

# Extracteur de Jus Atlas Pro Whole



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 Atlas Pro Whole. 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 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>29</b>
<b>Questions Fréquentes</b>	<b>31</b>
<b>Entretien</b>	<b>35</b>
<b>Recettes</b>	<b>36</b>
<b>Garantie</b>	<b>40</b>

# Mesures de Sécurité et Précautions D'emploi

FR

- ! 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 avant 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



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

- 4 Tamis à jus Fin, Tamis à jus Épais, Tamis à Sorbet
- 5 Brosse rotative
- 6 Vis sans fin
- 7 Bâton Poussoir

- 8 Protection Silicone
- 9 Récipient à Pulpe
- 10 Récipient à Jus
- 11 Brosse de nettoyage et brosse de nettoyage fine

# Instructions d'assemblage

FR



## 1er Étape

Si le couvercle en silicone n'est pas déjà fixé, placez le sur l'axe comme indiqué.



## 2ème Étape

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



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

Pressez l'interrupteur sur ON. Pour les pommes et les fruits plus larges, assurez- vous que l'interrupteur de sécurité est déverrouillé et tapez sur la porte pour l'ouvrir. Ensuite poussez vos fruits les plus larges dans la cheminée d'entrée afin qu'ils tombent vers la vis sans fin. Insérez individuellement les autres ingrédients dans la plus petite bouche d'alimentation. 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).



### Tamis à Sorbet

Ce tamis n'a pas de trous afin d'offrir l'option de faire des sorbets, glaces, beurres de noix et plus.

## 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.

## **ENTRETIEN DES GOMMES EN SILICONE**

Les gommages en silicone qui scellent l'extracteur doivent être maintenues en bon état pour assurer le meilleur résultat. Nous recommandons de les essuyer après chaque utilisation. Ce sont de petites pièces nécessitant une manipulation délicate. Si les gommages s'usent avec l'utilisation de l'appareil, il est nécessaire de les remplacer en contactant le Service Client de Vitality 4 Life. Un des embouts en silicone qui est essentiel est l'onglet jaune située à la base du bol. Il est important de l'introduire dans le trou avant d'utiliser l'extracteur et de le retirer pour le nettoyage. Si après utilisation de l'extracteur de jus, il y a du jus en-dessous du bol, contactez le Service Client immédiatement. Si le jus entre dans le moteur, cela peut nuire au bon fonctionnement de l'extracteur.

## **PROTECTION EN SILICONE**

Assurez-vous que le capuchon en silicone qui se trouve à la base du moteur est mis en place avant utilisation. C'est une autre mesure de sécurité afin d'assurer que le moteur est scellé et que du jus ne peut pas s'y déposer.

Nettoyez après utilisation en le retirant de la base du moteur. Nous avons ajouter des pièces de rechange dans la boîte au cas où vous l'égariez.



# Problèmes de Fonctionnement

## **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 Atlas Pro Whole 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.

**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

FR

## **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 dé 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 Atlas Pro Whole?**

### **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 Atlas Pro Whole. Le mécanisme de broyage et de pression vertical de l'extracteur de jus BioChef Atlas Pro Whole 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.

### **Aut-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 Atlas Pro Whole et quels sont ceux à éviter?**

Le BioChef Atlas Pro Whole 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 moudre des graines ou des légumineuses avec le BioChef Atlas Pro Whole?**

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

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

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

### **Est-ce que je peux faire des sorbets?**

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

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

Le BioChef Atlas Pro Whole 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 Arizona 6, 8 ou 10 Plateaux.

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

Oui! L'Atlas Pro peut fonctionner pendant 60 minutes en continu. Vous pouvez faire jusqu'à 40 litres de jus par heure (testé avec des pommes).

**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 détachées pour mon extracteur de jus?**

Oui, il suffit de contacter votre service client local (détails situés à l'arrière du manuel) ou de commander en ligne sur notre site Internet: [www.vitality4life.fr/](http://www.vitality4life.fr/)

# Entretien

Les pièces du BioChef Atlas Pro Whole 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 lavez 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.

FR



# Recettes

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



## 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, entrainant 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.

# Sorbets

Assemblez l'extracteur de jus en utilisant le tamis à sorbet. Nous recommandons de laisser vos ingrédients surgelés décongeler pendant 5-10 minutes avant de les introduire dans l'extracteur pour de meilleurs résultats et pour éviter tout dommages à l'appareil et à ses pièces.

## Banana Raspberry Sorbet

*Portions: 2*

- 2 bananes surgelées
- 2 tasses de framboises

## Sorbet Banane et Cannelle

*Portions: 2*

- 4 bananes surgelées
- 1 cuillère à café de cannelle moulue
- 1 cuillère à soupe de miel

# Laits de Soja, Riz et Noix

Faites tremper le soja, le riz et / ou les noix dans une eau filtrée pendant un minimum de 8 heures, l'eau devrait les couvrir complètement. Rincez abondamment et égouttez.

Introduisez le mélange dans la cheminée d'alimentation

simultanément avec le même volume d'eau. Nous recommandons d'utiliser le tamis fin pour obtenir une texture plus lisse. Pour obtenir un lait plus crémeux, utilisez moins d'eau, et pour un lait plus liquide, augmentez la quantité d'eau. Cela fonctionne mieux en utilisant une grande cuillère et un récipient.

Gardez le bouchon de la sortie jus fermé pour pré-mélanger le lait. Afin de réduire les résidus, placez un filtre sur le récipient de collecte ou essorez à travers un tissu de mousseline.

Si vous utilisez du soja, le résultat du mélange peut être utilisé pour faire du Tofu. Pour obtenir des laits aromatisés, essayez les idées suivantes...

- ajoutez des baies, des bananes et autres fruits
- ajoutez une petite quantité de sel et / ou édulcorant, par exemple: du miel brut ou sirop d'érable
- ajoutez de la vanille et une pincée de Cumin, noix de muscade, cannelle ou cardamome.

# BIOCHEF ATLAS PRO WHOLE SLOW JUICER GARANTIE

**DURÉE DE GARANTIE: A VIE SUR LE MOTEUR / 5 ANS SUR LES AUTRES PIÈCES ET 1 AN GARANTIE À USAGE PROFESSIONNEL**

**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.BIOCHEFKITCHEN.COM/REGISTER-YOUR-PRODUCT](http://WWW.BIOCHEFKITCHEN.COM/REGISTER-YOUR-PRODUCT) 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 BioChef Atlas Pro Whole fait apparaître un défaut dans une utilisation domestique normale pendant la période de garantie, nous pourrons, à notre choix, soit réparer soit remplacer la machine défectueuse 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 BioChef Atlas Pro Whole 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 BioChef Atlas Pro Whole 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.

# 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...

[biochefkitchen.com/recipes](https://biochefkitchen.com/recipes)

