



USER MANUAL

This manual is for the Vita5 Nobel-S - 6 Trays Dehydrator

EN

ENGLISH
Page 3

FR

FRANÇAIS
Page 17

DE

DEUTSCH
Page 31

IT

ITALIANO
Page 45

ES

ESPAÑOL
Page 59

NL

NEDERLANDS
Page 73

PLEASE READ THIS INSTRUCTION CAREFULLY BEFORE USING THE PRODUCT

Precaution and safety notice	4
Digital Touching Control Panel	5
Specification	5
Features	5
Operating progress	6
Food prepare and dry management	6
Cleaning and Maintenance	7
Dehydrating Food	7
Preparation of Foods	8-9
Dehydrating Tips	9
Food Storage	10
Drying Times	10-12
Troubleshooting	13
Warranty	14-15
Support & Service Centres	16

Precaution and safety notice

Precaution in using

- Put the machine on flat platform and make sure there is nothing in front of the air ventilator before using it
- The longest using time can not exceed 48 hours avoid the lifetime being influenced
- When the machine is working, the flammables should be away from the machine for at least 2 meters
- When drying, please keep the hot air is flowing naturally, do not put too heavy food on the layers and the food cannot pile up. Different food have different drying time. (Note: when the machine is on, please make sure that the layers is at the right position. If the food cannot be dried with a day, you can dry it on the next day. Please keep the un-dried food in sealed bags to avoid humidity)
- When the machine is working, the temperature near the air ventilator is higher, to dry the food more adequately, we suggest change the position of the layers.
- After the food is dried, if you are not using, you can put the dried food into sealed bags in time and keep in the refrigerators.
- When finish using the machine, please clean up the layers in time. The layers can be washed or dipped, If there is fruits or mat cannot be cleaned, we suggest dip the layers in clean water then wash again.

Safety Notice

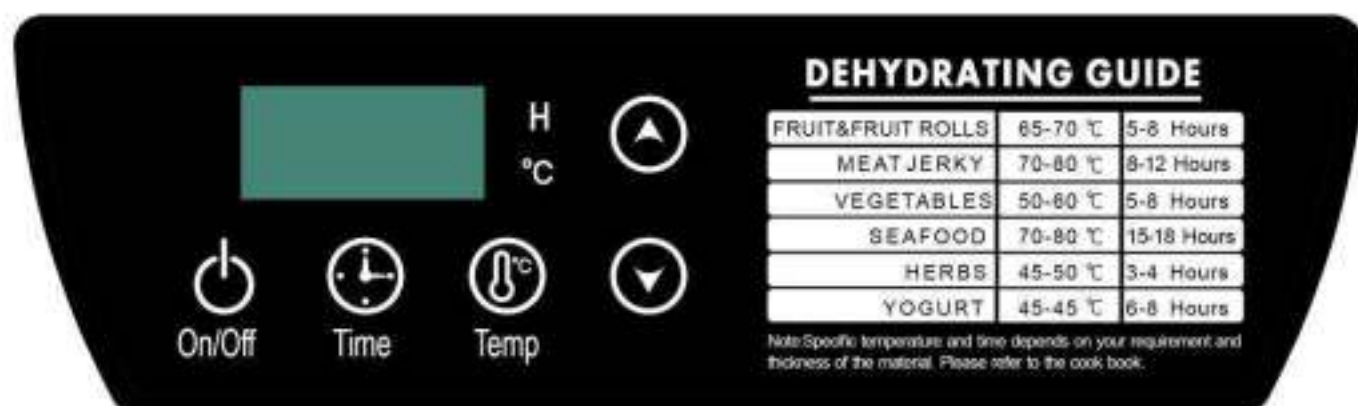
- To use the machine safely, please read this manual carefully.
- This machine is suitable for home and similar places only.
- This machine cannot be operated with external timer or individual remote control system.
- This machine needs to be avoid from Children. Look after children and those lack of sensation and using experience, do not allow them to use this machine.
- The fruit drying machine belongs to device with human monitoring.
- Put the food on the cleaned layers and it is not allowed to drop water on the inner bottom of the electric heater or there will be shortcut.
- There cannot be too much food on the layers, the drying time and effect will be influenced.
- Make sure the power connected is safe ground power and it is the same with local marked voltages and power supply
- Avoid sharing socket with other big power consumption devices while using the machine
- While in working this machine is with high temperature, please be careful with hot air ventilation to avoid scald.

Actions specially prohibited

- Using the drying machine when its main body, power cable, plug is destroyed.
- Check the faulty and change the machine's structure without professionals' instruction.
- Use Chemicals to clean the machine.
- Put the machine into water to clean it up, or clean the main body's surface with water.
- Move the machine while it is working.
- When the impeller motor is stopped (no air comes out), the power should be cut out immediately.
- Repair by yourself when the machine is shortcut or broken.

Product clean, repair and maintenance

- Before clean up, you have to un-plug the socket and wait it too cool down.
- After the food is finished drying, wash the trays with warm water. Use soft cotton or clean chemicals when needed, and they wipe it to dry. Corrosive chemical cleaners are prohibited to use. To clean with chemical power or hard metal mesh are also prohibited for those methods will harm the surface to the machine and the lifetime of the machine will be influenced, hidden safety danger will be caused from those wrong actions.
- When the machine is not used for long time, please clean it up and put into the packages box. Put the box somewhere cool and with good air ventilation to avoid humidity.



1. **On/Off:** To turn On/Off the machine.
2. **Temp:** To adjust the temperature from 30-90°C.
3. **Time:** To adjust the time (24H adjustment).
4. **▲:** Increase the temperature and time.
5. **▼:** Decrease the temperature and time.

Specification

Model	Vol	Hz	Watt	Trays(Pcs)	Tray Size(CM)
NOBEL-S	220-240V	50Hz	400W	6	L28.5*W20

Features

- Energy saving, low power consumption,
- Dry vegetables, fruits, herbs, beans, meat, fish, bread, mushrooms and so on.
- With hot wind to dehydrate them, no pigment or adhesive or flavor is added; and keeps nutrition.
- It is very convenient to make natural food with rich flavor for individual or family.
- It is more easy to keep (dried fruits is different with fresh fruits for it is dried and it contains mineral objects and the nutrition).
- Adjustable temperature , you can set different temperature according to different foods.
- Number of trays selection based on your need.

Operating progress

• Temperature suggested for normal food/fruits:

Herbs/flower: 35-40°C, Bread: 40-50°C, Fruits: 55-60°C, Meat/fish: 65-68°C.

The drying time is determined by the food/fruit thickness(the environment temperature and humidity will cause some influence). The food/fruit is thinner, the faster it will be dried.

• Put the sliced food on the trays and adjust the temperature to the needed degree. The fruit and vegetable shall not exceed 63°C to avoid destroying the vitamins of food. When you need to dehydrate some food with self-protectiv it is recommended that you cook them for 1-2 minutes and put in cold water and then dry.

• When the machine is on, the wind comes out from the front door, and you can hear the working sound.

• Adjust the drying time according to different food and personal taste(soft or crispy).The dried fruits can be put into the keep-fresh bag or sealed bottles and then keep them in refrigerator.

• Connect with power and turn on the machine, the panel will light up, choose needed layer accordingly. Then press the time/temperature button to set the time/temperature you need. The time must be longer than 1 hour and temperature needs exceed 35°C. You can pause or stop any layer if needed. When you need to increase temperature or adjust time, you need to select that layer first, then set it accordingly.

Food prepare and dry management

A. Fruit

- Clean the fruit and pick out the rotten ones
- Cut the fruit into pieces. To avoid oxidation and color changes, you can immerse the fruit pieces in lemonade, salty water or pineapple juice for 10mins and dry up,then dehydrate them.
- If you want the fruit with special aroma, you can add cinnamon power, coconut power or coconut oil into it. Take 1/4 juice and 2 cups of water(better if juice is natural), dip the fruit for about 2 hours(mind the match of juicer and food, like apple juice for apple) to keep the natural color, taste and flavor of the dried food.

B. Vegetable

- Steamed, boiled or oil the vegetables like green beans, cauliflower, asparagus, potatos and so on.
- Put the treated vegetables into boiled water for 3-5mins. Drain them and put on the drying layers.
- Put the vegetables into lemonade for 2 mins (you can select any above methods).

C. Meat

- Cut the meat into pieces or strips, keep it thin or small.
- Boil the meat with clean water and drain them then dry it.
- Marinade the meat with materials for two hours, then you can steam or boil.
- After drained, then the meat can be dried.

D. Herbs and flowers

- Dry fresh leaves.
- After it is dried, leave them in paper bag or sealed bottles and then put it in a cool place.

- The Stainless Steel Trays are dishwasher safe. The drip tray, mesh and non-stick sheets are not dishwasher safe. Make sure the trays and drying sheets are thoroughly dried before inserting them back into the dehydrator.
- To clean the exterior and interior of the main body, use a damp cloth.

Dehydrating Food

While most food types can be dehydrated at a temperature of approximately 55°C, 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 is dehydrated at a temperature of 70°C, or alternatively the meat should be preheated to at least 68°C to guard against pathogens.

Fish should be steamed or baked to at least 93°C until flaky before dehydrating at a temperature of least 70°C.

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.

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 it 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 shelf.

- 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 foods should be allowed to condition before being placed into a storage container. Generally, let stand for approximately one week in a dry, well ventilated and protected area. The conditioning time allows for further drying and removes most of the remaining moisture.

Dried foods can be placed into clean, dry, insect resistant containers, preferably glass jars. Heavy gauge plastic freezer bags can also be used. Remember to eliminate as much air as possible before sealing the bag. 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

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.

Drying Times

EN

Vegetables 50-55°C / 122-131°F FOOD PREPARATION TEST

Asparagus

Wash and cut into 25mm pieces.
Crunchy

Beans, green or waxed

Wash, remove ends and cut into 25mm pieces or French style
Crunchy

Beetroot

Remove 10mm of the top, scrub thoroughly. Peel if preferred and cut into 5mm slices.
Pliable

Broccoli

Wash and trim and cut into 1cm pieces. Dry the florets whole
Crunchy

Cabbage

Wash and trim, cut into 3mm strips
Crunchy

Carrots

Wash and trim tops, peel or scrape if desired. Cut into 3mm thick slices.
Pliable

Corn

Cut kernels from cob and spread on the mesh tray.
Crunchy

Cucumber

Wash and trim, cut into 3mm slices
Pliable

Eggplant

Wash and peel, cut into 6mm slices
Pliable

Mushroom

Wash and cut into 8mm slices
Pliable

Parsnips

Scrub and steam blanch (if desired) and cut into 8mm slices
Pliable / Tough

Capsicum

Wash and remove seeds and white section. Cut into 6mm strips or rings
Pliable

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

Summer Squash

Wash and cut into 6mm slices
Pliable

Tomatoes

Wash and slice into 6mm circles
Pliable

Zucchini

Wash and cut into 5mm slices
Crunchy

Drying Times

Fruits 60-65°C / 140-149°F

FOOD PREPARATION TEST FAST REG

Apples

Wash, core and peel if desired.

Pliable

Apricots

Wash, halved and remove pit. Slice in half and dry skin side down.

Pliable

Bananas

Peel and slice into 3mm slices

Pliable

Figs

Wash, cut out blemishes and quarter. Dry skin side down.

Pliable

Kiwi Fruit

Wash and slice into 6mm slices

Pliable

Nectarines

Wash, halve and remove pit. Slice if desired and dry skin side down.

Pliable

Pineapple

Peel, remove fibrous parts and remove core. Cut into 6mm slices or wedges.

Pliable

Rhubarb

Wash and cut in 25mm lengths

Pliable

Strawberries

Wash, cut off tops and slice into 6mm pieces

Crisp

Watermelon

Cut off rind, cut into wedges and remove seeds. Cut into 10mm pieces.

Pliable and sticky

Peaches

Wash, halve and remove pit. Slice if desired and dry skin side down.

Pliable

Pears

Wash, core and peel if desired.

Pliable

Meat & Fish 70°C / 158°F

FOOD PREPARATION TEST TIME (HRS) FAST REG

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.

Nuts & Seeds 45-50°C / 113-122°F

FOOD PREPARATION TEST TIME (HRS) FAST REG

Nuts, Seeds:

See preparation instructions in this manual.

Dry, not chewy.

Grains 45-55°C / 113-131°F

FOOD PREPARATION TEST TIME (HRS) FAST REG

Grains:

See preparation instructions in this manual.

Firm / Dry.

Dehydrator does not turn on.

The wall power supply is not on. The dehydrator switch is not on.
Make sure power is in ON position. Press the power ON button.

Fan is working but there is no heat.

Heater malfunction
Turn the dehydrator off. Call the service centre.

Heater is working but the fan is not working.

Check for any foreign object lodged in the fan.
Turn the dehydrator off. Check to see if there is any foreign object. If still not working, call the service centre.

Not dehydrating correctly.

Too much food on the tray Food is overlapping on the tray
Reduce the food quantity Evenly space food on the tray

Water drops on the door.

Too much food on the tray 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.

The thickness of the food is not even Too much food on the tray
Evenly slice the food Reduce the food on the tray

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.

VITA5 NOBEL-S RVS DEHYDRATOR WARRANTY

WARRANTY PERIOD: 3 YEARS

VITA5 IS THE GLOBAL DISTRIBUTOR AND WARRANTY PROVIDER OF VITA5. WARRANTY REGISTRATION AND CLAIMS ARE HANDLED BY YOUR LOCAL VITA5 SUPPORT CENTRE, DETAILS ON INSIDE BACK COVER. PLEASE REGISTER YOUR WARRANTY ONLINE AT WARRANTY.VITA5.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:

1. Contact your local Vita5 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.

2. Vita5 will assess your claim and respond within 24-48 hours.

3. 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 Vita5. Subject to the applicable consumer laws in your jurisdiction.

4. If the product, or one of its parts, qualifies for replacement or service within the 30-Day period after date of purchase, Vita5 will arrange the shipping at no cost to you.

5. Any product sent to a Vita5 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.

6. Vita5 will contact you with a quote prior to undertaking any service work outside of the warranty coverage.

7. 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

Vita5 provides the Product Warranty coverage as further described below and limited to the terms and conditions hereof:

1. If the Vita5 Nobel RVS Dehydrator exhibits a defect while in normal domestic use, within the warranty period; we will, at our option, either repair or replace the Vita5 Nobel RVS Dehydrator 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.
2. 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 Vita5's Service Centres. Please contact Vita5 for further information.
3. Do not send the product back to the Service Centre without a Return Authorization Form.
4. 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 Vita5.
5. In the event that warranty parts or products are provided, the customer must cover the related shipping costs to receive goods.
6. All exchanged or substitute parts and products replaced under warranty service will become the property of Vita5. Repaired or replaced products or parts thereof will be warranted by Vita5 for the balance of the original warranty period.
7. (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

1. Damage, accidental or otherwise, to the Product, not caused by direct defect in factory workmanship or materials.
2. Damage due to abuse, mishandling, alteration, misuse, commercial service, tampering, accident, failure to follow care, operating and handling provisions indicated in the instructions.
3. Damage caused by parts or service not authorized or performed by Vita5.
4. 'Normal' wear and tear that naturally and inevitably occurs as a result of normal use or aging.
5. 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 Vita5 Nobel RVS Dehydrator 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 Vita5 Nobel RVS Dehydrator for further instructions.
6. You have rights and benefits under the consumer laws in your jurisdiction. Without detracting from these rights or benefits, Vita5 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.



Support & Service Centres

Contact your local distributor for warranty & service

Vita5 Europe: Email: support@Vita5.eu Website: www.Vita5.eu

Consignes de sécurité	18
Volet de commande digital	19
Particularités	19
Caractéristiques	19
Suggestions d'utilisation	20
Préparation des aliments et gestion du séchage	20
Nettoyage et entretien	21
Déshydrater la nourriture	21
Préparation des aliments	22-23
Astuces pour la déshydratation	23
Stockage de la nourriture	24
Temps de séchage	24-26
Dépannage	27
Garantie	28-29
Aide & Service Consommateur	30

Consignes de sécurité

Précautions avant utilisation

- Placez l'appareil sur une surface plane et assurez-vous que rien ne bouche le ventilateur avant de mettre le déshydrateur en marche.
- La durée la plus longue d'utilisation de l'appareil ne doit pas excéder 48 heures.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, maintenez les produits inflammables à au moins 2 m.
- Pendant le séchage, laissez l'air chaud circuler naturellement. Ne disposez pas des couches trop lourdes d'aliments sur les plateaux. Ne superposez pas des couches d'aliments. Le temps de séchage varie selon les aliments. (Remarque : quand l'appareil est en marche, assurez-vous que chaque plateau est correctement positionné. Si les aliments ne séchent pas en une seule journée, reprenez le processus le lendemain. Conservez les aliments à faire sécher dans un sac fermé pour éviter l'humidité).
- Quand l'appareil est en fonctionnement, la température à proximité du ventilateur est plus élevée. Pour sécher uniformément les aliments, changez régulièrement la position des plateaux.
- Si vous n'utilisez pas immédiatement les aliments séchés, conservez-les au réfrigérateur dans un sac hermétique.
- Après avoir fini d'utiliser l'appareil, nettoyez les plateaux. Ces éléments peuvent être rincés ou bien être mis à tremper. S'il reste des fruits sur les plateaux ou si la natte ne peut pas être immédiatement lavée, laissez tremper les éléments dans de l'eau propre et nettoyez dès que possible.

Avertissements de sécurité

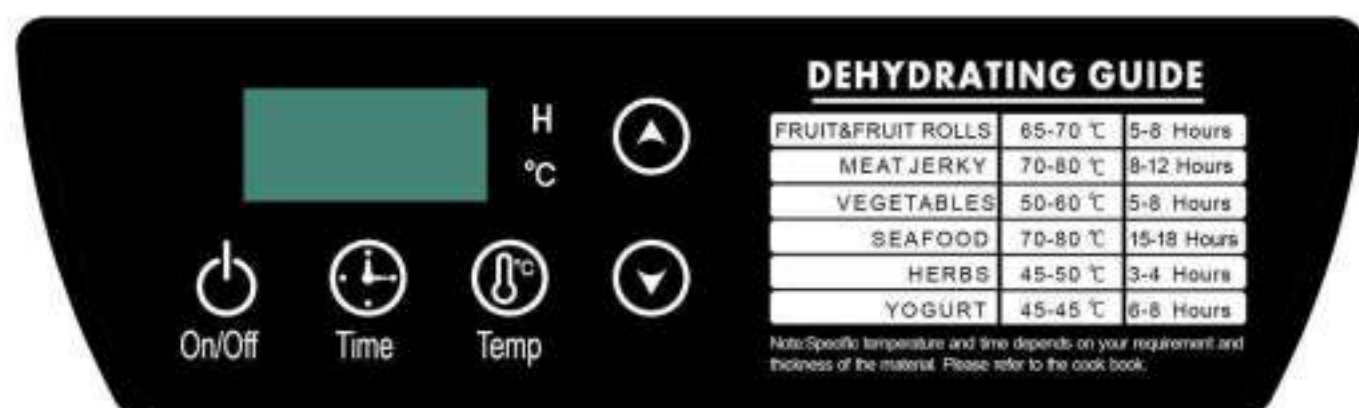
- Pour utiliser l'appareil en toute sécurité, lisez attentivement ce manuel.
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement.
- Cet appareil ne dispose pas de minuterie externe et ne peut pas être relié à un système de contrôle à distance.
- Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil sans surveillance. Il ne doit pas faire l'objet d'expérimentations.
- Cet appareil ne doit pas être laissé sans surveillance.
- Déposez les aliments sur les plateaux propres. Ne déposez jamais de l'eau sur le chauffage électrique intérieur. Cette action produirait un court-circuit.
- Limitez la quantité d'aliments à faire sécher sur un même plateau. La densité des aliments influence la durée et l'effet du séchage.
- Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise de courant reliée à la terre et que la tension indiquée sur le déshydrateur correspond à celle du courant domestique.
- Évitez de brancher l'appareil sur une multi-prise et d'utiliser le déshydrateur en même temps que d'autres appareils à forte consommation d'énergie.
- Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur évacue une forte chaleur qui peut brûler.

Recommandations supplémentaires de sécurité

- N'utilisez pas le déshydrateur si le corps principal, le câble d'alimentation ou la prise de courant est détériorée.
- Vérifiez tout défaut ou toute modification de la structure de l'appareil avant de l'utiliser.
- N'utilisez jamais de produits chimiques pour nettoyer le corps de l'appareil.
- Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau pour le nettoyer. Ne lavez jamais la surface de l'appareil avec de l'eau.
- Ne déplacez jamais l'appareil quand il est en fonctionnement.
- Si le ventilateur s'arrête pendant l'utilisation, coupez immédiatement l'alimentation électrique.
- Ne réparez pas vous-même l'appareil en cas de court-circuit ou si une pièce est détériorée.

Nettoyage, réparation et maintenance des composants

- Avant nettoyage, débranchez l'appareil et laissez les éléments refroidir.
- Après le séchage, lavez les plateaux à l'eau chaude. Utilisez éventuellement un léger produit nettoyant. Séchez avec un chiffon doux en coton. Ne vous servez pas de produits chimiques corrosifs. N'utilisez pas de produits chimiques ni d'outils en métal pour frotter les plateaux car ces méthodes endommagent la surface des plateaux et réduisent leur durée de vie. Cette action est aussi dangereuse pour l'utilisation de l'appareil.
- Quand l'appareil est rarement utilisé, il doit être nettoyé puis rangé dans son emballage d'origine. Conservez la boîte dans un endroit frais et ventilé, à l'abri de l'humidité.



1. **On/Off:** Pour allumer / éteindre l'appareil.
2. **Température:** Pour régler la température entre 30 et 90°C.
3. **Durée:** Pour régler la durée du séchage (jusqu'à 24 h).
4. **▲:** Augmenter la température et la durée du séchage.
5. **▼:** Diminuer la température et la durée du séchage.

Particularités

Modèle	Vol	Hz	Watt	Plateaux (Pcs)	Taille du plateau (CM)
NOBEL-S	220-240V	50Hz	400W	6	L28.5*W20

Caractéristiques

- Économie d'énergie, faible consommation d'énergie.
- Déshydratation de légumes, fruits, herbes, haricots, viandes, poissons, pains, champignons, etc.
- Déshydratation grâce à de l'air chaud. Aucune utilisation de pigment, d'adhésif ou de saveur. Cette déshydratation conserve les apports nutritifs des aliments.
- Idéal pour fabriquer des aliments naturels au goût authentique dans des proportions individuelles ou familiales.
- Plus facile à conserver que les fruits frais, les fruits secs contiennent des minéraux et des éléments nutritifs intéressants.
- Avec cet appareil, vous ajustez la température en fonction des aliments à faire sécher.
- Utilisez le nombre de plateaux en fonction de vos besoins.

Suggestions d'utilisation

• Température suggérée pour faire sécher les aliments:

Herbes et fleurs : 35-40°C, Pain: 40-50°C, Fruits: 55-60°C, Viande et poisson: 65-68°C.

La durée du séchage est déterminée par l'épaisseur de l'aliment (la température ambiante et le taux d'humidité influencent également la durée du séchage). Plus l'aliment à sécher est fin, plus le séchage sera rapide.

- Mettez les aliments coupés en tranche sur le plateau et réglez la température de séchage. La température de séchage des fruits et les légumes ne doit pas excéder 63°C pour préserver les vitamines présentes dans l'aliment. Pour déshydrater un aliment dans son enveloppe, faites-les d'abord bouillir 1 à 2 minutes. Plongez ensuite l'aliment dans l'eau froide puis mettez-le à sécher.
- Lorsque l'appareil est en fonctionnement, vous entendez la ventilation et vous sentez l'air sortir de porte.
- Ajustez la durée du séchage en fonction de l'aliment et du rendu souhaité (moelleux ou croustillant). Les fruits séchés se conservent au frais dans un sachet hermétique ou bien dans un bocal hermétique, mis ensuite au réfrigérateur.
- Connectez-vous à l'alimentation et allumez la machine, le panneau s'allumera, choisissez la couche nécessaire en conséquence. Appuyez ensuite sur le bouton Heure / Température pour régler l'heure / la température dont vous avez besoin. La durée doit être supérieure à 1 heure et les besoins en température dépassent 35°C. Vous pouvez mettre en pause ou arrêter n'importe quel calque si nécessaire. Lorsque vous devez augmenter la température ou régler le temps, vous devez d'abord sélectionner cette couche, puis la régler en conséquence.

Préparation des aliments et gestion du séchage

A. Fruits

- Nettoyez les fruits et retirez ceux abîmés avant de les mettre dans l'appareil.
- Coupez les fruits en morceaux. Pour éviter l'oxydation et tout changement de couleur, faites tremper les aliments dans de l'eau citronnée, de l'eau salée ou du jus d'ananas pendant 10 minutes, puis mettez-les à déshydrater.
- Pour obtenir un arôme particulier, ajoutez sur vos fruits de la cannelle en poudre, de la noix de coco râpée ou de l'huile de coco. Vous pouvez aussi faire tremper vos fruits pendant 2 heures dans un mélange de 1/4 de jus et de 2 tasses d'eau (de préférence un jus naturel). Restez attentif à la concordance entre les jus et les aliments. Privilégiez le jus de pomme pour de la pomme, par exemple, afin de conserver la couleur, le goût et le parfum naturel des fruits séchés.

B. Légumes

- Les légumes tels que les haricots verts, le chou-fleur, les asperges et les pommes de terre doivent être préalablement cuits à la vapeur, bouillis ou fris.
- Faites blanchir les légumes dans une eau bouillante pendant 3 à 5 minutes. Égouttez-les puis disposez-les sur les plateaux.
- Faites tremper les légumes dans une eau citronnée pendant 2 minutes.

C. Viande

- Coupez la viande en petits morceaux ou en tranches fines.
- Faites bouillir la viande, égouttez-la et mettez-la à sécher.
- Faites mariner la viande pendant 2 heures, puis faites-la cuire à l'eau ou à la vapeur.
- Égouttez-la et mettez-la à sécher.

D. Herbes et fleurs

- Lavez les fleurs et mettez-les à sécher.
- Après séchage, conservez-les dans un endroit frais à l'intérieur d'un sachet en papier ou d'un bocal hermétique.

- Les plateaux en acier inoxydable passent au lave-vaisselle. Le bac d'égouttage, le filet et les feuilles anti-adhésives doivent être lavés manuellement. Assurez-vous que les plateaux et les feuilles de séchage sont bien secs avant de les remettre en place.
- Pour nettoyer l'extérieur et l'intérieur du corps du déshydrateur, utilisez un chiffon humide.

Déshydrater la nourriture

La plupart des aliments peuvent être déshydratés à une température avoisinant les 55°C, mais la déshydratation de viandes, volailles et poissons nécessite une température plus élevée pour éviter les germes pathogènes comme la salmonelle et E. coli.

! ATTENTION ! Il est recommandé de déshydrater la viande et la volaille à 70°C, ou de préchauffer la viande à une température 68°C pour se protéger contre les agents pathogènes.

Le poisson doit être cuit au four ou à la vapeur à une température minimale de 93°C jusqu'à ce qu'il soit friable avant d'être déshydraté à au moins 70°C.

Choisir la nourriture à déshydrater

- Pour de meilleurs résultats, choisir uniquement des aliments de haute qualité.
- Les produits de saison ont plus de goût et plus de nutriments.
- Les viandes, poissons et volailles doivent être maigres et frais.
- Ne pas utiliser de nourriture abîmée ou gâtée. De mauvais produits peuvent contaminer tout le lot.
- Avant de déshydrater, retirez le plus possible de gras sur les viandes. Vous pouvez placer un morceau d'essuie-tout sous la viande pour absorber la graisse.

Conseils pour le traitement préalable des aliments

Avec la plupart des modes de cuisson, une bonne préparation est essentielle pour obtenir les meilleurs résultats. Les aliments préparés de façon adéquate avant déshydratation auront un meilleur goût et un meilleur aspect.

Coupez, broyez ou découpez la nourriture en dés de façon uniforme. Les tranches doivent avoir une épaisseur comprise entre 6 et 20 mm. Les viandes ne doivent pas être plus épaisses que 5 mm.

Pour éviter que les fruits ne vieillissent trop vite, coupez-les et laissez-les tremper dans un peu de jus de citron ou d'ananas pendant 2-3 minutes, avant de les placer dans le déshydrateur. Vous pouvez également les plonger dans une solution à base d'acide ascorbique pendant 2-3 minutes, avant de les placer dans le déshydrateur.

Les fruits traités à la cire (tels que les pêches, les raisins, les myrtilles, etc.) doivent être plongés dans de l'eau bouillante pour éliminer toute trace de cire. Cela permet de laisser l'humidité s'échapper facilement pendant le processus de déshydratation. Le blanchiment peut également être utilisé pour traiter les aliments avant de les déshydrater.

Préparation des aliments

Pour de meilleurs résultats, sélectionnez les aliments les plus frais possibles pour les déshydrater. Les fruits et légumes immatures ne sont pas aussi colorés et n'ont pas autant de goût que ceux qui sont arrivés à maturité. Les aliments doivent être déshydratés juste après leur achat si possible. Les aliments riches en sucres comme les pommes, les poires, les pêches et les bananes sont susceptibles de noircir en raison de l'oxydation des sucres.

Ci-dessous, quelques traitements qui permettent de réduire cet effet :

- Les jus de citron et d'ananas sont des antioxydants naturels. Placez les produits coupés dans du jus de citron ou d'ananas pendant quelques minutes, retirez-les, séchez et placez-les sur le plateau du déshydrateur. Pour encore plus de goût, vous pouvez saupoudrer de cannelle ou d'autres épices.
- Un mélange à base 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 de poudre. Utilisez 2 ou 3 cuillères à soupe de poudre par litre d'eau ; remuez pour dissoudre totalement la poudre et placez les fruits dans la solution pendant 2 ou 3 minutes. Retirez-les et séchez-les avant de les placer sur le plateau du déshydrateur.
- Le blanchiment est utilisé pour préparer les fruits et légumes dont la peau va durcir lors de la déshydratation. Ce procédé aide à maintenir la couleur et le goût des aliments, ainsi qu'à ramollir la peau des raisins, cerises, et différents types de prunes.
Il existe deux méthodes pour blanchir les aliments : l'eau et la vapeur ;
 - le blanchiment à l'eau : remplissez une grande casserole avec une moitié d'eau. Faites bouillir et utilisez des pincettes pour placer les aliments directement dans l'eau, couvrez la casserole et laissez mijoter pendant environ 3 minutes. Retirez, laissez sécher et placez sur le plateau du déshydrateur.
 - le blanchiment à la vapeur : utilisez un autocuiseur vapeur comme ceux employés dans la cuisine chinoise, remplissez avec 5 à 8 centimètres d'eau et laissez bouillir. Placez la nourriture dans le panier à vapeur, déposez au-dessus de l'eau bouillante et couvrez. Faites cuire à la vapeur pendant environ 5 minutes avant de retirer la nourriture et de la placer sur le plateau du déshydrateur.
- Noix et graines - les noix et les graines contiennent de l'acide phytique et des inhibiteurs enzymatiques. L'acide phytique est indispensable, il aide à protéger la noix ou la graine jusqu'à ce que les conditions de croissance idéales soient réunies et que la germination puisse avoir lieu.
 - Préparez vos noix et graines en les immergeant dans de l'eau chaude (de préférence filtrée) et une cuillère à soupe de sel pour deux tasses de noix crues ou de graines. Cela va aider à neutraliser les inhibiteurs enzymatiques et augmenter la biodisponibilité de nombreux nutriments, particulièrement les vitamines B.
 - Au bout de 7 à 24 heures (en fonction de la noix ou de la graine), la plupart des inhibiteurs enzymatiques ont été neutralisés.

NOTE:

Les graines de lin et les graines de chia ne sont pas faites pour être trempées. Les noix de cajou ne peuvent être trempées que pendant 3 à 6 heures, elles ont déjà été chauffées pour les débarrasser du cardol, une huile toxique d'origine naturelle.

• Les graines - pour de meilleurs résultats lors de la déshydratation, vous devez les faire germer au préalable, surtout pour la préparation de la farine germée. Le processus de germination prend entre deux et trois jours en fonction de l'humidité de l'air, et consiste à faire tremper, égoutter puis rincer les grains de blé dans de l'eau filtrée toutes les 6 à 8 heures. Vous devez vous assurer que les grains de blé sont recouverts d'un filet ou d'une étamine en tissu, et disposés en oblique pour permettre une bonne circulation de l'air lors de la fermentation. Une fois que les racines ont atteint 1,5 cm, les graines peuvent être placées sur les plateaux du déshydrateur, en utilisant les feuilles de maillage pour les empêcher de tomber. Une fois que la graine germée a été déshydratée, vous pouvez utiliser un robot mixeur pour produire de la farine germée fraîche.

A NOTER :

Il n'y a pas de règles immuables qui s'appliquent à la déshydratation, le résultat peut être différent en fonction de la température de la pièce, ou du niveau d'humidité de la nourriture que vous souhaitez déshydrater. Pour devenir plus adroit, vous devrez expérimenter avec les techniques de séchage. Si vous utilisez trop de chaleur, la nourriture peut durcir à l'extérieur tout en restant humide à l'intérieur ; mais avec trop peu de chaleur, les temps de séchage seront extrêmement longs. Avec un peu de pratique, vous pourrez créer d'excellents snacks en un rien de temps.

Astuces pour la déshydratation

- Ne superposez pas les aliments. Faites en sorte qu'ils soient posés à plat sur les plateaux de déshydratation. Des aliments superposés font augmenter le temps de séchage.
- Vérifiez que les aliments sont entièrement secs avant de les retirer. Si vous n'en êtes pas sûr, coupez un échantillon au milieu pour vérifier la sécheresse à l'intérieur.
- Etiquetez toujours vos contenants quand vous stockez la nourriture déshydratée.
- Un stockage approprié garantit la qualité de la nourriture. Emballez les aliments quand ils sont froids. Ils peuvent être gardés plus longtemps s'ils sont stockés dans un endroit frais, sombre et sec. La température de stockage idéale est de 16°C ou moins.
- L'emballage sous vide est un excellent moyen de conserver les aliments déshydratés.
- La nourriture va se réduire à environ 1/4 ou 1/2 de sa taille d'origine et de son poids pendant la déshydratation. Veillez à ne pas couper des morceaux trop petits avant l'opération.

Stockage de la nourriture

Les aliments séchés doivent pouvoir être conditionnés avant d'être placés dans une boîte de stockage. En général, vous pouvez laisser reposer 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 restante.

Les aliments séchés peuvent être placés dans des récipients propres, secs et résistants aux insectes, de préférence des pots en verre. Il est aussi possible d'utiliser des sacs de congélation en plastique épais. N'oubliez pas de laisser échapper autant d'air que possible avant de sceller le sac. Lorsqu'ils sont utilisés correctement, les emballages sous vide constituent la méthode de stockage idéale. Moins il y a d'air, moins il y a de risque de formation de moisissure.

Reconstitution

Les aliments séchés n'ont pas besoin d'être reconstitués pour être consommés. Beaucoup de gens préfèrent les manger dans leur état déshydraté. Si vous voulez reconstituer votre nourriture, voici quelques règles à suivre :

- Laissez tremper la nourriture dans de l'eau non salée pendant 3 à 7 minutes et préparez-la comme d'habitude. Si vous faites bouillir vos aliments, utilisez l'eau dans laquelle ils ont trempé pour préserver les nutriments. Si vous prévoyez de faire tremper les aliments pendant plus d'une heure, placez-les au réfrigérateur pour éviter la formation de bactéries.
- Une tasse de légumes déshydratés atteindra la taille de deux tasses environ après reconstitution.
- Une tasse de fruits déshydratés atteindra la taille d'environ une tasse et demie.
- Les temps de reconstitution peuvent varier en fonction de l'épaisseur de la nourriture et de la température de l'eau utilisée.
- L'eau chaude permet d'accélérer le processus de reconstitution mais peut entraîner la perte de saveurs.

Temps de séchage

Les tableaux suivants sont des directives pour préparer divers fruits, légumes et viandes. Les temps de séchage varient en fonction de la température de la pièce, de l'humidité relative et des niveaux d'humidité dans les aliments que vous voulez sécher. Si le niveau d'humidité est bas, le temps de séchage sera réduit. Cependant, si le niveau d'humidité est élevé, le temps de séchage sera très élevé.

Gardez à l'esprit que les temps de séchage sont aussi influencés par la quantité de nourriture placée sur les plateaux. Surcharger les plateaux va ralentir le temps de séchage et peut produire des résultats insatisfaisants.

Quand vous déshydratez des aliments, vous devez vérifier régulièrement le niveau de séchage des produits. Si le produit n'est pas complètement sec, de la moisissure peut se former pendant la conservation (voir Stockage de la nourriture). Pour tester la sécheresse, retirez un morceau de nourriture du déshydrateur et laissez-le refroidir jusqu'à atteindre la température ambiante. Ouvrez le morceau pour vérifier le taux d'humidité interne.

Temps de séchage

FR

Légumes 50-55°C / 122-131°F

TEST DE PREPARATION DE LA NOURRITURE

Asperges

Laver et couper en morceaux de 25mm.
Croquant

Haricots et légumes verts

Laver, équeuter et couper en morceaux de 25mm ou en longueur.
Croquant

Betterave

Retirer 10mm sur le haut, bien frotter. Peler si nécessaire et couper en tranches de 5mm.
Souple

Brocolis

Laver et couper en morceaux de 1cm. Sécher les fleurons entièrement.
Croquant

Chou

Laver et couper en bandes de 3mm.
Croquant

Carottes

Laver et couper le haut, peler et gratter si nécessaire. Couper en tranches épaisses de 3mm.
Souple

Maïs

Séparer les grains de l'épi et les répartir sur le plateau en filet.
Croquant

Concombre

Laver et couper en tranches de 3mm.
Souple

Aubergine

Laver et peler, couper en tranches de 6mm.
Souple

Champignons

Laver et couper en tranches de 8mm.
Souple

Panais

Frotter et blanchir à la vapeur (si désiré), couper en tranches de 8mm.
Souple / Dur

Piment doux

Laver et enlever les graines et la partie blanche. Couper en bandes ou anneaux de 6mm.
Souple

Pommes de terre

Utilisez des pommes de terre neuves, lavez-les et épluchez-les si vous le souhaitez. Cuire à la vapeur pendant 4 à 6 minutes. Couper en longueur ou cercles de 6 mm d'épaisseur.
Croquant / Souple

Courges d'été

Laver et couper en tranches de 6mm.
Souple

Tomates

Laver et couper en cercles de 6mm.
Souple

Courgettes

Laver et couper en tranches de 5mm.
Croquant

Temps de séchage

Fruits 60-65°C / 140-149°F

TEST DE PRÉPARATION ALIMENTAIRE FAST REG

Pommes

Laver, enlever le noyau et peler si désiré.
Souple

Abricots

Laver, couper en deux et retirer le noyau.
Trancher en deux et faire sécher la peau vers le bas
Souple

Bananes

Peler et couper en tranches de 3mm
Souple

Figues

Laver, couper les imperfections et trancher en quartiers. Faire sécher la peau vers le bas.
Souple

Kiwis

Laver et couper en tranches de 6mm
Souple

Nectarines

Laver, couper en deux et retirer le noyau.
Tranché si désiré et faire sécher la peau vers le bas.
Souple

Pêches

Laver, couper en deux et retirer le noyau.
Trancher si désiré et faire sécher la peau vers le bas.
Souple

Poires

Laver, enlever le trognon et peler si désiré.
Souple

Ananas

Peler, retirer les parties fibreuses et enlever le cœur. Couper en tranches de 6mm ou en morceaux.
Souple

Rhubarbe

Laver et couper des tranches de 25mm de longueur
Souple

Fraises

Laver, équeuter et couper en morceaux de 6mm
Croustillant

Pastèque

Couper la peau, couper en quartiers et enlever les graines. Trancher en morceaux de 10mm.
Pliable et collant

Viande & Poisson 70°C / 158°F

TEST DE PRÉPARATION ALIMENTAIRE TEMPS (HRS) FAST REG

Viande séchée:

Utilisez de la viande maigre et retirez autant de graisse que possible car la graisse devient rance avec le temps. Coupez des tranches de 6 mm d'épaisseur et placez-les sur les plateaux.
Souple

Noix & Graines 45-50°C / 113-122°F

TEST DE PRÉPARATION ALIMENTAIRE TEMPS (HRS) FAST REG

Noix, Graines:

Voir les instructions de préparation dans ce manuel.
Sec, pas moelleux

Céréales 45-55°C / 113-131°F

TEST DE PRÉPARATION ALIMENTAIRE TEMPS (HRS) FAST REG

Céréales :

Voir les instructions de préparation dans ce manuel.
Ferme / Sec.

Le Déshydrateur ne se met pas en marche.

L'alimentation au mur n'est pas allumée. Le déshydrateur n'est pas allumé. Vérifiez que l'appareil est en position "ON" ou pressez le bouton "ON".

Le ventilateur fonctionne mais il n'y a pas de chaleur.

Dysfonctionnement de l'appareil de chauffage. Eteignez le déshydrateur. Appelez le service client.

Le système de chauffage fonctionne, mais pas le ventilateur.

Vérifiez qu'aucun objet n'obstrue le ventilateur. Eteignez le déshydrateur. Vérifiez qu'il n'y a pas d'objet qui encombre. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, appelez le service client.

La déshydratation n'est pas complète.

Trop de nourriture sur le plateau. La nourriture se chevauche sur le plateau. Réduisez la quantité de nourriture ou placez les aliments uniformément sur le plateau.

Condensation sur la porte.

Trop de nourriture sur le plateau ou les aliments contiennent trop d'eau. Réduisez la quantité de nourriture ou augmenter le temps de déshydratation.

Surchauffe ou trop peu de chauffage.

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

Les aliments ne sont pas déshydratés uniformément.

L'épaisseur de la nourriture n'est pas égale ou il y a trop de nourriture sur le plateau. Coupez la nourriture en tranches égales ou réduisez le nombre d'aliments sur le plateau.

Bruits anormaux provenant du ventilateur.

L'écran devant le ventilateur frotte sur les pales. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la source d'alimentation. Éloignez délicatement l'écran des pales du ventilateur à l'aide d'une pince à bec effilé.

VITA5 NOBEL-S RVS DÉSHYDRATEUR GARANTIE

PÉRIODE DE GARANTIE : 3 ANS

VITA5 EST LE DISTRIBUTEUR MONDIAL ET FOURNISSEUR DE GARANTIE DE VITA5. L'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE ET LES RÉCLAMATIONS SONT GÉRÉS PAR VOTRE CENTRE VITA5 LOCAL, LES DÉTAILS SONT À L'INTÉRIEUR DE LA COUVERTURE ARRIÈRE. VEUILLEZ ENREGISTRER VOTRE GARANTIE EN LIGNE SUR WARRANTY.VITA5.COM DANS UN DÉLAI DE 30 JOURS APRÈS L'ACHAT.

DÉPÔT D'UNE DEMANDE DE GARANTIE

Si vous rencontrez la moindre difficulté avec votre produit, veuillez suivre ces étapes pour déposer une demande de garantie:

1. Contactez votre service client local Vita5 en vous munissant des informations suivantes :
 - les détails de votre garantie avec nom, email et numéro de téléphone
 - nom du produit et numéro de modèle
 - numéro de série du produit que vous trouverez sur l'étiquette
 - détails sur les circonstances du dysfonctionnement
 - des photos du problème peuvent grandement accélérer la procédure.
2. Vita5 évaluera votre demande et vous répondra dans un délai de 24 à 48 heures.
3. Dans le cas où le produit doit être envoyé au service après-vente, les coûts d'emballage, de transport et d'assurance sont à la charge du client. Soumis aux lois de consommation applicables dans votre juridiction.
4. Si le produit ou une partie du produit est éligible à un remplacement dans la période de 30 jours après l'achat, Vita5 vous enverra le nécessaire gratuitement.
5. Tout produit renvoyé au service après-vente de Vita5 doit contenir un formulaire d'autorisation de retour. Ne pas inclure ce formulaire peut entraîner le rejet du produit de notre entrepôt ou un retard de maintenance.
6. Vita5 vous fournira un devis avant d'entreprendre tout travail de maintenance qui aurait lieu en dehors de la période de garantie.
7. Les délais habituels pour traiter les demandes de garantie vont de 10 à 14 jours ouvrés auxquels il faut ajouter les délais d'expédition, en fonction du lieu, du type de dommage et de la réclamation.

CONDITIONS DE LA GARANTIE DU PRODUIT

Vita5 fournit la couverture de garantie du produit décrite ci-dessous et limitée aux conditions d'utilisation suivantes :

1. Si le Déshydrateur Vita5 Nobel RVS présente un défaut dans le cadre d'une utilisation domestique normale et dans la période de garantie, nous pourrions réparer ou remplacer l'appareil ou les parties défectueuses gratuitement. L'appareil doit être remis par colis avec assurance et dans un emballage correct à votre service après-vente, comme indiqué au verso du manuel comme une condition préalable à toute obligation de service sous garantie.
2. Dans le cas où la période de garantie du produit a expiré, ou si le produit n'est pas éligible au service de garantie, de réparation ou de remplacement, les clients peuvent toujours acheter les parties à remplacer ou les faire réparer par le service après-vente de Vita5. Merci de contacter Vita5 pour de plus amples informations.
3. Ne renvoyez pas le produit au service après-vente sans le formulaire d'autorisation de retour.
4. En aucun cas notre responsabilité ne peut excéder la valeur de vente au détail du produit. Nous n'offrons aucune garantie concernant des pièces n'ayant pas été fournies par Vita5.
5. Dans le cas où des produits sous garantie sont envoyés, le client doit couvrir les frais relatifs à l'expédition pour les recevoir.
6. Toutes les pièces et produits échangés ou substitués dans le cadre de la garantie sont la propriété de Vita5. Les produits ou parties de produits réparés ou remplacés seront garantis par Vita5 pour toute la période de garantie d'origine.
7. (EU uniquement) Nos produits sont pourvus de garanties qui ne peuvent être exclues en vertu de la loi EU sur la consommation. Vous avez droit à un remplacement ou à un remboursement en cas de défaillance et à une indemnisation pour toute autre perte ou dommage raisonnablement prévisible. Vous avez également le droit de faire réparer ou remplacer les produits si ceux-ci ne sont pas d'une qualité suffisante et que le problème ne constitue pas une défaillance majeure.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS

1. La détérioration, accidentelle ou autre, du produit, non causée par un défaut dans la chaîne de fabrication ou les matériaux.
2. La détérioration due à des abus, une mauvaise manipulation, une altération, une mauvaise utilisation, un usage commercial, un accident, ou au non-respect des instructions d'entretien, de fonctionnement et de manipulation indiquées dans le manuel.
3. La détérioration causée par des pièces non autorisées ou proposées par Vita5.
4. L'usure normale qui se produit inévitablement après une utilisation normale du produit ou son vieillissement.
5. Certains pays n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des détériorations accidentelles. Par conséquent, les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas en cas de détérioration lors de l'expédition. Si votre déshydrateur Vita5 Nobel RVS a été endommagé pendant le transport : signalez immédiatement le problème au transporteur et demandez-lui de produire un rapport qui vous permettra de contacter plus facilement le distributeur auprès duquel vous avez acheté le déshydrateur Vita5 Nobel RVS.
6. Les lois sur la consommation vous octroient des droits et des avantages. Sans porter atteinte à ces droits ou avantages, Vita5 exclut toute responsabilité pour tout autre dommage non raisonnablement prévisible, pouvant inclure la responsabilité pour négligence, perte de frais liés au produit et perte de jouissance du produit.



Aide & Service Consommateur

**Contactez votre distributeur local pour la garantie et les services
Vita5 Europe: Email : support@Vita5.eu Site internet: www.Vita5.eu**

Vorsichts- und Sicherheitshinweise	32
Digitales berührendes Bedienfeld	33
Spezifikation	33
Merkmale	33
Operativer Fortschritt	34
Nahrungszubereitung und Trocknen	34
Reinigung und Instandhaltung	35
Lebensmittel dehydrieren	35
Zubereitung	36-37
Tipps für die Dehydrierung	37
Essenslager	38
Dörrguide	38-40
Fehlerbehebung	41
Garantie	42-43
Support- und Servicezentren	44

Vorsichts- und Sicherheitshinweise

Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung

Stellen Sie das Gerät auf eine flache Oberfläche und vergewissern Sie sich, dass sich nichts vor dem Dörrautomaten befindet, bevor Sie ihn benutzen.

Die längste Gebrauchsdauer darf 48 Stunden nicht überschreiten, um eine Beeinflussung der Lebensdauer zu vermeiden. Wenn die Maschine in Betrieb ist, sollten brennbare Stoffe mindestens 2 Meter von der Maschine entfernt sein.

Achten Sie beim Trocknen darauf, dass die warme Luft auf natürliche Weise strömt. Legen Sie keine zu schweren Lebensmittel auf die Schichten, damit sich die Lebensmittel nicht stapeln können. Verschiedene Lebensmittel haben unterschiedliche Trocknungszeiten. (Hinweis: Wenn das Gerät eingeschaltet ist, achten Sie bitte darauf, dass die Schichten an der richtigen Position sind. Wenn das Lebensmittel nicht an einem Tag getrocknet werden kann, können Sie es am nächsten Tag trocknen. Bitte bewahren Sie die noch nicht getrockneten Lebensmittel in versiegelten Beuteln auf, um Feuchtigkeit zu vermeiden.)

Wenn das Gerät in Betrieb ist, ist die Temperatur in der Nähe des Dörrautomaten höher. Um die Lebensmittel besser zu trocknen, schlagen wir vor, die Position der Schichten zu ändern.

Wenn Sie die Lebensmittel nach dem Trocknen noch nicht weiterverwenden, sollten Sie die getrockneten Lebensmittel rechtzeitig in versiegelte Beutel füllen und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Wenn Sie mit dem Trocknen der Lebensmittel fertig sind, reinigen Sie bitte die Schichten des Dörrautomaten direkt. Die Schichten können gewaschen oder abgewischt werden. Wenn sich die verschmutzten Schichten nicht reinigen lassen, empfehlen wir, sie in sauberes Wasser zu tauchen bzw. einzuweichen und dann erneut zu waschen.

Sicherheitshinweis

Um das Gerät sicher zu benutzen, lesen Sie bitte dieses Handbuch sorgfältig durch.

Dieses Gerät ist nur für zu Hause und ähnliche Orte geeignet.

Dieses Gerät kann nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem individuellen Fernsteuerungssystem betrieben werden.

Diese Maschine muss von Kindern ferngehalten werden. Achten Sie auf Kinder und Personen, denen es an Erfahrung fehlt, erlauben Sie ihnen nicht, dieses Gerät zu benutzen.

Die Trocknungsmaschine sollte immer von einer erwachsenen Person überwacht werden.

Legen Sie die Lebensmittel auf die gereinigten Schichten. Es ist nicht erlaubt, Wasser zu benutzen, da es bei diesem elektrischen Gerät sonst einen Kurzschluss gibt.

Es sollten sich nicht zu viele Lebensmittel auf den Schichten befinden, da sonst die Trocknungszeit und der Effekt beeinflusst werden.

Stellen Sie sicher, dass es sich bei der angeschlossenen Stromversorgung um eine sichere Erdstromversorgung handelt und dass es sich um die gleiche örtlich markierte Spannung und Stromversorgung handelt.

Vermeiden Sie die gemeinsame Nutzung der Steckdose mit anderen Geräten mit hohem Stromverbrauch während der Verwendung dieses Geräts.

Wenn dieses Gerät bei hoher Temperatur betrieben wird, achten Sie bitte auf die Belüftung mit heißer Luft, um Verbrühungen zu vermeiden.

Besonders verbotene Aktionen

Verwendung des Dörrautomaten, wenn das Netzkabel bzw. Stecker defekt sind.

Überprüfen Sie den Fehler und Änderung des Geräts ohne Anleitung von Fachleuten.

Verwendung von Chemikalien zur Reinigung der Maschine.

Reinigung des Geräts im oder mit Wasser.

Bewegung bzw. Transport der Maschine, während sie arbeitet.

Wenn der Laufradmotor angehalten wird (es kommt keine Luft heraus), sollte der Strom sofort abgeschaltet werden.

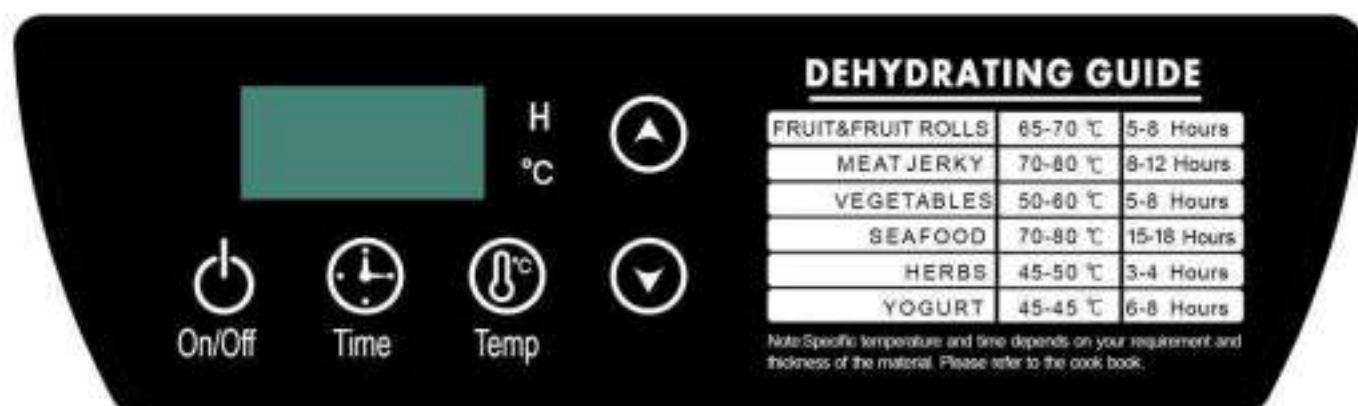
Eigene Reparaturen, wenn die Maschine kaputt ist oder Probleme auftreten.

Produktreinigung, Reparatur und Wartung

Vor dem Aufräumen des Dörrautomaten müssen Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen und warten, bis das Gerät abgekühlt ist.

Nachdem die Lebensmittel fertig getrocknet sind, waschen Sie die Scheiben mit warmem Wasser ab. Verwenden Sie bei Bedarf weiche Baumwolltücher und wischen Sie die Scheiben zum Trocknen ab. Ätzende chemische Reinigungsmittel dürfen nicht verwendet werden. Das Reinigen mit chemischen Mitteln oder mit Hartmetallschwämmen ist ebenfalls verboten, da diese Methoden die Oberfläche der Maschine beschädigen und die Lebensdauer der Maschine beeinflussen und versteckte Sicherheitsrisiken durch diese falschen Handlungen hervorrufen.

Wenn die Maschine für längere Zeit nicht benutzt wird, reinigen Sie sie bitte und legen Sie sie in den Verpackungskarton. Stellen Sie den Karton an einen kühlen Ort mit guter Belüftung, um Feuchtigkeit zu vermeiden.



1. **On/OFF:** Zum Ein-/Ausschalten der Maschine.
2. **Temp:** Zur Einstellung der Temperatur von 30-90°C.
3. **Zeit:** Zum Einstellen der Zeit (24 H-Einstellung).
4. **▲:** Temperatur und Zeit erhöhen.
5. **▼:** Temperatur und Zeit verringern.

Spezifikation

Model	Vol	Hz	Watt	Schalen (Stck.)	Schalengröße (CM)
NOBEL-S	220-240V	50Hz	400W	6	L28.5*W20

Merkmale

Energieeinsparung, geringer Stromverbrauch,

Trocknen Sie Gemüse, Obst, Kräuter, Bohnen, Fleisch, Fisch, Brot, Pilze usw.

Beim Trocknen werden keine Farb- oder Klebstoffe oder Aromen hinzugefügt; und die Lebensmittel behalten alle Nährstoffe.

Es ist sehr praktisch, natürliche Lebensmittel mit Geschmack für einzelne Personen oder Familien herzustellen.

Trockene Früchte und andere Lebensmittel sind leichter aufzubewahren als frische, enthalten aber noch alle Mineral- und Nährstoffe.

Einstellbare Temperatur: Sie können verschiedene Temperaturen für verschiedene Lebensmittel einstellen.

Auswahl der Anzahl der Schalen je nach Ihrem Bedarf.

Operativer Fortschritt

• Empfohlene Temperatur für normale Lebensmittel/Früchte:

Kräuter/Pflanzen: 35-40°C, Brot: 40-50°C, Früchte: 55-60°C, Fleisch/Fisch: 65-68°C. Die Trocknungszeit wird durch die Dicke des Lebensmittels/der Früchte bestimmt (die Umgebungstemperatur und Luftfeuchtigkeit haben einen gewissen Einfluss). Je dünner das Lebensmittel/Obst ist, desto schneller wird es getrocknet.

Legen Sie die in Scheiben geschnittenen Lebensmittel auf die Scheiben und stellen Sie die Temperatur auf die erforderliche Gradzahl ein. Das Obst und Gemüse darf 63°C nicht überschreiten, um die Vitamine der Lebensmittel nicht zu zerstören.
Wenn die Maschine eingeschaltet ist, kommt die Luft aus dem vorderen Bereich, und Sie können das Arbeitsgeräusch hören.

Stellen Sie die Trocknungszeit entsprechend den verschiedenen Lebensmitteln und dem persönlichen Geschmack (weich oder knusprig) ein. Die getrockneten Früchte können Sie in den Frischhaltebeutel oder die versiegelten Flaschen geben und dann im Kühlschrank aufbewahren.

Schließen Sie das Gerät an den Strom an und schalten Sie es ein, das Panel leuchtet auf, wählen Sie die gewünschte Schicht entsprechend aus. Drücken Sie dann die Zeit/Temperatur-Taste, um die gewünschte Zeit/Temperatur einzustellen. Die Zeit muss länger als 1 Stunde sein und der Temperaturbedarf übersteigt 35°C. Sie können bei Bedarf jede Schicht pausieren oder anhalten. Wenn Sie die Temperatur erhöhen oder die Zeit anpassen müssen, müssen Sie diese Schicht zuerst auswählen und dann entsprechend einstellen.

Nahrungszubereitung und Trocknen

A. Obst

Säubern Sie die Früchte und suchen Sie die verfaulten heraus.

Schneiden Sie die Früchte in Stücke. Um Oxidation und Farbveränderungen zu vermeiden, können Sie die Fruchtstücke 10 Minuten lang in Limonade, Salzwasser oder Ananassaft legen, trocknen und dann trocknen.

Wenn Sie Früchte mit besonderem Aroma wünschen, können Sie Zimt-Power, Kokos-Power oder Kokosnuss-Öl beifügen. Nehmen Sie 1/4 Saft und 2 Tassen Wasser (besser, wenn der Saft natürlich ist), legen Sie die Früchte etwa 2 Stunden lang ein (achten Sie auf die Übereinstimmung von Entsafter und Lebensmittel, wie Apfelsaft für Äpfel), um die natürliche Farbe, den Geschmack und das Aroma des getrockneten Lebensmittels zu erhalten.

B. Gemüse

Das Gemüse wie grüne Bohnen, Blumenkohl, Spargel, Kartoffeln usw. wird gedünstet, gekocht oder eingeölt.

Das behandelte Gemüse für 3-5 Minuten in gekochtes Wasser legen. Lassen Sie es abtropfen und legen Sie die Trockenschichten auf.

Das Gemüse für 2 Min. in Limonade legen.

(Sie können alle oben genannten Methoden auswählen)

C. Fleisch

Schneiden Sie das Fleisch in Stücke oder Streifen, halten Sie es dünn oder klein.

Kochen Sie das Fleisch mit sauberem Wasser, lassen Sie es abtropfen und trocknen Sie es.

Marinieren Sie das Fleisch zwei Stunden lang, dann können Sie es dämpfen oder kochen.

Nach dem Abtropfen kann das Fleisch dann getrocknet werden.

D. Kräuter und Pflanzen

Trocknen Sie frische Blätter

Nach dem Trocknen in Papiertüte oder verschlossenen Flaschen aufbewahren und dann kühl lagern.

- Die Scheiben aus Edelstahl sind spülmaschinenfest. Die Tropfschale, das Gitter und die Antihafbeschichtung sind nicht spülmaschinenfest. Stellen Sie sicher, dass die Schalen und Trockenbleche gründlich getrocknet sind, bevor Sie sie wieder in den Dörrautomaten einsetzen.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Außen- und Innenseite des Hauptbereichs ein feuchtes Tuch.

Lebensmittel dehydrieren

Während die meisten Lebensmitteltypen bei einer Temperatur von ca. 55°C dehydriert werden können, muss beim Dehydrieren von Fleisch, Geflügel und Fisch (ruckartig, biltong usw.) die Temperatur erhöht werden, um sich vor Krankheitserregern wie Salmonellen und E. Coli zu schützen.

! WARNUNG ! Es wird empfohlen, Fleisch und Geflügel bei einer Temperatur von 70°C zu dehydrieren. Alternativ sollte das Fleisch zum Schutz vor Krankheitserregern auf mindestens 68°C vorgewärmt werden.

Fisch sollte gedämpft oder auf mindestens 93°C gebacken werden, bis er schuppig ist, bevor er bei einer Temperatur von mindestens 70°C dehydriert wird.

Lebensmittel zum Dehydrieren auswählen

- Verwenden Sie für optimale Ergebnisse nur Lebensmittel von höchster Qualität.
- Produzieren in der Hochsaison hat mehr Geschmack und mehr Nährstoffe.
- Fleisch, Fisch und Geflügel sollten mager und frisch sein.
- Verwenden Sie keine Lebensmittel mit blauen Flecken und Flecken. Schlechte Produkte können die gesamte Charge verderben.
- Entfernen Sie vor dem Dehydrieren so viel Fett wie möglich vom Fleisch. Sie können beim Dehydrieren ein Papiertuch unter Fleisch verwenden, um Fett aufzunehmen.

Tipps zur Vorbehandlung von Lebensmitteln

Bei den meisten Arten des Kochens ist die Zubereitung wichtig, um die besten Ergebnisse zu erzielen. Lebensmittel, die vor dem Austrocknen richtig zubereitet werden, schmecken besser und sehen besser aus.

Schneiden, zerkleinern oder würfeln Sie das Essen gleichmäßig. Die Scheiben sollten zwischen 6 mm und 20 mm dick sein. Fleisch sollte nicht dicker als 5 mm sein.

Um ein Bräunen der Früchte zu vermeiden, die geschnittenen Früchte 2-3 Minuten in Zitronen- oder Ananassaft einweichen und dann in den Dörrapparat geben.

Wachsfrüchte (wie Pfirsiche, Trauben, Blaubeeren usw.) sollten in kochendes Wasser getaucht werden, um das Wachs zu entfernen. Dadurch kann während der Dehydration leicht Feuchtigkeit entweichen. Blanchieren kann auch verwendet werden, um Lebensmittel zur Dehydration vorzubehandeln.

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, Pfirsiche 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
 - 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 Lebensmitteln, 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 verhärtet 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 Vakuumiergeräts. Hier empfehlen wir das Vliita5 Vakuumiergerät Compact.
- Sie können die Zutaten auch in luftdichten Behältern aufbewahren und diese in dunklen, kalten (max 16 Grad) 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.

Essenslager

Aufbewahrung 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 Vilita5 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 Tipps:

- 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.

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.

Gemüse 50-55°C / 122-131°F

DAUER (STUNDEN) LEBENSMITTEL ZUBEREITUNG TEST FAST REG

Spargel

waschen und in 25mm Stücke schneiden
Knackig
2 2-3

Bohnen, Grüngemüse oder gewachstes

waschen und in 25mm Stücke schneiden
Knackig
2 2-3

Rote Beete

Schneiden Sie 10mm ab, schrubben Sie das Gemüse, schälen falls gewünscht und in 5mm Scheiben schneiden
Weich
2 6-8

Brokoli

waschen und trimmen, 1cm Stücke schneiden. Röschen werden ganz getrocknet.
Knackig
2 7-9

Koh

waschen und trimmen, in 3mm Stücke schneiden
Knackig
2 5-7

Karotten

waschen und trimmen, schälen falls gewünscht. in 3mm Scheiben schneiden.
Weich
2 4-7

Mais

Maiskörner von Kolben entfernen und auf Mesh Tablett ausbreiten
Knackig
2 4-7

Gurk

waschen und trimmen, in 3mm Scheiben schneiden
Weich
2 2-6

Aubergine

Waschen und schälen, in 6mm Scheiben schneiden
Weich
2 2-6

Pilze

waschen und in 8mm Scheiben schneiden
Weich
2 2-6

Parsnip

Schrubben und dampfblanchieren (falls gewünscht) und in 8mm Scheiben schneiden
Weich/ Hart

Paprika

waschen und Körner entfernen. In 6mm Ringe oder Streifen schneiden
Weich

Kartoffeln

Benutzen Sie neue Kartoffeln, waschen und schälen wenn gewünscht. Dampfblanchieren für 4-6 Minuten. In schmale Streifen oder 6mm ringe schneiden
Knackig/ Weich

Kürbis

waschen und in 6mm Scheiben schneiden
Weich

Tomaten

waschen und in 6mm Scheiben schneiden
Weich

Zucchini

waschen und in 6mm Scheiben schneiden
Knackig

Dörrguide

Obst 60-65°C / 140-149°F

LEBENSMITTEL ZUBEREITUNG TEST FAST REG DAUER (STUNDEN)

Äpfel

waschen, entkernen und schälen falls gewünscht
Weich

Aprikosen

waschen, halbieren und entkernen. Halbieren
und Haut nach unten trocknen
Weich

Bananen

Schälen und in 3mm Scheiben schneiden
Weich

Feigen

waschen, Unreinheiten herausschneiden und
vierteln. Haut nach unten trocknen
Weich

Kiwi

waschen, schälen und in 6mm Scheiben
schneiden
Weich

Nektarinen

waschen, halbieren und entkernen. In Scheiben
schneiden falls gewünscht und Haut nach unten
trocknen.
Weich

Pfirsiche

waschen, halbieren und entkernen. In Scheiben
schneiden falls gewünscht und Haut nach unten
trocknen.
Weich

Birnen

waschen, entkernen und schälen falls gewünscht
Weich

Ananas

Schälen, faserige Teile entfernen und Stamm
entfernen. In 6mm Scheiben oder Wedges
schneiden.
Weich

Rhababer

waschen und in 25mm Streifen schneiden
Weich

Erdbeeren

waschen, grün abschneiden und in 6mm
Scheiben schneiden
Kross

Wassermelone

Schale abschneiden, in wedges schneiden und
Kerne entfernen. in 10mm Stücke schneiden
Weich und klebrig

Fleisch und Fisch 70°C / 158°F

LEBENSMITTEL ZUBEREITUNG TEST DAUER (STUNDEN) FAST

Jerky:

Benutzen Sie mageres Fleisch und entfernen soviel Fett wie möglich, da dieses ranzig mit der Zeit
wird. in 6mm dicke Scheiben schneiden und auf Tablett plazieren
Weich

Nüsse und Samen 45-50°C / 113-122°F

LEBENSMITTEL ZUBEREITUNG TEST

Nüsse, Samen:

Sehen hierzu die Zubereitungs Tipps ins dieser Anleitung.
Trocken, nicht mehr zäh

Körner 45-55°C / 113-131°F

LEBENSMITTEL ZUBEREITUNG TEST DAUER (STUNDEN) FAST

Körner:

Sehen hierzu die Zubereitungs Tipps ins dieser Anleitung.
Hart / Trocken

Dörrautomat geht nicht an

Die Steckdose ist nicht angeschaltet. Der Dörrautomat ist nicht angeschaltet. Vergewissern Sie sich, dass der Strom eingeschaltet ist. Drücken Sie den Einschaltknopf.

Ventilator funktioniert aber keine Hitze

Heizer funktioniert nicht.

Schalten Sie das Dörrgerät aus und kontaktieren Sie unseren Kundenservice.

Heizer funktioniert aber der Ventilator nicht

Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper den Ventilator blockieren. Schalten Sie den Dörrautomat aus. Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper zu finden sind. Wenn immer noch nicht funktionsfähig, kontaktieren Sie den Kundenservice.

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 eine Augenbrauenzange.

VIITAS DÖRRAUTOMAT NOBEL-S RVS GARANTIE

GARANTIEZEITRAUM: 3 JAHRE

VITAS IST DER WELTWEITE HÄNDLER UND GARANTIEANBIETER VON VIITAS.

GARANTIEANMELDUNG UND ANSPRÜCHE WERDEN VON IHREM VITAS SUPPORT CENTER

BEHANDELT, DETAILS AUF DER RÜCKSEITE. BITTE REGISTRIEREN SIE IHRE GARANTIE

INNERHALB VON 30 TAGEN NACH DEM KAUF ONLINE AUF WWW.VITAS.DE/GARANTIE-REGISTRIERUNG/

EINEN GARANTIEANSPRUCH EINREICHEN

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

1. Kontaktieren Sie Ihr lokales Vita5 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. Vita5 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 Vita5. 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 Vita5 einen kostenlosen Versand in die Wege leiten.
5. Jedes Produkt, das an ein Vita5 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. Vita5 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

Vita5 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 Vita5 Service Center reparieren lassen. Bitte kontaktieren Sie Vita5 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 Vita5 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 Vita5. Für reparierte oder ausgetauschte Produkte bzw. deren Teile gewährt Vita5 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 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 Vita5 autorisiert oder durchgeführt wurden.
4. „Normalen“ Verschleiß, der selbstverständlich und unweigerlich Folge des normalen Gebrauchs und Alterns ist.
5. Manche Länder erlauben den Ausschluss von zufälligen Schäden oder Folgeschäden nicht. Daher kann es sein, dass die oben genannten Einschränkungen für Sie im Falle eines Transportschadens nicht gelten. Falls Ihr Gerät beim Transport / Versand beschädigt wurde, melden Sie diesen Schaden bitte unverzüglich an Ihren Versanddienstleister und lassen Sie diesen einen Inspektionsbericht ausfüllen, mit dem Sie den Händler kontaktieren, bei dem Sie Ihr Gerät gekauft haben. Dieser wird Ihnen weitere Anweisungen geben.
6. Sie haben Rechte und Vorteile laut geltenden Verbrauchergesetzen. Ohne diese Rechte und Vorteile zu beeinträchtigen, schließt Vita5 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.



Support -und Servicezentren

Wenden Sie sich an Ihren örtlichen Händler, um Garantie und Service zu erhalten

Vita5 Europe: Email: support@Vita5.eu Website: www.Vita5.eu

Avviso precauzione e sicurezza	46
Pannello di controllo digitale	47
Specifiche sul modello	47
Caratteristiche del prodotto	47
Come preparare gli alimenti	48
Preparazione del cibo e conservazione	48
Pulizia e manutenzione	49
Disidratare il cibo	49
Preparazione dei Cibi	50-51
Consigli sulla disidratazione	51
Conservazione degli alimenti	52
I tempi di essiccazione	52-54
Risoluzione dei problemi	55
Garanzia	56-57
Supporto e Centri di Assistenza	58

Avviso precauzione e sicurezza

Precauzioni per l'uso

- Collocare la macchina su un piano dritto e assicurarsi che non vi sia nulla davanti al ventilatore, prima di procedere all'utilizzo del macchinario.
 - È consigliabile non utilizzare il macchinario oltre 48 ore consecutive per evitare problemi di surriscaldamento e di durata.
 - Quando la macchina è in funzione, tutti i materiali infiammabili devono essere posti lontani dalla macchina per una distanza di almeno 2 metri.
 - Durante l'asciugatura del cibo per consentire all'aria calda di fluire naturalmente, evitare di mettere cibi eccessivamente pesanti e non accumulare il cibo sui vari strati del macchinario. Alimenti diversi hanno tempi di asciugatura diversi.
 - (Nota: quando la macchina è accesa, assicurarsi che gli strati siano posizionati nella maniera corretta. Se il cibo non può essere disidratato in un solo giorno, è possibile procedere alla disidratazione completa il giorno successivo. Conservare il cibo non essiccato in sacchetti sigillati per evitare problemi di umidità).
 - Quando la macchina è in funzione, la temperatura vicino al ventilatore dell'aria è più alta. Per questo motivo, per disidratare il cibo in maniera più uniforme suggeriamo di invertire la posizione degli strati.
 - Dopo che il cibo è stato disidratato all'interno del macchinario, se non lo si utilizza subito, è possibile inserirlo in sacchetti sigillati e conservarlo in frigorifero.
 - Al termine dell'utilizzo della macchina, pulire subito gli strati. Gli strati possono essere lavati e immersi in acqua.
- Se non è possibile pulire con una spugna il tappetino, consigliamo di immergere gli strati in acqua pulita e risciacquare nuovamente.

Avviso di sicurezza

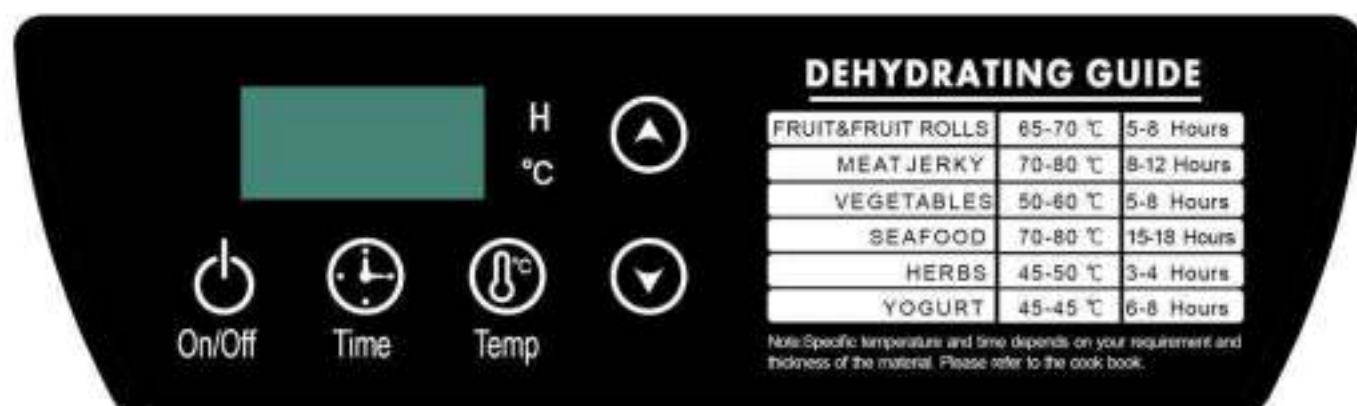
- Per utilizzare la macchina in sicurezza, si consiglia di leggere attentamente questo manuale.
- Questa macchina è adatta solo per uso casalingo e ambienti domestici.
- Questa macchina non può essere utilizzata inserendo un timer esterno o sistema di controllo remoto individuale.
- Questa macchina deve essere posta in luoghi sicuri lontana dalla portata dei bambini. Non permettere ai tuoi bambini di utilizzare o giocare con questa macchina.
- L'essiccatore per frutta è incluso nel dispositivo.
- Mettere il cibo sugli strati puliti e non far cadere acqua sul fondo interno del macchinario.
- Non ci può essere troppo cibo sugli strati. Questo influenza il tempo e la qualità di disidratazione del cibo.
- Accertarsi che l'alimentazione collegata sia una presa sicura e che sia la stessa contrassegnata sul macchinario.
- Evitare di condividere la presa del macchinario con altri grandi dispositivi elettrici durante l'utilizzo della macchina.
- Durante il funzionamento della macchina ad alta temperatura, prestare estrema attenzione alla ventilazione ad aria calda per evitare scottature.

Azioni assolutamente vietate

- Usare la macchina per la disidratazione del cibo quando il suo corpo principale, il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.
- Controllare il difetto e procedere alla riparazione della macchina senza istruzioni da parte di professionisti.
- Usare prodotti chimici per pulire la macchina.
- Metti la macchina in acqua per pulirla o pulire la superficie del corpo principale con acqua corrente.
- Spostare la macchina mentre è in funzione.
- Se il motore della ventola dovesse smettere di funzionare (non esce aria), la macchina deve essere staccata immediatamente dall'alimentazione.
- Riparare da soli quando la macchina è usurata o rotta.

Pulizia, riparazione e manutenzione del prodotto

- Prima di pulire, è necessario scollegare la presa e attendere che l'intero corpo macchina si raffreddi.
- Al termine dell'asciugatura del cibo, lavare i vassoi con acqua calda. Usa un panno di cotone morbido o stracci puliti quando necessario e procedi all'asciugatura di tutte le parti. È vietato l'uso di detergenti chimici corrosivi. Anche la pulizia con sostanze aggressive o reti metalliche è proibita.
- Evitare tutti quei metodi di pulizia che possano danneggiare il corpo macchina e comprometterne in questo modo la durata nel tempo. La durata e la sicurezza del prodotto vengono fortemente influenzate da queste azioni errate.
- Se la macchina non viene utilizzata per un lungo periodo, pulirla e riporla nella sua confezione originale. Conservare la scatola in un luogo fresco e con una buona ventilazione per evitare possibili ristagni di umidità al suo interno.



1. **On/Off:** Per accendere / spegnere la macchina.
2. **Temp:** Per regolare la temperatura da 30 fino a 90°C.
3. **Tempo:** Per regolare l'ora (regolazione 24H).
4. **▲:** Aumentare la temperatura e il tempo.
5. **▼:** Ridurre la temperatura e il tempo.

Specifiche sul modello

Model	Vol	Hz	Watt	Vassoi	Dimensione vassoio (CM)
NOBEL-S	220-240V	50Hz	400W	6	L28.5*W20

Caratteristiche del prodotto

- Risparmio energetico e basso consumo di energia.
- Possibilità di essiccare un gran numero di alimenti come: verdure secche, frutta, erbe, fagioli, carne, pesce, pane, funghi e così via.
- Utilizzando l'aria calda per disidratare gli alimenti, non viene aggiunto nulla di nocivo al cibo. Quest'ultimo mantiene a pieno i suoi valori nutrizionali.
- È molto utile e salutare preparare cibi naturali, con un sapore autentico, per sé stessi e la propria famiglia.
- Gli alimenti disidratati sono più facili da conservare e mantengono inalterate tutte le loro proprietà nutrizionali.
- Temperatura regolabile: è possibile impostare temperature diverse a seconda dei diversi tipi di alimenti.
- È possibile selezionare il numero di vassoi in base alle proprie esigenze.

Come preparare gli alimenti

• Temperatura consigliata per alimenti/frutti normali:

Erbe/fiori: 35-40°C, Pane: 40-50°C, Frutta: 55-60°C, Carne/pesce: 65-68°C.

Til tempo di asciugatura è determinato dallo spessore del cibo/frutta (temperatura e umidità dell'ambiente influenzerà i tempi di disidratazione). Quanto più il cibo sarà sottile, quanto prima verrà essiccato.

• Mettere il cibo a fette sui vassoi e regolare la temperatura in base alla necessità. La frutta e la verdura non devono superare 63°C per evitare di distruggere le vitamine contenute nel cibo. Quando è necessario disidratare alcuni alimenti con una buccia dura, si consiglia di cuocerli per 1-2 minuti, metterli in acqua fredda e asciugarli.

• Quando la macchina è accesa, l'aria calda esce dalla porta anteriore.

• Regolare il tempo di asciugatura in base ai diversi cibi e gusti personali (morbidi o croccanti). La frutta secca può essere messa nella busta o nelle bottiglie sigillate e quindi conservata in frigorifero.

• Collegare l'alimentazione e accendere la macchina, il pannello si illuminerà, scegliere il livello necessario alle proprie esigenze. Quindi premere il pulsante tempo/temperatura per impostare il tempo/temperatura necessari. Il tempo deve essere superiore a 1 ora e la temperatura deve superare i 35°C, se necessario è possibile mettere in pausa o arrestare qualsiasi livello. Quando è necessario aumentare la temperatura o regolare il tempo, bisogna selezionare i nuovi parametri scelti e avviare nuovamente il macchinario.

Preparazione del cibo e conservazione

A. Frutta

• Pulisci la frutta e seleziona la frutta matura

• Taglia la frutta in pezzi. Per evitare l'ossidazione e i cambiamenti di colore, puoi immergere i pezzi di frutta in acqua e limone, acqua salata o succo di ananas per 10 minuti e asciugarli, quindi disidratarli.

• Se vuoi un prodotto con un aroma speciale, puoi aggiungere polvere di cannella, polvere di cocco o olio di cocco. Prendi 1/4 di succo e 2 tazze di acqua, immergi la frutta per circa 2 ore per mantenere il colore, il gusto e il sapore naturali di il cibo secco e conservare nel tempo le sue proprietà.

B. Verdura

• Cuocere a vapore, bollire o oliare le verdure come fagiolini, cavolfiori, asparagi, patate e così via.

• Mettere le verdure trattate in acqua e farle bollire per 3-5 minuti. Scolare la verdura e asciugarla.

• Mettere le verdure in acqua e limone per 2 minuti.

C. Carne

• Tagliare la carne in pezzi o strisce, cercando di tagliarla sottile o in piccoli pezzi.

• Lessare la carne in acqua e scolarla, quindi asciugarla.

• Marinare la carne con olio o spezie per due ore, quindi cuocere a vapore o bollire.

• Dopo aver fatto cuocere la carne si procede alla disidratazione del cibo nella macchina.

D. Erbe e fiori, foglie fresche e secche

• Dopo aver asciugato le erbe, lasciarle in un sacchetto di carta o in bottiglie sigillate e metterlo in un luogo fresco e asciutto.

• I vassoi in acciaio inossidabile sono lavabili in lavastoviglie. Il vassoio antigocciola, il tappetino e i fogli antiaderenti non sono lavabili in lavastoviglie. Accertarsi che i vassoi e i fogli di asciugatura siano completamente asciutti prima di reinserirli nel disidratatore.

• Per pulire l'esterno e l'interno del corpo principale, utilizzare un panno umido.

Disidratare il cibo

Mentre la maggior parte dei tipi di cibo può essere disidratata a una temperatura all'incirca di 55° C, nel momento di disidratare le carni, il pollame e il pesce (facendo il jerky, il biltong ecc.) la temperatura deve essere aumentata per difendere il cibo da agenti patogeni come Salmonella e E. Coli,

! AVVERTENZA ! Si consiglia di disidratare carne e pollame a una temperatura di 70°C, o in alternativa la carne dovrebbe essere precedentemente riscaldata a una temperatura di almeno 68° C per proteggerla dagli agenti patogeni.

Il pesce dovrebbe essere cotto al vapore o cotto ad almeno 93°C prima di disidrarlo a una temperatura di almeno 70° C.

Scegliere il Cibo da Disidratare

- Per risultati migliori usare solamente i cibi di qualità più alta.
- La produzione in alta stagione ha più gusto e più sostanze nutritive.
- Carni, pesce e pollame dovrebbero essere magri e freschi.
- Non utilizzare il cibo con lividi e difetti. La cattiva produzione potrebbe rovinare l'intero lotto.
- Rimuovere più grasso possibile dalla carne prima di disidratare. Potete utilizzare un tovagliolo di carta sotto la carne mentre si disidrata, per assorbire il grasso.

Consigli per l'iniziale trattamento degli alimenti

Con la maggior parte dei tipi di cottura, l'organizzazione è importante per risultati ottimali. Gli alimenti che sono preparati correttamente prima della disidratazione avranno un gusto e un aspetto migliori.

Tagliare, sminuzzare o tagliare a dadi il cibo in modo uniforme. Le fette dovrebbero essere di uno spessore compreso fra i 6 e i 20 mm. Le carni dovrebbero essere non più spesse di 5 mm.

Per non incorrere nell'imbrunimento della frutta, immergerla tagliata nel succo di limone o nel succo di ananas per 2-3 minuti, dunque posizionarla nel disidratatore. In alternativa, immergere in un acido ascorbico RVSution (prodotto secondo le istruzioni del produttore) per 2-3 minuti, quindi inserire nel disidratatore.

I frutti cerei (come le pesche, l'uva, i mirtilli, ecc.) dovrebbero essere immersi in acqua bollente per rimuovere lo strato ceroso. Questo permette all'umidità di fuggire facilmente durante il processo di disidratazione. Lo sbiancamento può anche essere utilizzato per trattare inizialmente i cibi per la disidratazione.

Preparazione dei Cibi

Per i migliori risultati, selezionare i cibi più freschi disponibili da disidratare. Considerare il fatto che la frutta e la verdura immatura non possiede tanto colore e gusto quanto quella completamente matura. I cibi dovrebbero essere disidratati non appena dopo l'acquisto. I cibi altamente zuccherosi come le mele, le pere, le pesche e le banane tendono a scurirsi a causa dell'ossidazione degli zuccheri presenti.

Seguono dei trattamenti iniziali che aiuteranno a ridurre questo effetto:

- Il succo di limone e di ananas sono antiossidanti naturali. Posizionare i prodotti a fette nel succo fresco di limone o ananas per alcuni minuti, togliere, scolare e porre sul ripiano del disidratatore. Per un sapore extra, provare a cospargere con cannella o con altre spezie.
- La miscela di acido ascorbico (una forma di vitamina C) è disponibile nella maggior parte dei negozi di alimenti salutari e può essere impiegata in compresse o in polvere. Utilizzare circa 2-3 cucchiaini di polvere o compresse per litro d'acqua; mescolare per eliminare del tutto la polvere e porre i frutti nella RVStution per 2-3 minuti. Rimuovere, scolare e posizionare sul ripiano del disidratatore.
- Lo sbiancamento è usato maggiormente per preparare frutta e verdura per la disidratazione, che presenta pelli che si induriscono durante l'essiccazione. Questo processo aiuta a bloccare il colore e il sapore, ma anche a rendere più morbida la pelle dell'uva, delle ciliegie e delle prugne e susine. Esistono due metodi di sbiancatura, acqua e vapore:
 - sbollentatura - Riempire d'acqua una grande pentola all'incirca a metà. Portare l'acqua a ebollizione e usare le pinze per posizionare il cibo direttamente nell'acqua, coprire la pentola e lasciare cuocere a fuoco lento per circa 3 minuti. Rimuovere, scolare e posizionare sul ripiano del disidratatore.
 - sbollentatura a vapore - Utilizzando una pentola a vapore come una utilizzata nella cottura cinese, mettete 5-8 centimetri di acqua in una pentola e portate a ebollizione. Ponete il cibo nel cestello del vapore, posizionandolo sopra la casseruola e coprendolo. Cuocere a vapore per circa 5 minuti, quindi rimuovere e posizionare sull'involucro del disidratatore.
- Noci e semi - noci e semi contengono acido fitico e inibitori enzimatici. L'acido fitico è biologicamente indispensabile, dato che aiuta a salvaguardare la noce o il seme fino a quando non si presentano delle ideali condizioni di crescita e può dunque presentarsi la germinazione.
 - Preparare le noci e i semi immergendoli in acqua calda (meglio filtrata) e 1 cucchiaino di sale in ogni 2 tazze di noci o semi crudi. Questa operazione neutralizzerà molti degli inibitori enzimatici e accrescerà la biodisponibilità di molti nutrienti, specialmente la vitamina B.
 - Entro 7-24 ore (ciò dipende dalla noce o dal seme), molti degli inibitori enzimatici sono scomposti.

NOTE:

I semi di lino e i semi di chia non sono adatti per essere messi in ammollo. Gli anacardi possono essere solamente immersi per 3-6 ore dato che sono già stati riscaldati per liberarli del naturale olio tossico che si presenta.

Granuli: per i risultati ottimali con la disidratazione dei grani è fondamentale farli germogliare in anticipo, questo si rivela essere decisamente necessario quando si fa la farina integrale. Il processo di germinazione avviene in un periodo di 2-3 giorni, a seconda dell'umidità dell'aria circostante, e implicherà l'ammollo, la scolaratura e il risciacquo dei chicchi di grano in acqua filtrata ogni 6-8 ore. Dovete assicurarvi che le bacche di grano siano coperte con una rete o con un tessuto; posizionate in un angolo per permettere una circolazione uniforme dell'aria per la fermentazione. Una volta che le punte delle radici sono cresciute di 1.5 centimetri, i semi possono essere sparsi sui vassoi del disidratatore, utilizzando maglie per evitare che cadano. Dopo che il grano germinato è stato disidratato, potete utilizzare un frullatore per creare la farina integrale.

SI PREGA DI NOTARE:

Non esistono esatte regole che si applicano alla disidratazione degli alimenti, dato che i risultati possono essere condizionati dalla temperatura dell'ambiente, dalla relativa umidità e dai livelli di umidità nel cibo che state disidratando. Per diventare abili sarà necessario sperimentare con le vostre tecniche di essiccazione. Usando troppo calore il cibo potrebbe indurirsi all'esterno mentre è umido all'interno; tuttavia, con troppo poco calore i tempi di asciugatura saranno molto lunghi. Con un po' di pratica sarete in grado di creare gustosi snack, pronti da mangiare in poco tempo.

Consigli sulla disidratazione

- Non sovrapporre gli alimenti. Assicurarsi che i cibi siano piatti nel momento di posizionarli sui vassoi disidratanti. Il cibo sovrapposto può aumentare in modo considerevole il tempo richiesto per la disidratazione.
- Assicurarsi che i cibi siano completamente asciutti prima della rimozione. Se non siete sicuri, tagliare un campione nel mezzo per controllare la secchezza interna.
- Assicurarsi di etichettare i contenitori quando si conserva il cibo disidratato.
- Una corretta conservazione aiuta a conservare cibi di qualità. Imballate il cibo quando è fresco. Il cibo può essere mantenuto più a lungo se conservato in un luogo fresco, buio e asciutto. La temperatura ideale di conservazione è di 16°C/61°F o inferiore.
- La sigillatura sottovuoto è un grande modo per conservare i cibi disidratati.
- Durante il processo di disidratazione i cibi si ridurranno all'incirca da $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ delle loro dimensioni originali. Assicurarsi di non tagliare pezzi di cibo troppo piccoli.

Conservazione degli alimenti

Gli alimenti secchi dovrebbero essere trattati in un certo modo prima di essere posizionati in un contenitore per la conservazione. Generalmente, bisogna lasciare riposare per circa una settimana in un'area asciutta, ben ventilata e protetta. Il tempo di condizionamento permette un'ulteriore asciugatura e rimuove la maggior parte dell'umidità rimanente.

Gli alimenti secchi possono essere posizionati in contenitori puliti, asciutti, resistenti agli insetti, preferibilmente in barattoli di vetro. Possono altresì essere utilizzati dei sacchetti di plastica per congelatori, di grande spessore.

Ricordare di eliminare quanta più aria possibile prima di sigillare il contenitore. Quando impiegati correttamente, i sigillanti sottovuoto forniscono il metodo di conservazione ideale. Minore è l'aria presente, minori sono le possibilità per la creazione della muffa.

Ricostituzione

Non è indispensabile ricostituire i cibi essiccati per la consumazione. Molte persone preferiscono mangiarli nel loro stato secco. Se volete ricostituire il vostro cibo, ecco alcune linee guida fondamentali:

- Immergere il cibo in acqua non salata per una durata di circa 3-7 minuti e dunque preparare come al solito. Se bollirete il cibo, utilizzate la stessa acqua in cui sono immersi per preservare i nutrienti. Se avete intenzione di immergere i cibi per più di un'ora, questi dovrebbero essere messi in frigorifero per evitare la crescita batterica.
- Una tazza di verdura secca ricostituirà nuovamente circa due tazze.
- Una tazza di frutta secca ricostituirà circa una tazza e mezza.
- I tempi di ricostituzione varieranno in base allo spessore del cibo e alla temperatura dell'acqua impiegata.
- L'acqua calda accelererà la ricostituzione, ma potrebbe portare a una perdita di sapore.

I tempi di essiccazione

Le seguenti tabelle costituiscono le linee guida per la preparazione di vari tipi di frutta, di verdura e di carne. I tempi di essiccazione varieranno in base alla temperatura dell'ambiente, all'umidità relativa e ai livelli di umidità nel cibo che andrete a essiccare. Se il livello di umidità nel cibo è basso il tempo di essiccazione sarà sul limite inferiore dell'intervallo. Tuttavia, se il livello di umidità è alto il processo di essiccazione sarà compreso nella fascia alta dell'intervallo.

Tenete presente che i tempi di essiccazione sono influenzati persino dalla quantità di cibo posto sulle mensole. Un carico eccessivo dei ripiani rallenterà il tempo di essiccazione e potrebbe portare a risultati peggiori.

Nel momento in cui si disidratano gli alimenti, è importante testare la secchezza del prodotto. Se il prodotto non è totalmente asciutto potrebbe formarsi la muffa durante lo stoccaggio (vedere Conservazione degli alimenti). Per verificare la secchezza, rimuovere un pezzo di cibo dal disidratatore e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente. Piegare e strappare la porzione per testare l'umidità interna del cibo.

I tempi di essiccazione

IT

Verdure 50-55°C / 122-131°F TEST DI PREPARAZIONE ALIMENTARE

Asparagi

Lavare e tagliare in pezzi da 25 mm
Croccante

Fagioli, verdi o cerei

Lavare, rimuovere le estremità e tagliare in pezzi di 25 mm o in stile francese.
Croccante

Barbabietola rossa

Rimuovere 10 mm della parte superiore, strofinare scrupolosamente. Sbucciare se preferibile e tagliare in fette di 5 mm.
Morbido

Broccoli

Lavare e tagliare in pezzi di 1 cm. Asciugare le cimette intere
Croccante

Cavolo

Lavare e tagliare, tagliare in strisce da 3 mm
Croccante

Carote

Lavare e tagliare i piani, sbucciare o raschiare se lo si desidera. Tagliare a fette spesse 3 mm
Morbido

Mais

Tagliare i chicchi dalla pannocchia e distribuirli sulla griglia.
Croccante

Cetriolo

Lavare e tagliare, tagliare a fette di 3 mm
Morbido

Melanzana

Lavare e sbucciare, tagliare a fette di 6 mm
Morbido

Fungo

Lavare e tagliare a fette di 8 mm
Morbido

Pastinaca

Sfregare e cuocere a vapore (se lo si desidera) e tagliare a fette di 8 mm
Morbido / duro

Peperoncino

Lavare e rimuovere i semi e la sezione bianca. Tagliare a strisce o anelli da 6 mm
Morbido

Patate

Usa patate novelle, lava e sbuccia, se lo desideri. Scottare a vapore per 4-6 minuti. Tagliare cerchi in stile francese o 6 mm di spessore.
Croccante / Morbido

Zucchine gialle

Lavare e tagliare a fette di 6 mm
Morbido

Pomodori

Lavare e tagliare in cerchi da 6 mm
Morbido

Zucchine

Lavare e tagliare a fette di 5 mm
Croccante

I tempi di essiccazione

Frutta 60-65°C / 140-149°F

TEST DI PREPARAZIONE ALIMENTARE REG. VELOCE

Mele

Lavare, cuocere e sbucciare se lo si desidera.

Morbido

Albicocche

Dimezzare e rimuovere la noce. Tagliate a metà e con la pelle secca rivolta verso il basso

Morbido

Banane

Sbucciare e tagliare a fette di 3 mm

Morbido

Fichi

Lavare, tagliare le imperfezioni e farne in quattro parti. Pelle secca rivolta verso il basso.

Morbido

Kiwi

Lavare e tagliare a fette di 6 mm

Morbido

Pesche noci

Lavare, tagliare a metà e rimuovere la noce.

Tagliare a fette se necessario e con la pelle secca rivolta verso il basso

Morbido

Pesche

Lavare, tagliare a metà e rimuovere la noce.

Tagliare a fette se necessario e con la pelle secca rivolta verso il basso

Morbido

Pere

Lavare, cuocere e sbucciare se lo si desidera.

Morbido

Ananas

Sbucciare, rimuovere le parti fibrose e rimuovere la parte centrale. Tagliare a fette o spicchi da 6 mm.

Morbido

Rabarbaro

Lavare e tagliare in lunghezze di 25 mm

Morbido

Fragole

Lavare, tagliare le parti superiori e affettare in fette da 6 mm

Croccante

Anguria

Tagliare la buccia, tagliare a spicchi e rimuovere i semi. Tagliare a fette di 10 mm

Morbido e appiccicoso

Carne e pesce 70°C / 158°F

TEMPO DI PROVA DELLA PREPARAZIONE ALIMENTARE (HRS) REG. VELOCE

Jerky:

Utilizzare la carne magra e rimuovere quanto più grasso possibile dato che il grasso diventa rancido con il tempo. Tagliare fette spesse 6 mm e posizionarle sugli scaffali.

Morbido

Frutta a guscio e semi 45-50°C / 113-122°F

TEMPO DI PROVA DELLA PREPARAZIONE ALIMENTARE (HRS) REG. VELOCE

Noci, semi:

Vedere le istruzioni di preparazione in questo manuale.

Secco, non gommoso

Grani 45-55°C / 113-131°F

TEMPO DI PROVA DELLA PREPARAZIONE ALIMENTARE (HRS) REG. VELOCE

Grani:

Vedere le istruzioni di preparazione in questo manuale.

Fisso/asciutto

Il disidratatore non si accende

L'alimentatore a muro non è acceso. L'interruttore del disidratatore non è acceso. Accertarsi che l'alimentazione sia avviata. Premere il pulsante di accensione.

La ventola funziona ma non c'è calore

Malfunzionamento del riscaldatore.
Spegni il disidratatore. Chiama il centro assistenza.

Il riscaldatore funziona, ma la ventola non funziona

Controlla eventuali oggetti estranei situati nel ventilatore.
Spegni il disidratatore. Controlla se ci sono oggetti estranei. Se ancora non funziona, chiamare il servizio di assistenza.

Disidratazione non funzionante

Troppo cibo sul vassoio. Il cibo si sovrappone al vassoio.
Diminuire la quantità di cibo. Distribuire il cibo nel vassoio in modo uniforme.

Gocce d'acqua sullo sportello

Troppo cibo sul vassoio. Il cibo contiene troppa acqua.
Ridurre la quantità di cibo e aumentare il tempo di disidratazione.

Troppo riscaldamento o poco riscaldamento

Il sistema di controllo della temperatura non funziona adeguatamente.
Spegnere la macchina e contattare il centro di assistenza.

Gli alimenti non sono disidratati in modo uniforme

Lo spessore del cibo non è distribuito. Troppo cibo sul vassoio.
Affettare uniformemente il cibo. Ridurre il cibo sul vassoio.

Suono anomalo dalla ventola

La copertura dello schermo davanti alla ventola sta sfregando la pala della ventola.
Spegnere la macchina e scollegare dalla presa di corrente. Portare delicatamente lo schermo lontano dalle pale della ventola usando una pinza a becco.

VITA5 NOBEL-S RVS DEHYDRATOR GARANZIA

PERIODO DI GARANZIA: 3 ANNI

VITA5 È IL DISTRIBUTORE GLOBALE E IL FORNITORE DI GARANZIA DI VITA5. REGISTRAZIONE E RECLAMI DI GARANZIA SONO TRATTATI DAL CENTRO DI ASSISTENZA LOCALE DI VITA5, DETTAGLI SULLA COPERTINA POSTERIORE INTERNA. SI PREGA DI REGISTRARE LA VOSTRA GARANZIA ONLINE SU WARRANTY.VITA5.COM ENTRO 30 GIORNI DALL'ACQUISTO.

PRESENTARE UN RECLAMO DI GARANZIA

In caso di qualsiasi problema riscontrato con il prodotto, attenersi per favore alla seguente procedura per presentare un reclamo di garanzia:

1. Contattare il centro di assistenza Vita5 locale con i seguenti dettagli:

- I dettagli della garanzia inclusi il nome, e-mail e il numero di telefono
- Nome del prodotto e numero del modello
- Numero di serie del prodotto, che si trova sull'etichetta di valutazione del prodotto
- Spiegazione di come il danno si è verificato
- Le foto del danno o del problema sono decisamente utili per facilitare il vostro reclamo

2. Vita5 valuterà il reclamo e risponderà in un arco di tempo incluso fra le 24 e le 48 ore.

3. Nel caso in cui il prodotto debba essere spedito al Centro di Assistenza, il cliente è responsabile per tutti i costi di imballaggio, il trasporto e l'assicurazione per il transito del prodotto verso Vita5. Soggetto alle leggi applicabili sui consumatori nella vostra giurisdizione.

4. Se il prodotto, o una delle parti che lo compongono, si qualifica per la sostituzione o il servizio entro il periodo di 30 giorni dopo la data di acquisto, Vita5 provvederà alla spedizione senza alcun costo per il cliente.

5. Ogni tipo di prodotto inviato al centro di assistenza Vita5 deve includere un modulo di autorizzazione alla restituzione. La mancata inclusione di questo modulo potrebbe comportare il rifiuto del prodotto dal nostro magazzino o il ritardo del servizio.

6. Vita5 vi contatterà con un preventivo prima di intraprendere un qualsiasi intervento di assistenza al di fuori della copertura di garanzia.

7. Gli usuali tempi di consegna per affrontare i reclami in garanzia possono variare dai 10 ai 14 giorni lavorativi, più la spedizione, in base al tipo di danno o di richiesta di garanzia.

TERMINI DI COPERTURA DELLA GARANZIA DEL PRODOTTO

Vita5 fornisce la copertura della Garanzia del prodotto come in seguito descritto e limitata ai termini e alle condizioni di questo documento:

1. Se il disidratatore Vita5 Nobel RVS presenta un difetto durante il consueto utilizzo, entro il periodo di garanzia; noi, a nostra discrezione, o ripariamo o sostituiamo il disidratatore Vita5 Nobel RVS o la parte difettosa, in modo gratuito. Il prodotto deve essere consegnato per posta assicurata, in un imballaggio appropriato al nostro Servizio di assistenza come indicato sul retro del manuale, come condizione per ogni obbligo di servizio di garanzia.
2. Nel caso in cui il periodo di garanzia sia scaduto o se il prodotto non viene qualificato per il servizio di garanzia, la riparazione o la sostituzione, i clienti potrebbero comunque acquistare delle parti di ricambio o avere i prodotti riparati dai centri di assistenza di Vita5. Si prega di contattare Vita5 per ulteriori informazioni.
3. Non inviare il prodotto indietro al Servizio di assistenza senza un modulo di autorizzazione alla restituzione.
4. In nessun caso la nostra responsabilità supererà il valore al dettaglio del prodotto. Noi non offriamo alcuna garanzia rispetto alle parti fornite da una fonte diversa da quella di Vita5.
5. Nel caso in cui siano fornite parti in garanzia o prodotti, il cliente deve coprire gli analoghi costi di spedizione per ricevere le merci.
6. Tutte le parti cambiate o sostituite e i prodotti sostituiti sotto il servizio di garanzia diventeranno proprietà di Vita5. Prodotti o parti riparate o cambiate saranno garantiti da Vita5 per il saldo dell'originale periodo di garanzia.
7. (Solo per l'Australia) I nostri beni sono forniti da garanzie che non possono essere escluse dalla Legge Australiana sui Consumatori. Hai diritto a una sostituzione in caso di serio guasto e al risarcimento per una qualsiasi altra perdita o danno ragionevolmente prevedibile. Avete inoltre il diritto di avere i beni riparati o sostituiti se la merce non riesce a essere di qualità accettabile e il guasto non costituisce un grave danno.

LA GARANZIA NON COPRE

1. Danni, accidentali o di altro tipo, al Prodotto, non causati da difetti di fabbrica o di materiali.
2. Danni dovuti a un utilizzo inadeguato, maltrattamento, alterazione, uso errato, servizio commerciale, manomissione, incidente, mancata osservanza delle istruzioni di cura e di funzionamento mostrate nelle istruzioni.
3. Danni causati da parti o servizi non autorizzati o eseguiti da Vita5.
4. "Normale" usura che si verifica in modo naturale, che inevitabilmente avviene come conseguenza del normale utilizzo o dell'invecchiamento.
5. Diversi stati non permettono l'esclusione o la limitazione di danni casuali o consequenziali. Quindi, le limitazioni sopra indicate potrebbero non essere per te eseguibili in caso di danni alla spedizione. Se il vostro Disidratatore Vita5 Nobel RVS è stato danneggiato durante la spedizione: informare immediatamente questo tipo di danno al vettore pacchi, eseguire un rapporto d'ispezione per contattare il distributore dal quale è stato acquistato il Disidratatore Nobel Vita5 RVS per ulteriori istruzioni.
6. Hai diritti e benefici ai sensi delle leggi sui consumatori nella tua giurisdizione. Senza nulla togliere a tali diritti o benefici, Vita5 esclude ogni tipo di responsabilità in relazione a questo prodotto per ogni altra perdita che non sia ragionevolmente prevedibile da un guasto di questo prodotto, che potrebbe includere responsabilità per negligenza, perdita di spesa associata al prodotto e perdita di soddisfazione.



Supporto e Centri di Assistenza

Contattare il proprio distributore locale per garanzia e assistenza

Vita5 Europa: Email: support@Vita5.eu Sito web: www.Vita5.eu

Aviso de precaución y seguridad	60
Panel de control digital táctil	61
Especificaciones	61
Características	61
Funcionamiento y operación	62
Preparación y secado de los alimentos	62
Limpieza y mantenimiento	63
Alimentos que pueden ser deshidratados	63
Preparación de los alimentos	64-65
Consejos para deshidratar los alimentos	65
Almacenamiento de los alimentos	66
Tiempos de secado de los alimentos	66-68
Solución a los problemas frecuentes	69
Garantía	70-71
Centros de soporte y servicio técnico	72

Aviso de precaución y seguridad

Precaución durante el uso

- Coloque la máquina en una superficie llana y asegúrese de que no haya nada delante del ventilador antes de utilizarla.
- El tiempo de uso máximo no debe exceder las 48 horas para evitar acortar el ciclo de vida del aparato.
- Mientras la máquina esté funcionando, los artículos inflamables deben estar alejados por lo menos 2 metros.
- Durante el secado, asegúrese de que el aire fluye correctamente, evite poner comida demasiado pesada en las bandejas y no amontone los alimentos. Cada alimento tiene un tiempo de secado diferente. (Nota: cuando la máquina esté encendida, por favor asegúrese de que las capas están en la posición correcta. Si la comida no se puede secar en un día, se puede secar al día siguiente. Por favor, mantenga los alimentos sin secar en bolsas selladas para evitar el exceso de humedad)
- Cuando la máquina esté funcionando, la temperatura cerca del ventilador de aire suele ser alta. Para secar la comida rápidamente, le sugerimos alternar la posición de las bandejas.
- Después de secar la comida, le sugerimos colocar los alimentos deshidratados en bolsas selladas y guardarlos en la nevera si no van a ser consumidos en el momento.
- Cuando termine de usar la máquina, por favor, limpie las bandejas. Las bandejas pueden ser lavadas o sumergidas. En caso de haber restos de comida o no poder limpiar las bandejas correctamente, le sugerimos sumergirlas en agua limpia y luego lavarlas de nuevo.

Aviso de seguridad

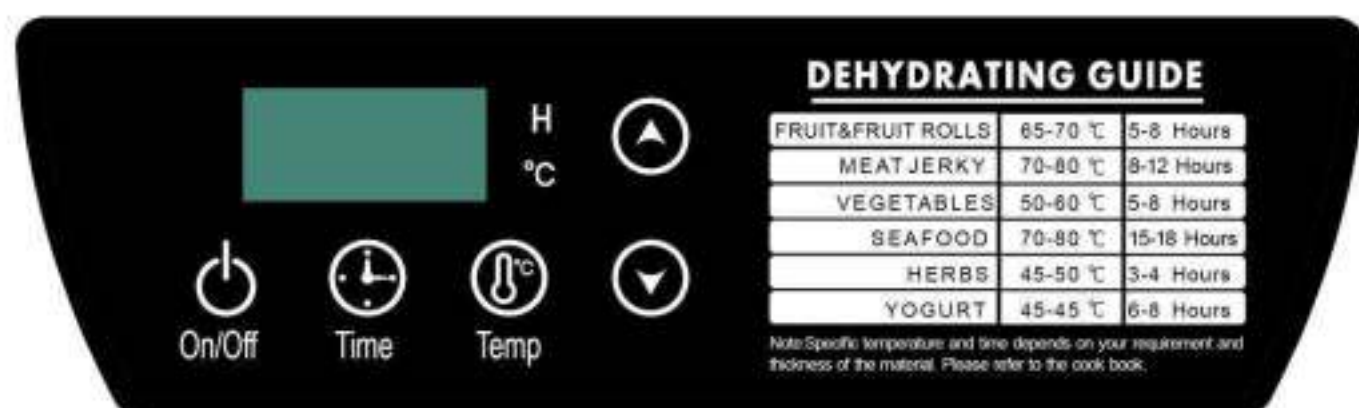
- Para utilizar la máquina de forma segura, por favor, lea este manual con atención.
- Esta máquina sólo es adecuada para el hogar y lugares similares.
- Esta máquina no puede ser operada con un temporizador externo o un sistema de control remoto individual.
- Esta máquina debe permanecer fuera del alcance de los niños. Vigile a los niños y no permita usar esta máquina a aquellos que no tienen conocimiento y experiencia en su uso.
- El funcionamiento de la máquina debe ser supervisado en todo momento.
- Coloque la comida en bandejas limpias y evite que caiga agua en el fondo del calentador eléctrico o se podría producir un cortocircuito.
- No puede haber demasiada comida en las bandejas, de lo contrario, el tiempo de secado y sus efectos se verán afectados.
- Asegúrese de que el subministro de corriente, la toma de tierra, el voltaje y la fuente de alimentación sean los correctos y se encuentren en buen estado.
- Evite compartir el enchufe con otros dispositivos de alto consumo mientras utiliza la máquina.
- Mientras la máquina genere altas temperaturas, tenga cuidado con la ventilación de aire caliente para evitar quemaduras.

Acciones especialmente prohibidas

- Usar la máquina secadora mientras su estructura, cable de alimentación y/o enchufe se encuentren en mal estado.
- Comprobar fallos y modificar la estructura de la máquina sin la ayuda de un profesional.
- Usar productos químicos para limpiar la máquina.
- Poner la máquina en agua para limpiarla, o limpiar la superficie de la estructura principal con agua.
- Mover la máquina mientras está funcionando.
- Si el motor del ventilador se detiene (no sale aire), la corriente debe ser cortada inmediatamente.
- Reparar uno mismo la máquina tras haber sufrido un fallo o cortocircuito.

Limpieza, reparación y mantenimiento del producto

- Antes de limpiarla, debe desenchufar la máquina y esperar a que se enfríe.
- Después de que la comida se termine de secar, lave las bandejas con agua tibia. Utilice algodón suave o productos químicos adecuados cuando sea necesario, y seque la máquina completamente. El uso de limpiadores químicos corrosivos está prohibido. Limpiar con productos químicos o mallas de metal duro tampoco está permitido, ya que estos productos dañan la superficie de la máquina y por lo tanto, su vida útil se verá afectada.
- Por favor, limpie y guarde la máquina en su embalaje en caso de no utilizarla en mucho tiempo. Coloque la caja en un lugar fresco y con buena ventilación para evitar la humedad.



1. **On/Off:** Para encender/apagar la máquina.
2. **Temp:** Para ajustar la temperatura de 30-90°C.
3. **Tiempo:** Para ajustar el tiempo (ajuste de 24H).
4. **▲:** Aumentar la temperatura y el tiempo.
5. **▼:** Disminuir la temperatura y el tiempo.

Especificaciones

Modelo	Vol	Hz	Vatios	Bandejas(Pcs)	Tamaño de la bandeja(CM)
NOBEL-S	220-240V	50Hz	400W	6	L28.5*W20

Características

- Ahorro de energía, bajo consumo energético
- Verduras secas, frutas, hierbas, fréjoles, carne, pescado, pan, hongos y demás.
- Deshidrata los alimentos mediante aire caliente, que no añade ningún pigmento, adhesivo o sabor y mantiene sus propiedades.
- Prepare comida natural y sabrosa para uno solo o para todas la familia.
- Los alimentos son más fáciles de conservar (los frutos secos son diferentes a los frescos porque contienen minerales y un alto valor nutricional)
- Temperatura ajustable, se puede establecer una temperatura diferente para cada tipo de alimento.
- Selección del número de bandejas en función de sus necesidades.

Funcionamiento y operación

• Temperatura sugerida para la comida y frutas normales:

Hierbas/flores: 35-40°C, Pan: 40-50°C, Frutas: 55-60°C, Carne/pescado: 65-68°C.

El tiempo de secado está determinado por el espesor de la comida/fruta (la temperatura y la humedad del ambiente influyen). Cuanto menor sea el grosor de los alimentos, menos tardarán en secarse.

• Ponga los alimentos cortados en las bandejas y ajuste la temperatura necesaria. La fruta y la verdura no debe exceder los 63°C para evitar la destrucción de las vitaminas de los alimentos. Cuando necesite deshidratar algún alimento con cáscara se recomienda que lo cocine durante 1-2 minutos, lo ponga en agua fría y luego lo seque.

• Cuando la máquina esté encendida, el aire sale por la salida principal, y se puede escuchar el sonido de su funcionamiento.

• Ajuste el tiempo de secado de acuerdo a los diferentes alimentos y a su gusto personal (tierno o crujiente). Los frutos secos pueden ser guardados en bolsas de plástico o en botellas selladas y luego ser almacenados en el refrigerador.

• Al conectar la corriente y encender la máquina, el panel se iluminará. Elija la bandeja que desee utilizar. Luego presione el botón de tiempo/temperatura para establecer el tiempo/temperatura que necesite. El tiempo debe de ser superior a 1 hora y la temperatura debe exceder los 35°C. Puede pausar o detener cualquier bandeja si así lo requiere. Cuando necesite aumentar la temperatura o ajustar el tiempo, debe seleccionar primero esa bandeja y luego ajustarla en consecuencia.

Preparación y secado de los alimentos

A. Frutas

- Limpie la fruta y descarte las que estén podridas
- Corte la fruta en trozos. Para evitar la oxidación y los cambios de color, puede sumergir los trozos de fruta en limonada, agua salada o zumo de piña durante 10 minutos, secar y finalmente deshidratar.
- Si desea la fruta con un aroma especial, puede añadirle canela, coco o aceite de coco. Añada 1/4 de zumo y 2 tazas de agua (mejor si el zumo es natural), sumerja la fruta durante unas 2 horas (tenga en cuenta la combinación de zumos y alimentos, como el de manzana para la manzana) para mantener el color natural, el sabor y el aroma de los alimentos deshidratados.

B. Verduras

- Vaporice, hierva o fría verduras como judías verdes, coliflor, espárragos, patatas y demás.
- Ponga las verduras cocinadas en agua hervida durante 3-5 minutos. Escúrralas y póngalas en las bandejas de secado.
- Ponga las verduras en limonada durante 2 minutos.
(puede escoger cualquiera de los métodos anteriores)

C. Carne

- Corte la carne en trozos pequeños o tiras finas.
- Hierva la carne en agua limpia, escurra y luego séquela.
- Marine la carne con especias durante dos horas y luego cocínelas al vapor.
- Después de escurrida, ya puede secar la carne.

D. Hierbas y flores

- Seque las hojas frescas.
- Después de que se hayan secado, déjelas en una bolsa de papel o en botellas selladas y luego póngalas en un lugar fresco.

- Las bandejas de acero inoxidable son aptas para el lavavajillas. La bandeja de goteo, la malla y las hojas antiadherentes no son aptas para el lavavajillas. Asegúrese de que las bandejas y las hojas de secado estén bien secas antes de introducirlas de nuevo en el deshidratador.
- Para limpiar el exterior y el interior de la estructura principal, use un paño húmedo.

Alimentos que pueden ser deshidratados

La mayoría de alimentos se pueden deshidratar a una temperatura de aproximadamente 55°C. Sin embargo, cuando se deshidratan carnes, carnes de ave y pescados debe elevarse la temperatura como protección frente a patógenos, como la salmonela y la E. Coli.

! ADVERTENCIA ! Se recomienda deshidratar la carne, en general, y la carne de ave a una temperatura de 70°C, o bien alternativamente, precalentar la carne al menos a 68°C, como protección frente a los patógenos.

El pescado se debe cocinar al vapor o en el horno al menos a 93°C antes de proceder a su deshidratación a una temperatura de, al menos, 70°C.

Los mejores alimentos para deshidratar

- Para obtener los mejores resultados se recomienda elegir siempre alimentos de la mejor calidad.
- Los alimentos de temporada tienen siempre más sabor y contienen mayor cantidad de nutrientes.
- Las carnes, pescados y aves deben ser magros y frescos.
- No use alimentos que tengan golpes o manchas. Un alimento en mal estado puede arruinar la deshidratación del resto de alimentos.
- Antes de deshidratar la carne, quite la mayor cantidad posible de grasa. Puede utilizar una servilleta de papel debajo de la carne cuando la deshidrate para que absorba la grasa.

Consejos para el tratamiento previo de los alimentos

La preparación correcta de los alimentos es básica en todos los tipos de cocción para obtener resultados óptimos. De ese modo, los alimentos deshidratados tendrán mejor sabor, además de un aspecto más apetecible.

Por ello, se recomienda cortar, triturar o picar los alimentos de forma uniforme. Las rebanadas deben tener un grosor de entre 6 mm y 20 mm. La carne no debe tener un grosor mayor al de 5 mm.

Para evitar que la fruta se dore se recomienda cortarla y macerarla en zumo de limón o piña durante 2 o 3 minutos antes de colocarlas en el deshidratador. Alternativamente, se puede remojar en ácido ascórbico (según las instrucciones del fabricante) durante 2-3 minutos previos a su colocación en el deshidratador.

Las frutas con piel de terciopelo (como melocotones, uvas, arándanos, etc.) deben sumergirse en agua hirviendo para eliminar la piel. Esto permite que el alimento tenga menos humedad durante la deshidratación. También es posible usar el escaldado para tratar los alimentos previamente a la deshidratación.

Preparación de los alimentos

Para obtener los mejores resultados se recomienda seleccionar los alimentos de más calidad y en mejor estado para la deshidratación. Tenga en cuenta que las frutas y verduras que aún no están maduras no tienen tanto color ni sabor como las que están totalmente maduras. Los alimentos deben deshidratarse lo antes posible desde su compra. Los alimentos como las manzanas, las peras, los melocotones y los plátanos son más propensos a oxidarse debido a su alto contenido en azúcares.

A continuación se muestran algunos tratamientos previos que ayudarán a reducir este efecto:

- El zumo de limón y piña son antioxidantes naturales. Coloque la fruta cortada en rodajas en zumo de piña o limón fresco durante unos minutos. Después, retire, escurra y coloque la fruta en la bandeja del deshidratador. Para obtener un sabor extra puede espolvorear por encima canela u otras especias.

- La mezcla de ácido ascórbico (una forma de vitamina C) está disponible en la mayoría de las tiendas de dietética alimentos y se puede usar en tabletas o en polvo. Use aproximadamente 2-3 cucharadas de polvo o tableta molida por litro de agua; remueva para disolver completamente el polvo y ponga la fruta sobre la mezcla durante 2 o 3 minutos. Retire, escurra y coloque la fruta en la bandeja del deshidratador.

- El escaldado se usa principalmente para preparar las frutas y verduras que tienen piel y se vuelven duras al deshidratarlas. Este proceso ayuda a conservar el color y el sabor de las frutas, así como a suavizar la piel de las uvas y las cerezas y las ciruelas.

Hay dos métodos de escaldado: Con agua y al vapor.

- Escaldado con agua: Llene una cacerola grande con la mitad de agua. Deje hervir el agua y use pinzas para colocar directamente los alimentos en el agua, cubra la cacerola y deje que hierva a fuego lento durante aproximadamente 3 minutos. Retire, escurra y coloque la fruta en el deshidratador.

- Escaldado al vapor: Se realiza usando una olla de vapor china. Ponga de 5 a 8 centímetros de agua en una cacerola y deje hervir. Coloque los alimentos en la cesta del vaporizador y cubra la cacerola. Cocine los alimentos al vapor durante aproximadamente 5 minutos, luego retírelos y colóquelos en el deshidratador.

- Nueces y semillas: las nueces y las semillas contienen ácido fítico e inhibidores de enzimas. El ácido fítico es biológicamente necesario, ya que ayuda a proteger la nuez o la semilla hasta que está en las condiciones adecuadas de crecimiento y puede germinar.

- Prepare sus nueces y semillas empapándolas en agua tibia (lo mejor es filtrarlas) y 1 cucharada de sal por cada 2 tazas de nueces o semillas crudas. Esto neutraliza muchos de los inhibidores de la enzima y aumenta la biodisponibilidad de sus nutrientes, especialmente los de las vitaminas del grupo B.

- En un periodo de 7-24 horas (dependiendo de la semilla o la nuez), muchos de los inhibidores de las enzimas se destruyen.

NOTA:

Las semillas de la linaza y la chia no se deben remojar. Los anacardos deben remojar durante 3 a 6 horas para eliminar su aceite tóxico natural, el cardol.

• Granos: para obtener mejores resultados con los granos deshidratados es necesario germinarlos de antemano, especialmente en el caso del trigo. El trigo brota en un período de 2 a 3 días, dependiendo de la humedad del aire circundante. Ello implica remojar, drenar y enjuagar las bayas de trigo en agua filtrada entre 6 y 8 horas. Hay que asegurarse de que las bayas estén cubiertas con una malla y colocarlas en ángulo para permitir una circulación uniforme del aire que facilite la fermentación. Una vez que las puntas de las raíces han crecido hasta 1,5 cm, las semillas se pueden esparcir en las bandejas del deshidratador, utilizando las hojas de malla para evitar que se caigan. Después de que el grano germinado se haya deshidratado, se puede usar una batidora eléctrica para hacer harina fresca de los brotes.

A TENER EN CUENTA :

No hay reglas exactas para la deshidratación de los alimentos, ya que los resultados dependen a la temperatura ambiente, la humedad relativa y los niveles de humedad en los alimentos durante el proceso. Para dominar la técnica es necesario experimentar durante el proceso de la deshidratación. Si usa demasiado calor, los alimentos se pueden endurecer en el exterior y quedar muy húmedos por dentro. Sin embargo, con poco calor el proceso de deshidratación es más largo. La práctica le indicará cómo actuar en cada caso y en poco tiempo podrá controlar el proceso y lograr los resultados más sabrosos.

Consejos para deshidratar los alimentos

- No superponga los alimentos. Asegúrese de que los alimentos quedan en posición plana al colocarlos en las bandejas del aparato. Los alimentos superpuestos incrementan excesivamente el tiempo de secado.
- Asegúrese de que los alimentos están completamente secos antes de retirarlos de la bandeja. Si no está seguro, haga un pequeño corte en el alimento para comprobar cómo está en su interior.
- Asegúrese de etiquetar los tarros en los que guarda los alimentos deshidratados.
- El almacenamiento correcto ayuda a mantener los alimentos deshidratados en perfecto estado. Guarda los alimentos mientras están frescos. Los alimentos se conservan durante más tiempo si se almacenan en un lugar fresco, oscuro y seco. La temperatura ideal de almacenamiento es de 16°C / 61°F o menos.
- El envasado al vacío es una excelente manera de mantener los alimentos deshidratados.
- Durante la deshidratación los alimentos se reducen aproximadamente entre $\frac{1}{4}$ y $\frac{1}{2}$ respecto a su tamaño y peso original. Asegúrese de no cortar trozos de comida demasiado pequeños.

Una vez han sido deshidratados, hay que dejar que los alimentos reposen antes de colocarlos en la estantería en la que vayamos a guardarlos. Por lo general, hay que dejar reposar los alimentos aproximadamente una semana en una zona seca, bien ventilada y protegida. Este tiempo de acondicionamiento permite que los alimentos sequen mejor y elimina la humedad restante.

Los alimentos deshidratados se pueden colocar en recipientes limpios, secos y resistentes a los insectos, preferiblemente en frascos de vidrio. También podemos usar bolsas de plástico para congelar, que tiene un gran espesor. Antes de sellar la bolsa, no olvide eliminar la máxima parte del aire que sea posible. Usados de forma adecuada, los selladores al vacío proporcionan el método de almacenamiento ideal. Cuanto menos aire tenga el alimento que guardamos más difícil será una potencial de formación de moho.

Reconstruir

Los alimentos deshidratados no necesitan ser secos no necesitan ser restaurados para su consumo. Muchas personas prefieren comerlos deshidratados. Sin embargo, si prefiere reconstituir el alimento aquí hay algunas pautas básicas:

- Remoje los alimentos en agua sin sal durante 3 a 7 minutos y luego prepárelos como de costumbre. Si quiere hervirlos use la misma cantidad de agua que utilizó en el proceso de deshidratación, con el fin de conservar los nutrientes. Si planea tener en remojo los alimentos durante más de una hora, debe colocarlos en el refrigerador para prevenir el crecimiento de bacterias. Hay que tener en cuenta: Una taza de vegetales secos reconstituirá aproximadamente dos tazas.
- Una taza de fruta seca al reconstruirse se convertirá en aproximadamente una taza y media.
- Los tiempos de reconstitución variarán según el grosor de los alimentos y la temperatura del agua utilizada.
- El agua caliente acelera la reconstitución, pero puede producir la pérdida de sabor del alimento.

Tiempos de secado de los alimentos

Las siguientes tablas son pautas para la preparación de frutas, verduras y carnes. Los tiempos de deshidratación varían dependiendo de la temperatura ambiente, la humedad relativa y los niveles de humedad en los alimentos. Si el nivel de humedad es bajo, el tiempo de deshidratación estará en el extremo inferior del rango. Sin embargo, si el nivel de humedad es alto, el tiempo de deshidratación estará en el extremo superior del rango.

Tenga en cuenta que los tiempos de secado también se ven afectados por la cantidad de alimentos colocados en la bandeja. La sobrecarga de la bandeja reduce el tiempo de secado y deshidratación y produce peores resultados.

A la hora de deshidratar los alimentos es importante controlar la sequedad del producto. Si el producto no está completamente seco puede formarse moho durante el almacenamiento (para evitarlo consulte el apartado "Almacenamiento de alimentos"). Para comprobar la sequedad de un alimento retire un trozo del deshidratador y deje que se enfríe a temperatura ambiente. Después haga un corte en la pieza y verifique su humedad interna.

Verduras 50-55°C / 122-131°F PRUEBA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Espárragos

Lavar y cortar en trozos de 25mm.
Debe quedar: crujiente.

Frijoles, verduras o frutas con piel de terciopelo

Lavar, quitar los extremos y cortar en trozos de 25mm o estilo francés.
Debe quedar: crujiente.

Raíz de remolacha

Retirar 10 mm de la parte superior, frotar o pelar y cortar en rodajas de 5 mm.
Debe quedar: flexible.

Brócoli

Lavar y cortar en trozos de 1 cm. Deshidratar los tallos enteros.
Debe quedar: crujiente.

Repollo

Lavar y cortar en tiras de 3 mm.
Debe quedar: crujiente.

Zanahorias

Lavar, quitar la piel, pelar o raspar y cortar en rodajas de 3 mm de espesor.
Debe quedar: flexible.

Maíz

Cortar los granos de mazorca y extender en la bandeja de malla.
Debe quedar: crujiente.

Pepino

Lavar y cortar en rodajas de 3 mm.
Debe quedar: flexible.

Berenjena

Lavar y pelar, cortar en rodajas de 6 mm.
Debe quedar: flexible.

Seta

Lavar y cortar en rodajas de 8 mm.
Debe quedar: flexible.

Chirivías

Frotar, escurrir al vapor (si lo desea) y cortar en rebanadas de 8 mm.
Debe quedar: flexible / resistente.

Pimiento

Lavar, quitar las semillas y la zona blanca. Cortar en tiras o aros de 6 mm.
Debe quedar: flexible.

Patatas

Usar patatas nuevas. Lavar y pelar. Escaldar al vapor durante 4-6 minutos. Cortar al estilo francés o en círculos de 6 mm de espesor.
Debe quedar: crujiente / flexible.

Calabaza de verano

Lavar y cortar en rodajas de 6 mm.
Debe quedar: flexible.

Tomates

Lavar y cortar en círculos de 6 mm.
Debe quedar: flexible.

Calabacín

Lavar y cortar en rodajas de 5 mm.
Debe quedar: crujiente.

Tiempos de secado de los alimentos

Frutas 60-65°C / 140-149°F

PRUEBA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE FORMA RÁPIDA

Manzanas

Lavar y pelar, si se desea.
Debe quedar: flexible.

Albaricoques

Partir y quitar el hueso. Deshidratar con la piel hacia abajo.
Debe quedar: flexible.

Plátanos

Pelar y cortar en rodajas de 3 mm.
Debe quedar: flexible.

Higos

Lavar, recortar las manchas y cortar en cuartos con la piel seca hacia abajo.
Debe quedar: flexible.

Kiwí

Lavar y cortar en rodajas de 6 mm.
Debe quedar: flexible.

Nectarinas

Lavar, cortar por la mitad y quitar el hueso.
Cortar si se desea y deshidratar con la piel hacia abajo.
Debe quedar: flexible.

Duraznos

Lavar, cortar por la mitad y quitar el hueso.
Cortar si se desea y deshidratar con la piel hacia abajo.
Debe quedar: flexible.

Peras

Lavar, pelar si se desea.
Debe quedar: flexible.

Piña

Pelar, quitar las partes fibrosas y la zona blanca del centro. Cortar en rodajas de 6 mm o en forma de cuña.
Debe quedar: flexible.

Ruibarbo

Lavar y cortar en longitudes de 25 mm.
Debe quedar: flexible.

Fresas

Lavar, quitar la parte superior y cortar en trozos de 6 mm.
Debe quedar: crujiente.

Sandía

Quitar la piel, cortar en gajos y retirar las semillas.
Cortar en trozos de 10 mm.
Debe quedar: flexible y pegajosa.

Carne y pescado 70°C / 158°F

TIEMPO DE PRUEBA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (HRS) FAST REG

Carne :

Usar carne magra y eliminar la mayor cantidad de grasa posible, ya que la grasa se vuelve rancia con el tiempo. Cortar rebanadas de 6 mm de espesor y colocar en las bandejas.
Debe quedar: flexible.

Nueces y semillas 45-50 C / 113-122°F

TIEMPO DE PRUEBA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (HRS) FAST REG

Semillas de nuez:

Vea las instrucciones de preparación en este manual.
Seco, no masticable.

Granos 45-55°C / 113-131°F

TIEMPO DE PRUEBA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (HRS) FAST REG

Granos:

Vea las instrucciones de preparación en este manual.
Firme / seco.

El deshidratador no se enciende.

La fuente de alimentación de pared no está encendida. El interruptor del deshidratador no está encendido.

Asegúrese de que la alimentación esté en la posición de encendido. Presione el botón de encendido.

El ventilador está funcionando pero no produce calor.

Mal funcionamiento del calentador.

Apague el deshidratador. Llame al servicio técnico.

El calentador está funcionando pero el ventilador no funciona.

Compruebe si hay algún objeto extraño alojado en el ventilador.

Apague el deshidratador. Compruebe si hay algún objeto extraño. Si aún así no funciona, llame al servicio técnico.

No deshidrata los alimentos correctamente.

Compruebe si hay demasiados alimentos o se superponen en la bandeja.

Reduzca la cantidad de alimentos. Separe uniformemente los alimentos dentro de la bandeja.

Hay gotas de agua en la puerta del aparato.

Compruebe si hay demasiados alimentos en la bandeja o si los alimentos contienen demasiada agua.

Reduzca la cantidad de alimentos y aumente el tiempo de deshidratación.

Sobrecalentamiento o poco calor.

El sistema de control de temperatura no funciona correctamente. Apague el aparato y llame al servicio técnico.

Los alimentos no están deshidratados uniformemente.

Los alimentos tienen excesivo grosor o hay demasiados en la bandeja. Corte los alimentos de manera uniforme o reduzca los alimentos colocados en la bandeja.

Sonido anormal del ventilador.

La cubierta de la pantalla situada frente al ventilador choca con este. Apague la máquina y desenchufe el deshidratador de la fuente de alimentación. Tire suavemente de la pantalla alejándola de las aspas del ventilador utilizando alicates de punta fina.

GARANTÍA DEL DESHIDRATADOR VITAS NOBEL RVS **PERÍODO DE GARANTÍA: 3 AÑOS**

VITAS ES EL DISTRIBUIDOR GLOBAL Y PROVEEDOR DE GARANTÍA DE VITAS. EL REGISTRO DE GARANTÍA Y LAS RECLAMACIONES SE GESTIONAN EN EL CENTRO DE ATENCIÓN AL CLIENTE VITAS LOCAL, CUYO DETALLE FIGURA EN LA CUBIERTA DEL APARATO, EN U PARTE INTERIOR TRASERA. POR FAVOR, REGISTRE SU GARANTÍA EN LÍNEA EN LA LA PÁGINA/PAGE WEB DE LA MARCA: VITAS.COM EN EL PLAZO DE 30 DÍAS DESDE LA FECHA DE SU COMPRA.

RECLAMACIÓN EN PERIODO DE GARANTÍA

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

1. Póngase en contacto con su Centro de Servicio Vita5 local, facilitando los siguientes datos:
 - Los detalles de la garantía del producto, incluyendo su nombre, dirección de correo electrónico y número de teléfono.
 - Nombre del producto, número y modelo.
 - Número de serie del producto, que se encuentra en la etiqueta de calificación del producto.
 - Explicación de cómo ocurrió el daño.
 - Las fotos del daño o problema son muy favorables para agilizar su reclamación.
2. Vita5 evaluará su reclamación y responderá dentro de las 24-48 horas.
3. En el caso de que el producto deba enviarse al servicio técnico, el cliente es responsable de todos los costes de embalaje, transporte y seguro para el envío del producto a Vita5, con sujeción a las leyes de consumo aplicables en su jurisdicción.
4. Si el producto, o una de sus partes, debe ser reemplazado dentro del periodo de 30 días posteriores a la fecha de compra, Vita5 se encargará del envío sin coste alguno para usted.
5. Cualquier producto enviado a un servicio técnico de Vita5 debe incluir un Formulario de Autorización de Devolución. Si no se incluye este formulario, se puede rechazar el producto en nuestro almacén o retrasar el tiempo del servicio de reparación.
6. Vita5 se comunicará con usted antes de realizar cualquier reparación fuera del servicio de la cobertura de la garantía y le comunicará el presupuesto concreto.
7. El tiempo habitual de respuesta a las reclamaciones de garantía pueden oscilar entre 10 y 14 días hábiles, más los gastos de envío, según la ubicación y el tipo de daño o la reclamación concreta.

CONDICIONES DE COBERTURA DE LA GARANTÍA DEL PRODUCTO

Vita5 proporciona la cobertura de la garantía del producto como se describe a continuación y se limita a los términos y condiciones que obran en el presente documento:

1. Si el deshidratador Vita5 Nobel-S RVS presenta un defecto durante el uso doméstico normal, dentro del periodo de garantía, Vita5 tendrá la opción de reparar o reemplazar el deshidratador Vita5 Nobel RVS o la pieza defectuosa de forma gratuita. El producto debe entregarse por el cliente al servicio técnico mediante correo asegurado y empaquetado de forma adecuada, tal y como se indica en la parte posterior del manual, siendo esta la condición para cubrir cualquier obligación relacionada con el servicio de garantía.
2. En el caso de que el periodo de garantía de un producto haya expirado, o si el producto no está cubierto por el servicio técnico, la reparación o el reemplazo del producto o sus piezas se realizarán a cargo del consumidor. Para ello, por favor, póngase en contacto con Vita5 para obtener más información.
3. No envíe el producto al servicio técnico si no va acompañado del formulario de autorización de devolución.
4. En ningún caso, la responsabilidad de Vita5 excederá el valor minorista del producto. Vita5 no ofrece ninguna garantía con respecto a las piezas procedentes de otra fuente que no sea Vita5.
5. En el caso de que se proporcionen piezas o productos que estén en garantía, el cliente debe cubrir el coste de envío para recibir dichas mercancías.
6. Todas las piezas y productos intercambiados o sustituidos por el servicio de garantía pasarán a ser propiedad de Vita5. Los productos reparados o reemplazados o partes de los mismos estarán garantizados por Vita5 por el resto del periodo de garantía original.
7. (Solo para Australia) Nuestros productos vienen con garantías que no pueden ser excluidas de la Ley de Consumidores de Australia. Usted tiene derecho a un reemplazo o reembolso por un defecto importante y a una compensación por cualquier otra pérdida o daño razonablemente previsible. También tiene derecho a que se reparen o reemplacen los productos si estos no tienen una calidad aceptable y la falla no equivale a un defecto importante.

LA GARANTÍA NO CUBRE

1. Daños, accidentales o roturas de otro tipo que presente el producto y que no hayan sido causados por un defecto directo en la fabricación o en los materiales de la fábrica.
2. Daños debidos a maltrato, mal uso, alteración, mal uso del servicio comercial, manipulación indebida, accidente, incumplimiento de las normas de atención y demás operación o manejo indicado en las instrucciones.
3. Daños causados por piezas o servicios no autorizados o no realizados por Vita5.
4. Desgaste "normal" que se produce de forma natural e inevitable 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 anteriores pueden no aplicarse a usted en caso de daños en el envío. Si su deshidratador Vita5 Nobel RVS se dañó en el envío: informe de inmediato sobre el tipo de daño al transportista del paquete y haga que presenten un informe de inspección para ponerse en contacto con el distribuidor al que le compró el deshidratador Vita5 Nobel RVS para obtener más instrucciones.
6. Usted tiene derechos y beneficios en aplicación de las leyes de consumo que corresponden a su jurisdicción. Sin restar valor a estos derechos o beneficios, Vita5 excluye toda responsabilidad con respecto a este producto por cualquier otra pérdida que no sea razonablemente previsible por un defecto o fallo del producto, que puede incluir responsabilidad por negligencia, pérdida de gastos asociados con el producto y pérdida de disfrute.



Centros de soporte y servicio técnico

Póngase en contacto con su distribuidor local para cualquier reclamación sobre la garantía y servicio técnico.

Vita5 Europe: Correo electrónico: support@Vita5.eu Sitio web: www.Vita5.eu

Veiligheidsmaatregelen	74
Het digitale bedieningspaneel	75
Specificatie	75
Kenmerken	75
Gebruiksproces	76
Voedselbereiding en droogbediening	76
Schoonmaak en onderhoud	77
Voedsel dehydrateren	77
Bereiding van voedingsmiddelen	78-79
Dehydratatie tips	79
Voedselbewaring	80
Droogtijden	80-82
Problemen oplossen	83
Garantie	84-85
Ondersteuning & Servicecentra	86

Voorzorgsmaatregelen en veiligheidsvoorschriften

Voorzorg bij het gebruik

- Zet voor gebruik de machine op een platte ondergrond en zorg ervoor dat er niets voor de luchtventilator staat.
- De langste gebruikstijd mag niet langer zijn dan 48 uur. Zorg ervoor dat deze duur niet overschreden wordt. Dit zal de levensduur van de machine beïnvloeden.
- Wanneer de machine aanstaat dienen brandbare stoffen minstens 2 meter van de machine verwijderd zijn.
- Wanneer er gedroogd wordt, zorg er dan voor dat de hete lucht natuurlijk kan stromen. Plaats te zwaar voedsel niet op de lagen en stapel het voedsel niet op. Verschillend voedsel kan verschillende droogtijden hebben. (Let wel: als de machine aanstaat, zorg er dan voor dat de lagen in de goede positie zitten. Wanneer het voedsel niet in een dag gedroogd kan worden, kan het drogen de volgende dag hervat worden. Bewaar het ongedroogde voedsel in afgesloten zakken om vochtigheid te voorkomen.)
- Wanneer de machine aanstaat is de temperatuur bij de luchtventilator hoger. Om het voedsel beter te drogen stellen wij voor de positie van de lagen aan te passen.
- Maak de rekken op tijd schoon wanneer u klaar bent met het gebruik van de machine. De lagen kunnen gewassen worden of geweekt. Wanneer het niet lukt fruit of eten schoon te maken stellen wij voor de lagen in schoon water te weken en dan opnieuw te wassen.

Veiligheidsvoorschriften

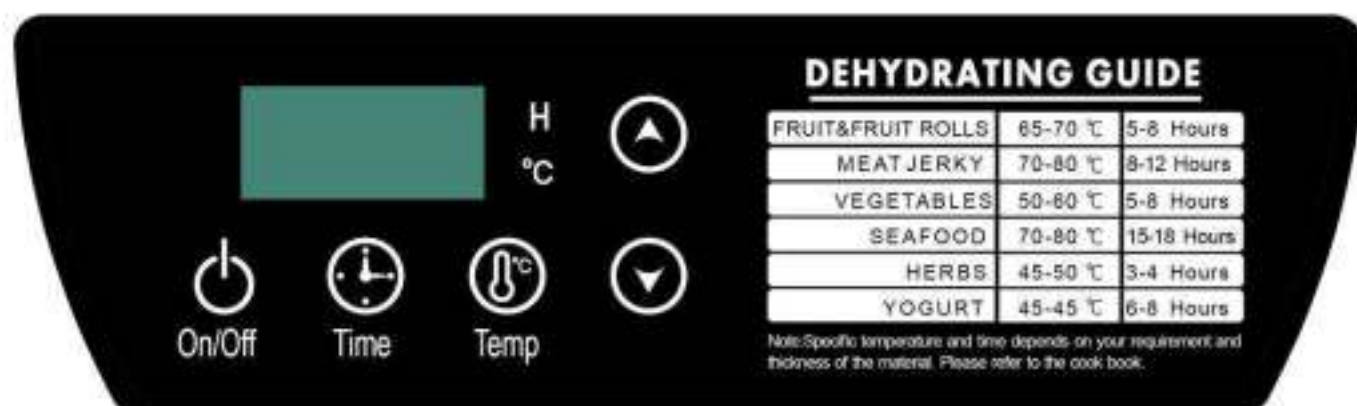
- Lees, voor een veilig gebruik van de machine, deze gebruikshandleiding aandachtig.
- Deze machine is alleen geschikt voor gebruik in huis en vergelijkbare plekken.
- Deze machine kan niet gebruikt worden met een externe timer of een universele afstandsbedieningssysteem.
- Kinderen moeten deze machine vermijden. Let op uw kinderen en personen zonder gebruikerservaring. Laat dezen de machine niet gebruiken.
- De fruitdroger is een machine die door mensen gemonitord moet worden.
- Plaats het voedsel op schone lagen. Het is niet toegestaan water op de binnenkant van de bodem van de elektrische heater te morsen. Er zal dan kortsluiting ontstaan.
- Er kan niet te veel voedsel op de lagen worden geplaatst. Dit zal invloed uitoefenen op de droogtijd en het effect.
- Zorg ervoor dat de verbonden stroom een veilige grondstroom is, evenals het stopcontact en de stroomvoorziening.
- Vermijd het gebruik van een gedeeld stopcontact met andere apparaten die veel energie verbruiken. Wees voorzichtig met de hetelucht-ventilatie om verbranding te voorkomen.

Specifiek verboden handelingen

- Het gebruik van de droogmachine wanneer het hoofdgedeelte, de stroomkabel of de stekker kapot is.
- Het controleren op defecten of het veranderen van de structuur van de machine zonder de instructie van een professional.
- Het gebruik van chemische middelen om de machine schoon te maken.
- De machine in water zetten om schoon te maken of het schoonmaken van de oppervlakte van het hoofdgedeelte met water.
- Het verplaatsen van de machine wanneer deze aanstaat.
- Wanneer de motor van de ventilator stopt (er komt geen lucht uit) moet de stroom onmiddellijk uitgeschakeld worden.
- Het zelfstandig repareren wanneer de machine kortsluiting veroorzaakt of stuk is.

Schoonmaken, repareren en onderhoud van het product

- Haal voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact en wacht tot de machine afgekoeld is.
- Was de rekken met warm water wanneer het voedsel klaar is met drogen. Gebruik zacht katoen of, wanneer nodig, schoonmaakproducten, en veeg dan droog. Het is verboden schoonmaakmiddelen met bijtende stoffen te gebruiken. Ook is het verboden schoon te maken met chemische schoonmaakproducten of hard metalen gaas. Deze middelen zullen het oppervlak van de machine beschadigen en de levensduur van de machine beïnvloeden. Er zullen verborgen veiligheidsrisico's ontstaan door deze verkeerde acties.
- Wanneer de machine gedurende een langere tijd niet gebruikt wordt, maak deze dan schoon en stop deze in de verpakkingendoos. Berg de doos op een koele en goed geventileerde plek op om vochtigheid te voorkomen.



1. **AAN/UIT:** Het aan/uit zetten van de machine.
2. **Temp:** Het instellen van de temperatuur tussen 30-90°C.
3. **Tijd:** Het instellen van de tijd (24u instelling).
4. **▲:** Verhogen van de temperatuur en de tijd.
5. **▼:** Verlagen van de temperatuur en de tijd.

Specificatie

Model	Vol	Hz	Watt	Platen (Pcs)	Plaat maten(CM)
NOBEL-S	220-240V	50Hz	400W	6	L28.5*W20

Kenmerken

- Energiebesparend, laag stroomverbruik.
- Droog groenten, fruit, kruiden, bonen, vlees, vis, brood, paddenstoelen etc.
- Doordat er hete lucht gebruikt wordt voor het drogen, worden er geen pigmenten of versterkende smaken toegevoegd. Zo worden de voedingsstoffen behouden.
- Het is voor een individu of familie erg gemakkelijk om vers voedsel te bereiden met een rijke smaak.
- Het voedsel is gemakkelijker te bewaren (gedroogd fruit verschilt van vers fruit omdat het gedroogd is maar bevat nog steeds mineralen en voedingsstoffen).
- Aan te passen temperatuur. Er kunnen verschillende temperaturen worden gebruikt voor verschillende soorten voedsel.
- De keuze in het aantal lagen afhankelijk van uw behoefte.

Gebruiksproces

• Aanbevolen temperatuur voor normaal voedsel/fruit:

Kruiden/bloemen: 35-40°C, Brood: 40-50°C, Fruit: 55-60°C, Vlees/vis: 65-68°C.

De droogtijd wordt bepaald door de dikte van het voedsel/fruit (de temperatuur van de omgeving en de vochtigheid oefenen hier invloed op uit). Hoe dunner het voedsel/fruit, hoe sneller het droogt.

- Plaats het gesneden voedsel op de rekken en pas de temperatuur aan naar het benodigde aantal graden. Groenten en fruit kunnen de 63°C niet overstijgen om ervoor te zorgen dat de vitamines in het voedsel behouden worden. Wanneer u voedsel wilt drogen met behoud van de voedingsstoffen is het aan te bevelen deze eerst voor 1-2 minuten te koken, ze dan in koud water te leggen en te laten drogen.
- Wanneer de machine aanstaat kunt u dit horen door de lucht die uit de deur aan de voorkant komt.
- Pas de droogtijd aan afhankelijk van de verschillende soorten voedsel en uw persoonlijke voorkeur (zacht of knapperig). Gedroogd fruit kan in vers-houdzakken of afgesloten flessen gedaan worden en bewaard worden in de koelkast.
- Verbind de stroom en doe de machine aan. Het paneel zal oplichten. Kies dan de benodigde lagen. Druk vervolgens op de tijd/temperatuur-knop om de benodigde tijd/temperatuur in te stellen. De droogtijd moet langer dan 1 uur zijn en de temperatuur moet boven 35°C zijn. U kunt zo nodig elke laag pauzeren of stoppen. Wanneer u de temperatuur of tijd wilt verhogen, dient eerst de laag geselecteerd te worden en vervolgens kan deze ingesteld worden.

Voedselbereiding en droogbediening

A. Fruit

- Droog het fruit en haal het rotte fruit eruit.
- Snijd het fruit in stukken. Om oxidatie en kleurveranderingen te voorkomen, kunt u het fruit voor 10 minuten onderdompelen in citroenlimonade, zout water of ananassap. Daarna op laten drogen en drogen.
- Als u fruit met een speciale smaak wilt, kunt u kaneel, kokospoeder of kokosolie aan het fruit toevoegen. Neem ¼ sap en 2 cups water (het liefst natuurlijk sap), leg het fruit daar voor 2 uur in (denk eraan het sap en fruit op elkaar af te stellen, zoals appelsap voor appel). Zo kunt u de natuurlijke kleur en smaak van het gedroogde voedsel behouden.

B. Groenten

- Stoom, kook of olie groenten als groene boontjes, bloemkool, asperges, aardappelen etc.
- Leg de behandelde groenten in kokend water voor 3-5 minuten. Giet deze af en leg ze op de drooglagen.
- Leg de groenten in limonade gedurende 2 minuten.
(u kunt kiezen voor welke van de hierboven genoemde methoden ook).

C. Vlees

- Snijdt het vlees in stukken of repen. Houd deze dun of klein.
- Kook het vlees in schoon water, giet dit af en droog vervolgens.
- Marineer het vlees met ingrediënten gedurende 2 uur. Daarna kunt u deze stomen of koken.
- Wanneer afgegoten kan het vlees gedroogd worden.

D. Kruiden en bloemen

- Droog verse bladeren.
- Doe deze na het drogen in een papieren zak of afgesloten fles en plaats deze op een koele plek.

- De roestvrijstalen rekken zijn geschikt voor de vaatwasmachine. Het afdruiptrek, het gaas en de anti-aanbakvellen zijn niet geschikt voor de vaatwasser. Zorg ervoor dat de rekken en anti-aanbakvellen volledig droog zijn voor u ze terug plaatst in de voedseldroger.
- Gebruik voor het schoonmaken van de buitenkant en de het centrale gedeelte van de binnenkant en natte doek.

Voedsel dehydrateren

Hoewel de meeste soorten voedsel kunnen worden gedehydrateerd bij een temperatuur van ongeveer 55 °C, moet bij het dehydrateren van vlees, gevogelte en vis (schokkerig, biltong enz. Maken) de temperatuur worden verhoogd om ter bescherming tegen ziekteverwekkers zoals Salmonella en E. Coli.

! WAARSCHUWING ! Het wordt aanbevolen om vlees en gevogelte te dehydrateren bij een temperatuur van 70°C, of anders moet het vlees worden voorverwarmd tot ten minste 68°C om het te beschermen tegen ziekteverwekkers.

Vis moet worden gestoomd of gebakken tot ten minste 93°C totdat hij schilferig is alvorens te hydrateren bij een temperatuur van ten minste 70°C.

Voedsel kiezen om te dehydrateren

- Gebruik voor de beste resultaten enkel voedingsmiddelen van de hoogste kwaliteit.
- Oogst in het hoogseizoen heeft meer smaak en meer voedingsstoffen.
- Vlees, vis en gevogelte moeten mager en vers zijn.
- Gebruik geen voedsel met kneuzingen en vlekken. Slechte producten kunnen de hele partij voedsel bederven.
- Verwijder zoveel mogelijk vet uit vlees voordat u dehydrateert. U kunt een papieren handdoek onder het vlees gebruiken om vet te absorberen wanneer u dehydrateert.

Tips voor de voorbehandeling van voedsel

Bij de meeste soorten van koken is voorbereiding belangrijk voor de beste resultaten. Voeding die vóór dehydratatie goed is bereid, smaakt beter en ziet er ook beter uit.

Snijd, versnipper of hak het voedsel gelijkmatig. Plakjes moeten tussen de 6 mm en 20 mm dik zijn. Vlees mag niet dikker zijn dan 5 mm.

Om de bruinkleur van fruit te voorkomen, dompel het gesneden fruit 2-3 minuten lang in citroen- of ananassap, leg het vervolgens in de droogoven. U kunt ook gedurende 2-3 minuten laten weken in een oplossing van ascorbinezuur (gemaakt volgens de instructies van de fabrikant), plaats vervolgens in de droogoven.

Wasachtige vruchten (zoals perziken, druiven, blauwe bessen, enz.) moeten in kokend water worden gedompeld om de was te verwijderen. Hierdoor kan vocht gemakkelijk ontsnappen tijdens het dehydrateren. Blancheren kan ook worden gebruikt om voedsel voor te behandelen voor dehydratatie.

Voor de beste resultaten, selecteer de meest verse voedingsmiddelen die beschikbaar zijn om te dehydrateren. Merk op dat onvolgroeide vruchten en groenten niet zoveel kleur en smaak hebben als degene die volledig volgroeid zijn. Voedsel moet zo snel mogelijk na aankoop worden gedehydrateerd. Voedingsmiddelen met veel suiker, zoals appels, peren, perziken en bananen, worden vaak donkerder door oxidatie van de suikers.

Hieronder volgen enkele voorbehandelingen die dit effect helpen verminderen:

- Citroen en ananassap zijn natuurlijke antioxidanten. Leg de gesneden producten een paar minuten in vers citroen- of ananassap, verwijder ze uit het sap, laat ze uitlekken en plaats ze op het rooster van de droogoven. Voor extra smaak, probeer op kaneel of andere kruiden te sprenkelen.
- Een mengsel van ascorbinezuur (een vorm van vitamine C) is verkrijgbaar bij de meeste winkels voor gezonde voeding en kan worden gebruikt in tablet- of poedervorm. Gebruik ongeveer 2-3 eetlepels poeder of gemalen tabletten per liter water; roer om het poeder volledig op te lossen en plaats het fruit gedurende 2-3 minuten in de oplossing. Verwijder het fruit, laat uitlekken en plaats het op de droogovenplaat.
- Blancheren wordt voornamelijk gebruikt om groenten en fruit voor dehydratie te bereiden die schillen bevatten die tijdens het drogen harder worden. Dit proces helpt de kleur en smaak vast te houden en verzacht de huid van druiven, kersen, pruimen en gedroogde pruimen.

Er bestaan 2 methoden om te blancheren, water en stoom:

- Water blancheren - Vul een grote pan tot ongeveer de helft met water. Breng het water aan de kook en gebruik een tang om het voedsel rechtstreeks in het water te plaatsen, dek de pan af en laat ongeveer 3 minuten sudderen. Verwijder het voedsel, laat uitlekken en plaats het op de droogovenplaat.
- Stoom blancheren - Gebruik een stoompan zoals gebruikt in de Chinese keuken, doe 5-8 centimeter water in een sauspan en breng aan de kook. Plaats het voedsel in de stoommand, plaats het over de sauspan en dek af. Stoom het voedsel gedurende ongeveer 5 minuten, verwijder het voedsel en plaats het op de droogovenplaat.

· Noten & zaden

- Noten en zaden bevatten fytinezuur en enzyminhibitoren. Fytinezuur is biologisch noodzakelijk, omdat het helpt de noot of het zaad te beschermen totdat de juiste groeiomstandigheden aanwezig zijn en de kieming kan optreden.
- Maak uw noten en zaden klaar door ze te weken in warm water (gefilterd is het beste) en 1 eetlepel zout per 2 kopjes rauwe noten of zaden. Dit neutraliseert veel van de enzyminhibitoren en verhoogt de biologische beschikbaarheid van veel voedingsstoffen, vooral B-vitamines.
- Binnen 7-24 uur (afhankelijk van het zaad of de noot), worden veel van de enzyminhibitoren afgebroken.

OPMERKING:

Zaad van vlas, Lijnzaad en Chia-zaden zijn niet geschikt om te weken. Cashewnoten kunnen slechts 3-6 uur geweekt worden, omdat ze reeds verhit zijn om ze te ontdoen van de natuurlijk voorkomende giftige olie, cardol.

• Granen - Voor het beste resultaat met dehydraterende korrels moet u ze vooraf laten ontkiemen, dit is vooral nodig bij het maken van gekiemde bloem. Het kiemproces vindt plaats over een periode van 2-3 dagen, afhankelijk van de vochtigheid van de omringende lucht, en zal het doordrenken, leegpompen en spoelen van de tarwebessen om de 6-8 uur in gefilterd water inhouden. U moet ervoor zorgen dat de tarwebessen bedekt zijn met een gaas of kaasdoek en onder een hoek worden geplaatst om een gelijkmatige circulatie van lucht mogelijk te maken voor de fermentatie. Nadat de wortelpunten zijn gegroeid tot 1,5 cm kunnen de zaden worden uitgespreid op de dehydratatieplaten, met behulp van de gaasvellen om te verhinderen dat ze erdoor vallen. Nadat de gekiemde korrel is gedehydrateerd, kunt u een krachtige mixer gebruiken om vers ontsproten bloem te maken.

HOUD ER REKENING MEE DAT :

Er zijn geen exacte regels die van toepassing zijn op het dehydrateren van voedsel, omdat de resultaten kunnen worden beïnvloed door de kamertemperatuur, de relatieve vochtigheid en het vochtgehalte van het voedsel dat u dehydrateert. Om hierin bekwaam te worden zal het nodig zijn te experimenteren met droogtechnieken. Als u te veel warmte gebruikt, kan voedsel aan de buitenkant hard worden terwijl het van binnen vochtig is; echter, met te weinig warmte zullen uw droogtijden zeer lang zijn. Met wat oefening maakt u in no-time lekkere, kant-en-klare snacks klaar.

Dehydratatie tips

- Laat het voedsel niet overlappen. Zorg ervoor dat het voedsel plat is wanneer het op dehydraterende platen wordt geplaatst. Overlappende voedingsmiddelen kunnen de droogtijd aanzienlijk verlengen.
- Zorg dat het voedsel volledig droog is voordat u het verwijdert. Als u het niet zeker weet, knip een stuk in het midden om te controleren op droogheid binnenin.
- Zorg ervoor dat u containers labelt wanneer u uw gedehydrateerde voedsel bewaart.
- Goede opslag helpt om voedsel van goede kwaliteit te houden. Verpak het voedsel als het afkoelt. Levensmiddelen kunnen langer worden bewaard als ze op een koele, donkere en droge plaats worden bewaard. De ideale opslagtemperatuur bedraagt 16 °C (61 °F) of lager.
- Vacuümafsluiting is een geweldige manier om gedehydrateerd voedsel te bewaren.
- Voedsel zal tijdens dehydratie ongeveer ¼ tot ½ van diens oorspronkelijke grootte en gewicht krimpen. Zorg ervoor dat u stukken voedsel niet te klein snijdt.

Voedselbewaring

Gedroogd voedsel moet worden de kans krijgen te conditioneren voordat het in een opslagcontainer wordt geplaatst. Laat in het algemeen ongeveer een week staan in een droog, goed geventileerd en beschermde ruimte. De conditioneringstijd maakt verdere droging mogelijk en verwijdert het grootste deel van het resterende vocht.

Gedroogde voedingsmiddelen kunnen worden bewaard in schone, droge, insectbestendige containers, bij voorkeur glazen potten. Zware plastic diepvrieszakken kunnen ook worden gebruikt. Vergeet niet om zoveel mogelijk lucht te verwijderen voordat u de zak afsluit. Mits goed gebruikt, bieden vacuümsealers de ideale opslagmethode. Hoe minder lucht aanwezig is, hoe minder kans op schimmelvorming.

Reconstitutie

Gedroogde voedingsmiddelen hoeven niet te worden gereconstitueerd voor consumptie. Veel mensen eten ze liever in gedroogde staat. Als u uw voedsel opnieuw wilt samenstellen, volgen hier enkele basisrichtlijnen:

- Laat het voedsel weken in ongezoeten water gedurende 3-7 minuten en bereid het vervolgens zoals gebruikelijk. Als u het kookt, gebruik dan hetzelfde water als waarin het voedsel is gedrenkt om voedingsstoffen te behouden. Als u van plan bent om voedsel langer dan één uur te laten weken, moet het in de koelkast worden geplaatst om bacteriegroei te voorkomen.
- Een kop gedroogde groenten zal ongeveer twee kopjes reconstitueren.
- Een kopje gedroogd fruit reconstitueert tot ongeveer anderhalve kop.
- De reconstitutietijden zullen variëren afhankelijk van de dikte van het voedsel en de gebruikte watertemperatuur.
- Warm water versnelt de reconstitutie, maar kan enig smaakverlies tot gevolg hebben.

Droogtijden

De volgende tabellen zijn richtlijnen voor de bereiding van verschillende soorten fruit, groenten en vlees. De droogtijden variëren afhankelijk van de kamertemperatuur, de relatieve vochtigheid en het vochtgehalte van het voedsel dat u droogt. Als het vochniveau laag is, bevindt de droogtijd zich aan de onderkant van het bereik. Als het vochniveau echter hoog is, bevindt de droogtijd zich aan de bovenkant van het bereik.

Houd er rekening mee dat de droogtijden ook worden beïnvloed door de hoeveelheid voedsel die op de dehydratieplaten wordt geplaatst. Overbelasting van de platen zal de droogtijd verlengen en kan slechtere resultaten opleveren.

Bij de dehydratie van voedsel is het belangrijk de droogheid van het product te controleren. Als het product niet grondig is gedroogd, kan tijdens de opslag schimmelvorming optreden (zie voedselopslag). Om de droogheid te testen, verwijdert u een stuk voedsel uit de droogoven en laat het afkoelen tot kamertemperatuur. Buig en scheur het stuk om te controleren op vochtigheid binnenin.

Groenten 50-55°C / 122-131°F VOEDSELBEREIDINGSTEST

Asperges

Was en snijd in stukken van 25 mm
Knapperig

Bonen, groen of in de was gezet

Was, verwijder de uiteinden en snijd in stukken van 25 mm of in Franse stijl
Knapperig

Rode biet

Verwijder 10 mm van de bovenkant, grondig boenen. Schil indien gewenst en snijd in plakjes van 5 mm.
Plooibaar

Broccoli

Was en snijd en snijd in stukjes van 1 cm. Droog de roosjes volledig
Knapperig

Kool

Was en snijd, snijd in stroken van 3 mm
Knapperig

Wortels

Was en trim tops, schil of schraap indien gewenst. Snij in plakjes van 3 mm dik.
Plooibaar

Maïs

Snijd de korrels van de kolf en spreid ze uit in de zeefbak.
Knapperig

Komkommer

Was en schil, snij in plakjes van 3 mm
Plooibaar

Aubergine

Was en schil, snij in plakjes van 6 mm
Plooibaar

Paddestoel

Was en snij in plakjes van 8 mm
Plooibaar

Pastinaak

Scrub en stoom blancheren (indien gewenst) en snijd in plakjes van 8 mm
Soepel / zwaar

Spaanse peper

Was en verwijder zaden en wit gedeelte. Snijd in stroken of ringen van 6 mm.
Plooibaar

Aardappelen

Gebruik nieuwe aardappelen, was en schil indien gewenst. Stoom blancheren gedurende 4-6 minuten. Snijd in Franse stijl of 6 mm dikke schijven.
Knapperig / Plooibaar

Zomer squash

Was en snijd in plakjes van 6 mm
Plooibaar

Tomaten

Was en snijd in schijfjes van 6 mm
Plooibaar

Courgette

Was en snijd in plakjes van 5 mm
Knapperig

Droogtijden

Vruchten 60-65°C / 140-149°F VOEDSELBEREIDING TEST SNEL REG

Appels

Was, kern en schil indien gewenst.
Plooibaar

Abrikozen

Was, halveer en verwijder pit. Snijd doormidden en droog met de bovenkant van de huid naar beneden.
Plooibaar

Bananen

Schil en snijd in plakjes van 3 mm.
Plooibaar

Vijgen

Wassen, vlekken en kwartjes uitsnijden. Droogen met de huid naar beneden.
Plooibaar

Kiwi

Was en snijd in plakjes van 6 mm.
Plooibaar

Nectarines

Wassen, halveer en pit verwijderen. Snijd indien gewenst en droog met de bovenkant van de huid naar beneden.
Plooibaar

Perziken

Wassen, halveren en pit verwijderen. Snijd indien gewenst en droog met de bovenkant van de huid naar beneden.
Plooibaar

Peren

Was, verwijder de kern en schil indien gewenst.
Plooibaar

Ananas

Pel, verwijder vezelige delen en verwijder de kern. Snij in plakjes van 6 mm of in stukjes.
Plooibaar

Rabarber

Was en snijd in lengtes van 25 mm.
Plooibaar

Aardbeien

Was, verwijder de kronen en snijd ze in stukjes van 6 mm.
knapperig

Watermeloen

Snijd de schil af, snij in partjes en verwijder de zaden. Snijd in stukken van 10 mm.
Plooibaar en plakkerig.

Vlees en vis 70°C / 158°F FOOD VOORBEREIDINGSTEST TIJD (HRS) SNEL REG

Beef Jerky:

Gebruik mager vlees en verwijder zoveel mogelijk vet als het vet in de loop van de tijd ranzig wordt. Snijd plakjes van 6 mm dik en leg ze op de hydratortplaten.
Plooibaar

Noten en zaden 45-50°C / 113-122°F FOOD VOORBEREIDINGSTEST TIJD (HRS) SNEL REG

Noten zaden:

Zie de voorbereidingsinstructies in deze handleiding.
Droog, niet taai

Granen 45-55°C / 113-131°F FOOD VOORBEREIDINGSTEST TIJD (HRS) SNEL REG

Granen:

Zie de voorbereidingsinstructies in deze handleiding.
Vast/droog

Droogoven schakelt niet aan.

De voeding van de muur is niet ingeschakeld. De droogovensschakelaar staat niet aan.

Zorg dat de voeding in de juiste positie staat. Druk op de aan/uit-knop.

Ventilator werkt, maar er is geen warmte.

Defect van de kachel.

Schakel de droogoven uit. Bel het servicecentrum.

De verwarming werkt, maar de ventilator werkt niet.

Controleer of er zich een vreemd voorwerp in de ventilator bevindt.

Schakel de droogoven uit. Controleer om te zien of er een vreemd voorwerp is. Bel het servicecentrum als de droogoven nog steeds niet werkt.

Dehydrateert niet op de juiste manier.

Te veel voedsel op de plaat. Voedsel overlapt elkaar op de lade.

Verminder de hoeveelheid voedsel. Verdeel het voedsel gelijkmatig over de plaat.

Water druppelt op de deur.

Te veel voedsel op de plaat. Voedsel bevat te veel water.

Verminder de hoeveelheid voedsel en verhoog de dehydratatie tijd.

Oververhitting of weinig verwarming.

Temperatuurregelsysteem werkt niet goed.

Schakel de machine UIT en neem contact op met het servicecentrum.

Voedingsmiddelen zijn niet gelijkmatig gedehydrateerd.

De dikte van het voedsel is niet gelijk. Te veel voedsel op de hydrator plaat.

Snijd het voedsel in gelijke stukken. Verlaag de hoeveelheid voedsel op de plaat.

Abnormaal geluid van de ventilator.

De schermafdekking voor de ventilator wrijft over het ventilatorblad.

Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Trek het scherm voorzichtig weg van de ventilatorbladen met behulp van een punttang.

VITA5 NOBEL-S RVSDROOGOVEN GARANTIE

GARANTIEPERIODE: 3 JAAR

VITA5 IS DE WERELDWIJDE DISTRIBUTEUR EN GARANTIEPROVIDER VAN VITA5. GARANTIEREGISTRATIE EN CLAIMS WORDEN GEHANTEERD DOOR UW LOKALE VITA5 STEUNCENTRUM, DETAILS OP BINNENKANT ACHTERZIJDE. GELIEVE DE GARANTIE ONLINE TE REGISTREREN BIJ WARRANTY.VITA5.EU BINNEN 30 DAGEN NA AANKOOP.

Een garantieclaim indienen

Ondervindt u problemen met uw product, volgt deze stappen om een garantieclaim in te dienen:

1. Neem contact op met uw lokale Vita5-servicecentrum met de volgende gegevens:

- Uw garantiedetails inclusief naam, e-mailadres en telefoonnummer
- Productnaam en modelnummer
- Serienummer van het product, te vinden op het etiket van het product
- Uitleg over hoe de schade is opgetreden
- Foto's van de schade of kwestie zijn zeer gunstig voor het versnellen van uw claim.

2. Vita5 beoordeelt uw claim en reageert binnen 24 tot 48 uur.

3. In het geval dat het product naar het Service Center moet worden verzonden, is de klant aansprakelijk voor alle verpakings-, vracht- en verzekeringskosten voor de retour van het product naar Vita5.

Onderworpen aan de toepasselijke consumentenwetgeving in uw rechtsgebied.

4. Als het product of een van zijn onderdelen in aanmerking komt voor vervanging of onderhoud binnen de periode van 30 dagen na de datum van aankoop, regelt Vita5 de verzending kosteloos voor u.

5. Elk product dat naar een Vita5 Service Center wordt gestuurd, moet een Retour Autorisatie Formulier bevatten. Het niet opnemen van dit formulier kan ertoe leiden dat het product uit ons magazijn wordt geweerd of dat de service wordt uitgesteld.

6. Vita5 neemt contact met u op met een prijsopgave voorafgaand aan het uitvoeren van servicewerkzaamheden buiten de garantiedekking.

7. Typische doorlooptijden om garantieaanspraken aan te pakken kunnen tussen 10-14 werkdagen bedragen, plus verzendkosten, afhankelijk van de locatie en het type schade of garantieclaim.

ALGEMENE VOORWAARDEN VAN DE GARANTIE VAN HET PRODUCT

Vita5 biedt de productgarantiedekking zoals hieronder beschreven en beperkt tot de algemene voorwaarden hiervan:

1. Als de Vita5 Nobel RVSDroogoven een defect vertoont tijdens normaal huishoudelijk gebruik, binnen de garantieperiode; wij zullen, naar onze keuze, de Vita5 Nobel RVSDroogoven of het defect onderdeel kosteloos repareren of vervangen. Het product moet worden geleverd per verzekerde post, in de juiste verpakking bij uw servicecentrum zoals aangegeven op de achterkant van de handleiding als voorwaarde voor elke garantieverplichting.
2. In het geval dat de garantieperiode voor een product is verlopen of als een product niet in aanmerking komt voor garantieservice, reparatie of vervanging, kunnen consumenten nog steeds vervangende onderdelen kopen of producten laten repareren door een van Vita5's servicecentra. Neem contact op met Vita5 voor meer informatie.
3. Stuur het product niet terug naar het servicecentrum zonder een Retour Autorisatie Formulier.
4. In geen geval zal onze aansprakelijkheid de winkelwaarde van het product overschrijden. We geven geen garantie met betrekking tot onderdelen van een andere bron dan Vita5.
5. In het geval dat onderdelen of producten met garantie worden geleverd, moet de klant de bijbehorende verzendkosten voor het ontvangen van deze goederen dekken.
6. Alle uitgewisselde of vervangen onderdelen en producten die onder de garantieservice zijn vervangen, worden eigendom van Vita5. Gerepareerde of vervangen producten of onderdelen daarvan worden door Vita5 gegarandeerd voor het saldo van de oorspronkelijke garantieperiode.
7. (alleen Australië) Onze goederen worden geleverd met garanties die niet kunnen worden uitgesloten volgens de Australische consumentenwetgeving. U hebt recht op een vervanging of terugbetaling voor een ernstige fout en compensatie voor elk ander redelijkerwijs te verwachten verlies of schade. U hebt ook het recht de goederen te laten repareren of vervangen als de goederen niet van een acceptabele kwaliteit zijn en de storing niet tot een ernstige fout leidt.

DE GARANTIE DEKT NIET

1. Schade, toevallig of anderszins, aan het product, niet veroorzaakt door direct defect in fabriekswerk of materialen.
2. Schade als gevolg van misbruik, verkeerd gebruik, wijziging, commerciële service, sabotage, ongeval, niet-naleving van de voorschriften, bedienings- en verwerkingsvoorschriften die in de instructies worden vermeld.
3. Schade veroorzaakt door onderdelen of service die niet is geautoriseerd of door Vita5 is uitgevoerd.
4. 'Normale' slijtage die van nature en onvermijdelijk optreedt als gevolg van normaal gebruik of veroudering.
5. Sommige staten staan de uitsluiting of beperking van incidentele schade of gevolgschade niet toe. Daarom zijn de bovenstaande beperkingen mogelijk niet op u van toepassing in het geval van schade tijdens verzending. Als uw Vita5 Nobel Sol-droogoven bij het transport is beschadigd; rapporteer onmiddellijk dit soort schade aan de pakketvervoerder en laat hen een inspectierapport indienen om contact op te nemen met de distributeur van wie u de Vita5 Nobel Sol-droogoven hebt gekocht voor verdere instructies.
6. U geniet rechten en voordelen volgens de consumentenwetgeving in uw rechtsgebied. Zonder afbreuk te doen aan deze rechten of voordelen, sluit Vita5 alle aansprakelijkheid met betrekking tot dit product uit voor enige andere schade die redelijkerwijs niet te voorzien is door een fout van dit product, waaronder mogelijk aansprakelijkheid voor nalatigheid, verlies van uitgaven in verband met het product en verlies van genot.



Ondersteuning & Servicecentra

Neem contact op met uw lokale distributeur voor garantie & service

Vita5 Europe: Email: support@Vita5.eu Website: www.Vita5.eu