

# BioCHEF

LIVING • FOOD • KITCHEN



/mybiochef



/biochef



@biochef



[www.vitality4life.com/biochef](http://www.vitality4life.com/biochef)

[www.biochef.kitchen](http://www.biochef.kitchen)

## BioCHEF

LIVING • FOOD • KITCHEN

# JUICER

## MANUAL



# Parts List

| Parts |                  |
|-------|------------------|
| 1     | Hopper           |
| 2     | Feeding shoot    |
| 3     | Auger            |
| 4     | Strainer         |
| 5     | Spinning Brush   |
| 6     | Bowl             |
| 7     | Base             |
| 8     | Pulp Container   |
| 9     | Juicer Container |
| 10    | Cleaning Brush   |
| 11    | Tamper           |
| 12    | Juice Outlet Cap |



# Detailed Product Description

| Parts |                                |
|-------|--------------------------------|
| 1     | Hopper Locking Indicator Guide |
| 2     | Pulp Outlet                    |
| 3     | Hopper Assembly Guide Triangle |
| 4     | Bowl Assembly Guide Triangle   |
| 5     | Power Switch                   |
| 6     | Juice Outlet                   |
| 7     | Juice Outlet Cap               |



## Strainers

### A Fine Strainer

The holes of the fine strainer are smaller and produce a more pulp free juice. Use this strainer when making juice with hard fruits and vegetables or ingredients high in fibre.

### B Coarse Strainer

The bigger holes in the strainer produce thicker juice. Use this strainer for soft fruit such as strawberries, kiwi fruit, citrus and tomatoes.

A



B



## Safety Precautions

1. Read all the instructions and FAQ section before using your appliance for the first time.
  2. Do not insert any other objects other than the supplied tamper or ingredients into the Feeding Chute.
  3. Do not use for more than thirty minutes continuously.
  4. Please be aware the BioChef Atlas and its components are not dishwasher safe and must not be exposed to temperatures exceeding 80°C.
  5. Not intended for use by or near children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge.
  6. To avoid and protect against the risk of electrical shock, never immerse the motor base in water or other liquids. If there is water inside the unit base, please contact Vitality 4 Life BioChef Customer Service Centre on 1800 802 924 or email [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com).
  7. Unplug from power outlet when not in use, before assembly or disassembly and before cleaning.
  8. Avoid contact with moving parts.
  9. Do not operate any appliance when:
    - The power cord or plug has become damaged;
    - After the appliance malfunctions,
    - If the appliance is dropped or damaged in any manner.
- Call the Vitality 4 Life BioChef Customer Service Centre on 1800 802 924 or email [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com) for examination, repair, replacement or electrical and mechanical adjustment. If purchased outside Australia, contact your local BioChef dealer.
10. Do not use outdoors. The unit is designed for indoor use only.
  11. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
  12. Any servicing should be performed by Vitality 4 Life or an authorised service representative.

## Safety Precautions

---

13. Do not attempt to disassemble, repair or modify the appliance as this will void your warranty.

14. Do not leave your BioChef Atlas slow Juicer unattended when operating.  
NOTICE: FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS IS A MISUSE OF YOUR BIOCHEF ATLAS SLOW JUICER AND CAN RESULT IN YOUR WARRANTY BECOMING VOID.

Troubleshooting = FAQ's document

## Operation Instructions

---

Press the power switch into the On position.

Insert ingredients into the feeding chute individually. For best results add ingredients at even slow pace to ensure maximum extraction is achieved.

## Reverse Function

---

If you notice any ingredients have become stuck or refusing to move through the juicer you can use the reverse function to dislodge any blockages.

Press the Reverse Switch down for 3-5 seconds, repeat 2-3 times if necessary.

Once the auger has come to a complete stop press the Forward switch to continue.

## Juice Outlet Cap

---

Close the juice outlet cap to mix your juice inside your juicer. Open the juice outlet cap to dispense as required with the need for a juice container.

## Assembly Instructions

---

Step 1 – Place the bowl firmly onto the base.

Step 2 – Place the spinning brush into the bowl.

Step 3 – Place the strainer into the bowl and align the assembly guide dot on the strainer with the triangle on the bowl.

Step 4 – Place the auger inside the strainer firmly.

Step 5 – Align the open assembly guide triangle on the hopper with the triangle on the bowl, twist the hopper clockwise to lock into place.

## Troubleshooting and FAQ'S

---

Please read the troubleshooting the details below before contacting Technical Support for a repair or service. If you require any further information or if you're unable to solve a problem using this manual, please contact your closest Customer Care Centre. For a list of all our Customer Care Centre's please refer to the back page of this manual.

### **MY JUICER DOES NOT OPERATE WHEN THE SWITCH IS IN THE ON POSITION**

1. Make sure the power cord is properly secured into the power source and that the switch is turned to the 'on' position.
2. Check the hopper is assembled correctly.

PLEASE NOTE: If the hopper has not been securely locked in place with the arrows aligning, the appliance will not work for safety reasons. This is due to a magnetic safety strip located inside the hopper which must align with the matching magnetic strip inside the base.

3. Check that the appliance has been assembled according to the instructions in this manual.

### **MY JUICER HAS STOPPED DURING OPERATION**

If your juicer has stopped during operation, please check that the hopper is correctly aligned with the base. If the alignment shifts during operation the juicer will simply turn off. Turn your juicer off, reset the

hopper and you should be able to continue. The Atlas juicer has an automatic motor cut off safety feature that will activate if the juicer is overloaded. This has been designed to help prevent accidental damage and to help extend the life of the machine. To reset your juicer take off the Hopper lid and remove any ingredients in the juice bowl. If necessary switch the juicer into Reverse/REV to unwind any fibre that is caught around the auger.

### **THE HOPPER WILL NOT OPEN**

The Hopper opens in an anti-clockwise way. If the Hopper will not open easily, try the following:

1. Allow your Atlas juicer to run without adding more ingredients before turning off and attempting to remove the hopper.
2. Switch your juicer into reverse for a few moments to help dislodge any remaining ingredients around the auger and feeding chute of the hopper. PLEASE NOTE: The auger turns in a clockwise direction which is opposite of the hopper. This may cause an unintentional tightening of the hopper and result in difficulty releasing the hopper from the juicing bowl.
3. If using normal 'reasonable' force you are still unable to undo the Hopper, please contact the Customer Service Centre.

## **WHAT IS THE DIFFERENCE BETWEEN THE FINE STRAINER AND COARSE STRAINER?**

The 'fine strainer' is the one with small holes in the stainless steel section of the part. This strainer is best used for hard firm ingredients, mostly vegetables such as carrots and beetroots.

The 'coarse strainer' has bigger holes in the stainless steel section of the part. Use this strainer for ingredients that are of a more pulpy nature, or if you want a juice which is more pulpy or thicker in consistency. Regarding strainer selection for suitable ingredients, please refer to page 3.

## **JUICE IS LEAKING OVER THE BASE.**

Due to the drum seal located in the bottom of the bowl not being watertight some leaking may occur. The seal has been designed this way to prevent excess heat caused by the friction against the silicone as the auger is turning. If you are experiencing a large amount of leaking it may be time to replace the drum deal. Please contact the Customer Care Centre or website for ordering replacement parts.

## **THE BOWL SHAKES WHEN SQUEEZING.**

A slight shaking of the motor while in operation is completely normal. Variations beyond this depend on the fibre components of the ingredients. Hard or tough ingredients such as carrots and beetroots may cause the bowl to shake more than soft and juicy ingredients.

## **MY JUICE IS A LITTLE PULPY, HOW CAN I FIX THIS?**

1. Make sure the yellow rubber plug/tongue is fully inserted into its slot. This part is removable to assist with cleaning but is often not reinserted correctly. It acts as a pressure point to ensure that the pulp is ejected from the pulp tube.
2. The outlet can sometimes get blocked if ingredients are fed too quickly into the juicer. Please try slowing down the rate at which you insert product into the juicer.
3. Try cutting ingredients into smaller pieces (3 to 5cm) so the vertical auger will be able to fully crush and process before the next ingredient is fed in.
4. Fresh and refrigerated ingredients will have firmer fibres and greater water content and will be less pulpy in constitution.
5. Over time, the silicon wiper blades may become blunt. Please contact the Customer Care Centre or website for ordering replacement parts.

## **FAQ'S**

### **DO I NEED TO REFRIGERATE FRUITS AND VEGETABLES BEFORE JUICING THEM?**

Apart from tasting better when juiced, refrigerated fruits and vegetables will provide a higher yield of juice than room temperature product. This is because the fibre in refrigerated product is firmer when chilled and consequently provides more juice when crushed compared to a softer or warmer fruit or vegetable, which may also be in a partial stage of dehydration (losing water content).



## **WHAT'S THE BEST WAY TO PREPARE FRUITS, VEGETABLES AND LEAFY GREENS FOR JUICING IN THE ATLAS SLOW JUICER?**

### **Vegetables**

We recommend preparing your vegetables by cutting them into pieces that will simply fall through the feeding chute without assistance. For best results cut your ingredient into 3 - 5cm pieces.

### **Fruits**

We recommend preparing your fruits by cutting them into pieces that will simply fall through the feeding chute without assistance.

We recommend removing skins from most citrus fruits

although it is a refreshing taste to leave the skin of limes on. If pulp becomes clogged around the auger, alternate with firmer ingredients such as carrot or beetroot.

### **Leafy greens**

Roll leaves into parcels and then fold them in half, ensuring that the parcels will simply fall through the feeding chute without assistance. You may notice with some leafy greens that they can cause the Atlas juicer to clog. This can be remedied by adding a few pieces of carrot or other fibrous vegetables, which will help to push through the leafy green material. Also, wet leaves will not pass through the juicer as well as drier leaves so when washing

produce, pat dry with a kitchen towel before inserting into the Atlas. Stringy vegetables such as celery The vertical crushing and squeezing mechanism of the Atlas Juicer means that the smaller you cut the pieces before you feed them into the shoot, the less likely that the fibres will become tangled around the internal mechanism. For best results we recommend cutting your ingredients into 3-5cm pieces.

## **WHAT ARE THE BEST APPLES FOR JUICING?**

We find that fresh and chilled green apples are the best. Nutritionally, green apples contain various antioxidants, are a good source of Vitamin C and are considered to be able to prevent the formation of gall stones in the bladder and help remedy liver and kidney disorders caused by frequent alcohol consumption.

## **DO I NEED TO PEEL CITRUS FRUITS BEFORE JUICING?**

You will need to peel the rind from oranges and mandarins, as generally this is inedible. The rind of lemon and lime can be left on if you enjoy this taste in your juice.

## **WHAT CAN I JUICE WITH AN ATLAS AND WHAT SHOULD I AVOID?**

The ATLAS can juice just about all types of fruits and vegetables except the below:

- Coconuts
- Seeds

- Unsoaked/roasted nuts
- Legumes
- Sugar Cane
- Frozen ingredients
- Fish or meat
- Liquorice root or other woody materials
- Dried herbs and spices
- Stone fruit with stones in

## **WHAT'S THE BEST WAY TO PREPARE NUTS FOR MAKING NUT MILKS?**

We recommend raw almonds as the best nut (although it is actually classified as a kernel) for making milks with. All nuts should be soaked for at least 8 hours and then rinsed thoroughly. Feed the soaked nuts simultaneously with water into the juicer. We have found that 250g of nuts makes about a litre of milk with a good consistency. Of course this is all down to personal preference and simply add more nuts / less water for a creamier milk or less nuts / more water for a thinner milk.

Switch the Atlas juicer on and start placing handfuls of nuts into the feeding chute whilst slowly pouring the water in at the same time. The goal is to be placing your last nuts into the feeding chute just as the water runs out. This may take a few tries to get right but the results are worth it. Other nuts worth trying either in combination with

almonds or alone are Brazil, Macadamia, Hazelnut, Walnut and Pecan. We also recommend adding agave syrup, maple syrup, cacao nibs, dates (with stones removed), apple juice, vanilla or cinnamon as sweeteners and flavour enhancers. PLEASE NOTE: Use only raw nuts, not roasted and ensure that you always soak the nuts for a minimum of eight hours before feeding into your juicer.

## **CAN I GRIND SEEDS, GRAINS OR LEGUMES WITH THE ATLAS?**

No. The Atlas Living Food Juicer is not a grinder, using this machine as such will void the warranty.

## **CAN THE ATLAS SLOW JUICER MAKE PASTA?**

No. The primary functions of the Atlas Living Food Juicer are to make cold pressed juice from fruits and vegetables as well as making fresh nut milks.

## **CAN THE ATLAS MAKE COLD PRESS OLIVE OIL?**

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

## **CAN I MAKE FROZEN SORBETS WITH THE ATLAS?**

No. The Atlas Slow Juicer is not designed to crush frozen ingredients and doing so will likely result in damage which will not be covered by the warranty.

## **CAN I MAKE NUT BUTTERS WITH THE ATLAS?**



Yes. You should always activate the nuts by soaking beforehand and then rinsing them clean. This will remove the enzyme inhibitors contained within nuts and will make them more easily digestible. We making nut butters in your Atlas we recommend removing the spinning brush first. PLEASE NOTE: The Atlas will eject some of the nuts paste through its waste chute. This can be mixed in with the remaining paste which will collect in the main housing of the ATLAS. We do not recommend attempting to make any more than 500g of nut butter at any one time.

### **CAN I RE-JUICE THE DISCARDED PULP FROM THE ATLAS IN ORDER TO GET MORE JUICE?**

The Atlas is very effective at extracting high yields from the first pass but some users do put through the discarded pulp again to try and gain more juice yield. The results vary from fruit to fruit so feel free to experiment!

### **IS THE ATLAS SUITABLE FOR COMMERCIAL ENVIRONMENTS?**

The manufacturer's recommendation is for operation not to run for longer than 30 minutes at a time with a suitable amount of time allowed for cooling in between. Therefore, if a commercial environment won't require usage beyond this then yes but if it's a busy cafe/bar then we recommend having a number of Atlas' to be used in rotation. It is also important that appropriate training be

given to any staff within a commercial environment as the usual quick pace to commercial juicing will not work with an Atlas.

### **HOW LONG CAN I KEEP THE JUICE BEFORE THE NUTRITIONAL INTEGRITY HAS DEPLETED?**

There's no specific answer to this as there are too many variables based on type of produce and storage method. We recommend drinking your ATLAS juices immediately to enjoy maximum taste and nutritional benefits. However, if necessary you can refrigerate juice in a glass air-tight jar or bottle. This storage method will usually help retain the nutritional integrity of your juice for up to 48 hours. Fruit juices tend to last longer from a taste perspective: 24-48 hours. For vegetable juice, unless you have vacuum storage containers we'd advise 12 hours max. At the end of the day, fresh juice should be consumed freshly made – all other options deliver sub-optimal results. In our experience nut milks can keep for up to 3 days refrigerated and still taste great. The old rule applies that Mother Nature gave us - your nose - if it smells okay then it probably is!

### **WHAT'S THE BEST WAY TO CLEAN THE ATLAS AND CAN I PUT THE ATLAS PARTS INTO A DISHWASHER?**

Your Atlas juicer comes with a specially designed cleaning brush to help remove any stubborn fibres. We suggest immediately cleaning your Atlas after juicing under a running tap. You will most likely find following this method means you won't have to use washing up liquid

– just keep an eye on your water usage though! The manufacturer does not recommend using a dishwasher and nor do we. Using the method above is not only quicker but more effective as the juice and residue doesn't have time to dry on and stain permanently. Save yourself the bother and always clean your Atlas as soon as you've finished using it. On occasion we recommend soaking the removable parts in a solution of bi-card soda and water. This does a great job of removing juice stains that may build up over time and doesn't require the use of harsh chemicals.

**CAN I BUY SPARES FOR THE ATLAS SUCH AS  
REPLACEMENT STRAINERS, SPINNING BRUSH, BOWLS OR  
PULP / JUICE CONTAINERS?**

Yes. Please contact the Customer Care Centre or website for ordering replacement parts.

## Contact Us

---

Vitality 4 Life  
Head Office and Showroom  
5/10 Brigantine Street,  
Byron Bay, NSW 2481, Australia

International Phone: +612-66807444  
Toll-Free (within Australia): 1800 802 924  
Fax: +612-66807481  
Email: [support@vitality4life.com](mailto:support@vitality4life.com)  
Website: [www.vitality4life.com](http://www.vitality4life.com)  
Vitality 4 Life

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



/mybiochef



/biochef



@biochef

# Warranty Card

Register online at [warranty.vitality4life.com](http://warranty.vitality4life.com)

Congratulations on purchasing your Bio Chef Cold Press Juicer from Vitality 4 Life! This is your warranty card. To activate your warranty, please register online at

**[warranty.vitality4life.com](http://warranty.vitality4life.com)**

**Vitality 4 Life warrant this Bio Chef Cold Press Juicer to be free from defects in materials and workmanship while in normal domestic use for a period of five-years for parts, and ten on the motor, from the original date of purchase.**

DO NOT RETURN THE PRODUCT TO THE STORE

Please follow these instructions to receive faster service:

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

TERMS OF PRODUCT WARRANTY COVERAGE

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

1. If the Bio Chef Living Food Juicer exhibits a defect while in normal domestic use, within the warranty period; we will, at our option, either repair or replace the juicer or defective part free of charge. The product must be delivered by insured mail, in proper packaging to your service centre as indicated on the back of the manual as a condition to any warranty service obligation.
2. To activate your warranty, you can register online within 30 days, or send all the details by email to [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com)
3. In the event that the warranty period for a product has expired, or if a Product does not qualify for warranty service, repair or replacement, consumers may still buy replacement parts or have products repaired by one of Vitality 4 Life's

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

4. Do not send the product back to the service centre without return authorization form.

5. In no event shall our liability exceed the retail value of the product. We make no warranty with respect to parts, from a source other than Vitality 4 Life.

6. In the event that warranty parts or products are provided, the customer must cover the related shipping costs to receive goods.

7. All exchanged or substitute parts and products replaced under warranty service will become the property of Vitality 4 Life. Repaired or replaced products or parts thereof will be warranted by Vitality 4 Life for the balance of the original warranty period.

WARRANTY DOES NOT COVER

1. Damage, accidental or otherwise, to the Product, not caused by direct defect in factory workmanship or materials.
2. Damage due to abuse, mishandling, alteration, misuse, commercial service, tampering, accident, failure to follow care, operating and handling provisions indicated in the instructions.
3. Damage caused by parts or service not authorized or performed by Vitality 4 Life.
4. 'Normal' Wear and tear through use of the auger, drum, drum caps, sieve, juicing screens or plunger.
5. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. So the above limitations may not apply to you in the case of damage in shipment. If your Bio Chef Living Food Juicer 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 Bio Chef Living Food Juicer for further instructions.
6. You have rights and benefits under the consumer laws in your jurisdiction. Without detracting from these rights or benefits, Vitality 4 Life excludes all liability in respect of this product for any other loss which is not reasonably foreseeable from a failure of this product, which may include liability for negligence, loss of expenditure associated with the product and loss of enjoyment.

Please follow these instructions when making a warranty claim:

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

# Warranty Card

Register online at [warranty.vitality4life.com](http://warranty.vitality4life.com)

If the warranty claim is not accepted:

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

In order to get the best use from your Bio Chef Living Food Juicer, read and follow the instructions in your operating manual.

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

If the warranty claim is not accepted:

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

In order to get the best use from your Bio Chef Living Food Juicer, read and follow the instructions in your operating manual.

## Vitality4Life AU

Website: [www.vitality4life.com.au](http://www.vitality4life.com.au)  
Email: [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com)  
Free Call Phone Number: 1800 802 924

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

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

## Vitality4Life UK/EU

Website: [www.vitality4life.com](http://www.vitality4life.com)  
Email: [info@vitality4life.com](mailto:info@vitality4life.com)  
Phone Number: 0844 8000 831

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

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

\*SAVE ORIGINAL SHIPPING BOX

# BioCHEF

LIVING • FOOD • KITCHEN



/mybiochef



/biochef



@biochef



[www.vitality4life.com/biochef](http://www.vitality4life.com/biochef)

[www.biochef.kitchen](http://www.biochef.kitchen)

**BioCHEF**  
LIVING • FOOD • KITCHEN

## MANUAL DEL EXPRIMIDOR



GRATIS  
**60+**  
Recetas  
saludables



# Lista de piezas

| Piezas |                          |
|--------|--------------------------|
| 1      | Tolva                    |
| 2      | Conducto de alimentación |
| 3      | Barrena                  |
| 4      | Colador                  |
| 5      | Cepillo giratorio        |
| 6      | Cuenco                   |
| 7      | Base                     |
| 8      | Contenedor de pulpa      |
| 9      | Contenedor de zumo       |
| 10     | Cepillo de limpieza      |
| 11     | Prensador                |
| 12     | Tapón de salida del zumo |



# Detailed Product Description

| Piezas |                                            |
|--------|--------------------------------------------|
| 1      | Guía del indicador de bloqueo de la tolva  |
| 2      | Salida de la pulpa                         |
| 3      | Triángulo guía para el montaje de la tolva |
| 4      | Triángulo guía para el montaje del cuenco  |
| 5      | Interruptor de alimentación                |
| 6      | Salida del zumo                            |
| 7      | Tapón de salida del zumo                   |





## Coladores

### A Colador fino

Los orificios del colador fino son más pequeños y producen un zumo con menos pulpa. Utilice este filtro cuando haga zumo con frutas y hortalizas duras o ingredientes con alto contenido de fibra.

### B Colador de tamiz grueso

Los orificios más grandes en el colador producen un zumo espeso. Utilice este colador para fruta blanda como fresas, kiwi, cítricos y tomates.

A



B



## Precauciones de seguridad

1. Lea todas las instrucciones y la sección de Preguntas más frecuentes antes de utilizar el aparato por primera vez.
  2. No inserte ningún otro objeto que no sea el prensador suministrado o ingredientes en el conducto de alimentación.
  3. No lo use durante más de treinta minutos seguidos.
  4. Tenga en cuenta el BioChef Atlas y sus componentes no son aptos para el lavavajillas y no deben ser expuestos a temperaturas superiores a 80°C.
  5. El aparato no está diseñado para ser utilizado por o cerca de niños o personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimientos.
  6. Para evitar y protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja la base del motor en agua u otro líquido. Si hay agua dentro de la base de la unidad, póngase en contacto con el Centro de atención al cliente de Vitality 4 Life BioChef llamando al 1800 802 924 o por correo electrónico a [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com).
  7. Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes del montaje o desmontaje y antes de limpiarlo.
  8. Evite el contacto con las piezas móviles.
  9. No opere ningún aparato cuando:
    - El cable de alimentación o el enchufe están dañados;
    - Después de un mal funcionamiento del aparato,
    - Si el aparato se ha caído o se ha dañado de alguna manera.
- Llame al Centro de atención al cliente de Vitality 4 Life BioChef llamando al 1800 802 924 o por correo electrónico a [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com) para la revisión, reparación, sustitución o ajuste eléctrico y mecánico. Si se compra fuera de Australia, póngase en contacto con su distribuidor local de BioChef.
10. No utilizar en exteriores. La unidad está diseñada para su uso en interiores exclusivamente.
  11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.

## Safety Precautions

---

12. Cualquier reparación deberá realizarse por Vitality 4 Life o un representante de servicio autorizado.

13. No intente desmontar, reparar o modificar el aparato ya que esto anularía la garantía.

14. No deje desatendido su exprimidor lento BioChef Atlas cuando esté en funcionamiento.

ADVERTENCIA: NO SEGUIR ALGUNA DE LAS IMPORTANTES PRECAUCIONES DE SEGURIDAD ES UN MAL USO DE SU EXPRIMIDOR LENTEIO BIOCHEF ATLAS Y PUEDE RESULTAR EN LA INVALIDACIÓN DE SU GARANTÍA.

Resolución de problemas = documento de Preguntas más frecuentes

## Instrucciones de funcionamiento

---

Pulse el interruptor de corriente en la posición On (encendido).

Inserte los ingredientes en el conducto de alimentación individual. Para obtener los mejores resultados, añada los ingredientes a un ritmo lento para asegurarse de lograr la máxima extracción.

## Función de marcha atrás

---

Si nota que algún ingrediente se ha pegado o no se mueve en el exprimidor, puede utilizar la función de marcha atrás para desbloquear cualquier obstrucción.

Pulse el interruptor de marcha atrás durante 3-5 segundos, repítalo 2-3 veces si es necesario.

Una vez que la barrena se ha detenido completamente, pulse el interruptor de marcha normal para continuar.

## Tapón de salida del zumo

---

Cierre la tapa de salida del zumo para mezclar su zumo dentro del exprimidor. Abra la tapa de salida del zumo para dispensar al gusto, siendo necesario contar con un envase de zumo.

## Instrucciones de montaje

---

Paso 1 – Coloque el cuenco firmemente en la base.

Paso 2 – Coloque el cepillo giratorio en el cuenco.

Paso 3 – Coloque el colador en el cuenco y alinee el punto guía de montaje en el colador con el triángulo en el cuenco.

Paso 4 – Coloque la barrena en el interior del colador con firmeza.

Paso 5 – Alinee el triángulo guía de montaje abierto en la tolva con el triángulo del cuenco, gire la tolva hacia la derecha para que encaje en su lugar.

## Resolución de problemas y preguntas más frecuentes

Lea los detalles de resolución de problemas antes de contactar con el soporte técnico para una reparación o servicio. Si necesita más información o si es incapaz de resolver un problema utilizando este manual, póngase en contacto con su Centro de atención al cliente más cercano. Para obtener una lista de todos nuestros Centros de atención al cliente, consulte la página dorsal de este manual.

### **MI EXPRIMIDOR NO FUNCIONA CUANDO EL INTERRUPTOR ESTÁ EN LA POSICIÓN ON (ENCENDIDO)**

1. Asegúrese de que el cable de alimentación esté bien sujeto a la fuente de alimentación y de que el interruptor esté en la posición “on” (encendido).

2. Compruebe que la tolva esté montada correctamente.

**TENGA EN CUENTA QUE:** Si la tolva no está bloqueada de forma segura en su lugar con las flechas alineadas, el aparato no funcionará por motivos de seguridad. Esto se debe a una tira magnética de seguridad situada dentro de la tolva que debe alinearse con una tira magnética correspondiente que hay dentro de la base.

3. Compruebe que el aparato se ha montado de acuerdo con las instrucciones de este manual.

### **MI EXPRIMIDOR SE HA DETENIDO DURANTE EL FUNCIONAMIENTO**

Si su exprimidor se ha detenido durante el funcionamiento, compruebe que la tolva esté alineada correctamente con la base. Si la alineación cambia durante el funcionamiento, el exprimidor simplemente se apagará. Apague su exprimidor, restablezca la tolva

y debería poder continuar. El exprimidor Atlas tiene una función de seguridad por la que el motor se apaga automáticamente que se activará si el exprimidor está sobrecargado. Esta función se ha diseñado para ayudar a prevenir daños accidentales y para ayudar a prolongar la vida útil de la máquina. Para restablecer su exprimidor, retire la tapa de la tolva y retire los ingredientes del cuenco de zumo. Si es necesario, active el modo Reverse/REV (marcha atrás) del exprimidor para desalojar cualquier fibra que haya quedado atrapada alrededor de la barrena.

### **LA TOLVA NO SE ABRE**

La tolva se abre en sentido antihorario. Si la tolva no se abre con facilidad, intente lo siguiente:

1. Deje en funcionamiento su exprimidor Atlas sin añadir más ingredientes antes de apagarlo y de intentar retirar la tolva.
2. Cambie su exprimidor a modo de marcha atrás durante unos momentos para ayudar a desalojar cualquier resto de los ingredientes que haya quedado alrededor de la barrena y el conducto de alimentación de la tolva. **TENGA EN CUENTA QUE:** La barrena gira en el sentido de las manecillas del reloj, al contrario que la tolva. Esto puede causar un endurecimiento involuntario de la tolva y puede hacer que sea difícil retirar la tolva del cuenco de zumo.
3. Si utiliza una fuerza normal “razonable” y aún así no puede retirar la tolva, póngase en contacto con el Centro de atención al cliente.

### **¿CUÁL ES LA DIFERENCIA ENTRE EL COLADOR FINO Y COLADOR DE TAMIZ GRUESO?**

El “colador fino” es el que tiene orificios pequeños en la sección de acero inoxidable de la pieza. Este colador se utiliza mejor para

ingredientes firmes y duros, por lo general verduras como las zanahorias y las remolachas.

El “colador de tamiz grueso” es el que tiene orificios más grandes en la sección de acero inoxidable de la pieza. Utilice este colador para ingredientes que son de una naturaleza más pulposa, o si desea un zumo con más pulpa o de consistencia más espesa. En cuanto a la selección del colador para los ingredientes adecuados, consulte la página 3.

### **EL ZUMO SE SALE Y CAE SOBRE LA BASE.**

Debido a que la junta de tambor situada en la parte inferior del cuenco no es hermética, puede producirse alguna fuga. El sello ha sido diseñado de esta manera para evitar el exceso de calor causado por la fricción contra la silicona cuando la barrena está girando. Si está experimentando una gran cantidad de fugas, puede ser el momento de sustituir la junta de tambor. Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente o acuda a la web para solicitar piezas de repuestos.

### **EL CUENCO TIEMBLA AL EXPRIMIR.**

Es completamente normal observar un ligero temblor del motor durante el funcionamiento. La intensidad del temblor depende de los componentes de fibra de los ingredientes. Los ingredientes duros o espesos como las zanahorias y las remolachas pueden provocar que el recipiente se agite más que con ingredientes suaves y jugosos.

### **MI ZUMO ES UN POCO PULPOSO, ¿CÓMO PUEDO ARREGLAR ESTO?**

1. Asegúrese de que el tapón de goma/la lengüeta de color amarillo está completamente insertada en la ranura. Esta pieza es extraíble para ayudar con la limpieza, pero a menudo no se vuelve a insertar correctamente. Actúa como un punto de presión para asegurar que la pulpa se expulsa desde el tubo de pulpa.
2. La salida a veces puede bloquearse si se introducen los ingredientes con demasiada rapidez en el exprimidor. Por favor, intente ralentizar la velocidad a la que se inserta el producto en el exprimidor.
3. Intente cortar los ingredientes en trozos más pequeños (3 a 5 cm) para que la barrena vertical pueda aplastar y procesar totalmente antes de que se introduzca el siguiente ingrediente.
4. Los ingredientes frescos y refrigerados tendrán fibras más firmes y mayor contenido de agua y tendrán una constitución menos pulposa.
5. Con el tiempo, las hojas del limpiador de silicona pueden desafilarse. Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente o acuda a la web para solicitar piezas de repuestos.

### **Preguntas más frecuentes**

#### **¿NECESITO REFRIGERAR LAS FRUTAS Y VERDURAS ANTES DE EXPRIMIRLAS?**

Además de tener un sabor mejor cuando se exprimen, las frutas y verduras refrigeradas proporcionarán un mayor rendimiento de jugo que un producto a temperatura ambiente. Esto es porque la fibra en el producto refrigerado es más firme cuando está fría y en consecuencia, proporciona más jugo cuando se aplasta en

comparación con una fruta o verdura más suave o más caliente, que también puede estar en una etapa parcial de deshidratación (pérdida de contenido de agua).

## **¿CUÁL ES LA MEJOR MANERA DE PREPARAR FRUTAS, VERDURAS Y VERDURAS DE HOJA PARA EXPRIMIRLAS EN EL EXPRIMIDOR LENTO ATLAS?**

### **Verduras**

Se recomienda preparar las verduras cortándolas en trozos que puedan pasar a través del conducto de alimentación sin ayuda. Para obtener los mejores resultados, corte su ingrediente en trozos de 3 a 5 cm.

### **Frutas**

Se recomienda preparar las frutas cortándolas en trozos que puedan pasar a través del conducto de alimentación sin ayuda. Se recomienda quitar las pieles de la mayoría de los cítricos

aunque la piel de las limas proporciona un sabor refrescante. Si la pulpa se atasca alrededor de la barrena, alterne con ingredientes más firmes como la zanahoria o la remolacha.

### **Verdura de hoja**

Enrolle hojas en porciones y luego dóblelas por la mitad, asegurándose de que las porciones puedan pasar sin a través del conducto de alimentación sin ayuda. Es posible que algunas verduras de hojas puedan llegar a obstruir el exprimidor Atlas. Esto se puede solucionar añadiendo unos trocitos de zanahoria u otros vegetales fibrosos, que ayudarán a desatascar el material de hoja verde.

Además, las hojas mojadas no pasarán por el exprimidor, ni tampoco las hojas secas, de modo que cuando lave los productos, séquelos con un trapo de cocina antes de insertarlos en el Atlas. Verduras fibrosas como el apio El mecanismo de trituración y prensado vertical del exprimidor Atlas implica que cuanto más pequeñas corte las piezas antes de introducirlas en el conducto, es menos probable que las fibras se enreden en el mecanismo interno. Para obtener los mejores resultados, se recomienda cortar los ingredientes en trozos de 3 a 5 cm.

## **¿CUÁLES SON LAS MEJORES MANZANAS PARA HACER ZUMO?**

Hemos comprobado que las manzanas verdes frescas y refrigeradas son las mejores. En lo relativo al valor nutricional, las manzanas verdes contienen varios antioxidantes, son una buena fuente de vitamina C y son capaces de prevenir la formación de cálculos biliares en la vesícula, son buenas para el hígado y ayudan a combatir trastornos renales causados por el consumo frecuente de alcohol.

## **¿TENGO QUE PELAR LOS CÍTRICOS ANTES DE EXPRIMIRLOS?**

Tendrá que pelar la cáscara de las naranjas y las mandarinas ya que, en general, no son comestibles. La cáscara del limón y la lima se pueden dejar si le gusta este sabor en su zumo.

## **¿QUÉ PUEDO EXPRIMIR CON UN ATLAS Y QUÉ DEBO EVITAR?**

El ATLAS puede exprimir casi cualquier tipo de frutas y verduras, excepto las siguientes:

- Cocos
- Semillas

- Frutos secos sin remojar/tostados
- Legumbres
- Caña de azúcar
- Ingredientes congelados
- Pescado o carne
- Raíz de regaliz u otros materiales leñosos
- Hierbas y especias secas
- Frutas de hueso con el hueso dentro

### **¿CUÁL ES LA MEJOR MANERA DE PREPARAR LOS FRUTOS SECOS PARA HACER LECHE DE FRUTOS SECOS?**

Recomendamos almendras crudas como el mejor fruto seco para hacer leches. Todos los frutos secos deben dejarse en remojo durante al menos 8 horas y luego enjuagarlos. Introduzca los frutos secos remojados simultáneamente con el agua en el exprimidor. Hemos comprobado que con 250 g de frutos secos se produce alrededor de un litro de leche con una buena consistencia. Por supuesto, todo esto es una cuestión de preferencia personal y sólo tiene que añadir más frutos secos / menos agua para conseguir una leche más cremosa o menos frutos secos / más agua para una leche más ligera.

Encienda el exprimidor Atlas y empiece colocando puñados de frutos secos en el conducto de alimentación mientras vierte lentamente el agua al mismo tiempo. El objetivo es colocar sus últimos frutos secos en el conducto de alimentación al mismo tiempo que se agota el agua. Esto puede que le cueste varios intentos hasta que consiga hacerlo bien, pero los resultados valen la pena. También vale la pena probar otros frutos secos, ya sea en combinación con las almendras o solos, como las nueces de Brasil, la macadamia, avellanas, nueces y pacanas. También se

recomienda añadir jarabe de agave, jarabe de arce, semillas del cacao, dátiles (sin hueso), zumo de manzana, vainilla o canela como edulcorantes y potenciadores del sabor. **TENGA EN CUENTA QUE:** Utilice sólo frutos secos crudos, sin tostar y asegúrese de remojar siempre los frutos secos durante al menos ocho horas antes de introducirlos en su exprimidor.

### **¿PUEDO MOLER SEMILLAS, GRANOS O LEGUMBRES CON EL ATLAS?**

No. El exprimidor Atlas Living Food no es un molinillo, si utiliza el aparato para tal fin, se anulará la garantía.

### **¿PUEDO HACER PASTA CON EL EXPRIMIDOR LENTO ATLAS?**

No. Las funciones principales del exprimidor Atlas Living Food son extraer el jugo prensado en frío de frutas y verduras, así como hacer leche fresca de frutos secos.

### **¿PUEDO USAR EL ATLAS PARA HACER ACEITE DE OLIVA PRENSADO FRÍO?**

No. Este es un proceso diferente a la extracción de jugo y requiere de diferentes máquinas.

### **¿PUEDO HACER SORBETES HELADOS CON EL ATLAS?**

No. El exprimidor lento Atlas no está diseñado para prensar ingredientes helados y si lo hace podría provocar daños que no estarán cubiertos por la garantía.

### **¿PUEDO HACER MANTEQUILLAS DE FRUTOS SECOS CON EL**



## **ATLAS?**

Sí. Siempre debe activar los frutos secos lavándolos con jabón de antemano y después aclarándolos. Esto eliminará los inhibidores de enzimas que contienen los frutos secos y los hará más fáciles de digerir. Para hacer mantequillas de frutos secos en su Atlas, se recomienda retirar el cepillo giratorio primero. **TENGA EN CUENTA QUE:** El Atlas expulsará parte de la pasta de los frutos secos a través de su conducto para desechos. Esta pasta se puede mezclar con la pasta restante, que se recogerá en la carcasa principal del ATLAS. No es recomendable intentar hacer más de 500 g de mantequilla de frutos secos de una sola vez.

## **¿PUEDO VOLVER A EXPRIMIR LA PULPA DESECHADA DEL ATLAS PARA OBTENER MÁS ZUMO?**

El Atlas es muy eficaz a la hora de extraer altas cantidades en la primera pasada, pero algunos usuarios vuelven a poner la pulpa desechada para tratar de conseguir más cantidad de zumo. ¡Los resultados varían de una fruta a otra, así que no tenga miedo a experimentar!

## **¿EL ATLAS ES ADECUADO PARA ENTORNOS COMERCIALES?**

La recomendación del fabricante es que el funcionamiento continuo no se prolongue durante más de 30 minutos y dejar que se enfríe durante una cantidad adecuada de tiempo antes de volver a utilizarlo. Por lo tanto, si un entorno comercial no va a requerir el uso más allá de esto, entonces sí, pero si se trata de una concurrida cafetería/bar, le recomendamos que disponga de varios Atlas para poder utilizarlos en turnos. También es importante que se dé una formación adecuada a todo el personal que trabaje dentro de un entorno comercial ya que

el ritmo rápido habitual para extraer zumos en un comercio no va a funcionar con un Atlas.

## **¿DURANTE CUÁNTO TIEMPO PUEDO CONSERVAR EL ZUMO ANTES DE QUE PIERDA SU INTEGRIDAD NUTRICIONAL?**

método de almacenamiento. La recomendación general es que beba sus zumos ATLAS inmediatamente para disfrutar al máximo del sabor y los beneficios nutricionales. Sin embargo, si es necesario, puede refrigerar el zumo en una jarra o botella hermética. Este método de almacenamiento suele ayudar a conservar la integridad nutricional de su zumo durante un máximo de 48 horas. Los zumos de fruta tienden a durar más en lo que se refiere al sabor: 24-48 horas. Para los zumos de verduras, a menos que tenga recipientes de almacenamiento en vacío recomendamos 12 horas máximo. Pero siempre es preferible consumir el zumo fresco recién hecho - todas las demás opciones presentan resultados menos óptimos. De acuerdo a nuestra propia experiencia, la leche de frutos secos puede conservarse durante un máximo de 3 días en refrigeración y seguir conservando un muy buen sabor. Basta con aplicar una sencilla regla de la naturaleza... ¡si huele bien, entonces muy probablemente también sepa bien!

## **¿CUÁL ES LA MEJOR MANERA DE LIMPIAR EL ATLAS Y PUEDO PONER LAS PIEZAS DEL ATLAS EN UN LAVAVAJILLAS?**

Su exprimidor Atlas viene con un cepillo de limpieza especialmente diseñado para ayudar a eliminar las fibras resistentes. Es recomendable limpiar inmediatamente el Atlas después de extraer jugo, lavándolo con agua del grifo. Lo más probable es que si utiliza

la presión del agua del grifo no tenga que utilizar ningún líquido de lavado - ¡simplemente tenga cuidado de no gastar demasiada agua! El fabricante no recomienda el uso de un lavavajillas y nosotros tampoco. Usar el método anterior no sólo es más rápido, también es más eficaz ya que no se deja tiempo para que el jugo y los residuos se sequen ni dejen manchas permanentes. Ahórrese molestias y limpie siempre su Atlas nada más haya terminado de usarlo. En ocasiones se recomienda remojar las piezas desmontables en una solución de bicarbonato sódico y agua. Con esto se eliminan muy bien las manchas de jugo pueden acumularse con el tiempo y no requiere el uso de productos químicos agresivos.

**¿PUEDO COMPRAR REPUESTOS PARA EL ATLAS  
COMO COLADORES, CEPILLO GIRATORIO, CUENCOS O  
CONTENEDORES DE PULPA / JUGO DE REPUESTO?**

Sí. Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente o acuda a la web para solicitar piezas de repuestos.

## Contacto

---

Vitality 4 Life  
Oficinas centrales y sala de exposiciones  
5/10 Brigantine Street,  
Byron Bay, NSW 2481, Australia

Teléfono internacional: +612-66807444  
Número gratuito (dentro de Australia): 1800 802 924  
Fax: +612-66807481  
Correo electrónico: [support@vitality4life.com](mailto:support@vitality4life.com)  
Web: [www.vitalit4life.com](http://www.vitalit4life.com)  
Vitality 4 Life

Oficina del Reino Unido  
Unit 7 Vitas Vending Business Centre  
Fengate, Peterborough, PE1 5XJ, Reino Unido  
Teléfono internacional: +44 (0) 844 800 0831  
Número gratuito (dentro de Reino Unido): 0800 032 1015  
Fax: +44 1279 874619  
Correo electrónico: [support@vitality4life.co.uk](mailto:support@vitality4life.co.uk)  
Web: [www.vitalit4life.co.uk](http://www.vitalit4life.co.uk)



/mybiochef



/biochef



@biochef

# Tarjeta de garantía

Regístrese en línea en [warranty.vitality4life.com](http://warranty.vitality4life.com)

¡Felicitaciones por la compra de su exprimidor Bio Chef Cold Press de Vitality 4 Life! Esta es su tarjeta de garantía. Para activar su garantía, debe registrarse en línea en

**[warranty.vitality4life.com](http://warranty.vitality4life.com)**

**Vitality 4 Life garantiza que este exprimidor Bio Chef Cold Press está libre de defectos en materiales y mano de obra durante el uso doméstico normal y durante un período de cinco años para las piezas, y la vida útil del motor, desde la fecha de compra original.**

## NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

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

1. Anote el modelo del producto y el número de serie. Estos se suelen encontrar en la parte posterior del producto, cerca del cable eléctrico.
2. Contacte con Vitality 4 Life.
3. Si el producto o una de sus piezas necesita reemplazarse o repararse dentro del período de 30 días después de la fecha de compra, Vitality 4 Life se encargará del envío, sin coste para usted. Vitality 4 Life puede enviar el reemplazo o ponerse en contacto con usted con más información relacionada con la reparación del producto.
4. Normalmente, el plazo para atender a reclamaciones de garantía puede oscilar entre 10 y 14 días hábiles, más el envío, dependiendo de la ubicación y el tipo de reclamación de daño o garantía.

## TÉRMINOS DE COBERTURA DE LA GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

1. Si el exprimidor BioChef Living Food presenta un defecto durante el uso doméstico normal, dentro del período de garantía; nosotros, a nuestra opción, repararemos o reemplazaremos el exprimidor o el componente defectuoso sin cargo alguno. El producto debe enviarse por correo certificado, en un embalaje adecuado para su centro de servicio, como se indica en la parte posterior del manual, como condición a cualquier obligación del servicio de garantía.
2. Para activar su garantía, puede registrarse en línea en un período de 30 días o enviar todos los detalles por correo electrónico a [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com)
3. En el caso de que el período de garantía de un producto haya caducado, o si un producto no cumple los requisitos para el servicio de garantía, reparación o sustitución, los consumidores aún pueden comprar piezas de repuesto o encargar la reparación a uno de los Centros de servicio de Vitality 4 Life. Para obtener más información, póngase en contacto con Vitality 4 Life.
4. No devuelva el producto al centro de servicio sin el formulario de autorización de devolución.
5. En ningún caso nuestra responsabilidad excederá del valor de venta del producto. No ofrecemos ninguna garantía con respecto a las piezas que provengan de otra fuente distinta de Vitality 4 Life.

6. En el caso de que se proporcionen piezas o productos en garantía, el cliente debe hacerse cargo de los gastos de envío relacionados con la recepción de mercancías.
7. Todas las piezas y productos que hayan sido intercambiados o reemplazados bajo el servicio de garantía pasarán a ser propiedad de Vitality 4 Life. Estos productos o piezas reparadas o sustituidas estarán cubiertas por una garantía de Vitality 4 Life para el resto del período de garantía original.

## LA GARANTÍA NO CUBRE

1. Los daños accidentales o de otra forma, al producto, no causados por un defecto directo en materiales o mano de obra de fábrica.
2. Los daños causados por abuso, mal uso, alteración, servicio comercial, modificación, accidente, incumplimiento de las disposiciones de cuidado, el uso y la manipulación indicadas en las instrucciones.
3. Los daños causados por piezas o servicio no autorizado o realizado por Vitality 4 Life.
4. El desgaste “normal” por el uso de la barrena, el tambor, las tapas del tambor, el tamiz, las pantallas de zumo o el émbolo.
5. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños consecuentes o indirectos. Por lo tanto, las limitaciones anteriores no pueden aplicarse a usted en caso de producirse daños durante el envío. Si su exprimidor BioChef Living Food resultó dañado durante el envío: Informe inmediatamente de este tipo de daño al servicio de mensajería y haga que presenten un informe de inspección para contactar con el distribuidor al que le compró el exprimidor BioChef Living Food para obtener más instrucciones.
6. Usted cuenta con los derechos y beneficios bajo el amparo de las leyes de protección al consumidor vigentes en su jurisdicción. Sin menoscabo de estos derechos o beneficios, Vitality 4 Life excluye toda responsabilidad con respecto a este producto de cualquier otra pérdida que no sea razonablemente previsible por un fallo de este producto, que puede incluir responsabilidad por negligencia, pérdida de lucro asociada con el producto y pérdida de disfrute.

Por favor, siga estas instrucciones al hacer una reclamación de garantía:

1. Debe informar a Vitality 4 Life tan pronto como surja la reclamación de garantía y proporcionar una documentación visual de la avería.
  2. Con sujeción a las leyes aplicables de protección al consumidor vigente en su jurisdicción, deberá hacerse cargo de todos los gastos de embalaje, transporte y seguro para el envío del producto a Vitality 4 Life.
- Si la reclamación de garantía no se acepta:
- a) Vitality 4 Life informará al cliente;
  - b) Si así lo solicita el cliente, Vitality 4 Life se compromete a reparar el producto, siempre que el cliente pague los gastos habituales de dicha reparación; y
  - c) En su caso, el cliente será responsable de todos los costes asociados con la recogida del producto de Vitality 4 Life.
- Para poder obtener el mejor uso de su exprimidor BioChef Living Food, lea y siga las instrucciones de su manual de funcionamiento.

# Tarjeta de garantía

Regístrese en línea en [warranty.vitality4life.com](http://warranty.vitality4life.com)

1. Debe informar a Vitality 4 Life tan pronto como surja la reclamación de garantía y proporcionar una documentación visual de la avería.

2. Con sujeción a las leyes aplicables de protección al consumidor vigente en su jurisdicción, deberá hacerse cargo de todos los gastos de embalaje, transporte y seguro para el envío del producto a Vitality 4 Life.

Si la reclamación de garantía no se acepta:

a) Vitality 4 Life informará al cliente;

b) Si así lo solicita el cliente, Vitality 4 Life se compromete a reparar el producto, siempre que el cliente pague los gastos habituales de dicha reparación; y

c) En su caso, el cliente será responsable de todos los costes asociados con la recogida del producto de Vitality 4 Life.

Para poder obtener el mejor uso de su exprimidor BioChef Living Food, lea y siga las instrucciones de su manual de funcionamiento.

## Vitality4Life AU

Web: [www.vitality4life.com.au](http://www.vitality4life.com.au)

Correo electrónico: [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com)

Número de teléfono gratuito: 1800 802 924

Horario de atención:

De 08:30 a 17:30, de lunes a viernes, excepto festivos.

Dirección de la oficina central:

5/10 Brigantine Street Byron Bay NSW 2481, Australia

## Vitality4Life UK/EU

Web: [www.vitality4life.com](http://www.vitality4life.com)

Correo electrónico: [info@vitality4life.com](mailto:info@vitality4life.com)

Número de teléfono: 0844 8000 831

Horario de atención:

De 09:00 a 17:30, de lunes a viernes, excepto festivos.

Dirección de la oficina central:

Unit 7, Vitas Business Centre, Fengate, Peterborough, PE1 5XG, Reino Unido

\*CONSERVE LA CAJA DE ENVÍO ORIGINAL

# BioCHEF

LIVING • FOOD • KITCHEN



/mybiochef



/biochef



@biochef



[www.vitality4life.com/biochef](http://www.vitality4life.com/biochef)

[www.biochef.kitchen](http://www.biochef.kitchen)

**BioCHEF**  
LIVING • FOOD • KITCHEN

MANUALE D'USO  
DELL'ESTRATTORE DI SUCCHI



IN OMAGGIO  
il libro con  
oltre  
**60**  
ricette  
salutari



# Elenco dei componenti

| Componenti |                               |
|------------|-------------------------------|
| 1          | Coperchio                     |
| 2          | Imbuto per alimenti           |
| 3          | Vite per la spremitura        |
| 4          | Filtro                        |
| 5          | Spazzola rotante              |
| 6          | Recipiente                    |
| 7          | Base                          |
| 8          | Contenitore per la polpa      |
| 9          | Contenitore per il succo      |
| 10         | Spazzolino per la pulizia     |
| 11         | Pressa                        |
| 12         | Beccuccio di uscita del succo |



# Dettagli del prodotto

| Componenti |                                                   |
|------------|---------------------------------------------------|
| 1          | Indicatore di blocco del coperchio                |
| 2          | Beccuccio di uscita della polpa                   |
| 3          | Triangolo indicatore del fissaggio del coperchio  |
| 4          | Triangolo indicatore del fissaggio del recipiente |
| 5          | Interruttore di corrente                          |
| 6          | Beccuccio di uscita del succo                     |
| 7          | Tappo del beccuccio di uscita del succo           |





## Filtri

### A Filtro a maglia fine

I fori del filtro a maglia fine sono più piccoli e il risultato è un succo senza polpa. Utilizzate questo filtro quando preparate succhi con frutta e verdure dura o con ingredienti ad alto contenuto di fibra.

### B Filtro a maglia grossa

I fori più grandi di questo filtro danno un succo più denso. Utilizzate questo filtro per frutta a polpa tenera ad es. fragole, kiwi, agrumi e pomodori.

A



B



## Misure di Sicurezza

1. Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete interamente il manuale di istruzioni e la sezione con le Domande Frequenti.
2. Non inserite oggetti estranei nella centrifuga. Utilizzate solo la pressa fornita.
3. Non utilizzare per più di trenta minuti consecutivi.
4. Il BioChef Atlas e i suoi componenti non sono idonei per la lavastoviglie e non devono essere risciacquati con acqua a temperatura superiore agli 80 gradi Celsius.
5. Non adatto all'uso da parte di/in prossimità di bambini o di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio.
6. Per evitare e prevenire il rischio di scosse elettriche, non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altro liquido. Nel caso di presenza di liquido all'interno della base contattate il Servizio di assistenza clienti Vitality 4 Life BioChef al 1800 802 924 o via email all'indirizzo [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com).
7. Scollegate l'apparecchio dalla corrente elettrica quando non lo utilizzate, prima di montare o smontare componenti e prima di pulirlo.
8. Evitare il contatto con le parti in movimento.
9. Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui il cavo o la spina siano danneggiati o in seguito a malfunzionamenti o nel caso in cui l'apparecchio sia accidentalmente caduto o sia stato danneggiato in qualsiasi modo.  
  
Contattate il servizio di assistenza Bio Chef al numero 800 802 924 o all'indirizzo email [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com) per qualsiasi controllo, riparazione, sostituzione o modifica sia a livello elettrico che meccanico. In caso di acquisto al di fuori dell'Australia, contattate il fornitore locale Bio Chef.
10. Non utilizzare all'aperto. L'apparecchio è progettato esclusivamente per uso interno.
11. Non lasciare il cavo di alimentazione sospeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.

## Misure di Sicurezza

---

12. La manutenzione deve essere effettuata esclusivamente da Vitality 4 Life o da un centro autorizzato.

13. Non tentate di manomettere, riparare o modificare l'apparecchio in quanto ciò annullerà la garanzia.

14. Non lasciate il vostro Bio Chef Atlas senza supervisione quando è in funzione.  
AVVISO: IL MANCATO RISPETTO DI QUANTO SOPRA È CONSIDERATO UN USO IMPROPRIO DEL BIO CHEF ATLAS E PUÒ CAUSARE INFORTUNI GRAVI, NONCHÉ L'ANNULLAMENTO DELLA GARANZIA.

Risoluzione dei Problemi = documento Domande Frequenti

## Istruzioni d'uso

---

Mettete l'interruttore in posizione On.

Inserite gli ingredienti individualmente nel coperchio. Per risultati migliori aggiungeteli lentamente in modo che la centrifuga estragga la massima quantità di succo possibile.

## Funzione “Reverse”

---

Se notate che gli ingredienti si sono bloccati o non scendono nella centrifuga potete utilizzare la funzione di inversione di direzione “Reverse” per sbloccarli.

Premete l'interruttore “Reverse” per 3 – 5 secondi, ripetete 2 o 3 volte se necessario. Quando la vite per la spremitura è completamente ferma, premete l'interruttore Avanti per continuare.

## Beccuccio di uscita del succo

---

Chiudete il tappo del beccuccio di uscita del succo per mescolare il succo all'interno della centrifuga. Aprite il tappo per far fuoriuscire il succo raccogliendolo in un contenitore per il succo.

## Istruzioni per l'assemblaggio

---

1 – Agganciate saldamente il recipiente alla base.

2 – Sistemate la spazzola rotante nel recipiente.

3 – Sistemate il filtro nel recipiente e allineate il punto del condotto di assemblaggio con il triangolo sul recipiente.

4 – Agganciate saldamente la vite per la spremitura nel filtro.

5 – Allineate il triangolo sul coperchio con il triangolo sul recipiente, ruotate in senso orario il coperchio per bloccarlo in posizione.

## **Risoluzione dei Problemi e Domande Frequenti**

Leggete con attenzione le istruzioni per la risoluzione dei problemi di seguito riportati prima di contattare il Supporto tecnico per riparazioni o manutenzione. Se avete bisogno di maggiori informazioni o se non siete in grado di risolvere il problema utilizzando questo manuale, vi preghiamo di contattare il Centro Assistenza Clienti più vicino. Trovate un elenco dei nostri Centri Assistenza Clienti sul retro della copertina di questo manuale.

### **IL MIO ESTRATTORE DI SUCCO NON FUNZIONA QUANDO L'INTERRUTTORE È IN POSIZIONE "ON"**

1. Assicuratevi che il cavo di alimentazione sia ben inserito nella presa di corrente e che l'interruttore sia in posizione "On".
  2. Assicuratevi che il coperchio sia fissato correttamente.
- NOTA: Se il coperchio non è saldamente bloccato in posizione con le frecce allineate, l'apparecchio non funzionerà per motivi di sicurezza. Ciò grazie ad una striscia magnetica di sicurezza posizionata all'interno del coperchio che deve essere allineata con la striscia magnetica alla base.
3. Assicuratevi che l'apparecchio sia stato assemblato secondo le istruzioni riportate su questo manuale.

### **IL MIO ESTRATTORE DI SUCCO SI È BLOCCATO MENTRE ERA IN FUNZIONE**

Se la centrifuga si blocca durante l'uso, assicuratevi che il coperchio sia correttamente allineato alla base. Se il coperchio non è ben inserito, infatti, la centrifuga si spegnerà. Spegnete l'apparecchio, sistemate il coperchio e dovrete essere in grado di procedere. La centrifuga Atlas è dotata di un dispositivo di spegnimento automatico del motore che si attiva in caso di sovraccarico. Questo dispositivo serve a evitare danni accidentali e a far durare la macchina più a lungo. Per reimpostare la centrifuga togliete il coperchio e rimuovete gli ingredienti dal recipiente. Se necessario, utilizzate la funzione Reverse per rimuovere la fibra dalla vite per la spremitura.

### **IL COPERCHIO NON SI APRE**

Il coperchio si apre in senso antiorario. Se il coperchio non si apre con facilità, provate le seguenti opzioni:

1. Lasciate la centrifuga Atlas in funzione senza aggiungere altri ingredienti prima di spegnere e cercate di rimuovere il coperchio.
2. Utilizzate la funzione Reverse per un paio di secondi per sbloccare eventuali ingredienti rimasti nella vite per la spremitura e nell'imbuto per alimenti. NOTA: la vite per la spremitura gira in senso orario, contrario al coperchio. Ciò potrebbe stringere il coperchio e rendere più difficile il distacco del coperchio dal recipiente.
3. Se usate una forza normale "ragionevole" e non siete ancora in grado di sbloccare il coperchio, contattate il Centro Assistenza Clienti.

## **CHE DIFFERENZA C'È TRA IL FILTRO A MAGLIA FINE E IL FILTRO A MAGLIA GROSSA?**

Il “filtro fine” è quello con fori piccoli sulla sezione in acciaio inossidabile. Questo filtro va usato per ingredienti duri, soprattutto ortaggi quali carote e barbabietola.

Il “filtro a maglia grossa” ha fori più larghi sulla sezione in acciaio inossidabile. Utilizzate questo filtro per ingredienti con più polpa, o se volete un succo con una consistenza più densa. Andate a pagina 3 per saperne di più riguardo alla scelta del filtro in base agli ingredienti.

## **IL SUCCO FUORIESCE DALLA BASE.**

Il sigillo del tamburo alla base del recipiente non è a tenuta stagna e si potrebbe verificare la fuoriuscita di liquido. Il sigillo è stato progettato in questo modo per evitare il surriscaldamento causato dalla frizione contro il silicone quando la vite per la spremitura è in funzione. Se fuoriesce molto liquido, potrebbe essere necessario sostituire il sigillo del tamburo. Contattate il Centro Assistenza Clienti o il sito web per ordinare le parti di ricambio.

## **IL RECIPIENTE VIBRA DURANTE LA SPREMITURA.**

Una leggera vibrazione dell'apparecchio quando è in funzione è normale. Le variazioni di vibrazione dipendono dal contenuto di fibra degli ingredienti. Gli ingredienti duri come le carote o la barbabietola fanno vibrare il recipiente di più rispetto agli ingredienti a polpa tenera.

## **IL MIO SUCCO CONTIENE UN PO' DI POLPA, COME POSSO MIGLIORARLO?**

1. Assicuratevi che la linguetta/gomma gialla sia ben inserita nel suo spazio. Questa parte può essere rimossa per aiutare la pulizia ma spesso non viene reinserita correttamente. Serve da punto di pressione per l'espulsione della polpa dal tubo.
2. Il beccuccio di uscita può venire bloccato se gli ingredienti sono immessi nella centrifuga troppo velocemente. Rallentate il ritmo con il quale aggiungete gli ingredienti nella centrifuga.
3. Tagliate gli ingredienti in pezzi più piccoli (3 o 5 cm) in modo che la vite per la spremitura verticale sia in grado di estrarre il succo completamente prima di inserire altri ingredienti.
4. Gli ingredienti freschi e di frigorifero hanno le fibre più compatte e contengono più acqua e meno polpa.
5. Con il tempo, le lame di silicone possono diventare meno affilate. Contattate il Centro Assistenza Clienti o il sito web per ordinare i ricambi.

## **DOMANDE FREQUENTI**

### **È MEGLIO METTERE LA FRUTTA E LA VERDURA IN FRIGORIFERO PRIMA DI CENTRIFUGARLA?**

Oltre ad avere un sapore migliore quando centrifugata, la frutta e la verdura di frigorifero vi daranno più succo rispetto ai prodotti a

temperature ambiente. Questo perché la fibra nel prodotto refrigerato è più compatta e produce quindi più succo rispetto alla frutta a polpa tenera o a temperatura ambiente, che potrebbe trovarsi in fase di disidratazione (ovvero sta perdendo acqua).

## **QUAL È IL MODO MIGLIORE PER PREPARARE LA FRUTTA E LA VERDURA E PER ESTRARRE IL SUCCO CON LA CENTRIFUGA LENTA ATLAS?**

### **Verdura**

Vi consigliamo di preparare le verdure tagliandole in pezzi che entrano con facilità nell'imbuto per alimenti senza dover ricorrere ad aiuti. Per risultati migliori, tagliate gli ingredienti in pezzi da 3 – 5 cm.

### **Frutta**

Preparate la frutta tagliandola in pezzi che entrano con facilità nell'imbuto per alimenti dover ricorrere ad aiuti. Vi consigliamo di rimuovere la buccia dagli agrumi

anche se il sapore rinfrescante della buccia dei lime vi invoglierà a non toglierla. Se la polpa si incastra attorno alla vite per la spremitura, alternate con ingredienti più compatti come la carota e la barbabietola.

### **Verdure a foglia verde**

Arrotolate le foglie e poi piegatele a metà, fatele cadere nell'imbuto per alimenti senza ricorrere ad aiuti. Noterete che alcune verdure

tendono a bloccare la centrifuga, potete quindi aggiungere dei pezzi di carota o altre verdure ad alto contenuto di fibra, che aiuteranno a far scendere le foglie. Inoltre, le foglie bagnate non passeranno attraverso la centrifuga tanto facilmente quanto quelle asciutte, asciugatele con un panno da cucina prima di immetterle nell'Atlas. Alcune verdure come il sedano potrebbero bloccare il meccanismo di spremitura della centrifuga e dovrete quindi tagliarle in pezzi più piccoli prima di immetterle nella centrifuga, in modo da evitare che si incastrino nel meccanismo interno. Per risultati migliori vi consigliamo di tagliare gli ingredienti in pezzi da 3 – 5 cm.

## **QUALI SONO LE MELE MIGLIORI PER LA CENTRIFUGA?**

Secondo noi, le mele verdi fresche e refrigerate sono le migliori. Dal punto di vista nutrizionale, le mele verdi sono ricche di antiossidanti, sono una valida fonte di vitamina C e prevengono i calcoli alla vescica e aiutano nei disturbi al fegato e ai reni causati dall'uso frequente di alcol.

## **È NECESSARIO SBUCCIARE GLI AGRUMI PRIMA DI CENTRIFUGARLI?**

Dovrete sbucciare le arance e i mandarini, la cui buccia non è edibile. La buccia del limone e del lime non va rimossa necessariamente, anzi potrete apprezzarne il gusto nel vostro succo.

## **CHE COSA POSSO CENTRIFUGARE CON UN ATLAS E CHE**

## **COSA DEVO EVITARE?**

L'ATLAS può centrifugare tutti i tipi di frutta e verdure, tranne i seguenti:

- Cocco
- Semi
- Noci tostate/non in ammollo
- Legumi
- Zucchero di canna
- Ingredienti surgelati
- Pesce o carne
- Radici di liquirizia o altri ingredienti legnosi
- Erbe aromatiche e spezie essiccate
- Pesche con il nocciolo

## **QUAL È IL MODO MIGLIORE PER PREPARARE LA FRUTTA IN GUSCIO PER FARE IL LATTE VEGETALE?**

Le mandorle crude sono le migliori per fare il latte vegetale. Tutta la frutta in guscio deve essere messa in ammollo per almeno 8 ore e poi risciacquata con cura. Immettete la frutta così preparata nella centrifuga insieme all'acqua. 250 gr di frutta in guscio sono sufficienti per 1 litro di latte con una buona consistenza.

Ovviamente, questo varia in base ai gusti personali: aggiungete più frutta in guscio/meno acqua per una consistenza più cremosa e meno frutta in guscio/più acqua per un latte più acquoso.

Accendete la centrifuga e iniziate a immettere una manciata di frutta

attraverso l'imbuto e contemporaneamente versate dell'acqua.

L'obiettivo è di finire la frutta in guscio nel momento in cui l'acqua sta per finire. Per farlo, avrete probabilmente bisogno di fare più tentativi ma ne vale sicuramente la pena! Altri tipi di frutta in guscio da provare in combinazione con le mandorle o da sole sono le noci brasiliane, la macadamia, le nocciole, le noci e le noci pecan. Vi consigliamo anche di aggiungere sciroppo d'agave, d'acero, cacao, datteri (senza nocciolo), succo di mela, vaniglia o cannella come dolcificanti e intensificatori di sapore. NOTA: Usate solo frutta in guscio cruda, non tostata e assicuratevi che sia stata in ammollo per almeno 8 ore prima di centrifugarla.

## **POSSO MACINARE I SEMI, I GRANI O I LEGUMI CON L'ATLAS?**

No. L'Estrattore di Succo Vivo Atlas non è una macina, utilizzarlo come macina annullerà la garanzia.

## **LA CENTRIFUGA LENTA ATLAS PUÒ ESSERE USATA PER FARE LA PASTA?**

No. La funzione primaria dell'Estrattore di Succo Atlas è di preparare succhi a freddo da frutta e verdura e di preparare latti vegetali.

## **L'ATLAS PUÒ FARE L'OLIO DI OLIVA?**

No. Il processo per fare l'olio è diverso e richiede macchinari diversi.

## **CAN I MAKE FROZEN SORBETS WITH THE ATLAS?**



No. The Atlas Slow Juicer is not designed to crush frozen ingredients and doing so will likely result in damage which will not be covered by the warranty.

### **POSSO PREPARARE BURRI A BASE DI NOCI CON L'ATLAS?**

Sì. Dovreste sempre attivare le noci mettendole in ammollo e poi sciacquandole. Questo rimuoverà gli enzimi inibitori contenuti nella frutta in guscio e la renderà più digeribile. Vi consigliamo di togliere la spazzola rotante quando preparate burri di noci. NOTA: l'Atlas espellerà la pasta di noci attraverso il canale di raccolta. Questa pasta può essere miscelata alla pasta rimanente che raccoglierete nella parte principale dell'ATLAS. Vi sconsigliamo di preparare più di 500 gr di burro di noci alla volta.

### **POSSO CENTRIFUGARE UNA SECONDA VOLTA LA POLPA DI SCARTO DELL'ATLAS PER OTTENERE PIÙ SUCCO?**

L'Atlas è molto efficace nell'estrarre grandi quantità sin dal primo passaggio ma c'è chi preferisce centrifugare la polpa di scarto nel tentativo di ottenere più succo. I risultati variano di frutto in frutto quindi sentitevi liberi di sperimentare!

### **L'ATLAS È ADATTO AD USO COMMERCIALE?**

Il produttore raccomanda di non utilizzarlo per più di 30 minuti consecutivi e di lasciare un tempo adeguato per il raffreddamento. Pertanto, se l'ambiente commerciale non richiede un uso superiore a

questo va bene, se invece si tratta di un caffè/bar molto frequentato allora vi consigliamo di usare più centrifughe Atlas a rotazione. È anche importante istruire adeguatamente il personale in quanto le centrifughe commerciali funzionano diversamente rispetto all'Atlas.

### **PER QUANTO TEMPO POSSO CONSERVARE IL SUCCO CON LE PROPRIETÀ NUTRIZIONALI INALTERATE?**

Non c'è risposta specifica a questo in quanto ci sono molte variabili a seconda del tipo di prodotto o metodo di conservazione. Vi suggeriamo di bere il vostro succo ATLAS immediatamente per godere dei benefici nutrizionali. Tuttavia, se necessario, potete conservare il succo in frigorifero in un recipiente o bottiglia ermetici. In questo modo, l'integrità nutrizionale del succo sarà mantenuta per 48 ore. I succhi di frutta tendono a durare più a lungo dal punto di vista organolettico: 24-48 ore. Per quanto riguarda i succhi a base di verdure, a meno che non siano sottovuoto, vi consigliamo di consumarli entro 12 ore al massimo. Insomma, il succo fresco dovrebbe essere consumato appena fatto – tutte le altre opzioni danno risultati meno ottimali. Per quanto riguarda il latte vegetale, potete conservarlo in frigorifero per 3 giorni senza problemi. La vecchia regola che Madre Natura ci ha dato vale sempre: se l'odore è buono, allora anche il sapore probabilmente lo è.

### **QUAL È IL METODO MIGLIORE PER PULIRE L'ATLAS? POSSO METTERE I COMPONENTI IN LAVASTOVIGLIE?**

Il vostro estrattore di succo Atlas è dotato di uno spazzolino speciale per la pulizia che rimuove le fibre più resistenti. Vi consigliamo di risciacquare l'Atlas immediatamente dopo l'uso sotto l'acqua corrente. Così facendo non avrete bisogno di usare detergenti – ma attenzione al consumo di acqua! Il produttore non consiglia il lavaggio in lavastoviglie e anche noi lo sconsigliamo. Seguire il metodo sopra indicato è la soluzione più veloce ed efficace in quanto il succo e i suoi residui non avranno il tempo di asciugare e macchiare in modo permanente. Evitate fastidi e lavate l'Atlas subito dopo l'uso. Di tanto in tanto, potete mettere le parti mobili in ammollo in una soluzione di acqua e bicarbonato di soda. Questo elimina le macchie di succo, i residui ed evita l'uso di sostanze chimiche aggressive.

**POSSO ACQUISTARE PEZZI DI RICABIO PER L'ATLAS QUALI FILTRI, CESTELLI, RECIPIENTI O CONTENITORI DI SUCCO/ POLPA?**

Sì. Contattate il Centro Assistenza Clienti o visitate il sito web per ordinare le parti di ricambio.

## Contatti

---

Vitality 4 Life  
Sede principale e showroom  
5/10 Brigantine Street,  
Byron Bay, NSW 2481, Australia

Num. di telefono internazionale: +612-66807444  
Numero verde (in Australia): 1800 802 924  
Fax: +612-66807481  
Email: [support@vitality4life.com](mailto:support@vitality4life.com)  
Sito web: [www.vitalit4life.com](http://www.vitalit4life.com)  
Vitality 4 Life

Sede in Regno Unito:  
Unit 7 Vitas Vending Business Centre  
Fengate, Peterborough, PE1 5XJ, United Kingdom  
Num. di telefono internazionale: +44 (0) 844 800 0831  
Numero verde (within UK): 0800 032 1015  
Fax: +44 1279 874619  
Email: [support@vitality4life.co.uk](mailto:support@vitality4life.co.uk)  
Sito web: [www.vitality4life.co.uk](http://www.vitality4life.co.uk)



/mybiochef



/biochef



@biochef

# Garanzia

Registratevi online su [warranty.vitality4life.com](http://warranty.vitality4life.com)

Congratulazioni per aver acquistato il vostro Estrattore di succhi a freddo BioChef da Vitality 4 Life! Questa è la scheda di garanzia. Per attivare la garanzia, registratevi online su

**[warranty.vitality4life.com](http://warranty.vitality4life.com)**

**Vitality 4 Life garantisce che questo estrattore di succhi a freddo Bio Chef è privo di difetti nei materiali e nella costruzione. La garanzia per un normale uso casalingo è valida per un periodo di 5 anni dalla data di acquisto sui componenti ed è illimitata sul motore.**

NON RESTITUIRE IL PRODOTTO AL NEGOZIO

Seguite queste istruzioni per ricevere un servizio più rapido:

1. Annotate il modello del prodotto e il numero di serie. Lo trovate sul retro del prodotto, vicino al cavo di alimentazione.
2. Contattate Vitality 4 Life.
3. Se il prodotto o uno dei suoi componenti dovesse richiedere sostituzione o manutenzione entro 30 giorni dalla data di acquisto, Vitality 4 Life organizzerà la spedizione a proprio carico.
4. Di solito, i tempi per l'assistenza in garanzia sono di circa 10-14 giorni lavorativi, più la spedizione, con variazioni a seconda del luogo e al tipo di danno.

TERMINI DI COPERTURA DEL PRODOTTO DA GARANZIA Vitality 4 Life fornisce la garanzia del prodotto come descritto in seguito, limitatamente ai termini e alle condizioni sotto riportati:

1. Se l'estrattore di succo Bio Chef Living Food presenta un difetto entro il periodo della garanzia e durante il normale uso casalingo, a nostra scelta, ripareremo o sostituiremo la parte difettosa senza costi aggiuntivi. Il prodotto deve essere consegnato per posta assicurata, nell'imballaggio appropriato, al centro assistenza indicato sul retro del manuale, come condizione per l'assistenza in garanzia.
2. Per attivare la garanzia potete registrarvi online entro 30 giorni o inviare i vostri dati via email all'indirizzo [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com)
3. Se il periodo di garanzia dovesse essere scaduto o se il prodotto non si qualificasse per l'assistenza, la sostituzione o la riparazione in garanzia, potrete acquistare i ricambi o richiederne la riparazione ai Centri di Assistenza Vitality 4 Life. Contattate Vitality 4 Life per ulteriori informazioni.
4. Non spedite il prodotto al Centro di Assistenza senza il modulo di autorizzazione.
5. In nessun caso, la nostra responsabilità eccederà il valore del prodotto. Non garantiamo per componenti non forniti da Vitality 4 Life.
6. Se i componenti o i prodotti in garanzia sono forniti, il cliente si farà carico dei costi

di spedizione per ricevere il prodotto.

7. Tutti i componenti cambiati o sostituiti e i prodotti sostituiti in garanzia diventeranno proprietà di Vitality 4 Life. I prodotti o i componenti riparati o sostituiti saranno garantiti da Vitality 4 Life con eventuale estensione del periodo di garanzia.

LA GARANZIA NON COPRE

1. Danni, accidentali o altrimenti causati, al Prodotto, non risultanti da difetti diretti nella costruzione e nei materiali.
2. Danni causati da abuso, manomissioni, alterazioni, uso improprio, uso commerciale, incidenti, negligenza delle istruzioni indicate in questo manuale.
3. Danni causati da componenti non autorizzati o manutenzione non eseguita da Vitality 4 Life.
4. Normale usura della vite per la spremitura, del tamburo, del setaccio, dei filtri o degli interruttori.
5. Alcuni Stati non consentono l'esclusione o la limitazione di danni accidentali o consequenziali. Pertanto, i limiti di cui sopra potrebbero non essere applicati nel caso di danno durante la spedizione. Se il vostro Estrattore di Succo Bio Chef dovesse danneggiarsi durante la spedizione:  
Informate immediatamente del danno il corriere e richiedete un rapporto di ispezione, contattate il distributore dal quale avete acquistato l'Estrattore di Succo Bio Chef per ulteriori istruzioni.
6. Avete diritti e benefici in base alle norme di tutela dei consumatori del vostro Paese. Senza sottrarsi ad esse, Vitality 4 Life declina ogni responsabilità rispetto a questo prodotto per eventuali perdite che non siano prevedibili dovute a negligenza o danni morali.

Vi preghiamo di seguire le istruzioni qui riportate quando fate una richiesta di assistenza in garanzia:

1. Dovete informare Vitality 4 Life non appena il problema si presenta e dovete fornire prova del difetto.
2. In base alle norme di tutela dei consumatori del vostro Paese, dovrete pagare tutti i costi di imballaggio, spedizione e assicurazione per la consegna del prodotto a Vitality 4 Life.  
Se il reclamo in garanzia non è accettato:  
a) Vitality 4 Life informerà il cliente;  
b) Se richiesto dal cliente, Vitality 4 Life riparerà il prodotto se il cliente si farà carico dei costi di riparazione del prodotto da parte di Vitality 4 Life.  
c) Ove previsto, il cliente sarà responsabile di tutti i costi associati al ritiro del prodotto da Vitality 4 Life.  
Per ottenere il massimo dal vostro Estrattore di Succo Bio Chef, leggete e seguite le istruzioni contenute in questo manuale.

# Garanzia

Registratevi online su [warranty.vitality4life.com](http://warranty.vitality4life.com)

1. Dovete informare Vitality 4 Life non appena il problema si presenta e dovete fornire prova del difetto.

2. In base alle norme di tutela dei consumatori del vostro Paese, dovete pagare tutti i costi di imballaggio, spedizione e assicurazione per la consegna del prodotto a Vitality 4 Life.

Se il reclamo in garanzia non è accettato:

a) Vitality 4 Life informerà il cliente;

b) Se richiesto dal cliente, Vitality 4 Life riparerà il prodotto se il cliente si farà carico dei costi di riparazione del prodotto da parte di Vitality 4 Life.

c) Ove previsto, il cliente sarà responsabile di tutti i costi associati al ritiro del prodotto da Vitality 4 Life.

Per ottenere il massimo dal vostro Estrattore di Succo Bio Chef, leggete e seguite le istruzioni di questo manuale.

## Vitality4Life AU

Sito web: [www.vitality4life.com.au](http://www.vitality4life.com.au)

Email: [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com)

Numero verde: 1800 802 924

Aperto:

dalle 9:00 alle 17:30 dal lunedì al venerdì, giorni festivi esclusi.

Indirizzo della Sede principale:

5/10 Brigantine Street Byron Bay NSW 2481, Australia

## Vitality4Life UK/EU

Sito web: [www.vitality4life.com](http://www.vitality4life.com)

Email: [info@vitality4life.com](mailto:info@vitality4life.com)

Tel.: 0844 8000 831

Aperto:

dalle 9:00 alle 17:30 dal lunedì al venerdì, giorni festivi esclusi.

Indirizzo della Sede principale:

Unit 7, Vitas Business Centre, Fengate, Peterborough, PE1 5XG, United Kingdom

\*CONSERVATE IL PACCO DI SPEDIZIONE ORIGINALE

**BiOCHEF**  
LIVING • FOOD • KITCHEN



/mybiochef



/biochef



@biochef



[www.vitality4life.com/biochef](http://www.vitality4life.com/biochef)

[www.biochef.kitchen](http://www.biochef.kitchen)

**BiOCHEF**  
LIVING • FOOD • KITCHEN

GEBRAUCHSANWEISUNG  
**FÜR DEN ENSTAFTER**



Rezeptbuch  
**mit 60+**  
gesunden  
Rezepten  
GRATIS



# Liste der Teile

| Teile |                  |
|-------|------------------|
| 1     | Fülltrichter     |
| 2     | Einfüllstutzen   |
| 3     | Bohrer           |
| 4     | Filter           |
| 5     | Drehbare Bürste  |
| 6     | Schüssel         |
| 7     | Standfuß         |
| 8     | Tresterbehälter  |
| 9     | Saftbehälter     |
| 10    | Reinigungsbürste |
| 11    | Stopfer          |
| 12    | Saftausgusskappe |



# Detaillierte Produktbeschreibung

| Teile |                                                   |
|-------|---------------------------------------------------|
| 1     | Markierung zum Aufsetzen des Fülltrichters        |
| 2     | Tresterausguss                                    |
| 3     | Dreieckige Verschlussmarkierung des Fülltrichters |
| 4     | Dreieckige Markierung an der Schüssel             |
| 5     | Netzschalter                                      |
| 6     | Saftausguss                                       |
| 7     | Saftausgusskappe                                  |





## Filter

### A. Feiner Filter

Die Löcher des feinen Filters sind kleiner und produzieren Saft mit weniger Fasern. Verwenden Sie diesen Filter, wenn Sie Saft aus hartem Obst und Gemüse oder faserreichen Lebensmitteln herstellen.

### B. Grober Filter

Die größeren Löcher des Filters ergeben dickeren Saft. Verwenden Sie diesen Filter für weiches Obst wie Erdbeeren, Kiwis, Zitrusfrüchte und Tomaten.

A



B



## Sicherheitsvorkehrungen

1. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung und den Abschnitt „Häufig gestellte Fragen“ vor dem ersten Verwenden Ihres Geräts sorgfältig durch.
  2. Geben Sie keine anderen Gegenstände außer dem mitgelieferten Stopfer und Nahrungsmitteln durch den Füllstutzen.
  3. Lassen Sie das Gerät nicht länger als 30 Minuten ununterbrochen laufen.
  4. Beachten Sie, dass der BioChef Atlas und seine Komponenten nicht spülmaschinenfest und für Temperaturen von über 80°C nicht geeignet sind.
  5. Das Gerät sollte nicht in Reichweite von Kindern, physisch, sensorisch oder geistig beeinträchtigten Personen oder Personen ohne ausreichende Kenntnisse und Erfahrung aufbewahrt werden und ist nicht für solche Personen geeignet.
  6. Zur Vermeidung und zum Schutz gegen Stromschlag tauchen Sie den Motorstandfuß niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Falls Wasser in den Standfuß geraten ist, kontaktieren Sie den Vitality 4 Life BioChef Kundendienst unter 1800 802 924 oder schreiben eine E-Mail an [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com).
  7. Ziehen Sie in Zeiten, in denen das Gerät nicht benutzt wird, sowie vor dem Montieren oder Demontieren und vor dem Reinigen des Geräts den Netzstecker aus der Steckdose.
  8. Vermeiden Sie den Kontakt mit Teilen, die in Bewegung sind.
  9. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn
    - Netzkabel oder Netzstecker beschädigt sind,
    - beim Betrieb eine Störung aufgetreten ist,
    - das Gerät heruntergefallen ist oder beschädigt wurde.
- Rufen Sie den Vitality 4 Life BioChef Kundenservice unter 1800 802 924 an oder schreiben Sie eine E-Mail an [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com), damit das Gerät geprüft, repariert, ersetzt oder elektrisch bzw. mechanisch angepasst werden kann. Wenn Sie den Entsafter außerhalb Australiens erworben haben, wenden Sie sich an Ihren örtlichen Bio Chef-Vertrieb.
10. Das Gerät ist nicht zur Verwendung im Freien geeignet. Benutzen Sie es nur in Innenräumen.

## Sicherheitsvorkehrungen

---

11. Lassen Sie das Kabel nicht über den Tischrand oder Rand der Arbeitsfläche hängen.
12. Reparaturarbeiten sollten von Vitality 4 Life oder einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.
13. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinanderzunehmen, zu reparieren oder zu verändern; hierdurch erlischt Ihre Garantie.
14. Lassen Sie den Langsamen BioChef Atlas-Entsafter während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.  
HINWEIS: DIE MISSACHTUNG DER SICHERHEITSVORKEHRUNGEN STELLT EINEN FALSCHEN GEBRAUCH IHRES LANGSAMEN BIOCHEF ATLAS-ENTSAFTERS DAR UND KANN DAZU FÜHREN, DASS IHRE GARANTIE ERLISCHT.

Problembehandlung = Dokument „Häufig gestellte Fragen“

## Betriebsanleitung

---

Schalten Sie das Gerät durch Drücken auf den Netzschalter ein (On). Geben Sie Nahrungsmittel einzeln in den Füllschacht ein. Beste Ergebnisse erzielen Sie, indem Sie die Nahrungsmittel gleichmäßig langsam eingeben, damit eine maximale Entsaftung erfolgen kann.

## Rückwärtsgang

---

Falls Nahrungsmittel stecken bleiben oder sich nicht mehr weiterbewegen lassen, können Sie sie mit dem Rückwärtsgang befreien. Halten Sie den Schalter für den Rückwärtsgang drei bis fünf Sekunden lang gedrückt; wiederholen Sie den Vorgang zwei- bis dreimal, falls notwendig. Wenn der Bohrer vollständig still steht, drücken Sie den Schalter für den Vorwärtsgang, um das Entsaften fortzusetzen.

## Saftausgusskappe

---

Halten Sie die Saftausgusskappe während des Mixens geschlossen. Öffnen Sie den Saftausguss, um Saft in gewünschter Menge in den Saftbehälter herausfließen zu lassen.

## Montageanleitung

---

Schritt 1 – Stellen Sie die Schüssel fest auf den Standfuß.

Schritt 2 – Setzen Sie die drehbare Bürste in die Schüssel.

Schritt 3 – Setzen Sie den Filter so in die Schüssel, dass der Markierungs-  
punkt am Filter mit dem Dreieck an der Schüssel übereinstimmt.

Schritt 4 – Setzen Sie den Bohrer fest in den Filter ein.

Schritt 5 – Setzen Sie den Fülltrichter so auf die Schüssel, dass die Markierung „Open“ am Fülltrichter mit dem Dreieck an der Schüssel über-

## Problembehandlung und häufig gestellte Fragen

Lesen Sie den Abschnitt zur Problembehandlung, bevor Sie den technischen Kundendienst wegen einer Reparatur oder Wartung kontaktieren. Falls Sie weitere Informationen brauchen oder das Problem mit dieser Gebrauchsanweisung nicht lösen können, kontaktieren Sie den nächstgelegenen Kundendienst. Eine Liste aller Kundenservicezentren finden Sie auf der Rückseite dieser Gebrauchsanweisung.

### **MEIN ENTSAFTER FUNKTIONIERT NICHT, OBWOHL DER SCHALTER AUF „ON“ STEHT**

1. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel richtig an die Stromquelle angeschlossen ist und der Netzschalter auf „On“ steht.

2. Prüfen Sie, ob der Fülltrichter richtig aufgesetzt ist.

HINWEIS: Wenn der Fülltrichter nicht sicher verschlossen auf seinem Platz sitzt und die Markierungen nicht übereinstimmen, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht ein. Im Inneren des Fülltrichters befindet sich ein Magnetstreifen, der Kontakt zu einem Magnetstreifen im Inneren des Standfußes haben muss.

3. Prüfen Sie, ob das Gerät gemäß der Anleitung in dieser Gebrauchsanweisung zusammengesetzt wurde.

### **MEIN ENTSAFTER IST WÄHREND DES BETRIEBS STEHEN GEBLIEBEN**

Wenn Ihr Entsafter während des Mixvorgangs stehen bleibt, prüfen

Sie, ob der Fülltrichter richtig auf dem Standfuß sitzt. Wenn sich die Markierungen während des Betriebs verschieben, wird der Entsafter einfach ausgeschaltet. Schalten Sie den Entsafter aus und setzen Sie den Fülltrichter richtig ein. Sie sollten jetzt fortfahren können. Der Motor des Atlas-Entsafters besitzt eine Sicherheitsfunktion, die ihn automatisch abschaltet, wenn der Entsafter überladen wird. Dies dient dazu, Unfälle zu vermeiden und die Lebensdauer der Maschine zu verlängern. Um diese Funktion zurückzusetzen, nehmen Sie den Einfülltrichter ab und die Nahrungsmittel aus der Schüssel heraus. Falls notwendig, schalten Sie den Entsafter in den Rückwärtsgang (REV), um auch Fasern zu entfernen, die sich rund um den Bohrer festgesetzt haben.

### **DER FÜLLTRICHTER GEHT NICHT AUF**

Der Fülltrichter öffnet sich gegen den Uhrzeigersinn. Falls er sich nur schwer öffnen lässt, versuchen Sie folgendes:

1. Lassen Sie das Gerät ohne weitere Nahrungsmittelzugabe laufen, schalten Sie es dann ab und versuchen Sie noch einmal, den Fülltrichter abzunehmen.

2. Schalten Sie das Gerät für ein paar Sekunden in den Rückwärtsgang, um feststeckende Reste um den Bohrer herum und im Füllstutzen zu befreien. HINWEIS: Der Bohrer bewegt sich im Uhrzeigersinn, also entgegengesetzt dem Fülltrichter. Das kann zu unbeabsichtigtem Festdrehen des Fülltrichters führen und dazu beitragen, dass sich der Trichter schwer abnehmen lässt.

3. Wenn Sie bei Anwendung „normaler“ Kraft den Fülltrichter immer noch nicht abnehmen können, rufen Sie den Kundendienst an.

### **WAS IST DER UNTERSCHIED ZWISCHEN DEM FEINEN UND DEM GROBEN FILTER?**

Der „feine Filter“ ist der Filter mit den kleinen Löchern in den Edelstahlpartien des Teils. Dieser Filter eignet sich am besten für harte, feste Lebensmittel, zum Beispiel Möhren oder Rote Beete.

Der „grobe Filter“ besitzt größere Löcher in den Edelstahlpartien. Dieser Filter eignet sich für faserige Nahrungsmittel oder für Säfte, die etwas mehr Fasern enthalten oder dicker in der Konsistenz sein sollen. Eine Auswahl geeigneter Nahrungsmittel für die Filter finden Sie auf Seite 3.

### **ES LÄUFT SAFT ÜBER DEN STANDFUSS**

Aufgrund der Trommelversiegelung am Boden der Schüssel, die nicht wasserdicht ist, kann etwas Flüssigkeit austreten. Die Versiegelung wurde so konzipiert, um während des Bohrerbetriebs eine Überhitzung durch Reibung am Silikon zu vermeiden. Wenn Sie merken, dass viel Flüssigkeit austritt, muss die Trommelversiegelung eventuell erneuert werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst oder rufen Sie die Webseite auf, um Ersatzteile zu bestellen.

### **DIE SCHÜSSEL WACKELT BEIM ENTSAFTEN**

Leichtes Vibrieren des Motors beim Betrieb ist völlig normal. Abhängig

von den eingegebenen Nahrungsmitteln kann die Erschütterung stärker werden. Harte oder raue Zutaten wie Möhren oder Rote Beete lassen die Schüssel stärker vibrieren als weiche, saftige Zutaten.

### **MEIN SAFT IST ETWAS FASERIG, WIE KANN ICH DAS VERMEIDEN?**

1. Vergewissern Sie sich, dass der gelbe Gummipfropf / die Lasche ganz in ihrem Schlitz sitzt. Dieses Teil kann zum Reinigen entfernt werden und wird dann oft nicht wieder richtig eingesetzt. Es dient als Druckpunkt zum Sicherstellen, dass der Trester aus dem Tresterrohr ausgeworfen wird.
2. Manchmal verstopft der Ausguss, wenn Nahrungsmittel zu schnell in den Entsafter eingegeben werden. Versuchen Sie, die Zutaten langsamer in den Entsafter einzugeben.
3. Schneiden Sie die Nahrungsmittel in kleinere Stücke (3 - 5 cm), damit der vertikale Bohrer sie vollständig zerkleinern und verarbeiten kann, bevor die nächsten Zutaten eingegeben werden.
4. Frische und gekühlte Lebensmittel haben festere Fasern und einen höheren Wassergehalt und ergeben daher einen weniger faserigen Saft.
5. Mit der Zeit können die Silikonwischerblätter abstumpfen. Kontaktieren Sie den Kundendienst oder rufen Sie die Webseite auf, um Ersatzteile zu bestellen.

## HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN (FAQs)

### MUSS ICH MEIN OBST UND GEMÜSE VOR DEM ENTSAFTEN KÜHL STELLEN?

Abgesehen davon, dass kaltes Obst und Gemüse nach dem Entsaften besser schmeckt, ergibt es in kaltem Zustand einen höheren Saftanteil als bei Raumtemperatur. Das rührt daher, dass die Fasern in gekühlten Produkten fester sind und bei Zerkleinerung mehr Saft erzeugen, als es weiches oder wärmeres Obst oder Gemüse tut, das durch allmähliches Austrocknen vielleicht auch schon Wasser verloren hat.

### WIE BEREITE ICH OBST, GEMÜSE UND BLATTGEMÜSE ZUM ENTSAFTEN IM ATLAS ENSAFTER AM BESTEN VOR?

#### Gemüse

Wir empfehlen, Ihr Gemüse so klein zu schneiden, dass die Stücke leicht und ohne Hilfe durch den Einfüllstutzen fallen. Am besten eignen sich Stücke von 3 - 5 cm Größe.

#### Obst

Wir empfehlen, Ihr Obst so klein zu schneiden, dass die Stücke leicht und ohne Hilfe durch den Einfüllstutzen fallen. Von den meisten Zitrusfrüchten sollten Sie die Haut abziehen.

Bei Limonen ergibt sich durch die Haut allerdings ein erfrischender

Geschmack. Falls sich Trester um den Bohrer herum sammelt, wechseln Sie mit festeren Nahrungsmitteln wie Möhren oder Roter Beete ab.

#### Blattgemüse

Rollen Sie die Blätter zu Paketen und falten Sie sie dann einmal, damit sie leicht und ohne Hilfe durch den Einfüllstutzen fallen. Einige Arten von Blattgemüse neigen dazu, im Entsafter zu verklumpen. Abhilfe schaffen Sie, indem Sie ein paar Stücke Möhren oder anderes, festes Gemüse dazugeben, das das Blattgemüse weiterrückt.

Nasse Blätter passieren den Entsafter nicht so leicht wie trockenere Blätter; wenn Sie also Gemüse waschen, trocknen Sie es mit einem Geschirrtuch etwas ab, bevor Sie es in den Atlas-Entsafter geben.

Faserige Gemüsearten wie Sellerie – Die vertikale Zerkleinerung und der Pressmechanismus des Atlas-Entsafters bedeuten: Je kleiner Sie die Stücke schneiden, die Sie in die Maschine geben, desto weniger Fasern wickeln sich um die interne Bohreinheit. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit Stücken von 3 - 5 cm Größe.

### WELCHE ÄPFEL EIGNEN SICH ZUM ENTSAFTEN AM BESTEN?

Wir finden, frische und kalte grüne Äpfel sind am besten. Grüne Äpfel enthalten verschiedene Antioxidantien, sind eine gute Vitamin-C-Quelle und gelten als Vorbeugungsmittel gegen die Bildung von Gallenblasensteinen in der Blase, außerdem helfen sie bei durch Alkoholgenuss verursachten Leber- und Nierenproblemen.

## **MUSS ICH ZITRUSFRÜCHTE VOR DEM ENTSAFTEN SCHÄLEN?**

Mandarinen und Orangen müssen Sie schälen, denn deren Schale ist generell nicht essbar. Bei Zitronen und Limonen können Sie die Schale belassen, wenn Sie den Geschmack mögen.

## **WAS KANN ICH MIT EINEM ATLAS ENTSAFTEN UND WAS NICHT?**

Der ATLAS kann alle Obst- und Gemüsearten entsaften, ausgenommen die folgenden:

- Kokosnüsse
- Kerne
- Nicht eingeweichte / geröstete Nüsse
- Hülsenfrüchte
- Zuckerrohr
- Gefrorene Nahrungsmittel
- Fisch oder Fleisch
- Süßholzwurzeln und andere holzige Materialien
- Getrocknete Kräuter und Gewürze
- Steinobst, in dem noch die Steine enthalten sind

## **WIE BEREITE ICH NÜSSE ZUM PRODUZIEREN VON NUSSMILCH AM BESTEN VOR?**

Wir empfehlen rohe Mandeln als beste Nuss (auch wenn sie eigentlich ein Kern ist) für Nussmilch. Alle Nüsse sollten mindestens acht Stunden eingeweicht und dann gut abgespült werden. Geben Sie die eingeweichten Nüsse zusammen mit Wasser in den Entsafter. Wir haben festgestellt, dass 250 g Nüsse etwa einen Liter Milch mit guter

Konsistenz ergeben. Je nach persönlichem Geschmack geben Sie für cremigere Milch einfach mehr Nüsse oder weniger Wasser hinzu oder mehr Wasser / weniger Nüsse für dünnere Milch.

Schalten Sie den Atlas-Entsafter ein und geben Sie eine Handvoll Nüsse nach der anderen in den Trichter, während Sie gleichzeitig langsam Wasser einlaufen lassen. Wenn Sie die letzten Nüsse eingegeben haben, sollte auch kein Wasser mehr da sein. Das muss vielleicht ein paar Mal geübt werden, aber das Ergebnis ist es wert. Andere Nüsse, die sich in Kombination mit Mandeln oder einzeln eignen, sind Brasilnüsse, Macadamias, Haselnüsse, Walnüsse und Pekannüsse. Wir empfehlen auch die Zugabe von Agavensirup, Ahornsirup, Kakaosplittern, Datteln (ohne Stein), Apfelsaft, Vanille oder Zimt zum Süßen und zur Geschmacksverbesserung. **BITTE BEACHTEN:** Verwenden Sie nur rohe, ungeröstete Nüsse, und weichen Sie sie immer mindestens acht Stunden lang ein, bevor Sie sie in den Entsafter geben.

## **KANN ICH KERNE, GETREIDE ODER HÜLSENFRÜCHTE MIT DEM ATLAS MAHLEN?**

Nein. Der Atlas Living Food Entsafter ist keine Mühle. Die Verwendung dieser Maschine als Mühle hat das Erlöschen der Garantie zur Folge.

## **KANN DER LANGSAME ATLAS ENTSAFTER NUDELN MACHEN?**

Nein. Die Primärfunktionen des Atlas Living Food Entsafter bestehen darin, kalte Säfte aus Obst und Gemüse zu pressen und frische



Nussmilch herzustellen.

### **KANN DER ATLAS KALTGEPRESSTES OLIVENÖL HERSTELLEN?**

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

### **KANN ICH MIT DEM ATLAS GEFRORENE SORBETS HERSTELLEN?**

Nein. Der langsame Atlas Entsafter ist nicht dafür gedacht, gefrorene Zutaten zu zerkleinern, und würde dadurch beschädigt. Schäden wie diese sind durch die Garantie nicht abgedeckt.

### **KANN ICH NUSSBUTTER MIT DEM ATLAS HERSTELLEN?**

Ja. Sie sollten die Nüsse immer durch Einweichen aktivieren und abspülen. Dies entfernt Enzymhemmer, die sich in den Nüssen befinden und macht sie bekömmlicher. Zum Herstellen von Nussbutter im Atlas empfehlen wir das Entfernen der drehbaren Bürste. HINWEIS: Der Atlas wirft einen Teil der Nusspaste durch den Tresterausguss aus. Diese kann mit der verbleibenden Masse vermischt werden, die sich im Hauptteil des ATLAS befindet. Sie sollten nicht versuchen, mehr als 500 g Nussbutter gleichzeitig herzustellen.

### **KANN ICH DEN TRESTER AUS DEM ATLAS NOCH EINMAL DURCHLAUFEN LASSEN, UM MEHR SAFT ZU BEKOMMEN?**

Der Atlas ist schon im ersten Durchgang sehr effektiv beim Erzeugen von Saft, aber einige Nutzer geben den Trester noch einmal ein, um so viel Saft wie möglich zu bekommen. Die Ergebnisse sind von Frucht zu Frucht unterschiedlich, also probieren Sie es einfach aus!

### **IST DER ATLAS GEEIGNET FÜR DEN GEWERBLICHEN EINSATZ?**

Der Hersteller empfiehlt, das Gerät nicht länger als 30 Minuten ununterbrochen laufen zu lassen und ihm zwischenzeitlich genug Zeit zum Abkühlen zu geben. Falls also eine gewerbliche Nutzung nicht mehr als dies erfordert, dann ja. Wenn es sich aber um ein Café oder eine Bar mit Hochbetrieb handelt, empfehlen wir den Einsatz von mehreren Geräten und deren abwechselnde Nutzung. Auch muss das Personal in die Nutzung eingewiesen werden, denn das im gewerblichen Umfeld übliche schnelle Arbeitstempo ist für den Atlas nicht geeignet.

### **WIE LANGE KANN ICH DEN SAFT AUFBEWAHREN, BEVOR SICH DIE NÄHRSTOFFE ZERSETZEN?**

Darauf gibt es keine einheitliche Antwort, da jede Obst- und Gemüsesorte ihre eigenen Variablen und Aufbewahrungsmethoden hat. Wir empfehlen daher, Ihre ATLAS-Säfte sofort zu trinken, um das Maximum an Geschmack und Nährstoffgehalt zu genießen. Falls notwendig, können Sie den Saft in einem luftdichten Glaskrug oder einer Flasche in den Kühlschrank stellen. Diese Aufbewahrungsmethode erhält die Nährstoffzusammensetzung des

Saftes normalerweise bis zu 48 Stunden. Geschmacklich halten Fruchtsäfte länger: 24-48 Stunden. Gemüsesäfte halten sich bis zu 12 Stunden, es sei denn, Sie bewahren sie luftdicht verschlossen auf. Letztendlich sollten frisch gepresste Säfte auch frisch getrunken werden, alle anderen Optionen liefern weniger gute Resultate. Unserer Erfahrung nach hält sich Nussmilch im Kühlschrank bis zu 3 Tage und schmeckt auch dann noch. Verfahren Sie nach Mutter Natur – Ihrer Nase: Wenn es noch gut riecht, ist es das wahrscheinlich auch!

### **WIE REINIGE ICH DEN ATLAS AM BESTEN UND KANN ICH DIE TEILE IN DEN GESCHIRrspÜLER TUN?**

Ihr Atlas-Entsafter wird mit einer speziell entworfenen Reinigungsbürste geliefert, mit der sich hartnäckige Fasern entfernen lassen. Wir empfehlen, die Teile nach dem Entsaften unter fließendem Wasser sofort zu reinigen. Sie werden merken, dass Sie mit dieser Methode kein Spülmittel brauchen – behalten Sie nur Ihren Wasserverbrauch im Auge! Der Hersteller empfiehlt den Geschirrspüler nicht, und wir auch nicht. Die oben beschriebene Methode ist nicht nur schneller, sondern auch effektiver, weil Saft und Reste gar nicht erst antrocknen können. Sparen Sie sich die Mühe und reinigen Sie Ihren Atlas sofort nach der Nutzung. Gelegentlich sollten Sie die abnehmbaren Teile in einer Lösung aus Wasser und Backpulver einweichen. Das entfernt Saftflecken, die sich mit der Zeit bilden, und erfordert keine harten Chemikalien.

**KANN ICH FÜR DEN ATLAS ERSATZTEILE KAUFEN, ZUM**

## **Contact Us**

---

Vitality 4 Life  
Firmensitz und Ausstellungsraum  
5/10 Brigantine Street,  
Byron Bay, NSW 2481, Australien

Telefon international: +612-66807444  
Kostenlos (innerhalb Australiens): 1800 802 924  
Fax: +612-66807481  
E-Mail: [support@vitality4life.com](mailto:support@vitality4life.com)  
Website: [www.vitality4life.com](http://www.vitality4life.com)  
Vitality 4 Life

Niederlassung Großbritannien  
Unit 7 Vitas Vending Business Centre  
Fengate, Peterborough, PE1 5XJ, Großbritannien  
Telefon international: +44 (0) 844 800 0831  
Kostenlos (innerhalb Großbritanniens): 0800 032 1015  
Fax: +44 1279 874619  
E-Mail: [support@vitality4life.co.uk](mailto:support@vitality4life.co.uk)  
Website: [www.vitality4life.co.uk](http://www.vitality4life.co.uk)



/mybiochef



/biochef



@biochef

# Garantiekarte

Registrieren Sie sich online unter [warranty.vitality4life.com](http://warranty.vitality4life.com)

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

**[warranty.vitality4life.com](http://warranty.vitality4life.com)**

**Vitality 4 Life garantiert, dass dieser BioChef Kaltpress-Entsafter über einen Zeitraum von fünf Jahren ab Kaufdatum an den Teilen und über die gesamte Lebensdauer hinweg am Motor bei normaler Nutzung frei von Material- und handwerklichen Defekten bleibt.**

GEBEN SIE DAS PRODUKT NICHT AN DEN HÄNDLER ZURÜCK

Bitte folgen Sie diesen Anweisungen für einen möglichst schnellen Service:

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

HAFTUNGSBEDINGUNGEN DER PRODUKTGARANTIE

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

1. Sollte der BioChef Living Food Entsafter bei normalem Gebrauch innerhalb der Garantiezeit einen Defekt aufweisen, werden wir das Gerät nach unserem Ermessen entweder reparieren oder den Entsafter bzw. das defekte Teil kostenfrei ersetzen. Das Produkt ist per versicherter Postsendung in geeigneter Verpackung an Ihr Kundendienstzentrum wie auf der Rückseite Ihrer Gebrauchsanweisung angegeben einzusenden, andernfalls besteht kein Anspruch auf den Service.
2. Um Ihre Garantie zu aktivieren, können Sie sich innerhalb von 30 Tagen online registrieren oder die erforderlichen Angaben per E-Mail an [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com) senden.
3. Sollte die Garantiefrist für ein Gerät bereits abgelaufen sein oder ein Produkt nicht für Garantie-Service, Reparatur oder Austausch qualifiziert sein, können Verbraucher Ersatzteile erwerben oder das Produkt in einem der Service-Zentren von Vitality 4 Life reparieren lassen. Bitte kontaktieren Sie Vitality 4 Life für weitere Informationen.
4. Senden Sie ein Produkt nicht ohne das Formular zur Rückgabeberechtigung an das Service-Zentrum zurück.
5. Unsere Haftung überschreitet in keinem Fall den Verkaufswert des Produkts. Wir garantieren nicht für Bauteile, die nicht von Vitality 4 Life stammen.
6. Sollten über die Garantie Teile oder Geräte geliefert werden, dann sind die Versandkosten hierfür vom Kunden zu übernehmen.

7. Alle über den Garantie-Service ausgetauschten oder ersetzten Teile und Produkte gehen in das Eigentum von Vitality 4 Life über. Vitality 4 Life garantiert für reparierte oder neue Produkte oder Bauteile bis zum Ende der ursprünglichen Garantiefrist.

DIE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF

1. Schäden am Produkt, ob durch Unfall oder anderweitig verursacht, die nicht direkt auf einen werkseitigen handwerklichen oder Materialfehler zurückzuführen sind.
2. Schäden, die durch Missbrauch, falschen Gebrauch, Modifikation, unsachgemäßen Gebrauch, industriellen Service, Manipulation, Unfall, oder Missachtung der Anweisungen zu Wartung, Betrieb und Handhabung herbeigeführt wurden.
3. Schäden, die durch Bauteile oder Service hervorgerufen wurden, die / der nicht von Vitality 4 Life autorisiert oder durchgeführt wurde/n.
4. „Normale“ Abnutzung durch den Gebrauch des Bohrers, der Trommel, Trommelkappen, Siebe, Filter, Saftschirme und Kolben.
5. In einigen Ländern ist es nicht erlaubt, den Schadenersatz für Neben- und Folgekosten auszuschließen oder einzuschränken. Einige der Einschränkungen treffen möglicherweise auf Sie in Bezug auf Versandschäden nicht zu. Falls Ihr BioChef Living Food Entsafter beim Versand beschädigt wurde: Informieren Sie umgehend den betreffenden Paketversand und lassen Sie sich einen Prüfbericht ausstellen, mit dem Sie den Vertriebshändler kontaktieren, von dem Sie den BioChef Living Food Entsafter erworben haben. Er gibt Ihnen weitere Anweisungen.
6. Sie haben die Rechte und Vorteile der Verbraucherrechte Ihres Landes. Ohne von diesen Rechten und Vorteilen abzuweichen, schließt Vitality 4 Life alle Haftung in Bezug auf dieses Produkt für jeden anderen Verlust, der sich nicht vernünftigerweise auf ein Versagen des Produkts zurückführen lässt, aus. Dies kann sich auch auf die Haftung bei Fahrlässigkeit und auf Aufwandsverluste sowie Verlust an Freude im Zusammenhang mit dem Produkt erstrecken.

BITTE FOLGEN SIE DIESEN ANWEISUNGEN, WENN SIE DIE GARANTIE BEANSPRUCHEN MÖCHTEN:

1. Sie müssen Vitality 4 Life so schnell wie möglich über die Entstehung des Garantieanspruchs in Kenntnis setzen und eine visuelle Dokumentation des Fehlers beibringen.
2. Im Rahmen der gültigen Verbrauchergesetze Ihres Landes müssen Sie für alle Verpackungs-, Fracht- und Versicherungskosten für den Versand des Produkts an Vitality 4 Life aufkommen.  
Falls der Garantieanspruch abgelehnt wird:
  - a) informiert Vitality 4 Life den Kunden.
  - b) Auf Aufforderung durch den Kunden repariert Vitality 4 Life das Produkt unter der Voraussetzung, dass der Kunde die üblichen Kosten einer solchen Reparatur übernimmt, und
  - c) falls zutreffend ist der Kunde für alle Kosten im Zusammenhang mit der Abholung des Produkts von Vitality 4 Life verantwortlich.Um den besten Nutzen aus Ihrem BioChef Living Food Entsafter zu ziehen, lesen Sie die Anweisungen in Ihrer Betriebsanleitung und befolgen Sie sie.

# Garantiekarte

Registrieren Sie sich online unter [warranty.vitality4life.com](http://warranty.vitality4life.com)

1. Sie müssen Vitality 4 Life so schnell wie möglich über die Entstehung des Garantieanspruchs in Kenntnis setzen und eine visuelle Dokumentation des Fehlers beibringen.

2. Im Rahmen der gültigen Verbrauchergesetze Ihres Landes müssen Sie für alle Verpackungs-, Fracht- und Versicherungskosten für den Versand des Produkts an Vitality 4 Life aufkommen.

Falls der Garantieanspruch abgelehnt wird:

a) informiert Vitality 4 Life den Kunden.

b) Auf Aufforderung durch den Kunden repariert Vitality 4 Life das Produkt unter der Voraussetzung, dass der Kunde die üblichen Kosten einer solchen Reparatur übernimmt, und

c) falls zutreffend ist der Kunde für alle Kosten im Zusammenhang mit der Abholung des Produkts von Vitality 4 Life verantwortlich.

Um den besten Nutzen aus Ihrem BioChef Living Food Entsafter zu ziehen, lesen Sie die Anweisungen in Ihrer Betriebsanleitung und befolgen Sie sie.

## Vitality4Life Australien

Website: [www.vitality4life.com.au](http://www.vitality4life.com.au)

E-Mail: [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com)

Kostenfreie Rufnummer: 1800 802 924

Geschäftszeiten:

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

Anschrift des Firmensitzes:

5/10 Brigantine Street Byron Bay NSW 2481, Australien

## Vitality4Life Großbritannien/EU

Website: [www.vitality4life.com](http://www.vitality4life.com)

E-Mail: [info@vitality4life.com](mailto:info@vitality4life.com)

Telefon: 0844 8000 831

Geschäftszeiten:

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

Anschrift des Firmensitzes:

Unit 7, Vitas Business Centre, Fengate, Peterborough, PE1 5XG, Großbritannien

\*BEWAHREN SIE DIE ORIGINALVERPACKUNG AUF

# BioCHEF

LIVING • FOOD • KITCHEN



/mybiochef



/biochef



@biochef



[www.vitality4life.com/biochef](http://www.vitality4life.com/biochef)

[www.biochef.kitchen](http://www.biochef.kitchen)

## BioCHEF

LIVING • FOOD • KITCHEN

### MANUEL DE L'EXTRACTEUR DE JUS



Livre de  
recettes avec  
**+ de 60**  
recettes  
saines





# Liste des pièces

| Pièces |                       |
|--------|-----------------------|
| 1      | Trémie                |
| 2      | Cheminée d'entrée     |
| 3      | Tarière               |
| 4      | Tamis                 |
| 5      | Brosse rotative       |
| 6      | Bol                   |
| 7      | Base                  |
| 8      | Récipient de la pulpe |
| 9      | Récipient du jus      |
| 10     | Brosse de nettoyage   |
| 11     | Poussoir              |
| 12     | Bec sortie du jus     |



# Description détaillée du produit

| Pièces |                                   |
|--------|-----------------------------------|
| 1      | Indicateur de verrouillage trémie |
| 2      | Sortie pulpe                      |
| 3      | Triangle emboitage trémie         |
| 4      | Triangle emboitage bol            |
| 5      | Interrupteur                      |
| 6      | Sortie du jus                     |
| 7      | Capuchon sortie jus               |





# Tamis

## A Tamis fin

Les orifices du tamis fin sont plus petits et le jus contient moins de pulpe. Utilisez ce tamis quand vous faites des jus de fruits ou légumes durs ou d'ingrédients riches en fibre.

## B Tamis à gros débit

Les orifices de ce tamis sont plus grands et le jus est plus épais. Utilisez ce tamis quand vous faites des jus de fruits mous, comme des fraises, kiwi, agrumes et tomates.

A



B



# Précautions de sécurité

1. Lisez toutes les instructions et la section des FAQ avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.
2. N'introduisez aucun objet autre que le poussoir fourni ou les ingrédients dans la cheminée d'entrée.
3. N'utilisez pas l'appareil pendant plus de trente minutes à la fois.
4. Vous devez savoir que le BioChef Atlas ne peut pas être lavé au lave-vaisselle et doit être à l'abri de températures de plus de 80°.
5. Cet appareil ne doit pas être utilisé par, ou près d'enfants ou de personnes ayant un handicap physique, mental ou sensoriel ou qui n'ont pas d'expérience.
6. Pour éviter toute décharge électrique, ne plongez jamais la base avec son moteur dans de l'eau ou tout autre liquide. Si la base contient de l'eau, appelez le centre de service client de Vitality 4 Life BioChef au 1800 802 924 ou envoyez un email à : [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com).
7. Débranchez l'appareil si vous n'allez pas l'utiliser et avant de le monter ou de le démonter pour le nettoyage.
8. Évitez de toucher les parties mobiles.
9. N'utilisez pas l'appareil si :
  - Le cordon électrique et/ou la prise sont endommagés.
  - L'appareil ne fonctionne pas bien
  - Si l'appareil est tombé ou a été endommagé.
- Appelez le centre de service client de Vitality 4 Life BioChef au 1800 802 924 ou envoyez un email à : [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com), pour qu'il soit examiné, réparé ou remplacé ou pour un ajustement mécanique ou électrique. Si l'appareil a été acheté en-dehors de l'Australie, contactez votre distributeur local BioChef.
10. N'utilisez pas l'appareil au-dehors. Seulement à l'intérieur.
11. Ne laissez pas le cordon suspendu sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail.
12. Toutes les réparations doivent être effectuées par Vitality 4 Life ou par un service technique autorisé.

## Précautions de sécurité

---

13. N'essayez pas de démonter, réparer ou modifier l'appareil, car cela annulerait votre garantie.

14. Ne laissez pas votre BioChef Atlas sans surveillance quand il est en marche.  
NOTE : LE NON-RESPECT DES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ FONDAMENTALES OU LA MAUVAISE UTILISATION DE VOTRE EXTRACTEUR DE JUS BIOCHEF ATLAS POURRAIT ANNULER VOTRE GARANTIE

Problèmes de fonctionnement = Document FAQ

## Instructions d'utilisation

---

Pressez l'interrupteur sur ON.

Placez les ingrédients dans la cheminée d'entrée un par un. Pour obtenir les meilleurs résultats, ajoutez les ingrédients lentement et régulièrement pour assurer une bonne extraction des jus.

## Fonction marche arrière

---

Si vous voyez qu'un des ingrédients reste bloqué dans l'appareil, vous pouvez utiliser la fonction marche arrière pour le débloquer.

Pressez le bouton de marche arrière durant 3-5 secondes. Au besoin, répétez l'opération 2-3 fois. Dès que la tarière s'est arrêtée, pressez sur le bouton marche avant pour continuer.

## Capuchon de la sortie du jus

---

Placez le capuchon sur la sortie du jus pour bien mélanger votre jus dans l'appareil. Retirez-le pour déverser le jus dans un récipient.

## Instructions de montage

---

Étape 1 – Placez le bol bien fermement sur sa base.

Étape 2 – Placez la brosse rotative dans le bol.

Étape 3 – Placez le tamis dans le bol et emboitez-le en faisant coïncider le point du tamis avec le triangle du bol.

Étape 4 – Placez fermement la tarière dans le tamis.

Étape 5 – Faites coïncider le triangle du bol avec le point de la trémie. Tournez la trémie dans le sens des aiguilles d'une montre pour bien l'emboîter.

## Problèmes de fonctionnement et FAQ

Veuillez lire les instructions correspondant aux problèmes de fonctionnement avant de contacter le service technique. Si vous avez besoin d'une information complémentaire ou si vous ne pouvez pas résoudre un problème à l'aide de ce manuel, contactez votre service client le plus proche. La liste de nos centres de service client se trouve au dos de ce manuel.

### **MON APPAREIL NE FONCTIONNE PAS QUAND L'INTERRUPTEUR EST EN POSITION ON**

1. Assurez-vous que le cordon électrique est correctement branché et que l'interrupteur est bien en position ON.
2. Assurez-vous que la trémie est bien placée.

NOTE : Pour des raisons de sécurité, si la trémie n'est pas bien emboîtée avec les flèches face à face, l'appareil ne peut pas fonctionner, car la bande magnétique de sécurité qui est dans la trémie doit coïncider avec la bande magnétique qui se trouve dans la base.

3. Assurez-vous que l'appareil a été monté conformément aux instructions de ce manuel.

### **MON APPAREIL S'EST ARRÊTÉ EN COURS DE FONCTIONNEMENT**

Si votre appareil s'est arrêté durant son fonctionnement, assurez-vous que la trémie soit bien emboîtée sur la base. Si elle se déboîte durant

le fonctionnement, l'appareil s'arrête. Éteignez-le et recommencez. En principe, il ne devrait pas y avoir de problèmes. L'extracteur de jus Atlas a une fonction de sécurité qui arrête le moteur si l'appareil est surchargé, afin de le protéger et étendre sa durée de vie. Pour redémarrer votre extracteur de jus, retirez le couvercle de la trémie et enlevez tous les ingrédients du bol de jus. Au besoin, activez la marche arrière /REV pour libérer l'appareil des fibres qui pourraient entourer la tarière.

### **LA TRÉMIE NE S'OUVRE PAS**

La trémie s'ouvre dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. Si elle résiste, essayez ce qui suit :

1. Laissez tourner l'appareil à vide avant de l'éteindre et d'essayer de retirer la trémie.
2. Faites tourner l'appareil en marche arrière durant un moment pour le débarrasser des ingrédients qui se trouvent autour de la trémie et dans sa cheminée d'entrée.

NOTE : La tarière tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, c'est-à-dire à l'envers de la trémie. Ceci pourrait causer un blocage de la trémie et rendre plus difficile son dégagement du bol.

3. Si vous ne pouvez pas la dégager en utilisant une force « raisonnable », contactez votre service client.

### **QUELLE EST LA DIFFÉRENCE ENTRE UN TAMIS FIN ET UN TAMIS À GROS DÉBIT ?**

Le tamis fin est celui qui a des orifices petits dans la partie en acier

inoxydable. Ce tamis doit être préférablement utilisé dans le cas d'ingrédients fermes, principalement des légumes comme les carottes et les betteraves.

Le tamis a gros débit a des orifices plus grands dans la partie en acier inoxydable. Ce tamis doit être utilisé préférablement pour des ingrédients plus pulpeux et à consistance épaisse. Pour savoir quel tamis est le meilleur pour vos ingrédients, lisez la page 3.

### **LE JUS DÉBORDE SUR LA BASE.**

Comme le joint du tambour qui se trouve sur le fond du bol n'est pas étanche, il peut y avoir une fuite. Ce joint a été conçu de cette façon pour éviter un excès de chaleur causé par la friction contre la silicone quand la tarière tourne. Si vous voyez qu'il y a trop de fuites, il faudra changer le joint du tambour. Veuillez contacter le service client ou le site web pour commander des pièces de rechange.

### **LE BOL VIBRE AU MOMENT DU BROyage.**

Il est tout à fait normal que le moteur fasse vibrer légèrement l'appareil. Ceci dépend du contenu en fibre des ingrédients. Les ingrédients dur ou coriaces comme les carottes ou les betteraves peuvent faire vibrer le bol plus que les ingrédients mous et juteux.

### **MON JUS CONTIENT TROP DE PULPE. COMMENT EST-CE QUE JE PEUX CORRIGER ÇA ?**

1. Assurez-vous que la languette en caoutchouc jaune est totalement insérée dans sa rainure. Cette pièce peut être retirée pour faciliter

le nettoyage, et il est possible qu'elle n'ait pas été réinsérée correctement. Elle agit en tant que point de pression qui assure que la pulpe est éjectée du tube de la pulpe.

2. Il se peut que la sortie soit bloquée si les ingrédients sont introduits trop rapidement dans l'appareil. Ralentissez donc le rythme de remplissage.

3. Essayez de couper les ingrédients en morceaux plus petits (3 à 5 cm) afin que la tarière verticale puisse les broyer avant que la partie suivante ne soit introduite.

4. Les ingrédients frais et réfrigérés ont des fibres plus fermes et plus de contenu en eau et seront moins pulpeux.

5. Après un certain temps, les lames balayeuses en silicone peuvent s'émousser. Veuillez contacter le service client ou le site web pour commander des pièces de rechange.

### **FAQ**

### **EST-CE QU'IL FAUT RÉFRIGÉRER LES FRUITS ET LES LÉGUMES AVANT DE FAIRE LE JUS ?**

Mis à part le fait que les jus de fruits et légumes réfrigérés ont meilleur goût, ils sont aussi plus abondants que ceux des produits à température ambiante. Ceci est dû au fait que les fibres des produits réfrigérés sont plus fermes et donc donnent plus de jus quand on les broie que les produits plus mous ou chauds, qui peuvent déjà être partiellement déshydratés (perte du contenu en eau).

## **QUELLE EST LA MEILLEURE FAÇON DE PRÉPARER LES FRUITS, LES LÉGUMES ET LES LÉGUMES FEUILLUS POUR FAIRE LEUR JUS AVEC L'EXTRACTEUR DE JUS LENT ATLAS ?**

### **Légumes**

Nous recommandons de préparer vos légumes en les coupants en petits morceaux (3- 5 cm) pour qu'ils tombent facilement par la cheminée d'entrée.

### **Fruits**

Nous recommandons de préparer vos fruits en les coupants en petits morceaux pour qu'ils tombent facilement par la cheminée d'entrée.

Nous recommandons de peler la plupart des agrumes, mais il est rafraichissant de garder la peau des citrons verts. Si la pulpe engorge la tarière, alternez avec des ingrédients plus fermes comme des carottes ou des betteraves.

### **Légumes feuillus**

Roulez les feuilles en petits paquets pliés en deux et assurez-vous qu'ils peuvent tomber librement dans la cheminée d'entrée. Certaines feuilles peuvent bloquer la tarière. La solution est alors d'ajouter quelques morceaux de carotte ou d'autres légumes à haut contenu en fibres, qui pousseront les feuilles vers le bas. Les feuilles mouillées passeront moins facilement que les sèches, il vous faudra donc bien les essuyer avec un torchon après les avoir lavées et avant de les mettre dans votre Atlas. Le mécanisme de broyage et de pression vertical de l'extracteur de jus Atlas fonctionne mieux si l'on introduit

les ingrédients en petits morceaux (3 – 5 cm), car il sera moins probable que les fibres puissent bloquer le mécanisme intérieur.

## **QUELLES SONT LES MEILLEURES POMMES POUR FAIRE DES JUS ?**

À notre avis, les pommes vertes fraîches et réfrigérées sont les meilleures. Du point de vue nutritionnel, les pommes vertes contiennent de nombreux antioxydants et sont une bonne source de vitamine C. Elles ont la réputation d'éviter la formation de calculs biliaires et les troubles rénaux causés par la consommation fréquente d'alcool.

## **FAUT-IL PELER LES AGRUMES AVANT DE FAIRE LES JUS ?**

Vous devrez peler les oranges et les mandarines, car en général leur peau n'est pas comestible. La peau des citrons et des citrons verts peut être laissée si vous aimez leur goût dans vos jus.

## **QUELS JUS PEUT ON FAIRE AVEC UN ATLAS ET QUELS AUTRES SONT À ÉVITER ?**

L'ATLAS peut faire des jus de tous types de fruits et de légumes excepté les suivants:

- Noix de coco
- Graines
- Noix non trempées/grillées
- Légumineuses
- Canne à sucre

- Ingrédients congelés
- Poisson ou viande
- Bois de réglisse ou autre ingrédients ligneux
- Fines herbes et espèces
- Fruits à noyau avec leur noyau

## **QUELLE EST LA MEILLEURE FAÇON DE PRÉPARER LES NOIX POUR FAIRE DES LAITS DE NOIX ?**

Nous recommandons des amandes crues pour faire des laits de noix. Toutes les noix doivent être trempées durant au moins 8 heures et ensuite rincées soigneusement. Mettez les noix trempées avec de l'eau dans l'extracteur de jus. Selon notre expérience, 250 g de noix donnent environ 1 litre de lait bien consistant. Bien entendu, tout cela dépend des préférences personnelles et l'on peut ajouter plus de noix ou moins d'eau si on désire une consistance plus crémeuse, ou plus d'eau pour une consistance plus liquide.

Mettez en marche l'extracteur de jus Atlas et placez des poignées de noix dans la cheminée d'entrée et ajoutez de l'eau à la fois. L'objectif est de placer la dernière poignée avec le reste de l'eau. Il faudra s'entraîner un peu pour y réussir, mais l'on obtient ainsi les meilleurs résultats. On peut essayer d'autres combinaisons avec les amandes et les noix du Brésil, de macadamia, des noisettes, des noix, des pacanes. Nous recommandons aussi d'ajouter du sirop d'agave, d'érable, des nibs de cacao, des dates (sans leurs noyaux), du jus de pomme, de la vanille ou de la cannelle pour sucrer le lait et lui donner une certaine saveur.

NOTE : N'utilisez que des noix crues, non grillées, et n'oubliez pas de les laisser tremper durant huit heures avant de faire le jus

## **EST-CE QUE JE PEUX MOUDRE DES GRAINES OU DES LÉGUMINEUSES AVEC ATLAS ?**

Non. L'extracteur de jus Atlas Living Food n'est pas un moulin. Cette utilisation annulerait la garantie.

## **EST-CE QUE L'EXTRACTEUR DE JUS LENT ATLAS PEUT FAIRE DES PÂTES ?**

Non. La fonction principale de l'extracteur de jus lent Atlas Living Food est de faire des jus de fruits et légumes pressés à froid, ainsi que des laits de noix.

## **EST-CE QUE L'ATLAS PEUT FAIRE DE L'HUILE D'OLIVE ?**

Non. Il s'agit d'un processus différent qui requiert un équipement spécial.

## **EST-CE QUE JE PEUX FAIRE DES SORBETS GLACÉS AVEC L'ATLAS ?**

Non, l'extracteur de jus lent Atlas n'a pas été conçu pour broyer des ingrédients congelés, car cela pourrait l'endommager et annuler la garantie.

## **EST-CE QUE JE PEUX FAIRE DES BEURRES DE NOIX AVEC L'ATLAS ?**



Oui. Vous devez toujours activer les noix en les faisant tremper d'abord et en les rinçant ensuite très soigneusement. Ceci retirera les inhibiteurs enzymatiques des noix et les rendra plus digestibles. Pour faire des beurres de noix dans votre Atlas, nous recommandons de retirer la brosse giratoire. NOTE : L'Atlas rejettera un peu de la masse de noix au travers de la sortie des déchets. Il est possible de la mélanger avec le reste qui descend dans le récipient principal de l'Atlas. Il n'est pas recommandable de faire plus de 500 g de beurre de noix à la fois.

### **EST-CE QUE JE PEUX TIRER ENCORE DU JUS DE LA PULPE EJECTÉE ?**

L'Atlas est très efficace et extrait pratiquement tout le jus au premier passage, cependant, certains utilisateurs repassent la pulpe pour essayer d'en tirer plus de jus. Le résultat varie d'un fruit à l'autre, et il vous faudra donc essayer pour voir.

### **EST-CE QUE L'ATLAS PEUT ÊTRE UTILISÉ COMMERCIALEMENT ?**

La recommandation du fabricant limite le fonctionnement à un maximum de 30 minutes à la fois, et il faut laisser l'appareil refroidir entre les fois. Donc, si l'appareil ne va pas être utilisé au-delà de la limite indiquée, son utilisation commerciale est possible, mais s'il s'agit d'un café ou bar avec beaucoup de demande, il faudrait utiliser plusieurs Atlas en rotation. Il est aussi important que le personnel sache bien les utiliser car la rapidité d'exécution dans un

établissement commercial n'est pas idéale pour l'Atlas.

### **COMBIEN DE TEMPS PEUT-ON CONSERVER UN JUS AVANT QU'IL NE PERDE SES QUALITÉS NUTRITIONNELLES ?**

Il n'y a pas de réponse spécifique, car il y a trop de paramètres à tenir en compte, comme le type de produit et la méthode de stockage. Nous vous recommandons de boire vos jus de l'ATLAS au moment où ils sont faits pour tirer le meilleur parti de leurs qualités gustatives et nutritionnelles. Cependant, au besoin, vous pouvez réfrigérer votre jus dans un récipient ou une bouteille hermétique et il gardera toutes ses qualités pendant 48 heures. Du point de vue gustatif, les jus durent plus longtemps : 24 – 48 heures. Pour les jus de légumes, à moins que vous n'ayez des récipients sous vide, nous conseillons la consommation dans les premières 12 heures au plus. En fin de compte, il est toujours préférable de consommer les jus dès qu'ils sont fait, car toutes les autres options sont de qualité inférieure. Selon notre expérience, les beurres de noix peuvent durer au plus 3 jours s'ils sont réfrigérés. Mère-nature- c'est-à-dire notre nez - nous indiquera s'ils sont encore mangeables.

### **QUELLE EST LA MEILLEURE FAÇON DE NETTOYER L'ATLAS ET EST-CE QUE JE PEUX LAVER SES PIÈCES AU LAVE-VAISSELLE ?**

Votre extracteur de jus Atlas est livré avec une brosse de nettoyage spéciale qui vous aidera à retirer les fibres accrochées. Nous suggérons de laver l'extracteur sous le robinet d'eau après chaque usage. Si vous faites cela, vous verrez que vous n'aurez même pas

besoin d'utiliser un liquide lave-vaisselle.

–Faites quand même attention à la consommation d'eau ! Le fabricant ne recommande pas l'utilisation du lave-vaisselle. La méthode indiquée ci-avant est non seulement plus rapide mais aussi plus efficace car les résidus n'ont pas le temps de sécher et de laisser des taches. Épargnez-vous du travail et lavez votre Atlas dès que vous avez fini de l'utiliser. Occasionnellement, vous pouvez faire tremper les pièces détachables dans une solution de bicarbonate et d'eau. Ceci est parfait pour éliminer des taches de fruits et il n'est pas nécessaire d'utiliser des détergents agressifs.

### **EST-CE QUE JE PEUX ACHETER DES PIÈCES DE RECHANGE COMME DES TAMIS, DES BROSSES GIRATOIRES, DES BOLS OU DES RÉCIPIENTS DE JUS OU DE PULPE ?**

Oui, Veuillez contacter le service client ou le site web pour commander des pièces de rechange

## **Contactez-nous**

---

Vitality 4 Life  
Maison mère et Salle d'exposition  
5/10 Brigantine Street,  
Byron Bay, NSW 2481, Australie

Téléphone international : +612-66807444  
Appel gratuit (en Australie) : 1800 802 924  
Fax : +612-66807481  
Email : [support@vitality4life.com](mailto:support@vitality4life.com)  
Site Web : [www.vitalit4life.com](http://www.vitalit4life.com)  
Vitality 4 Life

Bureau au Royaume Uni  
Unit 7 Vitas Vending Business Centre  
Fengate, Peterborough, PE1 5XJ, Royaume Uni  
Téléphone international : +44 (0) 844 800 0831  
Appel gratuit (au R.U): 0800 032 1015  
Fax : +44 1279 874619  
Email : [support@vitality4life.co.uk](mailto:support@vitality4life.co.uk)  
Site Web : [www.vitality4life.co.uk](http://www.vitality4life.co.uk)



/mybiochef



/biochef



@biochef

# Carte de garantie

Enregistrement en ligne : [warranty.vitality4life.com](http://warranty.vitality4life.com)

Félicitations pour l'achat de votre extracteur de jus à froid BioChef de Vitality 4 Life !  
Voici votre carte de garantie. Pour l'activer, enregistrez-la en ligne

**[warranty.vitality4life.com](http://warranty.vitality4life.com)**

**Vitality4life garantit cet extracteur de jus à froid BioChef contre tout défaut de matériau ou de main d'œuvre dans le cadre d'une utilisation domestique, pour 5 ans pour les pièces et pour la vie dans le cas du moteur, à compter de la date d'achat originelle.**

NE RENVOYEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

Veuillez suivre ces instructions pour être servi rapidement :

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

CONDITIONS DE LA COUVERTURE DE GARANTIE

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

1. L'extracteur de jus Living Food BioChef fonctionne mal alors qu'il est utilisé dans des conditions normales, dans la période de garantie ; selon votre choix, nous réparerons ou remplacerons gratuitement l'extracteur ou la pièce défectueuse. Le produit doit être envoyé par courrier recommandé, dans un emballage correct, à votre centre de service technique indiqué au dos de ce manuel, comme condition de garantie.
2. Activez votre garantie ; vous pouvez vous enregistrer en ligne dans les 30 jours qui suivent la date d'achat ou envoyer toutes les données par email à : [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com)
3. Si la période de garantie s'est écoulée ou si un produit ne peut pas être couvert par la garantie, les consommateurs peuvent acheter des pièces détachées ou faire réparer le produit par un service technique de Vitality 4 Life. Veuillez contacter votre centre Vitality 4 Life pour plus de renseignements.
4. Ne renvoyez pas le produit au centre de service sans le formulaire d'autorisation de renvoi.
5. Notre garantie n'excèdera jamais le prix de vente au détail du produit. Nous ne

garantissons aucune pièce ayant une origine autre que Vitality 4 Life.

6. Si des pièces sont envoyées sous couvert de la garantie, le client doit payer les frais de transport pour recevoir la marchandise.
7. Toutes les pièces changées ou remplacées, ainsi que les produits remplacés sous le couvert de cette garantie appartiennent à Vitality 4 Life et sont donc garantis par Vitality 4 Life durant le reste de la période originale de garantie.

CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE

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

Veuillez suivre ces instructions pour faire une réclamation de garantie :

1. Informez au plus tôt Vitality 4 Life au sujet du problème et fournissez-lui la documentation visuelle du défaut.
  2. Sous réserve des lois sur la défense des consommateurs de votre pays, il vous faudra payer tous les frais d'emballage, transport et assurance correspondant à l'expédition du produit à Vitality 4 Life.
- Si la garantie n'est pas acceptée :
- a) Vitality 4 Life en informera le client
  - b) Si le client le requiert, Vitality 4 Life réparera le produit à condition que le client paye le prix habituel correspondant aux réparations et
  - c) Le cas échéant, le client sera responsable de tous les coûts associés au retrait du produit de Vitality 4 Life.
- Pour tirer le meilleur parti de votre extracteur de jus BioChef Living Food, lisez et suivez les instructions de ce manuel.

# Carte de garantie

Enregistrement en ligne : [warranty.vitality4life.com](http://warranty.vitality4life.com)

1. Informez au plus tôt Vitality 4 Life au sujet du problème et fournissez-lui la documentation visuelle du défaut.

2. Sous réserve des lois sur la défense des consommateurs de votre pays, il vous faudra payer tous les frais d'emballage, transport et assurance correspondant à l'expédition du produit à Vitality 4 Life.

Si la garantie n'est pas acceptée :

a) Vitality 4 Life en informera le client

b) Si le client le requiert, Vitality 4 Life réparera le produit à condition que le client paye le prix habituel correspondant aux réparations et

c) Le cas échéant, le client sera responsable de tous les coûts associés au retrait du produit de Vitality 4 Life.

Pour tirer le meilleur parti de votre extracteur de jus BioChef Living Food, lisez et suivez les instructions de ce manuel.

## Vitality4Life AU

Site Web : [www.vitality4life.com.au](http://www.vitality4life.com.au)

Email : [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com)

Numéro de téléphone gratuit : 1800 802 924

Horaire commercial :

De 8 heures 30 à 17 heures de lundi à vendredi, excepté jour fériés

Adresse Maison Mère :

5/10 Brigantine Street Byron Bay NSW 2481, Australie

## Vitality4Life UK/EU

Site Web : [www.vitality4life.com](http://www.vitality4life.com)

Email : [info@vitality4life.com](mailto:info@vitality4life.com)

Numéro de téléphone : 0844 8000 831

Horaire commercial :

De 9 heures à 17 heures 3 de lundi à vendredi, excepté jours fériés.

Adresse Maison Mère :

Unit 7, Vitas Business Centre, Fengate, Peterborough, PE1 5XG, United Kingdom

\*GARDER L'EMBALLAGE ORIGINAL