



## USER MANUAL

This manual is for the Vita5 - 10 Tray Dehydrator

**EN**

ENGLISH  
Page 3

**FR**

FRANÇAIS  
Page 11

**DE**

DEUTSCH  
Page 19

**IT**

ITALIANO  
Page 27

**ES**

ESPAÑOL  
Page 35

**PLEASE READ THIS INSTRUCTION CAREFULLY BEFORE USING THE PRODUCT**

# Contents

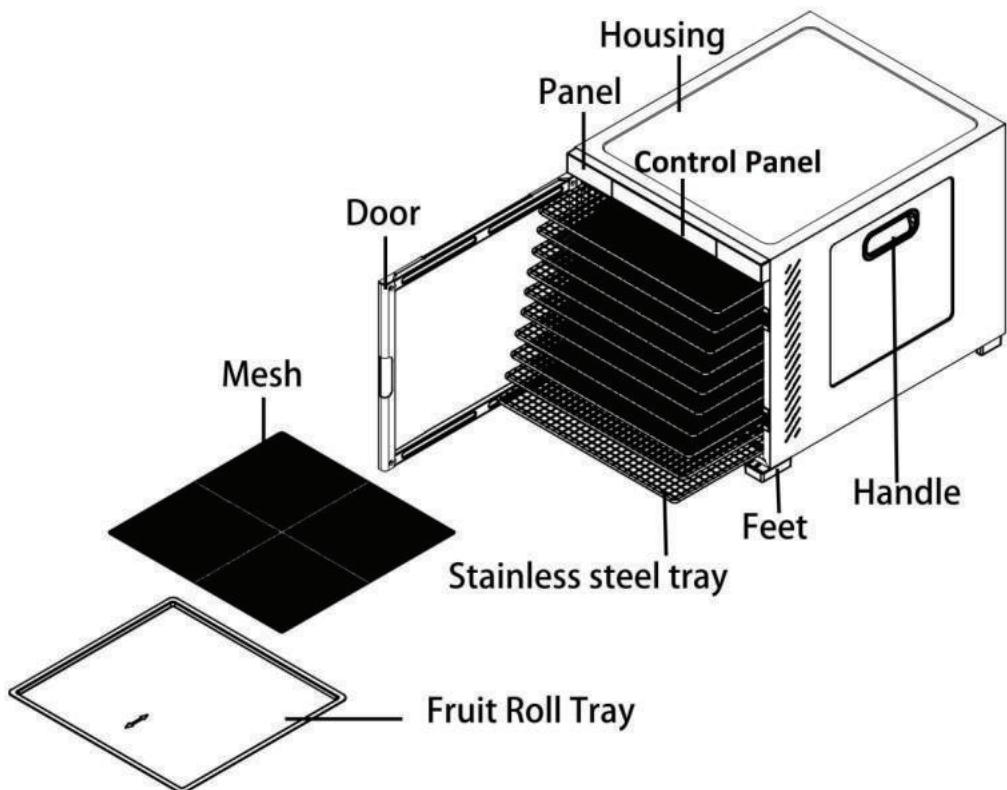
EN

Technical Specifications	4
Safety Instruction	5
Feature of Dehydrator	7
Hints	8
Storage	9

# Technical Specifications

**Normal Voltage:** 220-240V, 50/60Hz

**Normal Power:** 900-1100 W



## **Mesh Tray: (Optional accessories)**

Use for smaller items such as herbs and berries; and sticky items such as banana & tomatoes.

## **Fruit Roll Tray:**

Makes delicious fruit rolls naturally. When not using as Fruit Roll Tray, store at the bottom of the unit as a crumb tray.

## **Getting started**

Remove any packing from the product.

Place the packing inside the box and either store or dispose of responsibly.

# Safety Instruction

EN

**The following basic precautions should always be adhered to when using the electrical appliance**

## **PLEASE READ THIS INSTRUCTION CAREFULLY BEFORE USE AND RETAIN FOR FUTURE REFERENCE**

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
2. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
3. This food dehydrator is designed for DOMESTIC USE ONLY and is not suitable for commercial use. Do not use it for outdoors.
4. When using the food dehydrator ensures that it is on a flat, level and sturdy surface, ensure no risk that it may fall .Also that it can take the weight of the unit during use.
5. Failure to follow all the instructions listed may result in electric shock, fire or serious personal injury .The warnings, cautions and instructions discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur while the product in use
6. Do not leave the food dehydrator unattended during use.
7. Always keep the food dehydrator out of children as they are unable to recognize the hazards associated with incorrect handling of electrical appliances.
8. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
9. Before plugging the food dehydrator into the mains electrical supply, check that the voltage and power supply comply with the specifications on the food dehydrator's rating label.
10. Make sure that the food dehydrator is switched off and remove the plug from the mains electrical supply when it is not in use; before it is cleaned and whilst it is being repaired.
11. Ensure that the food dehydrator and power cord is not hung over sharp edges and keep away from hot objects and open flames; otherwise the plastic will melt and cause a fire.
12. Under no circumstances should the food dehydrator or plug be immersed in water or any other liquid .Do not use the appliance with wet hands.
13. Check the food dehydrator and power cord regularly for damage.
14. Do not use the food dehydrator should there be damage to the plug or cord, following malfunction, or after it has been dropped or damaged in any way.

15. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
16. Repairs to the food dehydrator should only be performed by a qualified electrician .Improper repairs may place the user at risk.
17. None of the product's parts are dishwasher safe, unless explicitly specified otherwise.
18. Always turn the power off at the power outlet before you insert or remove a plug. Remove by grasping the plug; do not pull on the cord.
19. Do not use your appliance with an extension cord unless this cord has been checked and tested by a qualified technician or service person.
20. Never use an unauthorized attachment.
21. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.
22. Please don't turn the draught of engine towards others or tinder.
23. Please don't keep it beside anything heating. Please keep the plug away from pressing; otherwise it will cause a fire or electric shock.
24. If you pass this appliance on to a third party, these operating instructions must also be handed over.

**Caution:**

- To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the product, flexible cord or plug to rain, moisture or any liquid.
- Do not use the product near baths, basins or other vessels containing water or other liquids, or when standing in or on damp or wet surfaces. Don't keep the device in the watery environment; Keep the device away the place of high temperature ray and wetly.
- Don't operate the device with wet hands.
- Please turn off the power supply in the watery environment.
- In the event where the appliance is dropped into the water, turn off the power at the power outlet and remove the plug immediately.  
DO NOT REACH INTO THE WATER TO RETRIEVE IT.
- It is important to note that the appliance will have to be inspected by a qualified technician before using it again.

- **ATTENTION!** Do not run the appliance for more than 24hours in one single use. After 24 hours, unplug and let it cool down for at least 2 hours before operating again.
- Do not operate near gas spray cans.
- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- The power cord can not be squeezed by something heavy or sharp, otherwise it will cause a fire or electric shock.
- The temperature of accessible surface may be HIGH when the appliance is operating.

# Feature of Dehydrator

This unit features an automatic fan, which circulates warm air producing a nice evenly dried device! Dried foods are a great treat to snack on because they hold almost all of their nutritional value and flavor.

- Perfect way to preserve fruit, snacks, vegetables, bread, flowers and more.
- Ten stainless steel tray, each tray can't over 0.6kgs food
- It can remove one or more trays to increase the space for thicker food
- Easy to clean up of the trays.
- The drip tray can collect the residue, easy for cleaning
- Close the door when drying

## Before Use

### Cleaning:

Before using the first time, wipe all parts of the appliance. Clean the 10 trays damper door and slag pans with a lightly moistened cloth. Use detergent as needed. Don't will host part of the immersion in water or other liquids!

After cleaning the unit must be run in for 30 minutes without placing any food for drying during this period. **Any smoke or smells produced during this procedure are normal. Please ensure sufficient ventilation.** After the running in period, rinse the racks in water and dry all parts. This act is only necessary for the first time. (Don't wash the host part)

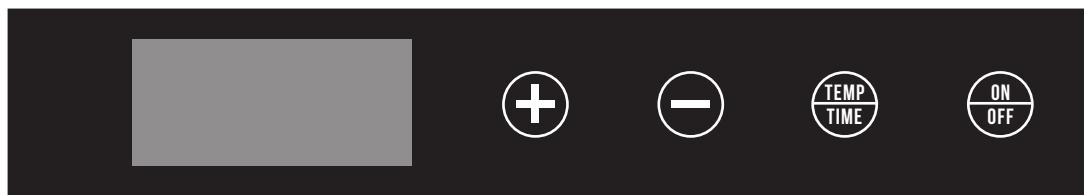
Unplug the dehydrator from the power supply and let it cool down before cleaning. Use a soft brush to remove food sticking. Dry all parts before storing the dehydrator.

Do not clean the appliance with aggressive chemicals or abrasives in order not to damage the surface.

## Assembling the appliance

Make sure that the dehydrator sits steadily on a solid, level surface. Stock the drying trays and connect the plug with a wall socket. The dehydrator is now ready for use.

## Usage Method



1. Put the clean food in the trays
    - Do not overload the trays and never overlap the food. Close the damper door.
  2. Plug dehydrator into wall outlet, the screen and button light up and there is a beep sound at the beginning when it starts up. And the ON/OFF" light up, the screen shows "----".
  3. Press the "ON/OFF" button, The LED screen will show default time setting "10:00" and temp setting "70c". Motor and fan start first, then heating element start working 5 seconds later. Set time begins to count down, the signal ":" on LED screen flashes.
  4. Press the "TEMP/TIME" button and LED screen shows the time value. According to actual needs, press "+" or "-" button to change the drying time between "0:30" and "24:00". Press "+" or "-" button once, the time increment or decrement is 30 minute/press. If press "+" or "-" button for long time, then it automatically increases or decreases. After finish setting the drying time, system automatically gets into operating mode in current time setup.
  5. Press the "TEMP/TIME" button and LED screen shows the temp value. According to actual needs, press "+" or "-" button to change the drying temp between "35c" and "75c". Press "+" or "-" button once, the temp increment or decrement is 5c/press. If press "+" or "-" button for long time, then it automatically increases or decreases. After finish setting the drying temp system automatically confirms to work in current temp setup. LED screen operating in time mode.
- Note:** Set low temperature for thin/small pieces of food or for a small load of food. Set high temperature for drying thick/big pieces of food and large loads. The thermostat can also be used to decrease the temperature as the food is near the end of its drying cycle making it easier to control the final moisture level in the food.
6. During drying process, you can change or check the drying time. Press the "TEMP/TIME" button first, then press the "+" or "-" button. Press "TEMP/TIME" button, you can check the setting time.
  7. During drying process, press the "ON/OFF" button, all functions will be paused after 10 seconds. Screen no display.
  8. In standby mode, you can press the "ON/OFF" button directly to get into default mode ( TIME : 10 hours TEMP: 70c). You also can change the drying time and temp if needed.
  9. When the set time counts down to "0:00", the LED screen shows "End". And the heating element stops working first, the fan will continue running for 10 seconds and the buzzer rings 20 times "beep" sound (1 time/second).
  10. Unplug the unit from the power point.

## Hints

- This dehydrator includes 10 trays and an overheat protection. The host contains heating elements, motor, fan and thermostat.
- The air vents on the tray allow air to be circulated.
- Using a controlled heat temperature, Air from the back flow into each tray drying moisture.
- Depending on the moisture in the food itself and the humidity in the air, drying operation timecan change. Use the dryer in a dust free, well ventilated, warm and dry room. Well air ventilation is also important.
- **Fruit and vegetables dried in your food dehydrator will be different in appearance from those sold in health food stores and supermarkets. This is due to your food dehydrator uses no preservatives, no artificial coloring and only natural additives.**
- Records of humidity, weight of produce before and after drying times, will be helpful to improving your drying techniques for the future.

## Storage

- Store food only after they have cooled down.
- Food can be kept longer if stored in a cool, dry and dark place.
- Remove all the air you possibly can from the storage container and close tightly.
- Optimal storage temperature is 15°C or lower.
- Never store food directly in a metal container.
- Avoid containers that “breathe” or have a weak seal.
- Check the contents of your dried food for moisture during the weeks following dehydration. If there is moisture inside, you should dehydrate the contents for a longer time to avoid spoiling.
- For best quality, dried fruit, vegetables, herbs, nuts, bread should not be kept for more than 1 year, if kept in the refrigerator or freezer.
- Dried meats, poultry and fish should be stored for no more than 3 months if kept in the refrigerator, or 1 year if kept in the freezer.

## Maintenance/Cleaning Method

- After using, unplug the dehydrator from the power supply and let it cool down before cleaning.
- Use a soft brush to remove food sticking on the trays.
- Dry all parts with a dry cloth before storing the dehydrator.
- Clean the surface of body with wet cloth.
- Use paper towels to remove any excess marinade.
- Do not clean the appliance with aggressive chemicals or abrasives in order not to damage the surface.

**SAVE THIS INSTRUCTION!**



**Support & Service Centres**

**Contact your local distributor for warranty & service**

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

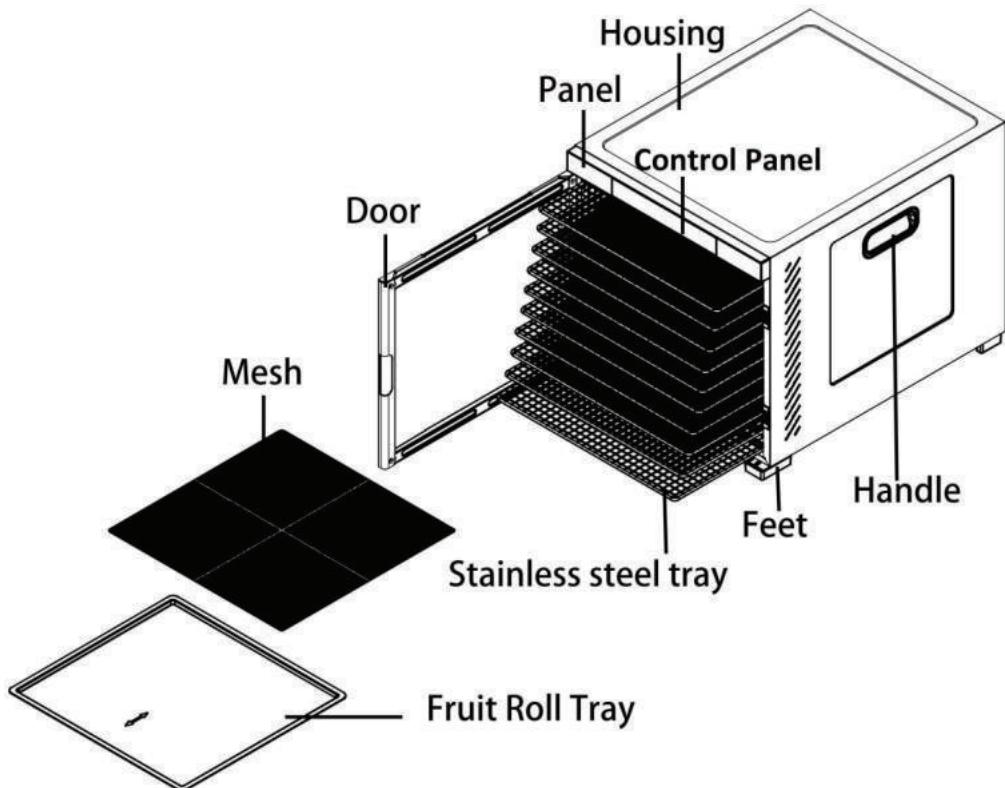
# Contenu

Spécificités techniques de l'appareil	12
Mise en garde	13
Particularités du déshydrateur	15
Conseils	16
Stockage	17

# Spécificités techniques de l'appareil

Voltage: 220-240V, 50/60Hz

Puissance: 900-1100 W



## Accessoires supplémentaires:

Grille: à utiliser pour de petits aliments comme les herbes et les graines, et pour les aliments collants comme les bananes et les tomates.

## Plaque pour rouleaux de fruits:

Permet de faire de délicieux rouleaux de fruits. Lorsque vous ne l'utilisez pas, stockez-la dans le fond de l'appareil pour ramasser les miettes.

## Mise en marche:

Sortir l'appareil de son emballage. Conserver les emballages dans la boîte, les stocker ou les jeter dans un container approprié.

# Mise en garde

**Ces recommandations doivent être systématiquement respectées lors de l'utilisation de l'appareil**

## LISEZ ATTENTIVEMENT CES RECOMMANDATIONS AVANT TOUTE UTILISATION ET CONSERVEZ-LES

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ni par des personnes en situation de handicap moteur, sensoriel ou intellectuel. Avant toute utilisation, informez-vous correctement des règles de fonctionnement, des précautions de sécurité et des risques impliqués par cet appareil. Cet appareil n'est pas un jouet. Tenez le déshydrateur et son cordon hors de la portée des enfants. Le nettoyage et l'entretien de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans.
2. Cet appareil doit être utilisé dans des conditions spécifiques:
  - au sein d'un foyer;
  - dans l'espace cuisine d'un magasin, d'un bureau ou de tout autre lieu de travail;
  - dans des fermes;
  - au sein d'un établissement hôtelier, par les clients;
  - dans les gîtes et les maisons d'hôtes.
3. Ce déshydrateur alimentaire est exclusivement dédié à un usage domestique. Il n'est pas approprié pour une utilisation commerciale. Ne pas utiliser en extérieur.
4. Utilisez le déshydrateur alimentaire sur une surface plane, dure et en hauteur. Assurez-vous que l'appareil ne risque pas de tomber. Assurez-vous également que le support est capable de supporter la charge de l'appareil pendant son utilisation
5. Le non-respect de ces précautions peut causer une panne électrique, un incendie ou de sérieux dommages. Les recommandations de ce manuel d'utilisation ne sont pas exhaustives.
6. Ne laissez pas le déshydrateur sans surveillance pendant son utilisation.
7. Tenez toujours le déshydrateur hors de la portée des enfants tant qu'ils ne sont pas conscients des dangers impliqués par une mauvaise utilisation des appareils électriques.
8. Cet appareil ne doit pas être manipulé par des individus en situation de handicap moteur, sensoriel ou intellectuel. Il ne doit pas non plus être utilisé par des individus incapables de le maîtriser. Afin de garantir leur sécurité, les individus précédemment mentionnés ne peuvent utiliser l'appareil que sous la surveillance d'une personne informée, adulte et responsable.
9. Avant de brancher le déshydrateur alimentaire, vérifiez que le voltage et la puissance correspondant aux spécifications techniques de l'appareil (page 2).
10. Quand vous avez terminé de l'utiliser, vérifiez que le déshydrateur alimentaire est éteint et débranchez-le. De même avant de procéder à son nettoyage et à son entretien.
11. Assurez-vous que le déshydrateur et son cordon d'alimentation ne sont pas agrippés à une surface tranchante. Tenez l'appareil éloigné de la chaleur et des flammes. En cas de non-respect de ces précautions, les composants en plastique peuvent fondre et engendrer un incendie.
12. Le déshydrateur et sa prise électrique ne doivent en aucun cas être placés sous l'eau ou sous tout autre liquide. Veillez à sécher vos mains avant toute utilisation.
13. Contrôlez régulièrement que l'appareil et son cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
14. Ne pas utiliser le déshydrateur alimentaire si vous constatez un dommage sur l'appareil, sur son cordon ou sur la prise électrique, ni suite à un dysfonctionnement, ni après une chute ou un incident quelconque.

15. Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, par l'un des membres du service après-vente ou par une personne qualifiée.
16. La réparation de l'appareil doit uniquement être effectuée par une personne compétente. Une mauvaise réparation peut engendrer des risques pour l'utilisateur.
17. Aucun élément de cet appareil n'est compatible avec le lave-vaisselle, sauf en cas de recommandation contraire.
18. L'appareil doit toujours être hors tension avant d'être branché ou débranché. Pour le débrancher, tirez sur la prise et non sur le cordon.
19. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une rallonge électrique, à moins que la rallonge n'ait été contrôlée et testée par un technicien qualifié ou une personne compétente.
20. N'utilisez jamais d'élément supplémentaire non-fourni avec l'appareil.
21. Évitez tout contact avec les pièces détachables. Tenez l'appareil éloigné des mains, des cheveux, des vêtements et de tout ustensile de cuisine pendant l'utilisation, et ce afin de réduire les risques pour l'utilisateur.
22. N'utilisez pas de minuterie externe ou tout autre dispositif de commande à distance.
23. Afin d'éviter tout risque d'incendie et de choc électrique, tenez l'appareil et sa prise éloignés des sources de chaleur et des sources de pression.
24. En cas de prêt à une tierce personne, fournissez également ce manuel d'utilisation.

**Attention:**

- Afin de réduire les risques de chocs électriques, l'appareil, le cordon d'alimentation et la prise ne doivent pas être exposés à l'eau, à l'humidité ou à tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une baignoire, d'un bassin ou d'un quelconque élément susceptible de contenir de l'eau ou tout autre liquide, ou qui pourrait être en contact avec une surface humide. Cet appareil doit être éloigné de tout environnement aquatique.
- Cet appareil doit rester éloigné des sources de chaleur et des sources d'humidité.
- Ne pas utiliser avec les mains mouillées.
- Dans un environnement aquatique, coupez l'alimentation électrique.
- Dans l'éventualité où l'appareil entrerait en contact avec l'eau, éteignez-le immédiatement et déconnectez la prise électrique. NE PLONGEZ PAS VOS MAINS DANS L'EAU !
- Après l'incident, faites vérifier l'appareil par un technicien qualifié avant de l'utiliser à nouveau.

- **ATTENTION!** L'appareil ne doit pas fonctionner plus de 24 heures d'affilée. Passé ce délai, débranchez-le et laissez-le refroidir au minimum 2 heures avant de l'utiliser à nouveau.
- Ne pas utiliser à proximité de pulvérisateur.
- Toute utilisation incorrecte ou mauvaise manipulation peut causer un dysfonctionnement ou des dommages à l'utilisateur.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie ou de panne électrique, le cordon d'alimentation ne doit pas se trouver sous un objet lourd ou tranchant.
- La température du support est susceptible d'augmenter lorsque l'appareil est en marche.

# Particularités du déshydrateur

Cet appareil est doté d'une ventilation automatique qui permet à l'air chaud de circuler pour un séchage optimal et uniforme. Les aliments déshydratés conservent ainsi toutes leurs qualités nutritionnelles et toute leur saveur.

- Le déshydrateur est un bon moyen de conserver les fruits, les légumes, le pain, les fleurs, etc.
- Les dix plateaux sont en acier inoxydable. Chaque plateau est capable de soutenir 0,6kgs de nourriture.
- Tous les plateaux sont amovibles pour permettre d'ajuster l'espace en fonction de l'épaisseur des aliments.
- Les plateaux se nettoient facilement.
- Le bac de récupération permet de collecter tous les résidus et facilite le nettoyage.
- La porte reste fermée durant le séchage.

## Avant l'utilisation

### Nettoyage

Avant la première utilisation, nettoyez chaque élément. Nettoyez les 10 plateaux, la porte et toutes les parties avec un tissu humide. Si besoin, utilisez un produit détergent. Ne placez aucun élément au contact de l'eau ou de tout autre liquide !

Après le nettoyage, faites fonctionner l'appareil à vide pendant 30 minutes. De la fumée ou des odeurs peuvent être émises pendant cette phase. Ce phénomène est normal.

Assurez-vous que la ventilation est correcte. Passé 30 minutes, rincez les grilles à l'eau et séchez chaque partie. Cette manœuvre est nécessaire uniquement lors de la première utilisation (ne nettoyez pas la base)

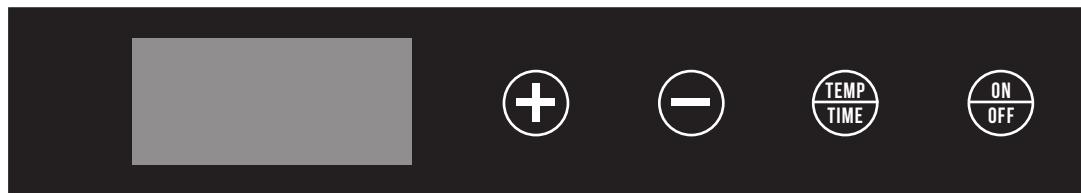
Avant chaque nettoyage, débranchez le déshydrateur alimentaire et laissez-le refroidir. Afin d'éliminer les résidus collants, utilisez une brosse douce. Avant de ranger l'appareil, séchez toutes les parties.

Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits agressifs ou abrasifs au risque d'endommager la surface.

## Assemblage

Assurez-vous que le déshydrateur est correctement installé, en hauteur, sur une surface solide. Installez les plateaux et branchez la fiche à une prise murale. Le déshydrateur est prêt à être utilisé.

## Méthode d'utilisation



1. Placez les aliments propres sur les plateaux - Ne surchargez jamais les plateaux, ne superposez jamais les aliments. Refermez la porte.
2. Branchez le déshydrateur sur une prise murale. Lorsque l'appareil se met en marche, l'écran s'éclaire et vous entendez un bip sonore. Puis le bouton "ON/OFF" s'éclaire et l'écran affiche "----".
3. Pressez le bouton "ON/OFF". L'écran affiche le temps réglé par défaut : "10:00" et la température : "70°C". Le moteur et la ventilation se mettent en route d'abord, le chauffage s'enclenche 5 secondes après. La minuterie se met en route, le signal ":" clignote.
4. Pressez le bouton "TEMP/TIME" et l'écran affiche la minuterie. En fonction de votre besoin, appuyez sur "+" ou "-" pour modifier le temps de séchage de "0:30" à "24:00". Pressez le bouton "+" ou "-" une fois, le temps augmente ou diminue de 30 minutes/pression. Si vous appuyez sur "+" ou "-" pendant plus longtemps, la diminution ou l'augmentation est automatique. Quand vous avez terminé de régler la minuterie, le système se met automatiquement en route en tenant compte du temps que vous avez défini.
5. Pressez le bouton "TEMP/TIME" et l'écran affiche la température. En fonction, de votre besoin, appuyez sur "+" ou "-" pour modifier la température de séchage de "35°C" à "75°C". Pressez "+" ou "-" une fois et la température diminuera ou augmentera de 5°C/pression. Si vous pressez plus longtemps, la diminution ou l'augmentation sera automatique. Quand vous avez fini de régler la température, le système confirme automatiquement son fonctionnement selon le réglage actuel. L'écran se remet en mode minuterie. A noter: Pour de petits aliments ou pour un chargement léger, réglez l'appareil à basse température. Pour de gros aliments ou pour un chargement plus lourd, réglez à haute température. Le thermostat peut aussi être manipulé pour baisser la température quand la minuterie approche de la fin. Ainsi, vous pouvez plus facilement contrôler le taux d'humidité de la nourriture.
6. Pour modifier ou vérifier la minuterie durant le séchage, pressez le bouton "TEMP/TIME" puis pressez "+" ou "-". Pressez à nouveau le bouton "TEMP/TIME" pour vérifier la minuterie.
7. Pour mettre en pause durant le séchage, pressez le bouton "ON/OFF" pendant 10 secondes. Il n'y aura plus d'affichage.
8. En mode pause, pressez le bouton "ON/OFF" pour repasser en mode par défaut (temps : 10h, température : 70°C). Vous pouvez aussi modifier la minuterie et la température si besoin.
9. Quand la minuterie affiche "0:00", l'écran affiche "END". La chaleur s'arrête d'abord mais la ventilation continue pendant 10 secondes. Puis la sonnerie retentit 20 fois (un bip par seconde).
10. Débranchez l'appareil.

## Conseils:

- Ce déshydrateur contient 10 plateaux et une protection contre la surchauffe. L'appareil principal contient des éléments chauffants, un moteur, une ventilation et un thermostat. • Les bouches d'aération sur les plateaux permettent à l'air de circuler partout.
- Grâce à la convection naturelle, l'air chaud circule dans chaque plateau afin de sécher toute l'humidité.
- La durée de séchage varie selon l'humidité des aliments et de l'air ambiant. Utilisez le déshydrateur dans une pièce propre, bien aérée, chaude et sèche. La ventilation est une donnée importante.
- Les fruits et légumes séchés dans le déshydrateur n'auront pas la même apparence que ceux vendus dans le commerce. C'est parce que le déshydrateur alimentaire n'ajoute pas conservateur, ni de colorants artificiels.
- Noter le taux d'humidité, le poids des aliments avant et après leur déshydratation pourra vous être utile pour perfectionner le séchage.

## Stockage

- Ne rangez les aliments que quand ils sont froids.
- Pour conserver la nourriture séchée plus longtemps, rangez-la dans un endroit frais, sec, à l'abri de la lumière.
- Retirez le maximum d'air de vos contenants et refermez-les bien.
- Pour un stockage optimal, conservez les aliments à une température de 15°C ou moins.
- Ne placez jamais la nourriture directement en contact avec du métal.
- Assurez-vous que le contenant soit bien hermétique.
- Les semaines suivant la déshydratation, vérifiez régulièrement que les containers ne s'humidifient pas. En cas d'humidité et pour éviter les moisissures, pensez à déshydrater vos aliments plus longtemps.
- Pour conserver une qualité optimale, les fruits, légumes, herbes, noix et pain séchés ne doivent pas être gardés plus de 1 an s'ils sont conservés dans un réfrigérateur ou un congélateur.
- Les viandes, volailles et poissons séchés ne doivent pas être conservés plus de 3 mois au réfrigérateur et plus de 1 an au congélateur.

## Entretien / Nettoyage

- Après chaque utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
- Utilisez une brosse douce pour éliminer la nourriture collée aux plateaux.
- Essuyez toutes les parties avec un linge sec avant de ranger le déshydrateur alimentaire.
- Nettoyez la surface extérieur avec un chiffon humide.
- Utilisez du papier toilette pour éliminer les traces de gras.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou abrasifs afin de ne pas abîmer l'appareil.



**AIDE & SERVICE CONSOMMATEUR**

**CONTACTEZ VOTRE DISTRIBUTEUR LOCAL POUR LA GARANTIE ET LES SERVICES.**

**VITAS EUROPE: EMAIL : SUPPORT@VITA5.EU**

**SITE INTERNET : WWW.VITA5.EU**

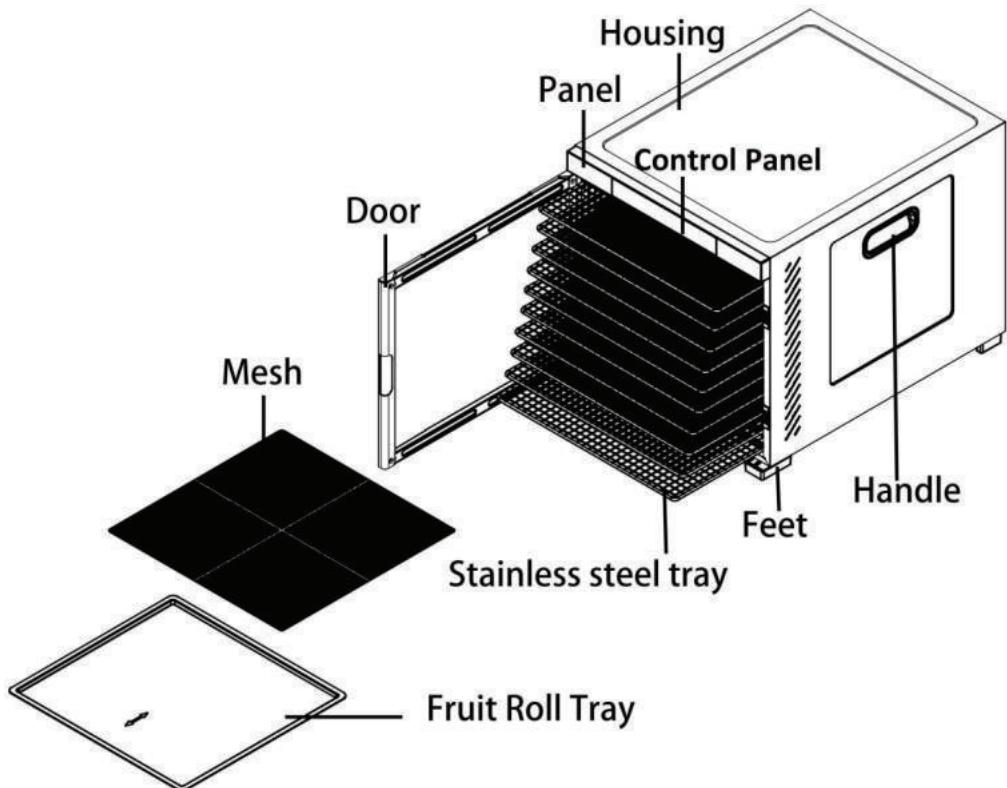
# Inhalt

Technische Daten	20
Sicherheitshinweise	21
Eigenschaft des Dörrautomaten	23
Hinweise	24
Lagerung	25

# Technische Daten

Normale Spannung: 220-240V, 50/60Hz

Normalleistung: 900-1100 W



## Gitterrost: (Optionales Zubehör)

Für kleinere Lebensmittel wie Kräuter und Beeren und klebrige Lebensmittel wie Bananen und Tomaten.

## Obstrollengitter:

Zur Herstellung von köstlichen Fruchttrollen auf natürliche Weise. Wenn Sie es nicht als Obstrollengitter benutzen wollen, können Sie es ganz unten im Gerät als Krümelfach verwenden.

## Erste Schritte

Entfernen Sie die Verpackung vom Produkt. Legen Sie die Verpackung in die Schachtel und lagern oder entsorgen Sie sie verantwortungsbewusst.

# Sicherheitshinweise

**Die folgenden Vorsichtsmaßnahmen sollten bei der Verwendung des elektrischen Geräts unbedingt beachtet werden.**

## **BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR GEBRAUCH SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE GUT AUF**

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie mangelnder Erfahrung verwendet werden, wenn sie über die Benutzung des Geräts in einem sicheren Bereich informiert wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das zugehörige Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
2. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnlichen Einsatzbereichen vorgesehen, wie z.B.:
  - Küchenbereiche für das Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhäuser;
  - von Kunden in Hotels, Motels o.ä.;
  - Bed and Breakfast o.ä.
3. Dieser Dörrautomat ist ausschließlich für den NATIONALEN GEBRAUCH bestimmt und ist nicht geeignet für die kommerzielle Nutzung. Verwenden Sie ihn nicht im Außenbereich.
4. Bei der Verwendung des Dörrautomaten ist darauf zu achten, dass er sich auf einer ebenen und stabilen Oberfläche befindet. Stellen Sie das Risiko sicher, dass das Gerät nicht herunterfallen und dass das Gewicht der Lebensmittel während des Gebrauchs getragen werden kann.
5. Die Nichtbeachtung aller aufgeführten Anweisungen kann zu einem Stromschlag, Feuer oder schweren Verletzungen führen. Die in dieser Anleitung beschriebenen Warnungen, Vorsichtsmaßnahmen und Anweisungen können nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen abdecken, die während des Betriebs auftreten können.
6. Lassen Sie den Dörrautomaten während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt.
7. Halten Sie den Dörrautomaten immer von Kindern fern, da sie die Gefahren im Zusammenhang mit einer unsachgemäßen Handhabung von Elektrogeräten nicht erkennen können.
8. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie mangelnder Erfahrung geeignet, es sei denn sie wurden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, über die Benutzung des Geräts in einem sicheren Bereich informiert und haben die damit verbundenen Gefahren verstanden.
9. Bevor Sie den Dörrautomaten an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die Spannung und Stromversorgung den Angaben der Nennleistung des Dörrautomaten entsprechen.
10. Vergewissern Sie sich, dass der Dörrautomat ausgeschaltet ist und ziehen Sie den Stecker vom Netz, wenn er nicht in Gebrauch ist sowie vor der Reinigung und während einer Reparatur.
11. Stellen Sie sicher, dass der Dörrautomat und das zugehörige Netzkabel nicht über scharfe Kanten gestellt werden und sich das Gerät nicht in der Nähe von heißen Gegenständen und offenen Flammen befindet, sonst schmilzt der Kunststoff und verursacht ein Feuer.
12. Unter keinen Umständen darf der Dörrautomat oder der Stromstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
13. Überprüfen Sie den Dörrautomaten und das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen.
14. Verwenden Sie den Dörrautomaten nicht, wenn der Stecker oder das Kabel in irgendeiner Weise beschädigt wurden.

15. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem Servicepartner oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
16. Reparaturen am Dörrautomaten dürfen nur von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können den Benutzer gefährden.
17. Keines der Teile des Produkts ist spülmaschinenfest, sofern nicht ausdrücklich anders angegeben.
18. Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie einen Stecker einstecken oder entfernen. Entfernen Sie dabei den Stecker aus der Steckdose; ziehen Sie nicht an der Schnur.
19. Verwenden Sie Ihr Gerät nur dann mit einem Verlängerungskabel, wenn dieses Kabel von einem qualifizierten Techniker oder Servicemitarbeiter geprüft und getestet wurde.
20. Verwenden Sie niemals nicht autorisierte Teile.
21. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Spatel und andere Utensilien während des Betriebs vom Gerät fern, um das Verletzungsrisiko von Personen und/oder Schäden am Gerät zu verringern.
22. Bitte drehen Sie die Lüftung nicht in Richtung anderer.
23. Bitte platzieren Sie das Gerät nicht neben einer Heizung. Stellen Sie sicher, dass der Stecker nicht eingeklemmt wird, andernfalls kann es zu einem Brand oder einem elektrischen Schlag kommen.
24. Wenn Sie dieses Gerät an Dritte weitergeben, muss diese Betriebsanleitung auch übergeben werden.

**Vorsicht:**

- Tauchen Sie das Kabel oder den Stecker des Produkts nicht in Wasser und setzen es keinem Regen, Feuchtigkeit oder einer Flüssigkeit aus, um das Risiko eines Stromschlags zu verringern.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von Bädern, Waschbecken, anderen Behältern mit Flüssigkeit oder auf feuchten und/oder nassen Oberflächen.
- Halten Sie das Gerät von heißen Temperaturen fern.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Bitte schalten Sie die Stromversorgung in feuchter Umgebung aus.
- Falls das Gerät ins Wasser fällt, schalten Sie den Strom der Steckdose aus und ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. GREIFEN SIE NICHT INS WASSER UM DAS GERÄT HER-AUSZUHOLEN.
- Bitte beachten Sie, dass das Gerät von einem qualifizierten Fachmann geprüft werden muss, bevor Sie es wiederverwenden.

- **ACHTUNG!** Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 24 Stunden am Stück. Ziehen Sie den Netzstetcker nach 24 Stunden und lassen Sie das Gerät mindesten für 2 Stunden abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Nicht in der Nähe von Sprühdosen, die Gas enthalten, betreiben.
- Unsachgemäße Bedienung und Handhabung können zu Fehlfunktionen des Geräts und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Das Netzkabel darf nicht durch etwas Schweres oder Scharfes gequetscht werden, sonst kann es einen Brand oder Stromschlag verursachen.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberfläche kann während des Gerätebetriebs HÖHER sein.

# Eigenschaft des Dörrautomaten

Dieses Gerät verfügt über einen automatischen Ventilator, der warme Luft zirkuliert und eine schöne, gleichmäßig getrocknete Oberfläche erzeugt. Getrocknete Lebensmittel sind ein leckerer Snack, da sie auch nach der Trocknung fast alle ursprünglichen Nährwerte und den Geschmack behalten.

- Perfekte Methode zur Konservierung von Obst, Snacks, Gemüse, Brot, Blumen und mehr.
- Zehn Edelstahlgitter, jedes Gitter kann nicht mehr als 0,6 kg Lebensmittel aufnehmen.
- Man kann ein oder mehrere Gitter entfernen, um Platz für größere Lebensmittel zu schaffen.
- Die Gitter sind leicht zu reinigen.
- Die Tropfschale kann Lebensmittelrückstände aufnehmen und ist ebenfalls leicht zu reinigen.
- Schließen Sie die Tür beim Trocknen.

## Vor der Verwendung

### Reinigung:

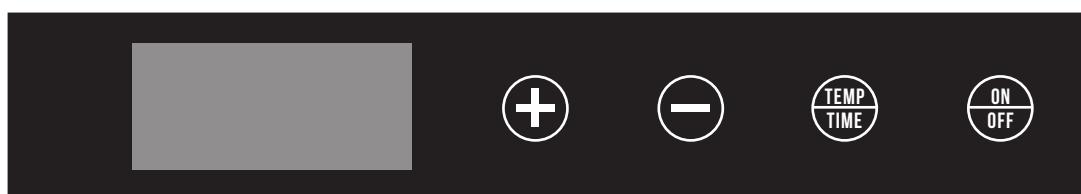
Wischen Sie vor der ersten Benutzung alle Teile des Gerätes ab. Reinigen Sie den Inhalt mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Verwenden Sie bei Bedarf Reinigungsmittel. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

Nach der Reinigung muss das Gerät 30 Minuten lang eingeschaltet werden, ohne dass irgendwelche Lebensmittel zum Trocknen während dieser Zeit verwendet werden. Rauch und Gerüche, die bei diesem Verfahren entstehen, sind normal. Bitte für ausreichende Belüftung sorgen. Nach der Testphase die Gitter in Wasser abspülen und trocknen. Dieses Verfahren ist nur zum ersten Mal notwendig. (Nicht das Gehäuse waschen)

Trennen Sie den Dörrautomaten vom Stromnetz und lassen Sie ihn vor der Reinigung abkühlen. Verwenden Sie eine weiche Bürste zum Entfernen von Lebensmittelrückständen. Trocknen Sie alle Teile, bevor Sie den Dörrautomaten verstauen. Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Chemikalien oder Scheuermitteln, um die Oberfläche des Gerätes nicht zu beschädigen.

## Montage des Gerätes

Achten Sie darauf, dass der Dörrautomat auf einer festen, ebenen Fläche steht. Setzen Sie die Gitter zum Trocknen in das Gerät ein und schließen Sie den Stecker an eine Steckdose an. Der Dörrautomat ist nun einsatzbereit.



1. Legen Sie die sauberen Lebensmittel in die Fächer - Überladen Sie die Fächer nicht und legen Sie die Lebensmittel nicht übereinander Schließen Sie die Tür.
2. Schließen Sie den Dörrautomaten an die Steckdose an, der Bildschirm und die Taste leuchten auf und es ertönt ein Piepton, wenn das Gerät startet. Das EIN/AUS- Licht leuchtet auf und der Bildschirm zeigt "----".
3. Drücken Sie die Taste "ON/OFF", der LED-Bildschirm zeigt die Standard-Zeiteinstellung von "10:00" Stunden an und die Temperatur-Einstellung "70°C. Trockner und Gebläse starten zuerst, dann der Erhitzer 5 Sekunden später. Die eingestellte Zeit startet, wenn das Signal ":" auf dem LED-Bildschirm blinks.
4. Drücken Sie die Taste "TEMP/TIME" und der LED-Bildschirm zeigt den Zeitwert an. Je nach gewünschter Zeit drücken Sie die Taste "+" oder "-", um die Trockenzeit zwischen "0:30" Minuten und "24:00" Stunden zu ändern. Drücken Sie die "+" oder "-" Taste einmal, verändert sich die Zeit jeweils um 30 Minuten/Druck. Wenn Sie die Taste "+" oder "-" lange Zeit drücken, wird sie automatisch erhöht oder verringert. Nach Beendigung der Einstellung der Trocknungszeit, wechselt das System im aktuellen Zeit-Setup automatisch in den Betriebsmodus.
5. Drücken Sie die Taste "TEMP/TIME" zeigt der LED-Bildschirm den Temperaturwert an. Drücken Sie nach Bedarf die Taste "+" oder "-", um die Trockentemperatur zwischen "35°C und "75°C zu ändern. Drücken Sie einmal die Taste "+" oder "-", dann beträgt die Temperaturerhöhung oder -erniedrigung 5°C/Druck. Wenn Sie die Taste "+" oder "-" lange Zeit drücken, wird die Temperatur automatisch erhöht oder verringert. Nach Abschluss der Einstellung bestätigt das Trocknungstemperatursystem automatisch, dass es mit der aktuellen Temperatureinstellung arbeitet. Der LED-Bildschirm arbeitet im Zeitmodus. Hinweis: Stellen Sie für kleine oder nur wenige Lebensmittel eine niedrige Temperatur ein. Zum Trocknen von größeren Lebensmitteln mit höherem Gewicht eignet sich auch eine höhere Temperatur. Der Thermostat kann auch verwendet werden, um die Temperatur zu senken, wenn sich das Lebensmittel kurz vor dem Ende seines Trocknungszyklus befindet, was die Kontrolle des Trockenvorgangs erleichtert.
6. Während des Trocknungsprozesses können Sie die Trockenzeit ändern oder überprüfen. Drücken Sie die Taste "TEMP/TIME" und danach "+" oder "-". Drücken Sie nur die Taste "TEMP/TIME", können Sie die aktuelle Trocknungszeit überprüfen.
7. Wenn Sie während des Trocknungsprozesses die Taste "ON/OFF" drücken, werden alle Funktionen nach 10 Sekunden angehalten. Der Bildschirm bleibt dabei ohne Anzeige.
8. Im Standby-Modus können Sie die Taste "ON/OFF" direkt drücken, um in den Standardmodus zu gelangen (ZEIT: 10 Stunden TEMP: 70°C). Bei Bedarf können auch die Trockenzeit und die Temperatur geändert werden.
9. Wenn die restliche Zeit "0:00" beträgt, zeigt der LED-Bildschirm "Ende" an. Der Trockner stoppt dann zuerst, die Lüftung läuft noch 10 Sekunden weiter und ein Piepton ertönt 20 Mal (1 Mal/Sekunde), um das Ende der Trocknungszeit zu bestätigen.
10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

## Hinweise

- Dieser Trockner beinhaltet 10 Gitter und einen Überhitzungsschutz. Außerdem enthält das Produkt eine Erhitzungsanlage, Motor, Lüfter und Thermostat.
- Die Lüftungsschlitzte ermöglichen eine Luftzirkulation.
- Bei einer kontrollierten Heiztemperatur strömt Luft aus dem Rücklauf auf jedes Gitter und trocknet die Lebensmittel. Abhängig von der Feuchtigkeit im Lebensmittel selbst und der Feuchtigkeit in der Luft, kann sich die Trockenlaufzeit ändern.
- Verwenden Sie den Trockner in einem staubfreien, gut belüfteten, warmen und trockenen Raum. Gute Luft ist für die Belüftung ebenfalls wichtig.
- Obst und Gemüse, das in Ihrem Lebensmitteltrockner getrocknet wurde, wird nach der Trocknung anders aussehen als das Trockenobst und -gemüse, das in Reformhäusern und Supermärkten verkauft wird. Dies liegt daran, dass Ihr Lebensmitteltrockner keine Konservierungsmittel, keine künstlichen Farbstoffe und nur natürliche Zusatzstoffe verwendet.
- Aufzeichnungen der Luftfeuchtigkeit, des Gewichts und der verwendeten Produkte vor und nach der Trocknung können hilfreich sein, um zukünftige Trocknungen zu optimieren.

# Lagerung

- Lagern Sie die Lebensmittel erst nach dem Abkühlen.
- Lebensmittel können länger aufbewahrt werden, wenn sie an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort gelagert werden.
- Entfernen Sie so viel Luft aus dem Gerät wie möglich und machen Sie es fest zu.
- Die optimale Lagertemperatur beträgt 15°C oder niedriger.
- Lagern Sie Lebensmittel niemals direkt in einem Metallbehälter.
- Vermeiden Sie Behälter, die luftdurchlässig sind oder eine schwache Dichtung aufweisen.
- Überprüfen Sie den Inhalt Ihrer Trockennahrung in den folgenden Wochen auf Feuchtigkeit.
- Wenn Feuchtigkeit im Inneren vorhanden ist, sollten Sie die Lebensmittel länger trocknen, damit diese nicht verderben.
- Für die beste Qualität sollten Trockenobst, Gemüse, Kräuter, Nüsse, Brot sollte nicht für länger als 1 Jahr aufbewahrt werden, wenn sie im Kühl- oder Gefrierschrank lagerten.
- Trockenfleisch, Geflügel und Fisch sollten bei Lagerung im Kühlschrank nicht länger als 3 Monate oder bei Lagerung im Gefrierschrank 1 Jahr gelagert werden.

# Wartung/Reinigungsmethode

- Trennen Sie nach Gebrauch den Trockner vom Stromnetz und lassen Sie ihn vor der Reinigung abkühlen.
- Verwenden Sie eine weiche Bürste, um Lebensmittelrückstände zu entfernen, die auf den Gittern möglicherweise kleben.
- Trocknen Sie alle Teile mit einem trockenen Tuch, bevor Sie den Dörrautomaten verstauen.
- Reinigen Sie die Oberfläche des Gehäuses mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie Papierhandtücher, um überschüssige Marinade zu entfernen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Chemikalien oder Scheuermitteln, um die Oberfläche des Geräts nicht zu beschädigen.

**NAAR BOVEN!**



**SUPPORT- UND SERVICEZENTREN**

**VITA5 - EUROPE EMAIL: SUPPORT@VITA5.EU**

**WEBSITE: WWW.VITA5.EU**

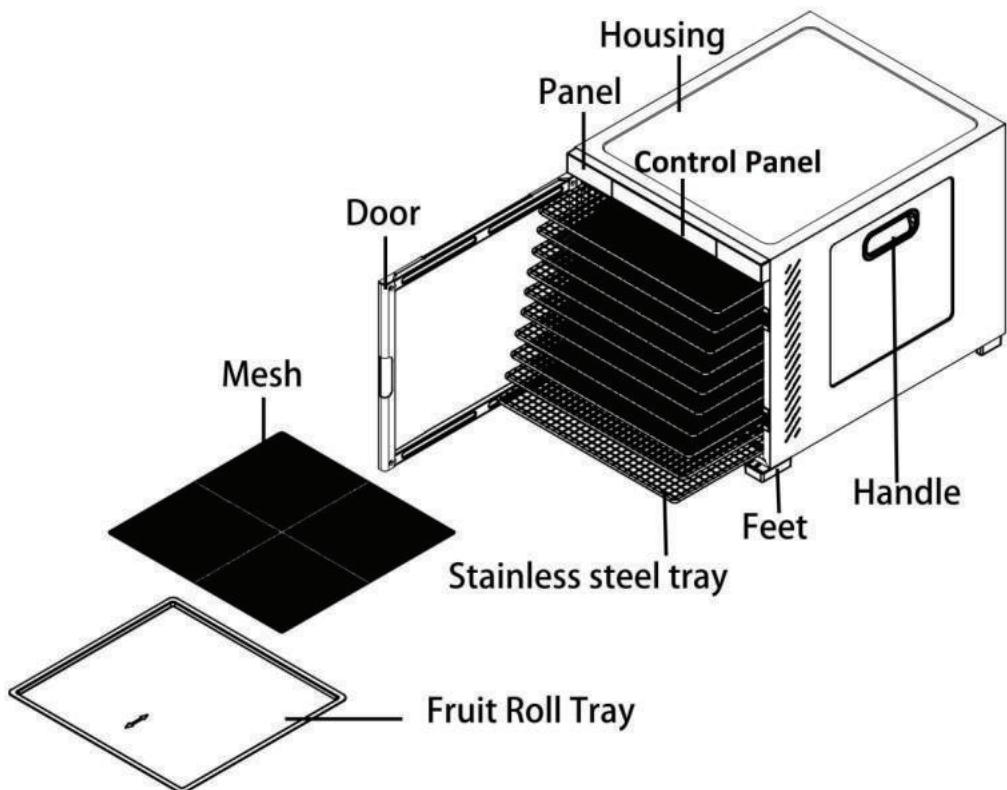
# Soddisfare

Specifiche Tecniche	28
Istruzioni di Sicurezza	29
Caratteristiche del Disidratatore	31
Suggerimenti	32
Stoccaggio	33

# Specifiche Tecniche

Tensione normale: 220-240V, 50/60Hz

Alimentazione normale: 900-1100 W



## Vassoio a maglie: (accessori opzionali)

Da utilizzare per alimenti più piccoli quali erbe o bacche; oppure cibi morbidi come banane e pomodori.

## Vassoio per la frutta:

Produce deliziose combinazioni di frutta. Quando non viene usato come vassoio per la frutta, va riposto nella parte inferiore dell'unità come vassoio raccogli-residui.

## Operazioni preliminari

Rimuovere tutti gli imballaggi.

Posizionare l'imballaggio all'interno della confezione, quindi conservare oppure smaltire responsabilmente.

# Istruzioni di Sicurezza

IT

**Le seguenti precauzioni devono essere sempre rispettate quando si utilizza l'apparecchio elettrico**

**LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO E CONSERVARE PER FUTURE CONSULTAZIONI**

1. Questo elettrodomestico non può essere utilizzato da bambini di età inferiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Se ne sconsiglia l'uso anche a coloro che non possiedono la giusta esperienza e conoscenza, a meno che non siano stati informati circa l'uso dell'apparecchio e comprendano i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'essiccatore non devono essere eseguite da bambini con meno di 8 anni. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
2. Questo disidratatore per alimenti è destinato all'uso domestico oppure può essere impiegato per applicazioni simili, quali:
  - cucine di negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro
  - case coloniche
  - dai clienti di alberghi, motel ed altri ambienti di tipo residenziale
  - bed and breakfast
3. Questo disidratatore per alimenti è progettato SOLTANTO PER USO DOMESTICO e non è adatto a un uso commerciale.
4. Quando si utilizza il disidratatore, assicurarsi che si trovi sempre su una superficie piana e robusta, da cui non possa cadere.
5. La mancata osservanza di tutte le istruzioni elencate può provocare scosse elettriche, incendi o gravi lesioni personali. Le avvertenze, le precauzioni e le istruzioni riportate in questo manuale non possono coprire tutte le possibili situazioni che possono verificarsi durante l'uso del prodotto.
6. Non lasciare il disidratatore per alimenti incustodito durante l'uso.
7. Tenere il disidratatore fuori dalla portata dei bambini, i quali non sono in grado di riconoscere i rischi associati alla manipolazione errata degli apparecchi elettrici.
8. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o dotati di scarsa conoscenza del prodotto. A meno che non vengano supervisionati o istruiti circa l'uso corretto da una persona responsabile per la loro sicurezza.
9. Prima di collegare il disidratatore alla rete elettrica, controllare che la tensione e l'alimentazione siano conformi alle specifiche riportate sull'etichetta.
10. Assicurarsi sempre che il disidratatore sia spento, quindi rimuovere la spina dalla presa di corrente quando non è in uso. Evitare di pulirlo o ripararlo senza togliere la spina.
11. Assicurarsi che il disidratatore e il cavo di alimentazione non siano situati sopra spigoli o oggetti taglienti. Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e fornelli; la plastica potrebbe sciogliersi e causare un incendio.
12. In nessun caso il disidratatore o la spina possono essere immersi in acqua o altri liquidi. Non utilizzare mai l'apparecchio con le mani bagnate.
13. Controllare regolarmente che il disidratatore e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
14. Non utilizzare il disidratatore per alimenti in caso di danni alla spina o al cavo o in seguito a malfunzionamenti e cadute.

15. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da personale qualificato, onde evitare rischi.
16. Ogni riparazione deve essere eseguita esclusivamente da un elettricista qualificato. Eventuali riparazioni fai da te potrebbero mettere a rischio la salute dell'utente.
17. Nessuna delle parti del prodotto può essere lavata in lavastoviglie, se non diversamente specificato.
18. Spegnere sempre la corrente prima di inserire o rimuovere la spina. Rimuovere afferrando l'estremità della spina; non tirare il cavo.
19. Non utilizzare l'apparecchio con una prolunga, a meno che il cavo non sia stato controllato e testato da un tecnico qualificato o da un tecnico dell'assistenza.
20. Non utilizzare mai accessori non autorizzati.
21. Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere mani, capelli, vestiti e utensili lontani dall'apparecchio durante il funzionamento, in modo da ridurre il rischio di lesioni a persone e / o danni alla macchina.
22. Si prega di non orientare l'apertura del tiraggio del motore verso altre persone.
23. Si prega di non tenere l'apparecchio accanto a fonti di calore e di non applicare alcuna pressione sulla spina, onde evitare incendi o scosse elettriche.
24. Se si presta questo apparecchio a terzi, le presenti istruzioni per l'uso vanno consegnate insieme al macchinario.

**Attenzione:**

- Per ridurre il rischio di scosse elettriche, non immergere o esporre il prodotto, il cavo flessibile e la spina ad acqua, umidità o altri liquidi.
- Non utilizzare il prodotto vicino a vasche da bagno, lavandini o recipienti contenenti acqua o altri liquidi, oppure se si è in piedi su superfici umide o bagnate. Non usare il dispositivo in ambienti umidi.
- Tenere il dispositivo lontano dalle fonti di calore.
- Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate.
- Si prega di spegnere il pulsante dell'alimentazione in ambienti umidi.
- Nel caso in cui l'apparecchio cada in acqua, spegnere la corrente e rimuovere immediatamente la spina. NON IMMERGETE LE MANI IN ACQUA PER RECUPERARLO.
- In caso di guasti, cadute o contatto con acqua o altri liquidi, prima di riutilizzare l'apparecchio sarà necessario farlo controllare da un tecnico specializzato.

- **ATTENZIONE!** Non tenere l'apparecchio in funzione per più di 24 ore consecutive. Dopo 24 ore scollegare il dispositivo e lasciarlo raffreddare per almeno 2 ore prima di riattivarlo nuovamente.
- Non mettere in funzione il disidratatore vicino a bombole di gas.
- Un funzionamento errato e un uso improprio possono causare il malfunzionamento dell'apparecchio e lesioni all'utente.
- Il cavo dell'alimentazione non deve essere schiacciato con oggetti pesanti o taglienti, in quanto potrebbe originare incendi o scosse elettriche.
- La temperatura della superficie esterna dell'apparecchio può essere ALTA quando questo è in funzione.

# Caratteristiche del Disidratatore

Il dispositivo è dotato di una ventola automatica che fa circolare l'aria calda provocando l'essiccazione degli alimenti in esso contenuti! I cibi secchi contengono quasi tutti i normali valori nutrizionali e il loro sapore naturale.

- È un modo perfetto per conservare frutta, snack, verdure, pane, fiori e molto altro ancora.
- Include dieci vassoi in acciaio inossidabile; ciascun vassoio non può contenere più di 0,6 kg di cibo.
- È possibile rimuovere uno o più vassoi per aumentare lo spazio e destinarlo ad alimenti più ingombranti.
- I vassoi sono molto facili da pulire.
- La vaschetta raccogli gocce è realizzata per contenere eventuali residui.
- Assicurarsi che il coperchio sia chiuso durante il processo di disidratazione.

## Prima Dell'uso

### Pulizia:

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, è necessario pulire tutte le sue parti, compresi i vassoi! Per farlo, si consiglia di utilizzare un panno leggermente inumidito e del sapone a seconda delle necessità. Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

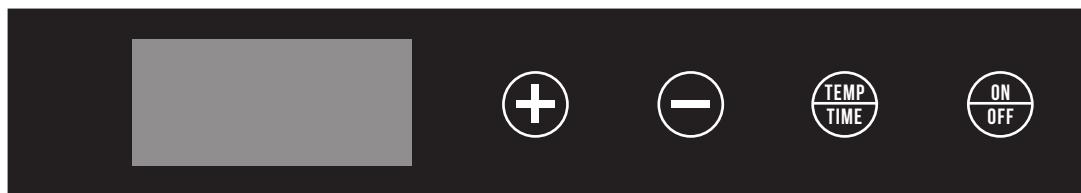
Dopo la pulizia, l'unità va utilizzata per 30 minuti senza cibo, in modo da asciugarlo perfettamente. Fumo o odori prodotti durante questo passaggio sono assolutamente normali. Dopo il periodo di rodaggio, sciacquare la cremagliera sotto l'acqua corrente e asciugare tutte le parti. Questo step è necessario solo la prima volta. (Non lavare il resto dell'apparecchio)

Scollegare il disidratatore dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo. Utilizzare una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui di cibo. Asciugare tutte le parti prima di riporre il disidratatore. Non pulire l'apparecchio con prodotti chimici aggressivi o abrasivi per non danneggiarne le superfici.

## Assemblaggio dell'apparecchio

accertarsi che il disidratatore poggi saldamente su una superficie livellata. Sistemare i vassoi al loro posto e collegare la spina ad una presa. Il disidratatore è ora pronto per l'uso.

## Metodo Di Utilizzo



1. Sistemare il cibo pulito nei vassoi. Non sovraccaricare i vassoi e non sovrapporre mai gli alimenti. Chiudere il coperchio prima di attivare il dispositivo.
2. Collegare il disidratatore alla presa: lo schermo e il pulsante si accenderanno e verrai avvisato tramite un segnale acustico. Appena il tasto ON / OFF si accende, lo schermo mostra " ---- ".
3. Premere il pulsante "ON / OFF": lo schermo LED mostrerà l'impostazione di tempo predefinita "10:00" e l'impostazione della temperatura predefinita "70C". Il motore e la ventola si avvieranno per primi, quindi l'elemento riscaldante comincerà a funzionare dopo 5 secondi. Sullo schermo si attiverà il conto alla rovescia, mentre il segnale ":" comincerà a lampeggiare.
4. Premere il pulsante "TEMP / TIME" per visualizzare il tempo restante al termine dell'operazione. In base alle proprie necessità, selezionare i pulsanti "+" o "-" per regolare il tempo di asciugatura tra "0:30" e "24:00". Premendo una volta i tasti "+" o "-", l'incremento o il decremento del tempo è di 30 minuti. Se si tengono premuti a lungo i tasti "+" o "-", il tempo aumenta o diminuisce automaticamente. Dopo aver impostato il tempo, il sistema entra automaticamente in funzione.
5. Premere il pulsante "TEMP / TIME" per visualizzare la temperatura impostata. In base alle proprie necessità, premere "+" o "-" per regolare la temperatura tra "35C" e "75C". Premendo una volta i tasti "+" o "-", l'incremento o il decremento della temperatura è di 5C. Se si tengono premuti a lungo i tasti "+" o "-", la temperatura aumenta o diminuisce automaticamente. Dopo aver impostato la temperatura, il sistema entra automaticamente in funzione.  
**Nota: conviene impostare temperature più basse nel caso di alimenti di piccole dimensioni o quantità limitate di cibo. Al contrario, è necessario impostare temperature più elevate in caso si voglia disidratare alimenti o quantità di cibo più grandi. Il termostato può essere regolato anche ad operazioni in corso, in modo da tenere sotto controllo le condizioni degli alimenti.**
6. Durante il processo di asciugatura, è possibile modificare o controllare i tempi di asciugatura. Per farlo, premere il pulsante "TEMP / TIME", quindi premere il tasto "+" o "-".
7. Durante il processo di disidratazione, premendo il pulsante "ON / OFF" tutte le funzioni saranno messe in pausa dopo 10 secondi.
8. In modalità standby, è possibile premere il pulsante "ON / OFF" per attivare la modalità predefinita (TIME: 10 ore TEMP: 70C). È possibile modificare la durata del processo e la temperatura, se necessario.
9. Quando il tempo scade, lo schermo LED mostra il messaggio "End" e l'apparecchio smette di funzionare. La ventola, invece, continua a funzionare per altri 10 secondi e il segnale sonoro suona per 20 volte.
10. Scollegare l'unità dalla presa.

## Suggerimenti

- Questo disidratatore include 10 vassoi e una protezione contro il surriscaldamento. Il dispositivo include un motore, un ventilatore e un termostato.
- Le prese d'aria sul vassoio consentono la circolazione dell'aria.
- Utilizzando la temperatura controllata, è possibile asciugare l'umidità naturale degli alimenti.
- A seconda dell'umidità del cibo e di quella dell'aria, i tempi di asciugatura possono cambiare. Utilizzare l'essiccatore in un ambiente privo di polvere, ben ventilato e asciutto.
- Frutta e verdura essicate nel disidratatore avranno un aspetto diverso da quelle vendute nei negozi o nei supermercati. Ciò è dovuto al fatto che il disidratatore non utilizza conservanti, coloranti artificiali e additivi.
- Registrare il peso dei prodotti prima e dopo l'asciugatura: potrebbe essere utile per migliorare le tecniche di essiccazione in futuro.

## Stoccaggio

- Rimuovere il cibo solo dopo che si è raffreddato.
- Il cibo si conserva più a lungo se stoccati in un luogo fresco, asciutto e buio.
- Rimuovere tutta l'aria possibile dal contenitore di stoccaggio e chiudere saldamente.
- La temperatura ottimale di conservazione è pari a 15 C o inferiore.
- Non conservare mai il cibo in contenitori di metallo.
- Evitare i contenitori traspiranti o dotati di guarnizioni deboli.
- Controllare i livelli di umidità del cibo durante le settimane successive al processo di disidratazione. Se nel contenitore è presente troppa umidità, sarà opportuno disidratare il contenuto per un lasso di tempo maggiore, onde evitare che si rovini facilmente.
- Per disporre di frutta, verdura e pane di qualità, questi alimenti non andranno conservati per più di 1 anno, soprattutto se tenuti in frigorifero o in congelatore.
- Le carni rosse, il pollame e il pesce devono essere conservati per non più di 3 mesi se tenuti in frigorifero, 1 anno in congelatore.

## Manutenzione / Metodi Di Pulizia

- Terminato l'uso, scollegare il dispositivo dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
- Per rimuovere i residui di cibo dai vassoi utilizzare una spazzola morbida.
- Prima di riporre il disidratatore asciugare tutte le parti con un panno asciutto.
- Pulire la superficie dell'essiccatore con un panno bagnato.
- Usare i tovaglioli di carta per rimuovere l'umidità in eccesso.
- Non utilizzare prodotti chimici aggressivi o abrasivi per non danneggiare le superfici dell'apparecchio.

**SAVE THIS INSTRUCTION!**



**SUPPORTO E CENTRI DI ASSISTENZA**

**CONTATTARE IL PROPRIO DISTRIBUTORE LOCALE PER GARANZIA E ASSISTENZA**

**VITAS EUROPA: EMAIL: SUPPORT@VITAS.EU**

**SITO WEB: WWW.VITAS.EU**

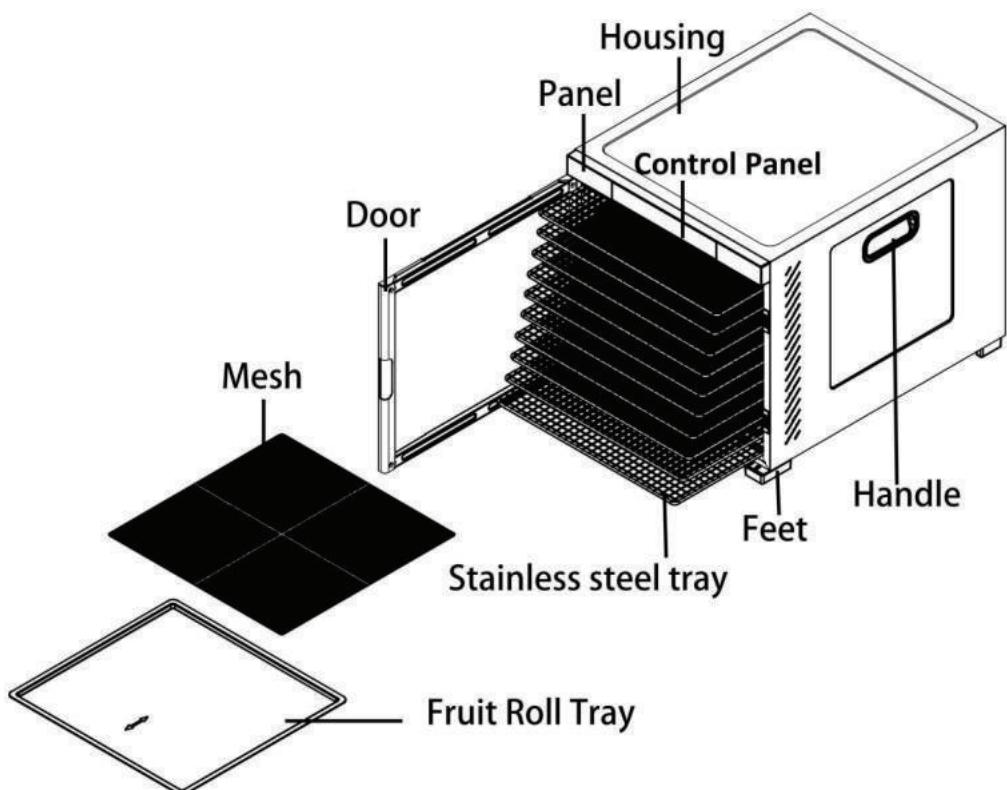
# Contenido

Especificaciones técnicas	36
Instrucciones de seguridad	37
Característica del deshidratador	39
Consejos:	40
Almacenamiento	41

# Especificaciones técnicas

Voltaje: 220-240V, 50 / 60Hz

Potencia: 900-1100 W



## Bandeja de malla: (es un accesorio opcional)

Se usa para deshidratar alimentos de pequeño tamaño, como las hierbas aromáticas o las bayas, así como artículos pegajosos, como los plátano y los tomates.

## Bandeja para elaborar rollitos de fruta:

Sirve para elaborar deliciosos rollitos naturales de fruta. Cuando no la utilice como bandeja de rollo de fruta, se aconseja colocarla en la parte inferior de la unidad como una bandeja para recoger restos y migas.

## Antes del primer uso:

Retire cuidadosamente el embalaje del producto. Coloque el embalaje dentro de la caja y guárdelo o deséchelo de forma responsable

# Instrucciones de seguridad

**Al usar el aparato eléctrico siga siempre las siguientes precauciones básicas:**

**POR FAVOR, LEA ESTAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE ANTES DE USAR EL APARATO Y CONSÉRVELAS PARA REFERENCIAS FUTURAS**

1. Este aparato solo puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad en adelante, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas siempre que se les haya instruido sobre su uso, lo manejen en un lugar seguro y entiendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no debe realizarse nunca por los niños, a menos que sean mayores de ocho años y estén supervisados por un adulto. Mantenga siempre el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
2. Este aparato ha sido diseñado para usos domésticos o similares, tales como:
  - Áreas de cocina del personal en establecimientos comerciales, oficinas y entornos de trabajo.
  - Casas rurales.
  - Clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de alojamiento.
  - Hostales de tipo "bed and breakfast".
3. Este deshidratador de alimentos está indicado SOLO PARA USO DOMÉSTICO y no es adecuado para uso comercial. No debe usarse nunca en el exterior.
4. Cuando utilice el deshidratador de alimentos, asegúrese de que esté sobre una superficie plana, lisa y resistente. Esto evitará que el aparato se caiga o resbale y garantizará que pueda soportar peso cuando se utiliza.
5. El incumplimiento de las instrucciones, advertencias y precauciones del manual de uso podría provocar una descarga eléctrica, un incendio o un siniestro grave, así como lesiones personales. En el presente manual no pueden contemplarse la totalidad de condiciones y situaciones que pueden ocurrir mientras se utiliza el producto.
6. Vigile en todo momento el deshidratador de alimentos durante su uso.
7. Mantenga siempre el deshidratador de alimentos fuera del alcance de los niños, ya que desconocen el peligro que conlleva el manejo incorrecto de los aparatos eléctricos.
8. Este aparato no está indicado para ser usado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que desconozcan el uso correcto del electrodoméstico, salvo que estén vigilados por un adulto o sigan estrictamente las instrucciones de uso del aparato que le de la persona responsable de su seguridad.
9. Antes de enchufar el deshidratador de alimentos a la red eléctrica verifique que el voltaje y la fuente de alimentación cumplen con las especificaciones técnicas, contenida en la etiqueta, que lleva el deshidratador de alimentos.
10. Asegúrese de que el deshidratador de alimentos esté apagado. Cuando el aparato no se esté usando, cuando se limpie o se esté reparando quite siempre el enchufe de la red eléctrica.
11. Asegúrese de que el deshidratador de alimentos y el cable de alimentación no cuelguen sobre bordes afilados y mantenga el deshidratador lejos de fuentes de calor o de objetos calientes. De lo contrario, el plástico del aparato podría derretirse y ocasionar un incendio.
12. El deshidratador no puede sumergirse en agua ni en ningún otro líquido bajo ninguna circunstancia. No utilice el aparato nunca con las manos mojadas.
13. Revise regularmente el deshidratador de alimentos y el cable de alimentación para comprobar que no tiene daños.
14. En caso de que el enchufe o el cable esté dañado no utilice el deshidratador de alimentos. Caída, daños o mal funcionamiento del aparato.

15. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el servicio técnico o una persona cualificada para evitar riesgos.
16. Las reparaciones del deshidratador de alimentos deben realizarse única y exclusivamente por un electricista cualificado. Las reparaciones incorrectas pueden suponer un riesgo para el usuario.
17. Ninguna de las partes del producto es apta para lavavajillas, a no ser que expresamente se especifique lo contrario.
18. Apague siempre la alimentación de la toma de corriente antes de insertar o quitar el cable del enchufe. No tire nunca del cable.
19. No use su aparato con un cable alargador a menos que se haya revisado y comprobado dicho cable por una técnico cualificado o el personal del servicio técnico.
20. Evite que el aparato entre en contacto con otros objetos. Mantenga las espátulas y otros utensilios alejados del deshidratador, así como las manos, el cabello y la ropa, al objeto de reducir el riesgo de lesiones a personas y / o daños en el aparato.
22. Por favor, no gire la corriente del aire del motor hacia otro lado ni la fuerce con una piedra.
23. Por favor, no guarde el deshidratador junto a ningún aparato de calefacción. De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica o un incendio.
24. Si presta o regala este aparato a un tercero debe entregarle también estas instrucciones de uso.

**Precaución:**

- No sumerja el deshidratador ni el cable en agua, humedad ni otro producto líquido ni lo exponga a la lluvia, ya que corre el riesgo de producir una descarga eléctrica.
- No utilice el producto cerca del baño ni de depósitos o recipientes que contengan agua u otros líquidos. No deje el deshidratador sobre superficies mojadas, húmedas o acuosas.
- Mantenga el deshidratador alejado de lugares con elevadas temperaturas o niveles altos de humedad.
- No utilice el aparato con las manos mojadas.
- Desconecte el cable de alimentación eléctrica si hay líquido o humedad.
- En el caso de que el aparato se caiga al agua, apague la alimentación de la toma de corriente y desenchufe de inmediato el deshidratador. NO TOQUE EL APARATO SI HA CAÍDO AL AGUA y se encuentra conectado.
- En el caso de que esto suceda el electrodoméstico deberá ser inspeccionado por un técnico cualificado antes de volver a utilizarlo.

- **¡ATENCIÓN!** No utilice el aparato durante más de 24 horas en un solo uso. Después de 24 horas desconecte el deshidratador y deje que se enfrie durante al menos 2 horas antes de volver a usarlo.
- No utilice el deshidratador cerca de bombonas de gas.
- El funcionamiento incorrecto y la manipulación inadecuada pueden provocar daños en el aparato y lesiones al usuario.
- No presione el cable de alimentación por ningún objeto pesado o afilado, de lo contrario podría provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- La temperatura de la superficie del aparato puede ser muy ALTA cuando el deshidratador está en funcionamiento.

# Característica del deshidratador

Este dispositivo cuenta con un ventilador automático que permite que circule el aire caliente y produce el secado uniforme de los aientos. Los alimentos deshidratados son la mejor opción para picar, ya que mantienen todo el sabor de los alimentos y su valor nutricional.

- El deshidratador es la forma perfecta para conservar frutas, bocadillos, verduras, pan, hierbas aromáticas y mucho más.
- Dispone de diez bandejas de acero inoxidable, cada bandeja no puede contener más de 0.6 k de alimentos.
- Puede quitar una o más bandejas para aumentar el espacio disponible en el caso de que tenga que deshidratar alimentos de gran tamaño.
- Las bandejas se limpian con facilidad.
- Dispone de una bandeja de goteo, que recoge los residuos, de fácil limpieza.
- Cuando deshidrate los alimentos cierre la puerta del aparato.

## Instrucciones previas al uso del deshidratador:

### Limpieza:

Antes de usar el deshidratador por primera vez limpie todas las partes del aparato. Limpie las 10 bandejas y la puerta del aparato. Retire el polvo con un paño ligeramente humedecido. ¡No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido!

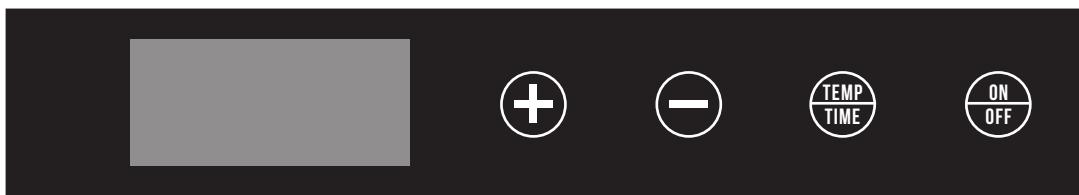
Después de limpiar del deshidratador debe ponerse en funcionando durante 30 minutos sin colocar ningún alimento dentro. Es normal que se produzca humo u olor durante este proceso. Por favor, ventile la habitación. Después de este proceso, enjuague las rejillas extraíbles en agua y séquelas muy bien. Esto solo es necesario antes de usar el aparato por primera vez. (No lave con agua el interior del aparato).

Desconecte el deshidratador de la fuente de alimentación y deje que se enfrie antes de limpiarlo. Use un cepillo suave para eliminar los restos de los alimentos que se pegan. Seque todas las piezas antes de guardar el deshidratador. No limpie el aparato con productos químicos agresivos o abrasivos para no dañar su superficie.

## Montaje del aparato:

Asegúrese de que el deshidratador está siempre colocado sobre una superficie firme y lisa. Coloque las bandejas de deshidratar y conecte el cable al enchufe. El deshidratador ya está listo para su uso.

## Método de uso



1. Coloque los alimentos limpios en las bandejas: no sobrecargue las bandejas y nunca superponga los alimentos. Cierre la puerta del aparato.
2. Enchufe el deshidratador en el toma de corriente de pared. Se iluminará la pantalla y el botón que indica que está enchufado el aparato y producirá un pitido. En la pantalla se muestra las opciones "ON / OFF".
3. Presione el botón "ENCENDIDO / APAGADO". La pantalla LED mostrará el ajuste de hora predeterminado "10:00" y el ajuste de temperatura "70 c". Primero arranca el motor y el ventilador y, a los cinco segundo, la unidad del calentador comienza a funcionar. La hora programada comienza a contar hacia atrás y la señal ":" parpadea en la pantalla LED.
4. Presione el botón "TEMP / TIME" y la pantalla LED muestra el valor del tiempo. Elija el tiempo necesario para deshidratar el alimento presionando el botón "+" o "-", que muestra el tiempo de secado entre "0:30" y "24:00". Presione Botón "+" o "-" una vez, el incremento o la disminución de tiempo es de 30 minutos. Presione presiona "+" o "-" para aumentar o disminuir el tiempo automáticamente. Después de terminar de configurar el tiempo de deshidratación el sistema comienza a funcionar automáticamente en la configuración de la hora actual.
5. Al presionar el botón "TEMP / TIME", la pantalla LED muestra el valor de la temperatura. De acuerdo a la temperatura que necesite presione el botón "+" o "-" para cambiar la temperatura de secado entre "35 c" y "75 c". Presione el botón "+" o "-" una vez, el incremento o la disminución de la temperatura es 5 c / presione. Si presiona "+" o "-" el valor de la temperatura aumenta o disminuye automáticamente. Después de terminar de configurar el valor de la temperatura de la deshidratación del alimento se confirma automáticamente la configuración de la temperatura actual. Pantalla LED opera en modo horario. Nota: Ajuste la temperatura baja para las piezas de alimentos que sean delgados o pequeños, o para un conjunto de una pequeña carga de alimentos. Ajuste la temperatura alta para el secado de piezas gruesas / grandes de alimentos y grandes cargas de alimentos. El termostato también se puede usar para disminuir la temperatura, ya que el alimento está cerca del final de su ciclo de deshidratación. Esto facilita el control del nivel de humedad final en los alimentos.
6. Durante el proceso de secado, puede cambiar o verificar el tiempo de secado. Presione el botón "TEMP / TIME", luego presione el botón "+" o "-". Presione el botón "TEMP / TIME", para verificar el tiempo programado.
7. Durante el proceso de secado presione el botón "ON / OFF", todas las funciones se detendrán después de 10 segundos.
8. En el modo de espera, puede presionar el botón "ON / OFF" directamente para entrar en el modo predeterminado (TIEMPO: 10 horas TEMP: 70 c). También puede cambiar el tiempo de secado y la temperatura si es necesario.
9. Cuando el tiempo establecido se reduce a "0:00", la pantalla LED muestra "Fin". Y la unidad de calor deja de funcionar, el ventilador continuará funcionando durante 10 segundos y se producirá un zumbido que suena 20 veces, con el sonido "bip" (1 vez / segundo).
10. Desenchufe la unidad de la red eléctrica.

## Consejos:

- Este deshidratador incluye 10 bandejas y una unidad de protección contra el sobrecalentamiento. El interior del aparato contiene la unidad de calefacción con los elementos del motor, ventilador y termostato.
- Las rejillas de ventilación de las bandejas permiten que el aire circule.
- Usando la temperatura controlada de calor el aire caliente de cada bandeja permite eliminar la humedad.
- El tiempo de deshidratación de los alimentos depende de la humedad de los mismos, de la humedad del aire y del tiempo de la operación de secado. Use el deshidratador en una habitación sin polvo, bien ventilada, cálida y seca en la que corra el aire. La ventilación también es importante.
- Las frutas y verduras secadas en el deshidratador de alimentos tendrán una apariencia diferente a los alimentos deshidratados que venden en tiendas de alimentos naturales y supermercados. Esto se debe a que el deshidratador no usa conservantes, ni colorantes artificiales y solo deshidrata el alimento de forma totalmente natural.
- Lleve un registro de humedad, peso del producto, antes y después de los tiempos de secado, esto será útil para mejorar las técnicas de deshidratación en el futuro.

## Almacenamiento

- Almacene los alimentos una vez que se hayan enfriado.
- La comida se puede conservar por más tiempo si se guarda en un lugar fresco, seco y oscuro.
- Retire todo el aire que pueda del recipiente de almacenamiento y ciérrelo bien.
- La temperatura óptima de almacenamiento es de 15 grados o menos.
- No almacene nunca los alimentos directamente en un recipiente de metal.
- Evite los recipientes con aberturas o que tienen un cierre débil.
- Durante las semanas siguientes compruebe el contenido para ver si los alimentos tienen humedad. Si observa humedad en el interior debe deshidratar el contenido durante más tiempo para evitar que se estropee.
- Las frutas secas, verduras, hierbas, nueces y pan no deben conservarse durante más de un año, siempre que se guarden en el frigorífico o el congelador. Esto garantiza su calidad.
- Las carnes, aves y pescados deshidratados deben almacenarse durante un máximo de tres meses, si se mantienen en el frigorífico, o un año, si se mantiene en el congelador.

## Método de mantenimiento / limpieza

- Despues de usar el aparato desenchufe el deshidratador de la fuente de alimentación y deje que se enfrie antes de limpiarlo.
- Use un cepillo suave para eliminar los restos de los alimentos que se pegan en las bandejas.
- Seque todas las piezas con un paño seco antes de guardar el deshidratador.
- Limpie la superficie del aparato con un paño húmedo.
- Utilice toallas de papel para eliminar cualquier exceso de grasa.
- No limpie el aparato con productos químicos agresivos o abrasivos, ya que podrían dañar la superficie del aparato.



**CENTROS DE SOPORTE Y SERVICIO TÉCNICO**

**PÓNGASE EN CONTACTO CON SU DISTRIBUIDOR LOCAL PARA CUALQUIER RECLAMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO.**

**VITAS EUROPE: CORREO ELECTRÓNICO: SUPPORT@VITA5.EU SITIO**

**WEB: WWW.VITA5.EU**