

BioChef Premium Commercial

10 and 16 Tray
Dehydrator



USER MANUAL

BiOCHEF

EN

ENGLISH 3

FR

FRANÇAIS 21

DE

DEUTSCH 41

ES

ESPAÑOL 61

The information in this manual is intended to help you to get the best results from your BioChef Premium Commercial Dehydrator.

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

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

Contents

Safety Precautions	4
Operation of the Control Panel	5
How To Set Up Your Dehydrator	6
Cleaning and Maintenance	7
Dehydrating Food	8
Preparation of Foods	9
Food Storage	12
Reconstitution	12
Drying Times	13
Troubleshooting	18
Warranty	20

Safety Precautions

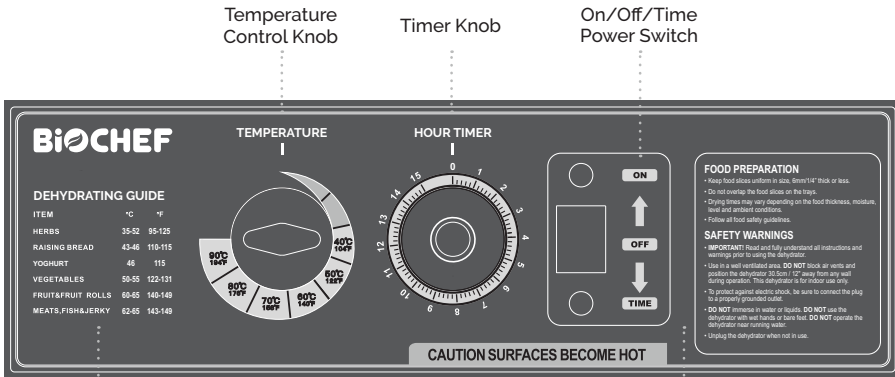
- ! Save these instructions for future reference.
- ! Examine the carton and the unit for any damage that may have occurred during shipping. Contact your point of sale to report any damage.
- ! Close supervision is required if the unit will be used around children.
- ! Only for use indoors in a clean, dry location, free of flammable objects.
- ! Do not move the dehydrator while in operation.
- ! Always place the dehydrator on a level surface and at least 30.5cm/12 " away from walls or other appliances.
- ! This unit may scratch household bench surfaces.
- ! Do not use if the power cord or controls have been damaged in any way. Contact Vitality 4 Life before attempting to make any repairs.
- ! Do not use sharp utensils inside the unit.
- ! Turn off the Dehydrator before plugging or unplugging from an electrical outlet.
- ! Leave the Dehydrator unplugged when not in use.
- ! Allow the dehydrator to cool completely before cleaning.
- ! Never immerse the dehydrator or power cord in water or any other liquids.
- ! Never plug the dehydrator into a damaged electrical outlet.
- ! Do not allow the cord to contact the sharp edge of a counter, table or any hot surface.
- ! The use of attachments or accessories not provided with the dehydrator is not recommended and will void the warranty.

IMPORTANT! IT IS IMPORTANT TO MONITOR THE DEHYDRATOR WHILE IN USE. USE IN A WELL VENTILATED AREA.

DO NOT BLOCK THE AIR VENTS at the rear or on the Door of the Dehydrator.

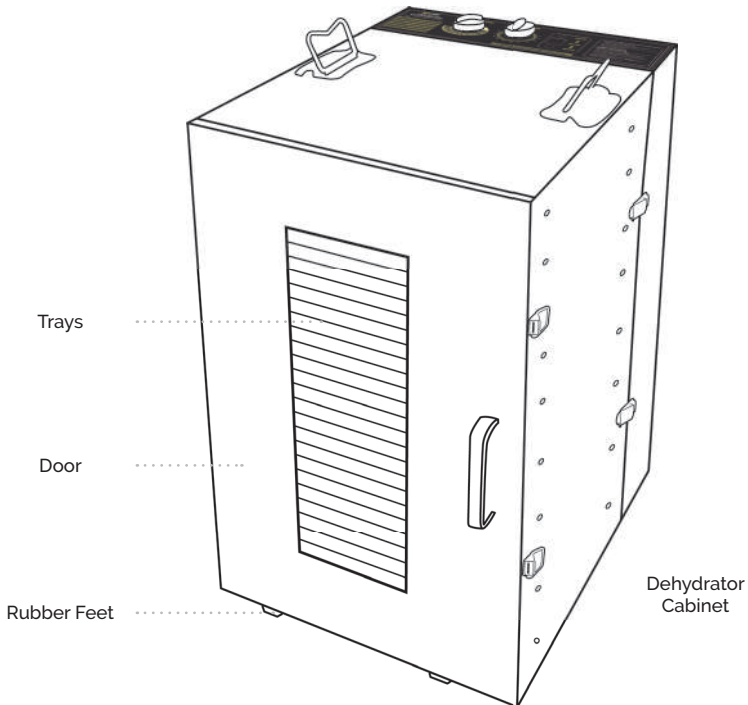
Operation of the Control Panel

EN



Drying Guide

Control Panel



How To Set Up Your Dehydrator

1. Plug the dehydrator into power outlet.
2. Follow your recipe to prepare the food that you wish to dehydrate;
3. Using oven mitts, slide the dehydrator trays out of the unit and load the produce to be dehydrated onto the trays. For best results: Do not overlap the produce and be sure to leave space between the items to allow for maximum air circulation.
4. Using both hands for maximum stability, gently slide the dehydrator trays back into the unit;
5. Turn on power to unit.
6. Select with ON or TIME. When turning to the ON position (with the temperature also dialed to desired heat), the dehydrator will operate for a pre-set time of 15 hours. By selecting TIME, you can turn the dial to your selected drying duration up to 15 hours. The dial will wind back down to 0.
7. Water droplets may form on the surface of some ingredients while dehydrating. These can be removed by blotting the product with clean towel or paper towel.

NOTE: Drying times may vary depending on several factors including relative humidity, air temperature and ingredient thickness, temperature and fat content. The actual temperature of the dehydrator is based on the ambient temperature of 21.C/70.F. If the dehydrator is not used in the ambient temperature of 21.C/70.F, the temperature indicated on the Temperature Control Knob may not be achieved/may be exceeded.

Cleaning and Maintenance

EN

WARNING: Before cleaning or servicing the dehydrator, make sure it is unplugged from the power outlet.

Clean the trays and the interior of the cabinet before using the dehydrator for the first time and after each use.

1. Set the Power Switch and the Timer Knob to the OFF position. Disconnect the electrical cord from the power outlet.
2. Allow dehydrator to completely cool before cleaning.
3. Remove the tray from the dehydrator cabinet.
4. Wipe the dehydrator cabinet clean with a damp sponge / washcloth. Do not splash water onto the heating element (located behind the screen inside the cabinet at the back). Water may damage the electrical components and increases the risk of electrical shock.
5. Clean the trays with warm soapy water. Rinse with clean water. Alternatively, trays can be cleaned in a dishwasher.



Dehydrating Food

While most food types can be dehydrated at a temperature of approximately 55°C/131°F, when dehydrating meats, poultry and fish (making jerky, biltong etc) the temperature needs to be raised to guard against pathogens such as Salmonella and E. Coli.

WARNING: It is recommended that meat and poultry be preheated / precooked to at least 70°C/158°F to guard against pathogens before dehydrating at a temperature of between 62-65°C/143-149°F. Fish should be steamed or baked to at least 93°C/200°F until flaky before dehydrating at a temperature of between 62-65°C/143-149°F.

Choosing food to dehydrate

- For best results only use highest quality foods.
- Produce in peak season has more flavour and more nutrients.
- Meats, fish and poultry should be lean and fresh.
- Do not use food with bruises and blemishes. Bad produce can spoil the entire batch.
- Remove as much fat as possible from meats prior to dehydrating. You can use a paper towel under meat when dehydrating to absorb fat.



Tips for pre-treatment of foods

With most types of cooking, preparation is important for the best results. Foods that are prepared correctly prior to dehydration will taste better and have a better appearance.

- Cut, shred or dice the food uniformly. Slices should be between 6mm and 20mm thick. Meats should not be thicker than 5mm.
- To avoid browning of fruits soak cut fruit in lemon or pineapple juice for 2-3 minutes, then place in the dehydrator. Alternatively soak in an ascorbic acid solution (made as per manufacturers instruction) for 2-3 minutes, then place in the dehydrator.
- Waxy fruits, (such as peaches, grapes, blueberries, etc.) should be dipped in boiling water to remove the wax. This allows moisture to escape easily during dehydration.
- Blanching can also be used to pre-treat foods for dehydration.

Preparation of Foods

For best results, select the freshest foods available to dehydrate. Note that immature fruits and vegetables do not have as much colour and flavour as those that are fully matured. Foods should be dehydrated as soon after purchase as possible. Foods high in sugar such as apples, pears, peaches and bananas are prone to darkening due to oxidation of the sugars.

Below are some pre-treatments that will help to reduce this effect:

- **Lemon and pineapple juice** are natural antioxidants. Place the sliced produce in fresh lemon or pineapple juice for a few minutes, remove, drain and place on the dehydrator shelf. For extra flavour, try sprinkling on cinnamon or other spices.
- **Ascorbic acid mix** (a form of vitamin C) is available at most health food stores and is can be used in tablet or powder form. Use about 2-3 tablespoons of powder or ground tablets per litre of water; stir to completely dissolve the powder and place fruit into the solution for 2-3 minutes. Remove, drain and place on the dehydrator shelf.
- **Blanching** is used primarily to prepare fruits and vegetables for dehydrating that have skins that will toughen during drying. This process helps lock in the colour and flavour as well as soften the skin of grapes, cherries, prunes and plums.

There are two blanching methods: water and steam:

- water blanching - Fill a large saucepan about half full of water. Bring the water to a boil and use tongs to place food directly into the water, cover the saucepan and let it simmer for approximately 3 minutes. Remove, drain and place on the dehydrator shelf.
- steam blanching - Using a steamer pot such as one used in Chinese cooking, put 5-8 centimetres of water in a saucepan and bring to a boil. Place the food into the steamer basket, place over the saucepan and cover. Steam food for approximately 5 minutes, then remove and place on the dehydrator shell.

- **Nuts and seeds** - nuts and seeds contain phytic acid and enzyme inhibitors. Phytic acid is biologically necessary, as it helps safeguard the nut or seed until proper growing conditions are present and germination can occur.

- Prepare your nuts and seeds by soaking them in warm water (filtered is best) and 1 tablespoon of salt to every 2 cups of raw nuts or seeds. This will neutralize many of the enzyme inhibitors and increase the bioavailability of many nutrients, especially B vitamins.
- Within 7-24 hours (depending on the seed or nut), many of the enzyme inhibitors are broken down.

NOTE: Linseed, Flaxseed and Chia seeds are not suitable for soaking. Cashews can only be soaked for 3-6 hours as they have already been heated to rid them of the naturally occurring toxic oil, cardol.

- **Grains** - for best results with dehydrating grains you will need to sprout them beforehand, this is especially necessary when making sprouted flour. The sprouting process occurs over a period of 2-3 days, depending on the humidity of the surrounding air, and will involve soaking, draining and rinsing your wheat berries in filtered water every 6-8 hours. You will need to ensure the wheat berries are covered with a mesh or cheesecloth and set at an angle to allow an even circulation of air for fermentation to take place. Once the root tips have grown to 1.5cm the seeds can be spread on the dehydrator trays, using the mesh sheets to prevent them falling through. After the sprouted grain has been dehydrated, you can use a power blender to make fresh sprouted flour.



PLEASE NOTE

There are no exact rules that apply to food dehydration, as results can be affected by room temperature, relative humidity and moisture levels in the food that you are drying. To become proficient it will be necessary to experiment with your drying techniques. If you use too much heat, food may harden on the outside while being moist inside; however, with too little heat your drying times will be very long. With a little practice you will be creating tasty, ready to eat snacks in no time.

Dehydrating Tips

- Do not overlap foods. Make sure foods are flat when placing on dehydrating trays. Overlapped foods can greatly increase drying time.
- Make sure foods are completely dry before removing. If you are not sure, cut a sample down the middle to check for internal dryness.
- Make sure to label containers when you store your dehydrated food.
- Proper storage helps maintain quality food. Package the food when cool. Foods can be kept longer if stored in a cool, dark and dry place. The ideal storage temperature is 16°C/61°F or lower.
- Vacuum sealing is a great way to keep dehydrated foods.
- Food will shrink approximately $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ their original size and weight during dehydration. Make sure not to cut pieces of food too small.

Food Storage

Dried fruits requires a special next step called 'conditioning' which equalises the moisture as all the fruit pieces may not have dried equally due to different thicknesses. After the dehydrator has finished the drying session and the fruit has cooled, pack it loosely in a sealed glass jar and shake daily for 10 days to separate the pieces. Any excess moisture will be absorbed by drier fruit pieces, inhibiting mould. Vegetables generally don't need conditioning but if you sense they are not dry enough either extend the time in the dehydrator or follow the same process.

When used properly, vacuum sealers provide the ideal storage method. The less air present, the less potential for the formation of mould.

Reconstitution

Dried foods do not need to be reconstituted for consumption. Many people prefer to eat them in their dried state. If you want to reconstitute your food, here are some basic guidelines:

- Soak food in unsalted water for 3-7 minutes and then prepare as usual. If you are boiling them, use the same water they soaked in to preserve nutrients. If you plan to soak foods for more than one hour, they should be placed in the refrigerator to prevent bacterial growth.
- One cup of dried vegetables will reconstitute approximately two cups.
- One cup of dried fruit will reconstitute to about one and a half cups.
- Reconstitution times will vary depending on the thickness of the food and the water temperature used.
- Warm water will speed up reconstitution but may result in some flavour loss.

Drying Times

EN

The following charts are guidelines for the preparation of various fruits, vegetables and meats. Drying times will vary depending on the room temperature, relative humidity and moisture levels in the food that you are drying. If the moisture level is low, the drying time will be on the low end of the range. However, if the moisture level is high, the drying time will be on the high end of the range.

Keep in mind that drying times are also affected by the amount of food placed on the shelves. Overloading the shelves will slow the drying time and may produce poorer results.

When dehydrating foods, it is important to check on the dryness of the product. If the product is not thoroughly dried, mould may form during storage (see Food Storage). To test for dryness, remove a piece of food from the dehydrator and allow it to cool to room temperature. Bend and tear the piece to check for internal moisture.



Vegetables

50-55°C/122-131°F

FOOD	PREPARATION	TEST	TIME (HRS)
Asparagus	Wash and cut into 25mm pieces	Crunchy	4-6
Beans, green or waxed	Wash, remove ends and cut into 25mm pieces or French style	Crunchy	9-12
Beetroot	Remove 10mm of the top, scrub thoroughly. Peel if preferred and cut into 5mm slices.	Pliable	9-12
Broccoli	Wash and trim and cut into 1cm pieces. Dry the florets whole.	Crunchy	10-14
Cabbage	Wash and trim, cut into 3mm strips	Crunchy	8-11
Carrots	Wash and trim tops, peel or scrape if desired. Cut into 3mm thick slices.	Pliable	7-11
Corn	Cut kernels from cob and spread on the mesh tray.	Crunchy	7-10
Cucumber	Wash and trim, cut into 3mm slices	Pliable	4-8
Eggplant	Wash and peel, cut into 6mm slices	Pliable	4-8
Mushroom	Wash and cut into 8mm slices	Pliable	4-7
Parsnips	Scrub and steam blanch (if desired) and cut into 8mm slices	Pliable / Tough	7-11
Capsicum	Wash and remove seeds and white section. Cut into 6mm strips or rings	Pliable	4-8
Potatoes	Use new potatoes, wash and peel if desired. Steam blanch for 4-6 minutes. Cut into French style or 6mm thick circles.	Crunchy / Pliable	7-13
Summer Squash	Wash and cut into 6mm slices	Pliable	10-14
Tomatoes	Wash and slice into 6mm circles	Pliable	10-14
Zucchini	Wash and cut into 5mm slices	Crunchy	7-11

Fruits

60-65°C/140-149°F

EN

FOOD	PREPARATION	TEST	TIME (HRS)
Apples	Wash, core and peel if desired.	Pliable	7-15
Apricots	Was, halved and remove pit. Slice in half and dry skin side down	Pliable	18-20
Bananas	Peel and slice into 3mm slices	Pliable	7-10
Figs	Wash, cut out blemishes and quarter. Dry skin side down.	Pliable	18-20
Kiwi Fruit	Wash and slice into 6mm slices	Pliable	8-11
Nectarines	Wash, halve and remove pit. Slice if desired and dry skin side down.	Pliable	8-17
Peaches	Wash, halve and remove pit. Slice if desired and dry skin side down.	Pliable	8-16
Pears	Wash, core and peel if desired.	Pliable	4-8
Pineapple	Peel, remove fibrous parts and remove core. Cut into 6mm slices or wedges.	Pliable	11-18
Rhubarb	Wash and cut in 25mm lengths	Pliable	6-10
Strawberries	Wash, cut of tops and slice into 6mm pieces	Crisp	7-15
Watermelon	Cut off rind, cut into wedges and remove seeds. Cut into 10mm pieces.	Pliable and sticky	8-10

Meat & Fish

65-70°C/149-158°F

FOOD	PREPARATION	TEST	TIME (HRS)
Jerky	Use lean meat and remove as much fat as possible as fat turns rancid with time. Cut 6mm thick slices and place on shelves.	Pliable	7-8

Nuts & Seeds

50-55°C/122-131°F

FOOD	PREPARATION	TEST	TIME (HRS)
Nuts, Seeds	See preparation instructions in this manual	Dry, not chewy	8-14

Grains

45-55°C/113-131°F

FOOD	PREPARATION	TEST	TIME (HRS)
Grains	See preparation instructions in this manual	Firm/dry	10-18



Recipes

View our complete recipe collection online
www.biochefkitchen.com



Troubleshooting

Dehydrator does not turn on	Make sure the power cord is properly secured into the power source and that the switch is turned to the 'ON' position.
Fan is working but there is no heat	Turn the dehydrator off. Call the service centre.
Heater is working but the fan is not working	Turn the dehydrator off. Check to see if there is any foreign object. If still not working, call the service centre.
Not dehydrating correctly	<ol style="list-style-type: none">1. There may be too much food on the tray. Reduce the food quantity2. Food is overlapping on the tray. Slice thinly and evenly space food on the tray.
Water drops on the door	<ol style="list-style-type: none">1. There may be too much food on the tray. Reduce the food quantity.2. Food contains too much water. Reduce the food quantity and increase dehydrating time
Over heating or little heating	Temperature control system is not working properly. Turn the machine OFF and contact the service centre.

Foods are not evenly dehydrated

1. The thickness of the food is not even. Evenly slice the food.
2. There may be too much food on the tray. Reduce the food quantity.

Abnormal sound from the fan

Screen cover in front of fan is rubbing the fan blade. Turn off the machine and unplug from power source. Gently pull screen away from fan blades by using needle nose pliers.



BIOCHEF PREMIUM COMMERCIAL DEHYDRATOR WARRANTY

WARRANTY PERIOD: 5 YEARS DOMESTIC / 3 YEARS COMMERCIAL

VITALITY 4 LIFE IS THE GLOBAL DISTRIBUTOR AND WARRANTY PROVIDER OF BIOCHEF. WARRANTY REGISTRATION AND CLAIMS ARE HANDLED BY YOUR LOCAL VITALITY 4 LIFE SUPPORT CENTRE, DETAILS ON INSIDE BACK COVER. PLEASE REGISTER YOUR WARRANTY ONLINE AT WARRANTY.VITALITY4LIFE.COM WITHIN 30 DAYS OF PURCHASE.

LOGGING A WARRANTY CLAIM

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

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

TERMS OF PRODUCT WARRANTY COVERAGE

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

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

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

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

WARRANTY DOES NOT COVER

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

Déshydrateur
Alimentaire

BioChef Premium Commercial

8 et 10 Plateaux

FR



MANUEL D'UTILISATION

BiOCHEF

Les informations contenues dans ce manuel sont destinées à vous aider à obtenir les meilleurs résultats avec votre Déshydrateur BioChef Premium Commercial 10 et 16 Plateaux. 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

Précautions d'emploi	24
Fonctionnement du panneau de contrôle	25
Comment utiliser votre déshydrateur	26
Comment installer votre déshydrateur	27
Déshydrater les aliments	28
Préparation des aliments	29
Stockage des aliments	32
Réhydratation	32
Les temps de séchage	33
Problèmes de fonctionnement	38
Garantie	40

Précautions D'emploi

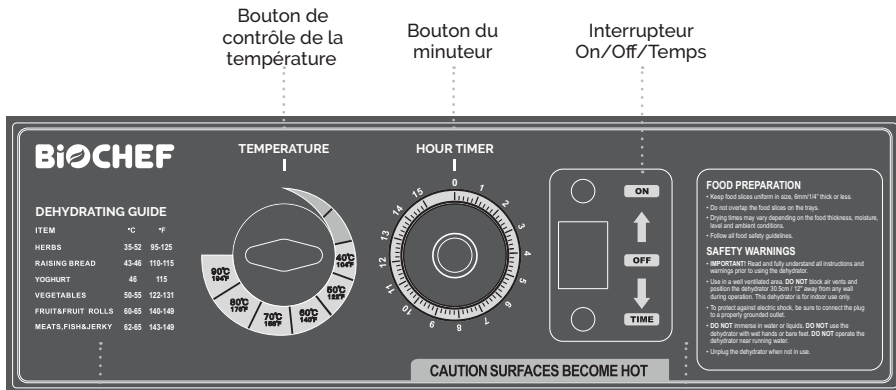
FR

- ! Conservez ces instructions pour référence ultérieure
- ! Examinez si la boîte et l'appareil n'ont pas été endommagés pendant la livraison. Contactez notre service client afin de signaler tout problème.
- ! Ne jamais laisser votre déshydrateur sans surveillance
- ! Une surveillance étroite est nécessaire si l'appareil est utilisé autour d'enfants
- ! À utiliser exclusivement à l'intérieur dans un environnement sec sans objets inflammables autour.
- ! Ne pas bouger le déshydrateur pendant qu'il fonctionne
- ! Le fonctionnement continu à plus de 68°C n'est pas recommandé car la surface extérieure peut devenir très chaude.
- ! Cet appareil peut rayer les surfaces des plans de travail.
- ! Ne pas utiliser si la prise a été endommagée. Contactez Vitality 4 Life avant toute tentative de réparation.
- ! Ne pas utiliser des ustensiles tranchants à l'intérieur de l'appareil
- ! Eteignez le déshydrateur avant de le débrancher.
- ! Laissez le déshydrateur débranché lorsque vous ne l'utilisez pas
- ! Laissez le déshydrateur refroidir complètement avant de le nettoyer
- ! Ne jamais plonger dans aucun liquide le déshydrateur ou le cordon électrique.
- ! Ne jamais brancher le déshydrateur à une prise endommagée.
- ! Ne pas laisser le cordon électrique sur un coin tranchant d'un comptoir, une table ou toute autre surface chaude
- ! L'utilisation d'accessoires non fournis avec le déshydrateur n'est pas recommandée et annulera la garantie.

IMPORTANT! IL EST IMPORTANT DE SURVEILLER LE DESHYDRATEUR PENDANT L'UTILISATION. A UTILISER DANS UN ESPACE BIEN VENTILE. NE BLOQUEZ PAS LES ENTREES D'AIR à l'arrière ou sur la porte du déshydrateur.

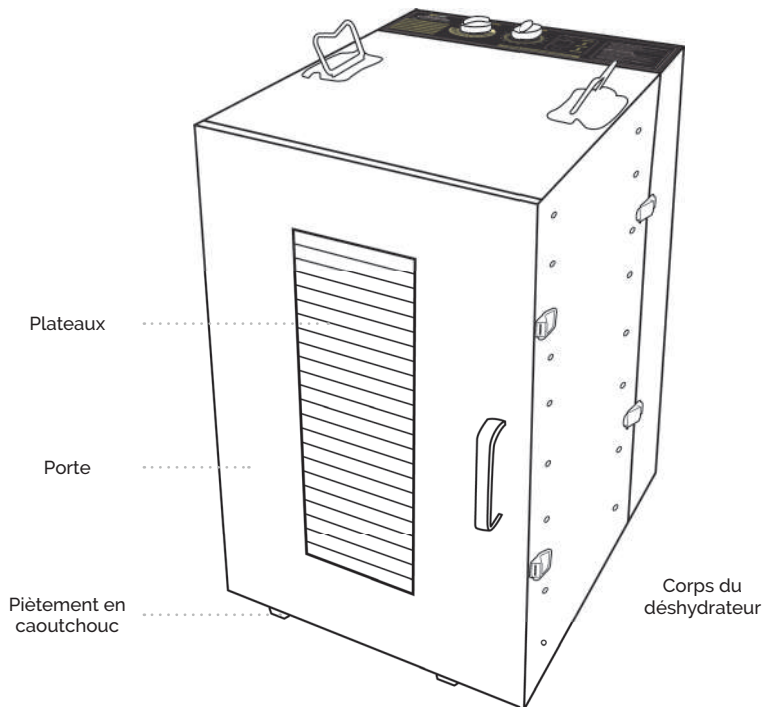
Fonctionnement du panneau de contrôle

FR



Guide de séchage

Poste de contrôle



Comment utiliser votre déshydrateur

1. Connectez le déshydrateur à l'alimentation électrique.
2. Suivez la recette de préparation de l'aliment que vous souhaitez déshydrater.
3. Avec des maniques, faites glisser les plateaux en dehors de l'appareil et chargez les produits à déshydrater sur les plateaux. Pour un résultat optimum: ne faites pas se chevaucher les produits et assurez-vous de laisser un espace entre les articles pour permettre à l'air de circuler au mieux.
4. A l'aide des deux mains, pour assurer une meilleure stabilité, réintroduisez les plateaux du déshydrateur dans l'appareil sans précipitation.
5. Mettez l'appareil sous tension.
6. Choisissez ON ou TIME. En position ON (avec une température choisie sur le cadran), le déshydrateur fonctionnera pour une durée préréglée de 15 heures. En choisissant TIME, vous pouvez régler le cadran à la durée de séchage de votre choix jusqu'à 15 heures. Le cadran affichera alors 0.
7. Des gouttelettes d'eau peuvent se former sur la surface de certains ingrédients pendant la déshydratation. On peut les enlever avec un torchon propre ou du papier essuie-tout.

NOTE: Les durées de séchage peuvent varier en fonction de plusieurs facteurs, parmi lesquels l'humidité relative, la température ambiante et la densité des ingrédients, la température et la teneur en matières grasses. La température effective du déshydrateur est basée sur une température ambiante de 21°C. Si le déshydrateur n'est pas utilisé à une température ambiante de 21°C, la température indiquée sur le bouton de contrôle de température peut ne pas être atteinte/peut être dépassée.

Comment installer votre déshydrateur

FR

1. N'oubliez pas d'enregistrer votre garantie auprès de Vitality 4 Life, soit en visitant notre site internet et en complétant notre formulaire en ligne, soit en nous appelant directement;
2. Assurez-vous que l'interrupteur est en position « off ». Placez le déshydrateur sur une surface propre, sèche, plane éloignée des enfants ou des animaux domestiques;
3. Positionnez le déshydrateur à au moins 30,5 cm d'un mur pendant le fonctionnement pour permettre une bonne circulation d'air. **NE BLOQUEZ PAS** les entrées d'air à l'arrière ou sur la porte du déshydrateur.
4. Branchez dans une prise standard, non endommagée;
Attention : N'utilisez pas de rallonge avec votre déshydrateur;
5. Chauffez l'appareil à 40°C pendant 45 minutes pour supprimer toute humidité;



Déshydrater les aliments

FR

Bien que la plupart des aliments peuvent être déshydratés à une température approximative de 55°C/131°F, quand vous déshydratez de la viande, volaille et poisson (viande séchée etc.) la température a besoin d'être élevée pour éviter les risques d'agents pathogènes tels que Salmonella et E.Coli.

ATTENTION : il est recommandé de déshydrater/précuire la viande et la volaille à une température de 70°C/158°F pour éviter les risques d'agents pathogènes avant de les déshydrater à une température comprise entre 62°C-65°C/143°F-149°F. Le poisson doit être cuit à la vapeur ou cuit au four à au moins 93°C/200°F avant de procéder à une déshydratation à une température comprise entre 62°C-65°C/143°C-149°C.

Choisir les Aliments à Déshydrater

- Pour de meilleurs résultats, n'utilisez que des aliments de haute qualité.
- Les produits de saison ont plus de goût et de nutriments.
- La viande, poisson et volaille doivent être maigres et frais.
- Ne pas utiliser de fruits abimés. De mauvais produits peuvent gâcher le lot entier.
- Enlevez autant de gras que possible avant de déshydrater la viande. Vous pouvez utiliser une serviette en papier en-dessous de la viande dans le déshydrateur afin d'absorber la graisse.



Conseils pour le traitement préalable des aliments

Avec la plupart des recettes, la préparation est importante pour obtenir les meilleurs résultats. Les aliments préparés correctement avant déshydratation auront un meilleur goût et une meilleure apparence.

- Découpez ou hachez les aliments d'une façon uniforme. Nous recommandons de faire des tranches entre 6 mm et 20 mm d'épaisseur. En ce qui concerne la viande, les tranches ne doivent pas excéder 5 mm d'épaisseur.
- Pour éviter le brunissement des fruits, faites les tremper dans un jus de citron ou d'ananas pendant 2-3 minutes, puis placez les dans le déshydrateur. Vous pouvez également les faire tremper dans une solution d'acide ascorbique (selon les instructions du fabricant) pendant 2-3 minutes, puis placez les dans le déshydrateur.
- Les fruits cireux tels que les pêches, raisins, myrtilles... doivent être plongés dans de l'eau bouillante pour enlever la cire. Cela permet à l'humidité de s'échapper plus facilement pendant la déshydratation.
- Le blanchiment peut également être utilisé pour traiter les aliments avant déshydratation.

Préparation des Aliments

Pour de meilleurs résultats, sélectionnez les aliments les plus frais pour vos déshydratations. Notez que les fruits et les légumes pas assez mûrs n'auront pas autant de couleur ni de saveur que ceux qui sont à pleine maturité. Les aliments doivent être déshydratés dès que possible après l'achat. Les aliments riches en sucre tels que les pommes, les poires, les pêches et les bananes sont sujettes au brunissement dû à l'oxydation des sucres.

Voici quelques exemples de traitement à faire au préalable qui aideront à réduire cet effet:

- **Les jus de citron et d'ananas** sont des antioxydants naturels. Placez les produits tranchés dans du jus de citron frais ou du jus d'ananas pendant quelques minutes, retirez, égouttez et placez les sur le plateau du déshydrateur. Pour plus de saveur, essayez de saupoudrer de la cannelle ou d'autres épices.
- **Le mélange d'acide ascorbique**, (une forme de vitamine C) est disponible dans la plupart des magasins d'aliments naturels et peut être utilisé sous forme de comprimés ou sous forme de poudre. Utilisez environ 2-3 cuillères à soupe de poudre par litre d'eau; remuez pour dissoudre complètement la poudre et placez les fruits dans la solution pendant 2-3 minutes. Retirez, égouttez et placez sur le plateau du déshydrateur.

- **Le blanchiment** est utilisé principalement pour préparer les fruits et légumes qui ont la peau qui durcit au cours du séchage. Ce processus permet de garder la couleur et la saveur ainsi que de ramollir la peau des raisins, cerises, pruneaux et prunes.

Il existe deux méthodes de blanchiment: l'eau et la vapeur.

- Blanchiment à l'eau : Remplir d'eau la moitié d'une grande casserole. Porter l'eau à ébullition et utiliser des pinces pour placer les aliments directement dans l'eau, couvrir la casserole et laisser mijoter pendant environ 3 minutes. Retirer, égoutter et placer sur le plateau du déshydrateur.
 - Blanchiment à la vapeur : utiliser un panier à vapeur tel qu'on peut en trouver dans la cuisine asiatique, remplir 5-8 centimètres d'eau dans une casserole et porter à ébullition. Placez les aliments dans le panier à vapeur, placez sur la casserole et couvrez. Cuire à la vapeur pendant environ 5 minutes, puis retirer et placer sur l'étagère du déshydrateur.
- **Les noix et graines** - Les noix et graines contiennent des niveaux modérés d'acide phytique et d'enzymes inhibiteurs. L'acide phytique est biologiquement nécessaire, car il aide à protéger les noix ou les graines jusqu'à ce que des conditions de croissance appropriées soient présentes et que la germination puisse se produire.
 - Préparez vos noix et graines en les trempant dans de l'eau tiède (filtrée de préférence). Ajoutez 1 cuillère à soupe de sel pour 2 tasses de noix ou de graines crues. Cela neutralisera beaucoup d'inhibiteurs enzymatiques et augmentera la biodisponibilité de nombreux nutriments, en particulier les vitamines B.

REMARQUE: les graines de lin et de chia ne conviennent pas au trempage.

Trempes les noix de cajou pendant 3 à 6h seulement car elles auront déjà été traitées pour les débarrasser de leur huile toxique, le cardol.

- **Céréales** - Les graines de blé germées seront meilleures pour la déshydratation. Pour les faire germer, trempez vos graines dans un pot rempli à moitié d'eau filtrée. Recouvrez et laissez reposer 2-3 jours. Placez le pot de façon à permettre une circulation uniforme de l'air et rincez les graines de blé toutes les 6-8 heures pendant qu'elles fermentent pour s'assurer qu'elles restent propres. Continuez jusqu'à ce que des bouts de racine de 1.5 cm se soient formés. Étalez les graines sur vos plateaux de déshydratation (les feuilles à mailles fines sont préférables) et commencez le processus de déshydratation. Une fois que la graine germée a été déshydratée, utilisez un blender pour préparer de la farine fraîche. Ce processus pourrait prendre environ 2-3 jours, ou parfois plus longtemps, selon l'humidité de l'air environnant.



MERCI DE NOTER

Il n'y a pas de règles précises applicables à la déshydratation des aliments, car les résultats peuvent être affectés par les produits en eux-mêmes, la température ambiante et l'humidité relative aux aliments que vous séchez. Pour devenir compétent, il sera nécessaire d'expérimenter avec vos techniques de séchage. Si vous utilisez trop de chaleur, la nourriture peut durcir à l'extérieur tout en étant humide à l'intérieur; cependant, avec trop peu de chaleur, vos temps de séchage seront très long. Avec un peu de pratique, vous serez capable de créer des collations savoureuses en peu de temps.

Conseils de Déshydratation

- Ne pas faire chevaucher les aliments. Assurez-vous que les aliments sont à plat quand vous les placez sur les plateaux de déshydratation. Les aliments qui se chevauchent peuvent augmenter considérablement le temps de séchage.
- Assurez vous que les aliments soient complètement secs avant de les enlever. Si vous n'êtes pas sûr, découpez un échantillon au milieu pour vérifier qu'il soit sec à l'intérieur.
- Assurez-vous d'étiqueter les récipients utilisés pour ranger les aliments déshydratés.
- Un stockage adéquat permet de maintenir une alimentation de qualité. Emballez la nourriture quand elle est froide. Les aliments peuvent être conservés plus longtemps s'ils sont conservés dans un endroit frais, sec et sombre. La température de stockage idéale est de 16°C/61°F ou moins.

- L'emballage sous vide est un moyen efficace de garder les aliments déshydratés.
- Les aliments diminueront d'environ $\frac{1}{4}$ ou $\frac{1}{2}$ de leur taille et poids d'origine pendant la déshydratation. Assurez-vous de ne pas couper en trop petits morceaux.

Stockage des aliments

Les aliments déshydratés doivent être conditionnés à l'air libre avant d'être placés dans un récipient de stockage. En général, laissez reposer pendant environ une semaine dans un endroit sec, bien ventilé et protégé. Le temps de conditionnement permet un séchage supplémentaire et élimine la majeure partie de l'humidité résiduelle.

Les aliments séchés peuvent être placés dans des contenants résistants aux insectes, propres et secs, de préférence des bocaux en verre. Des sacs de congélation en plastique peuvent également être utilisés. Rappelez-vous d'éliminer le plus d'air possible avant de sceller le sac. Lorsqu'ils sont utilisés correctement, les emballages sous vide fournissent la méthode de stockage idéale.

Réhydratation

Les aliments secs ne sont pas tenus d'être réhydratés pour la consommation. Beaucoup de gens préfèrent les manger dans leur état sec. Si vous voulez procéder à leur réhydratation, voici quelques conseils de base:

- Faites tremper vos aliments dans de l'eau non salée pendant 3-7 minutes et ensuite préparez comme d'habitude. Si vous les faites bouillir, utilisez cette même eau pour les tremper afin de préserver les nutriments. Si vous prévoyez de faire tremper des aliments pendant plus d'une heure, il est recommandé de les placer dans le réfrigérateur pour éviter le développement de bactéries.
- Pour 1 tasse de légumes secs, 2 tasses d'eau environ sont nécessaires pour la réhydratation.
- Pour 1 tasse de fruits secs, 1 tasse et demie d'eau environ est nécessaire pour la réhydratation.
- Les temps de réhydratation varient en fonction de l'épaisseur des aliments et de la température de l'eau utilisée.
- L'eau chaude permettra d'accélérer la réhydratation, mais peut entraîner une perte de saveur.

Les temps de séchage

FR

Les tableaux suivants sont des lignes directrices pour la préparation de divers fruits, légumes et viandes. Les temps de séchage varient en fonction de la température ambiante, l'humidité relative et le taux d'humidité dans la nourriture que vous séchez. Si le niveau d'humidité est faible, le temps de séchage sera le plus bas indiqué. En revanche, si le niveau d'humidité est élevé, le temps de séchage sera le plus élevé.

Gardez à l'esprit que les temps de séchage sont également affectés par la quantité d'aliments placés sur les plateaux. Surcharger les plateaux va ralentir le temps de séchage et peut produire des résultats plus pauvres.

Lorsque vous déshydratez des aliments, il est important de vérifier que le produit est bien sec à l'intérieur. Si le produit n'est pas complètement sec, de la moisissure peut se former au cours du stockage (voir Stockage des aliments). Pour tester la sécheresse, retirez un morceau de nourriture du déshydrateur et le laisser refroidir à la température ambiante. Ouvrez l'aliment pour vérifier l'humidité interne.



Légumes

50-55°C/122-131°F

FR

ALIMENTS	PRÉPARATION	RÉSULTAT	TEMPS (HRS)
Asperges	Lavez et coupez en morceaux de 25mm	Croquant	4-6
Haricots, Fruits cirés	Lavez, enlevez les bouts et coupez en morceaux de 25mm	Croquant	9-12
Betterave	Enlevez 10mm du dessus, lavez. Pelez selon préférence et coupez en morceaux de 5mm	Souple	9-12
Brocoli	Lavez et coupez en morceaux de 1cm. Séchez l'ensemble	Croquant	10-14
Chou	Lavez et coupez en morceaux de 3mm	Croquant	8-11
Carottes	Lavez et pelez. Coupez en morceaux de 3mm.	Souple	7-11
Maïs	Épluchez les graines et dispersez-les sur les plateaux à mailles fines	Croquant	7-10
Concombre	Lavez et coupez en morceaux de 3mm	Souple	4-8
Aubergine	Lavez et pelez, coupez en morceaux de 6mm	Souple	4-8
Champignon	Lavez et coupez en morceaux de 8mm	Souple	4-7
Panais	Lavez et cuisez à la vapeur (si désiré) et coupez en morceaux de 8 mm	Souple / Dur	7-11
Poivron	Lavez et enlevez les graines et parties blanches. Coupez en morceaux de 6mm	Souple	4-8
Patates	Utilisez des patates nouvelles, lavez et pelez au choix. Cuisez à la vapeur pendant 4-6 minutes. Coupez en morceaux de 6mm	Croquant / Souple	7-13
Courge d'été	Lavez et coupez en morceaux de 6mm	Souple	10-14
Tomates	Lavez et coupez en cercles de 6mm	Souple	10-14
Courgette	Lavez et coupez en morceaux de 5mm	Croquant	7-11

Fruits

60-65°C/140-149°F

FR

ALIMENTS	PRÉPARATION	RÉSULTAT	TEMPS (HRS)
Pommes	Lavez, dénoyautez et pelez si souhaité	Souple	7-15
Abricots	Lavez et enlevez le noyau. Coupez en deux et séchez côté peau vers le bas	Souple	18-20
Bananes	Pelez et coupez en morceaux de 3mm	Souple	7-10
Figues	Lavez, coupez en quart. Côté peau vers le bas	Souple	18-20
Kiwi	Lavez et coupez en morceaux de 6mm	Souple	8-11
Nectarines	Lavez et enlevez le noyau. Coupez au choix et côté peau vers le bas	Souple	8-17
Pêches	Lavez et enlevez le noyau. Coupez au choix et côté peau vers le bas	Souple	8-16
Poires	Lavez, enlevez le noyau et pelez si désiré	Souple	4-8
Ananas	Pelez, enlevez les parties fibreuses et le noyau. Coupez en morceaux de 6mm	Souple	11-18
Rhubarbe	Lavez et coupez en longueur de 25mm	Souple	6-10
Fraises	Lavez, enlevez le dessus et coupez en morceaux de 6mm	Croustillant	7-15
Pastèque	Enlevez la peau, coupez en quartiers et retirez les graines. Coupez en morceaux de 10 mm	Souple et collant	8-10

Viandes et Poisson

65-70°C/149-158°F

ALIMENTS	PRÉPARATION	RÉSULTAT	TEMPS (HRS)
Viande séchée	Utilisez de la viande maigre et enlevez autant de gras que possible. Le gras peut devenir rance avec le temps.	Souple	7-8

Noix et Graines

50-55°C/122-131°F

ALIMENTS	PRÉPARATION	RÉSULTAT	TEMPS (HRS)
Noix, Graines	Faites tremper les noix pendant environ 8h pour les préparer, en suivant les instructions de la section "Préparation des aliments".	Sec.	8-14

Céréales

45-55°C/113-131°F

ALIMENTS	PRÉPARATION	RÉSULTAT	TEMPS (HRS)
Céréales	Suivez les instructions de la section "Préparation des aliments"	Ferme / Sec	10-18





Recettes

Voir notre collection complète de recettes en ligne
www.biochef.kitchen/recipes



Problèmes de Fonctionnement

FR

Le déshydrateur ne s'allume pas Assurez-vous que le cordon électrique est correctement branché et que l'interrupteur est bien en position ON.

Le ventilateur fonctionne mais il n'y a pas de chaleur Éteignez le déshydrateur. Contactez le service technique.

La chaleur fonctionne mais le ventilateur ne marche pas Éteignez le déshydrateur. Vérifiez qu'il n'y ait pas d'objet extérieur bloquant le ventilateur. S'il ne marche toujours pas, contactez le service client.

Ne déshydrate pas correctement

1. Trop d'aliments sur la grille de déshydratation. Réduisez la quantité des aliments
2. Les aliments se chevauchent. Dispersez la nourriture sur la grille de déshydratation.

De l'eau coule sur la porte

1. Trop d'aliments sur le plateau. Réduire la quantité des aliments.
2. Les aliments contiennent trop d'eau. Réduire la quantité des aliments et augmenter le temps de déshydratation

**Trop chaud
ou pas assez
chaud**

Le système de contrôle de la température ne fonctionne pas correctement. Éteignez l'appareil et contactez le service client.

**Les aliments
ne sont pas
déshydratés
uniformément**

1. L'épaisseur des aliments n'est pas uniforme. Coupez les aliments uniformément
2. Trop d'aliments sur la grille de déshydratation. Réduisez la quantité d'aliments.

**Bruit anormal
du ventilateur**

Le couvercle du ventilateur touche les lames. Éteignez l'appareil et débranchez le. Enlevez doucement l'écran des lames du ventilateur en utilisant une pince à bec.

GARANTIE DU DÉSHYDRATEUR BIOCHEF PREMIUM COMMERCIAL

DURÉE DE GARANTIE: 5 ANS À USAGE DOMESTIQUE / 3 ANS 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.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:

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

TERMES DE LA COUVERTURE DE GARANTIE DU PRODUIT

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

- Si le produit fait apparaître un défaut dans une utilisation domestique normale pendant la période de garantie, nous pourrons, à notre choix, soit réparer soit remplacer le produit défectueux ou une de ses pièces défectueuses 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 intempestive, accident, non-respect des instructions concernant l'entretien, l'opération ou le maniement fournies avec le produit.
- Les dommages causés par des pièces ou un service non autorisés ou exécutés par Vitality 4 Life.
- La vétusté « normale » qui se produit naturellement et inévitablement du fait d'une utilisation et d'un vieillissement normaux.
- Quelques états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou consécutifs. Donc, les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous dans le cas de dommages pendant l'expédition. Si votre produit 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.
- 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.

BioChef Premium Kommerzieller Dörrautomat

DE

Mit 10 und 16
Einschüben



GEBRAUCHSANWEISUNG UND DÖRRGUIDE

BiOCHEF

Die Informationen in dieser Gebrauchsanweisung sollen Ihnen dabei helfen, ein ideales Ergebnis mit ihrem BioChef Premium Commercial Dörrautomaten zu erzielen.

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

Bitte heben Sie die Gebrauchsanweisung sicher zur späteren Einsicht, Garantiefällen und Support-Anfragen auf.

Inhalt

Sicherheitsvorkehrungen & Hinweise	44
Bedienungsanleitung	45
Verwendung Ihres Dörrautomaten	46
Inbetriebnahme Ihres Dörrautomaten	47
Dörren von Lebensmitteln	48
Zubereitung	49
Aufbewahrung	52
Wiederherstellung	52
Dörrguide	53
Fehlerbehebung	58
Garantie	60

Sicherheitsvorkehrungen & Hinweise

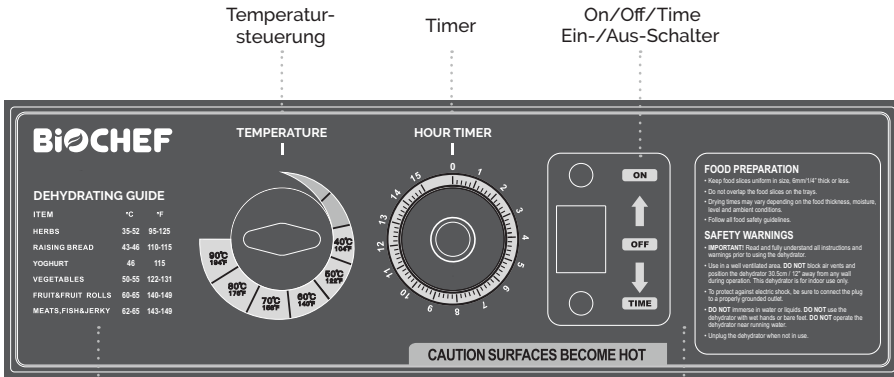
DE

- ! Lesen Sie sich diese Anleitung genau durch.
- ! Prüfen Sie den Inhalt der Box auf etwaige Schäden durch den Versand. Kontaktieren Sie den Kundendienst um etwaige Schäden zu melden.
- ! Besondere Aufsicht ist notwendig, wenn das Gerät von Kindern verwendet wird.
- ! Nur für den Gebrauch im Haus auf sauberer, trockener Unterfläche und ausserhalb von brennbaren Gegenständen geeignet.
- ! Garantieren Sie mindestens 10cm Abstand zwischen dem Dörrautomaten und der Wand sowie anderen elektronischen Geräten. Die Oberfläche, auf die der Automat gestellt wird, sollte eben sein.
- ! Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker.
- ! Achten Sie darauf, dass das Gerät bei der Reinigung, sowie beim Zusammen- und Auseinanderbau von der Stromzufuhr getrennt ist und komplett abgekühlt ist.
- ! Stellen Sie sicher, dass Sie den Dörrautomaten nach jeder Verwendung ausschalten.
- ! Um sich vor Stromschlägen zu schützen, tauchen Sie den Körper oder das Kabel des Geräts nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein
- ! Verwenden Sie Ofenhandschuhe für die Entnahme der Edelstahlanschübe. Diese können sich erhitzen während des Dörrvorgangs.
- ! Die Verwendung von Aufsätzen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, macht die Garantie nichtig. Etwaige Schäden, die resultierend entstehen können, werden von der Garantie nicht abgedeckt

WICHTIG! BEAUFSICHTIGEN SIE DEN DÖRRAUTOMATEN WÄHREND DES BETRIEBS. VERWENDEN SIE DAS GERÄT AN EINEM GUT BELÜFTETEN ORT. BLOCKIEREN SIE NICHT DIE LÜFTUNGSSCHLITZE HINTEN ODER AN DER TÜR DES DÖRRAUTOMATEN.

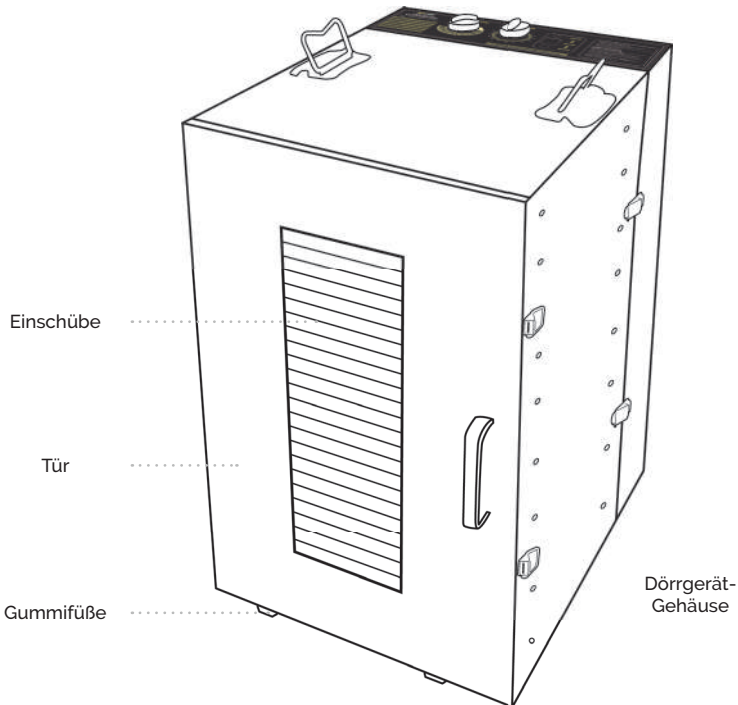
Bedienungsanleitung

DE



Trockenanleitung

Bedienfeld



Verwendung Ihres Dörrautomaten

DE

1. Stecken Sie Ihren Dörrautomaten ein.
2. Nutzen Sie Rezepte und den Dörrguide für die Zubereitung ihrer Lebensmittel.
3. Nehmen Sie die Einschübe mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät und legen Sie die Lebensmittel, die Sie trocknen möchten, auf die Einschübe. Für die besten Ergebnisse: Legen Sie Lebensmittel nicht übereinander und lassen Sie etwas Platz zwischen den Stücken, damit die Luft gut zirkulieren kann.
4. Halten Sie den Einschub mit beiden Händen fest und schieben Sie ihn vorsichtig in das Gerät.
5. Schalten Sie das Gerät ein.
6. Wählen Sie ON oder TIME. Wenn Sie die ON-Position wählen (und die Temperatur auf die gewünschte Hitze einstellen), läuft der Dörrautomat 15 Stunden lang. Indem Sie TIME wählen, können Sie durch Drehen des Temperaturknopfs die gewünschte Zeit (bis 15 Stunden) einstellen. Der Knopf wird sich dann bis auf 0 zurückdrehen.
7. Auf der Oberfläche mancher Lebensmittel können sich beim Dörren Wassertropfen bilden. Diese können mit einem sauberen Geschirrhandtuch oder Papiertuch abgetupft werden.

ANMERKUNG: Die Trockenzeiten variieren abhängig von mehreren Faktoren, wie relativer Feuchtigkeit, Lufttemperatur, Dicke der Lebensmittel, Temperatur und Fettgehalt. Die tatsächliche Temperatur des Dörrgeräts basiert auf einer Raumtemperatur von 21 °C. Falls der Dörrautomat nicht bei einer Raumtemperatur von 21 °C verwendet wird, könnte die am Temperaturregler angegebene Temperatur nicht erreicht bzw. überschritten werden.

Inbetriebnahme Ihres Dörrautomaten

DE

1. Denken Sie daran, Ihre Garantie bei Vitality 4 Life zu registrieren. Das ist entweder über unsere Webseite und das online Formular oder indem Sie uns direkt anrufen möglich.
2. Stellen Sie sicher, dass der Ein-/Aus-Schalter ausgeschaltet ist. Stellen Sie den Dörrautomaten auf eine saubere, trockene, ebene Oberfläche und betreiben Sie ihn außer Reichweite von Kindern und Haustieren.
3. Stellen Sie den Dörrautomat mindestens 30cm von Wänden entfernt auf, um eine ideale Luftzirkulation bei der Benutzung zu garantieren. Stellen Sie sicher, dass die Ventilatoren an der Rückseite und an der Tür freistehen.
4. Stecken Sie das Gerät in eine unbeschädigte Standard-Steckdose ein.
Warnung: Betreiben Sie Ihren Dörrautomat nicht mit einem Verlängerungskabel.
5. Lassen Sie das Gerät 45 Minuten lang bei 40 °C laufen, um Feuchtigkeit zu entfernen.



Dörren von Lebensmitteln

DE

Während die meisten Lebensmittel bei einer Temperatur von ca. 55°C gedörrt werden können, muss beim Dörren von Fleisch, Geflügel und Fisch (für Jerky, Biltong usw.) die Temperatur erhöht werden, um vor Krankheitserregern wie Salmonellen und E. Coli zu schützen.

WARNUNG: Bei der Es wird empfohlen, Fleisch und Geflügel auf mindestens 70°C vorzuwärmen/vorzukochen, um Krankheitserreger zu vermeiden, bevor das Fleisch dann bei einer Temperatur zwischen 62-65°C/143-149°F gedörrt werden kann. Fisch sollte dampfgegart oder gebacken werden bis. Fisch sollte vorher bei mindestens 93°C/200°F gedünstet oder gebacken werden, bis er flockig ist und kann dann bei einer Temperatur zwischen 62-65°C/143-149°F gedörrt werden.

Wählen Sie Lebensmittel für die Dehydrierung

- Für beste Ergebnisse benutzen Sie ausschließlich qualitativ hochwertige Lebensmittel.
- Saisonale Produkte haben mehr Geschmack und sind nährstoffhaltiger
- Fleisch, Fisch und Geflügel sollten mager und frisch sein
- Benutzen Sie keine beschädigten oder verfärbten Lebensmittel. Schlechte Zutaten können den gesamten Stoß verderben
- Entfernen Sie soviel Fett vom Fleisch wie möglich vor der Dehydrierung. Sie können ein Papierhandtuch unterlegen bei der Dörrung um überschüssiges Fett aufzufangen.



Tips zur Vorbehandlung von Lebensmitteln

Wie bei vielen Kocharten ist die Zubereitung sehr wichtig um die besten Ergebnisse zu erzielen. Zubereitete Lebensmittel schmecken nicht nur besser sondern sehen auch appetitlicher aus.

- Schneiden, zerkleinern und würfeln Sie die Zutaten gleichmäßig. Scheiben sollten zwischen 6mm und 20mm dick sein. Fleisch nicht dicker als 5mm.
- Legen Sie geschnittenes Obst in Zitronen oder Ananassaft für 2-3 Minuten um braune Verfärbungen zu vermeiden, anschließend in den Dörrautomat.
- Wachsartiges Obst (Pflirsiche, Weintraubenn, Blaubeeren usw) sollten vorab in kochendes Wasser getaucht werden um das Wachs zu entfernen. Feuchtigkeit entrinnt leichter dadurch bei der Dörrung.
- Sie können ihre Zutaten ebenso blanchieren um sie zur Dörrung vorzubereiten.

Zubereitung

Wählen Sie die frischesten Lebensmittel für die besten Ergebnisse. Unreifes Obst und Gemüse haben nicht soviel Farbe und Geschmack wie vollgereifte Lebensmittel. Lebensmittel sollten schnellstmöglich nach dem Kauf gedörrt werden. Zutaten mit hohem Zuckergehalt, wie Äpfel, Birnen, Pflirsiche und Bananen verfärben sich leicht durch die Oxidierung von Zucker.

Anbei ein paar Vorbehandlungen, welche bei der Vorbeugung dieses Effekts helfen :

- **Zitronen und Ananassaft** sind natürliche Antioxidationsmittel. Legen Sie die vorbereiteten Zutaten für ein paar Minuten in frischen Zitronen oder Ananassaft, herausnehmen, abtropfen lassen und auf das Tablett im Dörrgerät legen. Für extra Geschmack streuen Sie etwas Zimt oder andere Gewürze auf die Zutaten.
- **Ascorbinsäuremix**, (eine Form von Vitamin C) ist erhältlich in den meisten Reformhäusern und ist in Tabletten oder Pulverform erhältlich. Benutzen Sie ca. 2-3 Eßlöffel pro Liter Wasser; Rühren Sie das Pulver bis es komplett aufgelöst ist und legen Sie die Früchte für 2-3 Minuten ein. Herausnehmen, abtropfen lassen und auf das Tablett im Dörrgerät legen.
- **Blanchieren** wird hauptsächlich für Lebensmittel mit einer Haut genutzt, welche sich während der Dörrung verhärtet. Dieser Vorgang hilft dabei die Farbe und den Geschmack zu erhalten sowie die Haut von Weintrauben, Kirschen, Pflaumen und Backpflaumen zu weichen.

Es gibt zwei Arten beim Blanchieren; Wasser und Dampf

- Blanchieren mit Wasser - Füllen Sie einen großen Topf halbvoll mit Wasser. Lassen Sie das Wasser kochen und legen mit einer Kochzange die Zutaten in das Wasser, decken Sie den Topf ab und lassen Sie alles für ca. 3 Minuten köcheln. Herausnehmen, abtropfen lassen und auf das Tablett im Dörrgerät legen.
 - Blanchieren mit Dampf - Benutzen Sie einen Dampftopf wie aus der chinesischen Küche, füllen Sie 5-8 Zentimeter Wasser in den Topf und bringen Sie es zum kochen. Legen Sie die Zutaten in den Dampfkorb, setzen Sie diesen auf den Kochtopf und decken ihn ab. Dampfen Sie das Essen für ca. 5 Minuten, nehmen Sie es dann heraus und legen es auf das Tablett für den Dörrautomat.
- **Nüsse und Samen** - Nüsse und Samen beinhalten Phytinsäuren und Enzymhemmer. Phytinsäuren in Nüssen und Samen sorgen dafür, dass die Frucht bis zur vollen Reifung geschützt ist und die Gärung somit eintreten kann.
 - Weichen Sie Nüsse und Samen in warmen Wasser (idealerweise gefiltertes Wasser) mit einem Esslöffel Salz pro 2 Tassen roher Nüsse oder Samen ein. Das Einweichen neutralisiert viele Enzymhemmer und erhöht die Verfügbarkeit von vielen Nährstoffen und Vitaminen, insbesondere Vitamin B.
 - Innerhalb von 7-24 Stunden (abhängig von Nuss- oder Samentyp) wurde der Großteil der Enzymhemmer zersetzt.

HINWEIS: Leinsamen, Flachssamen und Chiasamen eignen sich jedoch nicht zum Einweichen. Cashewnüsse sollten nur ca. 3-6 Stunden eingeweicht werden.

- **Körner** - Für die Zubereitung von Körnern raten wir dazu die Körner vor der Dörrung zu keimen. Hierfür füllen Sie ein Glas zur Hälfte mit Wasser (idealerweise gefiltertes Wasser) und weichen die Körner darin ein. Decken Sie das Gefäß mit einem Sehtuch ab und lassen es für ca. 6-8 Stunden stehen. Wir raten dazu die eingeweichten Körner alle 6-8 Stunden abzuspülen und erneut einzuweichen. Hiermit stellen Sie sicher, dass die Körner während des Gärungsprozess gereinigt werden. Wiederholen Sie diesen Vorgang bis sich kleine Wurzelansätze von ca.1.5 cm bilden. Dieser Prozess kann bis zu 3 Tagen dauern, abhängig von der Außentemperatur und Luftfeuchtigkeit.

Anschließend können die gekeimten Körner im Dörrautomaten getrocknet werden.

Nachdem die gekeimten Körner gedörrt sind können Sie mit Hilfe eines Hochleistungsmixers gesunde Mehlalternativen zubereiten



ZUSÄTZLICHE INFO

Es gibt keine exakten Regeln für die Dörrung von Lebensmittel, da die Ergebnisse durch die Zimmertemperatur, Luftfeuchtigkeit und Feuchtigkeitslevels im Essen beeinflusst werden können. Wenn Sie mit zu hoher Temperatur arbeiten, können Lebensmittel an der Aussenseite verhärten aber im Inneren noch feucht sein; mit zu niedriger Temperatur können die Dörrzeiten jedoch sehr lange sein. Mit etwas Übung werden Sie in kürzester Zeit jedoch leckere Snacks im Handumdrehen zubereiten.

Tipps für die Dehydrierung

- Legen Sie ihre Zutaten nebeneinander und flach auf die Einschübe. Gestapelte Zutaten erhöhen die Dörrzeit.
- Trocknen Sie alle Zutaten sorgfältig vor dem Dörren ab.
- Eine korrekte Aufbewahrung erhöht die Qualität ihres Dörrguts. Lassen Sie das Dörrgut komplett abkühlen und verschweissen Sie es im Anschluss mit Hilfe eines Vakuuiergeräts. Hier empfehlen wir das BioChef Vakuuiergerät Compact.
- Sie können die Zutaten auch in luftdichten Behältern aufbewahren und diese in dunklen, kalten (max 16°C/61°F) und trockenen Umgebungen lagern.
- Lebensmittel verlieren ca. 1/4 bis 1/2 ihrer original Größe und Gewichts. Schneiden Sie daher ihre Zutaten nicht zu klein.

Aufbewahrung

DE

Eine korrekte Aufbewahrung erhöht die Qualität ihres Dörrguts. Lassen Sie das Dörrgut komplett abkühlen und verschweißen Sie es im Anschluss mit Hilfe eines Vakuumiergeräts. Hier empfehlen wir das BioChef Vakuumiergerät Compact.

Getrocknete Lebensmittel sollten in saubere, trockene, Insektenabweisende Behälter gefüllt werden, am Besten eignen sich hierfür Glasbehälter. Qualitativ hochwertige Plastikgefrierbeutel können ebenso verwendet werden. Denken Sie daran so viel Luft wie möglich rauszulassen bevor Sie die Beutel schließen.

Wiederherstellung

Getrocknete Lebensmittel müssen nicht für den Konsum wiederhergestellt werden. Viele Menschen bevorzugen die getrocknete Variante. Sollten Sie ihre Lebensmittel trotzdem rekonstruieren möchten sind hier ein paar hilfreiche Tips:

- Legen Sie die Lebensmittel für 3-7 Minuten in ungesalzenes Wasser ein und verarbeiten Sie dann wie gewohnt. Sollten Sie sie kochen, nutzen Sie das selbe Wasser welches Sie vorab genutzt haben um die Nährstoffe zu erhalten. Sollten Sie vorhaben die Lebensmittel für länger als eine Stunde einzulegen sollte dies im Kühlschrank geschehen um Wachstum von Bakterien zu vermeiden
- Eine Tasse getrocknetes Gemüse wird zu ca. 2 Tassen wiederhergestelltem Gemüse
- Eine Tasse getrocknetes Obst wird zu ca. 1,5 Tassen wiederhergestelltem Obst
- Die Wiederherstellung hängt von Dicke der Lebensmittel und der Wassertemperatur ab.
- Warmes Wasser beschleunigt diesen Vorgang kann aber zum Verlust von Geschmack führen

Dörrguide

Die beiliegenden Tabellen sind Richtlinien für die Verarbeitung von unterschiedlichen Obst- und, Gemüsesorten sowie Fleisch und Fisch. Dörrzeiten können, abhängig von Raumtemperatur, Luftfeuchtigkeit und Wassergehalt/Frische der Lebensmittel abweichen. Je geringer die Feuchtigkeit desto niedriger ist die Dörrzeit.

Denken Sie ebenso daran dass die Dörrzeiten von der Größe der zu trocknenden Lebensmittel abhängt. Das Überladen der Einschübe verlangsamt die Dörrung und kann zu schlechteren Ergebnissen führen.

Beim Dörren ist es sehr wichtig die Zutaten sorgfältig und komplett zu trocknen, ansonsten kann es zu Schimmelbildung kommen. Siehe auch "Aufbewahrung" und "Tipps und Tricks" in dieser Anleitung. Um das Dörrgut zu testen, nehmen Sie ein Stück aus dem Dörrautomaten und lassen es auf Raumtemperatur abkühlen. Biegen Sie das Dörrgut und reißen ein kleines Stück ab um die Feuchtigkeit zu kontrollieren.

DE



Gemüse

50-55°C/122-131°F

DE

LEBENSMITTEL	ZUBEREITUNG	TEST	DAUER (STUNDEN)
Spargel	waschen und in 25mm Stücke schneiden	Knackig	4-6
Bohnen, Grüngemüse oder gewachstes	waschen, schneiden Sie die Enden ab und anschließend in 25mm Stücke schneiden	Knackig	9-12
Rote Beete	Schneiden Sie 10mm ab, schrubben Sie das Gemüse, schälen falls gewünscht und in 5mm Scheiben schneiden	Weich	9-12
Brokkoli	waschen und trimmen, 1cm Stücke schneiden. Röschen werden ganz getrocknet	Knackig	10-14
Kohl	waschen und trimmen, in 3mm Stücke schneiden	Knackig	8-11
Karotten	waschen und trimmen, schälen falls gewünscht. in 3mm Scheiben schneiden	Weich	7-11
Mais	Maiskörner von Kolben entfernen und auf Mesh Tablett ausbreiten	Knackig	7-10
Gurke	waschen und trimmen, in 3mm Scheiben schneiden	Weich	4-8
Aubergine	Waschen und schälen, in 6mm Scheiben schneiden	Weich	4-8
Pilze	waschen und in 8mm Scheiben schneiden	Weich	4-7
Parsnip	Schrubben und dampfblanchieren (falls gewünscht) und in 8mm Scheiben schneiden	Weich/ Hart	7-11
Paprika	waschen und Körner entfernen. In 6mm Ringe oder Streifen schneiden	Weich	4-8
Kartoffeln	Benutzen Sie neue Kartoffeln, waschen und schälen wenn gewünscht. Dampfblanchieren für 4-6 Minuten. In schmale Streifen oder 6mm ringe schneiden	Knackig/ Weich	7-13
Kürbis	waschen und in 6mm Scheiben schneiden	Weich	10-14
Tomaten	waschen und in 6mm Scheiben schneiden	Weich	10-14
Zucchini	waschen und in 6mm Scheiben schneiden	Knackig	7-11

Obst

60-65°C/140-149°F

LEBENSMITTEL	ZUBEREITUNG	TEST	DAUER (STUNDEN)
Äpfel	waschen, entkernen und schälen falls gewünscht	Weich	7-15
Aprikosen	waschen, halbieren und entkernen. Halbieren und Haut nach unten trocknen	Weich	18-20
Bananen	Schälen und in 3mm Scheiben schneiden	Weich	7-10
Feigen	waschen, Unreinheiten herausschneiden und vierteln. Haut nach unten trocknen	Weich	18-20
Kiwi	waschen, schälen und in 6mm Scheiben schneiden	Weich	8-11
Nektarinen	waschen, halbieren und entkernen. In Scheiben schneiden falls gewünscht und Haut nach unten trocknen.	Weich	8-17
Pfirsiche	waschen, halbieren und entkernen. In Scheiben schneiden falls gewünscht und Haut nach unten trocknen.	Weich	8-16
Birnen	waschen, entkernen und schälen falls gewünscht	Weich	4-8
Ananas	Schälen, faserige Teile entfernen und Stamm entfernen. In 6mm Scheiben oder Dreiecke schneiden.	Weich	11-18
Rhababer	waschen und in 25mm Streifen schneiden	Weich	6-10
Erdbeeren	waschen, grün abschneiden und in 6mm Scheiben schneiden	Kross	7-15
Wassermelone	Schale abschneiden, In kleine Dreiecke schneiden und Kerne entfernen, circa 10mm dick.	Weich und klebrig	8-10

DE

Fleisch und Fisch

65-70°C/149-158°F

DE

LEBENSMITTEL	ZUBEREITUNG	TEST	DAUER (STUNDEN)
Jerky	Benutzen Sie mageres Fleisch und entfernen soviel Fett wie möglich, da dieses ranzig mit der Zeit wird. In 6mm dicke Scheiben schneiden.	Weich	7-8

Nüsse und Samen

50-55°C/122-131°F

LEBENSMITTEL	ZUBEREITUNG	TEST	DAUER (STUNDEN)
Nüsse, Samen	Sehen Sie hierfür die Zubereitungstipps in dieser Anleitung.	Trocken, nicht mehr zäh	8-14

Körner

45-55°C/113-131°F

LEBENSMITTEL	ZUBEREITUNG	TEST	DAUER (STUNDEN)
Körner	Sehen Sie hierfür die Zubereitungstipps in dieser Anleitung.	Hart / Trocken	10-18



Rezepte

Finden Sie unsere gesamte Rezeptreihe online unter
www.biochef.kitchen/recipes



Fehlerbehebung

DE

Dörrautomat geht nicht an

Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel richtig an die Stromquelle angeschlossen ist und der Netzschalter auf „On“ steht.

Ventilator funktioniert aber keine Hitze

Heizkörper funktioniert nicht. Schalten Sie das Dörrgerät aus und kontaktieren Sie unseren Kundenservice

Heizkörper funktioniert aber der Ventilator nicht

Vergewissern Sie sich dass keine Fremdkörper den Ventilator blockieren. Schalten Sie den Dörrautomat aus. Falls weiterhin funktionsunfähig, kontaktieren Sie bitte den Kundenservice.

Dehydriert nicht korrekt

1. Zu viele Lebensmittel auf dem Gitter. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln
2. Lebensmittel liegen übereinander. Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig auf dem Gitter.

Wassertropfen an der Tür

1. Zu viele Lebensmittel auf dem Tablett. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln
2. Lebensmittel beinhalten zuviel Wasser. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln und erhöhen Sie die Dörrungszeit

Zu hohe oder zu niedrige Erhitzung

Temperaturregler funktioniert nicht korrekt. Schalten Sie das Dörrgerät aus und kontaktieren Sie unseren Kundenservice

**Lebensmittel
nicht gleichmäßig
dehydriert**

1. Die Dicke der Lebensmittel ist unterschiedlich. Schneiden Sie Zutaten gleichmäßig
2. Zu viele Lebensmittel auf dem Gitter. Verringern Sie die Menge an Zutaten auf dem Gitter.

**Ungewöhnliches
Geräusch vom
Ventilator**

Schutzfläche vor dem Ventilator reibt an dem Ventilator. Schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie es aus. Entfernen Sie langsam den Schutzdeckel benutzen Sie dafür eine Pinzette.

DE

BIOCHEF KOMMERZIELLER DÖRRAUTOMAT COMMERCIAL GARANTIE

GARANTIEZEITRAUM: 5 JAHRE (PRIVATGEBRAUCH) ; 3 JAHRE (GEWERBLICHER GEBRAUCH)

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

BITTE REGISTRIEREN SIE IHRE GARANTIE INNERHALB VON 30 TAGEN NACH DEM KAUF ONLINE AUF

WWW.VITALITY4LIFE.DE/GARANTIE-REGISTRIERUNG/

DE

EINEN GARANTIEANSPRUCH EINREICHEN:

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

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

BEDINGUNGEN FÜR DIE PRODUKTGARANTIE

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

1. Wenn das Produkt innerhalb der Gewährleistungsfrist und während des normalen häuslichen Gebrauchs einen Defekt aufweist, werden wir, nach unserem Ermessen, entweder das gesamte Gerät oder das defekte Teil kostenlos reparieren oder austauschen.
2. Das Produkt muss zwingend per versichertem Versand und in ordnungsgemäßer Verpackung an Ihr Service Center, das Sie auf der Rückseite des Handbuchs finden, gesandt

werden, um eine Garantieleistung zu erhalten.

3. Falls die Gewährleistungsfrist für ein Produkt abgelaufen ist oder sich ein Produkt nicht für Garantieleistungen, Reparaturen oder Ersatzlieferungen qualifiziert, können Verbraucher dennoch Ersatzteile kaufen oder das Produkt in einem Vitality 4 Life Service Center reparieren lassen. Bitte kontaktieren Sie Vitality 4 Life für weitere Informationen.
4. Versenden Sie das Produkt nie ohne Rücksendeformular an das Service Center.
5. In keinem Fall übersteigt unsere Haftung den Verkaufswert des Produkts. Wir gewähren keine Garantie für Teile, die aus einer anderen Quelle als Vitality 4 Life stammen.
6. Für den Fall, dass Garantieteile oder Produkte zur Verfügung gestellt werden, muss der Kunde die damit verbundenen Versandkosten entrichten, um die Ware zu erhalten.
7. Alle Ersatzteile und Produkte, die im Rahmen des Garantieservice ausgetauscht werden, sind Eigentum von Vitality 4 Life. Für reparierte oder ausgetauschte Produkte bzw. deren Teile gewährt Vitality 4 Life eine Garantie über die Restlaufzeit der ursprünglichen Gewährleistungsfrist.

DIE GARANTIE DECKT NICHT AB

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

Deshidratador
**BioChef
Premium
Commercial**

10 y 16 Bandejas

ES



MANUAL DE INSTRUCCIONES

BiOCHEF

ES

La información de este manual tiene la finalidad de ayudarle a obtener los mejores resultados de su Biochef Premium Commercial Deshidratador. Por favor, lea atentamente las instrucciones de uso y precauciones de seguridad antes de empezar a utilizar la máquina.

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

Contenido

Precauciones de Seguridad	64
Funcionamiento del Panel de Control	65
Cómo usar su deshidratador	66
Antes de usar su deshidratador	67
Deshidratando alimentos	68
Preparación de los Alimentos	69
Almacenamiento de los Alimentos	72
Rehidratación	72
Tiempo de secado	73
Resolución de Problemas	78
Garantía	80

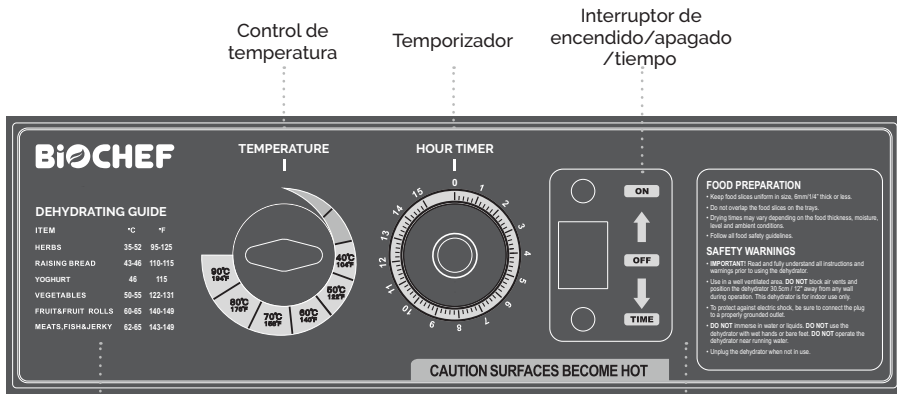
Precauciones de Seguridad

ES

- ! Guarde estas instrucciones para consultarlas en el futuro;
 - ! Examine la caja y el aparato por si ha sufrido un daño durante su envío.
Contacte su punto de venta en caso de daño;
 - ! Es imprescindible la supervisión de un adulto si utiliza el aparato cerca de niños;
 - ! Solo usar en ambiente interior, limpio, seco y sin objetos inflamables cerca.
 - ! No mueva el deshidratador mientras esté en funcionamiento;
 - ! No es recomendable el funcionamiento continuo a 68°C, la parte externa del aparato podría calentarse mucho.
 - ! Este aparato podría dejar marcas en la encimera o mesa donde la utilice;
 - ! Nunca use el aparato si el cable o panel del control ha sufrido daños.
Contacte Vitality 4 Life antes de reparar el aparato;
 - ! No utilice utensilios afilados dentro del aparato;
 - ! Apague el deshidratador antes de enchufar o desenchufar de la corriente;
 - ! Deje el deshidratador desenchufado cuando no esté en uso;
 - ! Permita que el deshidratador se enfríe por completo antes de limpiarlo;
 - ! Nunca sumerja el deshidratador o el cable en agua u otros líquidos;
 - ! Nunca conecte el deshidratador a un enchufe dañado;
 - ! No permita que el cable entre en contacto con una superficie afilada o caliente;
 - ! El uso de accesorios no incluidos con el deshidratador no es recomendable y anulará la garantía.
 - ! Coloque siempre el deshidratador en una superficie elevada, separado de la pared y otros aparatos electrónicos por al menos 10 cm de distancia.
- ¡IMPORTANTE!** DEBE SUPERVISAR EL DESHIDRATADOR DURANTE SU USO. USAR EN UN ESPACIO BIEN VENTILADO. NO BLOQUEAR LA SALIDA DE AIRE en la parte trasera o en la puerta del deshidratador.

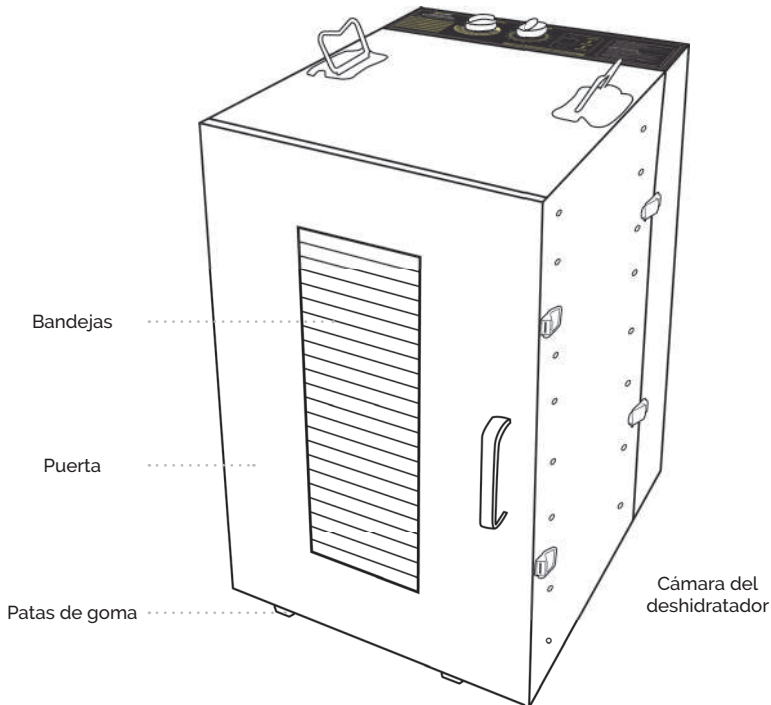
Funcionamiento del Panel de Control

ES



Guía de secado

Panel de control



Cómo usar su deshidratador

ES

1. Enchufe el deshidratador a la toma de corriente.
2. Siga su receta para preparar los alimentos que desee deshidratar.
3. Con guantes de cocina, deslice las bandejas del deshidratador para sacarlas de la unidad y coloque los alimentos en las bandejas. Para obtener los mejores resultados no solape los alimentos y asegúrese de dejar espacio entre las tiras para facilitar la máxima circulación de aire.
4. Con las dos manos, deslice suavemente las bandejas del deshidratador dentro de la unidad.
5. Encienda la unidad.
6. Seleccione "ON" o "TIME". En la posición "ON" (y en la temperatura deseada), el deshidratador funcionará durante un tiempo preestablecido de 15 horas. Al seleccionar "TIME", puede girar la rueda para ajustar el tiempo de secado hasta 15 horas. La rueda volverá a 0.
7. Es posible que se formen gotas de agua en la superficie de los ingredientes al deshidratarse. Se pueden eliminar con un trapo limpio o papel de cocina.

NOTA: Los tiempos de secado pueden variar dependiendo de varios factores como la humedad relativa, la temperatura del aire y el grosor, la temperatura y el contenido de grasa de los ingredientes. La temperatura real del deshidratador se basa en la temperatura ambiente de 21 °C. Si el deshidratador no se utiliza a la temperatura ambiente de 21 °C, la temperatura que se indica en el control de temperatura puede no ser alcanzada o excedida.

Antes de usar su deshidratador

1. No se olvide de registrar la garantía (consulte la sección Garantía al final del manual).
2. Asegúrese de que el interruptor de encendido esté apagado. Coloque el deshidratador sobre una superficie limpia, seca y uniforme lejos de los niños y las mascotas.
3. Coloque el deshidratador a por lo menos a 30,5 cm de cualquier pared durante su uso para permitir una adecuada circulación de aire. NO BLOQUEAR las salidas de aire en la parte trasera ni en la puerta del deshidratador.
4. Enchufe a una toma de corriente estándar sin daños.
Advertencia: No use un alargador con su deshidratador.
5. Caliente la unidad a 40 °C durante 45 minutos para eliminar la humedad.

ES



Deshidratando alimentos

ES

Aunque la mayoría de tipos de alimentos pueden ser deshidratados en una temperatura aproximada de 55°C/131°F, cuando deshidratamos carnes, aves y pescado (para hacer carne seca, cecina etc.) la temperatura tiene que ser más alta para eliminar riesgo de patógenos como la Salmonela y el E. Coli.

ATENCIÓN: Se recomienda que la carne y la carne de ave se precaliente/precocine, por lo menos, a 70°C/158°F para eliminar riesgo de patógenos, antes de proceder a la deshidratación a una temperatura entre 62-65°C/143-149°F. El pescada debería ser cocinado al vapor o horneado al menos a 93°C/200°F hasta que esté desmenuzable antes de proceder a la deshidratación a una temperatura entre entre 62-65°C/143-149°F.

La Elección de Alimentos para Deshidratar

- Para obtener el mejor resultado, utilice solo alimentos de alta calidad.
- Los vegetales de temporada son más sabrosos y nutritivos.
- La carne y pescado debe ser magra y fresca.
- No utilice alimentos que han recibido golpes o tienen defectos. Un alimento en mal estado puede estropear todo el resto.
- Elimine la máxima cantidad de grasa de la carne antes de deshidratar, para absorber la grasa, puede utilizar una servilleta de papel bajo la carne al deshidratar.



Consejos para Preparar los Alimentos

Los alimentos preparados correctamente antes de su deshidratación tendrán un mejor sabor y aspecto.

- Corte los alimentos uniformemente. Los trozos deben tener entre 6mm y 20mm de grosor. La carne no debería tener más de 5mm de grosor.
- Para evitar que los alimentos queden de color marrón, remoje las frutas con zumo de limón o piña durante 2-3 minutos. A continuación empiece la deshidratación. Otra alternativa es remojarlos en una solución de ácido ascórbico durante 2-3 minutos antes de deshidratar.
- Las frutas enceradas como las manzanas, peras, melocotones, uvas, etc. deben sumergirse en agua hirviendo para eliminar la cera. Esto permite que la humedad de la fruta se seque mejor durante la deshidratación.
- Escaldar los alimentos también es un buen método de preparación de los ingredientes a deshidratar.

ES

Preparación de los Alimentos

Para obtener el mejor resultado, seleccione los alimentos más frescos para deshidratar. Tenga en cuenta que las frutas y verduras no maduras no tendrán el mismo color ni sabor que las que han madurado. Es recomendable deshidratar los alimentos al poco tiempo de comprarlos. Los alimentos con altos niveles de azúcar como las manzanas, peras, melocotones y plátanos tienden a oscurecerse debido a la oxidación del azúcar.

A continuación encontrará algunos consejos para preparar los alimentos que ayudarán a reducir este efecto:

- **El zumo del limón y la piña** es un antioxidante natural. Remoje los ingredientes en zumo de limón o piña durante unos minutos, séquelos y colóquelos en las bandejas del deshidratador. Para obtener un sabor extra, puede espolvorear canela u otras especias por encima.
- **Las soluciones de ácido ascórbico** (una forma de vitamina C) están disponibles en muchas tiendas ecológicas, tanto en polvo como en tabletas. Utilice 2-3 cucharaditas por litro de agua, remueva completamente hasta su disolución y remoje las frutas con esta solución durante 2-3 minutos. Séquelos antes de colocar en el deshidratador.
- **Escaldar los alimentos** se utiliza principalmente para preparar frutas y verduras que tienen piel o corteza que se endurecerá durante la

- deshidratación. Este proceso ayuda a mantener el color y sabor, así como a reblandecer la piel o corteza (cerezas, ciruelas, uvas, etc.).

Hay dos tipos de escaldado: con agua o vapor.

- Escaldar con agua – Coloque agua en una cacerola hasta la mitad. Lleve el agua a ebullición e utilice pinzas para introducir los alimentos en el agua. Cubra la cacerola y deje reposar durante 3 minutos. Seque los alimentos y colóquelos en las bandejas del deshidratador.
 - Escaldar con vapor – Utilice un recipiente para cocinar al vapor. Introduzca 5-8cm de agua en la base de la cacerola y lleve a ebullición. Coloque los alimentos en el cazo de cocina al vapor, dispóngalo encima de la cacerola y cúbralo con la tapa. Cocine al vapor durante 5 minutos. A continuación coloque los alimentos en las bandejas del deshidratador.
- **Frutos secos y Semillas** – Contienen niveles moderados de ácido fítico e inhibidores de enzimas. El ácido fítico es biológicamente necesario, ya que ayuda a proteger los frutos secos o semillas hasta que las condiciones de crecimiento sean adecuadas y la germinación pueda ocurrir.
 - Prepare los frutos secos y semillas dejándolos en remojo con agua templada y 1 cucharada de sal por cada 2 tazas de frutos secos o semillas crudos. Este proceso neutralizará muchos de los inhibidores de enzimas y aumentará la biodisponibilidad de muchos nutrientes, especialmente la Vitamina B.
 - Entre 7 y 24 horas (dependiendo del fruto seco o semilla), muchos de los inhibidores de enzimas se descomponen.

AVISO: Las semillas de lino, de linaza y de chia no deben dejarse en remojo. Los anacardos deben dejarse en remojo solo 3-6 horas.

- **Granos** – Para deshidratar granos es recomendable germinarlos primero. Durante un periodo de 2-3 días, prepare los granos dejándolos en remojo durante 6-8 horas en una jarra con agua cubierta con un paño. Coloque la jarra de lado para facilitar la circulación de aire y aclare los granos con agua limpia cada 6-8 horas mientras germinan. Siga el proceso hasta que la raíz crezca 1.5cm. Coloque los granos en las bandejas del deshidratador (recomendamos usar las mallas finas) y proceda con la deshidratación. Una vez deshidratados, puede usar una batidora para hacer harina.

AVISO

No hay reglas exactas en la deshidratación de alimentos ya que el resultado depende de la temperatura ambiente, de la humedad y del contenido en agua de los alimentos a deshidratar. Recomendamos que experimente hasta encontrar el tiempo de secado adecuado. Si utiliza una temperatura de



deshidratación demasiado alta, los ingredientes quedarán duros por fuera y húmedos por dentro. Si utiliza una temperatura demasiado baja, se alargará el tiempo de deshidratación.

Consejos para Deshidratar

- No superponga los alimentos. Asegúrese de que los alimentos están planos cuando los coloque en la bandeja. Los alimentos superpuestos pueden aumentar el tiempo de deshidratación.
- Asegúrese de que los alimentos están completamente secos antes de terminar el proceso. Si no está seguro, corte una muestra por la mitad para comprobar la sequedad interna.
- Asegúrese de etiquetar los recipientes cuando guarde alimentos deshidratados.
- Almacenar los alimentos deshidratados de forma adecuada ayuda a mantener la calidad del producto. Empaquete solo cuando el alimento se haya enfriado. La conservación es mejor en lugares frescos, oscuros y secos. La temperatura de almacenamiento ideal es de 16°C/61°F o menos.
- El sellado al vacío es perfecto para conservar alimentos deshidratados.
- Los alimentos se reducirán aproximadamente a $\frac{1}{4}$ o $\frac{1}{2}$ de su tamaño y peso original. Asegúrese de no cortar los alimentos en trozos demasiado pequeños.

Almacenamiento de los Alimentos

ES

Los alimentos deshidratados deben ser acondicionados antes de ser almacenados en un recipiente. Como normal general, recomendamos dejarlos aproximadamente una semana en una zona seca, bien ventilada y protegida. El tiempo de acondicionamiento permite el secado completo y elimina cualquier resto de humedad.

Conserve los alimentos deshidratados en recipientes limpios y secos, preferiblemente de cristal. También puede usar bolsas de congelador. Recuerde eliminar el máximo aire posible antes de sellar la bolsa. El sellado al vacío proporciona las condiciones de conservación ideales. Contra menos aire, menos posibilidades de que se forme moho.

Rehidratación

No es necesario reconstituir los alimentos deshidratados antes de consumirlos. Mucha gente prefiere consumirlos en su estado deshidratado. Si quiere reconstituir los alimentos, aquí encontrará algunas reglas básicas para hacerlo:

- Ponga los alimentos en remojo (en agua sin sal) durante 3-7 minutos. A continuación prepárelos con normalidad. Si quiere hervirlos, utilice el mismo agua de antes para preservar los nutrientes. Si planifica dejar los alimentos en remojo por más de una hora, debe dejarlos en el refrigerador para impedir el desarrollo de bacterias.
- Una taza de verduras deshidratadas reconstituirá aproximadamente dos tazas.
- Una taza de fruta deshidratada reconstituirá aproximadamente una taza y media.
- Los tiempos de rehidratación cambian en función del grosor del alimento y de la temperatura del agua utilizada.
- Utilizar agua tibia acelerará el proceso de rehidratación, pero puede reducir el sabor del alimento.

Tiempo de secado

Las tablas que encontrará a continuación son reglas generales para la preparación de diferentes tipos de fruta, verdura y carne. El tiempo de secado variará en función de la temperatura de la habitación, de la humedad del clima y de los niveles de humedad de cada alimento. Si el nivel de humedad es bajo, el tiempo de secado será bajo. Sin embargo, si la humedad es alta, requerirá más tiempo de deshidratación.

ES

Tenga en cuenta que el tiempo de deshidratación también depende de la cantidad de alimento que ponga en las bandejas. Si sobrecarga las bandejas el tiempo de secado será superior y el resultado de menor calidad.

Al deshidratar alimentos es importante comprobar la sequedad del producto. Si no está completamente seco, podría aparecer moho durante su almacenaje (ver apartado "Almacenamiento de los Alimentos"). Para comprobar la sequedad, saque un trozo del deshidratador y deje que se enfríe a temperatura ambiente. Doble y corte esta muestra para ver el grado de humedad interior.



Verduras

50-55°C/122-131°F

ES

ALIMENTO	PREPARACIÓN	TEST	TEMPO (H)
Espárrago	Lavar y cortar en trozos de 25mm	Crujiente	4-6
Judías	Lavar, cortar los extremos y cortar en trozos de 25mm o al estilo francés	Crujiente	9-12
Remolacha	Quitar 10mm de la parte superior, frotar a consciencia. Pelar si lo prefiere y cortar en trozos de 5mm	Flexible	9-12
Brócoli	Lavar y cortar en trozos de 1cm. Seque los floretes enteros	Crujiente	10-14
Col	Lavar y cortar en tiras de 3mm	Crujiente	8-11
Zanahoria	Lavar y cortar los extremos, pelar o raspar si lo prefiere. Cortar en trozos de 3mm	Flexible	7-11
Maíz	Cortar los granos de la mazorca y repartir por la bandeja	Crujiente	7-10
Pepino	Lavar y cortar en trozos de 3mm	Flexible	4-8
Berenjena	Lavar y pelar, cortar en trozos de 6mm	Flexible	4-8
Setas	Lavar y cortar en trozos de 8mm	Flexible	4-7
Chirivía	Lavar y escaldar al vapor (si lo desea), cortar trozos de 8mm	Flexible / Duro	7-11
Pimiento	Lavar, quitar las semillas y la sección blanca del medio. Cortar en tiras de 6mm o aros	Flexible	4-8
Patata	Usar patatas frescas. Lavar y pelar (si lo desea). Escaldar al vapor durante 4-6 min. Cortar al estilo francés o en círculos de 6mm	Crujiente / Flexible	7-13
Zapallo de Verano	Lavar y cortar en rebanadas de 6mm	Flexible	10-14
Tomates	Lavar y cortar en círculos de 6mm	Flexible	10-14
Calabacín	Lavar y cortar en trozos de 5mm	Crujiente	7-11

Frutas

60-65°C/140-149°F

ALIMENTO	PREPARACIÓN	TEST	TEMPO (H)
Manzana	Lavar, pelar y quitar el corazón (si lo desea), cortar	Flexible	7-15
Albaricoque	Lavar, cortar por la mitad y quitar la semilla. Secar con la piel hacia abajo	Flexible	18-20
Plátano	Pelar y cortar en trozos de 3mm	Flexible	7-10
Higo	Lavar, quitar extremos y cuartear. Secar con la piel hacia abajo	Flexible	18-20
Kiwi	Lavar y secar en trozos de 6mm	Flexible	8-11
Nectarina	Lavar, cortar por la mitad y sacar la semilla. Cortar en trozos (si lo desea) y secar con la piel hacia abajo	Flexible	8-17
Pera	Lavar, pelar y quitar el corazón (si lo desea), cortar	Flexible	8-16
Piña	Pelar, eliminar las partes fibrosas y el corazón	Flexible	4-8
Ruibarbo	Lavar y cortar en trozos de 25mm de largo	Flexible	11-18
Fresas	Lavar, quitar la parte superior y cortar en trozos de 6mm	Crujiente	6-10
Sandía	Quitar la corteza, cortar a rebanadas y quitar las semillas. Cortar en trozos de 10mm	Flexible y pegajoso	7-15
Watermelon	Cut off rind, cut into wedges and remove seeds. Cut into 10mm pieces.	Pliable and sticky	8-10

ES

Carne y Pescado

65-70°C/149-158°F

ES

ALIMENTO	PREPARACIÓN	TEST	TEMPO (H)
Carne o pescado seco	Usar carne magra y eliminar el máximo de grasa posible. La grasa se vuelve rancia con el tiempo. Cortar en trozos de 6mm y colocar en las bandejas.	Flexible	7-8

Frutos Secos y Semillas

50-55°C/122-131°F

ALIMENTO	PREPARACIÓN	TEST	TEMPO (H)
Frutos secos, Semillas	Siga las instrucciones anteriores.	Seco	8-14

Granos

45-55°C/113-131°F

ALIMENTO	PREPARACIÓN	TEST	TEMPO (H)
Granos	Siga las instrucciones anteriores.	Firme / Seco	10-18





Recetas

Consulta todas nuestras recetas online
www.biochef.kitchen/recipes



Resolución de Problemas

ES

El deshidratador no se enciende

Asegúrese de que el cable de alimentación esté bien sujeto a la fuente de alimentación y de que el interruptor esté en la posición "on" (encendido).

El ventilador funciona pero no calienta

Apague el deshidratador. Contacte atención al cliente.

El calentador funciona pero el ventilador no

Apague el deshidratador y compruebe que no haya ningún objeto externo bloqueando el ventilador. Si sigue sin funcionar, contacte atención al cliente.

No deshidrata correctamente

Demasiados alimentos en la bandeja. Reduzca la cantidad de producto

Gotas de agua en la puerta

1. Demasiados alimentos en la bandeja. Reduzca la cantidad de producto
2. Los alimentos tienen demasiada agua. Aumente el tiempo de deshidratación

Temperatura demasiado alta o demasiado baja

El control de temperatura no funciona correctamente. Apague el aparato y contacte atención al cliente.

Los alimentos no se deshidratan uniformemente

1. Los trozos son de diferente grosor. Corte los alimentos en trozos uniformes
2. Demasiados alimentos en la bandeja. Reduzca la cantidad de producto.

El ventilador emite un sonido anormal

La pantalla frontal que cubre el ventilador está frotando las aspas. Apague el aparato y desenchufe de la corriente. con suavidad, separe la pantalla frontal del ventilador usando unas pinzas de punta de aguja.

ES

BIOCHEF KALAHARI DESHIDRATADOR PREMIUM COMMERCIAL

PERÍODO DE GARANTÍA: 5 AÑOS (USO DOMÉSTICO) / 3 AÑOS (USO COMERCIAL)

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

POR FAVOR, REGISTRE SU GARANTÍA EN LÍNEA EN WWW.VITALITY4LIFE.ES/REGISTRA-LA-GARANTIA/ EN UN PLAZO DE 30 DÍAS DESDE LA COMPRA.

ES

PRESENTACIÓN DE UNA RECLAMACIÓN DE GARANTÍA:

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

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

TÉRMINOS DE LA COBERTURA DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

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

2. En el caso de que el período de garantía de un producto haya expirado, o si un producto no cumple los requisitos para la reparación o el reemplazo con garantía, el consumidor puede adquirir las piezas de recambio o pedir la reparación en uno de los Centros de servicio de Vitality 4 Life. Por favor, contacte con Vitality 4 Life para más información.
3. No envíe el producto al centro de servicio sin un formulario de autorización de devolución.
4. Nuestra responsabilidad no excederá en ningún caso el precio de venta del producto. No ofrecemos ninguna garantía con respecto a las piezas, de una fuente que no sea Vitality 4 Life.
5. En el caso de que se proporcionen piezas o productos en garantía, el cliente deberá cubrir los gastos de envío correspondientes para recibir los productos.
6. Todas las piezas y los productos sustituidos por el servicio de garantía se convertirán en propiedad de Vitality 4 Life. Los productos o las partes reparados o sustituidos tendrán garantía de Vitality 4 Life para el período restante de la garantía original.

LA GARANTÍA NO CUBRE

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

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

