

**BiOCHEF**  
LIVING • FOOD • KITCHEN  
ATLAS WHOLE

# TUOREMEHUPURISTIN KÄYTTÖOHJEET

**BiOCHEF**  
LIVING • FOOD • KITCHEN



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

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

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



## Osaluettelo

Osat	
1	Suppilo
2	Syötöaukko
3	Kaira
4	Siivilä
5	Linkous harja
6	Kulho
7	Pohja
8	Kuittu astia
9	Mehu astia
10	Puhdistusharja
11	Peukaloinnin
12	Mehuputken kansi



## Yksityiskohtaiset Tuote Kuvaus

Osat	
1	Suppilon lukittu
2	Jätteenpoistoputki
3	Suppilon kokoamisen merkintä kolmio
4	Kulhon kokoamisen merkintä kolmio
5	Virtakytkin
6	Mehuputki
7	Mehuputken kansi



## Siivilät

### A. Hieno Siivilä

Hienon siivilän reiät ovat pienempiä ja se tuottaa mehua, jossa on vähemmän hedelmälihaa. Käytä tätä siivilää tehdessäsi mehua kovista hedelmistä ja vihanneksista tai aineksista, joissa on paljon kuitua.

### B. Karkea Siivilä

Isommat reiät tuottavat paksumpaa mehua. Käytä tätä siivilää marjoille, kuten mansikoille, sekä kiiveille, sitrushedelmille ja tomaateille.

A



B



## Turvallisuusvaroitukset

1. Lue kaikki ohjeet ja FAQ-osa (UKK, Usein kysytyt kysymykset) ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa.
2. Älä aseta syöttötasolle mitään muuta kuin tarvittavat raaka-aineet.
3. Älä käytä yli 30 minuuttia yhtäjaksoisesti.
4. Huomaa, että BioChef Juiceria ja sen osia ei saa pestä astianpesukoneessa eikä laitetta saa altistaa yli 80 °C lämpötilalle.
5. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten käytettäväksi, ei myöskään lasten läheisyydessä. Sama koskee henkilöitä, joiden fyysiset, henkiset tai aisteihin liittyvät kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole riittävää kokemusta ja tietoa.
6. Vältäaksesi ja suojautuaksesi sähköiskuilta, älä koskaan upota laitteen moottorirunkoa veteen tai muihin nesteisiin. Jos rungossa on vettä, ota yhteyttä Vitality 4 Life BioChef Asiakaspalvelukeskukseen puh. 1800 802 924 tai lähetä sähköpostia osoitteeseen [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com).
7. Irrota laite pistorasiasta, kun sitä ei käytetä ja ennen kokoamista tai purkamista ja ennen puhdistusta.
8. Vältä kosketusta liikkuviin osiin.
9. Älä koskaan käytä laitetta, kun:
  - virtajohto tai pistoke on vaurioitunut
  - kun laitteessa on toimintahäiriöitä
  - kun laite on pudonnut tai vahingoittunut jollain tavoin

Soita Vitality 4 Life BioChef asiakaspalvelukeskukseen tai lähetä sähköpostia [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com) jos laite vaatii

## Turvallisuusvarotoimet

---

tarkastusta, korjausta, vaihtoa taikka sähkö- tai mekaanista säätöä.

Jos laite on ostettu Australian ulkopuolelta, ota yhteyttä paikalliseen BioChef jälleenmyyjääsi.

10. Älä käytä laitetta ulkona. Laite on suunniteltu käytettäväksi vain sisätiloissa.

11. Älä anna laitteen johdon roikkua pöydän tai tiskipöydän reunalla.

12. Kaikki huollot tulisi tehdä Vitality 4 Life tai auktorisoitu huoltoedustaja.

13. Älä yritä purkaa, korjata tai muokata laitetta, koska tämä mitätöi takuun.

14. Älä jätä BioChef Juiceria vahtimatta sen toimiessa. HUOMAA, ETTÄ JOS ET OLE NOUDATTANUT JOTAIN NÄISTÄ TÄRKEISTÄ TURVALLISUUSOHJEISTA, SE ON BIOCHEF JUICERIN VÄÄRINKÄYTTÖÄ JA VOI JOHTAA TAKUUN RAUKEAMISEEN.

Vianmääritys = FAQ-dokumentti (UKK-dokumentti, Usein kysytyt kysymykset).

## Käyttöohjeet

---

Paina virtakytkin ON-asentoon.

Laita ainekset syöttötasolle erikseen. Parhaan tuloksen varmistamiseksi lisää ainekset hitaasti, jotta mahdollisimman hyvä uuttaminen saadaan.

## Reverse-toiminto (toiseen suuntaan)

---

Jos havaitset, että jotkut ainekset ovat jääneet kiinni tai eivät liiku mehupuristimen läpi, voit käyttää Reverse-toimintoa eli käyttää tuoremehupuristinta toiseen suuntaan, poistamaan mahdolliset tukokset.

Paina suunnanvaihto (Reverse Switch) nappia 3-5 sekuntia, toista 2-3 kertaa tarvittaessa. Kun kaira on täysin pysähtynyt, paina eteenpäin (Forward) jatkaaksesi normaalisti.

## Mehusäiliön korkki

---

Sulje mehusäiliön korkki sekoittaessasi mehua tuoremehupuristimen sisällä. Avaa mehusäiliön korkki annostellaksesi tarvittavan määrän mehusäiliöstä.

## Asennusohjeet

---

Vaihe 1 – Aseta kulho lujasti pohjaan.

Vaihe 2 – Aseta pyörivä harja (spinning brush) kulhoon.

Vaihe 3 – Aseta siivilä kulhoon ja laita siivilän asennuspiste linjaan kulhossa olevan kolmion kanssa.

Vaihe 4 – Aseta kaira tiukasti siivilän sisälle.

Vaihe 5 – Kohdista suppilossa oleva avoin kolmioasennuspiste kulhossa olevan kolmion kanssa linjaan, käännä suppiloa myötapäivään lukitaksesi sen paikalleen.

## Vianmääritys ja usein kysytyt kysymykset

Lue alla olevat vianmääritysohjeet ennen kuin otat yhteyttä tekniseen tukeen korjausta tai huoltoa varten. Jos tarvitset lisätietoja tai jos et pysty ratkaisemaan ongelmaa käyttämällä tätä opasta, ota yhteys lähimpään asiakaspalvelukeskukseen. Lista kaikista asiakaspalvelukeskuksista on tämän käsikirjan viimeisellä sivulla.

### **TUOREMEHUPURISTIMENI EI TOIMI KUN KYTKIN ON ON-ASENNOSSA**

1. Varmista, että virtajohto on kiinnitetty kunnolla virtalähteeseen ja että kytkin on käännetty ON-asentoon.
2. Tarkista, että suppilo on koottu oikein.

**HUOMAA:** Jos suppilo ei ole lukittunut kunnolla paikalleen nuolet vastakkain, laite ei toimi turvallisuussyistä. Tämä johtuu magneettisesta turvaliuskasta suppilon sisäpuolella. Sen pitää olla linjassa rungon sisällä olevan magneettiliuskan kanssa.

3. Tarkista, että laite on koottu tämän oppaan ohjeiden mukaan.

### **TUOREMEHUPURISTIMENI ON LAKANNUT TOIMIMASTA KESKEN KÄYTÖN**

Jos tuoremehupuristin lakkaa toimimasta kesken käytön, tarkista että suppilo on kohdistettu oikein runkoon. Jos kohdistus siirtyy käytön aikana, tuoremehupuristin yksinkertaisesti sammuu. Sulje tuoremehupuristin, asenna suppilo uudestaan ja sinun pitäisi voida jatkaa. Tuoremehupuristimessa on automaattinen moottorin

turvallisuuskatkaisu, joka aktivoituu, mikäli tuoremehupuristin on ylikuormitettu. Tämä on suunniteltu estämään vahinkoja ja auttaa pidentämään laitteen elinikää. Asentaaksesi uudelleen tuoremehupuristimesi, ota pois suppilon kansi ja poista mahdolliset ainekset kulhoon. Jos on tarpeen, käytä tuoremehupuristimen Reverse/REV -toimintoa, jotta kairasta irtoaa siihen mahdollisesti tarttunut kuitu.

### **SUPPILO EI AVAUDU**

Suppilo avataan vastapäivään. Jos suppilo ei avaudu, kokeile seuraavaa:

1. Anna tuoremehupuristimen jatkaa lisäämättä aineksia ennen kuin sammutat sen ja yrität ottaa pois suppilon.
2. Laita tuoremehupuristin hetkeksi toimimaan toiseen suuntaan (Reverse/REV), jotta mahdolliset jäljellä olevat ainekset irtoavat kairasta ja suppilon syöttötasosta.

**HUOMAA:** kaira kääntyy myötäpäivään, mikä on vastakkainen suppilon kääntymiselle. Tämä voi aiheuttaa suppilon tahattoman kiristymisen ja johtaa vaikeuksiin suppilon irrottamisessa mehukulhosta.

3. Jos käytät normaalia ”kohtuullista” voimaa, etkä vielääkään pysty irrottamaan suppiloa, ota yhteyttä asiakaspalveluun.

## Vianmääritys ja usein kysytyt kysymykset

### **MITÄ EROA ON HIENOLLA SIIVILÄLLÄ JA KARKEALLA SIIVILÄLLÄ?**

Hienossa siivilässä on pieniä reikiä osassa, missä on ruostumatonta terästä. Tämä siivilä on paras koviin aineksiin, erityisesti vihanneksiin kuten porkkanoille ja punajuurille.

Karkeassa siivilässä on suurempia reikiä osassa, missä on ruostumatonta terästä. Käytä tätä siivilää aineksiin, jotka ovat luonteeltaan mehevempiä, tai jos haluat mehua jossa on enemmän hedelmälihaa tai joka on rakenteeltaan paksumpaa. Katso sivulta 3 ohjeita miten valita sopiva siivilä kuhunkin aineksiin.

### **MEHU VUOTAA RUNGON PÄÄLLE**

Maljan pohjalla oleva rummun tiiviste ei ole vesitiivis, joten pientä vuotoa voi esiintyä. Tiivistys on suunniteltu näin, jotta estetään liiallista lämpöä, joka aiheutuu kitkasta silikonista vasten kairan liikkuessa. Jos huomaat suurempaa vuotoa, voi olla aika vaihtaa rummun tiiviste. Ota ystävällisesti yhteyttä asiakaspalveluun tai tilaa verkkosivuilta varaosia.

### **KULHO TÄRISÄÄ MEHUA PURISTETTAESSA**

Moottorin pieni värinä puristamisen aikana on täysin normaalia. Vaihtelu tässä riippuu ainesosien kuitupitoisuuksista. Kovat ainekset kuten porkkana tai punajuuri voivat aiheuttaa enemmän värinää kuin pehmeät ja mehukkaat ainekset.

### **MEHUSSANI ON VÄHÄN LIIKAA HEDELMÄLIHAA, KUINKA VOIN KORJATA TÄMÄN?**

1. Varmista että keltainen kumitulppa/kieli on kokonaan työnnetty oikeaan paikkaansa. Tämä osa on irrotettava, koska se helpottaa puhdistamista, mutta se laitetaan usein väärin takaisin. Se toimii painepisteenä, jolla varmistetaan hedelmälihan poistuminen hedelmälihaputkesta.
2. Ulostulo voi joskus tukkeutua jos aineksia laitetaan tuoremehupuristimeen liian nopeasti. Kokeile hidastaa vauhtia millä laitat aineksia tuoremehupuristimeen.
3. Kokeile leikata ainekset pienemmiksi (3-5 cm) niin kaira pystyy murskaamaan ja prosessoimaan ainekset ennen kuin uusia aineksia lisätään.
4. Tuoreissa ja jääkaappikylmissä aineksissa on kiinteämmät kuidut ja enemmän vettä ja ne ovat rakenteeltaan vähemmän hedelmälihaa sisältäviä.
5. Ajan mittaan silikoniterät voivat tulla tylsiksi. Ota ystävällisesti yhteyttä asiakaspalveluun tai tilaa nettisivuilta varaosia.

### **FAQ UKK**

#### **TARVITSEEKO MINUN JÄÄHDYTTÄÄ HEDELMÄT JA VIHANNEKSET ENNEN NIIDEN MEHUSTAMISTA?**

Kylmistä hedelmistä ja vihanneksista tehty mehu maistuu paremmalta ja niistä myös saa enemmän mehua kuin huoneenlämpöisistä. Tämä

## Vianmääritys ja usein kysytyt kysymykset

johtuu siitä, että kylmissä tuotteissa kuitu on kiinteämpää ja tuottaa siten enemmän mehua kuin pehmeämmät tai lämpimämmät hedelmät tai vihannekset, jotka voivat myös osin kärsiä nestehukasta (menettää vesipitoisuuttaan).

### **MIKÄ ON PARAS TAPA VALMISTELLA HEDELMÄT, VIHANNEKSET JA LEHTEVÄT VIHANNEKSET MEHUSTUSTA VARTEN?**

Suosittelimme valmistella vihannesten leikkaamalla ne paloiksi, jotka yksinkertaisesti kuuluvat läpi syöttösuisteen ilman apua. Parhaat tulokset leikata aineosa 3 - 5 cm kpl.

#### **Vihannekset**

Suosittelimme valmistelemaan vihannekset yksinkertaisesti leikkaamalla ne paloiksi, jotka menevät syöttöluiskalta ilman apua. Parhaan tuloksen saamiseksi leikkaa ainekset 3-5 cm paloiksi.

#### **Hedelmät**

Suosittelimme valmistelemaan hedelmät yksinkertaisesti leikkaamalla ne paloiksi, jotka menevät syöttöluiskalta ilman apua. Suosittelemme kuorimaan useimmat sitrushedelmät, joskin limehedelmien kuori voi antaa raikasta makua. Jos massa tukkeutuu kairan ympärille, vaihda kiinteämpiin aineksiin kuten porkkanaan tai punajuureen.

#### **Lehtevät vihannekset**

Rullaa ensin vihannesten lehdet ”pakettiin” ja taita sitten kahtia, jotta voit olla varma, että ne menevät syöttöluiskalta ilman apua. Voit joskus huomata lehtevien vihannesten voivan tukkia

tuoremehupuristinta. Tällöin kannattaa lisätä muutama pala porkkanaa tai muuta kuituista vihannesta, mikä auttaa lehtevien vihannesten massan kulkua tuoremehupuristimen läpi. Kuivat lehdet menevät tuoremehupuristinmessa paremmin kuin märät, joten pestyäsi lehtevät vihannekset taputtele ne kuivaksi pyyhkeellä ennen kuin laitat tuoremehupuristinmeen. Tuoremehupuristimen pystysuoran murskaus- ja puristusmekanismin kannalta on hyvä leikata sitkeät vihannekset kuten selleri pieneksi, jotta sen kuidut eivät takerru koneeseen. Parhaan tuloksen saamiseksi suosittelemme leikkaamaan vihannekset 3-5 cm paloihin.

### **MITKÄ OVAT PARHAAT OMENAT MEHUSTUKSEEN?**

Mielestämme tuoreet ja jäähdytetyt vihreät omenat ovat parhaita. Ravitsemuksellisesti vihreissä omenissa on erilaisia antioksidantteja, ne ovat hyvä C-vitamiinin lähde ja niiden katsotaan voivan estävää kivien muodostumista virtsarakkoon ja voivan korjata maksa- ja munuaishäiriöitä, jotka johtuvat jatkuvasta alkoholinkäytöstä.

### **TARVITSEEKO SITRUSHEDELMÄT KUORIA ENNEN MEHUSTAMISTA?**

Sinun täytyy kuoria appelsiinit ja mandariinit, joiden kuori on syötäväksi kelpaamatonta. Sitruunan ja limen kuoren voi jättää, jos nautit niiden mausta mehussasi.

### **MITÄ VOIN MEHUSTAA BIOCHEFILLÄ JA MITÄ PITÄÄ VÄLTÄÄ?**

BioChef Juicerilla voi mehustaa lähes kaikenlaisia hedelmiä ja vihanneksia lukuun ottamatta näitä:

## Vianmääritys ja usein kysytyt kysymykset

- Kookospähkinät
- Siemenet
- Liottamattomat / paahdetut pähkinät
- Palkokasvit
- Sokeriruoko
- Pakastetut ainekset
- Kala tai liha
- Lakritsijuuri tai muut puumaiset materiaalit
- Kuivatut yrtit tai mausteet
- Kivelliset hedelmät, joissa on vielä kivi sisällä

### **MIKÄ ON PARAS TAPA VALMISTELLA PÄHKINÄT TEHDÄXSENSI PÄHKINÄMAITOA?**

Suosittelimme raakamanteleita parhaana pähkinänä (vaikka se tosiasiasa on luokiteltu siemeneksi) tehdä maitoa. Kaikki pähkinät tulee liottaa vähintään 8 tuntia ja sitten huuhdella kunnolla. Laita ainekset tuoremehupuristimeen samanaikaisesti veden kanssa.

Olemme havainneet, että 250 grammasta pähkinöitä saa noin litran maitoa, jossa on hyvä rakenne. Tämä tietenkin riippuu henkilökohtaisista mieltymyksistä eli voi yksinkertaisesti lisätä enemmän pähkinöitä/vähemmän vettä kermaisemman maidon saamiseksi tai vähemmän pähkinöitä/enemmän vettä ohuemman maidon saamiseksi.

Laita tuoremehupuristin päälle ja aloita laittamalla kourallinen pähkinöitä syöttöluiskalle samalla kun hitaasti kaadat vettä

tuoremehupuristimeen. Tavoitteena on laittaa viimeiset pähkinät syöttöluiskalle täsmälleen silloin kun vesi loppuu. Tämä voi vaatia muutaman yrityksen, jotta onnistuu oikein, mutta tulos on sen arvoinen. Muita pähkinöitä, joita voi kokeilla joko yhdessä mantelin kanssa tai yksinään ovat parapähkinä (Brasilian pähkinä), macadamiapähkinä, hasselpähkinä, saksanpähkinä ja pekaanipähkinä. Suosittelemme myös lisäämään agavesiirappia, vaahterasiirappia, raakakaakaota (cacao nibs), taateleita (kivet poistettu), omenamehua, vaniljaa tai kanelia makeuttajana tai arominvahventajana.

HUOM: Käytä vain raakoja pähkinöitä, ei paahdettuja, ja muista liottaa pähkinöitä aina vähintään 8 tuntia ennen mehustamista.

### **VOINKO JAUHAA SIEMENIÄ, JYVIÄ TAI PALKOKASVEJA TUOREMEHUPURISTIMELLA?**

Et. BioChef Juicer ei ole mylly, jos käytät laitetta sellaisena, takuu mitätöityy.

### **VOIKO BIOCHEF JUICERILLA TEHDÄ PASTAA?**

Ei. BioChef Juicerin päätoiminto on tehdä kylmäpuristettua mehua hedelmistä ja vihanneksista sekä tuorepähkinämaitoa.

### **VOIKO BIOCHEF JUICERILLA TEHDÄ KYLMÄPURISTETTUA OLIIVIÖLJYÄ?**

Ei, siinä on toisenlainen prosessi puristamiseen ja se vaatii toisenlaiset koneet.



## Vianmääritys ja usein kysytyt kysymykset

### **VOINKO TEHDÄ JÄÄDYTETTYJÄ SORBETTEJA BIOCHEF JUICERILLA?**

Ei. BioChef Juiceria ei ole suunniteltu murskaamaan pakastettuja aineksia ja se tulee todennäköisesti johtamaan vahinkoihin, jotka eivät kuulu takuun piiriin.

### **VOINKO TEHDÄ PÄHKINÄVOITA BIOCHEF JUICERILLA?**

Kyllä. Pähkinät pitää aina liottaa etukäteen ja huuhdella puhtaiksi. Tämä poistaa pähkinöiden sisältämän entsyymi-inhibiittorin ja tekee niistä helpommin sulavia. Pähkinävoita tuoremehupuristimella tehdessä suosittelemme ensin poistamaan pyörivän harjan (spinning brush). HUOMATKAA: Tuoremehupuristin poistaa osan pähkinämassasta hedelmälihan poistoputkesta. Tämä voidaan sekoittaa muun massan kanssa, joka on mehusäiliössä. Emme suosittele yrittämään tehdä enemmän kuin 500 grammaa pähkinävoita kerrallaan.

### **VOINKO PURISTAA KÄYTETYN MASSAN UUDESTAAN BIOCHEFISSÄ SAADAKSENI LISÄÄ MEHUA?**

BioChef on erittäin tehokas ottamaan talteen mehun ensimmäisellä puristuksella, mutta jotkut käyttäjät laittavat massan uudestaan tuoremehupuristimen läpi yrittääkseen saada lisää mehua. Tulos vaihtelee hedelmistä riippuen, mutta voit vapaasti kokeilla!

### **ONKO BIOCHEF SOPIVA KAUPALLISEEN KÄYTTÖÖN?**

Valmistajan suositus on, että laitetta ei käytetä kerrallaan yli 30 minuuttia, minkä jälkeen sen pitää jäähtyä sopivan aikaa. Jos

kaupallinen käyttö ei ole tämän enempää, niin vastaus on kyllä, mutta jos kyseessä on vilkas kahvila tai baari, suosittelemme, että tuoremehupuristimia on useita, jotta niitä voidaan käyttää kierrossa. On myös tärkeää, että henkilökunnalle annetaan koulutusta, koska kaupallisessa ympäristössä tavallinen nopea puristustahti ei toimi BioChef Juicerilla

### **KUINKA KAUAN VOIN SÄILYTTÄÄ MEHUA ENNEN KUIN SEN RAVINTOARVO HEIKKENEET?**

Tähän ei ole täsmällistä vastausta, koska asiassa on liian monta muuttujaa, jotka riippuvat tuotteen tyypistä ja säilytysmenetelmästä. Suosittelemme juomaan mehun välittömästi nauttiaksesi parhaasta mausta ja ravitsemuksellisista eduista. Tarvittaessa voit säilyttää mehua jääkaapissa ilmatiiviissä lasipurkissa tai -pullossa. Tämä säilytysmenetelmä tavallisesti säilyttää mehun ravitsemuksellisen sisällön jopa 48 tuntia. Makua ajatellen hedelmämehu yleensä säilyy paremmin: 24 - 48 tuntia. Vihannemehuille suosittelemme max 12 tuntia, paitsi jos sinulla on tyhjiösäiliö käytettävissä. Yhtä kaikki, tuore mehu tulisi nauttia vastapuristettuna, mikään muu vaihtoehto ei anna parasta lopputulosta. Kokemuksemme mukaan pähkinämaito voi säilyä jääkaapissa jopa 3 päivää ja maistua hyvältä. Luontoäiti on antanut meille vanhan pätevän säännön: jos tuote tuoksun perusteella on ok, niin se todennäköisesti myös on sitä!

## Vianmääritys ja usein kysytyt kysymykset

### MIKÄ ON PARAS TAPA PUHDISTAA TUOREMEHUPURISTIN JA VOINKO LAITTAA OSIA ASTIANPESUKONEESEEN?

Tuoremehupuristimen mukana toimitetaan tähän tarkoitukseen erityisesti suunniteltu puhdistusohje, joka auttaa poistamaan mahdolliset sitkeästi kiinnittyneet kuidut. Suosittelemme puhdistamaan tuoremehupuristimen välittömästi käytön jälkeen juoksevalla vedellä hanan alla. Tule luultavasti huomaamaan, että näin toimien et tule tarvitsemaan pesuainetta. Pidä silti huolta, ettet turhaan tuhlaa vettä. Valmistaja ei suosittele astianpesukoneen käyttöä emmekä myöskään me. Yllämainittu menetelmä on paitsi nopeampi myös tehokkaampi, koska mehu ja jäännökset eivät ehdi kuivua ja tehdä pysyviä tahroja. Säästä vaivaa itseltäsi ja puhdista tuoremehupuristin aina heti sitä käytettyäsi. Suosittelemme joskus liottamaan irrotettavia osia soodan ja veden seoksessa. Tällä tavoin voi hyvin poistaa mehutahroja, joita voi ajan myötä syntyä, eikä tarvitse käyttää vahvoja kemikaaleja.

### VOINKO OSTAA BIOCHEF JUICERIIN VARAOSIA KUTEN SIIVILÖITÄ, HARJOJA, KULHOJA TAI HEDELMÄLIHAN/MEHUN SÄILIÖITÄ?

Kyllä. Ottakaa ystävällisesti yhteyttä asiakaspalveluun tai tilatkaa nettisivuilta varaosia.

## Ottaa yhteyttä

Vitality 4 Life  
Head Office and Showroom  
5/10 Brigantine Street,  
Byron Bay, NSW 2481, Australia  
International Phone: +612-66807444  
Toll-Free (within Australia): 1800 802 924  
Fax: +612-66807481  
Email: [support@vitality4life.com](mailto:support@vitality4life.com)  
Website: [www.vitality4life.com](http://www.vitality4life.com)  
Vitality 4 Life

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

Vitality 4 Life Official Distributor in Finland  
FinRo Oy  
Email: [customerservice@healthyliving.fi](mailto:customerservice@healthyliving.fi)  
Websites: [www.biochef.fi](http://www.biochef.fi)  
[www.healthyliving.fi](http://www.healthyliving.fi)



[/mybiochef](https://www.facebook.com/mybiochef)



[/biochef](https://www.pinterest.com/biochef)



[@biochef](https://twitter.com/biochef)

# Takuukortti

Rekisteröidy netissä [warranty.vitality4life.com](http://warranty.vitality4life.com)

Onnittelut uuden BioChef Cold Press Juicerin ostamisesta Vitality 4 Lifestä!  
Tämä on takuukorttisi. Aktivoidaksesi takuun rekisteröidy netissä osoitteessa

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

**Vitality 4 Life takaa, että tämä BioChef Juicer on ilman virheitä materiaalissa, ja toimii normaalissa kotikäytössä viiden vuoden ajan rungon osalta ja kymmenen vuoden ajan moottorin osalta, alkuperäisestä ostopäivästä lukien.**

## ÄLKÄÄ PALAUTTAKO TUOTETTA LIIKKEESEEN

Ystävällisesti seuratkaa näitä ohjeita saadaksenne nopeampaa palvelua:

1. Tarkistakaa tuotteen malli ja sarjanumero. Nämä löytyvät koneen takaa virtajohdon läheltä.
2. Ottakaa yhteyttä Vitality 4 Lifeen.
3. Jos tuote, tai joku sen osa, vaatii vaihtoa tai huoltoa 30 päivän kuluessa ostopäivästä, tulee Vitality 4 Life järjestämään toimituksen sinulle veloitusetta. Vitality 4 Life voi toimittaa korvaavan osan tai ottaa yhteyttä antaakseen lisätietoja tuotteen korjaamisesta.
4. Tyypillinen käsittelyaika takuuvaatimuksille voi olla 10 -14 arkipäivää, lisäksi toimitusaika, riippuen sijainnista sekä vahingosta ja takuuvaatimuksista.

## TAKUUEHDOT

Vitality 4 Life antaa tuotetakuun, joka kuvaillaan tarkemmin alla ja jota rajoittavat seuraavat ehdot:

1. Jos BioChef Juicerissa esiintyy vika normaalissa kotikäytössä takuuajan puitteissa, me valintamme mukaan joko korjaamme tai vaihdamme vioittuneen tuoremehupuristimen tai osat veloitusetta. Tuote täytyy postittaa vakuutettuna asianmukaisesti pakattuna käyttöohjeen takana mainittuun palvelukeskukseen, tämä on ehtona kaikille takuupalveluille.
2. Aktivoidaksesi takuun, voit rekisteröityä netissä 30 päivän kuluessa ostopäivästä, tai lähettää kaikki yksityiskohdat sähköpostilla osoitteeseen [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com)
3. Jos tuotteen takuu-aika on loppunut, tai tuote ei täytä ehtoja takuuhuoltoon, korjaukseen tai vaihtoon, voivat kuluttajat silti ostaa varaosia tai korjauttaa

laitteen maksua vastaan jossain Vitality 4 Lifen huoltoliikkeessä. Ottakaa ystävällisesti yhteyttä Vitality 4 Lifeen lisätietoja varten.

4. Älkää lähettäkö tuotetta takaisin palvelukeskukseen ilman palautuslupalomaketta.
5. Missään tapauksessa vastuumme ei voi ylittää tuotteen kauppahintaa. Me emme anna takuita millekään osille, jotka ovat muualta kuin Vitality 4 Lifestä.
6. Tapauksessa, jossa tarjotaan takuuosia tai tuotteita, pitää asiakkaan kattaa toimituskulut näiden osien vastaanottamiseksi.
7. Takuupalvelussa vaihdetuista osista tai korvatuista tuotteista tulee Vitality 4 Lifen omaisuutta. Korjatuille tai vaihdetuille osille tai tuotteille Vitality 4 Life myöntää alkuperäisen takuuajan.

## TAKUU EI KORVAA

1. Tuotteeseen tulleita vaurioita, vahingossa tai muuten, jotka eivät suoraan johdu virheistä valmistuksessa tai materiaalissa.
2. Vaurioita, jotka johtuvat väärinkäytöstä, väärästä käsittelystä, muutoksista, kaupallisesta palvelusta, peukaloinnista, onnettomuudesta, käyttöohjeissa mainittujen hoito-, käyttö- ja käsittelyohjeiden laiminlyönnistä.
3. Vaurioita jotka johtuvat osien tai palvelujen käytöstä, jotka eivät ole Vitality 4 Lifen hyväksymiä tai suorittamia.
4. ”Normaalia” kulumista kun käytetään kairaa, rumpua, rumpulukkoa, siivilää, seulaa, mäntää.
5. Jotkin valtiot eivät salli satunnaisten tai välillisten vahinkojen poissulkemista tai rajoittamista takuusta. Siten ylläolevat rajoitukset eivät välttämättä koske sinua tuotteen toimituksessa tulleiden vahinkojen suhteen. Jos BioChef Living Food Juicerisi vahingoittui kuljetuksessa: ilmoita heti tämän tyyppisistä vahingoista paketin toimittajalle ja pyydä tältä täytetty tarkastusraportti, jonka tarvitset ottaessasi yhteyttä BioChef Living Food Juicerisi jälleenmyyjään, jolta ostit laitteen, saadaksesi tältä lisäohjeita.
6. Sinulla on oikeuksia ja etuja oman alueesi kuluttajansuojalainsäädännön puitteissa. Tinkimättä näistä oikeuksista ja eduista, Vitality 4 Life sulkee pois kaiken muun vastuun, joka ei ole kohtuudella ennakoitavissa tämän tuotteen epäonnistumisessa, esimerkiksi vastuun huolimattomuudesta, menoista tai nautinnon menetyksestä.

# Takuukortti

Rekisteröidy netissä [warranty.vitality4life.com](http://warranty.vitality4life.com)

Seuraa näitä ohjeita tehdessäsi takuuvaatimuksen:

1. Sinun on ilmoitettava Vitality 4 Lifelle heti kun takuutapaus ilmenee ja esitettävä visuaalinen dokumentti tapauksesta.
2. Jollei voimassaoleva kuluttajansuojalaki alueellasi muuta määrää, sinun on maksettava kaikki pakkaus-, rahti- ja vakuutuskulut lähettäessäsi tuotteen Vitality 4 Lifelle.

Jos takuuvaatimusta ei hyväksytä:

- a) Vitality 4 Life ilmoittaa asiakkaalle.
- b) Jos asiakas haluaa, Vitality 4 Life korjaa tuotteen edellyttäen, että asiakas maksaa korjauksesta normaalin hinnan ja
- c) tarvittaessa asiakas on vastuussa kaikista kustannuksista tuotteen toimittamiseen Vitality 4 Lifestä

Lue ja seuraa käyttöohjeita saadaksesi parhaan hyödyn irti BioChef Living Juicerista

Vitality4Life AU

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

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

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

Vitality4Life UK/EU

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

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

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

Vitality4Life official distributor in Finland: FinRo Oy

Websites: [www.biochef.fi](http://www.biochef.fi), [www.healthyliving.fi](http://www.healthyliving.fi)  
Email: [customerservice@healthyliving.fi](mailto:customerservice@healthyliving.fi)

\*TALLENTAA ALKUPERÄISEN LÄHETYSLAATIKON

**BiOCHEF**  
LIVING • FOOD • KITCHEN



/mybiochef



/biochef



@biochef



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

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

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

**BiOCHEF**  
LIVING • FOOD • KITCHEN

ATLAS WHOLE

# JUICEPRESS INSTRUKTIONER



## Reservdelista

Delar	
1	Tratten
2	Matningsrännan
3	Skruven
4	Sil
5	Roterande Pensel
6	Skålen
7	Basen
8	Massabehållare
9	Juicebehållare
10	Rengöringsborste
11	Stöt
12	Utloppslock för juice



## Detaljerad produktbeskrivning

Delar	
1	Tratten låsning indikatorn guide
2	Massautlopp
3	Tratten monterings triangel guide
4	Skålen monterings triangel guide
5	På strömbrytaren
6	Saft Utlopp
7	Utloppslock för juice



## Silar

### A. Fin sil

Den fina sils håll är mindre och producerar en juice med mindre fruktkött. Använd denna sil när du gör juice med hårda frukter och grönsaker eller ingredienser som är höga i fiber.

### B. Grov sil

De större hålen i silen producerar tjockare juice. Använd denna sil för bär som jordgubbar, kiwi, citrus och tomater.

A



B



## Säkerhetsåtgärder

1. Läs alla instruktioner och FAQ-avsnittet innan du använder apparaten första gången.
2. Sätt inte in några andra än den medföljande stöt eller ingredienser i matningsrännan.
3. Använd inte för mer än trettio minuter i ett.
4. Beakta att BioChef Juicer och dess komponenter inte är diskmaskinsäker och inte får utsättas för temperaturer över 80 ° C.
5. Inte avsedd att användas av eller i närheten av barn eller personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap.
6. För att undvika och skydda mot risken för elektriska stötar, doppa aldrig motorbasen i vatten eller andra vätskor. Om det finns vatten i enheten basen, kontakta Vitality 4 Life BioChef Kundcenter på 1800 802 924 eller skicka e-post till [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com). Om du köpte apparaten utanför Australien, kontakta din lokala BioChef återförsäljare.
7. Koppla från vägguttaget när apparaten inte används, före montering och demontering och före rengöring.
8. Undvik kontakt med rörliga delar.
9. Använd aldrig apparaten när:
  - Strömkabeln eller kontakten har blivit skadade;
  - När apparaten krånglade;
  - Om apparaten tappats eller skadats på något sätt.

Ring Vitality 4 Life BioChef Kundcenter på 1800 802 924 eller skicka

## Säkerhetsåtgärder

---

e-post till [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com) för undersökning, reparation, utbyte eller elektrisk och mekanisk justering. Om du köpte apparaten utanför Australien, kontakta din lokala BioChef återförsäljare.

10. Använd inte utomhus. Enheten är endast avsedd för inomhusbruk.

11. Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller disken.

12. All service ska utföras av Vitality 4 Life eller en auktoriserad servicerepresentant.

13. Försök inte att ta isär, reparera eller modifiera apparaten eftersom detta gör garantin ogiltig.

14. Lämna inte din BioChef Juicer oövervakad under drift. BEAKTA ATT FORSUMMELSE AV DE VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER ÄR MISSBRUK AV DIN BIOCHEF JUICER OCH KAN RESULTERA I ATT DIN GARANTI BLIR OGILTIG.

Felsökning = FAQ-dokument

## Bruksanvisning

---

Tryck på strömbrytaren till positionen On.

Sätt ingredienserna i matningsrännan individuellt. För bästa resultat lägga ingredienserna vid ens, långsam takt för att maximal extraktion uppnås.

## Backfunktion

---

Om du märker några ingredienser har fastnat eller vägrar att röra sig genom juicepressen, kan du använda backfunktionen för att få bort eventuella blockeringar.

Tryck backkopplaren ned i 3-5 sekunder, upprepa 2-3 gånger om det behövs. När skruven har kommit till en helt stilla, trycker du på Forward för att fortsätta.

## Utloppslock för juice

---

Stäng juiceutloppslocket för att blanda din juice i din juicepress.

Öppna juiceutloppslocket för att dosera efter behov vid bruk av en juicebehållare.

## Monteringsanvisningar

---

Steg 1 - Placera skålen ordentligt på basen. Steg 2 - Placera den roterande pensel i skålen

Steg 3 - Placera silen i skålen och rikta in monteringsstyrningens prick på silen med triangeln på skålen.

Steg 4 - Placera skruven ordentligt inne i silen.

Steg 5 - Rikta den öppna monteringsstyrnings triangel på tratten med triangeln på skålen, vrid behållaren medurs för att låsa på plats.



## Felsökning och FAQ

---

Läs felsökningsuppgifterna nedan innan du kontaktar teknisk support för en reparation eller service. Om du behöver ytterligare information eller om du inte kan lösa ett problem med hjälp av den här handboken, vänligen kontakta närmaste kundtjänstcenter. En lista över alla våra kundtjänstcenter finns på sista sidan i den här handboken.

### **MIN JUICEPRESS FUNGERAR INTE NÄR BRYTAREN ÄR I POSITIONEN ON**

1. Se till att strömsladden är ordentligt fastsatt till strömkällan och att brytaren slås till "on".
2. Kontrollera att tratten monteras korrekt.

**VÄNLIGEN BEAKTA:** Om tratten inte har låst på plats med pilarna inriktad, kommer apparaten inte fungera av säkerhetsskäl. Detta beror på en magnetsäkerhetsremsa, som ligger inne i tratten, som måste anpassa sig till den matchande magnetremsan inuti basen.

3. Kontrollera att apparaten har monterats enligt anvisningarna i denna handbok.

### **MIN JUICEPRESS HAR SLUTAT UNDER DRIFT**

Om din juicepress har slutat under drift, kontrollera att tratten är korrekt i linje med basen. Om inriktningen skiftar under drift, kommer juicepressen helt enkelt stänga. Stäng av din juicepress, återställ tratten och du bör kunna fortsätta. Din juicepress har automatisk

säkerhetsavbrott av motoren, som aktiveras om juicepressen är överbelastad. Detta har utformats för att hjälpa till att förhindra oavsiktliga skador och att hjälpa till att förlänga maskinens livslängde. För att återställa din juicepress, ska du ta bort trattens lock och ta bort eventuella ingredienser i juiceskålen. Om det är nödvändigt, koppla juicepressen i Reverse / REV för att varva ner eventuella fiber som fångas runt skruven.

### **TRATTEN ÖPPNAR INTE**

Tratten öppnas på ett moturs sätt. Om tratten inte öppnas lätt, prova följande:

1. Låt din juicer köra utan att lägga till fler ingredienser innan du stänger av och försöker ta bort tratten.
2. Aktivera juicepressens backfunktion för en stund för att få bort eventuella återstående ingredienser runt skruven och matningsrännan i tratten. **VÄNLIGEN BEAKTA:** Skruven roterar i medurs riktning, som är motsatt hos tratten. Detta kan leda till en oavsiktlig åtstramning av tratten och resultera i svårigheter att frigöra tratten från juiceskålen.
3. Om du använder normal "rimlig" kraft och fortfarande inte kan ta av tratten, kontakta kundcenter.

### **VAD ÄR SKILLNADEN MELLAN FIN SIL OCH GROV SIL?**

Den "fina silen" är en med små hål i delen av rostfritt stål. Denna sil är bäst för hårda fasta ingredienser, mestadels grönsaker som morötter

## Felsökning och FAQ

---

och rödbetor.

Den "grova silen" har större hål i delen av rostfritt stål. Använd denna sil för ingredienser som är av en mer köttiga karaktär, eller om du vill ha en juice som har mer fruktkött eller är tjockare i konsistensen. Se sid 3 beträffande val av sil för lämpliga ingredienser.

### **JUICE LÄCKER ÖVER BASEN.**

På grund av att trummans tätning, som ligger i botten av skålen, inte är vattentät något läckage kan uppstå. Tätningen är konstruerad på detta sätt för att förhindra att överskottsvärme som orsakas av friktionen mot silikon som skruven roterar. Om du märker en stor mängd läckande kan det vara dags att byta ut trummans tätning. Vänligen kontakta kundtjänst eller webbplats för beställning av reservdelar.

### **SKALEN SKAKAR VID PRESNING**

En liten skakning av motorn under drift är helt normalt. Variationer bortom detta beror på ingrediensernas fiberkomponenter. Hårda eller sega ingredienser såsom morötter och rödbetor kan orsaka skålen att skaka mer än mjuka och saftiga ingredienser

### **MIN JUICE ÄR LITE KÖTTIG, HUR KAN JAG FIXA DETTA?**

1. Kontrollera att den gula gummipluggen / tungan är helt införd i sin slits. Denna del är löstagbar för att hjälpa till med städning, men

återinsättas ofta inte korrekt. Den fungerar som en tryckpunkt för att säkerställa att köttet sprutas ut från köttröret .

2. Utloppet kan ibland blockeras om ingredienser matas allt för snabbt i juicepressen. Försök bromsa hastigheten med vilken du matar produkten i juicepressen.

3. Försök skära ingredienser i mindre bitar (3 till 5 cm) så den lodräta skruven kommer att kunna krossa och processen innan nästa ingrediens matas in.

4. Färska och kylda ingredienser kommer att ha fastare fibrer och större vatteninnehåll och kommer att vara mindre köttiga i konsistensen.

5. Med tiden kan silikontorkarbladen bli slöa. Vänligen kontakta kundtjänst eller webbplats för beställning av reservdelar.

### **FAQ**

#### **BEHÖVER JAG ATT KYLA FRUKT OCH GRÖNSAKER FÖRE PRESSNINGEN?**

Bortsett från att smaka bättre när de pressas, kommer kylda frukt och grönsaker ger ett högre utbyte av juice än produkt rumstemperatur. Detta beror på att fiber i kyld produkt är fastare när kylda och därmed ger mer juice krossat jämfört med en mjukare eller varmare frukt eller grönsak, som också kan vara i delvist uttorkad (förlora vatteninnehåll).

## Felsökning och FAQ

---

### **VAD ÄR DET BÄSTA SÄTTET ATT FÖRBEREDA FRUKT, GRÖNSAKER OG BLADGRÖNSAKER FÖR TILLVERKNING I JUICEPRESSEN?**

#### **Grönsaker**

Vi rekommenderar att förbereda dina grönsaker genom att skära dem i bitar som helt enkelt kommer att falla genom matningsrännan utan hjälp. För bästa resultat klippa din ingrediens i 3 - 5 cm bitar.

#### **Frukt**

Vi rekommenderar att förbereda dina frukter genom att skära dem i bitar som helt enkelt kommer att falla genom matningsrännan utan hjälp. Vi rekommenderar att ta bort skalén från de flesta citrusfrukter, även om det är en uppfriskande smak att lämna skalén på limefrukter. Om massan blir täppt till runt skruven, växla med fastare ingredienser såsom morot eller rödbetor.

#### **Bladgrönsaker**

Rulla blad i paket och sedan vika dem på mitten, se till att paketet helt enkelt kommer att falla genom matningsrännan utan hjälp. Du kan märka att några bladgrönsaker kan orsaka juicepressen att täppa. Detta kan avhjälpas genom att tillsätta ett par bitar av morot eller andra fibrösa grönsaker, som bidrar till att driva igenom det lummiga gröna materialet. Dessutom kommer våta löv inte passera genom juicepressen samt torkare blad. Så när du tvättar produkter, klappa torrt med en kökshandduk innan du matar i juicepressen. För trådiga grönsaker som selleri innebär den vertikala kross- och

klämmmekanismen att ju mindre du skära bitar innan du matar in dem i rännan, desto mindre sannolikt är det att fibrerna kommer att trassla sig runt den inre mekanismen. För bästa resultat rekommenderar vi att skära dina ingredienser i 3-5 cm bitar.

### **VILKA ÄR DE BÄSTA ÄPPLEN FÖR PRESSNING?**

Vi tycker att färska och kylda gröna äpplen är bäst. Näringsmässigt innehåller gröna äpplen olika antioxidanter, är en bra källa till vitamin C och anses kunna förhindra uppkomsten av gallsten i urinblåsan och kan åtgärda lever- och njursjukdomar orsakade av frekvent alkoholkonsumtion.

### **BEHÖVER JAG SKALA CITRUSFRUKTER FÖRE PRESSNING?**

Du kommer att behöva dra svålen från apelsiner och mandariner, såsom allmänt är oätliga. Svålen av citron och lime kan lämnas på om du njuta av denna smak i din juice.

### **VAD KAN JAG PRESSA MED EN BIOCHEF OCH VAD BÖR JAG UNDVIKA?**

BioChef Juicer kan pressa nästan alla typer av frukt och grönsaker utom nedan:

- Kokosnötter
- Frö
- Oindränkt / rostade nötter

## Felsökning och FAQ

---

- Baljväxter
- Sockerrör
- Frysta ingredienser
- Fisk eller kött
- Lakritsrot eller andra träbaserade material
- Torkade örter och kryddor
- Frukter med stenar i

### **VAD ÄR DET BÄSTA SÄTTET ATT FÖRBEREDA NÖTTER TILL NÖTTMJÖLK?**

Vi rekommenderar råa mandlar som den bästa nöt (även om den faktiskt är klassificerad som en kärna) för framställning av mjölk. Alla nötter ska blötläggas i minst 8 timmar och därefter sköljas noggrant. Mata indränkta nötter samtidigt med vatten i juicepressen. Vi har funnit att 250 g nötter ger om en liter mjölk med en bra konsistens. Detta kommer naturligtvis an på personliga preferenser och det är helt enkelt att lägga till fler nötter / mindre vatten för en krämigare mjölk eller mindre nötter / mer vatten för en tunnare mjölk.

Starta pressen och börja placera handfull nötter i matningsrännan medan du långsamt håller vattnet i samtidigt. Målet är att placera dina sista nötter i matningsrännan precis som vattnet rinner ut. Detta kan ta några försök att få rätt, men resultatet är värt det. Andra nötter värt att försöka antingen i kombination med mandel eller ensam är Brazil, Makadamianötter, hasselnöt, valnöt och Pecan. Vi rekommenderar

också att lägga till agave sirap, lönnsirap, kakaokämor, dadlar (med stenar bort), äppeljuice, vanilj eller kanel som sötningsmedel och smakförstärkare. **VÄNLIGEN BEAKTA:** Använd endast råa nötter, inte rostade och se till att du alltid dra åt nöterna i minst åtta timmar innan matning i din juicepress.

### **KAN JAG PRESSA FRÖN, GRYN ELLER BALJVÄXTER MED JUICEPRESSEN?**

Nej. BioChef Juicer är inte en kvarn, om du brukar denna maskin som sådan, blir garantin ogiltig.

### **KAN BIOCHEF JUICER GÖRA PASTA?**

Nej. De primära funktioner för BioChef Juicer är att kallpressa juice från frukt och grönsaker samt att göra färsk nötmjölk.

### **KAN BIOCHEF GÖRA KALLPRESSAD OLIVOLJA?**

Nej, det är en annan process för pressning och kräver andra maskiner.

### **KAN JAG GÖRA FRYSTA GLASS MED BIOCHEF?**

Nej. BioChef Juicer inte är utformad för att krossa frysta ingredienser och detta kommer sannolikt att resultera i skador som inte täcks av garantin.

## Felsökning och FAQ

---

### **KAN JAG GÖRA NÖTSMÖR MED BIOCHEF?**

Ja. Du bör alltid aktivera nötterna genom att blötlägga i förväg och sedan skölja dem rena. Detta tar bort enzymhämmare som finns i nötter och kommer att göra dem mer lättsmält. När du gör nötsmör i din juicepress rekommenderar vi att ta bort den snurrande borsten först. VÄNLIGEN BEAKTA: Juicepressen kommer mata nåt av nötpastan genom sin avfallsränna. Detta kan blandas in med den återstående pasta, som kommer att samlas i juicepressens huvudlåda. Vi rekommenderar inte att försöka göra mer än 500 g jordnötssmör vid något tillfälle.

### **KAN JAG PRESSA KASSERAT MASSA FRÅN BIOCHEF IGEN FÖR ATT FÅ MER JUICE?**

BioChef är mycket effektiv med att utvinna höga utbyten från det första passet, men en del användare lägger via den kasserade massan igen för att försöka få mer juice avkastning. Resultaten varierar från frukt till frukt så känn dig fri att experimentera!

### **ÄR BIOCHEF LÄMPLIG FÖR KOMMERSIELLA MILJÖER?**

Tillverkarens rekommendation är att driften inte får köra längre än 30 minuter åt gången med en lämplig tid för kylning däremellan. Om en kommersiell miljö inte kommer att kräva användning utöver detta så ja, men om det är en flitig café / bar då rekommenderar vi att ha ett antal juicepressar att användas i rotation. Det är också viktigt att

lämplig utbildning ges till personal inom en kommersiell miljö eftersom vanlig snabb takt vid kommersiell presning inte kommer att fungera med en BioChef Juicer.

### **HUR LÄNGE KAN JAG FÖRVARA JUICEN INNAN NÄRINGSINTEGRITETEN HAR FÖRSÄMRATS?**

Det finns inget specifikt svar på detta eftersom det finns alltför många variabler som bygger på typ av produkt och lagringsmetod. Vi rekommenderar att dricka din juice omedelbart för att njuta av maximal smak och näringsmässiga fördelar. Om det behövs kan du kan kyla juice i en lufttät burk af glas eller flaska. Denna lagringsmetod vill vanligtvis bidra till att bibehålla den näringsmässiga integritet av din juice för upp till 48 timmar. Fruktjuice tenderar att hålla längre från ett smakperspektiv: 24-48 timmar. För grönsaksjuice, såvida du inte har behållare till vakuumlagring, skulle vi råda 12 timmar max. Vid slutet av dagen bör färsk juice konsumeras nypressat – alla andra alternativ ger inte optimala resultat. Efter vår erfarenhet kan nötmjölk hålla i upp till 3 dagar kylda och ändå smaka bra. Den gamla regeln Moder Natur gav oss gäller: om det luktar okej då är det förmodligen också det!

## Felsökning och FAQ

### VAD ÄR DET BÄSTA SÄTTET ATT RENGÖRA JUICEPRESSEN OCH KAN JAG SÄTTA DELARNA I EN DISKMASKIN?

Din juicepress levereras med en specialdesignad rengöringsborste för att avlägsna eventuella envisa fibrer. Vi föreslår omedelbart att rengöra din efter pressning under rinnande vatten. Du kommer troligtvis hitta ut att om du följer denna metod, innebär det att du inte behöver använda diskmedel.

Bara Hålla ett öga på din vattenförbrukning! Tillverkaren rekommenderar inte att använda en diskmaskin och inte heller vi. Metoden ovan är inte bara snabbare, men också effektivare eftersom saften och återstoden inte har tid att torka på och betsa permanent. Spara dig själv besvär och rengöra alltid din juicepress så fort du är klar med den. Ibland rekommenderar vi blötläggning av löstagbara delar i en lösning av natriumbikarbonat och vatten. Med detta går det bra att ta bort juicefläckar som kan bygga upp över tid och kräver inte användning av starka kemikalier.

### KAN JAG KÖPA RESERVEDELAR TILL BIOCHEF JUICER SÅSOM ERSÄTTNINGSSILAR, ROTERANDE BORSTER, SKÅLAR ELLER FRUKTKÖTT- / JUICEBEHÅLLARE?

Ja. Vänligen kontakta kundtjänst eller webbplats för beställning av reservdelar.

## Kontakt

Vitality 4 Life  
Head Office and Showroom  
5/10 Brigantine Street,  
Byron Bay, NSW 2481, Australia  
International Phone: +612-66807444  
Toll-Free (within Australia): 1800 802 924  
Fax: +612-66807481  
Email: [support@vitality4life.com](mailto:support@vitality4life.com)  
Website: [www.vitality4life.com](http://www.vitality4life.com)  
Vitality 4 Life

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

Vitality 4 Life Official Distributor in Finland  
FinRo Oy  
Email: [customerservice@healthyliving.fi](mailto:customerservice@healthyliving.fi)  
Websites: [www.biochef.fi](http://www.biochef.fi)  
[www.healthyliving.fi](http://www.healthyliving.fi)



[/mybiochef](https://www.facebook.com/mybiochef)



[/biochef](https://www.pinterest.com/biochef)



[@biochef](https://twitter.com/biochef)

# Garantikort

Registrera online på [warranty.vitality4life.com](http://warranty.vitality4life.com)

Gratulerar till köpet av din BioChef Cold Press Juicer från Vitality 4 Life! Detta är ditt garantikort. För att aktivera din garanti, ska du registrera online på

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

**Vitality 4 Life garanterar att denna BioChef Cold Press Juicer är fri från defekter i material och utförande under normala hemmabruk under en period av fem år för delar, och tio år på motorn, från det ursprungliga inköpsdatumet.**

## RETURNERA INTE PRODUKTEN TILL BUTIKEN

Följ dessa instruktioner för att få snabbare service:

1. Notera produktmodell och serienummer. Detta finns på baksidan av produkten nära nätkabeln.
2. Kontakta Vitality 4 Life.
3. Om produkten, eller någon av dess delar, kvalificerar för utbyte eller tjänst inom 30 dagar efter inköpsdatum, kommer Vitality 4 Life ordna leverans utan kostnad för dig. Vitality 4 Life kan leverera ersättning eller kontakta dig med ytterligare information om reparation av produkten.
4. Typiska handläggningstider för att hantera garantianspråk kan vara mellan 10-14 affärsdagar, plus frakt, beroende på läge och typ av skada eller garantianspråk.

## VILLKOR FÖR GARANTITÄCKNING

Vitality 4 Life ger produktgarantin, som beskrivs mer nedan och begränsas till villkoren härav:

1. Om BioChef Living Food Juicer uppvisar en defekt under normala hemmabruk, inom garantiperioden; kommer vi i vårt val, antingen reparera eller byta ut juicepressen eller defekta delen kostnadsfritt. Produkten skall levereras med försäkrad post, i rätt förpackning till servicecentret som anges på baksidan av manualen som ett villkor för någon skyldighet av garantiservice.
2. För att aktivera din garanti, kan du registrera dig online inom 30 dagar, eller skicka alla detaljer via e-post till [customerservice@vitality4life.com](mailto:customerservice@vitality4life.com)
3. Vid händelse av att garantitiden för en produkt har löpt ut, eller om en produkt inte uppfyller kraven för garantiservice, reparation eller utbyte, kan konsumenterna fortfarande köpa reservdelar eller få produkter reparerat av en av Vitality 4 Lifes serviceverkstäder. Vänligen kontakta Vitality 4 Life för

ytterligare information.

4. Skicka inte produkten tillbaka till servicecentret produkten utan returneringsblankett.
5. Under inga omständigheter får vårt ansvar överstiga detaljhandelsvärdet av produkten. Vi ger inga garantier med avseende på delar från andra än Vitality 4 Life.
6. I händelse av att garantidelar eller produkter finns, måste kunden täcka fraktkostnaderna för att ta emot varor.
7. Alla utbytta produkter eller ersättningsprodukter och delar byts ut under garantiservice blir Vitality 4 Lifes egendom. Reparerade eller utbytta produkter eller delar därav kommer att garanteras av Vitality 4 Life för återstoden av den ursprungliga garantiperioden.

## GARANTIEN TÄCKER INTE

1. Skador, tillfälliga eller på annat sätt, på produkten, inte orsakat av direkt fel i tillverkning eller material.
2. Skador på grund av missbruk, felaktig hantering, ändringar, kommersiell service, manipulering, olycka, underlåtenhet att följa vård, drifts- och hanterings bestämmelser som anges i bruksanvisningen.
3. Skador som orsakas av delar eller tjänst som inte är godkända eller utfört av Vitality 4 Life.
4. "Normal" slitage genom att använda skruven, trumma, trummalock, sil, juice skärmar eller kolven.
5. Vissa landar tillåter inte uteslutning eller begränsning av oförutsedda skador eller följskador. Så ovanstående begränsningar gäller kanske inte för dig vid händelse av skador under transporten. Om din BioChef Living Food Juicer skadades vid transporten: Rapportera omedelbart denna typ av skador på pakettransportören och få dem lämna en inspektionsrapport för att kontakta distributören från vilken du köpte BioChef Living Food Juicer för vidare instruktioner.
6. Du har rättigheter och förmåner enligt konsumentlagstiftningen i din jurisdiktion. Utan att förringa dessa rättigheter eller förmåner, utesluter Vitality 4 Life allt ansvar för denna produkt för någon annan skada som inte är rimligen förutsebar från ett fel i denna produkt, vilket kan innefatta ansvar för vårdslöshet, förlust av utgifter i samband med produkten och förlust av njutning.

# Garantikort

Registrera online på [warranty.vitality4life.com](http://warranty.vitality4life.com)

Följ dessa instruktioner när du gör en reklamation:

1. Du måste informera Vitality 4 Life så snart garantianspråk uppstår och ge en visuell dokumentation av felet.
2. Med förbehåll för gällande konsumentlagar i din jurisdiktion, måste du betala för all emballage, frakt- och försäkringskostnader för transitering av produkten till Vitality 4 Life.

Om garantianspråk inte accepteras:

- a) Vitality 4 Life kommer att informera kunden;
  - b) Om så begäras av kunden, kommer Vitality 4 Life reparera produkten under förutsättning att kunden betalar de vanliga avgifter för en sådan reparation, och
  - c) I förekommande fall kommer kunden att ansvara för alla kostnader i samband med avhämtning av produkten från Vitality 4 Life.
- Läs och följ instruktionerna i bruksanvisningen för att få den bästa användningen av din BioChef Living Food Juicer.

## Vitality4Life AU

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

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

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

## Vitality4Life UK/EU

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

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

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

## Vitality4Life official distributor in Finland: FinRo Oy

Websites: [www.biochef.fi](http://www.biochef.fi), [www.healthyliving.fi](http://www.healthyliving.fi)  
Email: [customerservice@healthyliving.fi](mailto:customerservice@healthyliving.fi)

\*SPARA ORIGINALFÖRPACKNINGEN