de venta del producto. No ofrecemos ninguna garantía con respecto a las piezas, de una fuente que no sea Vitality 4 Life.
5. En el caso de que se proporcionen piezas o productos en garantía, el cliente deberá cubrir los gastos de envío correspondientes para recibir los productos.
6. Todas las piezas y los productos sustituidos por el servicio de garantía se convertirán en propiedad de Vitality 4 Life. Los productos o las partes reparados o sustituidos tendrán garantía de Vitality 4 Life para el periodo restante de la garantía original.

LA GARANTÍA NO CUBRE

1. Daños, accidentales o de otro tipo, al producto, que no son causados por defectos directos de mano de obra o de los materiales.
2. Daños causados por mal uso, manipulación incorrecta, alteración, uso comercial, manipulación, accidente, no seguir las indicaciones sobre el cuidado, la utilización y el manejo indicados en las instrucciones.
3. Daños causados por piezas o reparación no autorizados o realizados por Vitality 4 Life.
4. El desgaste "normal" que naturalmente e inevitablemente ocurre como resultado del uso normal o el envejecimiento.
5. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes. Por lo tanto, las limitaciones antedichas pueden no aplicarle en caso de daño en el envío. Si el producto sufre daños durante el envío: informe inmediatamente del tipo de daño al transportista y solicite un informe de inspección para que se pongan en contacto con el distribuidor al que compró el producto para recibir más indicaciones.
6. Tiene derechos y beneficios bajo las leyes de consumo en su jurisdicción. Sin menoscabar estos derechos o beneficios, Vitality 4 Life excluye toda responsabilidad respecto a este producto por cualquier otra pérdida que no sea razonablemente previsible de un fallo de este producto, que puede incluir responsabilidad por negligencia, pérdida de gastos asociados con el producto o pérdida de disfrute.







Support & Service Centres

Contact your local distributor for warranty & service

Vitality 4 Life – Australia & New Zealand

Email: support@vitality4life.com

Website: www.vitality4life.com.au

Vitality 4 Life – United Kingdom

Email: support@vitality4life.co.uk

Website: www.vitality4life.co.uk

Vitality 4 Life - United States

Email: support@vitality4life.com

Website: www.vitality4life.com

Vitality 4 Life – France

Email: support@vitality4life.fr

Website: www.vitality4life.fr

Vitality 4 Life – Deutschland

Email: support@vitality4life.de

Website: www.vitality4life.de

Vitality 4 Life – Italiano

Email: servizioclienti@vitality4life.it

Website: www.vitality4life.it

Vitality 4 Life – España

Email: atencioncliente@vitality4life.es

Website: www.vitality4life.es

Vitality 4 Life – Netherlands

Email: info@vitality4life.co.nl

Website: www.vitality4life.co.nl



Be inspired...

biochef.kitchen/recipes

