

Aurora

Vacuum Blender

EN



USER MANUAL AND RECIPES

BiOCHEF

Aurora

Vacuum Blender

EN

English	1-24
Français	25-46
Deutsch	47-68
Español	69-90
Italiano	91-112

The information in this manual is intended to help you to get the best results from your BioChef Aurora Vacuum Blender.

Please read and follow these instructions and safeguards prior to use.

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

Contents

Safety Precautions & Instructions	4
Parts and Accessories	5
Operating Instructions	6
Selecting Programs	7
Troubleshooting	12
Cleaning	13
Vacuum Blending	14
Recipes	15
Warranty	20

Safety Precautions & Instructions

EN

- ! Please carefully read the manual before the first use. To protect against risk of electrical shock, do not put the body (motor) in water or any other liquid. Should there be any water inside the device, please contact your authorized service department.
- ! Close supervision is necessary when any appliance is used by children or by not competent persons.
- ! Unplug from electrical outlet when not in use and before disassembly for cleaning.
- ! Avoid contact with moving parts.
- ! Do not let cord hang over edge of counter.
- ! Keep hands and utensils out of the jug. Use the supplied tamper or, alternatively, a rubber scraper or spatula while the blender is not in use.
- ! Always operate with the lid firmly in place. The device will show the error message E1 if the lid is not secured on the jug.
- ! In the event the motor overheats, the temperature monitoring system will trigger and the motor will stop. Switch off and unplug the appliance and let the motor cool down. The motor temperature monitoring system resets after the blender is unplugged from wall socket for 45 minutes.
- ! **CAUTION:** Blades are sharp. Use caution when handling the blade. Do not attempt to disassemble blade and blade assembly.

Parts and Accessories

EN



1. 1.7 l Borosilicate Glass Jug
2. 1.7 l Vacuum Jug
3. 1,000W High-Performance Motor
4. High-Quality Stainless Steel Blades
5. 10 Preset Programs
6. Measuring Cup, Tamper and cleaning brush
7. Non-Slip Feet

Operating Instructions

EN

- Please refer to the information and instructions in tables 1 and 2 before using the blender.
- Use the glass jug for hot and cold food and drinks and the vacuum jug exclusively for cold food and drinks as well as for vacuum blending.
- Please refer to the maximum filling limit of the individual programs and proportions (ingredients: liquid) as specified in table 2.
- Add the ingredients to the jug and place the blender jug onto the base so that the jug handle is to the right of the blender motor (as shown here).
- Close the jug lid so that the lid tab lines up with the handle and the lid is firmly in place before turning on the blender.
- Select your program and start blending.



Function	Glass jug	Vacuum Jug
Soy Milk	✓	✗
Soup	✓	✗
Grain	✓	✗
Congee	✓	✗
Chunky Soup	✓	✗
Juice	✓	✓
Smoothie	✓	✓
Shake	✓	✓
Nut Milk	✓	✓
Grind	✓	✓
Pulse/Clean	✓	✓
Vacuum Blend	✗	✓
Vacuum	✗	✓

Selecting Programs

The BioChef Aurora Vacuum Blender features 10 preset programs.

Preparing Hot and Cold Food and Drinks

Place the glass jug with lid onto the base and insert the power cord into the power outlet.

Caution: If the lid is not correctly secured on the glass jug, you will hear a beeping sound and see the error message E1 on the display. Place the lid correctly on top of the jug to continue.

On the left side are all programs with heat function that will light up in white if the control knob is turned counterclockwise. Your BioChef Aurora is equipped with a heating element in the base of the jug which will heat your ingredients to 100°C in the shortest time possible.

Soy Milk  Soup  Grain  Congee  Chunky Soup 

Please refer to all the details of the individual programs in table 2 before starting the blending process.

Preparing Cold Food & Drinks

In order to prepare cold food and drinks or to activate the grinding function, please rotate the control knob clockwise and the symbols on the right side will illuminate in blue.

Juice  Smoothie  Shake  Nut Milk  Grind 

Please refer to all the details of the individual programs in table 2 before starting the blending process.

MODE: VACUUM BLEND (VACUUM + BLENDING)

1. Please use the vacuum jug for the "VACUUM BLEND" function. Add all ingredients as well as the required amount of liquid to the jug and ensure that both lids are firmly in place and tightly sealed.
2. Place the jug onto the base and insert the power plug into the power outlet. You will hear a beeping sound and the display will illuminate.
3. Press the "VACUUM BLEND" button and the display will indicate 2:30 min. Press the "START / STOP" button to start the program.
4. The blender removes the excess air from the jug and subsequently switches to blending automatically. Once the program has finished, you will hear a beeping sound. In order to stop the program early, please press the "START / STOP" button once more.

5. When you have finished blending, switch off the blender at the plug.
6. Before opening the lid, lift up the lid valve to release pressure. The jug lid can then be easily opened for you to enjoy the finished product.
7. To store the remaining contents of the jug, place the lid back on top of the jug and the jug onto the base. Insert the plug back into the outlet and use the "VACUUM" button to remove excess air. Place the jug into the refrigerator to keep your juice, shake or smoothie fresh.

EN

Program	Description	Heat	Blend	Time*	Food-Water-Ratio**	Function Guide
Soy Milk	Make soy milk by using various types of soy bean and additional ingredients to customise your perfect soy milk.	✓	✓	Pre-heat approx. 9-10min Program 21min	Use 1 cup of dried soy beans with 1200ml of water	Heats up slowly to 95°C. When temperature reached blends in short bursts of 2 sec every 30 sec. When finished, the timer starts at 21min. Blends in short 2 sec burst every 45 sec.
Soup	To make smooth and creamy soup such as pumpkin soup, borscht and fish soup.	✓	✓	Pre-heat approx. 9-10min 20min	We recommend a food to water ratio that doesn't exceed 1:2	Heats up quickly to 100°C. Starts blending at 11.30min for 10-12 sec at a time, every 15-20 sec.
Grain	To make grain milk, such as rice milk, green soy milk, wheat milk, etc.	✓	✓	Pre-heat approx. 9-10min Program: 18min	We recommended a food to water ratio of 1:10. The total amount of water should not exceed 1,200ml.	As it heats up to a temperature of 100°C it blends every 1 min for 1 sec. When temperature is reached the program timer starts.
Congee	To make Congee (Rice Porridge) or gruel, such as millet gruel.	✓	✓	Pre-heat approx. 9-10min Program: 17min	Food weight should be no more than 100-150g. Food and water volume should not exceed 1200ml.	Heats up quickly to 100°C and blends in 2 sec bursts every 1min. When temperature is reached, bursts happen every 30 sec

Program	Description	Heat	Blend	Time*	Food-Water-Ratio**	Function Guide
Chunky Soup	To make chunky soups like Borscht, chunky vegetable or beef broth soup.	✓	✗	Pre-heat approx. 9-10min Program: 25min	We recommend a food and water ratio of 1:2. If adding Protein, please no more than 300g. Food and water volume should not exceed 1,200ml.	Heats up to 100°C and boils ingredients for 25min. If a lower cooking time is desired, stop program with “Start/Stop” button.
Juice	To make all kinds of fresh fruit and vegetable juice	✗	✓	2:30min	Total volume of ingredients and water should not exceed 1,600ml.	Blends on high speed for the duration of the program.
Smoothie	To make all kinds of fruit and vegetable smoothie	✗	✓	2:30min	Refer to the individual recipe for guidance. Total volume should not exceed 700ml.	Blends on high speed in 10 sec bursts for the duration of the program.
Shake	To make all kinds of Milkshake: Strawberry, Banana Mango kefir etc.	✗	✓	2:10min	Keep total volume below the maximum level mark.	Blends on high speed in 4 sec bursts for the duration of the program.
Nut Milk	To make nut milks such as almond, cashew or macadamia milk.	✗	✓	2:30min	Keep total volume below the maximum level mark.	Blends on high speed in 12 sec bursts for the duration of the program.
Grind	To grind ingredients to powder such as coffee beans, pepper, flour.	✗	✓	2:30min	We recommend using 500g worth of ingredients at a time. If ingredients are not fully grinded yet use the stirrer to assist.	Blends on high speed in 20 sec bursts for the duration of the program.
Pulse/Clean	For quick cleaning of the jar and the initial grinding of hard ingredients, like ice cubes.	✗	✓	As required	For cleaning, fill the jar with 1,000ml of water, press and hold the button for 10 seconds at a time. Repeat twice.	

Program	Description	Heat	Blend	Time*	Food-Water-Ratio**	Function Guide
Vacuum Blend	For use with vacuum jug only. To make fruit/vegetables juices and milkshakes without oxygen	✗	✓	Approx. 2:30min	Total amount of water and ingredients, should not exceed 1,250ml.	Vacuum the air out of the jug for 1min, then blend.
Vacuum	For use with vacuum jug only. To preserve food.	✗	✗	Approx. 1 min	Total amount of water and ingredients, should not exceed 1,250ml.	
Start/Stop	Used to start or stop the appliance from operating or cancel the selected program.					

*Please follow general cooking time recommendations of individual ingredients and/or recipes and stop the program by pressing "Start/Stop" if necessary.

**ATTENTION:

For hot program settings:

1. Please select the right corresponding function to make soy milk, creamy soup, plant-based milk alternatives, congee and chunky soups. If the wrong program is selected it may result in over or undercooked and can even overflow and burn.
2. If you have selected the wrong program, please use the "Start/Stop" button to exit and select the correct program. If the water temperature has reached 70 to 80°C, it is recommended to change the ingredients before starting the new program.
3. Please be aware that some ingredients will require more water than stated in the recipe to avoid them sticking to the bottom of the blender jug and burn. The maximum water level for heating programs is 1,200ml and 1,750ml for cold programs.
4. Do not use the heating programs to heat up thick liquids, such as milk, soy milk or cold soups directly as this will cause it to overcook and burn at the bottom.
5. Do not use seasonings, such as brown sugar etc., to the jug while the machine is operating to prevent the seasoning from sticking to the base.
6. Please be cautious that the spout may spray water vapour and hot water at boiling temperature out while operating. Do not open the lid when the machine is in progress.

For cold program settings:

1. Please make sure that the lid seal ring and pressure relief valve are in place before using the "VACUUM" or "VACUUM BLEND" function for optimal results.

2. Please remove any unwanted fruit and vegetable skin before placing them into the jug.
3. Do not put your hands or sharp objects into the jug if the blender is connected to a power source to avoid any injury or damage to the product.

How to clean a burned base in the glass jug:

1. Pour 100ml vinegar and 100ml water into the glass jug.
2. Use the "CONGEE" program to heat up diluted vinegar in the jug and allow it to come to a boil.
3. After it boils for a minute, stop the program by pressing "START/STOP" and drain the vinegar down the sink.
4. If there are still burn marks left, cut a standard kitchen sponge into a small square to reach the base of the jug and use the scourer to clean the marks.

Modus: VACUUM

1. Please use the vacuum jug for the "Vacuum" function. Add all ingredients and the necessary amount of liquid to the jug and ensure that both lids are firmly in place and tightly sealed.
2. Place the jug onto the base and insert the power plug into the power outlet. You will hear a beeping sound and the display will illuminate.
3. Press the "VACUUM" button and the display will show 1 min. Press the "START / STOP" button to start the program.
4. When you have finished blending, switch off the blender at the plug or pull the power plug from the power outlet.
5. Before opening the lid, lift up the lid valve to release pressure. The jug lid can then be easily opened for you to enjoy the finished product.
6. To store and preserve the contents, place the jug into the refrigerator and only open the valve directly before consumption. Let the air escape and serve the finished product.

Mode: PULSE/CLEAN

Use the glass jug as well as the vacuum jug for this function. Fill the blending jug with ingredients and place it onto the basis. Press and hold the "PULSE/CLEAN" button as needed or in intervals until the content is the desired consistency. The pulse mode always operates at maximum speed.

Troubleshooting

Problem	Solution
1. Display does not light up	Check and ensure that the power cord is firmly secured in the power socket.
2. Display is lit, but the blender doesn't start or the program can't be selected.	Please make sure that the right jug is used for the specific program, refer to chart 1. Press the "START/STOP" button after selecting a program to begin.
3. Alarm sounds during operation	<p>3.1 Please clean the inside of the jug and remove any burnt remains stuck on the base of the jug with water and white vinegar.</p> <p>3.2 Please make sure there is enough liquid in the blender according to the specific program (see chart 2) before starting.</p>
4. Ingredients are not all crushed	<p>4.1 Please add more water to the jug and use the PULSE/CLEAN button to crush ingredients or start program again (only for cold food programs).</p> <p>4.2 Check your local voltage is high enough for the blender to use its full potential.</p>
5. Food stains on the heating plate of the glass jug	Clean the inside and base of the jar properly before using. Use a mixture of vinegar and water to remove hard stains. Please refer to recommended food to water ratios in chart 2 and select the correct program for the recipe before using the blender.
6. Buttons are not responding	Please pull the plug of the blender and restart the machine after 3 minutes.
7. Display shows E1 Error	Please place the lid on the jar securely and tight. If the problem persists, refer to solution 6.
8. Display shows E2 Error	<p>Please clean the inside of the jug and remove any burnt remains stuck on the base of the jug with water and white vinegar.</p> <p>Please refer to recommended food to water ratios in chart 2 and select the correct program for the recipe before using the blender.</p>

Cleaning

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

- For thick or oily ingredients, add warm water to the jug with a few drops of detergent. Place jug into main unit. Press ON | OFF to activate the blender. Press and hold the PULSE/CLEAN button and continue to press until jug looks clean. Pull the power plug from the power outlet. Remove the jug and rinse with clean water. Wipe the main unit with a wet or dry cloth.
- Rinse the jug and lid directly under the tap and use a clean cloth to wipe up the residual water.
- **Please dry inner base of the jug with a kitchen towel and place jug in upright position when leaving to dry. Try not to have liquid contacting the underside of the drive shaft.**
- To remove burn marks from the base of the glass jug, add a 1:1 mixture of hot water and vinegar essence to the jug and use the PULSE/CLEAN function for 1 minute. Subsequently cut a kitchen sponge into a small rectangle and use the rough side to remove the marks.

Vacuum Blending

Many blenders run at a very high rate of speed and therefore suck in a lot of oxygen.

Oxygen reacts with other substances and in our case, oxygen reacts with the enzymes in fruit and vegetables. This process is also referred to as oxidation and is the reason why apple slices, for instance, turn brown when exposed to fresh air for a short period of time.

Oxidation not only has a negative impact on the colour but also on taste and nutrient contents.

The plant fibres in fruit and vegetables in the blender jug expand in the vacuum resulting in the volume of the blended food to expand as well, thus making it easier for the blades to work properly and improving the results.

In addition, the vacuum in the blender jug guarantees an even blend as there is no air resistance. In contrast to a standard blender, the individual components do not separate from each other even hours later.

9 Unbeatable Advantages at One Glance:

1. Maximum reduction in oxidation by removing oxygen
2. Optimum protection of oxygen-sensitive enzymes
3. Fine, creamy and homogenous texture
4. Vitamin-preserving blending process
5. Vibrant colours
6. Intense flavours
7. Less air bubbles resulting in smooth consistency
8. Unsurpassed freshness
9. Longer lasting freshness





EN

Recipes



Scan QR-Code now and discover more recipes for your
BioChef Aurora Vacuum Blender!
<https://www.biochefkitchen.com/recipes/aurora-recipes>



Healthy Snickers Breakfast Protein Smoothie

EN

Ingredients

- ½ frozen banana
- ¼ cup fine oats
- 1 scoop protein powder (preferably "salted caramel" flavour)
- 1 tbsp. creamy peanut butter
- 2 pitted dates(10g)
- 1 tbsp. unsweetened cocoa powder
- 1 tbsp. maple syrup
- ½ tsp. vanilla extract
- ½–¾ cup almond milk (or alternative milk, as desired)
- 1 pinch of salt
- ice cubes (for a thicker shake)

Preparation

1. Add all ingredients to the vacuum jug and close the lid. Place the jug onto the base and insert the power plug into the power outlet. Press the "VACUUM" and then the "START/ STOP" button. Once the "VACUUM" program has finished, choose the "SHAKE" program immediately after.



2. Once the program has finished, release the pressure on the lid valve before taking off the lid.
3. Decorate the glass with melted dark chocolate and serve the Snickers Shake. Enjoy!

Vegan Green Smoothie Bowl

Ingredients for 2 servings

- 1 avocado
- 2 bananas
- 1 handful fresh leaf spinach
- 100ml almond milk
- 1 lime
- 100g blueberries or goji berries
- 2 tbsp. spelt or granola
- 2 tbsp. chia seeds
- ice cubes for thicker consistency

Preparation

1. Slice avocado in half, remove the pit and scoop out the flesh of the avocado.
2. Peel one of the two bananas, clean and wash the spinach. Place the avocado, the banana, the spinach, the almond milk, the

ice cubes and some lime juice to the vacuum jug and close the lid.

3. Select the "SMOOTHIE" program and blend the contents to creamy consistency. Should more liquid be needed, stop the program and add more almond milk. Subsequently press the "PULSE/CLEAN" button to blend and add extra lime juice as desired.
4. Distribute the avocado-banana-cream into small bowls. Wash blueberries and pat them dry. Peel the remaining banana and cut into thin slices. Decorate with spelt flakes, granola, chia seeds and blueberries and serve the finished bowl immediately.

Bon Appetit





Creamy Pumpkin Soup

Ingredients

- 500g - 800g pumpkin (i.e. Hokkaido pumpkin or crookneck squash)
- 1 leek stalk
- 1 large carrot
- 1l chicken or vegetable broth
- 150ml creamy cooking cream or crème fraîche
- salt & pepper
- nutmeg
- chili peppers

Preparation

1. Peel pumpkin, remove seeds and cut into 2cm cubes. Wash the leek, the carrot and the chili peppers and cut into 1cm rings.
2. Add all ingredients to the glass jug and add the broth. Place the lid on the jug and the jug onto the base. Select "SOUP", then press "START/STOP" to start the program.
3. Season the finished soup with salt, pepper and nutmeg and add 150ml cooking cream to the jug. Press the "PULSE/ CLEAN" button and briefly blend.
4. Serve the soup and slightly blend in a dab of cooking cream or crème fraîche. Sprinkle chopped herbs on top as desired.

Bon Appetit!



Rice Porridge - Congee

Ingredients

- 80g Basmati rice
- 1l water or chicken broth
- 1 pinch of salt

Preparation

1. Thoroughly rinse rice and add to the glass jug along with the water and salt. Place the lid on the jug and the jug onto the base. Select "Congee", then press the "START/STOP" button to start the program.
2. Serve Congee:
For hearty congee, simply serve with sesame oil or soy sauce, cooked chicken, ginger, chili peppers, freshly chopped

scallions and fried onions.

Tip! When cooking, substitute water with chicken broth for more intense flavor!

3. For sweet congee, simply stir in some almond milk once the rice has cooled, mash a banana and season with maple syrup and cinnamon to taste. For extra crunch, crumble a butter biscuit and fold in.

Bon Appetit!

BIOCHEF AURORA VACUUM BLENDER WARRANTY

WARRANTY PERIOD: 2 YEARS

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

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

EN

LOGGING A WARRANTY CLAIM

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

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

TERMS OF PRODUCT WARRANTY COVERAGE

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

1. If the Product exhibits a defect while in normal domestic use, within the warranty period; we will, at our option, either repair or replace the Product or defective part free of charge. The product must be delivered by insured mail, in proper packaging to your Service Centre as indicated on the back of the manual as a condition to any warranty service obligation.
2. In the event that the warranty period for a product has expired, or if a Product does not qualify for warranty service, repair or replacement, consumers may still buy replacement parts or have products repaired by one of Vitality 4 Life's Service Centres. Please contact Vitality 4 Life for further

information.

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

WARRANTY DOES NOT COVER

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

Support & Service Centres

Please contact us for warranty & service

Vitality 4 Life – Deutschland

Email: support@vitality4life.de

Website: www.vitality4life.de

VITALITY 4 LIFE EUROPA GmbH

Zedernweg 42

D-55128 Mainz

Vitality 4 Life – Australia & New Zealand

Email: support@vitality4life.com

Website: www.vitality4life.com.au

Vitality 4 Life – United Kingdom

Email: support@vitality4life.co.uk

Website: www.vitality4life.co.uk

Vitality 4 Life - United States

Email: support@vitality4life.com

Website: www.vitality4life.com

Vitality 4 Life – France

Email: support@vitality4life.fr

Website: www.vitality4life.fr

Vitality 4 Life – Italiano

Email: servizioclienti@vitality4life.it

Website: www.vitality4life.it

Vitality 4 Life – España

Email: atencioncliente@vitality4life.es

Website: www.vitality4life.es

Vitality 4 Life – Netherlands

Email: info@vitality4life.co.nl

Website: www.vitality4life.co.nl





Be inspired...

www.biochefkitchen.com/recipes



Aurora

Blender Chauffant
& Blender Sous vide

FR



MANUEL D'UTILISATION ET RECETTES

BiOCHEF

Les informations contenues dans ce manuel sont destinées à vous aider à obtenir les meilleurs résultats de votre blender BioChef Aurora.

Veillez lire et suivre ces instructions et les mesures de sécurité avant de l'utiliser.

Veillez garder votre manuel à portée de main pour toute référence future, information sur la garantie et détails de support.

Contents

Précautions de sécurité et instructions	28
Pièces et accessoires	29
Mode d'emploi	30
Sélection des programmes	31
Dépannage	36
Nettoyage	37
Fonction sous vide	38
Recettes	39
Garantie	44

Précautions de sécurité et instructions

FR

- ! Veuillez lire attentivement le manuel avant la première utilisation. Pour vous protéger contre les risques de choc électrique, ne mettez pas le corps (moteur) dans l'eau ou tout autre liquide. S'il y a de l'eau à l'intérieur de l'appareil, veuillez contacter votre service après-vente agréé.
- ! Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou par des personnes non compétentes.
- ! Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le démonter pour le nettoyer.
- ! Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- ! Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord du comptoir.
- ! Gardez les mains et les ustensiles hors de la carafe. Utilisez le poussoir fourni ou, à défaut, une spatule en caoutchouc lorsque le mixeur n'est pas utilisé.
- ! Faites toujours fonctionner l'appareil en vous assurant que le couvercle est bien en place. L'appareil affichera le message d'erreur E1 si le couvercle n'est pas bien fixé sur la carafe.
- ! En cas de surchauffe du moteur, le système de surveillance de la température se déclenche et le moteur s'arrête. Éteignez et débranchez l'appareil et laissez le moteur refroidir. Le système de surveillance de la température du moteur se réinitialise après avoir débranché le mixeur de la prise murale pendant 45 minutes.
- ! **ATTENTION** : Les lames sont tranchantes. Faites attention lorsque vous manipulez la lame. N'essayez pas de démonter la lame et l'ensemble de la lame.

Pièces et accessoires

FR



1. Carafe en verre borosilicaté de 1,7 l
2. Carafe sous vide de 1,7 l
3. Moteur haute performance de 1 000 W
4. Lames en acier inoxydable de haute qualité
5. 10 programmes préétablis
6. Tasse à mesurer, poussoir et brosse de nettoyage
7. Pieds antidérapants

Mode d'emploi

FR

- Veuillez vous référer aux informations et instructions des tableaux 1 et 2 avant d'utiliser le mixeur.
- Utilisez la carafe en verre pour la préparation d'aliments et boissons chaudes et froides et la carafe sous vide exclusivement pour la préparation d'aliments et boissons froides ainsi que pour les mélanges sous vide.
- Veuillez-vous référer à la limite maximale de remplissage des différents programmes et proportions (ingrédients : liquide) comme indiqué dans le tableau 2.
- Ajoutez les ingrédients dans la carafe et placez la carafe du mixeur sur le socle de manière à ce que la poignée de la carafe soit à droite du moteur du mixeur (comme indiqué ici).
- Fermez le couvercle du pot de manière à ce que la languette du couvercle soit alignée avec la poignée et que le couvercle soit bien en place avant de mettre le mixeur en marche.
- Sélectionnez votre programme et commencez à mixer.



Tableau 1

Fonction	Carafe en verre	Carafe sous vide
Soy Milk / Lait de soja	✓	✗
Soup / Soupe	✓	✗
Grain / Céréale	✓	✗
Congee / Porridge de riz	✓	✗
Chunky Soup / Potage avec morceaux	✓	✗
Juice / Jus	✓	✓
Smoothie	✓	✓
Shake	✓	✓
Nut Milk / Lait de noix	✓	✓
Grind / Moudre, Broyer	✓	✓
Pulse/Clean / Impulsion/Nettoyage	✓	✓
Vacuum Blend / Mixage sous vide	✗	✓
Vacuum / Sous-vide	✗	✓

Sélection des programmes

Le blender BioChef Aurora comporte 10 programmes pré-réglés.

Préparer des aliments et des boissons chaudes ou froides

Placez la carafe en verre avec son couvercle sur le socle et branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant.

Attention : Si le couvercle n'est pas correctement fixé sur la carafe en verre, vous entendrez un bip sonore et verrez le message d'erreur E1 sur l'écran. Placez le couvercle correctement sur la carafe pour continuer.

Sur le côté gauche se trouvent tous les programmes avec fonction chauffante qui s'allumeront en blanc si le bouton de commande est tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Votre BioChef Aurora est équipé d'un élément chauffant dans la base du pot qui cuira vos ingrédients jusqu'à 100°C en un minimum de temps.

Soy Milk  **Soup**  **Grain**  **Congee**  **Chunky Soup** 

Veillez-vous référer à tous les détails des différents programmes dans le tableau 2 avant de commencer le processus de mixage.

Préparation d'aliments et de boissons froides

Pour préparer des aliments, des boissons froides ou pour activer la fonction de broyage, veuillez tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre et les symboles sur le côté droit s'allumeront en bleu.

 **Juice**  **Smoothie**  **Shake**  **Nut Milk**  **Grind**

Veillez-vous référer à tous les détails des différents programmes dans le tableau 2 avant de commencer le processus de mixage.

MODE : MIXAGE SOUS VIDE (VACUUM + VACUUM BLEND)

1. Veuillez noter : la fonction sous vide s'utilise uniquement pour des préparations froides. Veuillez utiliser la carafe sous vide pour la fonction « VACUUM BLEND ». Ajoutez tous les ingrédients ainsi que la quantité de liquide nécessaire dans la carafe et assurez-vous que les deux couvercles sont bien en place et hermétiquement fermés.
2. Placez la carafe sur le socle et branchez le câble d'alimentation dans la prise de courant. Vous entendrez un bip sonore et l'écran s'allumera.
3. Appuyez sur le bouton « VACUUM BLEND » et l'écran indiquera 2:30 min. Appuyez sur le bouton « START / STOP » pour démarrer le programme.
4. Le blender élimine l'excès d'air de la carafe et passe ensuite automatiquement au mixage. Lorsque le programme est terminé, vous entendrez un bip sonore. Afin d'arrêter le programme plus tôt, veuillez appuyer sur la touche « START / STOP » une fois de plus.

5. Lorsque vous avez fini de mixer, éteignez le blender en débranchant le câble de la prise de courant.
6. Avant d'ouvrir le couvercle, soulevez la valve du couvercle pour relâcher la pression. Le couvercle de la carafe peut alors être ouvert plus facilement pour que vous puissiez déguster le produit fini.
7. Pour conserver le reste du contenu de la carafe, remettez le couvercle sur la carafe et la carafe sur le socle. Rebranchez l'appareil et utilisez le bouton « VACUUM » pour éliminer l'excès d'air. Placez la carafe au réfrigérateur pour garder votre jus, shake ou smoothie frais.

Tableau 2

Programme	Description	Chaud	Mixage	Période	Ratio nourriture-eau**	Guide de fonction
Soy Milk / Lait de Soja	Faites du lait de soja en utilisant différents types de fèves de soja et des ingrédients supplémentaires pour personnaliser votre lait de soja idéal	✓	✓	Préchauffage env. 9-10min Programme : 21min	Utiliser 1 tasse de fèves de soja avec 1200 ml d'eau	Chauffe lentement jusqu'à 95°C. Lorsque la température est atteinte, le mélange se fait par brèves impulsions de 2 secondes toutes les 30 secondes. Une fois terminé, le minuteur démarre à 21min. Mixe en courtes impulsions de 2 secondes toutes les 45 secondes.
Soup / Soupe	Pour préparer des soupes onctueuses et crémeuses comme la soupe de potiron et la soupe de poisson	✓	✓	Préchauffage env. 9-10min Programme : 20min	Nous recommandons un rapport nourriture/eau qui ne dépasse pas 1:2	Chauffe rapidement jusqu'à 100°C. Commence à mélanger à 11:30 minutes pendant 10 à 12 secondes à la fois, toutes les 15 à 20 secondes.
Grain / Céréales	Pour préparer du lait de céréales, comme le lait de riz, le lait de soja vert, le lait de blé, etc.	✓	✓	Préchauffage environ 9-10min Programme : 18 minutes	Nous recommandons un rapport nourriture/eau de 1:10. La quantité totale d'eau ne devrait pas dépasser 1 200 ml	Lorsqu'il atteint une température de 100 °C, il se mélange toutes les minutes pendant 1 sec. Lorsque la température est atteinte, la minuterie du programme démarre.
Congee / Porridge chinois	Pour faire du Congee (bouillie de riz) ou du gruau.	✓	✓	Préchauffage environ 9-10min Programme : 17min	Le poids des aliments ne doit pas dépasser 100-150g. Le volume des aliments et de l'eau ne doit pas dépasser 1200 ml.	Chauffe rapidement jusqu'à 100°C et se mélange en 2 secondes par rafales toutes les 1min. Lorsque la température est atteinte, les rafales se produisent toutes les 30 secondes.

Programme	Description	Chaud	Mixage	Période	Ratio nourriture-eau**	Guide de fonction
Chunky soup / Potages avec morceaux	Pour préparer des potages complets comme le bortsch, un potage avec des morceaux de légumes ou du bouillon de bœuf	✓	✗	Préchauffage environ 9-10min Programme : 25 minutes	Nous recommandons un ratio nourriture et eau de 1:2. Si vous ajoutez des protéines, ne dépassez pas 300 g. Le volume de nourriture et d'eau ne doit pas dépasser 1200 ml.	Chauffe jusqu'à 100°C et fait bouillir les ingrédients pendant 25 minutes. Si vous souhaitez un temps de cuisson plus court, arrêtez le programme à l'aide de la touche « Start/ Stop ».
Juice / Jus	Pour préparer toutes sortes de jus de fruits et de légumes frais	✗	✓	2:30min	Le volume total des ingrédients et de l'eau ne doit pas dépasser 1 600 ml	Mélange à vitesse élevée pendant la durée du programme.
Smoothie	Pour préparer toutes sortes de smoothies aux fruits et légumes	✗	✓	2:30min	Reportez-vous à la recette que vous utilisez pour vous guider. Le volume total ne doit pas dépasser 700 ml.	Mélange à vitesse élevée en rafales de 10 secondes pendant toute la durée du programme.
Shake	Pour préparer toutes sortes de Milkshake : à la fraise, à la banane, à la mangue, etc	✗	✓	2:10min	Le volume total des ingrédients doit être en dessous du niveau maximum.	Mélange à vitesse élevée en rafales de 4 secondes pendant toute la durée du programme.
Nut Milk / Lait de noix	Pour préparer du lait de noix comme le lait d'amande, de noix de cajou ou de macadamia	✗	✓	2:30min	Le volume total des ingrédients doit être en dessous du niveau maximum.	Mélange à vitesse élevée en rafales de 12 secondes pendant la durée du programme.
Grind / Moudre, Broyer	Pour moudre des ingrédients en poudre tels que des grains de café, du poivre, de la farine.	✗	✓	2:30min	Nous recommandons d'utiliser 500g d'ingrédients à la fois. Si les ingrédients ne sont pas encore entièrement broyés, utilisez le poussoir.	Mélange à grande vitesse en rafales de 20 secondes pendant toute la durée du programme.
Pulse/Clean / Impulsion/ Nettoyage	Pour un nettoyage rapide de la carafe et le broyage initial des ingrédients durs, comme les glaçons.	✗	✓	Selon les besoins	Pour le nettoyage, remplissez la carafe avec 1000 ml d'eau, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour 10 secondes à la fois. Répétez deux fois.	

Programme	Description	Chaud	Mixage	Période	Ratio nourriture-eau**	Guide de fonction
Mixage sous vide	A utiliser uniquement avec la carafe sous vide pour préparer des jus de fruits ou de légumes, smoothies ou des milk-shakes sans air.	X	✓	Environ 2:30min	La quantité totale d'eau et d'ingrédients ne doit pas dépasser 1250 ml	Aspire l'air de la carafe pendant 1 minute, puis mélange.
Sous vide		X	X		La quantité totale d'eau et d'ingrédients ne doit pas dépasser 1250 ml	
Start/Stop	Permet de démarrer ou d'arrêter l'appareil ou d'annuler le programme sélectionné.					

*Veuillez suivre les recommandations générales de temps de cuisson des différents ingrédients et/ou recettes et arrêter le programme en appuyant sur « Start/Stop » si nécessaire.

**ATTENTION :

Pour les réglages de programme à chaud :

1. Veuillez sélectionner la fonction correspondante pour préparer du lait de soja, de la soupe crémeuse, des substituts de lait à base de céréales ou noix, du porridge chinois et des potages avec morceaux. Si le mauvais programme est sélectionné, il peut entraîner une sur-cuisson ou une sous-cuisson et peut même déborder et brûler.
2. Si vous avez sélectionné le mauvais programme, veuillez utiliser le bouton « Start/Stop » pour quitter et sélectionner le bon programme. Si la température de l'eau a atteint 70 à 80°C, il est recommandé de changer les ingrédients avant de lancer le nouveau programme.
3. Veuillez être conscient que certains ingrédients nécessitent plus d'eau que ce qui est indiqué dans la recette pour éviter qu'ils ne collent au fond de la carafe du mixeur et ne brûlent. Le niveau d'eau maximum pour les programmes chauds est de 1200 ml et de 1750 ml pour les programmes froids.
4. N'utilisez pas les programmes chauds pour réchauffer directement des liquides épais, comme le lait, le lait de soja ou les soupes froides, car cela les ferait trop cuire et brûler au fond.
5. N'ajoutez pas d'assaisonnements, tels que du sucre brun etc dans la carafe lorsque l'appareil est en marche afin d'éviter que l'assaisonnement ne colle au fond.
6. Faites attention au fait que le bec verseur peut pulvériser de la vapeur d'eau et de l'eau bouillante lors du fonctionnement. N'ouvrez pas le couvercle lorsque l'appareil est en marche.

Pour les réglages de programme froids :

1. Veuillez vous assurer que le joint d'étanchéité du couvercle et la soupape de surpression sont en place avant d'utiliser la fonction « VACUUM » ou « VACUUM BLEND » pour un résultat optimal.
2. Veuillez éplucher les fruits et légumes avant de les placer dans la carafe.
3. Ne mettez pas vos mains ou des objets pointus dans la carafe si le mixeur est branché sur une source d'alimentation afin d'éviter toute blessure ou dommage au produit.

Comment nettoyer un fond brûlé dans la carafe en verre :

1. Versez 100 ml de vinaigre et 100 ml d'eau dans la carafe en verre.
2. Utilisez le programme « CONGEE » pour faire chauffer le vinaigre dilué dans la carafe et le laisser bouillir.
3. Après une minute d'ébullition, arrêtez le programme en appuyant sur « START/STOP » et videz le vinaigre dans l'évier.
4. S'il reste encore des traces de brûlure, coupez une éponge de cuisine standard en un petit carré pour atteindre le fond de la carafe et utilisez le côté à récurer pour nettoyer les traces.

Mode : SOUS VIDE

1. Veuillez utiliser la carafe sous vide pour la fonction « VACUUM ». Ajoutez tous les ingrédients et le liquide nécessaire dans la carafe et assurez-vous que les deux couvercles sont bien en place et hermétiquement fermés.
2. Placez la carafe sur le socle et branchez le câble d'alimentation dans la prise de courant. Vous entendrez un bip sonore et l'écran s'allumera.
3. Appuyez sur le bouton « VACUUM » et l'écran indiquera 1 min. Appuyez sur le bouton « START / STOP » pour démarrer le programme.
4. Lorsque vous avez fini de mixer, éteignez le blender en débranchant le câble de la prise de courant.
5. Avant d'ouvrir le couvercle, soulevez la valve du couvercle pour relâcher la pression. Le couvercle de la carafe peut alors être ouvert plus facilement pour que vous puissiez déguster le produit fini.
6. Pour stocker et conserver le contenu, placez la carafe dans le réfrigérateur et ouvrez la valve seulement avant de consommer. Laissez l'air s'échapper et servez le produit fini.

Mode : PULSE/CLEAN

Utilisez la carafe en verre ainsi que la carafe sous vide pour cette fonction. Remplissez la carafe avec les ingrédients et placez-le sur la base. Appuyez sur le bouton « PULSE/CLEAN » et maintenez-le enfoncé selon les besoins ou par intervalles jusqu'à ce que le contenu ait la consistance souhaitée. Le mode « PULSE » fonctionne toujours à la vitesse maximale.

Dépannage

FR

Problème	Solution
1. L'écran ne s'allume pas	Vérifiez et assurez-vous que le câble d'alimentation est bien branché dans la prise de courant.
2. L'écran est allumé, mais le mixeur ne démarre pas ou le programme ne peut pas être sélectionné.	Veillez vous assurer que la bonne carafe est utilisée pour le programme spécifique, voir le tableau 1. Appuyez sur le bouton « START/STOP » après avoir sélectionné un programme à commencer.
3. Une alarme retentit pendant le fonctionnement	3.1 Veuillez nettoyer l'intérieur de la carafe et enlever les restes brûlés collés sur la base de la carafe avec de l'eau et du vinaigre blanc. 3.2 Veuillez vous assurer qu'il y a suffisamment de liquide dans le mixeur selon le programme spécifique (voir tableau 2) avant de commencer.
4. Les ingrédients ne sont pas tous broyés	4.1 Ajoutez de l'eau dans la carafe et utilisez le bouton PULSE/CLEAN pour écraser les ingrédients ou recommencez le programme (uniquement pour les programmes d'aliments froids). 4.2 Vérifiez que votre tension locale est suffisamment élevée pour que le mixeur puisse utiliser tout son potentiel.
5. Taches de nourriture sur la plaque chauffante de la carafe en verre	Nettoyez correctement l'intérieur et le fond de la carafe avant de l'utiliser. Utilisez un mélange de vinaigre et d'eau pour éliminer les taches tenaces. Veuillez-vous référer aux ratios nourriture/eau recommandés dans le tableau 2 et sélectionnez le programme approprié pour la recette avant d'utiliser le mixeur.
6. Les boutons ne répondent pas	Veillez débrancher le câble de la prise murale et redémarrer l'appareil après 3 minutes.
7. L'écran affiche l'erreur E1	Veillez placer le couvercle sur la carafe de manière sûre et étanche. Si le problème persiste, reportez-vous à la solution 6.
8. L'écran affiche le message d'erreur E2	Veillez nettoyer l'intérieur de la carafe et enlever les restes brûlés collés au fond de la carafe avec de l'eau et du vinaigre blanc. Veuillez-vous référer aux ratios nourriture/eau recommandés dans le tableau 2 et sélectionnez le programme approprié pour la recette avant d'utiliser le mixeur.

Nettoyage

Après avoir fini d'utiliser votre blender, vous pouvez nettoyer la carafe de différentes manières selon les ingrédients que vous avez utilisés.

- Pour les ingrédients épais ou huileux, ajoutez de l'eau chaude dans la carafe avec quelques gouttes de détergent. Placez la carafe dans l'unité principale. Appuyez sur ON/OFF pour activer le mixeur. Maintenez le bouton PULSE/CLEAN enfoncé et continuez à appuyer jusqu'à ce que la carafe soit propre. Débranchez le blender de la prise de courant. Retirez la carafe et rincez-la à l'eau propre. Essuyez l'unité principale avec un chiffon humide ou sec.
- Rincez la carafe et le couvercle directement sous le robinet et utilisez un chiffon propre pour essuyer l'eau résiduelle.
- **Séchez la base intérieure de la carafe avec un torchon de cuisine et placez la carafe en position verticale lorsque vous la laissez sécher. Essayez de ne pas mettre de liquide en contact avec le dessous de la carafe.**
- Pour éliminer les traces de brûlure sur la base de la carafe en verre, ajoutez un mélange 1:1 d'eau chaude et de vinaigre blanc et utilisez la fonction PULSE/CLEAN pendant 1 minute. Ensuite, coupez une éponge de cuisine en un petit rectangle et utilisez le côté rugueux pour enlever les marques.

Mixage sous vide

De nombreux mixeurs fonctionnent à une vitesse très élevée et aspirent donc beaucoup d'oxygène.

FR

L'oxygène réagit avec d'autres substances et dans notre cas, l'oxygène réagit avec les enzymes des fruits et légumes. Ce processus est également appelé oxydation et c'est la raison pour laquelle les tranches de pommes, par exemple, deviennent brunes lorsqu'elles sont exposées à l'air frais pendant une courte période.

L'oxydation a un impact négatif non seulement sur la couleur, mais aussi sur le goût et la teneur en nutriments.

En retirant l'air de la carafe avant mixage, les fibres végétales des fruits et légumes se dilatent, ce qui entraîne une augmentation du volume des aliments mixés et ce qui facilite le bon fonctionnement des lames et améliore les résultats.

En outre, retirer l'air de la carafe avant mixage garantit un mélange homogène car il n'y a pas de résistance à l'air. Contrairement à un mixeur standard, les différents composants ne se séparent pas les uns des autres, même plusieurs heures après.

9 avantages imbattables en un coup d'œil :

1. Réduction maximale de l'oxydation par élimination de l'oxygène
2. Protection optimale des enzymes sensibles à l'oxygène
3. Texture fine, crémeuse et homogène
4. Procédé de mélange préservant les vitamines
5. Des couleurs vives
6. Saveurs intenses
7. Moins de bulles d'air pour une consistance plus lisse
8. Une fraîcheur inégalée
9. Une fraîcheur qui dure plus longtemps





Recettes



Scannez le QR-Code maintenant et découvrez d'autres recettes pour votre blender chauffant et sous vide BioChef Aurora !
<https://www.biochefkitchen.com/recipes/aurora-recipes>



Smoothie Snickers protéiné pour le petit-déjeuner

FR

Ingrédients

- ½ banane congelée
- ¼ tasse de flocons d'avoine
- 1 c. à soupe de protéine en poudre (de préférence goût caramel beurre salé)
- 1 c. à soupe de beurre de cacahuètes
- 2 dates dénoyautées (10g)
- 1 c. à soupe de cacao non sucré en poudre
- 1 c. à soupe de sirop d'érable
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- ½-¾ tasse de lait d'amande (ou de lait de substitution, au choix)
- 1 pincée de sel
- des glaçons (pour un milk-shake plus épais)

Préparation

1. Ajoutez tous les ingrédients dans la carafe sous vide et fermez le couvercle. Placez la carafe sur le socle et insérez le câble d'alimentation dans la prise de courant. Appuyez sur la touche « VACUUM », puis sur la touche « START/STOP ». Une fois le programme « VACUUM » terminé, choisissez le programme « SHAKE » immédiatement après.



2. Une fois le programme terminé, relâchez la pression sur la valve du couvercle avant de retirer le couvercle.
3. Décorez le verre avec du chocolat noir fondu et servez le Smoothie Snickers. Bon appétit !

Smoothie Bowl végétalien

Ingrédients pour 2 personnes

- 1 avocat
- 2 bananes
- 1 poignée d'épinards fraîches
- 100ml de lait d'amande
- 1 citron vert
- 100g de myrtilles ou de baies de goji
- 2 c. à soupe de granola
- 2 c. à soupe de graines de chia
- des glaçons pour une consistance plus épaisse

Préparation

1. Coupez l'avocat en deux, enlevez le noyau et enlevez la chair de l'avocat à l'aide d'une cuillère.
2. Pelez une des deux bananes et lavez les épinards. Placez l'avocat,

la banane, les épinards, le lait d'amande, les glaçons et un peu de jus de citron vert dans la carafe sous vide et fermez le couvercle.

3. Appuyez sur la touche « VACUUM », puis sur la touche « START/STOP ». Une fois le programme « VACUUM » terminé, choisissez le programme « SMOOTHIE » et mélangez le contenu jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Si vous avez besoin de plus de liquide, arrêtez le programme, ajoutez du lait d'amande puis recommencez le processus.
4. Répartissez la crème d'avocat-banane dans de petits bols. Lavez les myrtilles. Épluchez la deuxième banane et coupez-la en fines tranches. Décorez avec du granola, des graines de chia, des myrtilles.
Bon appétit !

FR





Soupe crémeuse au potiron

Ingrédients

- 500g - 800g de potiron
- 1 poireau
- 1 grosse carotte
- 1l de bouillon de poulet ou de légumes
- 150ml de crème fraîche liquide
- Sel et poivre
- Noix de muscade
- Piments forts

Préparation

1. Pelez le potiron, enlevez les graines et coupez-le en cubes de 2 cm. Lavez le poireau, la carotte et les piments et coupez-les en rondelles de 1 cm.
2. Ajoutez tous les ingrédients dans la carafe en verre et ajoutez le bouillon. Placez le couvercle sur la carafe et la carafe sur le socle. Sélectionnez le mode « SOUP », puis appuyez sur « START/STOP » pour lancer le programme.
3. Assaisonnez la soupe terminée avec du sel, du poivre et de la muscade et ajoutez 150 ml de crème fraîche dans la carafe. Appuyez sur le bouton « PULSE/CLEAN » et mixez brièvement.
4. Servez la soupe et ajoutez une noisette de crème fraîche en mélangeant légèrement. Saupoudrez d'herbes hachées si nécessaire.

Bon Appétit!



Porridge de riz - Congee

Ingrédients

- 80g de riz basmati
- 1l d'eau ou de bouillon de poulet
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Rincez soigneusement le riz et ajoutez-le dans la carafe en verre avec l'eau et le sel. Placez le couvercle sur la carafe et la carafe sur le socle du blender. Sélectionnez « Congee », puis appuyez sur la touche « START/ STOP » pour lancer le programme.
2. Servez le congee : Pour un congee copieux, il suffit de le servir avec de l'huile de sésame ou de la sauce soja, du poulet cuit, du gingembre, des piments, des oignons verts fraîchement hachés et des oignons frits. Astuce ! Lors de la cuisson, remplacez l'eau par du bouillon de poulet pour obtenir une saveur plus intense !
3. Pour un congee sucré, ajoutez simplement du lait d'amande une fois que le riz a refroidi, écrasez une banane et assaisonnez avec du sirop d'érable et de la cannelle selon votre goût. Pour plus de croquant, émiettez un biscuit au beurre et incorporez-le.

Bon Appétit!

GARANTIE DU BLENDER BIOCHEF AURORA

DURÉE DE LA GARANTIE : 2 ANS

VITALITY 4 LIFE EST LE DISTRIBUTEUR MONDIAL ET LE FOURNISSEUR DE GARANTIE DE BIOCHEF. LES ENREGISTREMENTS DE GARANTIE ET LES RÉCLAMATIONS SONT EFFECTUÉS PAR VOTRE CENTRE D'ASSISTANCE LOCAL VITALITY 4 LIFE, DÉTAILS À LA FIN DU MANUEL. VEUILLEZ ENREGISTRER VOTRE GARANTIE EN LIGNE À <https://www.vitality4life.fr/enregistrez-votre-garantie> DANS LES 30 JOURS APRÈS L'ACHAT.

FR

DEPOT D'UNE RECLAMATION SOUS GARANTIE:

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

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

TERMES DE LA COUVERTURE DE GARANTIE DU PRODUIT

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

1. Si le produit fait apparaître un défaut dans une utilisation domestique normale pendant la période de garantie, nous pourrions, à notre choix, soit réparer soit remplacer la machine à nos frais. Le produit doit être expédié par courrier recommandé, dans un emballage approprié, à votre centre de service indiqué à la fin de ce manuel, et ceci est une condition à toute obligation de service de garantie.
2. Au cas où la durée de garantie aurait expiré, ou si un produit ne remplit pas les conditions pour un service de garantie, une réparation ou un remplacement, les consommateurs peuvent toujours acheter des pièces de rechange ou faire réparer les produits par les centres de service Vitality 4 Life. Prière de contacter Vitality 4 Life pour de plus amples informations.
3. Ne renvoyez pas le produit au centre de service sans

formulaire d'autorisation de retour.

4. En aucun cas notre responsabilité ne pourra excéder la valeur de vente au détail du produit. Nous ne fournissons aucune garantie pour des pièces provenant d'autres sources que Vitality 4 Life.
5. Au cas où des pièces ou des produits sous garantie seraient fournis, le client doit couvrir les coûts d'expédition pour recevoir les produits.
6. Tous les produits et pièces échangés ou substitués remplacés sous service de garantie deviendront la propriété de Vitality 4 Life. Les pièces et produits réparés ou remplacés seront garantis par Vitality 4 Life pour le reste de la période de garantie originale.
7. (Australie seulement) Nos produits sont livrés avec des garanties qui ne peuvent être exclues en vertu de la loi australienne sur la consommation. Vous avez droit à un remplacement ou à un remboursement pour une défaillance majeure et à une indemnisation pour toute autre perte ou dommage raisonnablement prévisible. Vous avez également le droit de faire réparer ou remplacer les marchandises si les marchandises ne sont pas de qualité acceptable et si la défaillance n'équivaut pas à une défaillance majeure.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS

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

Centres de soutien et de services

Contactez-nous pour garantie & service

Vitality 4 Life – Deutschland

Email: support@vitality4life.de

Website: www.vitality4life.de

VITALITY 4 LIFE EUROPA GmbH

Zedernweg 42

D-55128 Mainz

Vitality 4 Life – Australia & New Zealand

Email: support@vitality4life.com

Website: www.vitality4life.com.au

Vitality 4 Life – United Kingdom

Email: support@vitality4life.co.uk

Website: www.vitality4life.co.uk

Vitality 4 Life - United States

Email: support@vitality4life.com

Website: www.vitality4life.com

Vitality 4 Life – France

Email: support@vitality4life.fr

Website: www.vitality4life.fr

Vitality 4 Life – Italiano

Email: servizioclienti@vitality4life.it

Website: www.vitality4life.it

Vitality 4 Life – España

Email: atencioncliente@vitality4life.es

Website: www.vitality4life.es

Vitality 4 Life – Netherlands

Email: info@vitality4life.co.nl

Website: www.vitality4life.co.nl





Soyez inspiré...

www.biochefkitchen.com/recipes



Aurora

Vakuump Mixer

DE



GEBRAUCHSANWEISUNG UND REZEPTHEFT

BiOCHEF

Die Informationen in dieser
Gebrauchsanweisung sollen Ihnen
dabei helfen, ein ideales Ergebnis
mit Ihrem BioChef Aurora Vakuum
Mixer zu erzielen.

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

Bitte heben Sie die
Gebrauchsanweisung sicher zur
späteren Einsicht, für Garantiefälle
und Supportanfragen auf.

Inhalt

Sicherheitsvorkehrungen & Hinweise	50
Teile & Zubehör	51
Bedienungsanleitung	52
Auswahl der Programme	53
Fehlerbehebung	58
Reinigung	59
Vakuum-Mixen	60
Rezepte	61
Garantie	66

Sicherheitsvorkehrungen & Hinweise

DE

- ! Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Benutzung sorgfältig durch. Um sich vor Stromschlägen zu schützen, tauchen Sie den Mixer niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wenn sich Wasser im Gerät befindet, wenden Sie sich an Ihren autorisierten Kundendienst.
- ! Sorgfältige Überwachung ist erforderlich, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern oder nicht geschäftsfähigen Personen verwendet wird.
- ! Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, während Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen.
- ! Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- ! Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Theke hängen.
- ! Halten Sie Hände und Essbesteck vom Mixbehälter fern. Verwenden Sie den mitgelieferten Stößel oder alternativ einen Gummischaber oder -Spachtel, während der Mixer nicht in Betrieb ist.
- ! Betreiben Sie das Gerät nur, wenn sich der Deckel in fester und sicherer Position befindet. Das Gerät zeigt die Fehlermeldung E1 an, sollte sich der Deckel nicht auf dem Behälter befinden.
- ! Wenn der Motor überhitzt, schaltet sich das Temperatur-Überwachungssystem ein und der Motor stoppt. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Motor abkühlen. Das Temperatursicherheitssystem des Motors wird zurückgesetzt, nachdem der Mixer 45 Minuten lang ausgesteckt war.
- ! **ACHTUNG:** Die Klingen sind scharf. Seien Sie beim Umgang mit den Klingen sehr vorsichtig. Versuchen Sie nicht, die Klingen und den Messereinsatz zu demontieren.

Teile & Zubehör

DE



1. 1,7 l Borosilikat Glasbehälter
2. 1,7 l Vakuum Behälter
3. 1000W Hochleistungsmotor
4. Hochwertige Edelstahlklingen
5. 10 voreingestellte Programme
6. Messbecher, Stößel & Reinigungsbürste
7. Rutschfeste Füße

Bedienungsanleitung

DE

- Bitte beachten Sie die Informationen und Angaben in den Tabellen 1 und 2 bevor Sie mit den Mixen beginnen.
- Verwenden Sie den Glasbehälter für heiße und kalte Speisen und Getränke und den Vakuumbehälter ausschließlich für kalte Speisen und Getränke, sowie zum Vakuummischen.
- Bitte beachten Sie die maximale Füllmenge der jeweiligen Programme und Mengenverhältnisse (Zutaten : Flüssigkeit) wie in Tabelle 2 angegeben.
- Geben Sie die Zutaten in den Behälter und stellen Sie den Mixbehälter so in die Basis, dass sich der Griff des Behälters auf der rechten Seite des Gerätes befindet. (siehe Abbildung)
- Schließen Sie den Deckel des Behälters so, dass sich die Lasche des Deckels über dem Henkel befindet und er fest sitzt, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Sie können jetzt Ihr Programm auswählen und mit dem Mixen beginnen.



Funktion	Glasbehälter	Vakuumbehälter
Soy Milk / Sojamilch	✓	✗
Soup / Cremige Suppe	✓	✗
Grain / Pflanzliche Milch	✓	✗
Congee / Reisbrei	✓	✗
Chunky Soup / Eintopf	✓	✗
Juice / Saft	✓	✓
Smoothie	✓	✓
Shake	✓	✓
Nut Milk / Nussmilch	✓	✓
Grind / Mahlen	✓	✓
Pulse/Clean / Pulse & Reinigen	✓	✓
Vacuum Blend / Vakuum & Mixen	✗	✓
Vacuum / Vakuum	✗	✓

Auswahl der Programme

Der BioChef Aurora Vakuump-Mixer verfügt über 10 voreingestellte Programme.

Für die Zubereitung von heißen Speisen & Getränken

Setzen Sie den Glasbehälter mit Deckel auf die Basis. Stecken Sie das Kabel in die Steckdose.

Achtung: Befindet sich der Deckel nicht auf dem Glasbehälter ertönt ein Signalton und die Fehlermeldung E1 erscheint auf dem Display. Geben Sie den Deckel auf den Behälter um fortzufahren.

Auf der linken Seite befinden sich alle Programme mit Heizfunktion, die in weiß aufleuchten wenn Sie das Einstellrad gegen den Uhrzeigersinn drehen. Ihr BioChef Aurora ist mit einem Heizelement in der Basis des Behälters ausgestattet, das Ihre Zutaten in kürzester Zeit auf 100°C erhitzen kann.

Soy Milk  Soup  Grain  Congee  Chunky Soup 

Bitte beachten Sie alle Einzelheiten zu den jeweiligen Programmen in Tabelle 2 bevor sie mit dem Mixen beginnen.

Für die Zubereitung von kalten Speisen & Getränken

Um kalte Speisen und Getränke herzustellen oder die Mahlfunktion zu verwenden, drehen Sie bitte das Einstellrad im Uhrzeigersinn. Auf der rechten Seite leuchten die Symbole in blau auf.

Juice  Smoothie  Shake  Nut Milk  Grind 

Bitte beachten Sie alle Einzelheiten zu den jeweiligen Programmen in Tabelle 2 bevor sie mit dem Mixen beginnen.

Modus: VACUUM BLEND (VAKUUM + MIXEN)

1. Bitte benutzen Sie den Vakuumbehälter um die Funktion "VACUUM BLEND" zu verwenden. Geben Sie alle Zutaten sowie die benötigte Flüssigkeit in den Behälter und achten Sie darauf, dass beide Deckel fest und luftdicht sitzen.
2. Setzen Sie den Behälter auf die Basis und stecken Sie das Kabel in die Steckdose ein. Ein Signalton erscheint und die Lichter des Displays leuchten auf.
3. Drücken Sie die "VACUUM BLEND" Taste, die Anzeige zeigt 2:30 min an. Drücken Sie dann "START / STOP" um das Programm zu starten.
4. Der Mixer entzieht die Luft aus dem Behälter und geht anschließend automatisch in den Mixvorgang über. Wenn das Programm fertig ist,

erscheint ein Signalton. Um das Programm vorzeitig zu beenden, drücken Sie bitte erneut die "START / STOP" Taste.

5. Wenn Sie mit dem Mixen fertig sind, schalten Sie den Mixer an der Steckdose aus oder ziehen Sie den Stecker.
6. Bevor Sie den Deckel öffnen, heben Sie das Deckelventil an, um den Druck herauszulassen. Danach lässt sich der Behälterdeckel einfach lösen und Sie können das fertige Produkt genießen.
7. Zur Aufbewahrung des Restinhalts im Behälter, setzen Sie den Deckel wieder auf den Behälter und in die Basis. Stecken Sie den Stecker ein und verwenden Sie die "VACUUM" Taste, um die Luft zu entziehen. Stellen Sie den Behälter in den Kühlschrank um Ihren Saft, Shake oder Smoothie frisch zu halten.

Programm	Beschreibung	Heiß	Mix	Dauer*	Verhältnis Zutaten zu Wasser**	Ablauf
Soy Milk / Sojamilch	Stellen Sie Sojamilch her, indem Sie verschiedene Sojabohnensorten und weitere Zutaten verwenden, um Ihre perfekte Sojamilch zu kreieren.	✓	✓	Heizt 9-10min vor Programm 21min	1-2 Tassen getrocknete Sojabohnen zu 1200ml Wasser	Erhitzt sich langsam auf 95° C. Wenn die Temperatur erreicht ist, mixt das Gerät alle 30s in kurzen Stößen von 2s Danach startet der Timer bei 21min. und mixt alle 45 Sek. in kurzen Stößen von 2s.
Soup / Cremige Suppe	Stellen Sie glatte & cremige Suppen her wie Kürbissuppe, Borscht Suppe oder Fischsuppe.	✓	✓	Heizt 9-10min vor Programm 20min	Empfehlung: Verhältnis 1:2 nicht überschreiten	Erhitzt sich schnell auf 100° C. Ab 11:30min mixt das Gerät alle 15-20s jeweils für 10-12s.
Grain / Pflanzliche Milch	Stellen Sie Getreidemilch und andere pflanzliche Milchalternativen her wie Reismilch, Weizenmilch etc.	✓	✓	Heizt 9-10min vor Programm 18min	Empfehlung: 1:10; Wassermenge sollte nicht über 1200ml sein	Während sich das Gerät auf eine Temperatur von 100°C erhitzt, mixt es jede Minute für 1s. Sobald die Temperatur erreicht ist, startet der Programmtimer.
Congee / Reisbrei	Stellen Sie gesunden Congee (Resibrei) oder Hirsebrei her.	✓	✓	Heizt 9-10min vor Programm 17min	Die Zutaten sollten nicht mehr als 100-150g wiegen. Die Gesamtmenge von 1200ml soll nicht überschritten werden.	Erhitzt sich schnell auf 100° C und mixt jede 1min in Stößen von 2s. Wenn die Temperatur erreicht ist, mixt das Gerät alle 30s in Stößen von 2s.

Programm	Beschreibung	Heiß	Mix	Dauer*	Verhältnis Zutaten zu Wasser**	Ablauf
Chunky Soup / Eintopf	Bereiten Sie Eintöfe wie Borscht, grobe Gemüsesuppe oder Rindereintopf zu.	✓	✗	Heizt 9-10min vor Programm 25min	Empfehlung: 1:2; Bitte nicht mehr als 300g Protein/Fleisch hinzufügen. Die Gesamtmenge von 1200ml soll nicht überschritten werden.	Erhitzt auf 100° C und kocht die Zutaten 25 Minuten lang ohne zu Mixen. Wenn eine kürzere Garzeit erwünscht ist, beenden Sie das Programm vorzeitig mit der Taste „START / STOP“
Juice / Saft	Für die frische Zubereitung von jeglichen Obst- und Gemüsesäften	✗	✓	2: 30min	Das Gesamtvolumen von 1600ml soll nicht überschritten werden.	Mischt auf hoher Geschwindigkeitstufe für die gesamte Dauer des Programms.
Smoothie	Für die frische Zubereitung von jeglichen Obst- und Gemüsesmoothies	✗	✓	2: 30min	Das Gesamtvolumen sollte nicht 700ml überschreiten.	Mischt mit hoher Geschwindigkeit in Stößen von 10s für die Dauer des Programms.
Shake	Für alle Arten an Milchshakes: Erdbeere, Banane, Mango-Kefir usw.	✗	✓	2: 10min	Das Gesamtvolumen sollte nicht die empfohlene Maximalmenge von 1750ml überschreiten.	Mischt mit hoher Geschwindigkeit in Stößen von 4s für die Dauer des Programms.
Nut Milk / Nussmilch	Für die Herstellung von Nussmilch wie Mandel, Cashew oder Macadamia.	✗	✓	2: 30min	Das Gesamtvolumen sollte nicht die empfohlene Maximalmenge von 1750ml überschreiten.	Mischt mit hoher Geschwindigkeit in Stößen von 12s für die Dauer des Programms.
Grind / Mahlen	Zum Mahlen von Zutaten wie Kaffeebohnen, Pfeffer, Mehl uvm.	✗	✓	2: 30min	Wir empfehlen Zutaten in 500g Portionen zu mahlen. Wenn die Zutaten noch nicht vollständig gemahlen sind, verwenden Sie den Stößel zur Unterstützung.	Mischt mit hoher Geschwindigkeit in Stößen von 20s für die Dauer des Programms.
Pulse/Clean / Pulse & Reinigen	Zur schnellen Reinigung des Behälters und zum Zerkleinern von harten Zutaten wie Eiswürfeln.	✗	✓	Je nach Belieben	Füllen Sie den Behälter zum Reinigen mit 1000 ml Wasser, halten Sie die Taste jeweils 10 Sekunden lang gedrückt. Wiederholen Sie dies zweimal.	

Programm	Beschreibung	Heiß	Mix	Dauer*	Verhältnis Zutaten zu Wasser**	Ablauf
Vacuum Blend / Vakuumbelag & Mixen	Nur zur Verwendung mit dem Vakuumbelag und der Zubereitung von Obst- / Gemüsesäften o d e r Milchshakes ohne Sauerstoff	✗	✓	Circa 2:30min	Gesamtvolumen sollte nicht 1250ml überschreiten.	Entfernt die Luft aus dem Behälter für 1min und mixt für die restliche Dauer des Programms.
Vacuum / Vakuumbelag	Nur zur Verwendung mit dem Vakuumbelag. Konserviert Lebensmittel und hält sie länger frisch.	✗	✗	Circa 1 min	Gesamtvolumen sollte nicht 1250ml überschreiten.	
Start/Stop	Zum Starten oder Stoppen des Gerätes oder zum Abbrechen des ausgewählten Programms					

*Bitte befolgen Sie die allgemeinen Empfehlungen zur Garzeit einzelner Zutaten und der Rezepte und beenden Sie bei Bedarf das Programm vorzeitig, indem Sie auf „START / STOP“ klicken.

**ACHTUNG:

Für heiße Programmeinstellungen:

- Bitte wählen Sie das richtige Programm, um Sojamilch, cremige Suppen, pflanzliche Milchalternativen, Reisbrei und Eintöpfe zuzubereiten. Wenn das falsche Programm ausgewählt wird, kann es zum Überkochen führen und zum Anbrennen der Zutaten.
- Wenn Sie das falsche Programm ausgewählt haben, beenden Sie das Programm mit der Taste „START / STOP“ und wählen Sie anschließend das richtige Programm aus. Wenn bereits eine Temperatur von 70 bis 80° C erreicht wurde, empfehlen wir gegebenenfalls die Zutaten vor dem Start des neuen Programms auszutauschen.
- Bitte beachten Sie, dass einige Zutaten mehr Wasser benötigen als im Rezept angegeben, damit sie nicht am Boden des Behälters haften bleiben und anbrennen. Das maximale Volumen für heiße Programme beträgt 1200 ml und 1750 ml für kalte Programme.
- Bitte verwenden Sie die heißen Programme nicht, um dickflüssige Flüssigkeiten zu erhitzen wie Milch, Sojamilch oder kalte Suppen, da dies zum Überkochen oder Anbrennen am Behälterboden führen kann.
- Bitte fügen Sie während des Betriebs der Maschine keine Gewürze wie braunen Zucker usw. in den Glasbehälter, um zu verhindern, dass die Gewürze am Boden des Behälters haften bleiben und anbrennen.
- Bitte beachten Sie, dass während des Betriebs heißer Wasserdampf und

heißes Wasser aus dem Dampfventil im Deckel herausspritzen kann. Bitte öffnen Sie den Deckel nicht, wenn die Maschine in Betrieb ist.

Für kalte Programmeinstellungen:

1. Bitte stellen Sie sicher, dass die Dichtung im Deckel und das Gummiventil im Deckel angebracht sind, bevor Sie die Funktion „VACUUM“ oder „VACUUM BLEND“ verwenden, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
2. Bitte entfernen Sie unerwünschte Obst- und Gemüseschalen, bevor Sie diese in den Vakuumbehälter geben.
3. Bitte stecken Sie nicht Ihre Hände oder scharfe Gegenstände in den Behälter, wenn der Mixer an eine Stromquelle angeschlossen ist, um Verletzungen oder Schäden am Produkt zu vermeiden.

So reinigen Sie eine angebrannte Basis im Glasbehälter:

1. Gießen Sie 100ml Essig und 100ml Wasser in den Glasbehälter.
2. Verwenden Sie das Programm "CONGEE", um das Essig-Wasser-Gemisch zu erhitzen und zum Kochen zu bringen.
3. Nachdem es eine Minute lang gekocht hat, stoppen Sie das Programm durch Drücken der Taste "START / STOP" und schütten sie den Inhalt weg.
4. Wenn immer noch Brandspuren vorhanden sind, schneiden Sie einen herkömmlichen Küchenschwamm in ein kleines Quadrat, um die Basis des Behälters einfacher zu erreichen, und reinigen Sie die Flecken mit der groben Seite des Schwammes.

Modus: VACUUM (VAKUUM)

1. Bitte benutzen Sie den Vakuumbehälter um die Funktion "Vacuum" zu verwenden. Geben Sie alle Zutaten und die benötigte Flüssigkeit in den Behälter und achten Sie darauf, dass beide Deckel fest und luftdicht verschlossen sind.
2. Setzen Sie den Behälter auf die Basis und stecken Sie das Kabel in die Steckdose ein. Ein Signalton ertönt und das Displaylicht leuchtet auf.
3. Drücken Sie die "VACUUM" Taste, die Anzeige zeigt 1min an. Drücken Sie dann "START / STOP" um das Programm zu starten.
4. Wenn Sie mit dem Mixen fertig sind, schalten Sie den Mixer an der Steckdose aus oder ziehen Sie den Stecker.
5. Bevor Sie den Deckel öffnen, heben Sie das Deckelventil an, um den Druck zu entlassen. Danach lässt sich der Behälterdeckel einfach lösen und Sie können das fertige Produkt genießen.
6. Zur Aufbewahrung und Konservierung des Inhalts, Behälter in den Kühlschrank stellen und erst direkt vor dem Konsum das Ventil öffnen, Luft entweichen lassen und servieren.

Modus: PULSE/CLEAN

Benutzen Sie für diese Funktion sowohl den Glasbehälter als auch den Vakuumbehälter. Füllen Sie den Mixbehälter mit Zutaten und stellen Sie ihn auf die Mixerbasis. Drücken und halten Sie die "PULSE/CLEAN" Taste je nach Bedarf oder in Intervallen, bis der Inhalt die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Der Pulse-Modus arbeitet immer mit maximaler Geschwindigkeit.

DE

Fehlerbehebung

Problem	Lösung
1. Display leuchtet nicht	Überprüfen und stellen Sie sicher, dass das Netzkabel fest in der Steckdose sitzt.
2. Das Display leuchtet, aber der Mixer startet nicht oder das Programm kann nicht ausgewählt werden	Stellen Sie sicher, dass der richtige Behälter für das jeweilige Programm verwendet wird (siehe Tabelle 1). Drücken Sie die Taste „START / STOP“, nachdem Sie ein Programm ausgewählt haben um es zu starten.
3. Während des Betriebs ertönt ein Alarmton	<p>3.1 Bitte reinigen Sie das Innere des Glasbehälters und entfernen Sie alle verbrannten Reste am Boden des Behälters mit Wasser und Essigessenz.</p> <p>3.2 Bitte stellen Sie vor dem Start des Programms sicher, dass sich im Mixer je nach Programm genügend Flüssigkeit befindet wie in Tabelle 2 angegeben.</p>
4. Nicht alle Zutaten sind zerkleinert worden	<p>4.1 Bitte geben Sie etwas mehr Flüssigkeit in den Behälter und verwenden Sie die Taste "PULSE / CLEAN", um die Zutaten zu zerkleinern oder starten Sie das Programm erneut (nur für kalte Programmeinstellungen).</p> <p>4.2 Überprüfen Sie, ob Ihre lokale Stromspannung hoch genug ist, damit der Mixer sein volles Potenzial verwenden kann.</p>
5. Flecken auf der Basis des Glasbehälters	Reinigen Sie das Innere und den Boden des Glasbehälters gründlich vor dem Gebrauch. Verwenden Sie eine Mischung aus Essig und Wasser, um hartnäckige Flecken zu entfernen. Bitte beachten Sie die empfohlenen Verhältnisse von Zutaten zu Wasser in Tabelle 2 und wählen Sie das richtige Programm für das Rezept aus, bevor Sie den Mixer verwenden..
6. Tasten reagieren nicht	Bitte ziehen Sie den Stecker des Mixers und starten Sie das Gerät nach 3 Minuten neu.

Problem	Lösung
7. Das Display zeigt die Fehlermeldung E1	Bitte setzen Sie den Deckel sicher und fest auf den Glasbehälter. Wenn das Problem weiterhin besteht, führen Sie Lösungsvorschlag 6 durch.
8. Das Display zeigt die Fehlermeldung E2	Bitte reinigen Sie das Innere des Glasbehälters und entfernen Sie alle angebrannten Reste, die am Boden des Behälters haften mit Wasser und Essigessenz. Bitte beachten Sie die empfohlenen Mengenverhältnisse von Zutaten zu Wasser in Tabelle 2 und wählen Sie das richtige Programm für das Rezept aus, bevor Sie den Mixer verwenden.

Reinigung

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

- Füllen Sie bei dicken und öligen Zutaten warmes Wasser mit ein paar Tropfen Spülmitteln in den Mixbehälter. Stellen Sie den Mixbehälter in den Mixer. Stecken Sie den Mixer in die Steckdose. Drücken und halten Sie die PULSE/CLEAN -Taste so lange, bis der Mixbehälter sauber ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entnehmen Sie den Mixbehälter und spülen Sie ihn mit klarem Wasser ab. Wischen Sie das Gehäuse des Mixers mit einem feuchten oder trockenen Tuch ab.
- Spülen Sie den Mixbehälter und den Deckel direkt unter dem Wasserhahn ab und trocknen Sie das Restwasser mit einem sauberen Tuch ab
- Bitte trocknen Sie die innere Basis der Behälter mit einem Küchentuch ab und lassen Sie die Mixbehälter stets in aufrechter Position trocknen. Vermeiden Sie, dass die Unterseite der Antriebswelle mit Flüssigkeiten in Kontakt kommt.
- Um Brandflecken an der Basis des Glasbehälters zu entfernen, geben Sie eine 1:1 Mischung aus heißem Wasser und Essigessenz in den Behälter und benutzen Sie die PULSE/CLEAN Funktion für 1 Minute. Schneiden Sie anschließend einen Küchenschwamm in ein kleines Viereck und benutzen Sie die grobe Seite um die Flecken zu entfernen.

Vakuu-Mixen

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

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

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

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

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

9 unschlagbare Vorteile auf einen Blick:

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





DE

Rezepte



Jetzt QR-Code scannen und mehr Rezepte entdecken für Ihren BioChef Aurora Vakuum Mixer!

<https://www.biochefkitchen.com/recipes/aurora-recipes>



Healthy Snickers Breakfast Protein Smoothie

DE

Zutaten

- 1/2 gefrorene Banane
- ¼ Tasse feine Haferflocken
- 1 Scoop Proteinpulver (am besten im Geschmack "gesalzenes Karamell")
- 1 EL cremige Erdnussbutter
- 2 entkernte Datteln (10g)
- 1 EL ungesüßtes Kakaopulver
- 1 EL Ahornsirup
- 1/2 TL Vanillearoma
- 1/2–3/4 Tasse Mandelmilch (oder alternative Milch, je nach Belieben)
- 1 Prise Salz
- Eiswürfel (Für einen dickflüssigeren Shake)

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Vakuumbehälter geben und mit dem Deckel verschließen. Stellen Sie den Behälter auf die Basis und stecken Sie das Netzteil in die Steckdose. Klicken Sie auf "VACUUM" und dann auf "START/STOP". Wenn der Mixer mit dem Vakuum Programm fertig ist, wählen Sie gleich danach das Programm "SHAKE".



2. Wenn das Programm beendet ist, lassen Sie zuerst den Druck mit dem Deckelventil ab, bevor Sie den Deckel abnehmen.
3. Dekorieren Sie das Glas mit geschmolzener dunkler Schokolade und servieren Sie den Snickers Shake. Lassen Sie es sich schmecken!

Vegane Grüne Smoothie Bowl

Zutaten für 2 Portionen

- 1 Avocado
- 2 Bananen
- 1 Handvoll frischer Blattspinat
- 100ml Mandelmilch
- 1 Limette
- 100g Blaubeeren oder Goji Beeren
- 2 EL Dinkel -Flocken oder Müsli
- 2 TL Chia-Samen
- Eiswürfel für eine dickere Konsistenz

Zubereitung

1. Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch aus den Schalen heben.
2. Eine der beiden Bananen schälen, den Spinat putzen und waschen. Avocados mit der Banane,

dem Spinat, der Mandelmilch, den Eiswürfeln und etwas Limettensaft in den Vakuum Behälter geben und Deckel schließen.

3. Programm "SMOOTHIE" wählen und im Mixer cremig pürieren. Sollte mehr Flüssigkeit nötig sein, Programm stoppen und mehr Mandelmilch hinzugeben. Anschließend mit der Taste "PULSE/CLEAN" durchmischen. Mit extra Limettensaft abschmecken.
4. Die Avocado-Bananen-Creme in Schälchen verteilen. Blaubeeren waschen und trocken tupfen. Die übrige Banane schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Dinkelflocken, Müsli, Chiasamen und Blaubeeren dekorativ anrichten und die fertige Bowl sofort servieren.

Guten Appetit!





Cremige Kürbissuppe

Zutaten

- 500g - 800g Kürbis (z. B. Hokkaido- oder Moschuskürbis)
- 1 Stange Lauch
- 1 große Möhre
- 1l Hühner- oder Gemüsebrühe
- 150ml cremige Kochsahne oder Crème fraîche
- Salz & Pfeffer
- Muskatnuss
- Chilli

Zubereitung

1. Kürbis schälen, Kerne herauskratzen und in 2cm Würfel schneiden. Den Lauch, die Möhre und die Chilli waschen und in 1cm dicke Ringe schneiden.

2. Alle Zutaten in den Glasbehälter geben und Brühe dazugeben. Deckel auf den Behälter setzen und Behälter auf die Basis stellen. Programm "SOUP" auswählen und "START/STOP" drücken um Programm zu starten.
3. Fertige Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und 150ml Kochsahne in den Behälter geben. Mit der Taste "PULSE/CLEAN" kurz durchmischen.
4. Suppe servieren und je einen Klecks Kochsahne oder Crème fraîche leicht einrühren. Nach Wunsch mit gehackten Kräutern bestreuen.

Guten Appetit!



Reisbrei - Congee

Zutaten

- 80g Basmatireis
- 1l Wasser oder Hühnerbrühe
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Den Reis gründlich durchspülen und zusammen mit dem Wasser und Salz in den Glasbehälter geben. Deckel auf den Behälter setzen und Behälter auf die Basis stellen. Programm "Congee" auswählen und "START/STOP" drücken um Programm zu starten.
2. Congee servieren:
Für herzhaften Congee einfach mit Sesamöl or Sojasauce, gekochtem Hühnchen, Ingwer, Chilli, frisch gehackten

Frühlingszwiebeln und Röstzwiebeln servieren.

Tipp! Beim Kochen Wasser mit Hühnerbrühe ersetzen für intensiveren Geschmack!

3. Für süßes Congee einfach etwas Mandelmilch einrühren wenn der Reis abgekühlt ist, eine Banane zerquetschen und mit Ahornsirup und Zimt abschmecken. Für extra Crunch einen Butterkeks zerbröseln und unterheben.

Guten Appetit!

BIOCHEF AURORA VAKUUM-MIXER GARANTIE

GARANTIEZEITRAUM: 2 JAHRE

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

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

EINEN GARANTIEANSPRUCH EINREICHEN:

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

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

BEDINGUNGEN FÜR DIE PRODUKTGARANTIE

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

1. Wenn das Produkt innerhalb der Gewährleistungsfrist und während des normalen häuslichen Gebrauchs einen Defekt aufweist, werden wir, nach unserem Ermessen, entweder das gesamte Gerät oder das defekte Teil kostenlos reparieren oder austauschen.
2. Das Produkt muss zwingend per versichertem Versand und in ordnungsgemäßer Verpackung an Ihr Service Center, das Sie auf der Rückseite des Handbuchs finden, gesandt werden, um eine Garantieleistung zu erhalten.
3. Falls die Gewährleistungsfrist für ein Produkt abgelaufen ist oder sich ein Produkt nicht für Garantieleistungen, Reparaturen oder Ersatzlieferungen qualifiziert, können Verbraucher dennoch Ersatzteile kaufen oder das Produkt in einem Vitality 4 Life Service Center reparieren lassen. Bitte kontaktieren Sie Vitality 4 Life für weitere Informationen.
4. Versenden Sie das Produkt nie ohne Rücksendeformular an das Service Center.
5. In keinem Fall übersteigt unsere Haftung den Verkaufswert des Produkts. Wir gewähren keine Garantie für Teile, die aus einer anderen Quelle als Vitality 4 Life stammen.
6. Für den Fall, dass Garantieteile oder Produkte zur Verfügung gestellt werden, muss der Kunde die damit verbundenen Versandkosten entrichten, um die Ware zu erhalten.
7. Alle Ersatzteile und Produkte, die im Rahmen des Garantieservice ausgetauscht werden, sind Eigentum von Vitality 4 Life. Für reparierte oder ausgetauschte Produkte bzw. deren Teile gewährt Vitality 4 Life eine Garantie über die Restlaufzeit der ursprünglichen Gewährleistungsfrist.

DIE GARANTIE DECKT NICHT AB

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

Support & Service Center

Bitte kontaktieren Sie uns für Service- & Garantiefragen

Vitality 4 Life – Deutschland

Email: support@vitality4life.de

Website: www.vitality4life.de

VITALITY 4 LIFE EUROPA GmbH

Zedernweg 42

D-55128 Mainz

Vitality 4 Life – Australia & New Zealand

Email: support@vitality4life.com

Website: www.vitality4life.com.au

Vitality 4 Life – United Kingdom

Email: support@vitality4life.co.uk

Website: www.vitality4life.co.uk

Vitality 4 Life - United States

Email: support@vitality4life.com

Website: www.vitality4life.com

Vitality 4 Life – France

Email: support@vitality4life.fr

Website: www.vitality4life.fr

Vitality 4 Life – Italiano

Email: servizioclienti@vitality4life.it

Website: www.vitality4life.it

Vitality 4 Life – España

Email: atencioncliente@vitality4life.es

Website: www.vitality4life.es

Vitality 4 Life – Netherlands

Email: info@vitality4life.co.nl

Website: www.vitality4life.co.nl



A top-down view of a strawberry and mint popsicle on a white surface. The popsicle is rectangular with a wooden stick, showing a red outer layer and a white inner layer. It is surrounded by fresh strawberries, some whole and some sliced, and several green mint leaves. There are also some red liquid splatters on the white background.

Be inspired...

www.biochefkitchen.com/recipes



Aurora

Batidora al vacío

ES



MANUAL DE USO Y RECETAS

BiOCHEF

La información contenida en este manual está destinada a ayudarte a obtener los mejores resultados de tu batidora al vacío Aurora BioChef.

Lee y sigue estas instrucciones y medidas de seguridad antes de comenzar a usar el producto.

Mantén este manual a mano para futuras referencias, información sobre la garantía y datos de asistencia.

Contenidos

Precauciones e instrucciones de seguridad	72
Piezas y accesorios	73
Instrucciones de uso	74
Seleccionar programas	75
Resolución de problemas	80
Limpieza	81
Batido al vacío	82
Recetas	83
Garantía	88

Precauciones e instrucciones de seguridad

ES

- ! Lee este manual detenidamente antes de comenzar a usar el producto. Para protegerte de descargas eléctricas, no sumerjas el cuerpo (motor) en agua ni en ningún otro líquido. Si por algún motivo hubiera algún líquido en el interior del aparato, ponte en contacto con el departamento de servicio autorizado.
- ! Se debe supervisar de cerca cuando el aparato sea utilizado por niños o personas sin plenas habilidades.
- ! Desenchufa el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de desarmarlo para su limpieza.
- ! Evita el contacto con las partes móviles.
- ! No dejes el cable colgando del borde de la mesa.
- ! No coloques las manos ni utensilios dentro de la jarra. Utiliza el empujador proporcionado o una espátula de goma con la batidora apagada.
- ! Comprueba siempre que la tapa esté bien colocada. Si la tapa no está afirmada a la jarra, verás el mensaje de error E1.
- ! En caso de un sobrecalentamiento del motor, se activará el sistema de monitoreo de temperatura y el motor se detendrá. Apaga y desenchufa el aparato y espera a que el motor se enfríe. El sistema de monitoreo de temperatura se reiniciará cuando la batidora haya estado desenchufada durante 45 minutos.
- ! **PRECAUCIÓN:** Las cuchillas son filosas. Debes tener cuidado al manipularlas. No intentes desmontar la cuchilla de su junta.

Piezas y accesorios

ES



1. Jarra de vidrio de borosilicato de 1,7 l
2. Jarra de vacío de 1,7 l
3. Motor de alto rendimiento de 1000 W
4. Cuchillas de acero inoxidable de primera calidad
5. 10 programas preestablecidos
6. Medidor, empujador y cepillo de limpieza
7. Base antideslizante

Instrucciones de uso

ES

- Antes de usar la licuadora, consulta la información e instrucciones de las tablas 1 y 2.
- Utiliza la jarra de vidrio para bebidas y alimentos fríos o calientes, y la jarra de vacío solo para bebidas y alimentos fríos, y para la función de batido al vacío.
- Consulta el límite máximo de llenado para cada programa y las proporciones (ingredientes-líquido) que se especifican en la tabla 2.
- Introduce los ingredientes en la jarra y coloca la jarra en la base de la batidora, con su mango ubicado a la derecha del motor (como se ve en la imagen).
- Antes de encender la batidora, coloca la tapa firmemente en su lugar, con la lengüeta alineada con el asa de la jarra.
- Selecciona el programa que desees y comienza a licuar.



Función	Jarra de vidrio	Jarra de vacío
Soy Milk	✓	✗
Soup	✓	✗
Grain	✓	✗
Congee	✓	✗
Chunky Soup	✓	✗
Juice	✓	✓
Smoothie	✓	✓
Shake	✓	✓
Nut Milk	✓	✓
Grind	✓	✓
Pulse/Clean	✓	✓
Vacuum Blend	✗	✓
Vacuum	✗	✓

Seleccionar programas

La batidora al vacío Aurora BioChef posee 10 programas preestablecidos.

Preparar bebidas y alimentos fríos y calientes

Coloca la jarra de vidrio con su tapa sobre la base y enchufa el cable de alimentación a un tomacorriente.

Precaución: si la tapa no está correctamente ajustada a la jarra, escucharás un pitido y verás el mensaje de error E1 en la pantalla. Coloca la tapa correctamente para continuar.

A la izquierda se encuentran todos los programas con función de calor. Si giras la perilla de control en sentido antihorario, se iluminarán en blanco. Tu batidora Aurora BioChef está equipada con un elemento térmico en la base de la jarra, para calentar los ingredientes a 100 °C en el menor tiempo posible.

Soy Milk  Soup  Grain  Congee  Chunky Soup 

Antes de comenzar cualquier proceso, consulta los detalles de cada programa en la tabla 2.

Preparar bebidas y alimentos fríos

Para preparar bebidas y alimentos fríos o para activar la función triturar, gira la perilla de control en sentido horario. Los símbolos del lado derecho se iluminarán en azul.

 Juice  Smoothie  Shake  Nut Milk  Grind

Antes de comenzar cualquier proceso, consulta los detalles de cada programa en la tabla 2.

MODO: «VACUUM BLEND» (VACÍO + BATIR)

1. Utiliza la jarra de vacío para la función «VACUUM BLEND». Introduce en la jarra todos los ingredientes junto con la cantidad requerida de líquido y asegúrate de que ambas tapas estén colocadas firmemente y bien cerradas.
2. Coloca la jarra sobre la base y enchufa el cable de alimentación a un tomacorriente. Oirás un pitido y la pantalla se iluminará.
3. Al presionar el botón «VACUUM BLEND», la pantalla indicará 2:30 min. Presiona el botón «START/STOP» para iniciar el programa.
4. La batidora eliminará el aire excedente de la jarra e iniciará automáticamente el licuado. Al finalizar el programa, escucharás un nuevo pitido. Si deseas detener antes el programa, presiona nuevamente el botón «START/STOP».

5. Cuando hayas terminado, desenchufa el aparato.
6. Antes de abrir la tapa, levanta la válvula para liberar la presión. Esto te permitirá abrir la tapa fácilmente para disfrutar del producto terminado.
7. Si deseas guardar el contenido sobrante, vuelve a tapar la jarra y colócala sobre la base. Enchufa nuevamente el aparato al tomacorriente y presiona el botón «VACUUM» para eliminar el aire excedente. Coloca la jarra en el refrigerador para que tu zumo, batido o smoothie se mantenga fresco.

Programa	Descripción	Caliente	Mezcla	Tiempo*	Proporción alimentos-líquido**	Guía de la función
Soy Milk	Prepara leche de soja usando varios tipos de granos de soja y otros ingredientes para personalizar tu leche de soja ideal.	✓	✓	Precalentar unos 9-10 min. Programa: 21 minutos.	1 taza de granos secos de soja con 1200 ml de agua	C a l i e n t a lentamente a 95 °C. Cuando alcanza la temperatura, bate en golpes breves de 2 segundos cada 30 segundos. Al finalizar, el temporizador inicia en 21 min. Bate en golpes breves de 2 seg cada 45 seg.
Soup	Para hacer sopas suaves y cremosas, como sopa de calabaza, borsch y sopa de pescado.	✓	✓	Precalentar unos 9-10 min 20 min	Recomendamos una proporción de alimentos-líquido no mayor a 1:2	C a l i e n t a rápidamente a 100 °C. Comienza a batir a los 11. 30 min durante 10-12 seg, cada 15-20 seg.
Grain	Para hacer leche de granos, como arroz, soja verde, trigo, etc.	✓	✓	Precalentar unos 9-10 min Programa: 18 min.	Recomendamos una proporción de alimentos-líquido de 1:10. La cantidad total de agua no debe exceder los 1200 ml.	Mientras calienta hasta los 100 °C, bate durante 1 seg cada por cada 1 minuto. Cuando alcanza la temperatura, se inicia el temporizador del programa
Congee	Para hacer congee, gachas de arroz u otras, como gachas de mijo.	✓	✓	Precalentar unos 9-10 min Programa: 17 min.	Los alimentos no deben pesar más de 100-150 g. El volumen de alimentos y agua no debe exceder los 1200 ml.	C a l i e n t a rápidamente hasta los 100 °C y bate en golpes de 2 seg por cada 1 min. Cuando alcanza la temperatura, bate cada 30 seg.

Programa	Descripción	Caliente	Mezcla	Tiempo*	Proporción alimentos-liquido**	Guía de la función
Chunky Soup	Para hacer sopas como el borsch, sopa con trozos de verdura o caldo de carne.	✓	✗	Precalentar unos 9-10 min Programa: 25 min.	Recomendamos una proporción de alimentos-liquido de 1:2. Si agregas proteína, que no sea más de 300 g. El volumen de alimentos y agua no debe exceder los 1200 ml.	Caliente hasta los 100 °C y cuece los ingredientes durante 25 min. Si deseas menos tiempo de cocción, puedes detener el programa con el botón «Start/Stop».
Juice	Para hacer todo tipo de zumos de frutas y verduras frescas.	✗	✓	2:30 min	El volumen total de ingredientes y agua no debe superar los 1600 ml.	Bate a alta velocidad durante todo el programa.
Smoothie	Para hacer todo tipo de smoothies de frutas y verduras.	✗	✓	2:30 min	Mira cada receta para obtener instrucciones. El volumen total no debe exceder los 700 ml.	Bate a alta velocidad en golpes de 10 segundos durante todo el programa.
Shake	Para hacer todo tipo de batidos: fresa, plátano, mango, kéfir, etc.	✗	✓	2:10 min	Mantener el volumen total por debajo de la marca de nivel máximo.	Bate a alta velocidad en golpes de 4 segundos durante todo el programa.
Nut Milk	Para hacer leche frutos secos, como almendras, anacardos o nuez de macadamia.	✗	✓	2:30 min	Mantener el volumen total por debajo de la marca de nivel máximo.	Bate a alta velocidad en golpes de 12 segundos durante todo el programa.
Grind	Para triturar ingredientes, como granos de café, pimienta, harina.	✗	✓	2:30 min	Recomendamos usar 500 g de ingredientes por vez. Si los ingredientes no están del todo triturados, utilice un agitador para facilitar la tarea.	Bate a alta velocidad en golpes de 20 segundos durante todo el programa.
Pulse/Clean	Para una limpieza rápida de la jarra y para triturar ingredientes duros, como cubitos de hielo.	✗	✓	Lo necesario	Para la limpieza, llena la jarra con 1000 ml de agua y mantén presionado el botón durante 10 segundos por vez. Repite dos veces.	

Programa	Descripción	Caliente	Mezcla	Tiempo*	Proporción alimentos-líquido**	Guía de la función
Vacuum Blend	Para usar solo con la jarra de vacío. Para hacer zumos de frutas o verduras y batidos sin oxígeno.	X	✓	Approx. 2:30min	El volumen total de agua e ingredientes debe exceder los 1250 ml.	Elimina el aire de la jarra durante 1 minuto y luego bate.
Vacuum	Para usar solo con la jarra de vacío. Para conservar alimentos.	X	X	Approx. 1 min	El volumen total de agua e ingredientes no debe exceder los 1250 ml.	
Start/Stop	Para iniciar o detener el funcionamiento del aparato y para cancelar un programa seleccionado.					

*Sigue las recomendaciones sobre los tiempos de cocción de cada ingrediente y/o receta. Si es necesario, puedes detener el programa presionando «Start/Stop».

**ATENCIÓN:

Para el uso de programas calientes:

1. Selecciona una de las funciones del lado derecho para preparar leche de soja, sopa cremosa, leches vegetales, congee y sopa con tropezones. Si seleccionas el programa incorrecto, el resultado puede ser una cocción excesiva o escasa, o que el alimento se desborde y se queme.
2. Si seleccionas un programa por error, utiliza el botón «Start/Stop» para cancelarlo y seleccionar el programa correcto. Si el agua ya ha alcanzado una temperatura de entre 70 y 80 °C, se recomienda cambiar los ingredientes antes de iniciar el nuevo programa.
3. Ten en cuenta que algunos ingredientes pueden requerir más agua de la indicada en la receta para evitar que se peguen al fondo de la jarra y se quemen. El nivel máximo de agua para los programas calientes es de 1200 ml. En los programas fríos, es de 1750 ml.
4. No utilices los programas calientes para calentar de forma directa líquidos espesos, como leche, leche de soja o sopas, ya que se excederá en la cocción y se quemará el fondo.
5. No agregues condimentos, como azúcar morena, en la jarra mientras la máquina esté en funcionamiento para evitar que el condimento se pegue a la base.
6. Ten cuidado: el pico puede rociar vapor y agua caliente a la temperatura de ebullición mientras está en funcionamiento. No abras la tapa cuando el aparato esté en marcha.

Para el uso de programas fríos:

1. Para obtener resultados óptimos, antes de usar la función «VACUUM» o «VACUUM BLEND» asegúrate de que el anillo de sellado de la tapa y la válvula de presión estén bien colocados.
2. Retira la piel que no desees de las frutas y verduras antes de colocarlas en la jarra.
3. No introduces las manos ni objetos afilados en la jarra mientras la batidora esté conectada a una fuente de alimentación para evitar lesiones o daños en el producto.

Cómo limpiar la base quemada de la jarra de vidrio:

1. Vierte 100 ml de vinagre y 100 ml de agua en la jarra.
2. Calienta el vinagre diluido usando el programa «CONGEE» y deja que hierva.
3. Después de que hierva por un minuto, interrumpe el programa presionando el botón «START/STOP» y vuelca el vinagre en el fregadero.
4. Si aún quedan partes con quemaduras, corta un cuadrado pequeño de una esponja de cocina de modo que te permita llegar a la base de la jarra y límpiala con él.

Modo: «VACUUM»

1. Utiliza la jarra de vacío para la función «VACUUM BLEND». Introduce en la jarra todos los ingredientes junto con la cantidad requerida de líquido, y asegúrate de que ambas tapas estén colocadas firmemente y bien cerradas.
2. Coloca la jarra en la base y enchufa el cable de alimentación a un tomacorriente. Oirás un pitido y la pantalla se iluminará.
3. Presiona el botón «VACUUM», la pantalla mostrará 1 min. Presiona el botón «START/STOP» para iniciar el programa.
4. Cuando hayas terminado, desconecta el enchufe del tomacorriente.
5. Antes de abrir la tapa, levanta la válvula para liberar la presión. Esto te permitirá abrir la tapa fácilmente para disfrutar del producto terminado.
6. Para almacenar y conservar el contenido, coloca la jarra en el frigorífico y abre la válvula únicamente antes de consumir. Deja salir el aire y sirve el producto terminado.

Modo: «PULSE/CLEAN»

En esta función puedes utilizar la jarra de vidrio y la jarra de vacío. Llena la jarra con los ingredientes y colócala sobre la base. Mantén presionado el botón «PULSE/CLEAN» el tiempo que sea necesario o de a intervalos, hasta que el contenido tenga la consistencia deseada. Este modo siempre funciona a la máxima velocidad.

Resolución de problemas

Problema	Solución
1. La pantalla no se enciende	Comprueba que el cable esté conectado firmemente en el tomacorriente.
2. La pantalla está encendida, pero la batidora no arranca o no me deja seleccionar un programa.	Asegúrate de que estás usando la jarra correcta para el programa deseado, consulta la tabla 1. Después de seleccionar un programa, presiona el botón «START/STOP» para comenzar
3. Suena una alarma durante el funcionamiento.	3.1 Limpia el interior de la jarra y elimina todos los restos quemados que haya en la base, usando agua y vinagre blanco. 3.2 Antes de comenzar, asegúrate de que haya suficiente cantidad de líquido de acuerdo con el programa específico (consulta la tabla 2).
4. Los ingredientes no quedan completamente triturados.	4.1 Agrega más agua y presiona el botón «PULSE/CLEAN» o vuelve a iniciar el programa seleccionado para triturar los ingredientes (solo para programas de alimentos fríos). 4.2 Comprueba que el voltaje local sea lo suficientemente alto para que la batidora utilice todo su potencial.
5. Manchas de alimentos en la placa térmica de la jarra de vidrio.	Limpia correctamente el interior y la base de la jarra antes de utilizarla. Usa una mezcla de agua y vinagre para las manchas más difíciles. Consulta las proporciones recomendadas de alimento-líquido en la tabla 2 y selecciona el programa correcto para tu receta.
6. Los botones no responden.	Desenchufa la batidora y vuelve a iniciarla después de 3 minutos.
7. La pantalla muestra el error E1.	Coloca y ajusta bien la tapa de la jarra. Si el problema continúa, consulta la solución n. ° 6.
8. La pantalla muestra el error E2.	Limpia el interior de la jarra y elimina los restos de alimentos quemados que estén pegados a la base, usando agua y vinagre blanco. Consulta las proporciones recomendadas de alimento-líquido en la tabla 2 y selecciona el programa correcto para tu receta.

Limpieza

Una vez finalizado el batido, puedes limpiar la jarra de varias formas según los ingredientes que hayas utilizado.

- Para ingredientes espesos o aceitosos, agrega agua tibia y unas gotas de jabón. Coloca la jarra en la unidad principal. Presiona «ON | OFF» para encender el aparato. Mantén presionado el botón «PULSE/CLEAN» hasta que la jarra se vea limpia. Desconecta el aparato del tomacorriente. Retira la jarra y aclárala con agua limpia. Limpia la unidad principal con un paño húmedo o seco.
- Enjuaga la jarra y la tapa directamente debajo del grifo y sécalas con un paño limpio.
- **Seca la base interior de la jarra con un paño de cocina y coloca la jarra en posición vertical para dejarla secar. Evita que el líquido entre en contacto con la parte inferior del eje motor.**
- Para quitar manchas de quemaduras en la base de la jarra de vidrio, agrega agua caliente y esencia de vinagre en una proporción 1:1 y usa la función «PULSE/CLEAN» durante 1 minuto. Luego, corta una esponja de cocina en un pequeño rectángulo y usa el lado rugoso para quitar las marcas.

Batido al vacío

ES

Muchas batidoras funcionan a una velocidad muy alta y, por lo tanto, absorben mucho oxígeno.

El oxígeno es un elemento que reacciona al entrar en contacto con otras sustancias. En nuestro caso, el oxígeno reacciona con las enzimas de las frutas y verduras. Este proceso se conoce como oxidación y es la razón por la cual las rodajas de manzana, por ejemplo, se ponen marrones cuando quedan expuestas al aire durante un corto período de tiempo.

La oxidación no solo tiene un impacto negativo sobre el color, sino también sobre el sabor y el contenido nutricional.

En la batidora al vacío, las fibras vegetales de las frutas y verduras se expanden. Esto hace que el volumen de la mezcla también se expanda, facilitando el funcionamiento correcto de las cuchillas y brindando mejores resultados.

Además, el vacío garantiza una mezcla uniforme, ya que no hay resistencia del aire. A diferencia de lo que sucede con las batidoras estándar, los ingredientes no se separan entre sí, incluso horas después.

9 ventajas insuperables de un solo vistazo:

1. Reducción máxima de la oxidación mediante la eliminación del oxígeno
2. Protección óptima de las enzimas sensibles al oxígeno
3. Texturas finas, cremosas y homogéneas
4. Proceso que conserva las vitaminas
5. Colores vibrantes
6. Sabores intensos
7. Menos burbujas de aire, que dan como resultado una consistencia más suave
8. Frescura insuperable
9. Frescura más duradera





Recetas



¡Escanea ahora este código QR y descubre más recetas
para tu batidora al vacío Aurora BioChef!
<https://www.biochefkitchen.com/recipes/aurora-recipes>



Smoothie *Snickers* de proteína para un desayuno saludable

Ingredientes

- ½ plátano congelado
- ¼ de taza de avena fina
- 1 cucharada de proteína en polvo (preferiblemente sabor a «caramelo salado»)
- 1 cucharada de mantequilla de maní cremosa
- 2 dátiles deshuesados (10 g)
- 1 cucharada de cacao en polvo sin azúcar
- 1 cucharada de miel de maple
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- ½ – ¾ taza de leche de almendras (u otra leche de tu elección)
- 1 pizca de sal
- cubitos de hielo (para un batido más espeso)

Preparación

1. Agrega todos los ingredientes a la jarra de vacío y cierra la tapa. Coloca la jarra sobre la base y enchufa el cable de alimentación a un tomacorriente. Presiona el botón «VACUUM» y luego el botón «START/STOP». Una vez finalizado el programa «VACUUM», selecciona el programa «SHAKE» inmediatamente.



2. Al finalizar el programa, libera la presión de la válvula antes de quitar la tapa.
3. Decora el vaso con chocolate negro derretido y sirve tu batido Snickers. ¡A disfrutar!

Smoothie verde vegano en tazón

Ingredientes para 2 porciones

- 1 aguacate
- 2 plátanos
- 1 puñado de hojas frescas de espinaca
- 100 ml de leche de almendras
- 1 lima
- 100 g de arándanos o bayas de goji
- 2 cucharadas de espelta o granola
- 2 cucharadas de semillas de chia
- cubitos de hielo para una consistencia más espesa

Preparación

1. Corta el aguacate por la mitad, retira el hueso y extrae la pulpa.
2. Pela un plátano y lava las espinacas. Coloca el aguacate, el

plátano, las espinacas, la leche de almendras, los cubitos de hielo y un poco de zumo de limón en la jarra de vacío y cierra la tapa.

3. Selecciona el programa «SMOOTHIE» y mezcla hasta obtener una consistencia cremosa. Si necesitas más líquido, detén el programa

y agrega más leche de almendras.

Luego, presiona el botón «PULSE/CLEAN» para continuar y agrega más zumo de limón si lo deseas.

4. Distribuye la crema de aguacate y plátano en tazones pequeños. Lava y seca los arándanos. Pela el plátano restante y córtalo en rodajas finas. Decora con copos de espelta, granola, semillas de chía y arándanos y sirve el tazón terminado inmediatamente.

Bon Appetit

ES





Sopa cremosa de calabaza

Ingredientes

- 500 - 800 g de calabaza (puede ser calabaza Hokkaido o calabaza amarilla)
- 1 puerro
- 1 zanahoria grande
- 1 litro de caldo de pollo o verduras
- 150 ml de nata para cocinar o *crème fraîche*
- sal y pimienta
- nuez moscada
- chile o guindilla

Preparación

1. Pela la calabaza, retira las semillas y córtala en cubos de 2 cm. Lava el puerro, la zanahoria y

los chiles y córtalos en rodajas de 1 cm.

2. Introduce todos los ingredientes en la jarra de vidrio y agrega el caldo. Tapa de la jarra y colócala sobre la base. Selecciona «SOUP» y presiona «START/STOP» para iniciar el programa.
3. Sazona la sopa terminada con sal, pimienta y nuez moscada y agrega 150 ml de nata. Presiona el botón «PULSE/CLEAN» y mezcla brevemente.
4. Sirve la sopa y agrega una pizca de nata o *crème fraîche*. Espolvorea las hierbas picadas por encima a tu gusto.

Bon Appetit!



Gachas de arroz o Congee

Ingredientes

- 80 g de arroz basmati
- 1 litro de agua o caldo de pollo
- 1 pizca de sal

Preparación

1. Enjuaga bien el arroz y añádelo a la jarra de vidrio junto con el agua y la sal. Tapa de la jarra y colócala sobre la base. Selecciona «Congee» y presiona el botón «START/STOP» para iniciar el programa.
2. Sirve el Congee: Para un congee abundante, sírvelo simplemente con aceite de sésamo o salsa de soja, pollo cocido, jengibre, chiles, cebolletas frescas picadas y cebollas fritas.

iConsejo! Para un sabor más intenso, cocina con caldo de pollo en lugar de agua.

3. Para preparar Congee dulce, agrega un poco de leche de almendras una vez que el arroz se haya enfriado, tritura un plátano y sazona con sirope de arce y canela a tu gusto. Para hacerlo más crocante, agrega una galleta de mantequilla desmenuzada.

Bon Appetit!

BIOCHEF AURORA BATIDORA AL VACÍO GARANTÍA

PERÍODO DE GARANTÍA: 2 AÑOS

VITALITY 4 LIFE ES EL DISTRIBUIDOR GLOBAL Y EL PROVEEDOR DE LA GARANTÍA DE BIOCHEF. LOS REGISTROS Y LAS RECLAMACIONES DE GARANTÍA SE PROCESAN EN SU CENTRO DE ASISTENCIA LOCAL DE VITALITY 4 LIFE; DETALLES EN EL INTERIOR DE LA CONTRAPORTADA. POR FAVOR, REGISTRE SU GARANTÍA EN LÍNEA EN WARRANTY.VITALITY4LIFE.COM EN UN PLAZO DE 30 DÍAS DESDE LA COMPRA.

ES

PRESENTACIÓN DE UNA RECLAMACIÓN DE GARANTÍA

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

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

TÉRMINOS DE LA COBERTURA DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

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

haya expirado, o si un producto no cumple los requisitos para la reparación o el reemplazo con garantía, el consumidor puede adquirir las piezas de recambio o pedir la reparación en uno de los Centros de servicio de Vitality 4 Life. Por favor, contacte con Vitality 4 Life para más información.

3. No envíe el producto al centro de servicio sin un formulario de autorización de devolución.
4. Nuestra responsabilidad no excederá en ningún caso el precio de venta del producto. No ofrecemos ninguna garantía con respecto a las piezas, de una fuente que no sea Vitality 4 Life.
5. En el caso de que se proporcionen piezas o productos en garantía, el cliente deberá cubrir los gastos de envío correspondientes para recibir los productos.
6. (Solo en Australia) Nuestros productos vienen con garantías que no pueden ser excluidas según la Ley del Consumidor de Australia. Usted tiene derecho a recibir un reemplazo o un reembolso de su dinero en caso de existir una falla importante, y una compensación por cualquier otra pérdida o daño razonablemente previsible. También tiene derecho a que su producto sea reparado o reemplazado si no tiene una calidad aceptable y la falla no es importante.

LA GARANTÍA NO CUBRE

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

Centros de asistencia y servicio

Póngase en contacto con nosotros para la garantía y los servicios

Vitality 4 Life – Deutschland

Email: support@vitality4life.de

Website: www.vitality4life.de

VITALITY 4 LIFE EUROPA GmbH

Zedernweg 42

D-55128 Mainz

Vitality 4 Life – Australia & New Zealand

Email: support@vitality4life.com

Website: www.vitality4life.com.au

Vitality 4 Life – United Kingdom

Email: support@vitality4life.co.uk

Website: www.vitality4life.co.uk

Vitality 4 Life - United States

Email: support@vitality4life.com

Website: www.vitality4life.com

Vitality 4 Life – France

Email: support@vitality4life.fr

Website: www.vitality4life.fr

Vitality 4 Life – Italiano

Email: servizioclienti@vitality4life.it

Website: www.vitality4life.it

Vitality 4 Life – España

Email: atencioncliente@vitality4life.es

Website: www.vitality4life.es

Vitality 4 Life – Netherlands

Email: info@vitality4life.co.nl

Website: www.vitality4life.co.nl





Inspírate...

www.biochefkitchen.com/recipes



Aurora

Frullatore sottovuoto



IT

MANUALE UTENTE E RICETTE

BiOCHEF

Le informazioni presenti in questo manuale sono pensate per aiutarti ad ottenere i migliori risultati dal tuo frullatore sottovuoto BioChef Aurora.

T'invitiamo a leggere e seguire queste istruzioni e precauzioni prima dell'uso.

T'invitiamo a tenere questo manuale a portata di mano per future consultazioni, informazioni sulla garanzia e dettagli sull'assistenza al cliente.

Contenuti

Precauzioni di sicurezza ed istruzioni	94
Parti ed accessori	95
Istruzioni d'uso	96
Selezione dei programmi	97
Risoluzione dei problemi	102
Pulizia	103
Miscelazione sottovuoto	104
Ricette	105
Garanzia	110

Precauzioni di sicurezza ed istruzioni

IT

- ! Ti preghiamo di leggere attentamente il manuale prima d'iniziare ad usare il prodotto. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non mettere il corpo (motore) in acqua o in altri liquidi. In caso di presenza d'acqua all'interno dell'apparecchio, contatta il servizio d'assistenza autorizzato.
- ! È necessaria un'attenta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato da bambini o persone non competenti.
- ! Scollega l'apparecchio dalla corrente quando non è in uso e prima di smontarlo per la pulizia.
- ! Evita il contatto con parti in movimento.
- ! Non lasciare che il cavo d'alimentazione penda dal piano di lavoro.
- ! Non mettere le mani o utensili nella caraffa. Puoi utilizzare lo stantuffo fornito, un raschietto o una spatola di gomma ma solo quando il frullatore non è in funzione.
- ! Assicurati sempre che il coperchio sia saldamente in posizione. Se il coperchio non è fissato sulla caraffa, il dispositivo mostrerà il messaggio di errore E1.
- ! In caso di surriscaldamento del motore, si attiverà il sistema di monitoraggio della temperatura ed il motore si fermerà. Spegni e scollega l'apparecchio lasciando che il motore si raffreddi. Il sistema di monitoraggio della temperatura si resetterà una volta che il frullatore sarà staccato dalla presa di corrente per almeno 45 minuti.
- ! **ATTENZIONE:** Le lame sono affilate. FAI attenzione quando maneggi la lama. Non tentare di smontare la lama e il gruppo lame.

Parti ed accessori

IT



1. Caraffa in vetro borosilicato da 1,7 l
2. Caraffa sottovuoto da 1,7 l
3. Motore da 1000 W ad alte prestazioni
4. Lame in acciaio inox d'alta qualità
5. 10 programmi preimpostati
6. Misurino, stantuffo e spazzolino di pulizia
7. Piedini antiscivolo

Istruzioni d'uso

IT

- Ti preghiamo di consultare le informazioni e le istruzioni delle tabelle 1 e 2 prima d'utilizzare il frullatore.
- Utilizza la caraffa di vetro per cibi e bevande calde e fredde e la caraffa sottovuoto esclusivamente per cibi e bevande fredde e per la miscelazione sottovuoto.
- Consulta il limite massimo di riempimento dei singoli programmi e le proporzioni (ingredienti: liquido) come specificato nella tabella 2.
- Metti gli ingredienti nella caraffa e piazzala sulla base del frullatore in modo che l'impugnatura della caraffa sia alla destra del motore del frullatore (come mostrato qui).
- Prima d'accendere il frullatore, chiudi bene il coperchio con la linguetta del coperchio allineata a quella dell'impugnatura.
- Seleziona il tuo programma ed avvia la miscelazione.



Funzione	Caraffa in vetro	Caraffa sottovuoto
Soy Milk / Sojamilch	✓	✗
Soup / Cremige Suppe	✓	✗
Grain / Pflanzliche Milch	✓	✗
Congee / Reisbrei	✓	✗
Chunky Soup / Eintopf	✓	✗
Juice / Saft	✓	✓
Smoothie	✓	✓
Shake	✓	✓
Nut Milk / Nussmilch	✓	✓
Grind / Mahlen	✓	✓
Pulse/Clean / Pulse & Reinigen	✓	✓
Vacuum Blend / Vakuum & Mixen	✗	✓
Vacuum / Vakuum	✗	✓

Selezione dei programmi

Il frullatore sottovuoto BioChef Aurora offre 10 programmi preimpostati.

Preparazione di cibi e bevande calde e fredde

Colloca la caraffa di vetro con coperchio sulla base ed inserisci il cavo d'alimentazione nella presa di corrente.

Attenzione: Se il coperchio non è fissato correttamente sulla caraffa di vetro, sentirai un segnale acustico e sul display verrà visualizzato il messaggio d'errore E1. Colloca correttamente il coperchio sulla caraffa per continuare.

Sul lato sinistro si trovano tutti i programmi con funzione di riscaldamento che s'illumineranno di bianco se la manopola di comando viene girata in senso antiorario. Il tuo BioChef Aurora è dotato di un elemento riscaldante nella base della brocca che riscalderà i tuoi ingredienti a 100°C nel minor tempo possibile.

Soy Milk  Soup  Grain  Congee  Chunky Soup 

Ti preghiamo di consultare tutti i dettagli dei singoli programmi nella tabella 2 prima d'iniziare il processo di miscelazione.

Preparazione di cibi e bevande fredde:

Per preparare cibi e bevande fredde o per attivare la funzione di macinazione, ti preghiamo di ruotare la manopola in senso orario ed i simboli sul lato destro s'illumineranno in blu.

 Juice  Smoothie  Shake  Nut Milk  Grind

Ti preghiamo di consultare tutti i dettagli dei singoli programmi nella tabella 2 prima d'iniziare il processo di miscelazione.

MODALITÀ: VACUUM BLEND (SOTTOVUOTO + MISCELAZIONE)

1. Ti preghiamo d'usare la caraffa sottovuoto per la funzione "VACUUM BLEND". Aggiungi tutti gli ingredienti e la quantità di liquido necessaria alla caraffa ed assicurati che entrambi i coperchi siano ben sigillati e chiusi.
2. Colloca la caraffa sulla base e inserisci il cavo d'alimentazione nella presa di corrente. Sentirai un segnale acustico e il display s'illuminerà.
3. Premi il pulsante "VACUUM BLEND" ed il display indicherà 2:30 min. Premi il pulsante "START / STOP" per avviare il programma.
4. Il frullatore rimuoverà l'aria in eccesso dalla caraffa e passerà alla miscelazione automatica. Una volta terminato il programma, sentirai un segnale acustico. Per interrompere il programma in anticipo, premi nuovamente il tasto "START/STOP".

5. Una volta terminata la miscelazione, spegni il frullatore e togli l'alimentazione.
6. Prima di aprire il coperchio, alza la valvola per rilasciare la pressione. Il coperchio della caraffa potrà quindi essere facilmente aperto per gustare il prodotto finito.
7. Per conservare il restante contenuto della caraffa, rimetti il coperchio sulla caraffa e la stessa sulla base. Inserisci nuovamente la spina nella presa e utilizza il pulsante "VACUUM" per rimuovere l'aria in eccesso. Metti la caraffa in frigorifero per mantenere freschi i succhi di frutta, i frullati o le passate.

Programma	Descrizione	Miscelazione	Calda	Tempo*	Rapporto alimenti/acqua**	Guida funzione
Soy Milk	Prepara il latte di soia usando diversi tipi di fagioli di soia ed ingredienti aggiuntivi per preparare il tuo latte di soia preferito.	✓	✓	Pre-riscalda per circa 9-10 min. Programma: 21 min.	Usa 1 tazza (cup) di fagioli di soia secchi con 1200 ml d'acqua	Riscalda lentamente a 95°C. Una volta raggiunta la temperatura miscela con brevi impulsi di 2 sec. ogni 30 sec. Al termine, il timer partirà da 21 min. Miscela con brevi impulsi da 2 sec. ogni 45 sec.
Soup	Per preparare una zuppa cremosa come zuppa di zucca, borscht e zuppa di pesce.	✓	✓	Pre-riscalda per circa 9-10 min. Programma: 20 min.	Ti consigliamo un rapporto alimento/liquido che non superi 1:2	Riscalda velocemente fino a 100°C. Inizia a miscelare a 11.30 min. per 10-12 sec. alla volta, ogni 15-20 sec.
Grain	Per preparare latte di cereali come latte di riso, latte di soia verde, latte di frumento, ecc.	✓	✓	Pre-riscalda per circa 9-10 min. Programma: 18 min.	Ti consigliamo un rapporto alimento/liquido di 1:10. La quantità totale d'acqua non deve superare i 1200 ml.	Mentre si riscalda ad una temperatura di 100°C, miscela una volta al minuto per 1 sec. Quando la temperatura viene raggiunta il timer del programma si avvia.
Congee	Per preparare congee (porridge di riso) o pappa come pappa di miglio.	✓	✓	Pre-riscalda circa 9-10 min. Programma: 17 min.	Il peso del cibo non dovrebbe superare i 100-150 g. Il volume di cibo ed acqua non deve superare i 1200ml.	Riscalda velocemente fino a 100°C e miscela in impulsi da 2 sec. Ogni 1 min. Una volta raggiunta la temperatura, gli impulsi accadono ogni 30 sec.

Programma	Descrizione	Miscelazione	Calda	Tempo*	Rapporto alimenti/acqua**	Guida funzione
Chunky Soup	Per preparare stufati come Borscht, minestrone o zuppa di brodo di manzo.	✓	✗	Pre-riscalda per circa 9-10 min. Programma: 25 min.	Ti consigliamo un rapporto alimento/liquido di 1:2. Se aggiungi proteine, t'invitiamo a non superare i 300 g. Il volume di cibo ed acqua non deve superare i 1200 ml.	Riscalda fino a 100°C e fai bollire gli ingredienti per 25 min. Se desideri un minore tempo di cottura, arresta il programma con il pulsante "Start/Stop".
Juice	Per preparare qualsiasi tipo di succo di frutta o verdura.	✗	✓	2: 30min	Il volume totale d'ingredienti ed acqua non deve superare i 1600 ml.	Miscela ad alta velocità per tutto il programma.
Smoothie	Per preparare qualsiasi tipo di smoothie di frutta o verdura.	✗	✓	2: 30min	Segui ogni ricetta come guida. Il volume totale non dovrebbe superare i 700 ml.	Miscela ad alta velocità in impulsi da 10 sec. per tutto il programma.
Shake	Per preparare qualsiasi tipo di frullato: Fragola, banana, mango, kefir ecc.	✗	✓	2: 10min	Mantieni il volume totale sotto la marcatura del livello massimo.	Miscela ad alta velocità in impulsi da 4 sec. per tutto il programma.
Nut Milk	Per preparare latte di noci come mandorle, anacardi o macadamia	✗	✓	2: 30min	Mantieni il volume totale sotto la marcatura del livello massimo.	Miscela ad alta velocità in impulsi da 12 sec. per tutto il programma.
Grind	Per macinare gli ingredienti come chicchi di caffè, fagioli, pepe e farina.	✗	✓	2: 30min	Ti consigliamo d'usare 500 g d'ingredienti alla volta. Se gli ingredienti non sono totalmente macinati usa come aiuto l'agitatore.	Miscela ad alta velocità in impulsi da 20 sec. per tutto il programma.
Pulse/Clean	Per una veloce pulizia della caraffa e per la macinazione iniziale d'ingredienti più duri, come i cubetti di ghiaccio.	✗	✓		Come richiesto: Per la pulizia riempi la caraffa con 1000 ml d'acqua, premi e mantieni premuto per 10 secondi alla volta. Ripeti due volte.	

Programma	Descrizione	Miscelazione	Calda	Tempo*	Rapporto alimenti/acqua**	Guida funzione
Vacuum Blend	Da usare solo con la caraffa sottovuoto. Per preparare succhi e frullati di frutta e verdura senza ossigeno.	X	✓	Circa 2:30min	La quantità totale di acqua ed ingredienti non deve superare i 1250 ml	Togli l'aria dalla caraffa per 1 minuto e poi miscela.
Vacuum	Da usare solo con la caraffa sottovuoto. Per conservare gli alimenti.	X	X	Circa 1 min	Il volume totale di acqua ed ingredienti non deve superare i 1250 ml	
Start/Stop	Per avviare o interrompere il funzionamento del dispositivo o cancellare il programma selezionato.					

*Ti preghiamo di seguire le raccomandazioni generali sui tempi di cottura dei singoli ingredienti e/o delle ricette e d'interrompere il programma premendo su "Start/Stop" se necessario.

**ATTENZIONE:

Per impostazioni di programmi caldi:

1. Seleziona una delle funzioni per preparare latte di soia, zuppa cremosa, latte di fonte vegetale, congee e stufati. Se viene selezionato il programma errato, l'alimento in questione potrebbe risultare troppo cotto o poco cotto e potrebbe anche traboccare e bruciare.
2. Se hai selezionato il programma errato, utilizza il pulsante "Start/Stop" per uscire e selezionare il programma corretto. Se la temperatura dell'acqua ha raggiunto i 70-80° C, ti consigliamo di cambiare gli ingredienti prima d'avviare il nuovo programma.
3. Ti preghiamo di notare che alcuni ingredienti richiedono più acqua di quella indicata nella ricetta per evitare che si attacchino al fondo della caraffa del frullatore e si brucino. Il livello massimo d'acqua per i programmi di riscaldamento è di 1200 ml e di 1750 ml per i programmi freddi.
4. Non utilizzare i programmi di riscaldamento per riscaldare direttamente liquidi spessi, come latte, latte di soia o zuppe fredde, poiché ciò provocherebbe una cottura eccessiva e bruciature sul fondo.
5. Non utilizzare condimenti, come zucchero di canna ecc. nella caraffa mentre la macchina è in funzione per evitare che il condimento s'incolli alla base.
6. Ti preghiamo di prestare attenzione al beccuccio perché potrebbe spruzzare vapore acqueo e acqua bollente durante il funzionamento. Non aprire il coperchio quando la macchina è in funzione.

Per impostazioni di programma a freddo:

1. Per ottenere risultati ottimali, assicurati che l'anello sigillante del coperchio e la valvola di rilascio della pressione siano ben collocati prima d'usare la

funzione "VACUUM" o "VACUUM BLEND".

2. Rimuovi la buccia di frutta e verdura indesiderata prima di metterla nella caraffa.
3. Non mettere le mani o oggetti appuntiti nella caraffa se il frullatore è collegato ad una fonte di alimentazione per evitare lesioni o danni al prodotto.

Come pulire una base bruciata nella caraffa di vetro:

1. Versa 100 ml d'aceto e 100 ml d'acqua nella caraffa di vetro.
2. Utilizza il programma "CONGEE" per riscaldare l'aceto diluito nella caraffa e farlo bollire.
3. Lascia bollire per un minuto poi arresta il programma premendo "START/STOP" e scola l'aceto nel lavandino.
4. Se sono ancora presenti bruciature, taglia una spugna da cucina in un piccolo quadrato per raggiungere la base della caraffa e utilizza la paglietta per pulire le macchie.

Modalità: VACUUM

1. Utilizza la caraffa da sottovuoto per la funzione "Vacuum". Aggiungi nella caraffa tutti gli ingredienti e la quantità necessaria di liquido ed assicurati che entrambi i coperchi siano saldamente in posizione e ben sigillati.
2. Metti la caraffa sulla base e inserisci l'alimentazione nella presa di corrente. Sentirai un segnale acustico e il display s'illuminerà.
3. Premi il pulsante "VACUUM" e il display mostrerà 1 minuto. Premi il pulsante "START/STOP" per avviare il programma.
4. Al termine della miscelazione, spegni il frullatore o stacca la spina dalla presa di corrente.
5. Prima di aprire il coperchio, solleva la valvola per rilasciare la pressione. Il coperchio della caraffa potrà quindi essere facilmente aperto per gustare il prodotto finito.
6. Per conservare il contenuto, metti la caraffa in frigorifero ed apri la valvola solo direttamente prima del consumo. Lascia uscire l'aria e servi il prodotto finito.

Modalità: PULSE/CLEAN

Utilizza la caraffa in vetro e quella sottovuoto per questa funzione. Riempi la caraffa con gli ingredienti e mettila sulla base. Tieni premuto il pulsante "PULSE/CLEAN" secondo necessità o ad intervalli fino a quando il contenuto non raggiungerà la consistenza desiderata. La modalità ad impulso funziona sempre alla massima velocità.

Risoluzione dei problemi

IT

Problema	Soluzione
1. Il display non s'illumina	Controlla ed assicurati che il cavo d'alimentazione sia ben inserito nella presa di corrente.
2. Il display è acceso, ma il frullatore non si avvia o il programma non può essere selezionato.	Assicurati d'usare la giusta caraffa per il programma specifico, consulta la tabella 1. Premi il pulsante "START/ STOP" dopo aver selezionato un programma per iniziare.
3. Suona l'allarme durante il funzionamento	3.1 Ti preghiamo di pulire l'interno della caraffa e di rimuovere i resti bruciati rimasti attaccati alla base della caraffa con acqua e aceto bianco. 3.2 Prima d'iniziare, assicurati che ci sia abbastanza liquido nel frullatore secondo il programma specifico (vedi tabella 2).
4. Gli ingredienti non sono completamente tritati	4.1 Ti preghiamo d'aggiungere più acqua e premere il pulsante PULSE/CLEAN per tritare gli ingredienti o avviare nuovamente il programma (solo per programmi d'alimenti freddi). 4.2 Controlla che la tensione locale sia abbastanza elevata da permettere al frullatore di sfruttare tutto il suo potenziale.
5. Macchie di alimenti sulla piastra riscaldante della caraffa di vetro	Pulisci correttamente l'interno e la base del contenitore prima dell'uso. Usa una miscela di aceto e acqua per rimuovere le macchie resistenti. Prima d'usare il frullatore, consulta le proporzioni consigliate di alimento/liquido presenti nella tabella 2 e seleziona il programma corretto per la ricetta.
6. I pulsanti non rispondono	Ti preghiamo di staccare la spina del frullatore e riavviarlo dopo 3 minuti

Problema	Soluzione
7. Il display mostra l'errore E1	Colloca e sistema bene il coperchio della caraffa. Se il problema persista, consulta la soluzione n.6
8. Il display mostra l'errore E2	Ti preghiamo di pulire l'interno della caraffa e rimuovere pezzi bruciati che rimangono attaccati alla base della caraffa con acqua ed aceto bianco. Prima d'utilizzare il frullatore, consulta le proporzioni consigliate di alimento/liquido presenti nella tabella 2 e seleziona il programma corretto per la ricetta.

Pulizia

Al termine della tua sessione di miscelazione, puoi pulire la caraffa in vari modi e secondo gli ingredienti che hai usato.

- Per ingredienti densi ed oleosi, aggiungi acqua calda alla caraffa con alcune gocce di detergente. Piazza la caraffa sull'unità principale. Premi ON | OFF per attivare il frullatore. Mantieni premuto il pulsante Pulse | Clean continuando a premere fino a quando la caraffa ti sembrerà pulita. Scollega il frullatore dalla presa di corrente. Rimuovi la caraffa e risciacqua con acqua pulita. Pulisci l'unità principale con un panno asciutto o umido.
- Risciacqua la caraffa e il coperchio direttamente sotto il rubinetto ed elimina l'acqua residua con un panno asciutto.
- Ti preghiamo d'asciugare la base interna della caraffa con un asciugamano da cucina e mettere la caraffa in posizione verticale quando la lasci ad asciugare. Cerca di non fare entrare in contatto eventuali liquidi con la parte inferiore dell'albero motore.
- Per rimuovere le bruciature dalla base della caraffa di vetro, aggiungi alla caraffa una miscela 1:1 di acqua calda ed essenza d'aceto ed utilizza la funzione PULSE/CLEAN per 1 minuto. Successivamente, taglia una spugna da cucina in un piccolo rettangolo ed utilizza il lato ruvido per rimuovere i segni.

Miscelazione sottovuoto

IT

Molti miscelatori funzionano ad una velocità molto elevata e quindi aspirano molto ossigeno.

L'ossigeno reagisce con altre sostanze e nel nostro caso l'ossigeno reagisce con gli enzimi di frutta e verdura. Questo processo è noto anche come ossidazione ed è il motivo per cui le fette di mela, ad esempio, diventano marroni se esposte all'aria fresca per un breve periodo di tempo.

L'ossidazione non ha solo un impatto negativo sul colore ma anche sul gusto e sul contenuto di nutrienti.

Le fibre vegetali di frutta e verdura nella caraffa del frullatore si espandono determinando a loro volta un'espansione del volume del cibo miscelato, facilitando così il corretto funzionamento delle lame e migliorando i risultati.

Inoltre, il sottovuoto nella caraffa del frullatore garantisce una miscela uniforme poiché non è presente resistenza all'aria. A differenza di un frullatore standard, gli ingredienti non si separano l'uno dall'altro anche dopo ore.

9 vantaggi imbattibili in un solo colpo d'occhio:

1. Massima riduzione dell'ossidazione mediante la rimozione dell'ossigeno
2. Protezione ottimale degli enzimi sensibili all'ossigeno
3. Consistenza fine, cremosa e omogenea
4. Processo che conserva le vitamine
5. Colori vivaci
6. Sapori intensi
7. Meno bolle d'aria con conseguente consistenza più cremosa
8. Freschezza insuperabile
9. Freschezza che dura più a lungo





IT

Ricette



Scansiona ora il codice QR e scopri molte altre ricette
per il tuo frullatore sottovuoto BioChef Aurora!
<https://www.biochefkitchen.com/recipes/aurora-recipes>



Smoothie “Snickers” con proteine per una sana prima colazione

Ingredienti

- ½ banana congelata
- ¼ di tazza (cup) d'avena fine
- 1 misurino di polvere proteica (preferibilmente al gusto di “caramello salato”)
- 1 cucchiaino di burro d'arachidi cremoso
- 2 datteri snocciolati(10 g)
- 1 cucchiaino di cacao in polvere non zuccherato
- 1 cucchiaino di sciroppo d'acero
- ½ cucchiaino d'estratto di vaniglia
- ½–¾ tazza (cup) di latte di mandorla (o latte alternativo, a tua scelta)
- 1 pizzico di sale
- Cubetti di ghiaccio (per un frullato più denso)

Preparazione

1. Aggiungi tutti gli ingredienti alla caraffa da sottovuoto e chiudi il coperchio. Metti la caraffa sulla base ed inserisci la spina nella presa di corrente. Premi il pulsante “VACUUM” e poi il pulsante “START/ STOP”. Una volta terminato il programma “VACUUM”, prosegui con il programma “SHAKE”.



2. Una volta terminato il programma, rilascia la pressione sulla valvola del coperchio prima di toglierlo.
3. Decora il bicchiere con cioccolato fondente fuso e servi il tuo frullato Snickers. Buon appetito!

Smoothie bowl verde vegano

Ingredienti per 2 porzioni

- 1 avocado
- 2 banane
- 1 manciata di spinaci freschi in foglia
- 100 ml di latte di mandorla
- 1 lime
- 100 g di mirtilli o bacche di goji
- 2 cucchiaini di farro o granola
- 2 cucchiaini di semi di chia
- Cubetti di ghiaccio per una consistenza più spessa

Preparazione

1. Taglia l'avocado a metà, toglilo il nocciolo ed estrai la polpa.
2. Sbuccia una delle banane, pulisci e lava gli spinaci. Metti l'avocado, la banana, gli spinaci, il latte di mandorla, i cubetti di ghiaccio

e po' di succo di lime nella caraffa da sottovuoto e chiudi il coperchio.

3. Seleziona il programma "SMOOTHIE" e miscela il contenuto fino ad ottenere una consistenza cremosa. Se dev'essere aggiunto altro liquido, arresta il programma ed aggiungi più latte di mandorla. Successivamente premi il pulsante "PULSE/ CLEAN" per miscelare ed aggiungere altro succo di limone come desiderato.
4. Distribuisci la crema di avocado-banana in piccole ciotole. Lava i mirtilli ed asciugali. Pela l'altra banana e tagliala in fette sottili. Decora con fiocchi di farro, semi di chia e mirtilli. Da servire immediatamente.

Bon Appetit





Zuppa di zucca cremosa

Ingredienti

- 500g – 800 g di zucca (p.es. Hokkaido or zucca gialla crookneck)
- 1 gambo di porro
- 1 carota grande
- 1l di brodo di pollo o vegetale
- 150 ml di panna da cucina cremosa o crème fraîche
- Sale e pepe
- Noce moscata
- peperoncini

Preparazione

1. Pela la zucca, rimuovi i semi e tagliala in cubetti da 2 cm. Lava il porro, la carota ed i peperoncini e tagliali in anelli da 1 cm.

2. Aggiungi tutti gli ingredienti alla caraffa di vetro ed aggiungi il brodo. Metti il coperchio sulla caraffa e collocala sulla base. Seleziona "SOUP", poi premi "START/STOP" per avviare il programma.
3. Condisci la zuppa con sale, pepe e noce moscata ed aggiungi 150 ml di panna da cucina alla caraffa. Premi il pulsante "PULSE/CLEAN" e miscela brevemente.
4. Servi la zuppa e mescola leggermente una spruzzata di panna da cucina o crème fraîche. Decora con erbe tritate a piacere.

Bon Appetit!



Porridge – Congee di riso

Ingredienti

- 80 g di riso Basmati
- 1 l d'acqua o brodo di pollo
- 1 pizzico di sale

Preparazione

1. Risciacqua accuratamente il riso ed aggiungilo alla caraffa di vetro con acqua ed sale. Metti il coperchio sulla caraffa e colloca la stessa sulla base. Seleziona "Congee", poi premi il pulsante "START/ STOP" per avviare il programma.
2. Servire il vongee:
Per un congee corposo, servilo semplicemente con olio di

sesamo o salsa di soia, pollo cotto, zenzero, peperoncino, scalogno appena tagliato e cipolle fritte.

Consiglio! Per un sapore più intenso sostituisci l'acqua con brodo di pollo!

3. Per un congee dolce, mescola un po' di latte di mandorla una volta che il riso si è raffreddato, schiaccia una banana e condisci con sciroppo d'acero e cannella a piacere. Per una maggiore croccantezza, sbriciola un biscotto al burro ed aggiungilo.
Bon Appetit!

GARANZIA DEL FRULLATORE SOTTOVUOTO BIOCHEF AURORA

PERIODO DI GARANZIA: 2 ANNI

VITALITY 4 LIFE È IL DISTRIBUTORE GLOBALE ED IL FORNITORE DI GARANZIA DI BIOCHEF. LA REGISTRAZIONE DELLA GARANZIA ED I RECLAMI SONO GESTITI DAL TUO CENTRO D'ASSISTENZA LOCALE DI VITALITY 4 LIFE, TROVERAI I DETTAGLI SULLA COPERTINA POSTERIORE INTERNA. TI PREGHIAMO DI REGISTRATE LA TUA GARANZIA ONLINE A WARRANTY.VITALITY4LIFE.COM ENTRO 30 GIORNI DALL'ACQUISTO.

IT

PRESENTARE UNA RICHIESTA DI GARANZIA

In caso di problemi con il tuo prodotto, ti preghiamo di seguire questi passi per presentare un reclamo in garanzia:

1. Contatta il locale centro d'assistenza di Vitality 4 Life con i seguenti dettagli:
 - I dettagli della garanzia inclusi nome, e-mail e numero di telefono.
 - Nome del prodotto e numero del modello.
 - Numero di serie del prodotto, che si trova sull'etichetta con i dati del prodotto.
 - Spiegazione di come si è verificato il danno.
 - Foto del danno o del problema sono molto utili per accelerare il tuo reclamo.
2. Vitality 4 Life valuterà la tua richiesta e ti risponderà entro 24-48 ore.
3. Nel caso in cui il prodotto debba essere inviato al centro d'assistenza, il cliente è responsabile per tutti i costi d'imballaggio, trasporto ed assicurazione per il transito del prodotto a Vitality 4 Life. Soggetto alle leggi sui consumatori applicabili nella tua giurisdizione.
4. Se il prodotto, o una delle parti, si qualifica per la sostituzione o l'assistenza entro il periodo di 30 giorni successivo alla data d'acquisto, Vitality 4 Life provvederà alla spedizione senza alcun costo per il cliente.
5. Qualsiasi prodotto inviato ad un centro d'assistenza di Vitality 4 Life deve includere un modulo d'autorizzazione al reso. La mancata inclusione di questo modulo può comportare il rifiuto del prodotto da parte del magazzino o un ritardo nel servizio.
6. Vitality 4 Life ti contatterà con un preventivo prima d'intraprendere qualsiasi intervento d'assistenza al di fuori della copertura di garanzia.
7. Le tipiche tempistiche di trattamento per soddisfare le richieste di garanzia possono variare tra 10 e 14 giorni lavorativi più spedizione, secondo la località ed il tipo di danno o richiesta di garanzia.

TERMINI DI COPERTURA DI GARANZIA DEL PRODOTTO

Vitality 4 Life offre una copertura della garanzia del prodotto come descritto di seguito e limitata ai termini ed alle condizioni del presente documento:

1. Se l'estrattore BioChef Atlas Pro Whole Slow Juicer mostra un difetto durante il normale uso domestico, entro il periodo di garanzia; decideremo, a nostra discrezione, se riparare o sostituire l'estrattore BioChef Atlas Pro Whole Slow Juicer o la parte difettosa gratuitamente. Il prodotto dovrà essere spedito via posta assicurata ed in un imballaggio adeguato presso il centro d'assistenza come indicato sul retro del manuale come condizione per qualsiasi obbligo relativo al servizio di garanzia.
2. Nel caso in cui il periodo di garanzia per un prodotto sia scaduto, o se lo stesso non si qualifica per il servizio di garanzia, riparazione o sostituzione, i consumatori potranno comunque acquistare le parti di ricambio o riparare i prodotti presso uno dei centri d'assistenza di Vitality 4 Life. Si prega di

contattare Vitality 4 Life per maggiori informazioni.

3. Non inviare il prodotto al centro d'assistenza senza il modulo di autorizzazione al reso.
4. In nessun caso la nostra responsabilità potrà superare il prezzo di vendita al dettaglio del prodotto. Non offriamo alcuna garanzia per quanto riguarda le parti provenienti da una fonte diversa rispetto a Vitality 4 Life.
5. Nel caso in cui sia fornita la garanzia a parti o prodotti, il cliente deve coprire i relativi costi di spedizione per ricevere le merci.
6. Tutti i prodotti o le parti scambiate o sostituite tramite il servizio di garanzia diventeranno proprietà di Vitality 4 Life. Prodotti o parti riparate o sostituite saranno garantite da Vitality 4 Life per la durata restante della garanzia.
7. (Solo per l'Australia) Le nostre merci vengono fornite con una garanzia che non può essere esclusa dalla legge australiana sui consumatori. Hai diritto ad una sostituzione o ad un rimborso per un grave guasto e risarcimento per qualsiasi altre perdita o danno ragionevolmente prevedibile. Hai anche il diritto di far riparare o sostituire la merce se i prodotti non sono di qualità accettabile ed il guasto non costituisce un grave guasto.

LA GARANZIA NON COPRE

1. Danni al prodotto, accidentali o altrimenti, non causati da difetti direttamente imputabili ai materiali o alla manodopera in fabbrica.
2. Danni causati da abusi, cattiva gestione, alterazione, uso improprio, servizio commerciale, incidente, mancata osservanza delle cure, manomissione o se non sono state seguite le disposizioni di funzionamento e trattamento presenti nelle istruzioni.
3. Danni causati da parti o manutenzione non autorizzata o non eseguita da Vitality 4 Life.
4. Usura "normale" che si verifica naturalmente e inevitabilmente a causa del normale utilizzo o dell'invecchiamento.
5. Alcuni stati non ammettono l'esclusione o la limitazione di danni incidentali o consequenziali. Pertanto le limitazioni di cui sopra potrebbero non essere applicabili per alcuni acquirenti in caso di danni durante il trasporto. Se il tuo BioChef Atlas è stato danneggiato durante il trasporto: Segnala immediatamente questo tipo di danno al vettore e richiedi un rapporto d'ispezione per contattare il distributore da cui è stato acquistato il BioChef Atlas Pro Whole Slow Juicer per ulteriori istruzioni.
6. L'acquirente dispone dei diritti e benefici della legislazione relativa alla tutela dei consumatori nella propria giurisdizione. Senza nulla togliere a questi diritti o benefici, Vitality 4 Life declina ogni responsabilità nei confronti di questo prodotto per qualsiasi altra perdita che non sia ragionevolmente prevedibile da un guasto di questo prodotto, che potrebbe includere la responsabilità per negligenza, la perdita di risorse associate con il prodotto e la perdita di usufrutto.

Centri di servizio ed assistenza

Ti preghiamo di contattarci per il servizio di garanzia ed assistenza

Vitality 4 Life – Deutschland

Email: support@vitality4life.de

Website: www.vitality4life.de

VITALITY 4 LIFE EUROPA GmbH

Zedernweg 42

D-55128 Mainz

Vitality 4 Life – Australia & New Zealand

Email: support@vitality4life.com

Website: www.vitality4life.com.au

Vitality 4 Life – United Kingdom

Email: support@vitality4life.co.uk

Website: www.vitality4life.co.uk

Vitality 4 Life - United States

Email: support@vitality4life.com

Website: www.vitality4life.com

Vitality 4 Life – France

Email: support@vitality4life.fr

Website: www.vitality4life.fr

Vitality 4 Life – Italiano

Email: servizioclienti@vitality4life.it

Website: www.vitality4life.it

Vitality 4 Life – España

Email: atencioncliente@vitality4life.es

Website: www.vitality4life.es

Vitality 4 Life – Netherlands

Email: info@vitality4life.co.nl

Website: www.vitality4life.co.nl





Lasciati ispirare...

www.biochefkitchen.com/recipes

