Axis

Cold Press Juicer

FR

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 Axis. Veuillez lire et suivre ces instructions et précautions avant utilisation.

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

FR

Contenu

Mesures de Sécurité et Précautions D'emploi	28
Pièces et Accessoires	29
Instructions d'assemblage	30
Instructions d'utilisation	32
Problèmes de Fonctionnement	33
Questions Fréquentes	35
Entretien	38
Recettes	39
Garantie	49

FR

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

1 Trémie et Bouche d'alimentation
2 Tambour
3 Couvercle du Tambour
4 Vis sans fin
5 Base Moteur
6 Embouts
7 2 x Jus tamis
8 Tamis à hacher
9 Bâton poussoir
10 Récipient à Jus
11 Récipient à Pulpe
12 Brosse de nettoyage

Instructions d'assemblage

FR

Connectez le tambour avec le corps principal en tournant le clip de sécurité dans le sens des aiguilles d'une montre. Placez la trémie dans le guide.

Eteignez l'appareil avant de changer les accessoires ou de toucher les pièces mobiles. Retirez le tambour du corps principal en tournant le clip de sécurité dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Poussez la vis sans fin en avant pour la désassembler du tambour.

! **NE PLACEZ AUCUN** objets métalliques dans la trémie. Si le tambour est branché ou l'appareil cesse de fonctionner, appuyer sur le bouton marche-arrière 2 à 3 fois et appuyez sur le bouton ON à nouveau pour reprendre le fonctionnement normal.

! **NE PAS PLACER LES PIÈCES ET ACCESSOIRES** au lave-vaisselle. Ne mettez pas le moteur dans l'eau.

POUR LA FONCTION JUS

1. Placez la vis sans fin dans le tambour.
2. Insérez le tamis à jus dans le tambour.
3. Placez le couvercle du tambour à l'extrémité du tambour et tournez le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fermement enclenché.
4. Attachez la Protection de Sortie Pulpe au couvercle du tambour.

NOTE: L'embout à éjection de pulpe est numéroté de 0 à 5, la position 5 étant la plus élevée. Pour des ingrédients plus durs et fibreux tels que carottes et céleris mettre en position la plus élevée (par exemple 4 ou 5) et pour des ingrédients plus mous qui produisent plus de pulpe, élargissez l'embout pour laisser de la place afin de permettre à l'extracteur d'extraire le jus.

POUR LA FONCTION HACHER, DES PÂTES, DES NOUILLES, ET DU PAIN

1. Ouvrez le capuchon du tambour.
2. Remplacez le tamis à jus par le tamis à hacher.
3. Choisissez et placez l'embout désiré dans l'extrémité avant du tamis à hacher.
4. Tournez le capuchon du tambour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à qu'il s'enclenche fermement

POUR PÂTES ET NOUILLES: Saupoudrez un peu de farine sur votre plaque et coupez les pâtes et nouilles à la taille voulue avec des ciseaux lorsque la pâte est expulsée.

Instructions d'utilisation

FR

- Alors que l'Extracteur de Jus Axis/Processeur d'aliments peut extraire du jus de fruits et de légumes non pelés nous vous recommandons de bien laver et éplucher vos ingrédients frais pour éliminer les produits chimiques accumulés.
- Couper les fruits ou légumes en petits morceaux (environ 5 cm) afin que le jus puisse être extrait au maximum.
- Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner sans interruption jusqu'à ce que tout le jus soit extrait.
- Si l'appareil commence à vibrer légèrement pendant le fonctionnement, éteignez-le et videz le tambour. Réassembler et reprendre le fonctionnement normal.
- Après avoir placé les derniers morceaux de fruits ou légumes dans la trémie, maintenez l'appareil en marche pendant quelques secondes de plus afin de s'assurer l'appareil a extrait les dernières gouttes du jus.
- **NE PAS** utiliser l'appareil plus de 30 minutes consécutives.

Problèmes de Fonctionnement

Le moteur semble bruyant, que dois-je faire?	1. Si l'appareil commence à vibrer légèrement pendant le fonctionnement, éteignez la machine et videz le tambour. Réassemblez et reprenez le fonctionnement normal. 2. Si votre machine fait un grand bruit, enlevez toutes les pièces supplémentaires de l'appareil et faites tourner le moteur seul. Si le grand bruit est toujours présent, vous aurez alors besoin de faire évaluer le moteur. 3. Si le moteur ne fait pas de bruit, vérifiez que toutes les pièces soient propres, parce-que des pièces sales peuvent faire un bruit dû au frottement des unes contre les autres pendant que vous faites un jus. 4. Vérifiez le type de produits que vous utilisez, comme certains types de produits sont plus bruyants que d'autres, par exemple, si votre produit est particulièrement dur, ou a été congelé ou réfrigéré.
Que dois-je faire si je perds le bâton poussoir en plastique original?	Appelez votre distributeur et commander une nouvelle pièce. Il est très important d'utiliser le bon poussoir pour l'appareil qu'ils sont faits pour s'adapter spécifiquement à chaque extracteur. **NOTE** Si vous utilisez un autre bâton poussoir vous risquez de le pousser trop profond dans la cheminée d'alimentation, créant tant de pression que vous risquiez de rompre soit le bâton poussoir.

FR

Mon jus a trop de pulpe.	1. Ajuster le bouchon de pulpe sur 4 ou 5 2. Introduire les ingrédients plus lentement. Insérer trop d'aliments à la fois entraîne un excès de pulpe dans le jus. 3. Assurez-vous que les ingrédients soient bien frais. Les légumes plus vieux contiennent moins d´eau et peuvent produire plus de pulpe.
Je souhaite plus de pulpe dans mon jus.	Ajuster le bouchon de la pulpe sur 1 ou 2.
Mon extracteur est bouché. Comment puis-je l´éviter?	1. Les fruits les plus mous peuvent boucher l´extracteur. Il faut toujours alterner les ingrédients mous et les ingrédients durs pour une plus grande fluidité du jus. 2. Introduire lentement les ingrédients 3. Ajuster le bouchon de pulpe sur 1 ou 2. **N.B.** Si votre extracteur se bouche, mettre la marche arrière pendant quelques secondes, éteindre votre appareil et démonter les pièces de l´appareil.

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 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 juicer?

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 juicer. Le mécanisme de broyage et de pression vertical de l'extracteur de jus BioChef juicer 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.

HERBES DE BLÉ

Couper l'herbe près de la racine et bien les laver en vérifiant qu'il n'y a pas de terre ou de petits grains de sable. Mettre d'abord les têtes des herbes dans l'extracteur.

Lorsque vous préparez du jus d'herbe de blé, placez toujours le bouquet d'herbe (maximum 3 cm de diamètre) les têtes en avant dans la bouche d'ouverture.

FR

Quelles sont les meilleures pommes pour faire des jus?

À notre avis, les pommes vertes fraiches et réfrigérées sont les meilleures. Du point de vue nutritionnel, les pommes vertes contiennent de nombreux anitioxydants et sont une bonne source de vitamine C. Elles ont la réputation d'eviter 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 juicer et quels sont ceux a éviter?

Le BioChef juicer peut faire des jus de tous types de fruits et de legumes. 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 juicer?

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

Est-ce que le BioChef juicer 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 juicer 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.

N.B.: L'extracteur Biochef n'a pas de garantie commerciale. Si vous utilisez l'appareil a des fins commerciales il en va de votre responsabilité. Vous pourrez faire une grande quantité de préparations de base tels que carotte ou orange et leur ajouter les ingrédients proposés dans vos menus.

Combien de temps peut-on conserver un jus avant qu'il ne perde ses qualites 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 hermètique 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).

Entretien

FR

Les pièces du BioChef Axis 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 mettant de l'eau dans l'extracteur pendant qu'il fonctionne.

Si vous le laver à la main, il vous suffit de le rincer sous l'eau, en utilisant la brosses de nettoyage pour faire disparaitre 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 une brosse de nettoyage spécialisée.

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.biochef.kitchen/recipes

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, 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.

FR

L'herbe de blé.... Le guérisseur naturel

L'herbe de blé est un bébé blé, planté sur le sol mais non semé. L'herbe de blé produit des concentrations élevées de chlorophylle, d'enzymes actives, de vitamines et d'autres nutriments. La chlorophylle représente plus de 70% de la teneur en matières solides du jus d'herbe de blé et est la base de toute vie végétale. Elle est souvent appelée le "sang de la plante", parce-qu'elle ressemble étroitement à la molécule de globules rouges humaine. L'herbe de blé est non seulement riche en chlorophylle: elle a 100 éléments nécessaires pour la vitalité de l'organisme. Si l'herbe de blé est cultivée dans des sols organiques, elle absorbe 92 des 102 minéraux connus dans le sol.

Dr Ann Wigmore a été une des premières à utiliser le jus d'herbe de blé pour la détoxification et la guérison du corps et de l'esprit. La consommation journalière recommandée pour l'herbe de blé est de 30 ml une ou deux fois par jour. Vous pouvez commencer avec seulement 10-15mls par jour et augmenter progressivement la dose. Le jus d'herbe de blé peut temporairement causer des maux d'estomac si vous en consommez trop au début.

Soins et utilisation

Coupez l'herbe près des racines et lavez soigneusement pour s'assurer qu'il n'y ait plus de terre ou de pierres. Vous pouvez obtenir un deuxième rendement lorsque l'herbe repousse, mais le contenu ne sera pas aussi riche que l'herbe d'origine. Placez tout d'abord les bouts de l'herbe de blé dans l'Axis. Quatre plateaux plantés à des jours différents sur une période de deux semaines devraient être suffisant pour une personne. Sans aucun doute, l'herbe de blé a un goût très fort. Vous pouvez mélanger l'herbe de blé avec d'autres ingrédients et voici quelques délicieuses recettes.

Lorsque vous préparez du jus d'herbe de blé, d'orge ou d'alfalfa, placez toujours le bouquet d'herbe (maximum 3 cm de diamètre) les têtes en avant dans la bouche d'ouverture.

Mettre les carottes ou autres fruits ou légumes dans la bouche d'ouverture pour obtenir un goût plus léger pour ceux qui n'ont jamais essayé le jus d'herbe de blé.

Soupe de jus de tomates et herbes

- 8 tomates
- 2 carottes
- Une pincée de sel de mer
- Une pincée de poivre noir
- 1 cuillère à café d'aneth frais
- 2-3 feuilles de basilic
- 1 cuillère à café d'huile d'olive

En utilisant le tamis à jus, placez les carottes et les tomates et mélangez ensuite tous les ingrédients ensemble.

Si vous souhaitez plus de pulpe, utilisez le tamis à hacher avec les mêmes ingrédients.

Décorez avec une pincée d'herbes fraiches ou des fleurs.

Salsa Mix

- 4 tomates mûres
- ½ poivron rouge ou vert
- ½ branche de céleri
- 1 petit oignon
- 1-2 cuillères à soupe de coriandre fraiche
- 1/2 cuillère à café de cumin
- Liquides Aminées Braggs
- Poivre de Cayenne ou chili frais

En utilisant le tamis à hacher, placez tous les ingrédients les uns après les autres dans la cheminée d'alimentation.

Mélangez bien et servez avec des bâtonnets de légumes ou des crackers de riz faits avec l'Axis

FR

Pesto

- 1 ½ tasses de basilic
- Un bouquet de persil
- 1 gousse d'ail
- 1 tasse de noix de pin (ou pistache)
- Jus d'1/2 citron
- 2 cuillères à café d'huile d'olive
- Liquides Aminées Braggs

En utilisant le tamis à hacher, placez le basilic, persil, ail et noix de pin dans la bouche d'alimentation.

Mélangez l'huile et le jus de citron avec la pâte jusqu'à ce que la consistance soit douce. Epicez avec Braggs.

Houmous de betterave rouge

- 1 ½ tasse de pois chiches cuits
- ½ tasse de betterave rouge crue en morceaux.
- Une pincée de sel
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de tahin (crème de sésame)
- 1-2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- 1 jus de citron frais pressé

Utiliser le filtre à hacher : insérer les pois-chiche, la betterave et l'ail dans la bouche d'ouverture.

Ajouter et mélanger le reste des ingrédients et servir.

Beurre de cacahuètes

- 2 tasses de cacahuètes grillées non salées
- Huile d'olive
- Vitamine C en poudre (ascorbate de sodium)

En utilisant le tamis à hacher, ajoutez lentement les cacahuètes pendant que l'appareil est en marche. Arrêtez l'appareil et ajoutez la poudre de vitamine C et assez d'huile d'olive à la pâte de cacahuètes pour faire une belle, douce consistance. D'autres types de noix peuvent être utilisés tels que les amandes.

—

Les beurres de noix frais dans n'importe quel mélange sont idéals pour les sandwichs, une base pour faire du satay, des sauces ou dans le cadre d'une délicieuse trempette.

Presque n'importe quelle variété de noix peut produire du beurre de noix. Certaines variétés de noix n'ont pas de haute teneur en huile, donc si vous voulez un beurre crémeux, ajouter des noix ou de l'huile d'olive jusqu'à ce que vous atteigniez la consistance désirée.

Un autre conseil pour un beurre crémeux est de verser les noix lentement et alternativement, pour une pâte de noix croquante versez les noix rapidement. Des noix relativement molles comme les cacahuètes, les noix de pin, noix de macadamia et les noix de cajou peuvent être versés sans avoir été détrempé.

Toutes les autres noix doivent être détrempées. Lorsque les noix sont détrempées, les inhibiteurs enzymatiques sont rincés et ils sont plus faciles à digérer.

Boules suprêmes

- 2 tasses d'amandes trempées, rincées et égouttées
- 1 tasse de fruits séchés tels que dates, raisons et abricots
- ½ tasse de noix de coco desséché

En utilisant le tamis à hacher, hachez les amandes en alternant avec les fruits secs. Formez des boules et roulez les dans la noix de coco. Pour varier, utilisez différentes noix, poudre de caroube, essence de vanille naturel ou de menthe poivrée.

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.

Banana Raspberry Sorbet

- 2 bananes surgelées
- 2 tasses de framboises

Lorsque vous utilisez le filtre à hacher, alternez les ingrédients dans la bouche d'ouverture et bien mélanger.

Glace Mangue et Noix de Coco

- 2 mangues congelées
- 2 bananes congelées
- ½ tasse de noix de coco fraiche 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'Axis peut faire des pâtes simplement en remplaçant le tamis à jus avec le tamis à hacher. La pâte pour pâtes contourne la sortie du jus et est poussé à travers le couvercle du tambour et l'un des 6 embouts à pâtes fournis.

Des pâtes fraîches sont un régal, tant et si bien que vous pouvez trouver difficile de manger des pâtes dans les paquets à nouveau. Vous savez aussi exactement ce qui se passe dans le mélange. Il existe plusieurs variétés d'ingrédients que vous pouvez essayer, et mélanger avec la betterave, la carotte ou d'autres types de jus pour donner une couleur vibrante.

Trucs et astuces pour la fabrication de pates

- Ajouter un œuf et quelques gouttes d'huile d'olive à votre mélange pour l'empêcher de coller.
- Avoir un plateau fariné prêt à la sortie de l'appareil pour accueillir les pâtes
- Si vous faites des pâtes de semoule, réduisez la quantité de farine utilisée ou la pâte sera trop rigide.

Pâtes pour tous

Tout d'abord, mettez en place votre Axis avec le tamis à hacher et l'embout souhaité pour fettucine ou le bout rond pour nouille. Sur votre banc de cuisine ou dans un grand bol, versez deux tasses de farine biologique.

Ajoutez une demi-tasse d'eau chaude ou de jus de légumes et 1/2 cuillère à café de sel de mer (qui agit comme un agent levain). Gardez le mélange sec, pas trop collant. Brisez-le en boules et placez dans la goulotte. Alors que les pâtes sortent de la machine, les couper et les placez sur le plateau fariné. Répétez l'opération jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée. Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante pendant 3-5 minutes et égouttez.

Bouillir des nouilles de riz

Un moyen idéal pour utiliser les restes de riz est de faire des nouilles de riz. Mélanger le riz dans un bol avec un peu de sel de mer et d'eau chaude.

Placez le mélange dans la machine et coupé à la longueur désirée. Faites cuire dans de l'eau bouillante pendant 3-5 minutes. Ajouter les légumes souhaités et sauces asiatiques.

FR

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.

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

Recette de Tofu

Ajoutez une petite quantité de sel au jus de soja si vous ne l'avez pas déjà fait et faites bouillir en remuant sans cesse.

Ajoutez l'agent coagulant au jus de soja bouilli et laissez reposer pendant 4-5 minutes pendant qu'il coagule.

Retirez l'excès d'eau en le pressant contre un tissu de mousseline propre conforme pour qualité alimentaire.

BIOCHEF AXIS COLD PRESS JUICER GARANTIE

DURÉE DE GARANTIE: 20 ANS LE MOTEUR / 10 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 DANS LES 30 JOURS APRÈS L'ACHAT.

FR

DEPOT D'UNE RECLAMATION SOUS GARANTIE

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

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

TERMES DE LA COUVERTURE DE GARANTIE DU PRODUIT

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

1. Si le produit fait apparaître un défaut dans une utilisation domestique normale pendant la période de garantie, nous pourrons, à notre choix, soit réparer soit remplacer la machine 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.
2. Au cas où la durée de garantie aurait expiré, ou si un produit ne remplit pas les conditions pour un service de garantie, une réparation ou un remplacement, les consommateurs peuvent toujours acheter des pièces de rechange ou faire réparer les produits par les centres de service Vitality 4 Life. Prière de contacter Vitality 4 Life pour de plus amples informations.
3. Ne renvoyez pas le produit au centre de service sans formulaire d'autorisation de retour.
4. En aucun cas notre responsabilité ne pourra excéder la valeur de vente au détail du produit. Nous ne fournissons aucune garantie pour des pièces provenant d'autres sources que Vitality 4 Life.
5. Au cas où des pièces ou des produits sous garantie seraient fournis, le client doit couvrir les coûts d'expédition pour recevoir les produits.
6. Tous les produits et pièces échangés ou substitués remplacés sous service de garantie deviendront la propriété de Vitality 4 Life. Les pièces et produits réparés ou remplacés seront garantis par Vitality 4 Life pour le reste de la période de garantie originale.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS

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

Support & Service Centres

Contact your local distributor for warranty & service

Vitality 4 Life – Australia & New Zealand
Email: support@vitality4life.com
Website: www.vitality4life.com.au

Vitality 4 Life – United Kingdom
Email: support@vitality4life.co.uk
Website: www.vitality4life.co.uk

Vitality 4 Life - United States
Email: support@vitality4life.com
Website: www.vitality4life.com

Vitality 4 Life – France
Email: support@vitality4life.fr
Website: www.vitality4life.fr

Vitality 4 Life – Deutschland
Email: support@vitality4life.de
Website: www.vitality4life.de

Vitality 4 Life – Italiano
Email: servizioclienti@vitality4life.it
Website: www.vitality4life.it

Vitality 4 Life – España
Email: atencioncliente@vitality4life.es
Website: www.vitality4life.es

Vitality 4 Life – Netherlands
Email: info@vitality4life.co.nl
Website: www.vitality4life.co.nl

Be inspired...
biochef.kitchen/recipes