

AirFree

Vacuum Blender



USER MANUAL AND RECIPES

BioCHEF

EN

ENGLISH 3

FR

FRANÇAIS 19

DE

DEUTSCH 37

ES

ESPAÑOL 55

The information in this manual is intended to help you to get the best results from your BioChef AirFree Vacuum 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
Assembly Instructions	6
Operating Instructions	7
Troubleshooting	10
Cleaning	10
Vacuum Blending	11
Recipes	12
Warranty	17

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 two minutes at a time, as it can cause permanent damage to the motor.

Parts and Accessories

EN



- 1 Vacuum valve
- 2 Jug lid
- 3 1.5L BPA Free Tritan™ Jug
- 4 Japanese stainless steel blades
- 5 Motor base

- 6 Vacuum hose
- 7 Storage containers
- 8 Reuseable vacuum bags
- 9 Tumbler
- 10 Wine stopper

Assembly Instructions



Step 1

Lock the vacuum valve into the lid by turning it clockwise.



Step 2

After adding your ingredients, place jug lid onto jug making sure the vacuum connections are aligned and pressed together.



Step 3

At the bottom of the jug handle, you will find an air suction hole which will activate once the vacuum mode is turned on.



Step 4

Lock the jug into the base by turning it clockwise until the handle covers the vacuum outlet.



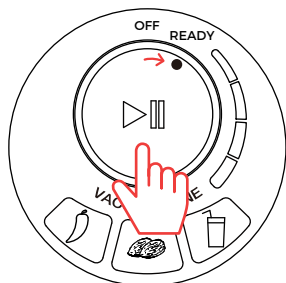
Note:

If the jug and the air suction hole are not connected correctly, the vacuum function will not work.



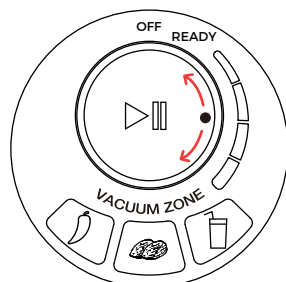
Operating Instructions

- Connect with power supply.
- If the jug is assembled on the body correctly, the blender is ready to use.
- Select function / mode



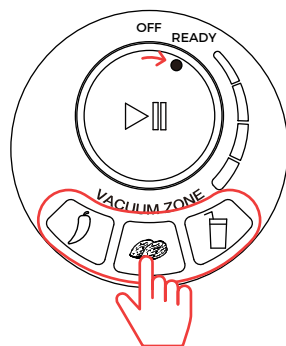
ON/OFF AND PULSE FUNCTION

- Turn the dial knob to READY and push dial in to pulse.



NORMAL BLENDING

- Use the dial to select your desired blending speed and time by rotating it clockwise past READY.



VACUUM BLENDING FUNCTION

- Turn the dial knob to READY and press the desired blending mode.
- Vacuum cycle will start followed by blending cycle. Length of vacuum cycle will vary depending on the ingredients. (see overleaf)

MODE	BUTTON	PROGRAM	OPERATION TIME
Vegetable (whole vegetable drinks, whole fruit drinks, soup blends)		• Vacuum • Blend for 0.5 sec, stop for 2 sec (repeat 3 times) • Continuous running 45 sec	52.5 sec (except for vacuuming time)
Nut (nut milks, nut butters, sauces, dips, dressings)		• Vacuum • 1 cycle: blend for 5 sec, stop for 3 sec (repeat 3 times) • 2 cycle: blend for 5 sec, stop for 3 sec (repeat 10 times)	87.5 sec (except for vacuuming time)
Smoothie		• Vacuum • Blend 0.3 sec, stop for 3 sec (repeat 20 times) • Continuous running 45 sec	71 sec (except for vacuuming time)

VACUUM FUNCTION

NOTE: If the blue light is flashing, then you have turned the dial too far past READY and vacuum mode will not activate.

STORAGE CONTAINERS

- Connect thin end of vacuum hose to air suction tube outlet.
- Select your desired container and place the larger end of the vacuum hose over the container lid valve.
- Turn control panel dial to READY and select the VEGETABLE mode. The vacuum function will continue until optimal air removal is detected.
- To open container, pull up the white valve in the centre of the lid.



REUSABLE BAGS

- Connect thin end of vacuum hose to air suction tube outlet.
- Select your desired vacuum bag and place the larger end of the vacuum hose over the bag valve.
- Turn control panel dial to READY and select the VEGETABLE mode. The vacuum function will continue until optimal air removal is detected.



TUMBLER

- Connect thin end of vacuum hose to air suction tube outlet.
- Select your desired tumbler and place the larger end of the vacuum hose onto the lid of the tumbler.
- Turn control panel dial to READY and select the VEGETABLE mode. The vacuum function will continue until optimal air removal is detected.
- Turn lid of tumbler anti-clockwise to lock the lid (keep turning until it stops).



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 try again.
2. Long durations of operating or adding too much hard food may trigger the protection mechanism. Rest the blender for 20–45 minutes then restart.
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 finishing your blending session, you can clean the jug in various ways depending on the ingredients you have used.

- For thick or oily ingredients, add warm water to the jug with a few drops of detergent and blend for 30 seconds. Remove the jug and rinse with clean water. Wipe the main unit with a wet or dry cloth.
- 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.

Vacuum Blending

Vacuum blenders have been developed for people who are looking to maximize nutrition and reduce spoilage. A characteristic of a normal household blender is that the high speed blades immediately whisk lots of air into whatever ingredients you are blending. The process of blending smashes ingredients into tiny particles, giving the biggest possible surface area of contact between your food and oxygen.

Practically every molecule of the ingredients in a traditional blender is swimming in an oxygen rich bath, and your blended food immediately starts to lose its nutritional value and flavours as a result. This is why we always recommend that a fresh smoothie is best consumed immediately.

A Vacuum Blender is a fantastic solution to this problem. The first thing you will notice about a smoothie made in a vacuum blender will be the colour.

Think about how quickly the brown discoloration occurs when you peel a carrot for example. This is exactly what happens when you blend and these millions of parts of surface area are exposed to the air. The colour of the blended ingredients will start to darken and deteriorate with exposure to oxygen.

With a Vacuum Blender, with the touch of a button, the air is removed from the blending jug, reducing the exposure to oxygen and creating a vibrant coloured smoothie. Secondly, the air in a normal blender will create lots of bubbles or froth. When using a Vacuum Blender, this froth is avoided and results in a more full-bodied smoothie which tastes rich and fresh.

Use the Vacuum Function with the storage accessories to remove air from dips, sauces, baby food, leftover wine and more to prolong freshness.





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.

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.

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.

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 Smoothie mode until desired consistency.

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 Smoothie 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 Smoothie mode until desired consistency.

Pour into a bowl and decorate with toppings.

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 blend 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 Nut 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 Nut 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 blend 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 Nut 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 Nut 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 Nut mode until desired consistency.

BIOCHEF AIRFREE VACUUM BLENDER WARRANTY

WARRANTY PERIOD: 2 YEARS

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:

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

TERMS OF PRODUCT WARRANTY COVERAGE

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

1. If the 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.
2. In the event that the warranty period for a product has expired, or if a Product does not qualify for warranty service, repair or replacement, consumers may still buy replacement parts or have products repaired by one of

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

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

WARRANTY DOES NOT COVER

1. Damage, accidental or otherwise, to the Product, not caused by direct defect in factory workmanship or materials.
2. Damage due to abuse, mishandling, alteration, misuse, commercial service, tampering, accident, failure to follow care, operating and handling provisions indicated in the instructions.
3. Damage caused by parts or service not authorized or performed by Vitality 4 Life.
4. 'Normal' wear and tear that naturally and inevitably occurs as a result of normal use or aging.
5. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. Therefore, the above limitations may not apply to you in the case of damage in shipment. If 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.
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.

AirFree

Blender Sous Vide

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 AirFree Blender Sous Vide. Veuillez lire et suivre ces instructions et précautions avant utilisation.

Veuillez 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	22
Pièces et accessoires	23
Instructions d'assemblage	24
Instructions d'utilisation	25
Problèmes de Fonctionnement	28
Entretien	28
Mixeur sous vide	29
Recettes	30
Garantie	35

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.
- ! Eviter 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 utilisée 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. Éteignez 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.

Pièces et accessoires

FR



- 1 Soupape de sous vide
- 2 Couvercle du bol
- 3 Bol en Tritan de 1.5 litres sans BPA
- 4 Lames en acier inoxydable japonais
- 5 Base moteur

- 6 Tuyau sous vide
- 7 Récipients de stockage
- 8 Sachets sous vide réutilisables
- 9 Bouteille
- 10 Bouchon de bouteille de vin

Instructions d'assemblage

FR



1er Étape

Bloquez la soupape de sous vide dans le couvercle en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

2ème Étape

Après avoir ajouté vos ingrédients, placez le couvercle sur le bol en vérifiant que les raccords de dépressurisation sont alignés et serrés ensemble.

3ème Étape

En dessous de la poignée du bol, vous trouverez un trou d'aspiration d'air qui va fonctionner une fois que le mode sous vide est actionné.



4ème Étape

Placez le bol sur le moteur en tournant le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit positionné sur le bout du tube blanc d'aspiration d'air.

Note:

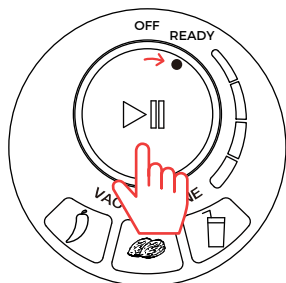
Si le bol et le trou d'aspiration d'air ne sont pas connectés correctement, la fonction sous vide ne marchera pas.



Instructions d'utilisation

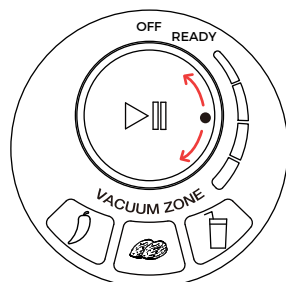
FR

- Connectez l'appareil à l'alimentation électrique
- Si le bol est assemblé correctement sur le bloc moteur, le mixeur est prêt à utiliser.
- Sélectionner fonction / mode



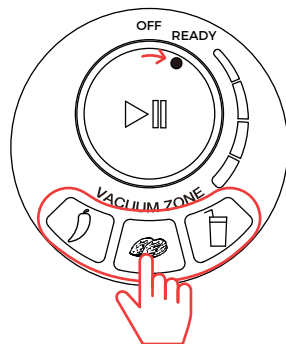
MARCHE/ARRÊT ET IMPULSION

- Tournez le bouton sur READY et appuyez dessus pour déclencher une impulsion.



MIXAGE NORMAL

- Utilisez la molette pour sélectionner votre vitesse et votre durée de mixage souhaitées en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre juste après le mot READY.



FONCTION DE MIXAGE SOUS VIDE

- Tournez le bouton sur READY et appuyez sur le mode de mixage souhaité.
- Le cycle de mise sous vide démarre et est suivi du cycle de mixage.
- La longueur du cycle de mise sous vide dépend des ingrédients.

MODE	BOUCHON PROGRAMMES	DURÉE DE FONCTIONNEMENT
Légumes (Jus de légumes, jus de fruits, soupes mixées)	 • Sous vide • Mixe pendant 0,5 sec, s'arrête pendant 2 sec (se répète 3 fois) • Fonctionnement continu pendant 45 sec	52,5 sec (sauf durée de mise sous vide)
Noix (Laits de noix, Beurre de noix, Sauces, Sauces de salade)	 • Sous Vide • 1 cycle : mixe pendant 5 sec. S'arrête pendant 3 sec (se répète 3 fois) • 2 cycles : mixe pendant 5 sec. S'arrête pendant 3 sec (se répéter 10 fois)	87,5 sec (sauf durée de mise sous vide)
Smoothie	 • Sous Vide • Mixe pendant 0,3 sec. S'arrête pendant 3 sec (se répète 20 fois) • Fonctionnement continu pendant 45 sec	71 sec (sauf durée de mise sous vide)

FONCTION SOUS VIDE

NOTE: Si le voyant bleu clignote c'est que vous avez tourné la molette trop loin après READY et le mode sous vide ne va pas s'activer.

RÉCIPENT DE STOCKAGE

- Connectez le bout fin du tuyau de mise sous vide au bout du tube d'aspiration d'air.
- Sélectionnez le récipient de stockage souhaité et placez le gros bout du tuyau de mise sous vide sur la soupape du couvercle du récipient.
- Tournez la molette du panneau de commande sur READY et sélectionnez le mode LÉGUMES. La fonction vide reste active jusqu'à ce qu'un retrait optimal d'air soit détecté.



- Pour ouvrir le récipient, tirez sur la soupape blanche du centre du couvercle.

SACHETS RÉUTILISABLES

- Connectez le bout fin du tuyau de mise sous vide au bout du tube d'aspiration d'air.
- Sélectionnez le sachet de mise sous vide réutilisable que vous souhaitez et placez le gros bout du tuyau de mise sous vide sur la soupape du sachet.
- Tournez la molette du panneau de commande sur READY et sélectionnez le mode LÉGUMES. La fonction vide reste active jusqu'à ce qu'un retrait optimal d'air soit détecté.



BOUTEILLE

- Connectez le bout fin du tuyau de mise sous vide au bout du tube d'aspiration d'air.
- Sélectionnez la bouteille de stockage souhaitée et placez le gros bout du tuyau de mise sous vide sur le couvercle de la bouteille.
- Tournez la molette du panneau de commande sur READY et sélectionnez le mode LÉGUMES. La fonction vide reste active jusqu'à ce qu'un retrait optimal d'air soit détecté.
- Tournez le couvercle de la bouteille dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour bloquer le couvercle (continuez à tourner jusqu'à ce qu'il s'arrête).



Problèmes de Fonctionnement

FR

Quand le bol est sur sa base et que le panneau de commande ne s'allume pas.

1. Pas de branchement électrique. Rebranchez le cordon dans la prise électrique.
2. Électricité non activée. Vérifiez que l'interrupteur est sur la position ON.

Les ingrédients sont difficiles à mixer

Trop d'ingrédients solides. Ajoutez plus de liquide

Le moteur s'arrête subitement en cours de fonctionnement.

1. Un trop-plein d'aliments peut entraîner la coupure du moteur. Arrêtez l'appareil. Enlevez une partie des aliments et remettez l'appareil sous tension
2. De longues durées de fonctionnement ou l'ajout d'un excès d'aliments durs peut déclencher le mécanisme protecteur, ce qui amène le moteur à s'arrêter. Laissez reposer le mixeur pendant 20 à 45 minutes et redémarrez-le.
3. Tension insuffisante. Le voltage est inadapté ou insuffisant pour le mixeur. Vérifiez que l'alimentation électrique est correcte.
4. L'ajout d'un excès d'aliments fait monter le courant au-delà du maximum préétabli. Laissez reposer le mixeur pendant 20 à 45 minutes et redémarrez-le.

Entretien

Après avoir fini de mixer, vous pouvez nettoyer le bol de diverses façons en fonction des ingrédients que vous avez utilisés.

- Résidu épais ou huileux, mettez de l'eau chaude avec quelques gouttes de liquide vaisselle dans le bol et sélectionnez le bouton impulsion. Répétez l'opération jusqu'à ce que le plus possible de résidus se soient détachés du tour du bloc lame et des côtés du bol.
- Rincez directement le bol et le couvercle sous le robinet et essuyez le reste de l'eau avec un torchon sec.
- Essuyez la base avec un torchon doux et propre. Assurez-vous que le mixeur est débranché avant de le nettoyer !

Mixeur sous vide

FR

Les blenders sous vide ont été développés pour les personnes qui souhaitent optimiser leur nutrition et réduire le gaspillage. Une caractéristique des blenders domestiques classiques, c'est qu'à haute vitesse les lames font pénétrer de grandes quantités d'air dans les ingrédients que vous mixez. Le processus de mixage réduit les ingrédients en particules minuscules, ce qui multiplie la surface de contact possible entre vos aliments et l'oxygène.

Pratiquement toutes les molécules des ingrédients dans un blender traditionnel baignent dans un excès d'oxygène, et les aliments une fois mixés commencent immédiatement à perdre leurs qualités nutritionnelles et leur saveur. C'est pourquoi nous recommandons de consommer immédiatement votre smoothie, alors qu'il est encore frais.

Le mixeur sous vide apporte la solution parfaite à ce problème. La première chose que vous remarquerez dans un smoothie confectionné dans un blender sous vide est la différence de couleur.

Observez la vitesse à laquelle une décoloration marron se produit quand vous pelez une carotte par exemple. C'est exactement ce qui se passe lorsque vous mixez et que des millions de particules à la surface sont exposées à l'air. La couleur des aliments mixés va devenir plus sombre et s'altérer en raison de l'exposition à l'oxygène.

Avec le Blender sous vide AirFree, en appuyant simplement sur un bouton, l'air est éliminé du bol de mixage, ce qui réduit l'exposition à l'oxygène et produit un smoothie à la couleur éclatante. De plus, l'air dans un blender classique créera beaucoup de bulles ou de mousse. En utilisant le Blender sous vide AirFree, on évite cette mousse et on obtient un smoothie plein de corps, au goût riche et frais.

Utilisez la fonction mise sous vide avec le récipient de conservation sous vide pour éliminer l'air des smoothies, dips, sauces, aliments pour bébé et autres, et prolongez ainsi leur fraîcheur.





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 smoothie 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 sélectionnez le mode smoothie jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Açaï Bowl

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

Placez tous les ingrédients dans le récipient et sélectionnez le mode smoothie 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 récipient et sélectionnez le 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 récipient et sélectionnez le mode noix jusqu'à obtenir la consistance désirée.

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

La purée favorite d'Ava

- 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 récipient et sélectionnez le mode noix 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 noix 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 sélectionnez le mode noix jusqu'à obtenir 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 hachées
- 4 tasses d'ananas congelé

Placez tous les ingrédients dans le récipient et sélectionnez le mode noix jusqu'à obtenir la consistance désirée.

GARANTIE BLENDER SOUS VIDE BIOCHEF AIRFREE

DURÉE DE GARANTIE: 2 ANS

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

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

FR

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 pourrions, 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 intempestive, accident, non-respect des instructions concernant l'entretien, l'opération ou le maniement fournies 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.

AirFree

Vakuum-Mixer

DE



GEBRAUCHSANWEISUNG UND REZEPTHEFT

BioCHEF

Die Informationen in dieser
Gebrauchsanweisung sollen Ihnen
dabei helfen, ein ideales Ergebnis
mit ihrem BioChef AirFree
Vakuum-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	40
Teile & Zubehör	41
Montageanleitung	42
Bedienungsanleitung	43
Fehlerbehebung	46
Reinigung	46
Vakuum-Mixen	47
Rezepte	48
Garantie	53

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.

Teile & Zubehör

DE



- 1 Vakuum-Ventil
- 2 Deckel
- 3 1,5L BPA freier Tritan™ Behälter
- 4 Japanische Edelstahlklingen
- 5 Hochleistungsmotor

- 6 Vakuumschlauch
- 7 Container
- 8 Wiederverwendbare Vakuum-Beutel
- 9 Vakuumflasche
- 10 Weinflaschenverschluss

Montageanleitung

DE



Schritt 1

Befestigen Sie das Vakuum-Ventil im Deckel indem Sie es entgegen dem Uhrzeigersinn drehen

Schritt 2

Nach dem Zufügen ihrer Zutaten setzen Sie den Deckel auf den Behälter und stellen sicher, dass die Vakuum-Verbindungen ausgerichtet und zusammengedrückt sind.

Schritt 3

An der Unterseite des Behältergriffs finden Sie ein Luftsaugloch, das aktiviert wird, wenn der Vakuum-Modus eingeschaltet wird.



Schritt 4

Setzen Sie den Behälter auf den Motor auf und drehen ihn im Uhrzeigersinn, bis er über dem weißen Auslass des Luftsaugschlauchs sitzt.

Hinweis:

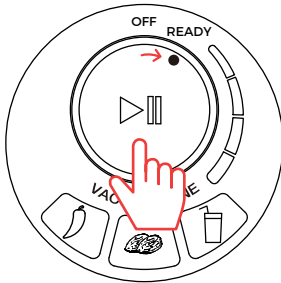
Falls Behälter und Luftsaugloch nicht richtig verbunden sind, kann die Vakuum-Funktion nicht genutzt werden.



Bedienungsanleitung

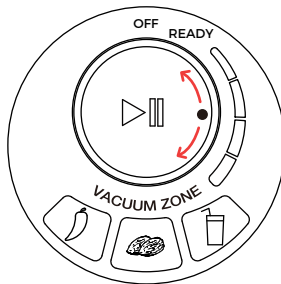
DE

- Schließen Sie den Mixer an die Stromversorgung an.
- Wenn der Behälter richtig auf dem Motor angebracht ist, ist der Mixer einsatzbereit.
- Wählen Sie die gewünschte Funktion / Programm aus.



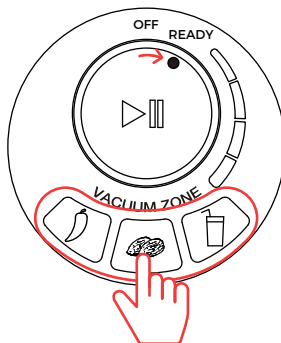
EIN/AUS UND IMPULS-FUNKTION

- Drehen Sie das Stellrad auf READY und drücken das Rad für den Impulsbetrieb.



NORMALES MIXEN

- Wählen Sie ihre gewünschte Mixgeschwindigkeit und -zeit aus, indem sie das Stellrad im Uhrzeigersinn über READY weiterdrehen.



VAKUUM-MIXFUNKTION

- Drehen Sie das Stellrad auf READY und drücken den gewünschten Mix-Modus.
- Nach dem Vakuum-Zyklus, beginnt der Mix-Zyklus automatisch.
- Die Dauer des Vakuum-Zyklus variiert je nach den Zutaten.

MODUS	KNOPF	PROGRAMM	DAUER
Gemüse (Obst- und Gemüsesäfte, kalte Suppen)		• Vakuumiert • Mixt für 0.5 Sek. stoppt 2 Sek. (wiederholt sich 3 mal) • Läuft durchgehend für 45 Sek.	52.5 Sek (außgeschlossen Vakuum-Zeit)
Nüsse (Nussmilch, Nussbutter, Saucen, Dips, Dressings)		• Vakuumiert • 1. Durchlauf: Mixt für 5 Sek. stoppt 3 Sek. (wiederholt sich 3 mal) • 2. Durchlauf: Mixt für 5 Sek. stoppt 3 Sek. (wiederholt sich 10 mal)	87.5 Sek (außgeschlossen Vakuum-Zeit)
Smoothie		• Vakuumiert • Mixt für 0.3 Sek. stoppt 3 Sek. (wiederholt sich 20 mal) • Läuft durchgehend für 45 Sek.	71 Sek (außgeschlossen Vakuum-Zeit)

VAKUUM FUNKTION

HINWEIS: Falls das blaue Licht blinkt, haben Sie den Wählknopf zu weit über READY gedreht und der Vakuum-Modus wird nicht aktiviert.

CONTAINER

- Verbinden Sie das dünne Ende des Vakuum-Schlauches mit dem Auslass des Luftsaugschlauches.
- Wählen Sie den gewünschten Container und bringen das größere Ende des Vakuum-Schlauches über das Ventil des Behälter-Deckels.
- Drehen Sie den Wählknopf des Bedienfelds auf READY und anschließend den Modus GEMÜSE. Die Vakuumfunktion arbeitet, bis eine optimale Luftentfernung erzielt wird.



- Zum Öffnen des Behälters ziehen Sie das weiße Ventil in der Mitte des Deckels hoch.

WIEDERVERWENDBARE VAKUUM-BEUTEL

- Verbinden Sie das dünne Ende des Vakuum-Schlauches mit dem Auslass des Luftsaugschlauches.
- Wählen Sie den gewünschten wiederverwendbaren Vakuum-Beutel und bringen das größere Ende des Vakuum-Schlauches über das Ventil des Beutels.
- Drehen Sie den Wählnopf des Bedienfelds auf READY und wählen den Modus GEMÜSE. Die Vakuum- Funktion arbeitet, bis eine optimale Luftentfernung erzielt wird.



VAKUUMFLASCHE

- Verbinden Sie das dünne Ende des Vakuum-Schlauches mit dem Auslass des Luftsaugschlauches.
- Nehmen Sie die Flasche und bringen das größere Ende des Vakuum-Schlauches auf den Deckel der Flasche.
- Drehen Sie den Wählnopf des Bedienfelds auf READY und wählen den Modus GEMÜSE. Die Vakuum- Funktion arbeitet, bis eine optimal Luftentfernung erzielt wird.
- Drehen Sie den Deckel der Flasche zum Sperren entgegen dem Uhrzeigersinn (drehen Sie ihn, bis er stoppt).



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.

Reinigung

Nach dem Mixvorgang kann der Mixbehälter, abhängig von den verwendeten Zutaten auf unterschiedliche Weise gereinigt werden.

- Füllen Sie bei hartnäckigen und öligen Zutaten warmes Wasser mit ein paar Tropfen Spülmitteln in den Mixbehälter. Stellen Sie den Mixbehälter auf den Mixer und mixen für 30 Sekunden. Spülen Sie den Mixbehälter mit klarem Wasser ab. Wischen Sie das Gehäuse des Mixers mit einem feuchten oder trockenen Tuch ab.
- Spülen Sie den Mixbehälter und den Deckel direkt unter dem Wasserhahn ab und wischen Sie das Restwasser mit einem sauberen Tuch ab.
- Lassen Sie den Mixbehälter immer in aufrechter Position trocknen. Vermeiden Sie, dass die Unterseite der Antriebswelle mit Flüssigkeiten in Kontakt kommt.

Vakuum-Mixen

Viele Mixer arbeiten mit einer sehr hohen Drehzahl und wirbeln somit viel Sauerstoff ein.

Sauerstoff reagiert mit anderen Stoffen. In unserem Fall reagiert Sauerstoff mit den Enzymen die in Obst und Gemüse enthalten sind. Dieser Vorgang wird auch Oxidation genannt und ist der Grund weshalb zum Beispiel Apfelschnitze nach kurzer Zeit an der frischen Luft braun werden.

Oxidation wirkt sich nicht nur negativ auf die Farbe sondern auch auf den Geschmack und den Nährstoffgehalt aus.

Die Pflanzenfasern des Obst und Gemüses im Mixbehältern dehnen sich im Vakuum aus. Die Oberfläche des Mixguts vergrößert sich und erleichtert den Messern die Arbeit was wiederum bessere Mixergebnisse ermöglicht.

Das Vakuum im Mixbehälter sorgt zusätzlich für eine gleichmäßige Mischung, da es keinen Luftwiderstand gibt. Die einzelnen Inhaltsstoffe setzen sich selbst Stunden später im Gegensatz zu einem normalen Mixer nicht voneinander ab.

9 unschlagbare Vorteile auf einen Blick:

1. Maximale Reduzierung von Oxidation durch Sauerstoffentzug
2. Optimaler Schutz sauerstoffempfindlicher Enzyme
3. Feine, cremige und homogene Textur
4. Vitaminschonender Mixvorgang
5. Lebendige Farben
6. Intensiver Geschmack
7. Glatte Konsistenz durch weniger Luftblasen
8. Unübertroffene Frische
9. Längere Haltbarkeit





DE

Rezepte

Finden Sie unsere gesamte Rezeptereihe 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 Smoothie - 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 den Smoothie - Modus.

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 Mixbehälter und wählen Sie den Smoothie - 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 Mixbehälter und wählen Sie den Smoothie - 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 Impuls-Taste bis zur gewünschten Konsistenz.

Schoko- Erdnuss- Smoothie Bowl

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

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

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 Impuls-Taste 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 Impuls-Taste 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 gebenden manuellen Mixmodus auswählen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. 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 manuellen 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 manuellen 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

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und verwenden Sie den manuellen Mixmodus, bis Sie das gewünschte Ergebnis erzielt haben. Backen Sie die Pancakes in einer Bratpfanne heraus und fügen Sie das gewünschte Topping hinzu.

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. Wählen Sie das Nüsse Program. Die Konsistenz der Milch kann durch Beifügen und Entfernen von Wasser verändert werden.

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 manuellen Mixmodus bis zur gewünschten Konsistenz.

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 manuellen Mixmodus bis zur gewünschten Konsistenz mixen.

BIOCHEF AIRFREE VAKUUM-MIXER GARANTIE

GARANTIEZEITRAUM: 2 JAHRE

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

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

DE

EINEN GARANTIEANSPRUCH EINREICHEN:

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

1. Kontaktieren Sie Ihr lokales Vitality 4 Life Service Center mit folgenden Angaben:
 - Details zu Ihrer Garantie einschließlich Name, E-Mail und Telefonnummer
 - Produktname und Modellnummer
 - Produktseriennummer, auf dem Typenschild Ihres Produktes
 - Erklärung, wie der Schaden aufgetreten ist
 - Fotos von der Beschädigung oder dem Problem sind hilfreich, um die Bearbeitung Ihres Anspruches zu beschleunigen
2. Vitality 4 Life wird Ihren Anspruch beurteilen und innerhalb von 24-48 Stunden antworten.
3. Für den Fall, dass das Produkt an ein Service Center gesendet werden muss, haftet der Kunde für alle Verpackungs-, Fracht- und Versicherungskosten für den Transport des Produktes an Vitality 4 Life. Vorbehaltlich der geltenden Verbrauchergesetze.
4. Wenn sich das Produkt oder seine Teile für den Austausch oder die Reparatur innerhalb der 30-tägigen Frist nach dem Kaufdatum qualifizieren, wird Vitality 4 Life einen kostenlosen Versand in die Wege leiten.
5. Jedes Produkt, das an ein Vitality 4 Life Service Center gesendet wird, muss ein 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 Werktage 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. Schadensersatz bei Missbrauch, Misshandlung, Veränderung, gewerblicher Nutzung, Manipulation, Unfall und Nichtbeachtung der in der Bedienungsanleitung enthaltenen Pflege-, Betriebs- und Nutzungsanweisungen.
3. Schäden durch Teile oder Dienstleistungen, die nicht von Vitality 4 Life autorisiert oder durchgeführt wurden.
4. „Normalen“ Verschleiß, der selbstverständlich und unweigerlich Folge des normalen Gebrauchs und Alterns ist.
5. Manche Länder erlauben den Ausschluss von zufälligen Schäden oder Folgeschäden nicht. Daher kann es sein, dass die oben genannten Einschränkungen für Sie im Falle eines Transportschadens nicht gelten. Falls Ihr Gerät beim Transport / Versand beschädigt wurde, melden Sie diesen Schaden bitte unverzüglich an Ihren Versanddienstleister und lassen Sie diesen einen Inspektionsbericht ausfüllen, mit dem Sie den Händler kontaktieren, bei dem Sie Ihr Gerät gekauft haben. Dieser wird Ihnen weitere Anweisungen geben.
6. Sie haben Rechte und Vorteile laut geltenden Verbrauchergesetzen. Ohne diese Rechte und Vorteile zu beeinträchtigen, schließt Vitality 4 Life jegliche Haftung für Verluste, die durch einen nicht vorhersehbaren Defekt des Produktes entstehen, in Bezug auf dieses Produkt aus. Das beinhaltet auch Haftung für Fahrlässigkeit, Verlust von Aufwendungen und entgangene Freude durch dieses Produkt.

AirFree

Batidora al vacío

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 AirFree. 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	58
Piezas y accesorios	59
Instrucciones de montaje	60
Instrucciones de uso	61
Resolución de problemas	64
Limpieza	64
Batir al vacío	65
Recetas	66
Garantía	71

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 dos minutos, ya que puede causar daños irreversibles al motor.

Piezas y accesorios

ES



- 1 Válvula de vacío
- 2 Tapa de la jarra
- 3 Jarra de 1,5L BPA Free Tritan™
- 4 Cuchillas de acero inoxidable japonés
- 5 Base motora

- 6 Manguera de vacío
- 7 4 x Contenedores de vacío
- 8 3 x Bolsas de vacío reutilizables
- 9 Botella de vacío
- 10 Tapón de vino

Instrucciones de Montaje

ES



Paso 1

Bloquee la válvula de vacío girándola hacia la derecha.

Paso 2

Después de agregar sus ingredientes, coloque la tapa en la jarra para asegurarse de que las conexiones de vacío quedan alineadas y comprimidas entre sí.

Paso 3

En la parte inferior del asa de la jarra encontrará un orificio de aspiración de aire que se activará una vez que el modo de vacío se encienda.



Paso 4

Coloque la jarra en el motor girando la jarra hacia la izquierda, hasta que quede correctamente asentada sobre la salida del tubo de aspiración de aire blanco.

Nota:

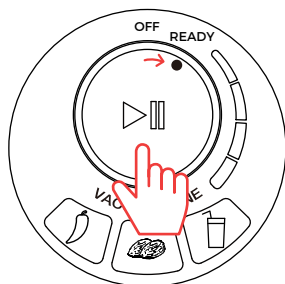
Si la jarra y el orificio de aspiración de aire no están correctamente conectados, la función de vacío no se activará.



Instrucciones de uso

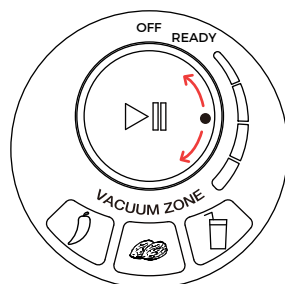
- Conecte el aparato a la toma de alimentación eléctrica.
- Si la jarra está correctamente ensamblada en el cuerpo, la batidora estará lista para el uso.
- Seleccionar función / modo

ES



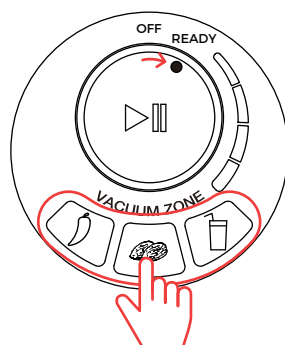
ON/OFF Y FUNCIÓN PULSACIONES

- Gire el selector hasta READY y pulse para activar la función por pulsaciones.



FUNCIÓN DE BATIDO NORMAL

- Utilice el selector para seleccionar la velocidad de batido deseada y la duración girando a derechas más allá de READY.



FUNCIÓN DE BATIDO AL VACÍO

- Gire el selector hasta READY y pulse el modo de batido deseado.
- El ciclo de vacío arrancará seguido de un ciclo de batido.
- La duración del ciclo de vacío dependerá de los ingredientes.

MODO	BOTÓN	PROGRAMA	TIEMPO TOTAL
Vegetales (Picar vegetales, sopas frías)		• Vacío • Tritura durante 0,5 segundos, se detiene durante 2 segundos (repite el ciclo 3 veces) • Funcionamiento continuo durante 45 segundos	52,5 segundos (sin contar en tiempo de vacío)
Frutos secos / Granos (leches vegetales, harinas, moler café, mantequillas de frutos secos, salsas, dips)		• Vacío • Ciclo 1: Tritura durante 5 segundos, se detiene durante 3 segundos (repite el ciclo 3 veces) • Ciclo 2: Tritura durante 5 segundos, se detiene durante 3 segundos (repite el ciclo 10 veces)	87,5 segundos (sin contar en tiempo de vacío)
Batidos (smoothies, batidos, zumos)		• Vacío • Tritura durante 0,3 segundos, se detiene durante 3 segundos (repite el ciclo 20 veces) • Funcionamiento continuo durante 45 segundos	71 segundos (sin contar en tiempo de vacío)

FUNCIÓN DE VACÍO

NOTA: Si parpadea la luz azul, esto significa que ha girado el selector demasiado, excediendo READY, por lo que no se activará el modo de vacío.

CONTENEDORES DE VACÍO

- Conecte el extremo delgado de la manguera de vacío a la salida de aspiración de aire blanco.
- Seleccione el contenedor de almacenamiento deseado y coloque el extremo mayor de la manguera de vacío sobre la válvula de la tapa del contenedor.
- Gire el selector a READY y seleccione el modo VEGETALES. La Función de vacío continuará



hasta que se detecte una evacuación óptima de aire.

- Para abrir el contenedor, tire de la válvula blanca en el centro de la tapa.

BOLSAS DE VACÍO

- Conecte el extremo delgado de la manguera de vacío a la salida de aspiración de aire blanco.
- Seleccione la bolsa de vacío reutilizable deseada y coloque el extremo mayor de la manguera de vacío sobre la válvula de la bolsa.
- Gire el selector a READY y seleccione el modo VEGETALES. La Función de vacío continuará hasta que se detecte una evacuación óptima de aire.



ES

BOTELLAS

- Conecte el extremo fino de la manguera de vacío a la salida del tubo de aspiración de aire.
- Seleccione la botella de almacenaje deseada y coloque el extremo mayor de la manguera de vacío en la tapa de la botella.
- Gire el selector a READY y seleccione el modo VEGETALES. La Función de vacío continuará hasta que se detecte una evacuación óptima de aire.
- Gire la tapa de la botella hacia la izquierda para bloquear la tapa (siga girando hasta que se detenga).



Resolución de Problemas

La jarra está colocada sobre la base y el panel de control no se ilumina.

1. No está acoplado a la toma de alimentación eléctrica. Conecte de nuevo el enchufe.
2. La electricidad no está activada. Compruebe que la toma reciba corriente eléctrica.

Resulta difícil batir los ingredientes

Hay demasiados ingredientes sólidos. Agregue más líquido.

El motor se detiene de repente durante el funcionamiento.

1. Demasiada comida puede hacer que el motor se sobrecargue. Apague el aparato. Retire un poco de alimento y vuelva a encender el aparato de nuevo.
2. Un funcionamiento prolongado o agregar demasiados sólidos puede hacer que se active la protección, deteniendo el motor. Deje reposar la batidora durante 20 a 45 minutos y vuelva a arrancarla.
3. Tensión insuficiente. La tensión no concuerda o es insuficiente para la batidora. Asegúrese de que el suministro de alimentación es correcto.
4. Al añadir demasiados alimentos, la corriente excede el máximo preajustado. Deje reposar la batidora durante 20 a 45 minutos y vuelva a arrancarla.

Limpieza

Tras utilizar su batidora, puede limpiar la jarra de varias maneras dependiendo de los ingredientes usados:

- Para ingredientes espesos o aceitosos, añada agua templada en la jarra con dos gotas de detergente y ponga la batidora en funcionamiento durante 30 segundos. Aclare la jarra bajo el grifo. Limpie la unidad principal con paño húmedo.
- Para ingredientes líquidos, aclare la jarra y tapa bajo el grifo. Limpie la unidad principal con paño húmedo.
- Siempre coloque la jarra en posición vertical cuando la deje secar. Procure que ningún líquido entre en contacto con el eje exterior.

Batir al vacío (Vacuum blending)

Las batidoras tradicionales funcionan a altas velocidades, generando un gran volumen de oxígeno.

El oxígeno es un elemento capaz de reaccionar al tomar contacto con otras sustancias. En nuestro caso, el oxígeno reacciona con las enzimas que contienen las frutas, hortalizas y verduras. Este proceso se denomina oxidación, y se hace evidente, por ejemplo, en el color dorado que adquieren las rodajas de manzana al estar expuestas al aire durante un corto periodo de tiempo.

La oxidación no solo influye negativamente en el color de la fruta, sino que también hace mella en su sabor y en su contenido nutricional.

La batidora al vacío (vacuum blender) es la solución perfecta a este problema. Al crear el vacío en el vaso de la batidora, las fibras vegetales presentes en las frutas, hortalizas y verduras se expanden, porque se elimina la presión del aire. Por eso, la superficie de los alimentos se ve aumentada, lo cual facilita el trabajo de las cuchillas y, a su vez, deriva en la producción de batidos de mayor calidad.

El vacío establecido en el vaso de la batidora también garantiza un batido de textura uniforme, ya que se elimina la resistencia del aire. Gracias a ello, los componentes del batido no se separan ni sedimentan al cabo de unas horas, como sí ocurre cuando se utiliza una batidora convencional.

Las 8 ventajas de la batidora al vacío

Los smoothies elaborados con una batidora al vacío destacan por las siguientes características:

1. Máxima reducción de la oxidación
2. Protección de enzimas y vitaminas
3. Textura fina, cremosa y homogénea
4. Colores vibrantes
5. Sabor intenso
6. Reducción de burbujas de aire
7. Frescura insuperable
8. Mayor vida útil





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 (cáñano, 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 de batido al vacío.

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 de batido al vacío.

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 de batido al vacío.

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 de batido al vacío.

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 por 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 por 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 por 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 cdta. de miel
- 5 cubitos de hielo (opcional)

Coloque todos los ingredientes en la jarra y seleccione la función de batido al vacío.

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 de batido al vacío. 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 frutos secos/granos 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 frutos secos/granos 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 vegetales.

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 extracto de vainilla)
- 1 cda. de canela en polvo

Deje los anacardos en remojo durante 8 horas. Aclare los anacardos y añada con el resto de ingredientes en la jarra. Utilice la función frutos secos/granos 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 extracto 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 frutos secos/granos 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 frutos secos/granos hasta obtener la consistencia deseada.

BATIDORA AL VACÍO BIOCHEF AIRFREE GARANTIA

PERÍODO DE GARANTÍA: 2 AÑOS

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 piezas, cumple los requisitos para su sustitución o reparación durante los 30 días desde la fecha de compra, Vitality 4 Life se hará responsable de los costes de envío sin coste alguno para usted.
5. Cualquier producto enviado a un centro de servicio de Vitality 4 Life debe incluir un formulario de autorización de devolución. En caso de no incluir este formulario, el producto puede ser rechazado por nuestro almacén o retrasarse su reparación.
6. Vitality 4 Life se pondrá en contacto con usted con un presupuesto antes de realizar cualquier reparación que no cubra la garantía.
7. Los plazos de reparación para las reclamaciones en garantía pueden ser entre 10-14 días hábiles, más el tiempo de envío, dependiendo de la ubicación y el tipo de daño o reclamación de garantía.

TÉRMINOS DE LA COBERTURA DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

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

garantía.

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

LA GARANTÍA NO CUBRE

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

Support & Service Centres

Contact your local distributor for warranty & service

Vitality 4 Life – Australia & New Zealand

Email: support@vitality4life.com

Website: www.vitality4life.com.au

Vitality 4 Life – United Kingdom

Email: support@vitality4life.co.uk

Website: www.vitality4life.co.uk

Vitality 4 Life - United States

Email: support@vitality4life.com

Website: www.vitality4life.com

Vitality 4 Life – France

Email: support@vitality4life.fr

Website: www.vitality4life.fr

Vitality 4 Life – Deutschland

Email: support@vitality4life.de

Website: www.vitality4life.de

Vitality 4 Life – Italiano

Email: servizioclienti@vitality4life.it

Website: www.vitality4life.it

Vitality 4 Life – España

Email: atencioncliente@vitality4life.es

Website: www.vitality4life.es

Vitality 4 Life – Netherlands

Email: info@vitality4life.co.nl

Website: www.vitality4life.co.nl



Be inspired...

biochef.kitchen/recipes

