



USER MANUAL

This manual is for the Vita5 Nobel 6 and Vita5 Nobel 9 Tray Dehydrator

EN

ENGLISH
Page 3

FR

FRANÇAIS
Page 19

DE

DEUTSCH
Page 35

IT

ITALIANO
Page 51

NL

NEDERLANDS
Page 67

ES

ESPAÑOL
Page 83

The information in this manual is intended to help you to get the best results from your Vita5 Nobel Stainless Steel Dehydrator. Please read and follow these instructions and safeguards prior to use.

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

Contents

EN

Safety Precautions	4
How to set up your dehydrator	5
Cleaning and Maintenance	5
Operation of 6 & 9 Tray Control Pane	6
Dehydrating Food	7
Preparation of Foods	8
Food Storage	11
Reconstitution	11
Drying Times	12
Troubleshooting	16
Warranty	17

Safety Precautions

Save these instructions for future reference.

- ! Examine the carton and the unit for any damage that may have occurred during shipping. Contact your point of sale to report any damage.
- ! Close supervision is required if the unit will be used around children.
- ! Only for use indoors in a clean, dry location, free of flammable objects.
- ! Do not move the dehydrator while in operation.
- ! Always place the dehydrator on a level surface and at least 10cm away from walls or other appliances.
- ! This unit may scratch household bench surfaces.
- ! Do not use if the power cord or controls have been damaged in any way. Contact Vita5 before attempting to make any repairs.
- ! Do not use sharp utensils inside the unit.
- ! Turn off the Dehydrator before plugging or unplugging from an electrical outlet.
- ! Leave the Dehydrator unplugged when not in use.
- ! Allow the dehydrator to cool completely before cleaning.
- ! Never immerse the dehydrator or power cord in water or any other liquids.
- ! Never plug the dehydrator into a damaged electrical outlet.
- ! Do not allow the cord to contact the sharp edge of a counter, table or any hot surface.
- ! The use of attachments or accessories not provided with the dehydrator is not recommended and will void the warranty.

How To Set Up Your Dehydrator

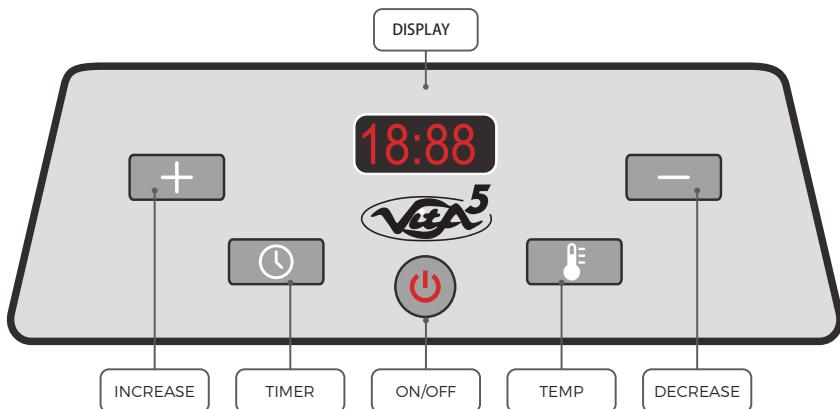
EN

1. Remember to register your warranty with Vita5, you can register by either visiting our website and completing our online form or calling us directly;
2. Make sure the power switch is turned off. Place the dehydrator on a clean, dry surface away from children and pets;
3. Plug into an undamaged electrical outlet;
Warning: Do not use an extension cord with your dehydrator.
4. Turn on the unit, please see "Adjusting Temperature" for detailed instructions;
5. Before first use of your dehydrator, heat the unit at 35°C for 45 minutes to remove any moisture;
6. If the unit stops for any reason, turn off, unplug and then repeat Steps 3 and 4. If the unit continues to not operate normally, turn off, unplug and call Vita5;
7. Follow your recipe to prepare the food that you wish to dehydrate;
8. Using oven mitts slide the dehydrator trays out of the unit and load the product to be dehydrated onto the trays; For best results: Do not overlap the product and be sure to leave space between the items to allow for maximum air circulation.
9. Using both hands for maximum stability, gently slide the dehydrator trays back into the unit;
10. Once the door is closed, press the power button and follow the instructions in this manual to set the time and temperature. Monitor the internal temperature and adjust as needed;
11. Moisture may collect on the surface of the food; this can be blotted off with a paper towel;

Cleaning and Maintenance

- 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.

Operation of 6 & 9 Tray Control Panel



Adjusting Temperature

1. Press the button to turn on the dehydrator.
2. Press the button for the display panel to light up. Then press or to select the desired temperatures. The temperature range for this dehydrator is 35 -70 C.
3. At any time you can adjust the temperature by using the , and buttons. You can stop the dehydrator at any time by pressing the button.

Setting Timer

1. Press the button, the display will flash, and then press the or buttons until
2. the desired time is displayed (30 minutes to 19 hours 30 minutes). To change the time rapidly, hold down the or buttons.
The time in the display window will begin to countdown.
3. The dehydrator will automatically shut off after the set time has expired. If dehydration is completed, remove food from dehydrator. If additional drying time is needed, follow the preceding steps to continue dehydrating.
4. At any time, you can adjust the time by using the , and buttons. You can stop the dehydrator at any time by pressing the ON/OFF button.

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. Alternatively soak in an ascorbic acid solution (made as per manufacturers instruction) for 2-3 minutes, then place in the dehydrator.

Waxy fruits, (such as peaches, grapes, blueberries, etc.) should be dipped in boiling water to remove the wax. This allows moisture to escape easily during dehydration.

Blanching can also be used to pre-treat foods for dehydration.

Preparation of Foods

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

Lemon and pineapple juice are natural antioxidants. Place the sliced produce in fresh lemon or pineapple juice for a few minutes, remove, drain and place on the dehydrator shelf. For extra flavour, try sprinkling on cinnamon or other spices.

Ascorbic acid mix (a form of vitamin C) is available at most health food stores and is can be used in tablet or powder form. Use about 2-3 tablespoons of powder or ground tablets per litre of water; stir to completely dissolve the powder and place fruit into the solution for 2-3 minutes. Remove, drain and place on the dehydrator shelf.

Blanching is used primarily to prepare fruits and vegetables for dehydrating that have skins that will toughen during drying. This process helps lock in the colour and flavour as well as soften the skin of grapes, cherries, prunes and plums.

There are two blanching methods: water and steam:

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

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

- Prepare your nuts and seeds by soaking them in warm water (filtered is best) and 1 tablespoon of salt to every 2 cups of raw nuts or seeds. This will neutralize many of the enzyme inhibitors and increase the bioavailability of many nutrients, especially B vitamins.

- Within 7-24 hours (depending on the seed or nut), many of the enzyme inhibitors are broken down.

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

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

PLEASE NOTE

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





Dehydrating Tips

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

Food Storage

EN

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.



Vegetables

50-55°C/122-131°F

EN

FOOD	PREPERATION	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.	Pliable
Broccoli	Peel if preferred and cut into 5mm slices.	Crunchy
Cabbage	Wash and trim and cut into 1cm pieces. Dry the florets whole. 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

EN

Fruits 60-65°C/140-149°F

FOOD	PREPERATION	TEST
Apples	Wash, core and peel if desired.	Pliable
Apricots	Was, 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
Peaches	Wash, halve and remove pit. Slice if desired and dry skin side down.	Pliable
Pears	Wash, core and peel if desired.	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 of tops and slice into 6mm pieces.	Crisp
Watermelon	Cut off rind, cut into wedges and remove seeds. Cut into 10mm pieces.	Pliable/Sticky

Meat & Fish

70°C/158°F

EN

FOOD	PREPERATION	TEST
Jerky	Use lean meat and remove as much fat as possible as fat turns rancid with time. Cut 6mm thick slices and place on shelves.	Pliable

Nuts & Seeds

45-50°C/113-122°F

FOOD	PREPERATION	TEST
Nuts, Seeds	See preparation instructions in this manual.	Dry, not chewy

Grains

45-55°C/113-131°F

FOOD	PREPERATION	TEST
Grains	See preparation instructions in this manual.	Firm/Dry



Troubleshooting

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.	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 STAINLESS STEEL DEHYDRATOR WARRANTY

EN

WARRANTY PERIOD: 3 YEARS

VITA5 IS THE GLOBAL DISTRIBUTOR AND WARRANTY PROVIDER OF VITA5. WARRANTY REGISTRATION AND CLAIMS ARE HANDLED BY YOUR LOCAL VITAS SUPPORT CENTRE, DETAILS ON INSIDE BACK COVER. PLEASE REGISTER YOUR WARRANTY ONLINE AT VITA5.EU/WARRANTY WITHIN 30 DAYS OF PURCHASE.

LODGING 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 Stainless Steel 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 Stainless Steel 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. (EU only) Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the EU 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 Stainless Steel 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 Stainless Steel 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

Contenu

FR

Mesures de sécurité	20
Comment installer votre Déshydrateur	21
Nettoyage et entretien	21
Fonctionnement du Panneau de commande 6 & 9	22
Nourriture déshydratée	23
Préparation des aliments	24
Stockage de la nourriture	27
Reconstitution	27
Temps de séchage	28
Résolution des problèmes	32
Garantie	33

Précautions de sécurité

Conservez ces instructions pour consultation ultérieure

- ! Examinez le carton et l'appareil pour vous assurer qu'ils n'ont pas été endommagés pendant le transport. En cas de dommage, contactez votre point de vente pour signaler l'incident.
- ! Une surveillance étroite est requise si l'appareil doit être utilisé à côté d'enfants.
- ! L'appareil doit être utilisé à l'intérieur, dans une pièce propre et sèche, loin de tout objet inflammable.
- ! Ne déplacez pas le déshydrateur pendant l'utilisation.
- ! Placez toujours le déshydrateur sur une surface plane et à au moins 10 centimètres d'un mur ou d'un autre appareil électronique.
- ! Cet appareil peut rayer les surfaces de travail domestiques.
- ! Ne pas utiliser si le câble de branchement ou les commandes ont été endommagées de quelque manière que ce soit. Ne tentez pas de réparer vous-même sans avoir contacté Vita5 au préalable.
- ! N'utilisez pas d'outils tranchants à l'intérieur de l'appareil.
- ! Eteignez le déshydrateur avant de le brancher ou de le débrancher d'une prise électrique.
- ! Laissez le déshydrateur débranché quand vous ne l'utilisez pas.
- ! Laissez le déshydrateur refroidir complètement avant de le nettoyer.
- ! N'immergez jamais le déshydrateur ou son cordon de branchement dans de l'eau ou un autre liquide.
- ! Ne branchez jamais le déshydrateur sur une prise électrique défectueuse.
- ! Ne laissez jamais le câble entrer en contact avec le côté tranchant d'un comptoir, d'une table ou de toute autre surface.
- ! L'utilisation de pièces ou d'accessoires non fournis avec le déshydrateur n'est pas recommandée et peut annuler la garantie.

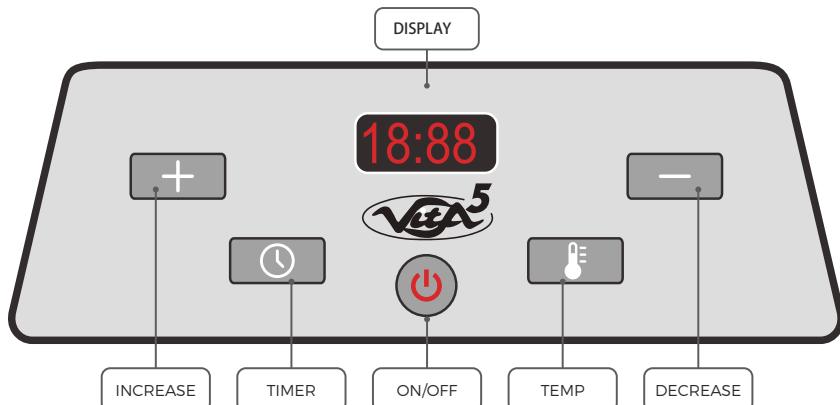
Comment installer votre Déshydrateur

1. Pensez à enregistrer votre garantie auprès de Vita5. Vous pouvez l'enregistrer en visitant notre site internet et en complétant notre formulaire en ligne ou en nous appelant directement
2. Vérifiez que l'interrupteur principal est éteint. Placez votre déshydrateur sur une surface propre et sèche, hors de portée d'enfants ou d'animaux.
3. Branchez sur une prise électrique fonctionnelle.
Attention : n'utilisez pas de rallonge électrique pour votre déshydrateur.
4. Allumez l'appareil, et reportez vous à la section "Ajuster la température" de ce manuel pour les instructions détaillées.
5. Avant d'utiliser votre déshydrateur pour la première fois, faites chauffer l'appareil à 35°C pendant 45 minutes pour retirer toute l'humidité.
6. Si l'appareil s'arrête pour quelque raison, éteignez, débranchez et reprenez les étapes 3 et 4. Si l'appareil continue de ne pas fonctionner correctement, éteignez-le, débranchez-le et contactez Vita5 ;
7. Suivez votre recette pour préparer la nourriture que vous souhaitez déshydrater ;
8. À l'aide de gants de cuisine, faites glisser les plateaux de déshydratation en dehors de l'appareil et placez le produit à déshydrater sur les plateaux ; Pour de meilleurs résultats, ne couvrez pas le produit et veillez à laisser un espace entre chacun des éléments afin de permettre une bonne circulation de l'air ;
9. En utilisant vos deux mains pour un maximum de stabilité, placez délicatement les plateaux du déshydrateur dans l'appareil ;
10. Quand la porte est fermée, pressez le bouton d'allumage et suivez les instructions de ce manuel pour régler la durée et la température. Contrôlez la température intérieure et ajustez si besoin ;
11. De l'humidité peut se déposer sur la surface de la nourriture ; elle peut être épongée à l'aide d'un papier absorbant.

Nettoyage et entretien

- Les plateaux en acier inoxydable peuvent passer au lave-vaisselle. L'égouttoir, la grille et les feuilles antiadhésives ne sont pas compatibles avec un passage au lave-vaisselle. Vérifiez que les plateaux et les feuilles de séchage sont parfaitement secs avant de les remettre dans le déshydrateur.
- Pour laver l'extérieur et l'intérieur du corps principal de l'appareil, utilisez un chiffon humide.

Fonctionnement du panneau de commande 6 & 9



Ajuster la température

1. Pressez le ⓧ bouton d'allumage sur le déshydrateur.
2. Appuyez sur le ⓧ bouton du panneau d'affichage pour qu'il s'allume. Appuyez ensuite ⓧ pour ⓧ sélectionner la température voulue. La plage de température pour ce déshydrateur est de 35°-70°C.
3. A tout moment, vous pouvez modifier la température en utilisant le ⓧ, ⓧ et ⓧ les boutons. Vous pouvez arrêter le déshydrateur à tout moment en pressant sur le ⓧ bouton.

Régler la minuterie

1. Appuyez sur le ⓧ bouton, l'affichage va se mettre à clignoter, puis appuyez sur ⓧ les ⓧ boutons jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche (30 minutes à 19 heures 30 minutes). Pour changer l'heure rapidement, maintenez les boutons enfouis.
2. L'heure sur la fenêtre d'affichage va commencer à décompter.
3. Le déshydrateur s'arrêtera automatiquement une fois le temps écouté. Si la déshydratation est complète, retirez la nourriture du déshydrateur. Si l'opération a besoin de quelques minutes supplémentaire, suivez à nouveau les instructions précédentes.
4. A tout moment, vous pouvez ajuster le temps en utilisant le ⓧ, ⓧ et ⓧ les boutons. Vous pouvez arrêter le déshydrateur à tout moment en appuyant sur le bouton ON/OFF.

Déshydrater la nourriture

FR

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 initial des aliments

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 devrez 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 résistant 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.



Légumes

50-55°C/122-131°F

FR

FOOD	PREPERATION	TEST
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	Lavare e tagliare, tagliare in strisce da 3 mm.	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

FR

Fruits 60-65°C/140-149°F

FOOD	PREPERATION	TEST
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 coeur. 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

FR

FOOD	PREPERATION	TEST
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

FOOD	PREPERATION	TEST
Noix, Graines	Voir les instructions de préparation dans ce manuel.	Sec, pas moelleux

Céréales 45-55°C/113-131°F

FOOD	PREPERATION	TEST
Céréales	Voir les instructions de préparation dans ce manuel.	Ferme / Sec



Dépannage

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 déshydration 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 déshydration.
Surchauffe ou trop peu de chauffage	Il sistema di controllo della temperatura non funziona adeguatamente.	Spegnere la macchina e contattare il centro di assistenza.
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.

VITAS NOBEL DÉSHYDRATEUR INOX GARANTIE

PÉRIODE DE GARANTIE : 3 ANS

VITAS EST LE DISTRIBUTEUR MONDIAL ET FOURNISSEUR DE GARANTIE DE VITAS. L'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE ET LES RÉCLAMATIONS SONT GÉRÉS PAR VOTRE CENTRE VITAS LOCAL. LES DÉTAILS SONT À L'INTÉRIEUR DE LA COUVERTURE ARRIÈRE. Veuillez ENREGISTRER VOTRE GARANTIE EN LIGNE SUR VITAS.EU/WARRANTY 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 VITAS NOBEL INOX présente un défaut dans le cadre d'une utilisation domestique normale et dans la période de garantie, nous pourrons 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 VITAS NOBEL INOX 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 VITAS NOBEL INOX.

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.

VITAS EUROPE: EMAIL : SUPPORT@VITAS.EU

SITE INTERNET : WWW.VITAS.EU

Inhalt Sicherheitsvorkehrungen & Hinweise	36
Bevor es losgehen kann	37
Reinigung und Pflege	37
Bedienungsanleitung	38
Tipps und Tricks	39
Zubereitung	40
Aufbewahrung	43
Wiederherstellung	43
Dörrguide	44
Fehlerbehebung	48
Garantie	49

Sicherheitsvorkehrungen

Sicherheitsvorkehrungen & Hinweise

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

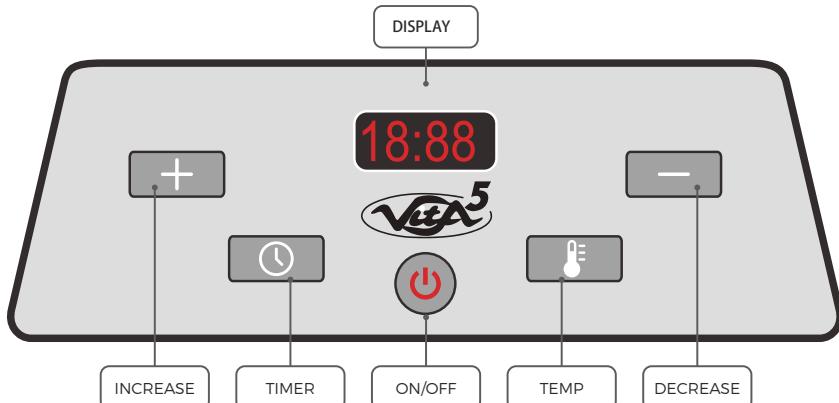
Bevor es losgehen kann

1. Registrieren Sie ihre Garantie mit Vita5, Sie können entweder auf der Website unser online Formular hierzu ausfüllen oder uns direkt kontaktieren;
2. Stellen Sie sicher, dass der Powerknopf ausgeschalten ist. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere und trockene Fläche, von Kindern unzugänglich;
3. Stecken Sie das Gerät in eine funktionierende Steckdose;
WARNUNG: benutzen Sie kein Verlängerungskabel mit ihrem Dörrautomat
4. Schalten Sie das Gerät ein, sehen Sie hierzu "Temperatur einstellen";
5. Lassen Sie den neuen Dörrautomaten bei 35 Grad für 45 Minuten laufen. Hierdurch wird überschüssige Feuchtigkeit entfernt und der Neugerät-Geruch neutralisiert;
6. Sollte das Gerät stehenbleiben, schalten Sie es aus, ziehen Sie den Stecker und wiederholen Punkt 3 und 4. Sollte das Gerät weiterhin nicht einwandfrei funktionieren bitten wir Sie es abzuschalten, den Stecker zu ziehen und Vita5 zu kontaktieren;
7. Folgen Sie einem Rezept / oder unserem Dörrguide um die gewünschten Lebensmittel zu dörren;
8. Benutzen Sie Ofenhandschuhe und beide Hände wenn Sie die Einschübe aus dem Dörrautomaten nehmen. Legen Sie Ihre Zutaten nebeneinander und flach auf die Einschübe. Gestapelte Zutaten erhöhen die Dörrzeit.
9. Schieben Sie langsam das Tablett, mit beiden Händen, in das Gerät;
10. Stellen Sie die Temperatur ein, sehen Sie hierzu "Temperatur einstellen";
11. Es ist möglich dass sich Feuchtigkeit auf den Zutaten sammelt; diese kann einfach mit einem Papierhandtuch abgetrocknet werden.

Reinigung und Pflege

- Die Edelstahleinschübe sind spülmaschinenfest. Die BPA freien feinschmaschigen Einlegematten, Anti-Haft Folien und das Auffangblech hingegen sind nicht spülmaschinengeeignet. Stellen Sie sicher, dass die edelstahl Einschübe sowie die Folien/Einlegematten komplett getrocknet sind bevor Sie diese erneut verwenden.
- Für die Reinigung des Innen- und Außengehäuses können Sie einen feuchten Lappen verwenden.

Betrieb von 6 & 9 Tablett Schaltafel



Temperatur Einstellen

1. Halten Sie den Knopf für 3 Sekunden gedrückt um das Gerät einzuschalten.
2. Halten Sie den Knopf gedrückt, das Display leuchtet auf , wählen Sie anschließend oder um die gewünschte Temperatur einzustellen. Die temperaturauswahl liegt zwischen 35 und 70 Grad.
3. Sie können die Temperatur mit den Knöpfen , und jederzeit anpassen. Ebenso kann der Dörrautomat jederzeit mit dem Knopf gestoppt werden.

Timer Einstellen

1. Halten Sie den Knopf gedrückt. Das Display leuchtet auf, wählen Sie dann entweder oder bis die gewünschte Dauer angezeigt wird (von 30 Minuten bis zu 19 Stunden 30 Minuten). Um die Zeiteinstellung schneller abzuspielen halten Sie den Knopf lang gedrückt.
2. Die Zeit beginnt im Display abzulaufen.
3. Der Dörrautomat schaltet sich automatisch aus, sobald die eingestellte Dauer abgelaufen ist. Wenn der Dörrvorgang beendet ist können Sie die Zutaten entnehmen. Sollte mehr Zeit zum Trocknen gewünscht sein fahren Sie bitte mit den anschließenden Punkten fort.
4. Sie können die Dauer des Dörrvorgangs jederzeit mit Hilfe der und Funktion verändern. Mit dem AN/AUS Knopf schalten Sie das Gerät ab.

Tipps und Tricks

Obwohl der Großteil aller Lebensmittel bei ca. 55 Grad Celsius dehydriert werden kann, müssen Fleisch, Geflügel und Fisch (Zubereitung von jerky, biltong etc.) bei höherer Temperatur dehydriert werden um vor Krankheitserregern wie Salmonellen und E.Coli zu schützen.

! WARNUNG: Bei der Dörrung von Fleisch und Geflügel raten wir dazu ihren Dorrautomaten auf Stufe 70 °C zu stellen. Fisch sollte vorab bei mindestens 93 Grad Celsius, bis er flockig ist, gedünstet, gegaart oder gebacken werden, bevor er auf Stufe 70°C ihres Dorrautomaten gedörrt wird.

Fisch sollte vorab bei mindestens 93 Grad Celsius, bis er flockig ist, gedünstet oder gebacken werden bevor er bei mindestens 70 Grad Celsius dehydriert wird.

Wählen Sie Lebensmittel für die Dehydrierung

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

Tips zur Vorbehandlung von Lebensmitteln

Wie bei vielen Kocharten ist die Zubereitung sehr wichtig um die besten Ergebnisse zu erzielen. Zubereitete Lebensmittel schmecken nicht nur besser sondern sehen auch appetitlicher aus. Schneiden, zerkleinern und würfeln Sie die Zutaten gleichmäßig. Scheiben sollten zwischen 6mm und 20mm dick sein. Fleisch nicht dicker als 5mm. Legen Sie geschnittenes Obst in Zitronen oder Ananassafte für 2-3 Minuten um braune Verfärbungen zu vermeiden, anschließend in den Dorrautomat. Wachsartiges Obst (Pfirsiche, Weintraubenn, Blaubeeren usw) sollten vorab in kochendes Wasser getaut werden um das Wachs zu entfernen. Feuchtigkeit entrinnt leichter dadurch bei der Dörrung. Sie können ihre Zutaten ebenso blanchieren um sie zur Dörrung vorzubereiten.

Zubereitung

Wählen Sie die frischesten Lebensmittel für die besten Ergebnisse. Unreifes Obst und Gemüse haben nicht soviel Farbe und Geschmack wie vollgereifte Lebensmittel. Lebensmittel sollten schnellstmöglich nach dem Kauf gedörrt werden. Zutaten mit hohem Zuckergehalt, wie Äpfel, Birnen, Pfirsiche und Bananen verfärbten 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.

Askorbinsäuremix, (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 Samenein. 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 Seihtuch ab und lassen es für ca. 6-8 Stunden stehen. Wir raten dazu die eingeweichten Körner alle 6-8 Stunden abzuspülen und erneut einzeweichen. 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 Mehlaplternativen zubereiten ☺

ZUSÄTZLICHE INFO

Es gibt keine exakten Regeln für die Dörrung von Lebensmittel, da die Ergebnisse durch die Zimmertemperatur, Luftfeuchtigkeit und Freuchtigkeitslevels im Essen beeinflusst werden können. Wenn Sie mit zu hoher Temperatur arbeiten, können Lebensmittel an der Aussenseite verhärteten 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 Vita5 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.

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 Vita5 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 bezorzen die getrocknete Variante. Sollten Sie ihre Lebensmittel trotzdem rekonstruieren möchten sind hier ein paar hilfreiche Tips:

- Legen Sie die Lebensmittel für 3-7 Minuten in ungesalzenes Wasser ein und verarbeiten Sie dann wie gewohnt. Sollten Sie sie kochen, nutzen Sie das selbe Wasser welches Sie vorab genutzt haben um die Nährstoffe zu erhalten. Sollten Sie vorhaben die Lebensmittel für länger als eine Stunde einzulegen sollte dies im Kühlschrank geschehen um Wachstum von Bakterien zu vermeiden.
- Eine Tasse getrocknetes Gemüse wird zu ca. 2 Tassen wiederhergestelltem Gemüse.
- Eine Tasse getrocknetes Obst wird zu ca. 1,5 Tassen.



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 Dörgut zu testen, nehmen Sie ein Stück aus dem Dörrautomaten und lasses es auf Raumtemperatur abkühlen. Biegen Sie das Dörgut und reißen ein kleines Stück ab um die Feuchtigkeit zu kontrollieren.



Gemüse

50-55°C/122-131°F

DE

FOOD	PREPERATION	TEST
Spargel	waschen und in 25mm Stücke schneiden	Knackig
BBohnen,Grüngemüse oder gewachstes	waschen und in 25mm Stücke schneiden	Knackig
Rote Beete	Schneiden Sie 10mm ab, schrubben Sie das Gemüse, schälen falls gewünscht und in 5mm Scheiben schneiden	Weich
Brokoli	waschen und trimmen, 1cm Stücke schneiden. Röschen werden ganz getrockne	Knackig
Koh	waschen und trimmen, in 3mm Stücke schneiden	Knackig
Karotten	waschen und trimmen, schälen falls gewünscht. in 3mm Scheiben schneiden	Weich
Mais	Maiskörner von Kolben entfernen und auf Mesh Tablett ausbreiten	Knackig
Gurke	waschen und trimmen, in 3mm Scheiben schneiden	Weich
Aubergine	Waschen und schälen, in 6mm Scheiben schneiden	Weich
Pilze	waschen und in 8mm Scheiben schneiden	Weich
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

Obst 60-65°C/140-149°F

FOOD	PREPERATION	TEST
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

DE

FOOD	PREPERATION	TEST
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

FOOD	PREPERATION	TEST
Nüsse, Samen	Sehen hierzu die Zubereitungs Tipps ins dieser Anleitung.	Trocken, nicht mehr zäh

Körner 45-55°C/113-131°F

FOOD	PREPERATION	TEST
Körner	Sehen hierzu die Zubereitungs Tipps ins dieser Anleitung.	Hart / Trocken



Fehlerbehebung

Dörrautomat geht nicht an	Die Steckdose ist nicht angeschalten Der Dörrautomat ist nicht angeschalten.	Vergewissern Sie sich dass der Strom eingeschalten ist Drücken Sie den Einschaltknopf
Ventilator funktioniert aber keine Hitze	Heitzer funktioniert nicht	Schalten Sie das Dörrgerät aus und kontaktieren Sie unseren Kundenservice
Heitzer 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 Verntilator	Schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie es aus. Entfernen Sie langsam den Schutzdeckel benutzen Sie eine Augenbrauenzange. fan blades by using needle nose pliers.

GARANTIEZEITRAUM: 3 JAHRE

VITA5 IST DER WELTWEITE HÄNDLER UND GARANTIEANBIETER VON Vita5. GARANTIEANMELDUNG UND ANSPRÜCHE WERDEN VON IHREM VITA5 SUPPORT CENTER BEHANDELT. DETAILS AUF DER RÜCKSEITE. BITTE REGISTRIEREN SIE IHRE GARANTIE INNERHALB VON 30 TAGEN NACH DEM KAUF ONLINE AUF WWW.VITA5.EU/WARRANTY

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 - Produktservicenummer, 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

VITA5 - EUROPE EMAIL: SUPPORT@VITA5.EU

WEBSITE: WWW.VITA5.EU

Precauzioni di Sicurezza	52
Come configurare il tuo disidratatore	53
Pulizia e Manutenzione	53
Funzionamento del Pannello di Controllo 6 & 9 del Vassoio	54
Disidratazione del Cibo	55
Preparazione del Cibo	56
Conservazione del Cibo	59
Reidratazione	59
Tempi di Asciugatura	60
Risoluzione dei problemi	64
Garanzia	65

Misure di sicurezza

Ti consigliamo di salvare queste istruzioni per un riferimento futuro.

- ! Ispeziona il cartone e l'unità per ogni tipo di danno che potrebbe essersi verificato durante la spedizione. Contatta il tuo punto vendita per segnalare eventuali danni.
- ! Un'accurata supervisione è necessaria se l'unità sarà impiegata in un ambiente con dei bambini.
- ! Solo per un utilizzo interno in un luogo pulito, asciutto, privo di oggetti infiammabili.
- ! Non muovere il disidratatore mentre è in funzione.
- ! Posizionare ogni volta il disidratatore su una superficie piana e ad almeno 10 cm di distanza dalle pareti o da altri dispositivi.
- ! Questa unità potrebbe portare alla formazione di graffi sulle superfici domestiche.
- ! Non usare il prodotto se il cavo di alimentazione o i controlli sono stati danneggiati in qualsiasi modo. Contattare Vita5 prima di tentare di compiere qualsiasi tipo di riparazione sul prodotto.
- ! Non utilizzare utensili affilati all'interno dell'unità.
- ! Spegnere il disidratatore prima di collegare o scollegare una presa elettrica.
- ! Lasciare il disidratatore scollegato mentre non è in funzione.
- ! Lasciare che il disidratatore si raffreddi del tutto prima della pulizia.
- ! Non immergere mai il disidratatore o il cavo di alimentazione in acqua o in ogni altro liquido.
- ! Mai collegare il disidratatore in una presa di corrente danneggiata.
- ! Evitare che il cavo entri in contatto con uno spigolo di un banco, di un tavolo o di una superficie calda.
- ! L'utilizzo di accessori o accessori non forniti con il disidratatore non è raccomandato e comporterà l'invalidazione della garanzia.

Come Configurare il tuo Disidratatore

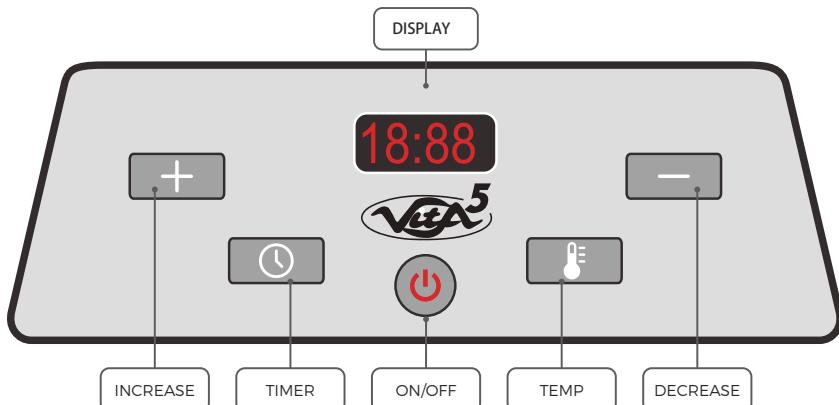
IT

1. Ricordare di registrare la vostra garanzia con Vita5, potete registrare in modi diversi: o visitando il nostro sito web o completando il nostro form online o chiamandoci direttamente;
2. Assicurarsi che l'interruttore di alimentazione sia spento. Posizionare il disidratatore su una superficie pulita e asciutta, lontano da bambini e animali domestici;
3. Inserire in una presa elettrica non danneggiata:
Avvertenza: non utilizzare una prolunga con il tuo disidratatore.
4. Accendere l'unità e notare per favore la "Regolazione di temperatura" per istruzioni dettagliate;
5. Prima del primo utilizzo del disidratatore, riscaldare l'unità a 35° C per una durata di 45 minuti per rimuovere l'umidità;
6. Se l'unità si blocca per qualsiasi motivo, spegnere, scollegare e dunque ripetere i passi 3 e 4. Se l'unità continua a non funzionare correttamente, spegnere, scollegare e chiamare Vita5;
7. Seguire la ricetta per preparare il cibo che desiderate disidratare;
8. L'uso dei guanti da forno fa scorrere i vassoi del disidratatore fuori dall'unità e carica il prodotto da disidratare sopra i vassoi; Per risultati ottimali: non sovrapporre il prodotto e assicurarsi di lasciare uno spazio fra gli oggetti per permettere la massima circolazione dell'aria.
9. Usando entrambe le mani per ottenere la massima stabilità, fare scorrere delicatamente i vassoi del disidratatore nell'unità;
10. Una volta che lo sportello è chiuso, premere il pulsante di accensione e seguire le istruzioni in questo manuale per impostare l'ora e la temperatura. Monitorare la temperatura all'interno e regolare secondo le necessità;
11. L'umidità potrebbe accumularsi sulla superficie del cibo: questa può essere eliminata con un tovagliolo di carta;

Pulizia e Manutenzione

- I vassoi in acciaio inox sono lavabili in lavastoviglie. La vaschetta, la rete e i fogli antiaderenti non sono lavabili in lavastoviglie. Assicurarsi che i vassoi e i fogli di asciugatura siano totalmente asciugati prima di inserirli di nuovo nel disidratatore.
- Per pulire l'esterno e l'interno del corpo principale impiegare un panno umido.

Funzionamento del Pannello di Controllo 6 & 9 del Vassoio



Regolazione della Temperatura

1. Premere il bottone per avviare il disidratatore.
2. Premere il bottone per accendere il pannello del display. Quindi premere o per selezionare la temperatura desiderata. Il range di temperature per questo disidratatore è fra i 35° e i 70° C.
3. In ogni momento puoi regolare la temperatura usando i bottoni , , . Puoi fermare il disidratatore in ogni istante premendo il bottone.

Impostazione del timer

1. Premere il bottone, il display lampeggerà, e dunque premere o pulsanti fino a quando il tempo desiderato viene visualizzato (da 30 minuti a 19 ore e 30 minuti). Per cambiare rapidamente il tempo, tenere premuti o pulsanti.
2. Il tempo nella finestra del display inizierà il conto alla rovescia.
3. Il disidratatore si spegne autonomamente dopo che il tempo impostato è scaduto. Se la disidratazione è finita, rimuovere il cibo dal disidratatore. Se è necessario del tempo aggiornale, seguire i passi precedenti per continuare la disidratazione.
4. In qualsiasi momento, potete regolare il tempo usando i , o pulsanti. Potete interrompere il disidratatore in ogni istante premendo il pulsante ON/OFF.

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 disidratarlo 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 Soluzione (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 cucchiali di polvere o compresse per litro d'acqua; mescolare per eliminare del tutto la polvere e porre i frutti nella Soluzione 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 circondante, e implicherà l'ammollo, la scolatura 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 1/4 a 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 bolirete 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 essicare. 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 stocaggio (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.



Verdure

50-55°C/122-131°F

IT

FOOD	PREPERATION	TEST
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 distribuiteli 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 /Dure
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

IT

Frutta 60-65°C/140-149°F

FOOD	PREPERATION	TEST
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 noc	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

IT

FOOD	PREPERATION	TEST
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

FOOD	PREPERATION	TEST
Noci, Semi	Vedere le istruzioni di preparazione in questo manuale.	Secco, non gommoso.

Grani 45-55°C/113-131°F

FOOD	PREPERATION	TEST
Grani	Vedere le istruzioni di preparazione in questo manuale	Fisso/asciutto



Risoluzione dei problemi

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.

VITAS NOBEL DEHYDRATOR IN ACCIAIO INOX GARANZIA

IT

PERIODO DI GARANZIA: 3 ANNI

VITAS È IL DISTRIBUTORE GLOBALE E IL FORNITORE DI GARANZIA DI VITAS. REGISTRAZIONE E RECLAMI DI GARANZIA SONO TRATTATI DAL CENTRO DI ASSISTENZA LOCALE DI VITAS, DETTAGLI SULLA COPERTINA POSTERIORE INTERNA. SI PREGA DI REGISTRARE LA VOSTRA GARANZIA ONLINE SU WARRANTY.VITAS.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 VITAS NOBEL IN ACCIAIO INOX presenta un difetto durante il consueto utilizzo, entro il periodo di garanzia; noi, a nostra discrezione, o ripariamo o sostituiamo il disidratatore VITAS NOBEL IN ACCIAIO INOX 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 riesca 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 VITAS NOBEL IN ACCIAIO INOX 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

Inhoud

NL

Veiligheidsmaatregelen	68
Hoe uw droogoven instellen	69
Reiniging en onderhoud	69
Bediening van het 6 & 9-ladecontrolepaneel	70
Dehydrateren van voedsel	71
Bereiding van voedsel	72
Voedselbewaring	75
Reconstitutie	75
Droogtijden	76
Problemen oplossen	80
Garantie	81

Veiligheidsmaatregelen

Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

- ! Kijk de doos en het apparaat na op eventuele schade die werd opgelopen tijdens het transport. Neem contact op met uw verkooppunt om eventuele schade te melden.
- ! Nauwlettend toezicht is vereist wanneer het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- ! Enkel voor gebruik binnenshuis op een schone, droge locatie, vrij van ontvlambare objecten.
- ! Verplaats de droogoven niet tijdens het gebruik.
- ! Plaats de droogoven steeds op een vlakke ondergrond en op minstens 10 cm afstand van muren of andere huishoudelijke apparaten.
- ! Dit apparaat kan krassen veroorzaken op huishoudelijke werkoppervlakken.
- ! Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de bedieningselementen op een of andere wijze zijn beschadigd. Neem contact op met Vita5 voordat u probeert enige reparaties uit te voeren.
- ! Gebruik geen scherp keukengerei in het apparaat.
- ! Schakel de droogoven uit voordat u de stekker in het stopcontact steekt of de stekker uit het stopcontact haalt.
- ! Laat de Droogoven niet aangesloten wanneer deze niet in gebruik is.
- ! Laat de droogoven volledig afkoelen voordat u hem reinigt.
- ! Dompel de droogoven of het netsnoer nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- ! Sluit de droogoven nooit aan op een beschadigd stopcontact.
- ! Laat het snoer niet in aanraking komen met de scherpe rand van een aanrecht, tafel of heet oppervlak.
- ! Het gebruik van hulpstukken of accessoires die niet met de droogoven zijn meegeleverd, wordt niet aanbevolen en maakt de garantie ongeldig

Hoe uw hydrator in te stellen

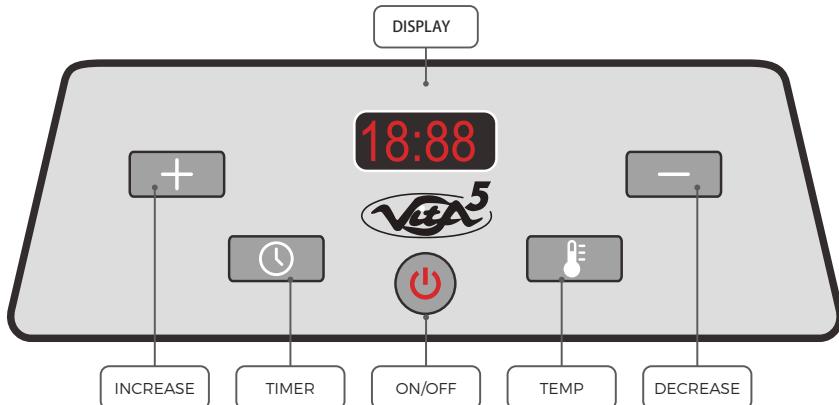
NL

1. Vergeet niet om uw garantie bij Vita5 te registreren, u kunt zich registreren door onze website te bezoeken en ons online formulier in te vullen of door ons rechtstreeks te bellen;
2. Zorg ervoor dat de stroomschakelaar is uitgeschakeld. Plaats de droogoven op een schoon, droog oppervlak verwijderd van kinderen en huisdieren;
3. Sluit aan op een onbeschadigd stopcontact;
Waarschuwing: gebruik geen verlengsnoer met uw droogoven.
4. Schakel het apparaat in, zie "Temperatuur aanpassen" voor gedetailleerde instructies;
5. Voor het eerste gebruik uw droogoven, verwarm het apparaat 45 minuten op 35 °C om eventueel vocht te verwijderen;
6. Als het apparaat om welke reden dan ook stopt, schakelt u het uit, ontkoppelt u het en herhaalt u stap 3 en 4. Als het apparaat nog steeds niet normaal werkt, schakelt u het uit, trekt u de stekker uit en belt u Vita5;
7. Volg uw recept om het voedsel te bereiden dat u wilt dehydrateren;
8. Schuif de dehydratatieplaat met behulp van ovenwanten uit het apparaat en laad het te dehydrateren product op de bladen; Voor het beste resultaat: het product niet overlappen en ervoor zorgen dat er ruimte tussen de items overblijft om een maximale luchtcirculatie mogelijk te maken.
9. Schuif de dehydratatieplaten voorzichtig in het apparaat met beide handen voor een maximale stabiliteit.
10. Nadat de deur is gesloten, drukt u op de aan/uit-knop en volgt u de instructies in deze handleiding om de tijd en temperatuur in te stellen. Controleer regelmatig de temperatuur binnenin en pas deze indien nodig aan;
11. Vocht kan zich accumuleren op het oppervlak van het voedsel; dit kan worden verwijderd met een papieren handdoek;

Reiniging en Onderhoud

- De roestvrijstalen platen zijn vaatwasmachinebestendig. De lekbak, het gaas en de antikleefvellen zijn niet vaatwasmachinebestendig. Zorg ervoor dat de platen en droogvellen grondig zijn gedroogd voordat u ze weer in de droogoven plaatst.
- Gebruik een vochtige doek om de buitenkant en het binnenste van het hoofdgedeelte te reinigen.

Bediening van het 6 & 9 Ladecontrolepaneel



Temperatuur Aanpassen

1. Druk op de knop om de droogoven in te schakelen.
2. Druk op de knop om het displaypaneel te doen oplichten. Druk vervolgens op of om de gewenste temperaturen te selecteren. Het temperatuurbereik voor deze droogoven is 35°-70°C.
3. U kunt op ieder moment de temperatuur aanpassen door het gebruik van de en knoppen. U kunt de droogoven op elk gewenst moment stoppen door op de knop te drukken.

Timer Instellen

1. Druk op de knop, het display zal knipperen, en druk vervolgens op de of totdat de gewenste tijd wordt weergegeven (30 minuten tot 19 uur 30 minuten). Om de tijd snel te veranderen, houdt u de of knoppen ingedrukt.
2. De tijd op het display begint af te tellen.
3. De droogoven schakelt automatisch uit nadat de ingestelde tijd is verstreken. Wanneer de dehydratatie is voltooid, verwijder het voedsel dan uit de droogoven. Als extra drogtijd nodig is, volg dan de voorgaande stappen om de dehydratatie voort te zetten.
4. U kunt op elk moment de tijd aanpassen met de , en knoppen. U kunt de droogoven op elk moment stoppen door op de AAN/UIT-knop te drukken.

Voedsel Dehydratere

Hoewel de meeste soorten voedsel kunnen worden gedehydrateerd bij een temperatuur van ongeveer 55 °C, moet bij het dehydrateren van vlees, gevogelte en vis 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.

Bereiding van Voedingsmiddelen

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 ont-kiemen, 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 gelijkmataige 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 verwijderd. 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.
- Vacuümafdichting is een geweldige manier om gedehydrateerd voedsel te bewaren.
- Voedsel zal tijdens dehydratie ongeveer $\frac{1}{4}$ tot $\frac{1}{2}$ 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 beschermd ruimte. De conditioneringstijd maakt verdere droging mogelijk en verwijdt 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 schimmeldeling.

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 ongezouten 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.



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 vochtniveau laag is, bevindt de droogtijd zich aan de onderkant van het bereik. Als het vochtniveau 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 dehydratatieplaten wordt geplaatst. Overbelasting van de platen zal de droogtijd verlengen en kan slechtere resultaten opleveren.

Bij de dehydratatie 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 binninnen.



Groenten

50-55°C/122-131°F

NL

FOOD	PREPERATION	TEST
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 zeebak.	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.	Plooibaar /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

NL

Vruchten 60-65°C/140-149°F

FOOD	PREPERATION	TEST
Apples	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. Drogen met de huid naar beneden.	Plooibaar
Kiwi	Was en snijd in plakjes van 6 mm .	Plooibaar
Nectarines	Wassen, halveren 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 /Plakkerig

Vlees en Vis

70°C/158°F

NL

FOOD	PREPERATION	TEST
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	PREPERATION	TEST
Noten, Zaden	Zie de voorbereidingsinstructies in deze handleiding.	Droog, niet taai

Granen 45-55°C/113-131°F

FOOD	PREPERATION	TEST
Granen	Zie de voorbereidingsinstructies in deze handleiding.	Vast/Droog



Problemen Oplossen

Droogoven schakelt niet aan.	De voeding van de muur is niet ingeschakeld. De droogovenschakelaar 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 dehydratatietijd.
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 puntang.

VITA5 NOBEL RVS DROOGOVEN GARANTIE

NL

GARANTIEPERIODE: 3 JAAR

VITA5 IS DE WERELDWIJDE DISTRIBUTEUR EN GARANTIEPROVIDER VAN VITA5. GARANTIEREGISTRATIE EN CLAIMS WORDEN GEHANTEERD DOOR UW LOKALE VITA5 SERVICECENTRUM. DETAILS OP BINNENKANT ACHTERZIJDE. GELIEVE DE GARANTIE ONLINE TE REGISTREREN BIJ VITA5.EU/WARRANTY 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 verpaknings-, vracht- en verzekerkosten 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 RVS DROOGOVEN een defect vertoont tijdens normaal huishoudelijk gebruik, binnen de garantieperiode; wij zullen, naar onze keuze, de Vita5 Nobel RVS DROOGOVEN 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 vervangen de 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 EU) Onze goederen worden geleverd met garanties die niet kunnen worden uitgesloten volgens de Europese 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 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 droogoven hebt gekocht voor verdere instructies.
 6. U geniet rechten en voordeelen volgens de consumentenwetgeving in uw rechtsgebied. Zonder afbreuk te doen aan deze rechten of voordeelen, 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 of uitgaven in verband met het product en verlies van genot.



ONDERSTEUNING & SERVICECENTRA

NEEM CONTACT OP MET UW LOKALE DISTRIBUTEUR VOOR GARANTIE & SERVICE

VITAS EUROPE: E-MAIL: SUPPORT@VITAS.EU

WEBSITE: WWW.VITAS.EU

Contenido

ES

Precauciones de seguridad del producto	84
Instrucciones de uso del deshidratador	85
Limpieza y mantenimiento	85
Panel de control y uso de bandejas 6 &9 Bandejas	86
Qué alimentos se pueden deshidratar	87
Preparación de los alimentos	88
Almacenamiento de los alimentos	91
Reconstrucción	91
Tiempos de deshidratación de los alimentos	92
Solución a los problemas frecuentes	96
Garantía	97

Precauciones de seguridad

Guarde estas instrucciones como referencia para usarlas en el futuro.

- ! Compruebe del contenido de la caja y verifique que el aparato está en perfectas condiciones. Si presenta algún daño producido durante el envío póngase de inmediato contacto con su punto de venta para comunicar cualquier daño.
- ! Vigile en todo momento el aparato si lo va a utilizar en presencia de los niños.
- ! Use el deshidratador de alimentos exclusivamente en interiores y en una zona limpia, seca y en la que no haya objetos inflamables.
- ! No mueva el deshidratador mientras esté en funcionamiento.
- ! Coloque siempre el deshidratador sobre una superficie lisa en una distancia de, al menos, diez centímetros de la pared o de otros aparatos.
- ! Este aparato puede rayar las superficies de la encimera doméstica.
- ! No use el aparato si el cable de alimentación o los controles tienen algún daño.
- ! Póngase en contacto con Vita5 antes de realizar cualquier reparación.
- ! No utilice utensilios afilados dentro de la máquina.
- ! Apague el deshidratador antes de enchufarlo o desenchufarlo de la red eléctrica.
- ! Mantenga el deshidratador desenchufado cuando no esté en uso.
- ! Deje que el deshidratador se enfrie por completo antes de limpiarlo.
- ! No sumerja nunca el deshidratador o el cable de alimentación en agua u otros líquidos.
- ! No enchufe nunca el deshidratador a un toma de corriente que esté dañada.
Impida el contacto del cable con superficies afiladas o que desprendan calor.
- ! No se recomienda el uso de accesorios no provistos con el deshidratador. Este uso no autorizado anula la garantía del aparato.

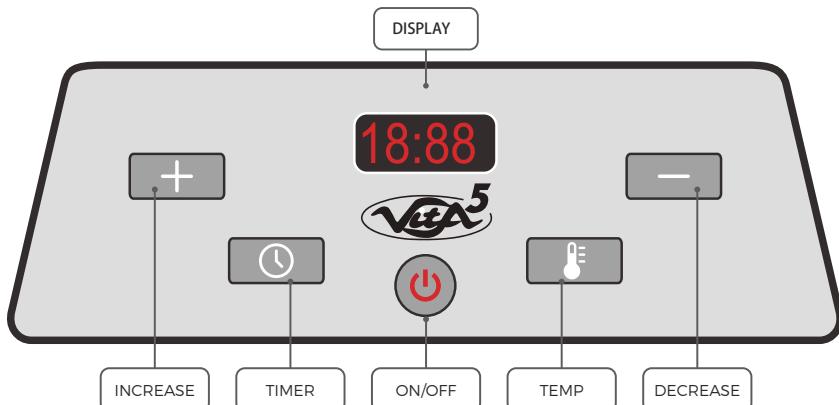
Instrucciones de uso del deshidratador

1. Recuerde que tiene que registrar la garantía de Vita5. Puede registrarse a través de nuestra Página/Page web, completando en línea el formulario, o llamando directamente a nuestro teléfono de atención al cliente.
2. Asegúrese de que el interruptor de alimentación esté apagado. Coloque el deshidratador sobre una superficie lisa, limpia y seca, lejos del alcance de los niños o las mascotas.
3. Enchufe el aparato a una toma de corriente eléctrica que esté en perfecto estado.
Advertencia: No use un cable alargador de corriente con el deshidratador!
4. Encienda el aparato. Consulte "Ajuste de la temperatura" para obtener las instrucciones concretas para cada alimento.
5. Antes de usar el deshidratador por primera vez, caliente la unidad a 35 ° C durante 45 minutos para eliminar la humedad.
6. Si el aparato se detiene por algún motivo, apague, desenchufe y vuelta a repetir los pasos 3 y 4. Si continúa sin funcionar normalmente, apague, desenchufe y póngase en contacto con Vita5.
7. Siga las instrucciones para preparar los alimentos que desea deshidratar.
8. Con ayuda de unos guantes para horno deslice las bandejas del deshidratador fuera del aparato y coloque los alimentos que quiera deshidratar sobre las bandejas. Para obtener los mejores resultados: no coloque los alimentos uno encima de otro y asegúrese de dejar espacio entre ellos para permitir la máxima circulación del aire.
9. Usando ambas manos, para lograr la máxima estabilidad, deslice suavemente las bandejas del deshidratador dentro de la máquina.
10. Una vez que se haya cerrado la puerta del aparato, presione el botón de encendido y siga las instrucciones de este manual para ajustar la hora y la temperatura. Controle la temperatura interna y ajústela según sea necesario.
11. Puede acumularse humedad sobre los alimentos. En ese caso, use papel absorbente para eliminarla.

Cleaning and Maintenance

- Las bandejas de acero inoxidable pueden lavarse en el lavavajillas. La bandeja de goteo, la malla y las láminas antiadherentes no son aptas para lavavajillas. Asegúrese de que las bandejas estén completamente secas antes de volver a colocarlas en el deshidratador.
- Para limpiar el exterior y el interior del aparato use un paño húmedo.

Funcionamiento del panel de control de 6 y 9 bandejas



Ajuste de temperatura

1. Presione el ⊙ botón de encendido del deshidratador.
2. Presione el ⊙ botón para que se ilumine el panel de visualización. Luego presione ⊙ para ⊙ seleccionar la temperatura deseada. El rango de temperatura para este deshidratador es de 35° -70°C.
3. En cualquier momento puede ajustar la ⊙ temperatura utilizando ⊙ los ⊙ mandos del aparato. También puede detener el deshidratador en cualquier momento presionando el ⊙ botón.

Ajuste del temporizador.

1. Presione el ⊙ botón. La pantalla parpadeará. Luego presione ⊙ los ⊙ botones hasta que aparezca el tiempo deseado (30 minutos a 19 horas 30 minutos). Para cambiar la hora rápidamente, mantenga presionado ⊙ el ⊙ botón o.
2. En la pantalla de visualización empezará a contar el tiempo hacia atrás.
3. El deshidratador se apagará automáticamente una vez haya transcurrido el tiempo establecido. Si se completa la deshidratación, retire los alimentos del deshidratador. Si necesita un tiempo adicional, siga los pasos anteriores para continuar deshidratando los alimentos.
4. Puede ajustar el tiempo en cualquier momento utilizando ⊙ los ⊙, ⊙ botones y puede detener el deshidratador en cualquier momento presionando el botón ON / OFF.

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.

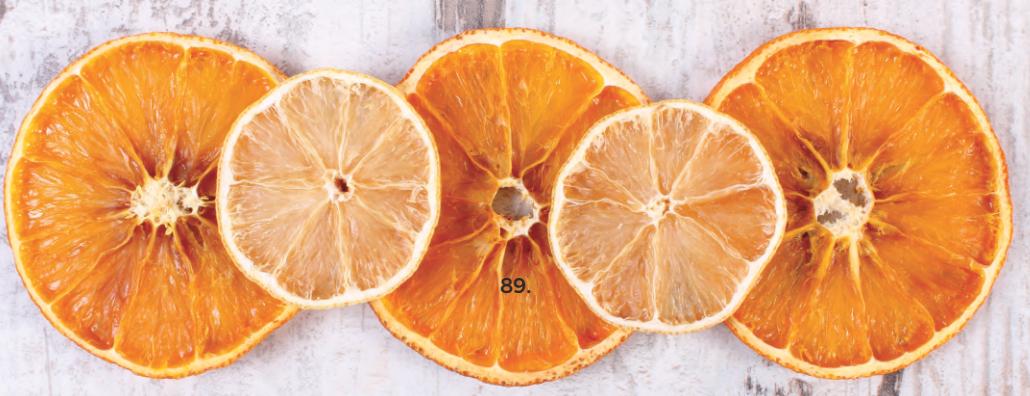
- En un periodo de 7-24 horas (dependiendo de la semilla o la nuez), muchos de los inhibidores de las enzimas se destruyen.

NOTA: Las semillas de la linaza y la chía no se deben remojar. Los anacardos deben remojarse 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. Despues 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. ☀

Almacenamiento de los alimentos

ES

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 ni 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 deshidratación y 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 enfrie a temperatura ambiente. Después haga un corte en la pieza y verifique su humedad interna.



Verduras

50-55°C/122-131°F

ES

FOOD	PREPERATION	TEST
Espárragos	Lavar y cortar en trozos de 25mm.	crujiente
Frijoles,verduras o frutas con piel de terciopelo	Lavar, quitar los extremos y cortar en trozos de 25mm o estilo francés	crujiente
Raíz de remolacha	Retirar 10 mm de la parte superior, frotar o pelar y cortar en rodajas de 5 mm.	flexible
Brócoli	Lavar y cortar en trozos de 1 cm. Deshidratar los tallos enteros.	crujiente
Repollo	Lavar y cortar en tiras de 3 mm.	crujiente
Zanahorias	Lavar, quitar la piel, pelar o raspar y cortar en rodajas de 3 mm de espesor.	flexible
Maíz	Cortar los granos de mazorca y extender en la bandeja de malla.	crujiente
Pepino	Lavar y cortar en rodajas de 3 mm.	flexible
Berenjena	Lavar y pelar, cortar en rodajas de 6 mm.	flexible
Seta	Lavar y cortar en rodajas de 8 mm.	flexible
Chirivías	Frotar, escurrir al vapor (si lo desea) y cortar en rebanadas de 8 mm.	flexible/ resistente
Pimiento	Lavar, quitar las semillas y la zona blanca. Cortar en tiras o aros de 6 mm.	resistente
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.	crujiente/ flexible
Calabaza de verano	Lavar y cortar en rodajas de 6 mm.	flexible
Tomates	Lavar y cortar en círculos de 6 mm.	flexible
Calabacín	Lavar y cortar en rodajas de 5 mm.	crujiente

ES

Frutas**60-65°C/140-149°F**

FOOD	PREPERATION	TEST
Manzanas	Lavar y pelar, si se desea.	flexible
Albaricoques	Partir y quitar el hueso. Deshidratar con la piel hacia abajo.	flexible
Plátanos	Pelar y cortar en rodajas de 3 mm.	flexible
Higos	Lavar, recortar las manchas y cortar en cuartos con la piel seca hacia abajo.	flexible
Kiwi	Lavar y cortar en rodajas de 6 mm.	flexible
Nectarinas	Lavar, cortar por la mitad y quitar el hueso. Cortar si se desea y deshidratar con la piel hacia abajo.	flexible
Duraznos	Lavar, cortar por la mitad y quitar el hueso. Cortar si se desea y deshidratar con la piel hacia abajo.	flexible
Peras	Lavar, pelar si se desea.	flexible
Piña	Pelar, quitar las partes fibrosas y la zona blanca del centro. Cortar en rodajas de 6 mm o en forma de cuña.	flexible
Ruibarbo	Lavar y cortar en longitudes de 25 mm.	flexible
Fresas	Lavar, quitar la parte superior y cortar en trozos de 6 mm.	crujiente
Sandía	Quitar la piel, cortar en gajos y retirar las semillas. Cortar en trozos de 10 mm.	flexible y pegajosa

Carne y pescado

70°C/158°F

ES

FOOD	PREPERATION	TEST
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.	flexible

Nueces y semillas

45-50°C/113-122°F

FOOD	PREPERATION	TEST
Semillas de nue	Vea las instrucciones de preparación en este manual.	Seco, no masti- cable.

Granos

45-55°C/113-131°F

FOOD	PREPERATION	TEST
Granos	Vea las instrucciones de preparación en este manual.	Firme / seco.



ES Solución a los problemas frecuentes

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 VITA5 NOBEL ACERO INOXIDABLE

PERÍODO DE GARANTÍA: 3 AÑOS

VITA5 ES EL DISTRIBUIDOR GLOBAL Y PROVEEDOR DE GARANTÍA DE VITA5. EL REGISTRO DE GARANTÍA Y LAS RECLAMACIONES SE GESTIONAN EN EL CENTRO DE ATENCIÓN AL CLIENTE VITA5 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: VITA5.EU/WARRANTY EN EL PLAZO DE 30 DÍAS DESDE LA FECHA DE SU COMPRA.

RECLAMACIÓN EN PERÍODO 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. 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 período 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 Acero Inoxidable presenta un defecto durante el uso doméstico normal, dentro del período de garantía, Vita5 tendrá la opción de reparar o reemplazar el deshidratador Vita5 Nobel Acero Inoxidable 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 período 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

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 proporcionean 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 período de garantía original.

7. (Solo para EU) Nuestros productos vienen con garantías que no pueden ser excluidas de la Ley de Consumidores de EU. 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 Acero Inoxidable 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 Acero Inoxidable 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

97 • asociados con el producto y pérdida de disfrute.



**CENTROS DE SOPORTE Y SERVICIO TÉCNICO
PÓNGASE EN CONTACTO CON SU DISTRIBUIDOR LOCAL PARA CUALQUIER REC-
LAMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO.**

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

WEB: WWW.VITA5.EU