

Déshydrateur  
Alimentaire  
**Arizona**

FR



MANUEL D'UTILISATION

**BIOCHEF**

Les informations contenues dans ce manuel sont destinées à vous aider à obtenir les meilleurs résultats avec votre BioChef Déshydrateur Arizona. Veuillez lire et suivre ces instructions et précautions avant utilisation.

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

# Contenu

|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| <b>Précautions D'emploi</b>                  | <b>24</b> |
| <b>Comment installer votre déshydrateur</b>  | <b>25</b> |
| <b>Nettoyage et Entretien</b>                | <b>25</b> |
| <b>Fonctionnement du panneau de contrôle</b> | <b>26</b> |
| <b>Déshydrater les aliments</b>              | <b>28</b> |
| <b>Préparation des Aliments</b>              | <b>29</b> |
| <b>Stockage des Aliments</b>                 | <b>32</b> |
| <b>Réhydratation</b>                         | <b>32</b> |
| <b>Les temps de séchage</b>                  | <b>33</b> |
| <b>Problèmes de Fonctionnement</b>           | <b>38</b> |
| <b>Garantie</b>                              | <b>40</b> |

# Précautions D'emploi

FR

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

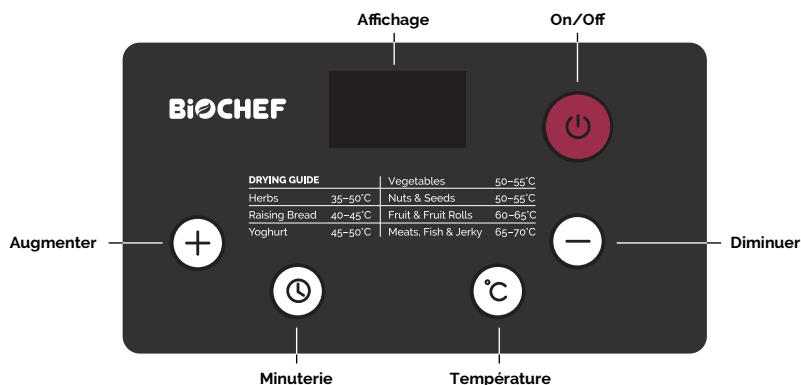
# Comment installer votre déshydrateur

1. Assurez vous que l'interrupteur d'alimentation soit éteint. Placez le déshydrateur sur une surface propre et sèche, loin des enfants et des animaux de compagnie.
2. Branchez le dans une prise non endommagée. **ATTENTION:** Ne pas utiliser une extension de prise avec votre déshydrateur.
3. Allumez l'appareil et suivez les conseils de fonctionnement
4. Faire chauffer l'appareil à 32 ° C pendant 45 minutes pour éliminer toute trace d'humidité.
5. Si l'appareil s'arrête sans raison, éteignez-le, débranchez et répéter les étapes 3 et 4. Si l'appareil continue à ne pas fonctionner normalement, éteignez-le, débranchez et contactez Vitality 4 Life.
6. Suivez vos recettes pour préparer les aliments que vous souhaitez déshydrater.
7. En utilisant des gants de cuisine, glissez les plateaux du déshydrateur et mettez les produits à déshydrater sur les plateaux. Pour de meilleurs résultats : Ne pas faire chevaucher les aliments et veillez à laisser un espace entre les ingrédients pour permettre une circulation d'air maximale.
8. En utilisant les deux mains pour une stabilité maximale, glissez doucement les plateaux dans l'appareil.
9. De l'humidité peut se rassembler sur la surface de l'aliment : cela peut être enlevé avec une serviette en papier.

## Nettoyage et Entretien

- Les plateaux en acier inoxydable sont lavables au lave-vaisselle. Les feuilles à mailles fines et anti-adhérentes sans BPA ne sont pas lavables au lave-vaisselle. Assurez-vous que les plateaux et feuilles de séchage soient bien secs avant de les insérer à nouveau dans le déshydrateur.
- Pour nettoyer l'extérieur et l'intérieur du déshydrateur, utilisez un chiffon humide

# Fonctionnement du panneau de contrôle



## Ajuster la Température

- Appuyez sur le bouton **ON/OFF** pendant 3 secondes pour allumer l'appareil.
- Appuyez sur le bouton **TEMPÉRATURE**, l'écran d'affichage va clignoter, et ensuite pressez sur + ou - pour sélectionner la température désirée. Pour changer la température rapidement, restez appuyé sur les boutons + ou - . La température pour ce déshydrateur est entre 35° et 70°.
- À tout moment vous pouvez ajuster la température en utilisant les boutons **TEMPÉRATURE**, + ou -. Vous pouvez arrêter le déshydrateur à tout moment en pressant le bouton **ON/OFF**.

## Réglage de la minuterie

1. Appuyez sur le bouton **MINUTERIE**, l'écran d'affichage va clignoter, et ensuite appuyez sur **+** ou **-** jusqu'à que le temps désiré s'affiche (entre 30 minutes et 24h). Pour changer le temps rapidement, restez appuyé sur les boutons **+** ou **-**.
2. Le temps sur l'écran d'affichage va commencer à décompter.
3. Le déshydrateur s'éteindra automatiquement après le temps imparti. Si la déshydratation est terminée, enlevez les ingrédients du déshydrateur. Si un temps supplémentaire de séchage est nécessaire, suivez les étapes précédentes pour continuer à déshydrater.
4. À chaque instant, vous pouvez ajuster le temps en utilisant les boutons **MINUTERIE**, **+** ou **-**. Vous pouvez arrêter le déshydrateur à tout moment en appuyant sur le bouton **ON/OFF**.



# Déshydrater les aliments

FR

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

**!ATTENTION Il est recommandé de déshydrater la viande et volaille à une température de 70°C. Le poisson doit être cuit à la vapeur ou cuit au four à au moins 93°C avant déshydratation à une température de 70°C .**

## Choisir les Aliments à Déshydrater

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



## Conseils pour le prétraitement des aliments

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

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

## Préparation des Aliments

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

Voici quelques pré-traitements qui aideront à réduire cet effet:

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

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

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

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

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

Trempier les noix de cajou pendant seulement 3-6 heures car elles ont déjà été chauffées pour les débarrasser naturellement de l'huile toxique, cardol.

- **Céréales** - Les graines de blé germées seront meilleures pour la déshydratation. Pour les faire germer, tremper vos graines de blé en les trempant dans un pot rempli à moitié avec de l'eau filtrée pendant 2-3 jours, recouvrez et laissez reposer. Tournez le pot sous un angle pour permettre une circulation uniforme de l'air et rincez les graines de blé toutes les 6-8 heures pendant qu'elles fermentent pour s'assurer qu'elles restent propres. Continuez jusqu'à ce que des bouts de racine de 1,5 cm se soient formés. Étalez les graines sur vos plateaux de déshydrateur (les feuilles à mailles fines sont préférables) et commencez le processus de déshydratation. Une fois que la graine germée a été déshydratée, utilisez un blender pour préparer de la farine fraîche. Ce processus pourrait prendre environ 2-3 jours, ou parfois plus longtemps, selon l'humidité de l'air environnant.



### MERCI DE NOTER

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

### Conseils de Déshydratation

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

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

## Stockage des Aliments

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

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

## Réhydratation

Les aliments secs ne devraient pas être réhydratés pour la consommation. Beaucoup de gens préfèrent les manger dans leur état sec. Si vous voulez réhydrater votre nourriture, voici quelques conseils de base:

- Faites tremper vos aliments dans de l'eau non salée pendant 3-7 minutes et ensuite préparez comme d'habitude. Si vous les faites bouillir, utilisez la même eau utilisée pour les tremper pour préserver les nutriments. Si vous prévoyez de faire tremper des aliments pendant plus d'une heure, ils devraient être placés dans le réfrigérateur pour éviter le développement de bactéries.
- Une tasse de légumes secs devraient réhydrater approximativement 2 tasses.
- Une tasse de fruits secs devrait réhydrater environ une tasse et demi.
- Les temps de réhydratation devraient varier en fonction de l'épaisseur des aliments et de la température de l'eau utilisée.
- L'eau chaude permettra d'accélérer la réhydratation, mais peut entraîner une perte de saveur.

# Les temps de séchage

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

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

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



# Légumes

50-55°C/122-131°F

FR

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

# Fruits

60-65°C/140-149°F

FR

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

## Viandes et Poisson

70°C/158°F

| ALIMENTS             | PRÉPARATION                                                                                                  | RÉSULTAT | TEMPS (HRS) |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------|
| <b>Viande séchée</b> | Utilisez de la viande fine et enlevez autant de gras que possible. Le gras peut tourner rance avec le temps. | Souple   | 7–8         |

## Noix et Graines

45-50°C/113-122°F

| ALIMENTS             | PRÉPARATION                                                                                                                    | RÉSULTAT | TEMPS (HRS) |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------|
| <b>Noix, Graines</b> | Faire tremper les noix pendant la nuit pour les activer, en suivant les instructions de la section "Préparation des aliments". | Sec.     | 8–14        |

## Céréales

45-55°C/113-131°F

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





# Recettes

Voir notre collection complète de recettes en ligne  
[www.biochefkitchen.com/recipes](http://www.biochefkitchen.com/recipes)



# Problèmes de Fonctionnement

FR

**Le déshydrateur ne s'allume pas**

Assurez-vous que le cordon électrique est correctement branché et que l'interrupteur est bien en position ON.

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

Éteignez le déshydrateur. Contactez le service technique.

**La chaleur fonctionne mais le ventilateur ne marche pas**

Vérifiez qu'il n'y ait pas d'objets. Si cela ne marche toujours pas, contactez le service client.

**Ne déshydrate pas correctement**

1. Trop d'aliments sur le plateau. Réduisez la quantité des aliments
2. Les aliments se chevauchent. Dispersez la nourriture sur le plateau

**De l'eau coule sur la porte**

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

**Trop chaud  
ou pas assez  
chaud**

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

**Les aliments  
ne sont pas  
déshydratés  
uniformément**

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

**Bruit anormal  
du ventilateur**

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

# GARANTIE DU DÉSHYDRATEUR BIOCHEF ARIZONA

DURÉE DE GARANTIE: 3 ANS

**VITALITY 4 LIFE EST LE DISTRIBUTEUR MONDIAL ET LE FOURNISSEUR DE GARANTIE DE BIOCHEF.**  
**LES ENREGISTREMENTS DE GARANTIE ET LES RÉCLAMATIONS SONT EFFECTUÉS PAR VOTRE CENTRE D'ASSISTANCE LOCAL VITALITY 4 LIFE, DÉTAILS À LA FIN DU MANUEL.**

**VEUILLEZ ENREGISTRER VOTRE GARANTIE EN LIGNE À [WWW.BIOCHEFKITCHEN.COM/REGISTER-YOUR-PRODUCT](http://WWW.BIOCHEFKITCHEN.COM/REGISTER-YOUR-PRODUCT) DANS LES 30 JOURS APRÈS L'ACHAT.**

## DEPOT D'UNE RECLAMATION SOUS GARANTIE:

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

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

## TERMES DE LA COUVERTURE DE GARANTIE DU PRODUIT

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

1. Si le produit fait apparaître un défaut dans une utilisation domestique normale pendant la période de garantie, nous pourrions, à notre choix, soit réparer soit remplacer le conditionneur sous Vide défectueux ou une de ses pièces défectueuse à nos frais. Le produit doit être expédié par courrier recommandé, dans un emballage approprié, à votre centre de service indiqué au dos du manuel, et ceci est une condition à toute obligation de service de garantie.
2. Au cas où la durée de garantie aurait expiré, ou si un produit ne remplit pas les conditions pour un service de garantie, une

réparation ou un remplacement, les consommateurs peuvent toujours acheter des pièces de rechange ou faire réparer les produits par les centres de service Vitality 4 Life. Prière de contacter Vitality 4 Life pour de plus amples informations.

3. Ne renvoyez pas le produit au centre de service sans formulaire d'autorisation de retour.
4. En aucun cas notre responsabilité ne pourra excéder la valeur de vente au détail du produit. Nous ne fournissons aucune garantie pour des pièces provenant d'autres sources que Vitality 4 Life.
5. Au cas où des pièces ou des produits sous garantie seraient fournis, le client doit couvrir les coûts d'expédition pour recevoir les produits.
6. Tous les produits et pièces échangés ou substitués remplacés sous service de garantie deviendront la propriété de Vitality 4 Life. Les pièces et produits réparés ou remplacés seront garantis par Vitality 4 Life pour le reste de la période de garantie originale.

## LA GARANTIE NE COUVRE PAS

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

# Support & Service Centres

Contact your local distributor for warranty & service

## **Vitality 4 Life – Australia & New Zealand**

Email: [support@vitality4life.com](mailto:support@vitality4life.com)

Website: [www.vitality4life.com.au](http://www.vitality4life.com.au)

## **Vitality 4 Life – United Kingdom**

Email: [support@vitality4life.co.uk](mailto:support@vitality4life.co.uk)

Website: [www.vitality4life.co.uk](http://www.vitality4life.co.uk)

## **Vitality 4 Life - United States**

Email: [support@vitality4life.com](mailto:support@vitality4life.com)

Website: [www.vitality4life.com](http://www.vitality4life.com)

## **Vitality 4 Life – France**

Email: [support@vitality4life.fr](mailto:support@vitality4life.fr)

Website: [www.vitality4life.fr](http://www.vitality4life.fr)

## **Vitality 4 Life – Deutschland**

Email: [support@vitality4life.de](mailto:support@vitality4life.de)

Website: [www.vitality4life.de](http://www.vitality4life.de)

## **Vitality 4 Life – Italiano**

Email: [servizioclienti@vitality4life.it](mailto:servizioclienti@vitality4life.it)

Website: [www.vitality4life.it](http://www.vitality4life.it)

## **Vitality 4 Life – España**

Email: [atencioncliente@vitality4life.es](mailto:atencioncliente@vitality4life.es)

Website: [www.vitality4life.es](http://www.vitality4life.es)

## **Vitality 4 Life – Netherlands**

Email: [info@vitality4life.co.nl](mailto:info@vitality4life.co.nl)

Website: [www.vitality4life.co.nl](http://www.vitality4life.co.nl)



Be inspired...

[biochefkitchen.com/recipes](https://biochefkitchen.com/recipes)

