

# Synergy

Slow Juicer



USER MANUAL AND RECIPES

**BioCHEF**

**EN**

**ENGLISH 3**

**FR**

**FRANÇAIS 21**

**DE**

**DEUTSCH 41**

**ES**

**ESPAÑOL 63**

**IT**

**ITALIANO 83**

**NL**

**DUTCH 105**

The information in this manual is intended to help you to get the best results from your BioChef Synergy Slow Juicer. 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

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| <b>Safety Precautions</b>     | <b>4</b>  |
| <b>Parts and Accessories</b>  | <b>5</b>  |
| <b>Assembly Instructions</b>  | <b>6</b>  |
| <b>Operating Instructions</b> | <b>7</b>  |
| <b>Troubleshooting</b>        | <b>8</b>  |
| <b>FAQs</b>                   | <b>11</b> |
| <b>Cleaning</b>               | <b>14</b> |
| <b>Recipes</b>                | <b>15</b> |
| <b>Warranty</b>               | <b>20</b> |

# Safety Precautions

- ! Read all instructions.
- ! To protect against risk of electrical shock, do not put the body (motor) in water or any other liquid .
- ! Close supervision is necessary when any appliance is used by children.
- ! Unplug from electrical outlet when not in use and before disassembly for cleaning.
- ! Avoid contact with moving parts.
- ! Do not operate appliance with a damaged cord or plug.
- ! The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause damage and will void warranty.
- ! Do not let cord hang over edge of counter.
- ! Make sure the motor has stopped completely before disassembling.
- ! Do not put your fingers or other objects into the juicer while it is in operation. If food becomes lodged in the opening, use the provided food plunger to push it down or press the button into reverse mode. If ingredients are still lodged in the juicing drum, turn off and disassemble to remove remaining food. You may need to cut produce smaller, or feed ingredients slower into the chute to prevent this.

# Parts and Accessories

EN



- 1 Hopper and Feeding Chute
- 2 Bowl (drum)
- 3 Motor Base

- 4 Spinning Basket
- 5 Extra fine, Coarse Strainer

- 6 Tamper
- 7 Auger

- 8 Pulp Container
- 9 Juice Container
- 10 Cleaning Brush

# Assembly Instructions



## Step 1

Ensure the yellow pulp plug at the base of the bowl has been inserted firmly into the outlet.



## Step 2

Place the bowl firmly onto the base.



## Step 3

Place the desired strainer into the spinning basket into the bowl and then place these into the bowl, aligning the triangle on the strainer with the triangle on the bowl.



## Step 4

Insert auger into strainer/spinning basket. Wind clockwise until it is sitting firmly in the bowl.



## Step 5

Align the open triangles on the hopper and twist the hopper clockwise until the lock position.



# Operating Instructions

EN

Press the power switch into the On position. Insert ingredients into the feeding chute individually. For best results add ingredients at an even slow pace to ensure maximum extraction is achieved..

## CHOOSE YOUR STRAINER



### Fine Strainer

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



### Coarse Strainer

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

## REVERSE FUNCTION

If you notice any ingredients have become stuck or are refusing to move use the tamper to gently push ingredients downwards. The reverse switch is specifically for this reason. Press the reverse switch down for 3-5 seconds and repeat 2-3 times if necessary.

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

## JUICE OUTLET CAP

Close the juice outlet cap to mix your juice inside your juicer. Open the juice outlet cap to dispense as required.

# Troubleshooting

## **My juicer does not operate when the switch is in the ON position**

1. Make sure the power cord is properly secured into the power source and that the switch is turned to the 'ON' position.
2. Check that the hopper is assembled correctly.  
**PLEASE NOTE:** If the hopper has not been securely locked in place with the arrows aligning, the appliance will not work for safety reasons. This is due to a magnetic safety strip located inside the hopper which must align with the matching magnetic strip inside the base.
3. Check the appliance has been assembled according to the instructions in this manual.

## **My juicer has stopped during operation**

If your juicer has stopped during operation, please check that the hopper is correctly aligned with the base. If the alignment shifts during operation the juicer will simply turn off. Turn your juicer off, reset the hopper and you should be able to continue. The Synergy Slow Juicer has an automatic motor cut off safety feature that will activate if the juicer is overloaded. This has been designed to help prevent accidental damage and to help extend the life of the machine. To reset your juicer take off the Hopper lid and remove any ingredients in the juice bowl. If necessary switch the juicer into Reverse/REV to unwind any fibre that is caught around the auger.



**The hopper will not open**

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

1. Allow your BioChef Synergy Slow Juicer to run without adding more ingredients before turning off and attempting to remove the hopper.
2. Switch your juicer into reverse for a few moments to help dislodge any remaining ingredients around the auger and feeding chute of the hopper.

**PLEASE NOTE:** The auger turns in a clockwise direction which is opposite of the hopper. This may cause an unintentional tightening of the hopper and result in difficulty releasing the hopper from the juicing bowl.

3. After you have fed the last ingredients into the hopper, let it run until all the juice and pulp has run through the machine. Pour one or two glasses of water down the hopper to flush out much of the left over pulp.
4. Lift off the entire juicing section before trying to separate.

**What is the difference between the fine strainer and coarse strainer?**

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

The 'coarse strainer' has bigger holes in the stainless steel section of the part. Use this strainer for ingredients that are of a more pulpy nature, or if you want a juice which is more pulpy or thicker in consistency. Regarding strainer selection for suitable ingredients, please refer to page 7.

**Juice is leaking over the base**

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

**The bowl shakes when squeezing**

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

**My juice is a little pulpy, how can I fix this?**

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

# FAQs

## **Do I need to refrigerate fruits and vegetables before juicing them?**

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

## **What's the best way to prepare fruits, vegetables and leafy greens for juicing in the BioChef Synergy?**

### **VEGETABLES**

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

### **FRUITS**

We recommend preparing your fruits by cutting them into pieces that will simply fall through the feeding chute without assistance. We recommend removing skins from most citrus fruits although one third of the skin of lemons and limes may be left on.

### **LEAFY GREENS**

Roll leaves into parcels and then fold them in half, ensuring that the parcels

will simply fall through the feeding chute without assistance. You may notice with some leafy greens that they can cause the BioChef Synergy to clog. This can be remedied by adding a few pieces of carrot or other fibrous vegetables, which will help to push through the leafy green material. Also, wet leaves will not pass through the juicer as well as drier leaves, so when washing produce, pat dry with a kitchen towel before inserting into the BioChef Synergy. The vertical crushing and squeezing mechanism of the juicer means that the smaller you cut the pieces before you feed them into the shoot, the less likely that the fibres will become tangled around the internal mechanism. For best results cut your ingredient into 3 - 5cm pieces.

## **What are the best apples for juicing?**

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

## **Do I need to peel citrus for juicing?**

We recommend peeling the skin from mandarins, oranges and grapefruit prior to juicing as the skin has a bitter taste and this will transfer through to the juice. The skin of lemons and limes do not have this bitter flavour and as such can be

juiced. Leave about one third of the skin of lemons and limes on.

### **What can I juice with a BioChef Synergy and what should I avoid?**

The BioChef Synergy can juice just about all types of fruits and vegetables. It is not a food processor so do not place any of the following in the juicer:

- hard coconut fibre – soft, young flesh is ok
- seeds
- unsoaked/roasted nuts
- legumes
- sugar cane
- frozen ingredients - for sorbet remove fruit from freezer 5-10 minutes before using.
- fish or meat
- liquorice root or other woody materials
- dried herbs and spices
- stone fruit with stones in
- olives

### **What's the best way to prepare nuts for making nut milks?**

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

for a creamier milk, or less nuts / more water for a thinner milk.

Switch the BioChef Synergy on and start placing handfuls of nuts into the feeding chute whilst slowly pouring the water in at the same time. The goal is to be placing the last nuts into the feeding chute just as the water runs out. This may take a few tries to get right but the results are worth it. Other nuts worth trying either in combination with almonds or alone are brazil, macadamia, hazelnut, walnut and pecan. We also recommend adding agave syrup, maple syrup, cacao nibs, dates (with stones removed), apple juice, vanilla or cinnamon as sweeteners and flavour enhancers.

**PLEASE NOTE:** Use only raw nuts, not roasted and ensure that you always soak the nuts for a minimum of eight hours before feeding into your juicer.

### **Can I grind seeds, grains or legumes with the BioChef Synergy?**

No. The BioChef Synergy Slow Juicer is not a grinder and using this machine as such will void the warranty.

### **Can the BioChef Synergy make cold press olive oil?**

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

**Can I re-juice the discarded pulp in order to get more juice?**

The BioChef Synergy is very effective at extracting high yields but some users may put through the discarded pulp again to try and gain more juice yield. The results vary from different ingredients so feel free to experiment. Try mixing the pulp with blended fruits to make fruit roll ups. We recommend a BioChef food dehydrator for this.

**Is the BioChef Synergy suitable for commercial environments?**

We recommend the juicer does not run for more than 30 minutes at a time. Therefore, if using in a commercial environment we would advise operating two or three juicers intermittently.

**PLEASE NOTE:** The BioChef Synergy Slow Juicer does not have a commercial warranty and so use of the machine in a commercial setting is at the discretion of the owner. You could also make a larger quantity of a base juice such as carrot or orange and then add specific ingredients as listed on your menu.

**How long can I keep the juice before the nutritional integrity has depleted?**

There's no specific answer to this as there are too many variables based on the type of produce and storage method. When storing juice, refrigerate in a glass airtight jar or

bottle for best results. This storage method will usually help retain the nutritional integrity of your juice for up to 48 hours.

**What's the best way to clean the BioChef Synergy and can I put the parts into a dishwasher?**

The BioChef Synergy parts are dishwasher-safe (top shelf). For best results, rinse prior to placing into the dishwasher to remove any stubborn fibres.

Your juicer comes with a specially designed cleaning brush to help remove any stubborn fibres. We suggest immediately cleaning after juicing.

On occasion we recommend soaking the removable parts in a solution of bi-carb soda and water. This does a great job of removing juice stains that may build up over time.

If you are in a hurry, soak all the parts in water so the fibres in the juicer strainer are kept soft and pliable.

**Can I buy spares for the BioChef Synergy such as replacement strainers, spinning brush, bowls or pulp / juice containers?**

Yes. Please contact the Vitality 4 Life Customer Care Centre or website for ordering replacement parts.

# Cleaning

The BioChef Synergy parts are dishwasher-safe (top shelf). For best results, rinse prior to placing into the dishwasher to remove any stubborn fibres.

You can rinse your juicer easily after use by closing the juice outlet cap, and running water through the juicer. Simply open the juice outlet cap to flush the water through.

If hand-washing simply rinse under water, and use the cleaning brush to scrub any tough fibres. If you are in a hurry, simply leave the parts soaking in water so the fibres remain soft and pliable.

We recommend soaking your parts in a solution of bi-carb soda, water and white vinegar or lemon juice once per month or on occasion. This does a great job of removing any juice stains or residue that may build up over time.



# Recipes

View our complete recipe collection online  
[www.biochef.kitchen/recipes](http://www.biochef.kitchen/recipes)



## JUICES

## Green Juice

*Servings: 4*

- 1 small bunch curly kale roughly chopped
- 1 lemon peeled and quartered
- 1 inch ginger peeled
- 1 cucumber cut into long strips
- 2 granny smith apples cored and sliced
- 4 celery stalks

Green juices are rich in chlorophyll in its natural state – the way nature intended.

One of chlorophyll's most important functions is the oxygenation of the bloodstream. It is necessary for health to select foods that feed rather than rob the body of oxygen.

Without sufficient oxygen in the blood, we are prone to develop symptoms of low energy, sluggish digestion and metabolism, leading to deterioration in vitality and an increase in the onset of disease.

The addition of limes and apples to green juices greatly assist to make juices more tolerable to the palate.

## Ginger Zinger

*Servings: 3*

- 2 medium apples
- 5 carrots
- ½ inch fresh ginger
- ¼ lemon (peel removed to avoid bitterness)

## Pineapple Pick-Me-Up

*Servings: 4*

- 3 medium carrots
- ½ small, ripened pineapple (peeled, cored, and cut in quarters)
- 1 orange (peel removed)



## Immune Booster

*Servings: 1 cup*

- 1-3 cloves of garlic
- 1 inch fresh ginger
- 1 bunch of rainbow carrots (can substitute for any carrots), tops removed

This healing juice is a great remedy for that cold that just won't go away. Carrots are a good source of vitamin C, vitamin B complex, potassium, iron and sodium which all work to boost the immune system and improve liver function. Raw garlic is a natural anti-microbial anti-inflammatory and powerful tool for boosting the immune system.

## Mocktail Mojito

*Servings: 3*

- 1 small bunch mint
- 1 small bunch parsley
- 1 lime (peel removed)
- 1½ inch fresh ginger
- 2 cucumbers
- 1 green apple

## Savoury Gazpacho

*Servings: 1 - 2*

- 4 ripened plum tomatoes
- 1 large cucumber
- 2 stalks celery
- 1 red bell pepper
- ¼ small red onion
- 2 cups fresh parsley (leaves and stems roughly chopped and packed)
- 1 lime (peel removed)

Tomatoes are a great alkaliser when consumed without sugars or starches. Beetroot is a great blood builder. Celery improves digestion. Red Capsicum is good for skin, hair and nails. Cucumber is a natural diuretic. Parsley is high in minerals including potassium.

## SWEET TREATS

What a wonderful way to use excess fruit by freezing and making delicious ice creams and sorbet style desserts. Freeze fruit without skins, stones or seeds and cut into pieces that fit into the feeding chute. Remove frozen fruit from the freezer 5-10 minutes before you plan to use them so the hard ice crystals have melted. Mixing frozen banana with other fruits will give a creamy consistency.

### Coco Mango Icecream

- 2 frozen mangos
- 2 frozen bananas
- ½ cup fresh coconut flesh cut into pieces
- ½ cup frozen pitted dates

Alternate all ingredients into the feeding chute and mix well. You may refreeze this nutritious, delicious treat.

### Maca Fruit Icecream

- 2 cups frozen fruit such as strawberry, mango or pineapple
- 3 frozen bananas
- ½ cup soaked and drained macadamias
- 1 tsp natural vanilla essence

Alternate the fruit, bananas and macadamias. Quickly stir in the vanilla and enjoy.

### Blueberry Spider

- 3 oranges (peeled)
- ¾ cup frozen blueberries
- ½ frozen banana

Juice the oranges and fill 2 glasses, then make a blueberry-banana ice cream by letting the frozen fruit run through the machine. Take 2 ice cream scoops and place them gently into the orange juice and serve immediately.

**OTHER RECIPES**

## Soy, Rice & Nut Milks

Soak soybeans, rice and/or nuts in filtered water for a minimum of 8 hours, water should cover them completely. Rinse thoroughly until water runs clear and drain.

Feed the mixture into the chute simultaneously with the same volume of filtered water. We recommend using the fine strainer for smoothest results. For creamier results use less water, or for a thinner milk, increase the amount of water. This works best using a large spoon and scooping the mixture from a container.

Keep the juice outlet cap closed to pre-mix the milk. To reduce sediment, place a sieve over the collection bowl or strain through a muslin cloth.

If using soybeans, the resulting mixture can be used to make tofu.

For flavoured milks, try the following ideas:

- add berries, banana and other fruits
- add a small amount of salt and/or sweetener eg; raw honey or maple syrup
- add vanilla and a pinch of cumin, nutmeg, cinnamon or cardamom.

## Tofu Recipe

- Add a small amount of salt to soy juice if you haven't already and boil while stirring continuously.
- Add the curdling agent (coagulant) to the boiled soy juice and let stand for 4-5 minutes while it curdles.
- Remove the excess water by squeezing it with clean, food-grade muslin.

# BIOCHEF SYNERGY SLOW JUICER WARRANTY

**WARRANTY PERIOD: DOMESTIC – 10 YEARS MOTOR & 5 YEARS ON PARTS**

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

**PLEASE REGISTER YOUR WARRANTY ONLINE AT [WARRANTY.VITALITY4LIFE.COM](http://WARRANTY.VITALITY4LIFE.COM) WITHIN 30 DAYS OF PURCHASE.**

## LOGGING A WARRANTY CLAIM

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

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

## TERMS OF PRODUCT WARRANTY COVERAGE

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

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

replacement parts or have products repaired by one of Vitality 4 Life's Service Centres. Please contact Vitality 4 Life for further information.

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

## WARRANTY DOES NOT COVER

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

# Extracteur de Jus Synergy



MANUEL D'UTILISATION ET RECETTES

**BiOCHEF**

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

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

# Contenu

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Mesures de Sécurité et Précautions<br/>D'emploi</b> | <b>24</b> |
| <b>Pièces et Accessoires</b>                           | <b>25</b> |
| <b>Instructions d'assemblage</b>                       | <b>26</b> |
| <b>Instructions d'utilisation</b>                      | <b>27</b> |
| <b>Problèmes de Fonctionnement</b>                     | <b>28</b> |
| <b>Questions Fréquentes</b>                            | <b>31</b> |
| <b>Entretien</b>                                       | <b>34</b> |
| <b>Recettes</b>  | <b>35</b> |
| <b>Garantie</b>  | <b>40</b> |

# Mesures de Sécurité et Précautions D'emploi

- ! Lisez toutes les instructions
- ! Afin d'éviter et de vous protéger contre un risque de choc électrique, ne jamais immerger la base du moteur dans l'eau ou autre liquides
- ! Une surveillance étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé par des enfants
- ! Débranchez la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage et avant de le nettoyer.
- ! Eviter de toucher les parties mobiles
- ! N'utilisez pas l'appareil si le cordon électrique et/ou la prise sont endommagés.
- ! L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie.
- ! Ne laissez pas le cordon suspendu sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail.
- ! Assurez-vous de mettre l'appareil en position OFF après chaque utilisation. Attendez que le moteur s'arrête complètement avec de le démonter.
- ! N'introduisez pas vos doigts ou autres objets dans l'appareil quand il est en marche. Si des aliments restent coincés dans la cheminée d'entrée, utilisez le bâton poussoir fourni pour les faire descendre. Si cette méthode n'est pas possible, éteignez le moteur et démontez l'appareil pour enlever les aliments coincés.



# Pièces et Accessoires

FR



- 1 Trémie et Bouche d'alimentation
- 2 Bol (Tambour)
- 3 Base Moteur

- 4 Brosse rotative
- 4 Tamis à jus Fin, Tamis à jus Épais

- 6 Bâton Poussoir
- 7 Vis sans fin

- 8 Récipient à Pulpe
- 9 Récipient à Jus
- 10 Brosse de nettoyage

# Instructions d'assemblage

FR



## 1er Étape

Tout d'abord, assurez vous que le bouchon en silicone jaune à la base du bol soit correctement fermé.



## 2ème Étape

Placez le bol fermement sur la base moteur.



## 3ème Étape

Placez le tamis désiré dans la brosse rotative et placez les ensuite dans le bol, en alignant le point sur le tamis avec le triangle du bol.



## 4ème Étape

Insérez la vis sans fin dans le tamis/ brosse rotative. Faites tourner dans le sens d'une aiguille d'une montre jusqu'à qu'il soit fermement en place dans le bol.



## 5ème Étape

Alignez les triangles jaunes ouverts avec la bouche d'alimentation et faites tourner la bouche d'alimentation dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position du petit cadenas fermé.



# Instructions d'utilisation

FR

Pressez l'interrupteur sur ON. Ensuite poussez vos fruits et légumes dans la cheminée d'entrée afin qu'ils tombent vers la vis sans fin. Pour obtenir les meilleurs résultats, ajoutez les ingrédients lentement et régulièrement pour assurer une bonne extraction des jus.

## CHOISIR SON TAMIS



### Tamis à Jus Extra Fin

Ce tamis est à moitié sans trous et l'autre moitié a de petits trous afin de créer un jus plus fin avec moins de pulpe.



### Tamis à Gros Trous

Ce tamis a des trous plus larges afin de créer un jus avec plus de pulpe et fibres (whole-fruit juice).

## FONCTION MARCHE ARRIÈRE

Si vous voyez qu'un des ingrédients reste bloqué dans l'appareil, vous pouvez utiliser la fonction marche arrière pour le débloquer. Pressez le bouton de marche arrière pendant 3-5 secondes. Au besoin, répétez l'opération 2-3 fois. Dès que la vis s'est arrêtée, pressez sur le bouton marche avant pour continuer.

## CAPUCHON DE LA SORTIE JUS

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

# Problèmes de Fonctionnement

FR

## Mon appareil ne fonctionne pas quand l'interrupteur est en position on

1. Assurez-vous que le cordon électrique est correctement branché et que l'interrupteur est bien en position ON.
2. Assurez-vous que la bouche d'alimentation est bien placée. **NOTE** : Pour des raisons de sécurité, si la bouche d'alimentation n'est pas bien emboîtée avec les flèches face à face, l'appareil ne peut pas fonctionner, car la bande magnétique de sécurité qui est dans la vis sans fin doit coïncider avec la bande magnétique qui se trouve dans la base.
3. Assurez-vous que l'appareil a été monté conformément aux instructions de ce manuel.

## Mon appareil s'est arrêté en cours de fonctionnement

1. Bouton Marche/Arrière pour décoincer les fibres qui peuvent rester coincées autour de la vis sans fin.
2. Si votre appareil s'est arrêté durant son fonctionnement, assurez-vous que la trémie soit bien emboîtée sur la base. Si elle se déboîte durant le fonctionnement, l'appareil s'arrête.
3. Éteignez-le et recommencez. Vous devriez être en mesure de continuer. L'extracteur de jus BioChef Synergy a une fonction de sécurité automatique qui arrête le moteur si l'appareil est surcharge, afin de protéger et étendre sa durée de vie.
4. Pour redémarrer votre extracteur de jus, retirez la trémie et enlevez tous les ingrédients du bol.

### **La bouche d'alimentation reste bloquée**

La trémie s'ouvre dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si elle résiste, essayez ceci:

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

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

3. Après avoir mis les derniers ingrédients dans la bouche d'alimentation, laissez l'appareil tourner jusqu'à que tous le jus et la pulpe soient sortis de l'appareil. Versez un ou deux verres d'eau dans la bouche d'alimentation pour dégager le reste de pulpes.
4. Si vous ne pouvez pas la dégager en utilisant une force "raisonnable", contactez votre service client.

### **Quelle est la différence entre le tamis à jus fin et à gros trous ?**

Le tamis à jus « fin » est celui avec de petits trous dans la section en acier inoxydable de la pièce. Ce tamis est préférable à utiliser pour les ingrédients durs, principalement des légumes tels que les carottes et les betteraves.

Le tamis à jus « à gros trous » a des trous plus grands dans la section en acier inoxydable de la pièce. Utilisez ce tamis pour les ingrédients de nature plus pulpeuse ou si vous voulez un jus plus pulpeux ou plus épais. En ce qui concerne la sélection du tamis pour les ingrédients appropriés, veuillez-vous référer à la page 29.

**Le jus fuit sur la base du moteur**

Si le joint jaune situé en dessous du bol n'est pas fermé, une fuite peut se produire. Le joint a été conçu de cette façon pour éviter l'excès de chaleur causée par le frottement contre le silicone lorsque la vis tourne. Si vous rencontrez une grosse fuite de jus, il est peut être temps de remplacer ce joint. Merci de contacter le service client ou rendez vous sur le site internet pour acheter la pièce de rechange.

**Le bol vibre au moment du broyage**

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

**Mon jus contient trop de pulpe. Comment est-ce que je peux corriger ça?**

1. Assurez-vous que la languette en caoutchouc jaune est totalement insérée dans sa rainure. Cette pièce peut être retirée pour faciliter le nettoyage, mais il est possible qu'elle n'ait pas été réinsérée correctement. Elle agit en tant que point de pression qui assure que la pulpe est éjectée par la sortie pulpe.
2. Il se peut que la sortie soit bloquée si les ingrédients sont introduits trop rapidement dans l'appareil. Essayez donc de ralentir le rythme de remplissage.
3. Essayez de couper les ingrédients en morceaux plus petits (3 à 5 cm) afin que la vis sans fin puisse broyer petit à petit.
4. Les ingrédients frais et réfrigérés ont des fibres plus fermes et plus de contenu en eau et seront donc moins pulpeux.
5. Après un certain temps, les lames balayeuses en silicone peuvent s'émousser. Veuillez contacter le service client ou commander des pièces de rechange sur le site Internet.

# Questions Fréquentes

## **Est-ce qu'il faut réfrigérer les fruits et les légumes avant de faire le jus?**

Mis part le fait que les jus de fruits et légumes réfrigérés ont meilleur goût, ils procurent également plus de jus que ceux des produits température ambiante quand on les broie que les produits plus mous ou chauds, qui peuvent être partiellement déshydratés (perte du contenu en eau).

## **Quelle est la meilleure façon de préparer les fruits, les légumes et les légumes feuillus pour faire leur jus avec l'extracteur de jus BioChef Synergy?**

### **LÉGUMES**

Nous recommandons de préparer vos légumes en les coupants si nécessaire pour qu'ils tombent facilement dans la cheminée de remplissage.

### **FRUITS**

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

### **LÉGUMES FEUILLUS**

Roulez les feuilles en petits paquets pliés en deux et assurez-vous qu'elles peuvent tomber librement dans la cheminée d'entrée. Certaines feuilles peuvent bloquer la vis. La solution est alors d'ajouter quelques morceaux de carottes ou autres aliments durs qui pousseront les feuilles vers le bas. Les feuilles mouillées passeront moins facilement que les sèches, il vous

faudra donc bien les essuyer avec un torchon après les avoir lavées et avant de les mettre dans le BioChef Synergy. Le mécanisme de broyage et de pression vertical de l'extracteur de jus BioChef Synergy fonctionne mieux si l'on introduit les ingrédients en petits morceaux (3-5 cm), car il sera moins probable que les fibres bloquent le mécanisme intérieur.

## **Quelles sont les meilleures pommes pour faire des jus?**

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

### **Faut-il peler les agrumes avant de faire les jus?**

Vous devrez peler les oranges et les mandarines, car en général leur peau n'est pas comestible. La peau des citrons et des citrons verts peut être laissée si vous aimez leur goût dans vos jus. Laisser 1/3 seulement des peaux de citrons et citrons verts pour une meilleure extraction.

### **Quels jus peut-on faire avec le BioChef Synergy et quels sont ceux à éviter?**

Le BioChef Synergy peut faire des jus de tous types de fruits et de légumes. Ce n'est pas un processeur d'aliments, évitez donc de presser les aliments suivants:

- Noix de coco dur – c'est ok avec une noix de coco jeune et molle
- Graines
- Noix non trempées/grillées
- Légumineuses
- Canne à Sucre
- Ingrédients congelés – pour faire des sorbets, il faudra simplement les laisser décongeler au moins 5 à 10 minutes avant utilisation.
- Poisson ou Viande
- Bois de réglisse ou autre ingrédients ligneux
- Fines herbes et épices
- Frutis avec leurs noyaux
- Olives

### **Est-ce que je peux faire du lait de soja, de noix et de riz?**

Oui vous pouvez facilement faire des laits végétaux en utilisant votre extracteur de jus, référez vous à la section Recettes.

### **Est-ce que je peux mouliner des graines ou des légumineuses avec le BioChef Synergy?**

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

### **Est-ce que le BioChef Synergy peut faire de l'huile d'olive?**

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

### **Est-ce que je peux tirer encore du jus de la pulpe éjectée?**

Le BioChef Synergy a un très bon rendement et extrait pratiquement tout le jus au premier passage, cependant, certains utilisateurs repassent la pulpe pour essayer d'en tirer plus de jus. Le résultat varie d'un fruit à l'autre, et il vous faudra donc essayer pour voir. Essayez de mixer la pulpe avec des fruits pour faire des cuirs de fruits. Nous recommandons d'utiliser le Déshydrateur BioChef.



**Est-ce que le BioChef peut être utilisé commercialement?**

La recommandation du fabricant limite le fonctionnement un maximum de 30 minutes à la fois, et il faut laisser l'appareil refroidir entre temps. Donc, si l'appareil ne va pas être utilisé au-delà de la limite indiquée, son utilisation commerciale est possible, mais s'il s'agit d'un café ou bar avec beaucoup de demande, il faudrait utiliser plusieurs Extracteurs de jus BioChef en rotation. Merci de noter que le BioChef Synergy n'a pas de garantie à utilisation commerciale.

**Combien de temps peut-on conserver un jus avant qu'il ne perde ses qualités nutritionnelles?**

Il n'y a pas de réponse spécifique, car il y a plusieurs paramètres à tenir en compte, comme le type de produit et la méthode de stockage. Nous vous recommandons de boire vos jus du BioChef au moment où ils sont faits pour tirer le meilleur parti de leurs qualités gustatives et nutritionnelles. Cependant, au besoin, vous pouvez réfrigérer votre jus dans un récipient ou une bouteille hermétique au frais jusqu'à 48h.

**Est-ce que je peux acheter des pièces de rechange comme des tamis, des brosses giratoires, des bols ou des récipients de jus ou de pulpe?**

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

# Entretien

FR

Les pièces du BioChef Synergy sont lavables au lave-vaisselle (étagère supérieure). Pour de meilleurs résultats, rincez avant de placer dans le lave-vaisselle pour enlever toutes fibres tenaces.

Vous pouvez rincer votre extracteur facilement après utilisation en fermant la sortie jus et en mettant de l'eau dans l'extracteur pendant qu'il fonctionne. Ensuite ouvrez le bouchon afin d'évacuer l'eau.

Si vous le laver à la main, il vous suffit de le rincer sous l'eau, en utilisant les brosses de nettoyage pour faire disparaître les fibres difficiles. Si vous êtes pressé, laissez simplement les pièces tremper dans l'eau afin que les fibres restent souples.

Votre extracteur de jus est livré avec deux brosses de nettoyage spécialisées. La brosse de nettoyage fine est idéale pour nettoyer les endroits difficiles à atteindre.

Nous recommandons le trempage de vos pièces dans une solution de bicarbonate de soude, de citron ou vinaigre blanc et d'eau une fois par mois ou de temps en temps. C'est très efficace pour éliminer les tâches de jus ou les résidus qui peuvent s'accumuler avec le temps.



# Recettes

Voir notre collection complète de recettes en ligne  
[www.biochef.kitchen/recipes](http://www.biochef.kitchen/recipes)



## LES JUS PRESSÉS

FR

# Jus Vert

*Portions: 4*

- 1 petit bouquet de chou kale frisé grossièrement haché
- 1 citron pelé
- 2 cm de gingembre pelé
- 1 concombre coupé en longues bandes
- 2 pommes granny smith
- 4 tiges de céleri

Les jus verts sont riches en chlorophylle dans leur état naturel.

L'une des fonctions les plus importantes de la chlorophylle est l'oxygénation du sang. Il est nécessaire, pour la santé, de sélectionner des aliments qui nourrissent plutôt que suppriment l'oxygène du corps.

Sans assez d'oxygène dans le sang, nous sommes enclins à développer moins d'énergie, et une digestion et un métabolisme lents, entraînant une détérioration de la vitalité et une augmentation des chances de développer des maladies.

L'ajout de citrons et de pommes aux jus verts contribuent grandement à rendre les jus plus tolérables au palais.

# Jus Ginger Touch

*Portions: 3*

- 2 pommes moyennes
- 5 carottes
- 1 cm de gingembre frais
- Un quart de citron (pelé pour éviter d'être trop amer)

# Jus Ananas

*Portions: 4*

- 3 carottes moyennes
- Une moitié d'ananas (pelé, sans noyaux et coupé en quart)
- 1 orange (pelée)

## Jus Immunitaire

*Servings: 1 tasse*

- 1-3 gousses d'ail
- 2 cm de gingembre frais
- 1 tas de carottes, sans les feuilles

Ce jus de guérison est un excellent remède pour ce rhume qui ne s'en va pas. Les carottes sont une bonne source de vitamine C, vitamines B, potassium, fer et sodium qui permettent de stimuler le système immunitaire et améliorer la fonction du foie. L'ail est un anti-inflammatoire et anti-microbien naturel et un outil puissant pour stimuler le système immunitaire.

## Mojito sans alcool

*Portions: 3*

- 1 petit tas de menthe
- 1 petit tas de persil
- 1 citron vert (pelé)
- 1 cm de gingembre frais
- 2 concombres
- 1 pomme verte

## Savoureux Gazpacho

*Portions: 1 - 2*

- 4 tomates mûres
- 1 grand concombre
- 2 tiges de céleri
- 1 poivron rouge
- 1/4 de petit oignon rouge
- 2 tasses de persil frais (feuilles et tiges grossièrement hachés)
- 1 citron vert (pelé)

Les tomates sont un excellent alcalinisateur quand consommées sans sucres ni amidons. Le céleri améliore la digestion. Le poivron rouge est bon pour la peau, les cheveux et les ongles. Le concombre est un diurétique naturel. Le persil est riche en minéraux, et potassium.

## DOUCEURS SUCRÉES

FR

Quelle merveilleuse façon d'utiliser l'excès de fruits en les réfrigérant et faire de délicieuses glaces et desserts en sorbet. Congelez les fruits sans peaux, noyau ou graines et coupez-les en morceaux qui passeront dans la goulotte d'alimentation. Retirez les fruits congelés du congélateur dix minutes avant que vous prévoyez de les utiliser de sorte que les cristaux de glace durs aient le temps de fondre. Le mélange de banane congelée avec d'autres fruits donnera une consistance crémeuse. Pour faire des sorbets utilisez toutes sortes de fruits congelés à l'exception des bananes et laissez votre imagination travailler.

### Glace Mangue et Noix de Coco

- 2 mangues congelées
- 2 bananes congelées
- ½ tasse de noix de coco fraîche coupées en morceaux
- ½ dates congelées

En utilisant le tamis à hacher, alternez tous les ingrédients dans la cheminée d'entrée et mélangez bien. Vous pouvez recongeler ce délicieux et nutritif dessert. Glace aux Noix de Macadamia

### Glace aux Noix de Macadamia

- 2 tasses de fruits congelés tels que des fraises, mangue ou ananas
- 3 bananes congelées
- ½ tasse de Macadamia détrempé et égoutté
- 1 cuillère à café d'essence naturelle de vanille

En utilisant le tamis à hacher, alternez les fruits, bananes et noix de macadamia. Mélanger rapidement la vanille et savourez.

## L'araignée bleuet

- 3 oranges (pelées)
- $\frac{3}{4}$  tasse de bleuets congelés
- $\frac{1}{2}$  de banane congelé

Placez tout d'abord le tamis à jus sur la vis sans fin.

Pressez les oranges et remplissez deux verres, puis faites une crème glacée aux bleuets-banane en plaçant les fruits congelés dans la fonction hachage deux fois (lorsque vous changez vers la fonction hachage, vous n'avez pas besoin de nettoyer la machine).

Prenez 2 boules de crème glacée avec une cuillère et placez-les doucement dans le jus d'orange et servez immédiatement.

### D'AUTRES RECETTES

## Faire des haricots, du riz et des laits de noix

Faites tremper le soja, le riz et / ou les noix dans l'eau (noix et graines de soja pour un minimum de 8 heures).

Rincez et égouttez. Faites un mélange de haricots, noix, riz, eau et, si désiré, de fruits / légumes.

En utilisant le tamis à hacher, placez le mélange dans la cheminée d'entrée simultanément avec une petite quantité d'eau.

Cela fonctionne mieux en utilisant une grande cuillère et en collectant le mélange à partir d'un récipient.

Pour réduire les sédiments, placez un tamis au-dessus du bol ou filtrez à travers un tissu de mousseline.

Cela rendra les haricots aromatisés, ou fera du lait de noix ou de riz.

Si l'on utilise le soja, le mélange résultant peut être utilisé pour faire du tofu. Pour des laits aromatisés, essayez les idées suivantes:

- Ajoutez des baies, bananes et autres fruits
- Ajoutez une petite quantité de sel et / ou d'édulcorant ; par exemple miel brut ou sirop d'érable
- Ajoutez de la vanille et une pincée de cumin, muscade, cannelle ou cardamome.

# BIOCHEF SYNERGY SLOW JUICER GARANTIE

DURÉE DE GARANTIE: 10 ANS SUR LE MOTEUR / 5 ANS SUR LES AUTRES PIÈCES

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

VEUILLEZ ENREGISTRER VOTRE GARANTIE EN LIGNE À [WWW.VITALITY4LIFE.FR/ENREGISTREZ-VOTRE-GARANTIE](http://WWW.VITALITY4LIFE.FR/ENREGISTREZ-VOTRE-GARANTIE) DANS LES 30 JOURS APRÈS L'ACHAT.

## DEPOT D'UNE RECLAMATION SOUS GARANTIE:

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

- 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
- Vitality 4 Life évaluera votre réclamation et répondra sous 24-48 heures.
- 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.
- 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.
- 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.
- Vitality 4 Life vous contactera avec une estimation avant d'entreprendre toute réparation en dehors de la période de garantie.
- 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:

- Si le produit BioChef fait apparaître un défaut dans une utilisation domestique normale pendant la période de garantie, nous pourrions, à notre choix, soit réparer soit remplacer le conditionneur sous Vide défectueux ou une de ses pièces défectueuse à nos frais. Le produit doit être expédié par courrier recommandé, dans un emballage approprié, à votre centre de service indiqué au dos du manuel, et ceci est une condition à toute obligation de service de garantie.
- 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.

- Ne renvoyez pas le produit au centre de service sans formulaire d'autorisation de retour.
- 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.
- Au cas où des pièces ou des produits sous garantie seraient fournis, le client doit couvrir les coûts d'expédition pour recevoir les produits.
- Tous les produits et pièces échangés ou substitués remplacés sous service de garantie deviendront la propriété de Vitality 4 Life. Les pièces et produits réparés ou remplacés seront garantis par Vitality 4 Life pour le reste de la période de garantie originale.

## LA GARANTIE NE COUVRE PAS

- Les dommages, accidentels ou non, du produit qui ne seraient pas causés par un défaut direct de fabrication en usine ou défaut des matériaux.
- Les dommages dus à tout abus, mauvaise manipulation, altération, mauvais usage, service commercial, intervention intempesive, accident, non-respect des instructions concernant l'entretien, l'opération ou le maniement fournies avec le produit.
- Les dommages causés par des pièces ou un service non autorisés ou exécutés par Vitality 4 Life.
- La vétusté « normale » qui se produit naturellement et inévitablement du fait d'une utilisation et d'un vieillissement normaux.
- 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 BioChef 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 BioChef afin d'obtenir des instructions supplémentaires.
- 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.



# Synergy

Slow Juicer

DE



GEBRAUCHSANWEISUNG UND REZEPTHEFT

**BiOCHEF**

Die Informationen in dieser  
Gebrauchsanweisung sollen Ihnen  
dabei helfen, ein ideales Ergebnis  
mit Ihrem BioChef Synergy Slow  
Juicer zu erzielen.

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

Bitte heben Sie die  
Gebrauchsanweisung zur späteren  
Einsicht oder für Garantiefälle und  
Support-Anfragen sicher auf.

# Inhalt

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Sicherheitsvorkehrungen &amp; Hinweise</b> | <b>44</b> |
| <b>Teile &amp; Zubehör</b>                    | <b>45</b> |
| <b>Montageanleitung</b>                       | <b>46</b> |
| <b>Bedienungsanleitung</b>                    | <b>47</b> |
| <b>Fehlerbehebung</b>                         | <b>48</b> |
| <b>FAQs</b>                                   | <b>53</b> |
| <b>Reinigung</b>                              | <b>56</b> |
| <b>Saftrezepte</b>                            | <b>57</b> |
| <b>Garantie</b>                               | <b>60</b> |

# Sicherheitsvorkehrungen & Hinweise

DE

- ! Lesen Sie sich diese Anleitung genau durch.
- ! Um sich vor Stromschlägen zu schützen, tauchen Sie den Körper (Motor) des Geräts nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- ! Besondere Aufsicht ist notwendig, wenn das Gerät von Kindern verwendet wird.
- ! Achten Sie darauf, dass das Gerät bei der Reinigung, sowie beim Zusammen- und Auseinanderbau von der Stromzufuhr getrennt ist.
- ! Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- ! Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker.
- ! Die Verwendung von Aufsätzen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, macht die Garantie nichtig. Etwaige Schäden, die resultierend entstehen können, werden von der Garantie nicht abgedeckt.
- ! Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen.
- ! Stellen Sie sicher, dass Sie den Entsafter nach jeder Verwendung ausschalten. Stellen Sie sicher, dass der Motor zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Entsafter auseinandernehmen.
- ! Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Objekte in den Entsafter, während dieser in Betrieb ist. Falls Lebensmittel in der Öffnung stecken bleiben, verwenden Sie den mitgelieferten Stößel, um sie nach unten zu schieben. Falls das nicht funktioniert, versuchen Sie das Gerät rückwärts laufen zu lassen. Sollten die Zutaten im Anschluß immer noch feststecken, schalten Sie den Motor aus und nehmen Sie den Entsafter auseinander, um die steckengebliebenen Stücke zu entfernen. Schneiden Sie die Zutaten eventuell etwas kleiner oder versuchen Sie den Entsafter langsamer zu füttern, um dieses Problem zu vermeiden.

# Teile & Zubehör

DE



- |                   |                               |                 |                     |
|-------------------|-------------------------------|-----------------|---------------------|
| 1 Einfülltrichter | 4 Rotierender Siebhalter      | 6 Stößel        | 8 Tresterbehälter   |
| 2 Trommel         | 5 Extrafeines und grobes Sieb | 7 Pressschnecke | 9 Saftbehälter      |
| 3 Motorbasis      |                               |                 | 10 Reinigungsbürste |

# Montageanleitung

DE



## Schritt 1

Vergewissern Sie sich, dass die gelbe Silikonlasche auf der Unterseite der Trommel fest im Schlitz des Tresterauswurfs steckt. .



## Schritt 2

Platzieren Sie die Trommel auf der Motorbasis.



## Schritt 3

Setzen Sie das gewünschte Sieb in den rotierenden Siebhalter und anschließend in die Trommel ein, sodass die dreieckige Markierung des Siebs mit der Markierung der Trommel übereinstimmt.



## Schritt 4

Setzen Sie die Pressschnecke fest in das Sieb/rotierenden Siebhalter ein. Drehen Sie die Schnecke im Uhrzeigersinn, bis diese fest sitzt.



## Schritt 5

Setzen Sie den Einfülltrichter so auf die Trommel, dass die beiden Dreiecke aufeinander ausgerichtet sind ("Open") und drehen Sie dann den Einfülltrichter im Uhrzeigersinn fest ("Close").



# Bedienungsanleitung

DE

Schalten Sie den Netzschalter auf ON. Der Stößel kann zur Hilfe genommen werden, um die Zutaten zur Pressschnecke zu führen. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Ihr Mixgut langsam und stetig hinzugeben, um den Saft sorgfältig auszupressen. Lassen Sie das Gerät laufen, so lange Sie Obst oder Gemüse nachfüllen.

## WÄHLEN SIE IHR SIEB



### Extrafeines Sieb

Dieses Sieb ist zur Hälfte mit einer glatten, löcherlosen Seite versehen und zur anderen mit schmalen, feinen Löchern. Dieses Sieb ist ideal geeignet für Saft mit weniger Fruchtfleischgehalt.



### Grobes Sieb

Dieses Sieb hat größere Löcher und eignet sich somit perfekt für einen Saft mit mehr Fruchtfleisch-/ Fasernanteil.

## RÜCKWÄRTSGANG

Falls Zutaten im Entsafter feststecken oder nicht bewegt werden können, nutzen Sie den Stößel und Rückwärtsgang um diese sanft nach unten zu drücken.

Halten Sie den Schalter "REV" für 3-5 Sekunden gedrückt und wiederholen Sie diesen Vorgang falls notwendig 2-3 mal.

Sobald die Pressschnecke vollständig still steht, drücken Sie den Schalter, um den Vorwärtsgang einzulegen.

### **SAFTAUSGUSSKLAPPE**

Halten Sie die Saftausgussklappe während des Entsaftungsvorgangs geschlossen, da dies dabei hilft, Ihren Saft bereits in der Trommel zu mischen. Öffnen Sie die Klappe, um die gewünschte Menge in den Saftbehälter fließen zu lassen.

DE

### **FUNKTION DER GELBEN SILIKONLASCHE**

Es ist wichtig, dass die gelbe Silikonlasche auf der Unterseite der Trommel fest im Schlitz des Tresterauswurfs steckt, bevor Sie mit dem Entsaften beginnen. Für die Reinigung ziehen Sie die Lasche sanft aus der Öffnung und spülen Sie die Trommel unter laufendem Wasser ab.

Stecken Sie die Lasche nach der Reinigung wieder fest in die Öffnung, damit Ihr Entsafter für den nächsten Einsatz bereit ist.



# Fehlerbehebung

DE

## Mein Entsafter funktioniert nicht, obwohl der Schalter auf „ON“ steht

1. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel richtig an die Stromquelle angeschlossen ist und der Netzschalter auf „On“ steht.
2. Prüfen Sie, ob der Einfülltrichter richtig aufgesetzt ist. **HINWEIS:** Wenn der Einfülltrichter nicht sicher verschlossen auf seiner Position sitzt und die Markierungen nicht übereinstimmen, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht ein. Im Inneren des Einfülltrichters befindet sich ein Magnetstreifen, der Kontakt zu einem Magnetstreifen im Inneren des Standfußes haben muss.
3. Prüfen Sie, ob das Gerät gemäß der Anleitung in dieser Gebrauchsanweisung zusammengesetzt wurde.

## Mein Entsafter ist während des Betriebs stehen geblieben

1. Schalten Sie den Entsafter in den Rückwärtsgang (REV), um Fasern zu entfernen, die sich rund um die Pressschnecke festgesetzt haben.
2. Wenn Ihr Entsafter während des Entsaftens stehen bleibt, prüfen Sie, ob der Einfülltrichter korrekt auf dem Standfuß sitzt. Wenn sich die Markierungen während des Betriebs verschieben, schaltet sich der Entsafter von selbst ab.
3. Schalten Sie den Entsafter aus und setzen Sie den Einfülltrichter richtig auf. Sie sollten nun fortfahren können.  
**HINWEIS:** Der Motor des BioChef Atlas Whole besitzt eine Sicherheitsfunktion, die ihn automatisch abschaltet, wenn der Entsafter überladen wird. Dies dient dazu, Unfälle zu vermeiden und die Lebensdauer der Maschine zu verlängern.
4. Um Ihren Entsafter zurückzusetzen, nehmen Sie den Deckel ab und entfernen Sie alle Zutaten aus der Saftschale.

**Der Einfülltrichter lässt sich nicht mehr öffnen**

Der Einfülltrichter öffnet sich entgegen dem Uhrzeigersinn. Falls er sich nur schwer öffnen lässt, versuchen Sie Folgendes:

1. Lassen Sie das Gerät ohne weitere Nahrungsmittelzugabe laufen, schalten Sie es dann ab und versuchen Sie noch einmal, den Einfülltrichter abzunehmen.
2. Schalten Sie das Gerät für ein paar Sekunden in den Rückwärtsgang, um die Pressschnecke und den Einfülltrichter von blockierenden Resten zu befreien.

**HINWEIS:** Die Pressschnecke bewegt sich im Uhrzeigersinn, also entgegengesetzt dem Trichter. Das kann zu unbeabsichtigtem Festdrehen des Einfülltrichters führen und dazu beitragen, dass dieser sich schwer abnehmen lässt.

3. Sobald Sie die letzten Zutaten in das Gerät geführt haben, warten Sie bis Saft und Trester komplett durch die Maschine gelaufen sind. Lassen Sie anschließend 1-2 Gläser Wasser durch den Einfülltrichter laufen, um Fruchtfleischrückstände durchzuspülen.
4. Heben Sie die komplette Einheit von der Motorbasis bevor Sie versuchen den Einfülltrichter von der Trommel etc. zu lösen.

**Saft tropft über die Motorbasis**

Stellen Sie sicher, dass die gelbe Silikonlasche fest auf der Unterseite der Trommel verschlossen ist.

Dieser Verschluss ist nicht wasserfest und dadurch kann es trotzdem manchmal zu leichtem Tropfen kommen.

Sollten Sie eine große Menge Flüssigkeit auf der Motorbasis feststellen, raten wir dazu die Lasche zu ersetzen. Kontaktieren Sie hierfür den Kundendienst oder besuchen Sie unsere Website.

**Die Trommel wackelt beim Entsaften**

Leichtes Vibrieren des Motors und des gesamten Gerätes beim Betrieb ist völlig normal. Abhängig von den verarbeiteten Nahrungsmitteln kann die Vibration zunehmen. Harte Zutaten, wie Möhren oder Rote Beete, lassen das Gerät stärker vibrieren, als weichere, saftige Zutaten.

**Mein Saft  
ist etwas zu  
fruchtfleischhaltig.  
Wie kann ich das  
ändern?**

5. Vergewissern Sie sich, dass die gelbe Silikonlasche auf der Unterseite der Trommel im Schlitz des Tresterauswurfs sitzt. Dieses Teil kann für die Reinigung entfernt werden und wird dann oft nicht wieder richtig eingesetzt. Es dient als Druckpunkt, um sicher zu stellen, dass der Trester aus dem Tresterschacht ausgeworfen wird.
6. Manchmal verstopft der Ausguss, wenn Nahrungsmittel zu schnell in den Entsafter eingegeben werden. Versuchen Sie, die Zutaten langsamer in den Entsafter zu geben.
7. Versuchen Sie die Zutaten in kleinere Stücke (3-5cm) zu schneiden, sodass die Pressschnecke die Lebensmittel komplett zerkleinern und verarbeiten kann, bevor das nächste Stück eingeführt wird.
8. Frische und gekühlte Lebensmittel haben festere Fasern und einen höheren Wassergehalt. Daher eignen sie sich besser für Säfte mit niedrigerem Fruchtfleischgehalt.
9. Mit der Zeit können sich die Silikonwischer des Siebhalters abnutzen. Kontaktieren Sie den Kundendienst oder rufen Sie die Webseite auf, um Ersatzteile zu bestellen.

# FAQs

## **Muss ich mein Obst und Gemüse vor dem Entsaften kühl stellen?**

Abgesehen davon, dass kaltes Obst und Gemüse nach dem Entsaften besser schmecken, ergibt sich beim Pressen im kühlen Zustand eine höhere Saftausbeute als bei Raumtemperatur. Dies ist darauf zurückzuführen, dass die Fasern in gekühlten Produkten fester sind und bei der Zerkleinerung mehr Saft freigegeben wird als bei weichem oder ungekühltem Obst oder Gemüse, welches durch allmähliches Austrocknen eventuell bereits Wasser verloren hat.

## **Wie bereite ich Obst, Gemüse und Blattgrün am Besten für meinen BioChef Synergy Slow Juicer vor?**

### **GEMÜSE**

Wir empfehlen, Ihre Gemüsesorten so klein zu schneiden, dass die Stücke leicht und ohne Hilfe durch den Einfüllschacht fallen.

### **OBST**

Wir empfehlen, Ihre Gemüsesorten so klein zu schneiden, dass die Stücke leicht und ohne Hilfe durch den Einfüllschacht fallen. Die meisten Zitrusfrüchte sollten geschält werden. Bei Limetten und Zitronen raten wir, 2/3 der Schale zu entfernen.

### **BLATTGRÜN**

Rollen Sie Blattgemüse zu kleinen Päckchen zusammen und falten Sie diese dann zur Hälfte, damit sie leicht und ohne Hilfe durch den Einfülltrichter fallen. Manches Blattgemüse kann den BioChef Synergy Entsafter verstopfen. Abhilfe schaffen Sie, indem Sie ein paar Stücke Möhren oder anderes, festes Gemüse dazugeben, welches das Blattgemüse durchschiebt. Nasse Blätter schaffen es nicht so einfach durch den Entsafter wie trockene Blätter; wenn Sie also Gemüse waschen, trocknen Sie es mit einem Geschirrtuch etwas ab, bevor Sie es in den BioChef Synergy Entsafter geben. Der vertikale Zerkleinerungs- und Pressmechanismus des BioChef Synergy-Entsafters bedeutet: Je kleiner Sie die Stücke schneiden, die Sie in das Gerät geben, desto weniger Fasern wickeln sich um die Pressschnecke. Beste Ergebnisse erzielen sie mit 3-5 cm große Stücke.

## **Welche Äpfel eignen sich zum Entsaften am Besten?**

Unserer Erfahrung nach sind gekühlte und frische, grüne Äpfel am Besten. Grüne Äpfel enthalten verschiedene Antioxidantien und sind eine gute Vitamin-C-Quelle. Des Weiteren sagt man ihnen eine vorbeugende Wirkung gegen Gallensteinbildung in der Blase sowie einen positiven Einfluss zur Behebung von Leber- und Nierenstörungen nach.

### **Muss ich Zitrusfrüchte vor dem Verarbeiten schälen?**

Mandarinen, Orangen, Grapefruits u. Ä. müssen sie schälen, da die Schale generell nicht genießbar ist und dem Saft einen bitteren Beigeschmack verleiht. Zitronen und Limetten können Sie je nach Geschmack mit 1/3 der Schale verarbeiten.

### **Was kann ich alles mit meinem BioChef Synergy entsaften, und was sollte ich vermeiden?**

Der BioChef Synergy kann so gut wie alle Obst- und Gemüsesorten zu Saft verarbeiten. Der Entsafter ist kein Food Processor und daher raten wir davon ab, die folgenden Zutaten in den Entsafter zu führen:

- harte Kokosnüsse - weiches, junges Kokosnussfleisch ist OK
- Kerne
- Nicht eingeweichte/geröstete Nüsse
- Hülsenfrüchte
- Zuckerrohr
- Gefrorene Zutaten - lassen Sie ihre Zutaten für Fruchtsorbets ca. 5-10 Minutes antauen
- Fisch oder Fleisch
- Süßholzwurzeln und andere holzige Materialien
- Getrocknete Kräuter und Gewürze
- Steinobst, inklusive Stein
- Oliven

### **Kann ich Soja-, Nuss- oder Reismilch mit dem Entsafter zubereiten?**

Ja, sie können kinderleicht Milchalternativen mit Ihrem Entsafter zubereiten. Schauen Sie sich hierfür unsere Rezeptideen an (siehe S. 64).

### **Kann ich Kerne, Getreide oder Hülsenfrüchte mit dem BioChef Synergy mahlen?**

Nein. Der BioChef Synergy Entsafter ist keine Mühle. Die Verwendung dieser Maschine als Mühle hat das Erlöschen der Garantie zur Folge.

### **Kann ich mit meinem BioChef Synergy Olivenöl herstellen?**

Nein. Dies ist ein anderer Herstellungsprozess und erfordert eine andere Maschine.

### **Kann ich Eis- und Sorbet mit dem Entsafter zubereiten?**

Ja, Sie können kinderleicht Obstsorbets und Eisvarianten mit Ihrem Entsafter zubereiten. Werfen Sie hierfür einen Blick in unsere Rezeptideen (s. S. 64).

### **Kann ich den Trester aus dem BioChef Synergy noch einmal durchlaufen lassen, um mehr Saft zu gewinnen?**

Der BioChef Synergy ist schon im ersten Durchgang sehr effektiv und Sie erhalten eine hohe Saftausbeute. Dennoch geben einige Kunden den Trester gerne noch einmal

durch das Gerät, um so viel Saft wie möglich zu erzielen. Die Ergebnisse sind von Frucht zu Frucht unterschiedlich, also probieren Sie es einfach aus! **LECKERER**

**TIPP:** Mischen Sie den Trester mit püriertem Obst, um Fruchtleder (Fruit-Roll-ups) herzustellen. Hierfür empfehlen wir einen unserer BioChef Dörrautomaten.

DE

### **Wie lange kann der Saft aufbewahrt werden, bevor sich die Inhaltsstoffe zersetzen?**

Darauf gibt es keine allgemeingültige Antwort, da jede Obst- und Gemüsesorte ihre eigenen Variablen und Aufbewahrungsmethoden hat. Falls notwendig, können Sie den Saft in einem luftdichten Glaskrug oder einer Flasche in den Kühlschrank stellen. Diese Aufbewahrungsmethode erhält die Nährstoffzusammensetzung des Saftes normalerweise bis zu 48 Stunden.

### **Kann ich Einzelteile für meinen Entsafter nachbestellen?**

Ja, Sie können diese ganz einfach auf unserer Webseite bestellen oder unseren freundlichen Kundenservice kontaktieren. (Kontaktinformationen finden Sie auf der Rückseite dieser Anleitung).

# Reinigung

DE

Die Einzelteile des BioChef Synergy sind spülmaschinengeeignet (obere Schublade). Um das beste Ergebnis zu erzielen, raten wir Ihnen, die Teile vorher unter laufendem Wasser etwas abzuspülen. Hierdurch werden hartnäckige Fasern bereits vor dem Spülgang entfernt.

Sie können Ihren Entsafter ganz einfach nach dem Entsaften reinigen, indem Sie die Saftausgußklappe schließen und ein Glas warmes Wasser durch den Entsafter laufen lassen. Öffnen Sie die Klappe, um das Wasser durchzuspülen.

Für die Handreinigung waschen Sie die Einzelteile einfach unter laufendem Wasser und nutzen die mitgelieferten Reinigungsbürsten, um hartnäckige Fasern und Rückstände zu entfernen. Sollten Sie es etwas eilig haben, können Sie die Einzelteile auch in warmem Wasser einweichen lassen. Hierdurch werden die Fasern eingeweicht und die Reinigung ist noch einfacher.

Im Lieferumfang enthalten sind zwei unterschiedliche Reinigungsbürsten. Die extrafeine Bürste eignet sich besonders gut für schwer zu erreichende Stellen.

**TIPP:** Weichen Sie die Einzelteile in eine Mischung aus Wasser, Backpulver und Zitronensaft oder Essig einmal pro Monat ein. Hierdurch werden überschüssige und hartnäckige Reste und Verschmutzungen gelöst.



# Rezepte

Finden Sie noch mehr Rezeptideen online unter  
[www.biochef.kitchen/recipes](http://www.biochef.kitchen/recipes)



# Grüner Saft

DE

Portionen: 4

- 1 kleiner Bund Grünkohl - grob gehackt
- 1 geschälte Zitrone
- 2cm frischer Ingwer
- 1 Gurke
- 2 Äpfel (Granny Smith o.ä.)
- 4 Stangen Sellerie

Grüne Säfte sind reich an natürlichem Chlorophyll - vollgepackt mit all dem Guten von Mutter Natur.

Eine der Hauptaufgaben von Chlorophyll ist die Sauerstoffzufuhr des Blutkreislaufs. Unsere Gesundheit dankt uns die Wahl von Lebensmitteln, die unseren Körper ernähren und pflegen.

Ohne ausreichend Sauerstoff in unserem Blut sind wir anfälliger für Verdauungs- und Stoffwechselstörungen, Schläppheit, Müdigkeit und neigen zu Erkältung und Infektionen.

Die Zugabe von Limetten und Äpfel in grüne Säfte macht sie insgesamt schmackhafter für den Gaumen.

# Ingwersaft

Portionen: 3

- 2 Äpfel
- 5 Karotten
- 1cm frischer Ingwer
- ¼ geschälte Zitrone

# Ananassaft

Portionen: 4

- 3 Karotten
- ½ kleine, reife Ananas (geschält, entkernt und geviertelt)
- 1 Orange (geschält)

# Immun Booster

Portionen: 1

- 1-3 Knoblauchzehen
- 2cm frischer Ingwer
- 5 Karotten

Dieser Saft ist ideal für die hartnäckige Erkältung, die einfacher nicht weichen will. Karotten sind reich an Vitamin C und B, Potassium, Eisen und Natrium. All diese Nährstoffe geben unserem Immunsystem den notwendigen Kick. Roher Knoblauch ist dazu ein natürlicher Entzündungshemmer.

# Mocktail Mojito

Portionen: 3

- 1 kleiner Bündel Minze
- 1 kleiner Bündel Petersilie
- 1 Limette (geschält)
- 1cm frischer Ingwer
- 2 Gurken
- 1 grüner Apfel

# Spanischer Gazpacho

Portionen: 1 - 2

- 4 reife (Pflaumen-)Tomaten
- 1 Gurke
- 2 Selleriestangen
- 1 rote Paprika
- ¼ rote Zwiebel
- 50g frische Petersilie (grob gehackt)
- 1 Limette (geschält)

Tomaten sind alkalisch, wenn Sie ohne Zucker oder Stärke konsumiert werden. Sellerie verbessert die Verdauung und rote Paprika ist gut für Ihre Haut, Haare und Nägel. Gurke ist harntreibend und Petersilie ist reich an Mineralien und Kalium.

## GEFRORENE LECKEREIEN

DE

Die beste Art und Weise, um übriggebliebenes Obst zu verwerten: frieren Sie es ein und verwandeln Sie es in leckere Desserts, wie Eiscremes und Sorbets!

Frieren Sie Obst ohne Schale, Steine oder Kerne ein und schneiden Sie es in Stücke, die in den Einfülltrichter passen. Nehmen Sie das gefrorene Obst zehn Minuten vor der Verarbeitung aus dem Gefrierschrank, damit harte Eiskristalle schmelzen können.

## Himbeer Bananen Sorbet

- 2 gefrorene Bananen
- 250g gefrorene Himbeeren

Lassen Sie alle Zutaten abwechselnd durch das Fleischwolfsieb laufen und vermischen Sie alles gut.

## Bananen Zimt Sorbet

- 4 gefrorene Bananen
- 1 TL Zimt
- 1 EL Honig

Lassen Sie alle Zutaten abwechselnd durch das Fleischwolfsieb laufen und vermischen Sie alles gut.

## Kokos-Mango- Eis

- 2 gefrorene Mangos
- 2 gefrorene Bananen
- 30 g frische Kokosnuss in Stücken
- 85 g gefrorene Datteln

Lassen Sie alle Zutaten abwechselnd durch das Fleischwolfsieb laufen und vermischen Sie alles gut.

Sie können diese nährstoffreiche Leckerei auch wieder einfrieren.

## Macadamia- Frucht-Eis

- 400 g gefrorenes Obst, wie Erdbeeren, Mango oder Ananas
- 3 gefrorene Bananen
- 60 g eingeweichte, abgetropfte Macadamianüsse
- 1 TL natürliches Vanilleextrakt

Lassen Sie Obst, Bananen und Macadamianüsse abwechselnd durch den Fleischwolf laufen.

Schnell die Vanille unterrühren und genießen.

# Soja-, Reis- & Nussmilch

Weichen Sie Sojabohnen, Reis und/oder Nüsse in gefiltertem Wasser für mindestens 8 Stunden ein. Das Wasser sollte die Zutaten vollständig bedecken.

Spülen Sie die Zutaten unter laufendem Wasser gründlich ab.

Geben Sie die selbe Menge an frischem gefiltertem Wasser wie zuvor gemeinsam mit den eingeweichten Nüssen, Sojabohnen oder Reis in den Entsafter. Wir empfehlen hier das extrafeine Sieb zu verwenden. Für ein cremigeres Ergebnis nutzen Sie weniger Wasser oder für eine dünnere Milch erhöhen Sie die Wassermenge.

Am Besten nutzen Sie einen großen Suppenlöffel, um die Mischung in den Entsafter zu geben.

Halten Sie die Saftausgußklappe geschlossen, um die Milch zu mischen. Um Rückstände zu verringern, raten wir dazu, ein Geschirrhandtuch o. Ä. über den Behälter zu halten.

Für Milchvarianten mit Geschmack:

- geben Sie Beeren, Bananen oder andere Obstsorten hinzu
- geben Sie etwas Salz und/oder Süßmittel wie Honig oder Ahornsirup hinzu
- geben Sie Vanille und eine Prise Kreuzkümmel, Muskatnuss, Zimt oder Kardamom hinzu.

# Tofu-Rezept

Geben Sie eine kleine Prise Salz in den Sojasaft, wenn Sie dies nicht bereits getan haben, und kochen Sie ihn unter ständigem Rühren.

Fügen Sie das Gerinnungshilfsmittel (Koagulans) zum gekochten Sojasaft hinzu und lassen Sie es für 4-5 Minuten stehen, während es gerinnt.

Entfernen Sie das überschüssige Wasser, indem Sie es mit einem sauberen Musselin- bzw. Baumwolltuch ausdrücken.

DE

# BIOCHEF SYNERGY SLOW JUICER GARANTIE

**GARANTIEZEITRAUM: PRIVATGEBRAUCH: 10 JAHRE AUF DEN MOTOR / 5 JAHRE AUF DIE TEILE**

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

**BITTE REGISTRIEREN SIE IHRE GARANTIE INNERHALB VON 30 TAGEN NACH DEM KAUF ONLINE AUF [WWW.VITALITY4LIFE.DE/GARANTIE-REGISTRIERUNG/](http://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 defekte Teil kostenlos reparieren oder austauschen.
2. Das BioChef 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.

## AUSSERHALB DES GARANTIEANSPRUCHS SIND

1. Beschädigungen zufälliger oder sonstiger Art, die nicht durch einen unmittelbaren Mangel bei der Fabrikfertigung oder des Materials verursacht wurden.
2. Schadensersatz bei Missbrauch, Misshandlung, Veränderung, gewerblicher Nutzung, Manipulation, Unfall und Nichtbeachtung der in der Bedienungsanleitung enthaltenen Pflege-, Betriebs- und Nutzungsanweisungen.
3. Schäden durch Teile oder Dienstleistungen, die nicht von Vitality 4 Life autorisiert oder durchgeführt wurden.
4. "Normaler" 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.

# Synergy

Slow Juicer

ES



MANUAL Y RECETAS

**BiOCHEF**

La información de este manual tiene la finalidad de ayudarle a obtener los mejores resultados de su Extractor de Zumos BioChef Synergy Slow Juicer. Por favor, lea atentamente las instrucciones de uso y precauciones de seguridad antes de empezar a utilizar la máquina.

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



# Contenido

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Precauciones de Seguridad</b>            | <b>66</b> |
| <b>Partes y Accesorios</b>                  | <b>67</b> |
| <b>Instrucciones de Montaje</b>             | <b>68</b> |
| <b>Funcionamiento del Extractor de Zumo</b> | <b>69</b> |
| <b>Resolución de Problemas</b>              | <b>70</b> |
| <b>FAQs</b>                                 | <b>73</b> |
| <b>Limpieza</b>                             | <b>76</b> |
| <b>Recetas</b>                              | <b>77</b> |
| <b>Garantía</b>                             | <b>82</b> |

# Precauciones de Seguridad

ES

- ! Lea todas las instrucciones.
- ! Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no moje el cuerpo (motor) con agua u otros líquidos.
- ! La supervisión de un adulto es necesaria cuando el aparato es usado por niños.
- ! Desenchufe el aparato antes de montar o desmontar, antes de limpiar y mientras no se use.
- ! Evite el contacto con partes en movimiento.
- ! No haga funcionar el aparato con un cable dañado.
- ! El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante puede incendiar el extractor.
- ! No permita que el cable cuelgue del mostrador.
- ! Deje siempre el botón del extractor apagado y asegúrese de que el motor está completamente parado antes de desmontarlo.
- ! No ponga los dedos u otros objetos en el extractor mientras esté en funcionamiento. Si un alimento se quedase en la tolva, utilice el émbolo proporcionado para empujarlo hacia abajo.

# Partes y Accesorios



- 1 Tolva y Conducto de entrada
- 2 Tambor
- 3 Base motora

- 4 Cepillo giratorio
- 5 Filtros: fino, grueso

- 6 Émbolo prensador
- 7 Rodillo prensador

- 8 Recipiente para pulpa
- 9 Recipiente para zumo
- 10 Cepillo de limpieza

# Instrucciones de Montaje

ES



## Paso 1

Inserte completamente el tapón de goma (lengüeta de color amarillo) de debajo del tambor en la ranura.



## Paso 2

Coloque el tambor firmemente sobre la base.



## Paso 3

Coloque el filtro deseado dentro del cepillo giratorio y ambas partes dentro del tambor, alineando el triángulo de guía del filtro con el triángulo del tambor.



## Paso 4

Inserte el rodillo prensador dentro del filtro y gire en la dirección de las agujas del reloj hasta que quede firmemente encajado en el tambor.



## Paso 5

Alinee el triángulo guía de montaje de la tolva con el triángulo del tambor. Gire la tolva en el sentido de las agujas del reloj para bloquear.



# Funcionamiento del Extractor de Zumo

Conecte el cable a la corriente y ponga el interruptor en modo ON / Encendido. Introduzca los alimentos individualmente y despacio en la tolva y conducto de entrada, para así garantizar la máxima extracción mediante el sistema de prensado lento (slow juicing).

ES

## ELECCIÓN DEL FILTRO



### Filtro Extra Fino

Este filtro es ciego en la parte inferior y tiene agujeros muy pequeños en la parte superior. Ofrece un zumo con menos pulpa.



### Filtro Grueso

Este filtro tiene agujeros grandes para ofrecer un zumo con más pulpa y fibra.

## FUNCIÓN REVERSO

Si un ingrediente queda bloqueado en el extractor, puede usar la función reverso para deshacer el bloqueo. Presione el botón reverso durante 3-5 segundos, repita 2-3 veces si es necesario. Una vez el rodillo ha parado completamente, presione el botón para continuar.

## TAPÓN DE BLOQUEO DEL ZUMO

Cierre el tapón de bloqueo del zumo para mezclar su zumo dentro del extractor. Abra el tapón para servir en el recipiente contenedor de zumo.

# Resolución de Problemas

ES

**Mi extractor de zumos no funciona cuando el interruptor está en la posición ON (encendido)**

1. Asegúrese de que el cable de alimentación esté bien sujeto a la fuente de alimentación y de que el interruptor esté en la posición "on" (encendido).
2. Compruebe que la tolva esté montada correctamente.

**TENGA EN CUENTA QUE:** si la flecha de la tolva no está alineada con las flechas del tambor, el aparato no se pondrá en funcionamiento por motivos de seguridad. Esto se debe a que la tira magnética de seguridad situada en la tolva, debe estar alineada con la tira magnética situada en el interior de la base.

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

**Mi extractor se ha detenido durante el funcionamiento**

1. Utilice la función Reverso (marcha atrás) para desbloquear cualquier fibra atascada en el rodillo.
2. Compruebe que la tolva esté alineada correctamente con la base. Si la alineación cambia durante el funcionamiento, el extractor simplemente se apagará. Apague su extractor, restablezca la tolva y debería poder continuar.

**AVISO:** El extractor BioChef tiene una función de seguridad por la que el motor se apaga automáticamente que se activará si el extractor está sobrecargado. Esta función se ha diseñado para ayudar a prevenir daños accidentales y para ayudar a prolongar la vida útil de la máquina.

**La tolva no se abre / no puede separar las piezas del motor**

La tolva se abre en sentido contrario a las agujas del reloj. Si la tolva no se abre con facilidad, intente lo siguiente:

1. Deje en funcionamiento su extractor BioChef sin añadir más ingredientes antes de apagarlo y de intentar retirar la tolva.
2. Cambie su extractor a modo reverso / marcha atrás durante unos segundos para ayudar a desalojar cualquier resto de los ingredientes que hayan quedado alrededor del rodillo y el conducto de alimentación de la tolva.

**AVISO:** El rodillo gira en el sentido de las agujas del reloj, al contrario que la tolva. Esto puede causar un endurecimiento involuntario de la tolva y puede hacer que sea difícil retirar la tolva del tambor.

3. Cuando termine de hacer el zumo, introduzca 1-2 vasos de agua en el extractor. Esto lo aclarará por dentro y facilitará la salida de la pulpa.
4. Para separar las partes móviles de la base, eleve el tambor separando todas las piezas a la vez.

**¿Cuál es la diferencia entre el filtro fino y el grueso?**

Los agujeros del filtro fino son más pequeños para obtener un zumo con menos pulpa. Utilice este filtro para alimentos duros y con mucha fibra.

Los agujeros del filtro grueso son más grandes para obtener un zumo con más pulpa. Utilice este filtro para alimentos blandos como naranjas, fresas, kiwis, tomates y cítricos.

**El zumo gotea sobre la base motora**

Debido a que el sello del cuenco (lengüeta amarilla situada en la parte inferior del cuenco) no es estanco, puede producirse alguna fuga.

El sello ha sido diseñado de esta manera para evitar el exceso de calor causado por la fricción cuando el rodillo prensador gira.

Si se producen grandes fugas, puede ser el momento de reemplazar el sello del cuenco.

**El tambor tiembla al exprimir**

Es completamente normal observar un ligero temblor del motor durante el prensado de algunos ingredientes. Los ingrediente duros como las zanahorias y las remolachas pueden provocar que el recipiente se agite más que con ingredientes suaves y jugosos.

**Mi zumo es un poco pulposo, ¿cómo puedo evitarlo?**

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



# FAQs

## ¿Necesito refrigerar las frutas y verduras antes de exprimirlas?

Además de tener un mejor sabor cuando se exprimen, la frutas y verduras refrigeradas proporcionan una mayor cantidad de zumo en comparación a las que estén a temperatura ambiente. Las fibras de los alimentos refrigerados se mantienen más firmes e hidratadas. En cambio, las frutas y verduras a temperatura ambiente pueden estar en etapa parcial de deshidratación (pérdida de contenido de agua).

## ¿Cuál es la mejor manera de preparar frutas, verduras y vegetales de hoja verde para exprimirlos en el extractor BioChef?

### VERDURAS

Se recomienda preparar las verduras cortándolas en trozos que puedan pasar a través del conducto de alimentación sin ayuda.

### FRUTAS

Recomendamos cortar las frutas en trozos que puedan pasar por el conducto de alimentación sin ayuda. Recomendamos pelar casi todos los cítricos, aunque dejar un tercio de la piel de las limas y limones da un sabor refrescante al zumo. Si la pulpa se engancha.

### VEGETALES DE HOJA VERDE

Enrolle las hojas en paquetes y dóblelos por la mitad, asegurando que el paquete pase bien por el conducto de alimentación sin tener que empujarlo. Se dará cuenta de que algunas verduras de hoja verde pueden quedarse atascadas, esto puede ser solucionado introduciendo algunos trozos de zanahoria u otro vegetal fibroso, que ayudarán a empujar las verduras de hoja verde. Además, las hojas mojadas pueden no pasar igual de bien que las secas, por eso, es recomendable secarlas con un trapo limpio después de lavarlas. El mecanismo de prensa y exprimido de BioChef implica que, contra más pequeños sean los trozos introducidos mejores serán los resultados obtenidos. Por este motivo, recomendamos cortar los ingredientes en trozos de 3 a 5 cm.

## ¿Cuáles son las mejores manzanas para exprimir?

Las manzanas verdes frescas y frías son las mejores. Nutricionalmente, las manzanas verdes contienen varios antioxidantes, son una buena fuente de Vitamina C y previenen la formación de piedras en la vesícula. Ayudan también a remediar trastornos del hígado y riñones causados por consumo de alcohol frecuente.

ES

### **¿Debo pelar los cítricos antes de exprimirlos?**

Deberá pelar la corteza de naranjas y mandarinas, ya que generalmente no es comestible. La piel del limón y la lima se puede dejar si no es muy gruesa y le gusta su sabor en el zumo. Puede dejar un tercio de la piel del limón/lima.

### **¿Qué puedo exprimir con BioChef y qué debo evitar?**

BioChef puede exprimir cualquier tipo de fruta o verdura excepto las siguientes:

- coco duro (la carne suave del coco joven puede exprimirse)
- semillas (la semillas pequeñas de la fruta se pueden exprimir)
- frutos secos sin remojar o tostados
- legumbres
- azúcar de caña
- ingredientes congelados (para hacer sorbete se pueden usar, siempre hay que dejarlos 5-10min fuera del congelador antes de introducirlos)
- carne o pescado
- raíz de regaliz
- hierbas y especias secas
- aceitunas

### **¿Puedo hacer leche de soja, frutos secos o arroz?**

Sí, puede hacer leches vegetales con su extractor de zumos. Consulte la sección de recetas para saber cómo funciona.

### **¿Puedo moler semillas, granos o legumbres con BioChef Synergy?**

No. El extractor de zumos BioChef Atlas Whole no es un molinillo, si utiliza el aparato para tal fin, se anulará la garantía.

### **¿Puedo usar el extractor para hacer aceite de oliva prensado en frío?**

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

### **¿Puedo volver a exprimir la pulpa que descarta el BioChef Synergy para obtener más zumo?**

BioChef es muy efectivo extrayendo un alto rendimiento desde la primera pasada, pero algunos usuarios pasan la pulpa de nuevo por el extractor para obtener más zumo. El resultado varía según la fruta o verdura, puede experimentar hasta encontrar su propio estilo.

### **¿Este producto es recomendable para entornos comerciales?**

La recomendación del fabricante es no usarlo más de 30 minutos consecutivos, dejando un tiempo de reposo entre usos. Si el uso comercial no requiere una utilización por encima de estas características, es adecuado. Si es un local muy concurrido, recomendamos tener más de 1 unidad de BioChef Synergy para usarlos en rotación. Es importante ofrecer una formación apropiada al personal que lo usará

en un entorno comercial, ya que BioChef no funciona al ritmo rápido habitual de la hostelería.

**¿Por cuánto tiempo puedo almacenar un zumos sin que pierda su valor nutricional?**

No hay un respuesta concreta a esta pregunta, ya que dependerá de varias variables como los ingredientes y métodos de conservación. Para obtener los mejores resultados al almacenar zumos le recomendamos que los introduzca en la nevera en un bote de cristal hermético. Este método de almacenamiento le permitirá conservar las propiedades nutricionales alrededor de 48 horas.

**¿Puedo comprar repuestos para como filtros, cepillo giratorio, tambor o contenedores de pulpa / zumo?**

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

ES

# Limpieza

Las partes del BioChef Synergy son aptas para el lavavajillas (bandeja superior). Para obtener un mejor resultado, aclare las partes antes de introducirlas en el lavavajillas para quitar cualquier fibra.

ES

Puede aclarar fácilmente su extractor de zumos tras usarlo, simplemente cierre la tapa de salida del zumo, encienda el aparato y añada dos vasos de agua. Tras unos minutos abra la tapa de salida del zumo para que salga el agua y los residuos. Puede repetir este proceso dos veces para un mejor aclarado.

Si prefiere lavar su extractor manualmente, simplemente aclare las partes bajo el grifo y utilice los cepillos de limpieza para eliminar todas las fibras. Si tiene prisa, puede dejar las piezas en remojo con agua templada y unas gotas de jabón. Así seguirán blandas y podrá finalizar la limpieza más tarde.

Para cuidar al máximo su extractor, recomendamos que una vez al mes (en función del uso) deje las partes en remojo con bicarbonato de sodio. De este modo podrá eliminar las manchas que dejan ciertos alimentos y dejar las partes como nuevas.

# Recetas

Consulta todas nuestras recetas online  
[www.biochef.kitchen/recipes](http://www.biochef.kitchen/recipes)



## ZUMOS

# Zumo Verde

Raciones: 4

ES

- 1 manojo pequeño de col rizada kale
- 1 limón pelado
- 1 cm de jengibre pelado
- 1 pepino
- 2 manzanas verdes
- 4 tallos de apio

Los zumos verdes son ricos en clorofila en su estado natural.

Una de las funciones más importantes de la clorofila es la oxigenación del flujo sanguíneo. Es muy importante para nuestra salud elegir alimentos que aportan oxígeno al organismo y no lo contrario.

Si no tenemos suficiente oxígeno en la sangre, tendremos más posibilidades de desarrollar síntomas como fatiga, digestión y metabolismo lentos.

Añade limas o manzanas a los zumos verdes para mejorar su sabor.

# Zumo Ginger Touch

Raciones: 3

- 2 manzanas medianas
- 5 zanahorias
- 1cm y medio de jengibre
- ¼ de limón (pelado para evitar amargor)

# Zumo Piñaranja

Raciones: 4

- 3 zanahorias medianas
- ½ piña mediana (pelada)
- 1 naranja (pelada)

## ZUMOS

# Zumo Immunity

*Raciones: 1 cup*

- 1-3 dientes de ajo
- 1 cm de jengibre
- 1 manojo de zanahorias

Este zumo es un excelente remedio contra el resfriado. Las zanahorias son una buena fuente de vitamina C, vitamina B, potasio, hierro y sodio, todos ellos esenciales para estimular el sistema inmunológico y mejorar el funcionamiento del hígado.

El ajo crudo es antimicrobiano, antiinflamatorio y un ingrediente muy poderoso para estimular el sistema inmunológico.

# Gazpacho

*Raciones: 1 - 2*

- 4 tomates maduros
- 1 pepino grande
- 2 tallos de apio
- 1 pimiento rojo
- 1/4 de cebolla roja
- 2 tazas de perejil fresco
- 1 lima (pelada)

El tomate es un ingrediente muy alcalino cuando se consume sin azúcares o almidones. La remolacha ayuda a depurar la sangre. El apio mejora la digestión. El pimiento rojo es bueno para las uñas, el pelo y la piel. El pepino es un diurético natural. El perejil tiene muchos minerales como el potasio.

ES

# Mojito Sin Alcohol

*Raciones: 3*

- 1 manojo pequeño de menta
- 1 manojo pequeño de perejil
- 1 lima (pelada)
- ½ cm de jengibre
- 2 pepinos
- 1 manzana verd

## CAPRICHOS DULCES

No hay mejor manera de usar las sobras de fruta que congelarlas y hacer deliciosos helados y sorbetes. Congelar la fruta sin piel, huesos o semillas y cortar en trozos que quepan por la tolva. Sacar las frutas del congelador 10 minutos antes de usarlas para que el hielo pegado se deshaga. Mezclar plátano congelado con otras frutas da una consistencia muy cremosa. Para sorbetes utilice solo fruta congelada sin plátanos y deje volar su imaginación.

ES

## Helado de macadamia y fruta

- 2 Tazas de fruta congelada tipo fresas, mango o piña, plátanos congelados
- ½ taza de nueces de macadamia remojadas y escurridas
- 1 cucharadita de esencia de vainilla natural

Usando el filtro grueso, alterne las frutas, plátanos y macadamias. Rápidamente remueva con la vainilla y a disfrutar.

## Helado de coco y mango

- 2 mangos congelados
- 2 plátanos congelados
- ½ taza de coco fresco troceado
- ½ taza de dátiles congelados

Usando el filtro grueso, introduzca todos los ingredientes en la tolva alternativamente y mezclando bien. Este delicioso y nutritivo capricho puede conservarse en el congelador.

## Araña de arándanos

- 3 naranjas (peladas)
- ¾ de taza de arándanos congelados
- ½ plátano congelado

Primero exprima las naranjas y llene 2 vasos de zumo. Después haga el helado de plátano y arándanos introduciendo la fruta congelada en el extractor con el filtro grueso y la lengüeta amarilla de debajo del cuenco abierta. Coloque 2 bolas de helado en el zumo de naranja y sirva inmediatamente.



## OTRAS RECETAS

# Leche de Soja, Frutos Secos y Arroz

Activar los granos de soja, frutos secos o arroz dejándolos en remojo un mínimo de 8 horas. El agua debe cubrirlos completamente.

Aclarar con agua limpia y volver a cubrir completamente.

Introducir la mezcla de ingredientes con agua poco a poco en el extractor. Recomendamos usar el filtro fino para obtener un resultado más fino. Para conseguir una leche más cremosa, use menos agua, para una leche más líquida, añada más agua. La forma más fácil de introducir los ingredientes es con una cuchara.

Mantenga la tapa de salida del zumo cerrada para mezclar los ingredientes en el interior. Para reducir los sedimentos, puede colar la leche con una tela de muselina.

Si hace leche de soja casera, esta leche puede utilizarse para hacer tofu.

Para leche vegetal aromatizada, pruebe las siguientes ideas:

- añada frutos del bosque, plátano u otras frutas.
- añada un poco de sal o edulcorantes, como miel o sirope de agave.
- añada vainilla, canela, comino, nuez moscada o cardamomo.

# Tofu

Añadir un poco de sal a la leche de soja y llevar a ebullición removiendo constantemente.

Añadir coagulante a la leche de soja hervida y dejar reposar 4-5 minutos mientras se solidifica.

Quitar el agua que sobra escurriendo el tofu con una tela de muselina o similar, miéndolo con un trapo de muselina.

ES

# BIOCHEF SYNERGY SLOW JUICER GARANTIA

PERÍODO DE GARANTÍA: 10 AÑOS EN EL MOTOR / 5 AÑOS EN LAS PARTES

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

POR FAVOR, REGISTRE SU GARANTÍA EN LÍNEA EN [WWW.VITALITY4LIFE.ES/REGISTRA-LA-GARANTIA](http://WWW.VITALITY4LIFE.ES/REGISTRA-LA-GARANTIA) 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. Todas las piezas y los productos sustituidos por el servicio de garantía se convertirán en propiedad de Vitality 4 Life. Los productos o las partes reparados o sustituidos tendrán garantía de Vitality 4 Life para el período restante de la garantía original.

## LA GARANTÍA NO CUBRE

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

# Synergy

Slow Juicer

IT



MANUALE E RICETTE

**BioCHEF**

Le informazioni contenute in questo manuale sono state pensate per aiutarti ad ottenere i migliori risultati dal tuo estrattore BioChef Synergy Slow Juicer.

Ti preghiamo di leggere e seguire queste istruzioni e precauzione prima dell'uso.

Ti preghiamo di conservare il tuo manuale a portata di mano per future consultazioni, informazioni sulla garanzia e dettagli sull'assistenza al cliente.

# Contenuti

IT

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| <b>Precauzioni di Sicurezza</b>   | <b>86</b>  |
| <b>Parti e Accessori</b>          | <b>87</b>  |
| <b>Istruzioni di Assemblaggio</b> | <b>88</b>  |
| <b>Istruzioni per L'utilizzo</b>  | <b>89</b>  |
| <b>Risoluzione Problemi</b>       | <b>90</b>  |
| <b>FAQs</b>                       | <b>93</b>  |
| <b>Pulizia</b>                    | <b>97</b>  |
| <b>Ricette</b>                    | <b>98</b>  |
| <b>Garanzia</b>                   | <b>104</b> |

# Precauzioni di Sicurezza

IT

- ! Leggere le istruzioni.
- ! Per evitare e prevenire il rischio di scosse elettriche, non immergere mai il motore in acqua o in altro liquido.
- ! Se l'apparecchio è usato da bambini è necessaria la supervisione di un adulto.
- ! Scollegare dalla corrente quando non si utilizza e prima di smontare e pulire.
- ! Evitare il contatto con le parti in movimento.
- ! Non utilizzare l'apparecchio se il cavo elettrico è danneggiato.
- ! L'utilizzo di accessori non autorizzati o venduti dal distributore ufficiale potrebbe danneggiare l'apparecchio e annullerà la garanzia.
- ! Non lasciare il cavo di alimentazione pendente dal piano di lavoro.
- ! Assicurarsi che il motore sia completamente fermo prima di smontare l'estrattore.
- ! Non inserire le dita od oggetti estranei nell'estrattore in funzione. Se un alimento si blocca nel canale di inserimento, usa l'apposito stantuffo per spingerlo verso il basso o premi il bottone della funzione reverse/retromarcia. Se l'ingrediente è ancora incastrato, spegni e scollega l'apparecchio per smontarlo. In questo caso dovrai provare a tagliare gli alimenti in pezzi più piccoli per prevenire il problema.

# Parti e Accessori



- 1 Tramoggia e Imboccatura
- 2 Recipiente
- 3 Base motore

- 4 Spazzola rotante
- 5 Filtro a maglia fina e filtro a maglia larga

- 6 Stantuffo
- 7 Coclea

- 8 Contenitore polpa
- 9 Contenitore succo
- 10 Spazzolini per la pulizia

# Istruzioni di Assemblaggio

IT



## Fase 1

Assicurati che il tappo giallo della polpa alla base del recipiente sia stato inserito saldamente all'uscita.



## Fase 2

Posiziona saldamente il recipiente sulla base.



## Fase 3

Piazza il filtro desiderato nel cestello rotante e poi posizionalo nel recipiente, allineando il triangolo sul filtro con il triangolo sul recipiente.



## Fase 4

Inserisci la coclea nel filtro/cestino rotante. Ruotala in senso orario fino a quando non sarà ben fissata nel recipiente.



## Fase 5

Allinea i triangoli aperti sulla tramoggia e ruote la tramoggia in senso orario fino alla posizione di chiusura.





# Istruzioni per L'utilizzo

Posizionare l'interruttore su ON. Assicuratevi che il gancetto di sicurezza sia sbloccato e che la porticina del canale di ingresso degli alimenti sia aperta. Quindi inserire gli ingredienti nel canale che porta alla coclea. Per risultati ottimali si consiglia di inserire gli ingredienti lentamente perché vengano estratti al massimo.

IT

## SELEZIONA IL TUO FILTRO



### Filtro a maglia fina

I fori del filtro a maglia fine sono più piccoli e producono un succo con una minore presenza di polpa. Usa questo filtro quando fai succhi con frutta resistente e verdure o ingredienti ricchi di fibre.



### Filtro a maglia larga

I fori più grandi nel filtro producono un succo più denso. Usa questo filtro per frutti più morbidi come fragole, kiwi, agrumi e pomodori.

## FUNZIONE "REVERSE"

Se vi accorgete che gli ingredienti si sono bloccati nell'estrattore o non scendono potete utilizzare la funzione "reverse" per sbloccarli. Premete quindi l'interruttore "reverse" per 3/5 secondi, ripetete l'operazione per 2 o 3 volte se necessario. Attendete quindi che la coclea sia perfettamente ferma e riposizionare l'interruttore su ON.

## BECCUCCIO DI USCITA DEL SUCCO

Chiudere il tappo del beccuccio di uscita del succo per mescolare il succo all'interno del recipiente. Aprite il tappo per far fuoriuscire il succo raccogliendolo all'interno del contenitore di raccolta del succo.

# Risoluzione Problemi

IT

**Il mio estrattore di succo non funziona quando l'interruttore e' nella posizione "on"**

1. Assicuratevi che il cavo di alimentazione sia ben inserito nella presa di corrente e che l'interruttore sia effettivamente sulla posizione "on"
2. Assicuratevi che la tramoggia sia stata montata seguendo le indicazioni fornite. **NOTA IMPORTANTE:** Qualora il montaggio non fosse eseguito in modo corretto l'estrattore non funzionerebbe per ragioni di sicurezza. Questo perché ci sono delle bande magnetiche sia sulla base che sulla tramoggia, pertanto i triangoli presenti su questi due componenti devono essere perfettamente allineati affinché l'estrattore funzioni.
3. Assicuratevi che l'apparecchio sia stato montato seguendo le istruzioni fornite.

**Il mio estrattore di succo si e' bloccato mentre era in funzione.**

1. Utilizza la funzione Retromarcia/Reverse per sbloccare alimenti rimasti incastrati nella coclea
2. Qualora dovesse accadere che l'estrattore si ferma durante l'uso, assicuratevi che il triangolo disegnato sulla tramoggia sia perfettamente allineato con il triangolo presente sulla base. Se questi due disegni non sono perfettamente allineati, infatti, l'estrattore si spegne per ragioni di sicurezza.
3. Spegnete quindi l'apparecchio, sistemate la tramoggia e verificate se l'estrattore riprende a funzionare. **NB:** L'estrattore BioChef Synergy Juicer è dotato di un dispositivo di spegnimento automatico del motore che si attiva in caso di sovraccarico. Questo dispositivo serve ad evitare danni accidentali e allunga di molto la vita del macchinario.
4. In caso di blocco per sovraccarico è necessario rimuovere tutti gli ingredienti dall'estrattore e lavarlo accuratamente. In seguito è possibile montarlo e utilizzarlo nuovamente.

### La tramoggia non si apre

La tramoggia si apre in senso anti-orario. Qualora non si aprisse facilmente, seguite le seguenti istruzioni:

1. Lasciare in funzione l'estrattore senza aggiungere altri ingredienti di modo che si svuoti completamente, dopodiché provare a rimuovere la tramoggia.
2. Utilizzate la funzione "reverse" per alcuni secondi al fine di sbloccare eventuali ingredienti rimasti intorno alla coclea o nel canale di ingresso degli alimenti, **NOTA IMPORTANTE:** la coclea ruota in senso orario, pertanto la sua rotazione potrebbe stringere la tramoggia sul recipiente e renderne difficile l'apertura.
3. Dopo aver inserito l'ultimo ingrediente, fai funzionare l'estrattore finché tutta la polpa e il succo sono usciti dalla macchina. Inserisci due bicchieri di acqua nell'imboccatura per pulire l'estrazione in funzione
4. Estrai l'intera parte per l'estrazione prima di provare a separarle.

### Qual'è la differenza tra filtro a maglia fina e filtro a maglia larga?

Il filtro a maglia fina è quello con i fori più piccoli nella sezione in acciaio inox. Usa questo filtro per ingredienti duri come barbabietole e carote.

Il filtro a maglia larga ha fori più grandi nella sezione in acciaio inox. Usa questo filtro per ingredienti più morbidi. Leggi le indicazioni a pagina 99 per le differenze tra i filtri.

### L'estrattore perde succo dalla base

La guarnizione che si trova sotto il recipiente non è resistente all'acqua e possono esserci delle perdite. La guarnizione ha questa configurazione per evitare che la frizione contro il silicone al girare della coclea crei un eccessivo calore. Se le perdite sono eccessive, c'è la possibilità che la guarnizione debba essere cambiata. Contattare il servizio clienti per i pezzi di ricambio.

**Il recipiente vibra durante l'estrazione**

Una leggera vibrazione del recipiente durante l'estrazione è perfettamente normale. Le variazioni di vibrazione dipendono dalla quantità di fibra contenuta negli alimenti. Gli ingredienti duri come le carote o la barbabietola provocano una maggiore vibrazione del recipiente rispetto ad ingredienti a polpa morbida o succosa.

**Il mio succo e' polposo, come posso ottenerlo piu' liquido?**

1. Assicuratevi che la linguetta gialla sia ben inserita all'interno del suo incavo alla base del recipiente. Questa guarnizione è stata creata per facilitare la pulizia del recipiente, ma a volte viene dimenticata aperta oppure non viene chiusa bene. Pertanto controllate che sia inserita correttamente perché la sua funzione è quella di creare pressione per la corretta espulsione della polpa.
2. Il beccuccio di uscita potrebbe essersi intasato a causa di un accumulo di fibre. Solitamente questo accade quando gli ingredienti sono inseriti troppo velocemente o se gli alimenti troppo fibrosi non vengono tagliati a tocchetti sufficientemente piccoli. Rallentate pertanto la velocità di inserimento degli ingredienti e tagliateli in tocchetti più piccoli.
3. Tagliate gli alimenti in pezzi di 3 o 5 cm di modo da facilitare il lavoro di spremitura della coclea e da consentirle di lavorare correttamente.
4. Gli ingredienti freschi e provenienti dal frigorifero hanno le fibre più compatte, questo consente di ottenere una quantità maggiore di succo e minore di polpa.
5. Con il passare del tempo e con l'utilizzo intensivo, le alette di silicone potrebbero rovinarsi e non lavorare correttamente. Contattate il Servizio Clienti all'indirizzo: [servizioclienti@vitality4life.it](mailto:servizioclienti@vitality4life.it) per ordinare i ricambi.

# FAQs

## **E' consigliabile conservare la verdura e la frutta in frigorifero prima di estrarre il succo?**

Oltre ad avere un sapore migliore, la frutta e la verdura conservate in frigorifero rilasciano una quantità maggiore di succo rispetto ai prodotti a temperatura ambiente. Questo perché la fibra degli alimenti conservati in frigorifero è più compatta e l'ingrediente rilascia una maggiore quantità di succo rispetto agli alimenti tenuti a temperatura ambiente, che potrebbero trovarsi in fase di disidratazione, (ovvero con una diminuzione di liquidi in atto).

## **Qual e' il modo migliore di preparare la frutta e la verdura per estrarne il succo con l'estrattore BioChef Synergy?**

### **VERDURA**

Vi consigliamo di preparare le verdure tagliandole a pezzi delle dimensioni che permettano il passaggio attraverso il canale di ingresso senza incastrarsi.

### **FRUTTA**

Preparate la frutta tagliandola in pezzi che entrino facilmente nel canale di ingresso senza incastrarsi. Vi consigliamo di rimuovere sempre la buccia dagli agrumi poiché potrebbe causare il blocco della coclea a causa della sua consistenza

collosa. Consigliamo di alternare sempre l'inserimento di alimenti più polposi con l'inserimento di alimenti più succosi al fine di mantenere sempre la coclea pulita. L'accumulo eccessivo di polpa tra coclea e filtri potrebbe causare dei danni.

### **VERDURE A FOGLIA VERDE**

Arrotolate le foglie e piegate a metà, inseritele all'interno del canale di ingresso. Alcune verdure tendono a formare dei filamenti che possono causare il blocco dell'estrattore, Vi consigliamo pertanto di aggiungere dei pezzi di carota o altre verdure non filamentose per facilitare la discesa delle foglie verso la coclea. Inoltre le foglie bagnate faranno più fatica rispetto a quelle asciutte, Vi consigliamo quindi di asciugarle.

Le verdure molto fibrose come sedano, finocchio, etc tendono a bloccare la rotazione della coclea, Vi invitiamo pertanto a tagliarle in tocchetti di 3-5 nel senso contrario rispetto alla fibra.

Per i migliori risultati preparare frutta e verdura in tocchetti da 3 - 5 cm.

## **Quali sono le mele migliori da utilizzare?**

Abbiamo notato che le mele verdi a pasta croccante sono le migliori, se poste in frigorifero si ottengono risultati anche migliori. Dal punto di vista nutrizionale, le mele verdi sono ricche di antiossidanti, sono una buona fonte di Vitamina C e

aiutano a prevenire i calcoli alla vescica. Possono essere un valido aiuto nella cura dei disturbi causati a dall'assunzione di alcool.

### **Devo togliere la buccia agli agrumi?**

E' bene sbucciare gli agrumi prima di inserirli nell'estrattore in quanto la buccia se pressata rilascia degli olii essenziali poco salutari. Può inoltre causare dei danni ai filtri. Tuttavia, qualora la buccia fosse estremamente sottile come quella del lime è possibile mantenerla, si noterà subito la sua presenza bevendo il succo.

### **Cosa posso inserire nel mio BioChef Synergy e cosa invece devo evitare?**

L'estrattore di succo BioChef Synergy può processare tutti i tipi di frutta e verdura tranne i seguenti:

- Fibre dure del Cocco, il cocco giovane e morbido va bene
- Semi
- Noci tostate che non hanno subito l'ammollo
- Legumi
- Ingredienti congelati: La frutta per i sorbetti deve essere tolta dal freezer 5-10 min prima dell'utilizzo
- Zucchero di canna
- Ingredienti congelati
- Pesce o carne
- Radici di liquirizia e ingredienti legnosi
- Erbe aromatiche o spezie essiccate
- Frutta con il nocciolo
- Olive

### **Quale e' il miglior procedimento per preparare il latte vegetale?**

Secondo la nostra esperienza, le mandorle costituiscono il miglior ingrediente per la preparazione del latte vegetale. Tutta la frutta secca deve essere privata di eventuali gusci e posta in ammollo per almeno 8 ore, poi deve essere risciacquata accuratamente e messa in acqua pulita. Inserite la frutta così preparata all'interno del tubo di ingresso con un mestolo e verificate che in ogni "mestolata" siano presenti sia mandorle che acqua. Utilizzando 250 gr di mandorle è possibile ottenere circa 1 lt di latte che abbia una buona consistenza. Le quantità variano comunque in base ai gusti personali: per ottenere un latte più cremoso riducete la quantità di acqua inserita, per ottenere un latte più acquoso aumentate la quantità di acqua.

Per procedere accendete l'estrattore e utilizzando un mestolo inserite un mix di acqua e mandorle all'interno del canale. L'obiettivo è finire la frutta contemporaneamente all'acqua. Per ottenere il latte di mandorle perfetto sono necessari alcuni tentativi, ma ne vale sicuramente la pena! Altre tipologie di frutta secca che vi consigliamo di provare da sole o in combinazione con le mandorle sono: noci brasiliane, noci macadamia, nocciole, noci e noci pecan. Vi consigliamo infine di aggiungere sciroppo d'agave, d'acero, cacao, datteri senza nocciolo, succo di mela,

vaniglia o cannella come dolcificanti.  
**NOTA IMPORTANTE:** utilizzate sempre frutta secca priva di guscio e non tostata, assicuratevi che l'ammollo duri almeno per 8 ore prima di inserire la frutta secca nell'estrattore.

### **Posso utilizzare l'estrattore per macinare semi, grani o legumi?**

No. La funzione dell'estrattore è ricavare il succo dagli ingredienti, pertanto non è una macina. Utilizzarlo con gli ingredienti sopraelencati annullerà la garanzia.

### **Con l'estrattore di succo synergy posso produrre olio di oliva?**

No, il processo per fare l'olio di oliva richiede l'impiego di macchinari specifici.

### **Posso preparare sorbetti di frutta congelata?**

È possibile preparare sorbetti a condizione che la frutta congelata che si vuole utilizzare venga lasciata scongelare almeno 5-10 minuti prima di essere inserita nell'estrattore. Consigliamo inoltre di lasciare **APERTA** la guarnizione gialla situata sotto il recipiente per alleggerire la pressione esercitata sui filtri durante la produzione di sorbetti.

### **Posso processare gli scarti con l'estrattore synergy?**

L'estrattore è estremamente efficiente nell'estrarre il succo dagli alimenti, pertanto lo scarto difficilmente sarà umido. Tuttavia

è possibile reinserire gli scarti nel tubo di ingresso degli alimenti al fine di estrarre tutto il succo possibile. I risultati variano a seconda degli ingredienti utilizzati, sentitevi liberi di sperimentare!

Puoi riutilizzare la polpa mischiandola con frutta secca lasciata in ammollo, per fare rotolini di frutta disidratata con l'Essiccatore per alimenti. Ti consigliamo i modelli BioChef Arizona a 6, 8 e 10 ripiani.

### **L'estrattore synergy e' adatto per l'utilizzo commerciale?**

Il produttore raccomanda di non utilizzare l'estrattore per più di 30' consecutivamente e di lasciarlo raffreddare per un tempo adeguato dopo un uso intenso. Pertanto, se l'ambiente commerciale non richiede un uso particolarmente intensivo allora è possibile l'utilizzo di un estrattore. Se invece si parla di un locale particolarmente frequentato allora è necessario disporre di un adeguato numero di estrattori utilizzati a rotazione. Potresti però preparare un succo base, per esempio di carota e arancia, in grande quantità e poi aggiungere ingredienti da listino.

### **Per quanto tempo rimangono inalterate le proprietà' nutrizionali del succo?**

Purtroppo non esiste una risposta, poiché dipende dal tipo di ingredienti utilizzati e dal tipo di conservazione del succo. Potete conservare il

succo in frigorifero all'interno di una bottiglia di vetro a chiusura ermetica o di una bottiglia. In questo modo l'integrità del succo sarà conservata fino a 48 ore.

### **Quale è il modo migliore per pulire il mio estrattore? Posso mettere le componenti in lavastoviglie?**

Il Vostro estrattore Synergy è dotato di uno spazzolino speciale per la pulizia che rimuove le fibre e gli aloni più resistenti. Vi raccomandiamo di lavare sotto acqua corrente tutte le componenti dell'estrattore dopo ogni utilizzo spazzolando energicamente con lo spazzolino in dotazione. Non lasciate che i residui si asciughino sui vari componenti perché li macchierebbero.

Sconsigliamo il lavaggio in lavastoviglie o l'utilizzo di detergenti chimici. Di tanto in tanto potete mettere in ammollo i componenti in acqua calda (non bollente) e aceto bianco, dopo un ammollo di 15-20 minuti spazzolate energicamente tutti i pezzi al fine di rimuovere aloni, patine o residui incrostati.

Se siete di fretta, potete lasciare i pezzi in ammollo così le fibre rimarranno morbide.

### **E' possibile acquistare pezzi di ricambio per l'estrattore synergy quali filtri, coclea, spazzola rotante etc?**

Sì. Vi preghiamo di scrivere al servizio clienti utilizzando la mail: [servizioclienti@vitality4life.it](mailto:servizioclienti@vitality4life.it)

## **Pulizia**

Le parti dell'estrattore BioChef Synergy sono lavabili in lavastoviglie (ripiano superiore). Per migliori risultati, si consiglia di risciacquarle, prima di posizionarle nella lavastoviglie, per rimuovere eventuali fibre più ostinate.

Puoi risciacquare facilmente il tuo estrattore dopo l'uso chiudendo il tappo d'uscita del succo, e facendo scorrere l'acqua attraverso l'estrattore. Dovrai solo aprire il tappo d'uscita del succo per far scorrere l'acqua.

Se lavate a mano, basterà semplicemente risciacquarle sotto l'acqua ed usare la spazzola desiderata per eliminare le fibre più resistenti. Se sei di fretta, lascia semplicemente le parti a bagno nell'acqua in modo che le fibre rimangano morbide.

Il tuo estrattore viene fornito con due specifiche spazzole di pulizia. Quella per la pulizia fine è ideale per la pulizia di luoghi difficili da raggiungere.

Si consiglia d'immergere le parti in una soluzione di bicarbonato di sodio, acqua e aceto bianco o succo di limone una volta al mese o a volte. Questa soluzione è ideale per rimuovere macchie di succo o altri residui che potrebbero accumularsi nel tempo.



# Ricette

Guarda online la nostra completa raccolta di ricette  
[www.biochef.kitchen/recipes](http://www.biochef.kitchen/recipes)



## SUCCO

# Succo Verde

IT

- 1 testa di broccolo piccola
- 1 – 2 gambi di sedano
- ¼ cavolo
- 1 lattuga piccola o 1 tazza di foglie di insalata dolce
- ¼ di tazza di foglie di spinaci germogli di qualunque tipo
- qualche pizzico di prezzemolo
- 1 cetriolo piccolo
- mela o lime per aggiungere gusto

I succhi verdi sono ricchi di clorofilla nel suo stato naturale.

Una delle funzioni più importanti della clorofilla è l'ossigenazione del flusso sanguigno. È importante scegliere alimenti che nutrano il flusso sanguigno.

Senza una giusta quantità di ossigeno nel corpo, possiamo manifestare sintomi come mancanza di energia, digestione e metabolismo lenti, che portano a una diminuzione della vitalità e una maggiore vulnerabilità del sistema immunitario.

L'aggiunta di mele o lime rende il succo più gradevole e facile da bere..

# Prepara il Tuo Succo V8!

- 3-4 pomodori
- 2 carote
- ½ barbabietola
- 1 gamba di sedano
- ½ peperone rosso
- ¼ di tazza di cetriolo
- 2 mele
- qualche pizzico di prezzemolo

I pomodori sono buoni alcalinizzatori, se non sono accompagnati da zuccheri o amidi.

Le carote rinforzano il sistema immunitario. La barbabietola svolge importanti funzioni per il sangue. Il sedano migliora la digestione.

Il peperone rosso fa bene alla pelle, ai capelli e alle unghie. Il cetriolo è un diuretico naturale. Le mele supportano il fegato e danno un buon sapore al succo. Il prezzemolo è ricco di minerali, incluso il potassio.

## succo

# Il Pugno di Dracula

- 2 mele
- 1 tazza di lamponi
- 2 tazze di uva nera

Le mele contengono potassio, aiutano il corpo a resistere alle infezioni e stimolano la digestione.

Sono anche utili per perdere peso. I lamponi aiutano a mantenere il corpo alcalino.

# La Bevanda di Cupido

- 1 peperone rosso
- 4 carote medie
- ¼ di peperoncino fresco, senza semi
- un pizzico di pepe nero

Il peperone rosso è fonte di vitamine A, C, potassio e silicio.

Riduce il rischio di malattie cardiovascolari prevenendo la formazione di grumi di sangue.

Il peperoncino stimola tutto il corpo ed è rinomato come cibo afrodisiaco.

# Delizia di Frutta e Verdure

- 5-6 carote
- 1 barbabietola
- 1 cetriolo piccolo o 1 gamba di sedano
- 1 pezzo di zenzero
- 2 mele
- 1 lime
- una manciata di fiori di broccolo

Inserisci gli alimenti nel Synergy , alternandoli.

Questo è un succo delizioso, ricco di nutrienti, che può essere modificato a seconda dei gusti personali e della stagione

## SUCCO

# Succo di Mela e Sedano

- 5-6 mele
- 3-4 gambe di sedano

Inserisci gli ingredienti nel Synergy , alternandoli.

Le mele aiutano il corpo a combattere le infezioni, nella lotta contro il cancro e sono importanti per avere bei capelli, pelle e unghie.

Il sedano aiuta durante l'eliminazione di agenti cancerogeni e rilassa il sistema nervoso.

# Succo Digestivo

- ½ ananas - rimuovi il centro e la buccia
- 2 arance pelate
- 1 gamba di sedano
- zenzero fresco

Spremi l'ananas alternandola con l'arancia e il sedano.

L'ananas è un toccasana per il mal di gola, aiuta la digestione e agisce come antinfiammatorio per varie forme di artrite e infortuni sportivi.

Stimola anche la secrezione di ormoni pancreatici

# Bibita di Anguria e Uva

- Anguria
- Una manciata di acini d'uva, senza stelo

L'anguria aiuta a pulire i reni e la vescica, supporta la digestione e l'eliminazione di acido urico che può causare infezioni.

# Succo Crazy Carrot

- 4 carote medie
- 4 pomodori
- 2 gambe di sedano
- un pizzico di prezzemolo

Inserisci tutti gli ingredienti nel Synergy , alternandoli.

Le carote offrono una protezione naturale contro le insolazioni.

Il sedano è ricco di vitamina C ed ha molte fibre solubili, magnesio e potassio per regolare la pressione sanguigna.

**succo**

# Succo di Carota con Patata, Finocchio e Mela

IT

- 4 carote medie
- 2 mele
- 1 patata piccola
- 1 pezzo piccolo di finocchio

Il finocchio ti aiuta a dormire, è infatti un sedativo blando.

Il finocchio inoltre riduce e controlla le infiammazioni da artrite, tiene sotto controllo i cambi d'umore e gli stati depressivi.

Il finocchio inoltre è fonte di un sale minerale chiamato manganese, contiene zinco e vitamina B complessa, che lo rende un fantastico ingrediente per il tuo succo.

## DOLCI SFIZI

Cosa c'è di meglio di congelare la frutta che hai comprato in più per preparare deliziosi gelati e sorbetti.

Congela la frutta senza buccia, noccioli o semi e tagliata in pezzi adeguati alla grandezza dell'imbobaccatura di BioChef Axis.

Togli la frutta dal freezer 10 minuti prima di utilizzarla perché il ghiaccio si scioglia un po'.

Utilizza un po' di banana con altra frutta darà consistenza al gelato.

Per sorbetti usa ogni tipo di frutta, senza la banana..puoi inventare di tutto.

## Gelato di cocco e mango

- 2 mango congelati
- 2 banane congelate
- ½ tazza di cocco fresco a pezzi
- ½ tazza di datteri congelati

Usa il filtro masticatore e alterna gli ingredienti. Puoi anche refrigerare nuovamente questo nutriente dessert..

## Gelato di Maca

- 2 tazze di frutta congelata come fragole, mango o ananas
- 3 banane congelate
- ½ tazza di macadamia lasciate in ammollo e asciugate
- 1 cucchiaino di essenza naturale di vaniglia

Utilizzando il filtro masticatore, alterna la frutta, le banane e le noci macadamia. Aggiungi la vaniglia e servi.

## Affogato di Mirtilli

- 3 arance pelate
- ¾ di tazza di mirtilli congelati
- ½ banana congelata

Utilizza per questa delizia il filtro per la spremitura. Spremi le arance e riempi due bicchieri.

Poi cambia il filtro (non c'è bisogno di lavare l'apparecchio) e monta il masticatore per preparare un gelato di banana e mirtilli, passa il mix di frutta congelata per 2 volte nell'estrattore.

Immergi due palline di gelato in ogni bicchiere e servi subito.

## ALTRE RICETTE

# Latte di Fagioli, Riso e Frutta Secca

Metti in ammollo i fagioli di soia, il riso e/o della frutta secca (per frutta secca e soia almeno 8 ore).

Sciacqua e aggiungi nuova acqua. Puoi fare il latte con un solo ingrediente o con un mix, puoi sperimentare a seconda di ciò che ti piace.

Dopo aver montato il filtro masticatore, inserisci gradualmente il mix nella tramoggia, sempre con una piccola quantità di acqua. Puoi usare un mestolo.

Puoi bere il succo così o passarlo attraverso un telo di mussola, per ridurre eventuali residui.

Se prepari latte di soia, puoi usarlo per preparare tofu.

Per un sapore in più prova:

- aggiungi frutti di bosco, banana e a altra frutta.
- aggiungi un pizzico di sale e/o un addolcente (miele, agave).
- aggiungi vaniglia o un pizzico di cumino, noce moscata, cannella o cardamomo.

# Ricetta Tofu

Aggiungi un pizzico di sale al latte di soia e portalo ad ebollizione mescolando in continuazione.

Aggiungi un agente coagulante alla soia bollita e aspetta che cagli.

Rimuovi l'eccesso di acqua utilizzando la tela di mussola.

IT

# GARANZIA ESTRATTORE BIOCHEF SYNERGY SLOW JUICER

**PERIODO DI GARANZIA: DOMESTICO – 10 ANNI SUL MOTORE E 5 ANNI SULLE PARTI  
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 REGISTRARE LA TUA GARANZIA ONLINE A [WARRANTY.VITALITY4LIFE.COM](http://WARRANTY.VITALITY4LIFE.COM) ENTRO 30 GIORNI  
DALL'ACQUISTO.**

## 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 Synergy 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 Synergy 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 qualifichi 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 Synergy 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 Synergy 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.



# Synergy

Slow Juicer



NL

HANDLEIDING EN RECEPTEN

**BiOCHEF**

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

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

# Inhoud

NL

|                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| <b>Veiligheidsmaatregelen</b>    | <b>108</b> |
| <b>Onderdelen en Accessoires</b> | <b>109</b> |
| <b>Montagevoorschriften</b>      | <b>110</b> |
| <b>Gebruiksaanwijzingen</b>      | <b>111</b> |
| <b>Veelvoorkomende Problemen</b> | <b>112</b> |
| <b>FAQs</b>                      | <b>115</b> |
| <b>Schoonmaak</b>                | <b>118</b> |
| <b>Recepten</b>                  | <b>119</b> |
| <b>Garantie</b>                  | <b>126</b> |

# Veiligheidsmaatregelen

NL

- ! Lees al deze instructies en FAQ's vóór dat u uw product gebruikt voor de eerste keer.
- ! Plaats geen ander voorwerp in de voedingsmond losstaand van de persschroef en de ingrediënten.
- ! Gebruik het product niet meer dan 30 minuten achter elkaar.
- ! De BioChef Synergy en de onderdelen van de BioChef Synergy zijn niet afwasmachinebestendig en kunnen niet blootgesteld worden aan temperaturen boven de 80°C.
- ! Niet bedoeld voor gebruik door kinderen of dichtbij kinderen, of door personen met verminderde fysieke en/of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring en kennis.
- ! Om het risico van elektrische schok te vermijden moet u het voetstuk van het product nooit in water of andere vloeistoffen onderdompelen. Contacteer Vitality 4 Life als er water in het voetstuk zit. Email: [support@vitality4life.co.nl](mailto:support@vitality4life.co.nl) of [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com).
- ! Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het product niet gebruikt wordt, voor dat het product in elkaar zit en vóór schoonmaak.
- ! Vermijd enig contact met bewegende onderdelen.
- ! Gebruik het apparaat niet wanneer:
  - De kabel of stekker beschadigd is,
  - Als het apparaat slecht werkt,
  - Als het apparaat gevallen is of beschadigd is.Email de Vitality 4 Life klantenservice ( [support@vitality4life.co.nl](mailto:support@vitality4life.co.nl) of [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com) ) voor onderzoek, reparatie, vervanging of elektrische of mechanische aanpassing.
- ! Gebruik niet buitenshuis. Dit product is ontworpen voor thuisgebruik.
- ! Laat de kabel niet hangen over de rand van een tafel.
- ! Elke service moet worden uitgevoerd door Vitality 4 Life of een gemachtigde service partner.
- ! Probeer het apparaat niet te demonteren, repareren of aan te passen, dit zal uw garantie ongeldig maken.
- ! Laat uw BioChef Synergy Slowjuicer niet alleen wanneer in gebruik.
- ! **WAARSCHUWING: DEZE BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN NIET VOLGEN WORDT BESCHOUWD ALS MISBRUIK VAN UW BIOCHEF SYNERGY SLOW JUICER EN KAN UW GARANTIE ONGELDIG MAKEN.**

# Onderdelen en Accessoires



NL

- 1 Hopper en Vulopening
- 2 Bol
- 3 Voetstuk en motor

- 4 Draaiende borstel
- 5 Fijne Zeef en Grove Zeef

- 6 Stamper
- 7 Persschroef

- 8 Pulp kan of kruik
- 9 Sap kan of kruik
- 10 Schoonmaakborstel

# Montagevoorschriften

NL



## Stap 1

Zorg ervoor dat de gele pulpstop op de basis van de kom stevig in de uitvoer is gestoken.



## Stap 2

Plaats de bol stevig op het voetstuk



## Stap 3

Plaats de gewenste zeef in de draaimand, plaats deze vervolgens in de kom, en lijn de driehoek op de zeef uit met de driehoek op de kom.



## Stap 4

Plaats de persschroef in de draaimand. Draai met de klok mee tot dat hij stevig in de kom zit



## Stap 5

Lijn de open driehoeken op de trechter uit en draai de trechter met de klok mee tot aan de vergrendelpositie.



# Gebruiksaanwijzingen

Druk op de Aan/ Uit knop op de machine aan te zetten. Plaats de ingrediënten in de voedingsmond één voor één. Voor beste resultaten kan u de ingrediënten in hetzelfde, langzame tempo in de machine stoppen voor het beste resultaat.

## KIES UW ZEEF



### Fijne Zeef

The gaten in de fijne zeef zijn kleiner en genereren een sap met minder pulp. Gebruik deze zeef wanneer u sap maakt met harde groenten en fruit of wanneer de ingrediënten veel vezels hebben.



### Grove Zeef

De grotere gaten in de zeef produceren een dikker sap. Gebruik deze zeef voor zacht fruit zoals aardbeien, kiwi's, citrus en tomaten.

NL

## ACHTERUIT / REVERSE FUNCTIE

Als u merkt dat ingrediënten vastzitten en niet meer door de slowjuicer bewegen kunt u de reverse-functie gebruiken om de verstopping los te maken.

Druk op de Reverse knop gedurende 2-3 seconden. Herhaal 2 tot 3 keer indien nodig.

Als de persschroef eenmaal helemaal stil staat kan u op de Forward knop duwen om verder te gaan met uw sapje.

## SAP UITLAAT DOPJE

Laat het dopje op uw sap uitlaat zitten om het sap in de slowjuicer te mixen. Haal het dopje er van af om het sap eruit te halen en gebruik hiervoor uw sap kruik.

# Veelvoorkomende Problemen

NL

## Mijn juicer staat aan (met de aan knop) maar werkt toch niet

1. Wees er zeker van dat de kabel en stekker goed in het stopcontact zit en dat de aan / uit knop op 'aan' staat.
2. Wees er zeker van dat de Hopper goed in elkaar zit  
**OPPASSEN:** Als de Hopper niet goed in elkaar zit (de pijltjes staan niet op één rij) zal de machine niet aan gaan voor veiligheidsredenen.
3. Kijk na dat de machine geassembleerd is volgens de instructies in deze handleiding.

## Mijn juicer is zomaar gestopt

Als uw juicer zomaar gestopt is terwijl hij bezig was, verzeker u uw van dat de hopper in lijn staat met het voetstuk. Als deze twee onderdelen lichtjes bewegen tijdens gebruik zal de juicer uit gaan. Zet de juicer uit en weer aan, zet de hopper terug in zijn plaats en u zou door moeten kunnen.

De Synergy Slowjuicer heeft een veiligheidsvoorziening die de motor gelijk uit zet als de juicer te vol zit. Dit is speciaal ontworpen om onopzettelijke schade te voorkomen en de levensduur van de machine te verlengen.

Om uw juicer te 'resetten' moet u de deksel van de hopper eraf halen en alle ingrediënten uit de bol halen. Het kan ook nodig zijn om de Reverse functie te gebruiken als er veel vezels vastzitten rondom de persschroef.



**De hopper  
gaat niet open**

De hopper gaat open tegen de klok in. Als de hopper met moeite open gaat kunt u het volgende proberen:

1. Laat uw juicer doorlopen zonder enige ingrediënten erbij te doen. Probeer dan de machine uit te doen en opnieuw de hopper losmaken.
2. Gebruik de reverse functie een momentje om de overblijvende producten los te maken.

**OPPASSEN:** De persschroef draait met de klok mee, tegenovergesteld van de hopper. Dit kan onopzettelijk leiden tot meer druk en u zal meer kracht nodig hebben om de hopper los te maken van de sap bol.

3. Na dat u de laatste ingrediënten in de hopper heeft geplaatst kan u de machine door laten lopen totdat al het sap en al de pulp door de machine is gegaan. Giet een of twee glazen water in de hopper om de pulp die er nog tussen kan zitten weg te halen.
4. Haal de het hele sap deel van het voetstuk af vóór dat u de onderdelen uit elkaar haalt.

**Wat is het  
verschil  
tussen de  
grove en de  
fijne zeef?**

De fijne zeef heeft kleine gaatjes. Deze zeef is bedoeld voor harde ingrediënten, meestal groenten, zoals wortels en rode biet.

De grove zeef heeft grotere gaatjes. Gebruik deze zeef voor ingrediënten met meer pulp, of als u een dikker sapje wilt met meer pulp. U kan meer informatie hierover vinden op pagina 121.

**Sapt lekt uit het voetstuk**

De silicone afsluiting in de bodem van de bol is niet 100% waterdicht, dus het kan zijn dat die een beetje lekt. De silicone afsluiting is expres zo ontworpen om overmatige hitte te voorkomen wanneer de persschroef draait en wrijving creëert met het silcoon. Als u heel veel lekt kan het tijd zijn om de silicone afsluiting te vervangen. Contacteer onze klantenservice of onze website om onderdelen te vervangen.

**De bol trilt tijdens persing**

Het is normaal dat de motor wat trilt wanneer in gebruik. Meer of minder trilling zal afhangen van de hoeveelheid vezels in de ingrediënten. Wortels of rode bieten zullen de machine meer doen trillen dan zachtere ingrediënten.

**Mijn sap heeft wat pulp, hoe kan ik dit oplossen?**

1. Wees er zeker van dat de gele, silicone stop helemaal in zijn sleuf zit. Dit onderdeel kan weg worden gehaald om schoonmaken makkelijker te maken maar wordt soms niet meer goed teruggezet. Het werkt als een drukpunt die er voor zorgt dat de pulp de pulp uitlaat uitgaat, en niet mengt met het sap.
2. De uitlaat kan soms verstopen als de ingrediënten te snel aan de machine worden gevoed. Wacht een klein beetje meer tussen ingrediënten.
3. Probeer de ingrediënten in kleinere stukken te snijden (3 tot 5 cm) zodat de verticale persschroef tijd heeft om volledig te persen voordat het volgende ingrediënt de machine in gaat.
4. Verse en koude ingrediënten hebben sterkere vezels en een hoger watergehalte en zullen dus minder pulp opleveren.
5. Na een lange tijd kunnen de silicone draaiende borstels bot worden. Contacteer onze klantenservice of website om nieuwe onderdelen aan te vragen.

# FAQs

## **Moet ik fruit en groenten in de koelkast bewaren voor dat ik ze voor een sapje gebruik?**

Afgezien van een betere smaak, zullen gekoelde groenten en fruit een hogere sapopbrengst opleveren. Dit licht aan het feit dat de vezels in gekoelde producten steviger zijn en dus zo meer sap opleveren dan zachte ingrediënten.

## **Wat is de beste manier om fruit, bladgroenten en groenten voor te bereiden om een sapje te maken met de BioChef Synergy slowjuicer?**

### **GROENTEN**

We raden u aan groenten in stukken te snijden die klein genoeg zijn om door de vulopening te vallen zonder hulp.

### **FRUIT**

We raden u aan groenten in stukken te snijden die klein genoeg zijn om door de vulopening te vallen zonder hulp. We raden u ook aan om de vel van citrusvruchten af te halen. Een derde van de schil van limoenen en citroenen kan blijven.

### **BLADGROENTEN**

Rol bladeren op en vouw ze door de helft om ze zonder hulp door de vulopening te laten vallen. Sommige bladgroenten kunnen de BioChef Synergy verstoppen. Dit kan

verholpen worden door een paar stukjes wortel of andere vezelige groenten toe te voegen.

Ook zullen natte bladeren niet zo makkelijk als droge bladeren door de slowjuicer gaan. Probeer de bladgroenten droog te maken met een keukendoek of keukenpapier vóór dat u ze gebruikt. Hoe kleiner u de stukken snijdt, hoe kleiner de kans is dat de vezels verward raken rond het interne mechanisme. Voor het beste resultaat snij uw ingrediënt in 3 - 5 cm stukken.

## **Wat zijn de beste appels voor sapjes?**

Verse, gekoelde groene appels zijn het beste. Groene appels hebben ook veel antioxidanten en zijn een goede bron van Vitamine C. Groene appels kunnen de vorming van galstenen in de blaas voorkomen en helpen ook met lever- en nieraandoeningen.

## **Moet ik citrusvruchten schillen?**

Het is aanbevolen om mandarijnen, sinaasappels en pompelmoes te schillen vóór gebruik omdat die schillen een erg bittere smaak hebben. De schil van limoenen en citroenen hebben niet zo'n bittere smaak en kunnen in één derde gebruikt worden.

## **Waar kan ik sapjes van maken met een BioChef Synergy slow juicer en wat zou ik moeten voorkomen?**

De BioChef Synergy kan sap maken

van bijna alle soorten fruit en groenten.

Deze machine is geen foodprocessor of voedselverwerker dus plaats geen van de volgende producten in de slowjuicer:

- Harde kokosnoot vezel - zacht, jong vruchtvlies is OK
- Zaden
- Droge/ gebraden noten die niet geweekt hebben water
- Peulvruchten
- Suikerstok
- Bevroren ingrediënten - fruit voor sorbetijs moet 5 - 10 minuten voor gebruik uit de vriezer gehaald worden
- Vis of vlees
- Zoethout Wortel of andere houten materialen
- Droge kruiden en specerijen
- Steenvruchten met de pit er in (perzik, nectarine, pruim, etc)
- Olijven

### **Wat is de beste voorbereiding voor noten, om notenmelk te maken?**

Rauwe amandelen zijn de beste noten om melk van te maken. Alle noten moeten minstens 8 uur weken en dan grondig gespoeld worden. Voed de juicer de noten samen met water. 250gr noten maakt ongeveer één liter melk met een goede consistentie. Meer noten en minder water zal een vollere melk geven, terwijl met minder noten en meer water u een dunnere melk zal krijgen.

Zet de BioChef Synergy aan en plaats een handvol noten in de juicer tegelijkertijd dat u er water in giet. Het doel is om de laatste noten er in te krijgen terwijl ook het laatste water en door loopt. Dit kan aan het begin moeilijk lijken maar het is de moeite waard om het een paar keer te proberen. Andere noten die lekker kunnen zijn alleen of in combinatie met amandelen zijn paranoten, macadamia, hazelnoot, okkernoot en pecannoot. Het is ook aanbevolen om agavesiroop, ahornsiroop, cacao bonen, data zonder de pit, appelsap, vanille of kaneel om de melk zoeter te maken.

**OPPASSEN:** Gebruik alleen rauwe noten, geen gebraden noten en wees er zeker van dat u de noten altijd weekt voor minimum 8 uur voordat u ze in de slowjuicer plaatst.

### **Kan ik zaden, graan of peulvruchten malen met de BioChef Synergy Slow Juicer?**

Nee. De BioChef Synergy Slow Juicer is geen malmachine en als u dit product gebruikt om deze ingrediënten te malen zal u de garantie kwijt raken.

### **Kan de BioChef Synergy whole koude pers olijfolie maken?**

Nee. Dit is een verschillend proces die een ander soort machine nodig heeft.

### **Kan ik de pulp opnieuw gebruiken om meer sap eruit te krijgen?**

De resultaten zullen afhangen van het soort ingrediënt, maar u kan met volledige vrijheid experimenteren. Probeer de pulp te mengen met fruit uit de blender om fruit roll ups te maken. De BioChef Droogovens met 6, 8 of 10 lades zijn hiervoor aanbevolen.

### **Is de Biochef Synergy Slow Juicer geschikt voor commerciële omgevingen?**

Gebruik de slowjuicer niet voor méér dan 30 minuten achter elkaar. Daarom adviseren wij om 2 of 3 juicers te hebben in een winkel of bedrijf zodat u er altijd één kan gebruiken. U kan ook hoge hoeveelheden basis sap maken (met wortels, appels of sinaasappels) om dan, volgens uw menu, alleen specifieke ingrediënten er bij te voegen.

### **Hoe lang kan ik het sap bewaren vóór dat de voedingswaarde kwijt is?**

Er is geen specifiek antwoord hierop omdat het te veel afhangt van de ingrediënten en hoe het sap bewaard wordt. De beste resultaten krijgt u als u het sap in een glazen, luchtdichte, fles bewaart. Op deze manier kunt u uw sap ongeveer 48 uur houden.

### **Wat is de beste manier om de Biochef Synergy Slow Juicer schoon te maken en kan ik de onderdelen in de afwasmachine doen?**

Uw afwasmachine komt met een speciale schoonmaak borstel om alle vezels weg te kunnen halen. Het is aanbevolen om gelijk schoon te maken na gebruik.

De onderdelen zijn niet afwasmachinebestendig. Soms kan het handig zijn om de onderdelen in zuiveringszout en water te dompelen om alle sap vlekken weg te krijgen.

Als u geen tijd heeft kan u alle onderdelen in water laten liggen zodat de vezels niet hard worden en makkelijker schoon te maken zijn later.

### **Kan ik extra onderdelen aanvragen voor de Biochef Synergy Slow Juicer?**

Ja. Contacteer onze klantenservice of website om extra onderdelen aan te vragen.

# Schoonmaak

De onderdelen van de BioChef Synergy zijn vaatwasmachinebestendig (bovenste blad). Voor het beste resultaat even spoelen voordat u het in de vaatwasser doet om hardnekkige vezels te verwijderen.

U kunt de juicer na gebruik gemakkelijk afspoelen door de dop van de sapuitlaat te sluiten en water door de sapcentrifuge te laten lopen. Open de dop van de sapuitlaat weer om het water weg te spoelen.

NL

Als u met de hand wast, dan gewoon onder water afspoelen en gebruik de gewenste schoonmaakborstel om harde vezels af te schrobben. Als u haast heeft, laat de onderdelen dan in water weken, zodat de vezels zacht en buigzaam blijven.

Uw juicer wordt geleverd met twee speciale schoonmaakborstels. De fijne schoonmaakborstels is ideaal voor het reinigen van moeilijk bereikbare plaatsen.

We raden u om de onderdelen één keer per maand of als het zo uitkomt te laten weken in een oplossing van natriumbicarbonaat, water en witte azijn of citroensap. Dat is prima voor het verwijderen van eventuele sapvlekken of resten die zich in de loop der tijd kunnen vormen.



NL

# Recepten

Bekijk onze volledige receptencollectie online  
[www.biochef.kitchen/recipes](http://www.biochef.kitchen/recipes)



## SAPPEN

# Groen Sapje

- 1 klein broccoli hoofd of 1 kop roosjes
- 1-2 stengels selderij
- ¼ kool
- 1 klein sla hoofd of 1 kop bladeren
- ¼ kop spinazie bladeren
- Alle soort spruiten
- Peterselie takjes
- 1 kleine komkommer
- 2 groene appels
- Limoen naar smaak

Groene sapjes zijn rijk aan chlorofyl in zijn natuurlijke staat. Een van de belangrijkste functies van de chlorofyl is de oxygenatie van ons bloed. Het is erg belangrijk voor onze gezondheid om voedsel te eten die ons lichaam meer zuurstof brengt, in plaats van minder.

Zonder genoeg zuurstof in het bloed zijn we vatbaar voor lage energie, langzame spijsvertering en metabolisme en een verslechtering van onze vitaliteit, waardoor we sneller ziek worden.

Limoen en appels in onze groene sapjes verbeteren ontzettend de smaak!

# Maak uw eigen V8 sap!

- 3-4 tomaten
- 2 wortels
- ½ rode biet
- 1 selderij stengel
- ½ rode spaanse peper
- ¼ kop komkommer
- 2 appels
- Peterselie takjes

Tomaten zijn een grote alkalizer bij wanneer zonder suikers of zetmeel geconsumeerd. Wortels ondersteunen het immuunsysteem. Rode biet is een grote bloed bouwer. Selderij verbetert de spijsvertering.

Rode spaanse peper is goed voor de huid, haar en nagels. Komkommer is een natuurlijk diureticum. Appels helpen de leverfunctie en het verbeteren van de smaak. Peterselie is hoog in mineralen zoals kalium.



## SAPPEN

# Dracula's Punch

- 2 appels
- 1 kop frambozen
- 2 kopjes zwarte druiven

Appels zijn rijk aan kalium en helpen ons lichaam om weerstand op te bouwen tegen infecties en stimuleren de spijsvertering.

Ze helpen ook met gewichtsverlies. Frambozen helpen met

# Cupido's Capsicum Shot

- 1 donkere rode spaanse peper
- 4 middelmatige wortels
- ¼ verse chili schil
- Een snuifje zwarte peper

Rode spaanse peper is rijk aan vitamine A, C, kalium en silicone.

Het vermindert het risico van hart condities en voorkomt de vorming van bloedstolsels.

Chili is een heel-lichaam stimulant en versterkt de passie.

# Groenten en Fruit Supreme

- 5-6 wortels
- 1 rode biet
- 1 kleine komkommer of 1 selderij stengel
- Klein stukje verse gember
- 2 appels
- 1 limoen
- Handvol broccoli spruitjes

Ingrediënten kunnen in elke volgorde de juicer in. Dit sapje is erg lekker en erg voedzaam, en kan afgewisseld worden naar smaak.

# Appel en Selderijsap

- 5-6 appels
- 3-4 selderij stengels

Ingrediënten kunnen in elke volgorde de juicer in.

Appels bouwen weerstand tegen infecties, hebben anti-kanker voordelen en zijn geweldig voor gezond haar, huid en vingernagels.

Selderij helpt bij het elimineren van kankerverwekkende stoffen en heeft een kalmerend effect op het zenuwstelsel.

## SAPPEN

# Digesters Delight

- ½ ananas - zonder schil, kern en stengel
- 2 geschilde sinaasappels
- 1 selderij stengel
- Verse gember naar smaak

Plaats de stukken ananas afwisselend met de selderij en de sinaasappels in de slowjuicer.

Ananas is goed voor keelpijn en helpt de spijsvertering. Ananas kan ook als een anti-inflammatoire voor artritis en sport verwondingen. Het stimuleert ook pancreashormoon afscheidingen.

# Druif en watermeloen drankje

- Watermeloen
- Druiven zonder de stam

Ingrediënten kunnen in elke volgorde de juicer in. Watermeloen helpt bij het reinigen van de nieren en blaas, en helpt ook bij de vertering en de eliminatie van urinezuur die jicht kan veroorzaken.

# Gekke Wortelsap

- 4 middelmatige wortels
- 4 tomaten
- 2 selderij stengels
- Kleine takjes peterselie

Ingrediënten kunnen in elke volgorde de juicer in.

Wortels hebben caroteen wat een natuurlijke bescherming is tegen zonnebrand.

Selderij heeft veel vitamine C. Selderij heeft ook heel veel oplosbare vezels, magnesium en kalium om bloeddruk te reguleren.

## SAPPEN

# Wortelsap met Aardappel, Venkel en Appel

- 4 middelmatige wortels
- 2 appels
- 1 kleine aardappel
- 1 kleine venkel stengel

Venkel is licht kalmerend en kan u helpen als u moeite heeft met in slaap vallen.

Venkel vermindert en controleert artritis. Het effen stemming fluctuaties en depressieve stemmingen.

Venkel heeft het unieke nutriënt mangaan, zink en vitamine B, wat het een erg waardevol ingrediënt maakt voor een sapje.

NL

## ZOETE LEKKERNIEN

Wat een geweldige manier om uw overmatig fruit te gebruiken in heerlijke ijsjes en sorbet-stijl toetjes. Bevries het fruit zonder de schil, pit of zaden en snij het in kleine stukken die door de vulopening passen. Haal het bevroren fruit uit de vriezer 5-10 minuten vóór dat u ze gebruikt zodat alle harde ijskristallen gesmolten zijn. Banaan zal een romige consistentie geven.

NL

## Kokos en Mango-Ijs

- 2 bevroren mango's
- 2 bevroren bananen
- ½ kopje verse kokos vruchtvlies in kleine stukjes gehakt
- ½ kopje bevroren data zonder de pit

Ingrediënten kunnen in elke volgorde de juicer in. Meng goed.

U kan deze heerlijke lekkernij bevriezen.t.

## Frambozen Spider

- 3 sinaasappels (zonder schil)
- ¾ kopje bevroren bosbessen
- ½ bevroren banaan

Maak sap van de sinaasappels voor ongeveer 2 glazen en maak dan het ijs door de bevroren ingrediënten de machine in te gieten.

Serveer 2 ijs bollen in elk glas.

## Maca Fruit Ijs

- 2 kopjes bevroren fruit, bv aarbeien, mango of ananas
- 3 bevroren bananen
- ½ kopje geweekte macadamianoten (zonder te veel water)
- ½ kopje bevroren data zonder pit

Ingrediënten kunnen in elke volgorde de juicer in. Meng snel de vanille erbij en geniet!

## ANDERE RECEPTEN

# Bonen, Rijst en Noten Melk

Week sojabonen, rijst en / of noten in water (noten en sojabonen voor minimaal 8 uur).

Afspoelen en afgieten. Maak een mengsel met bonen, noten, rijst, water en als gewenst, fruit / groenten.

Giet het mengsel in de vulopening tegelijkertijd met hetzelfde volume water. Voor romige resultaten kan u minder water gebruiken, of voor dunnere melk meer.

Dit kan u het beste met een grote lepel doen.

Om minder bezinsel te hebben kan u een zeef op de kan zetten of een mousseline gebruiken.

Als u sojabonen gebruikt kan het resultaat gebruikt worden voor tofu. Om melk met verschillende smaken te hebben kan u het volgende uitproberen:

- Bessen, bananen en ander fruit toevoegen
- Voeg een klein beetje honing of siroop toe
- Voeg vanille of een snuifje komijn, kaneel, kardamom of nootmuskaat

# Tofu Recept

Doe wat zout in het soy sap en breng het tot kookpunt zonder te stoppen met roeren.

Voeg het stollingsmiddel toe en laat het 4-5 liggen zodat het stolt.

Haal het overige water weg met een mousseline.

NL

# GARANTIE BIOCHEF SYNERGY SLOW JUICER

**GARANTIEPERIODE: HUISHOUDELIJK - 10 JAAR OP MOTOR & 5 JAAR OP ONDERDELEN**

**VITALITY 4 LIFE IS DE WERELDWIJDE DISTRIBUTEUR EN GARANTIEVERLENER VAN BIOCHEF.**

**GARANTIEREGISTRATIE EN CLAIMS WORDEN AFGEHANDELD DOOR UW LOKALE VITALITY 4 LIFE SUPPORT CENTER,  
GEGEVENS OP BINNENKANT ACHTERZIJDE.**

**GELIEVE DE GARANTIE BINNEN 30 DAGEN NA AANKOOP ONLINE TE REGISTREREN VIA [WARRANTY.VITALITY4LIFE.COM](http://WARRANTY.VITALITY4LIFE.COM)**

## EEN GARANTIECLAIM INDIENEN

Als u problemen met uw product ondervindt, volg dan deze stappen om een garantieclaim in te dienen:

1. Neem contact op met uw plaatselijke Vitality 4 Life Servicecentrum met de volgende gegevens:
  - Uw garantiegegevens inclusief naam, e-mailadres en telefoonnummer
  - Productnaam en modelnummer
  - Serienummer van het product, te vinden op het etiket van het product
  - Uitleg over hoe de schade is ontstaan
  - Foto's van schade of probleem is zeer nuttig voor het versnellen van uw claim
2. Vitality 4 Life zal uw claim beoordelen en binnen 24-48 uur reageren.
3. In het geval dat het product naar het Servicecentrum moet worden verzonden, is de klant aansprakelijk voor alle kosten van verpakking, verzending en verzekering voor transport van het product naar Vitality 4 Life. Onderworpen aan de toepasselijke consumentenwetgeving in uw rechtsgebied.
4. Als het product, of een van de onderdelen, binnen de periode van 30 dagen na aankoopdatum in aanmerking komt voor vervanging of onderhoud, zorgt Vitality 4 Life ervoor dat de verzending voor u kosteloos plaats vindt.
5. Elk product dat wordt verzonden naar een Vitality 4 Life Servicecentrum moet een Retour Autorisatie Formulier bevatten. Het niet meezenden van dit formulier kan ertoe leiden dat het product in ons magazijn wordt geweigerd of de service wordt vertraagd.
6. Vitality 4 Life neemt voorafgaand aan het uitvoeren van servicewerkzaamheden buiten de garantiedekking, contact met u op met een prijsopgave.
7. Typische doorlooptijden om garantieaanspraken op te lossen kunnen zijn 10-14 werkdagen plus verzending, afhankelijk van de locatie en het soort schade of garantieclaim.

## VOORWAARDEN DEKKING PRODUCTGARANTIE

Vitality 4 Life biedt dekking van Productgarantie, zoals hieronder beschreven en beperkt tot de algemene voorwaarden ervan:

1. Als de BioChef Product binnen de garantieperiode een defect vertoont bij normaal huishoudelijk gebruik, zullen wij, naar onze keuze, de BioChef Product of het defecte onderdeel gratis repareren of vervangen. Het product moet per verzekerde post en in een geschikte verpakking bij uw Servicecentrum worden afgeleverd zoals aangegeven op de achterzijde van de handleiding, als voorwaarde voor elke garantieverplichting.
2. In het geval dat de garantieperiode voor een product is verlopen, of als een product niet in aanmerking komt voor service, reparatie of vervanging onder garantie, kunnen consumenten nog altijd vervangende onderdelen kopen of producten laten repareren door een van de Servicecentra van Vitality 4 Life. Neem voor meer informatie contact op met Vitality 4 Life.

3. Stuur het product niet terug naar het Servicecentrum zonder een Retour Autorisatie Formulier.
4. In geen geval zal onze aansprakelijkheid de winkelwaarde van het product overschrijden. We geven geen garantie met betrekking tot onderdelen uit een andere bron dan Vitality 4 Life.
5. In het geval dat onderdelen of producten met garantie worden geleverd, moet de klant de betreffende verzendkosten vergoeden om de goederen te ontvangen.
6. Alle omgeruilde of vervangen onderdelen en producten die onder garantieservice zijn vervangen, worden het eigendom van Vitality 4 Life. Gerepareerde of vervangen producten of onderdelen daarvan worden door Vitality 4 Life gegarandeerd voor het restant van de oorspronkelijke garantieperiode.
7. (Alleen Australië) Onze goederen worden geleverd met garanties die volgens de Australische consumentenwetgeving niet kunnen worden uitgesloten. U heeft recht op vervanging of terugbetaling voor een ernstige fout en compensatie voor elk ander redelijkerwijs te verwachten verlies of schade. U heeft ook het recht om de goederen te laten repareren of vervangen als de goederen niet van een acceptabele kwaliteit zijn en de storing niet een ernstige fout betreft.

## DE GARANTIE DEKT NIET

1. Schade aan het Product, door een ongeluk of anderszins, die niet werd veroorzaakt door een direct defect in vakmanschap in de fabriek of materialen.
2. Schade als gevolg van onjuist gebruik, misbruik, verandering, verkeerd gebruik, commercieel gebruik, sabotage, ongeval, niet-naleving van de zorg, bedienings- en werkingsvoorschriften die in de handleiding worden vermeld.
3. Schade als gevolg van misbruik, onjuist gebruik, aanpassingen, verkeerd gebruik, commercieel gebruik, sabotage, ongeval, niet-naleving van de zorg, bedienings- en werkingsvoorschriften die in de handleiding worden vermeld.
4. 'Normale' slijtage die natuurlijk en onvermijdelijk optreedt als gevolg van normaal gebruik of veroudering.
5. Sommige staten staan de uitsluiting of beperking van incidentele schade of gevolgschade niet toe. Daarom zijn bovenstaande beperkingen mogelijk niet op u van toepassing in het geval van schade tijdens verzending. Als uw BioChef Product tijdens het vervoer is beschadigd: Rapporteer dit soort schade direct aan de vervoerder van het pakket en laat hen een inspectierapport indienen om voor verdere instructies contact op te nemen met de distributeur van wie u de BioChef Product heeft gekocht.
6. U heeft rechten en voordelen volgens de consumentenwetgeving in uw rechtsgebied. Zonder afbreuk te doen aan deze rechten of voordelen, sluit Vitality 4 Life alle aansprakelijkheid met betrekking tot dit product uit voor enig ander verlies dat redelijkerwijs niet is te voorzien door een tekortkoming van dit product, waaronder mogelijk aansprakelijkheid voor nalatigheid, verlies door uitgaven in verband met het product en verlies van het genot.

# Support & Service Centres

Contact your local distributor for warranty & service

## **Vitality 4 Life – Australia & New Zealand**

Email: [support@vitality4life.com](mailto:support@vitality4life.com)  
Website: [www.vitality4life.com.au](http://www.vitality4life.com.au)

## **Vitality 4 Life – United Kingdom**

Email: [support@vitality4life.co.uk](mailto:support@vitality4life.co.uk)  
Website: [www.vitality4life.co.uk](http://www.vitality4life.co.uk)

## **Vitality 4 Life - United States**

Email: [support@vitality4life.com](mailto:support@vitality4life.com)  
Website: [www.vitality4life.com](http://www.vitality4life.com)

## **Vitality 4 Life – France**

Email: [support@vitality4life.fr](mailto:support@vitality4life.fr)  
Website: [www.vitality4life.fr](http://www.vitality4life.fr)

## **Vitality 4 Life – Deutschland**

Email: [support@vitality4life.de](mailto:support@vitality4life.de)  
Website: [www.vitality4life.de](http://www.vitality4life.de)

## **Vitality 4 Life – Italiano**

Email: [servizioclienti@vitality4life.it](mailto:servizioclienti@vitality4life.it)  
Website: [www.vitality4life.it](http://www.vitality4life.it)

## **Vitality 4 Life – España**

Email: [atencioncliente@vitality4life.es](mailto:atencioncliente@vitality4life.es)  
Website: [www.vitality4life.es](http://www.vitality4life.es)

## **Vitality 4 Life – Netherlands**

Email: [info@vitality4life.co.nl](mailto:info@vitality4life.co.nl)  
Website: [www.vitality4life.co.nl](http://www.vitality4life.co.nl)



# Be inspired...

[biochef.kitchen/recipes](https://biochef.kitchen/recipes)

