

Déshydrateur  
Alimentaire

# BioChef Premium Commercial

8 et 10 Plateaux

FR



MANUEL D'UTILISATION

**BiOCHEF**

Les informations contenues dans ce manuel sont destinées à vous aider à obtenir les meilleurs résultats avec votre Déshydrateur BioChef Premium Commercial 10 et 16 Plateaux. Veuillez lire et suivre ces instructions et précautions avant utilisation.

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

# Contenu

<b>Précautions d'emploi</b>	<b>24</b>
<b>Fonctionnement du panneau de contrôle</b>	<b>25</b>
<b>Comment utiliser votre déshydrateur</b>	<b>26</b>
<b>Comment installer votre déshydrateur</b>	<b>27</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>

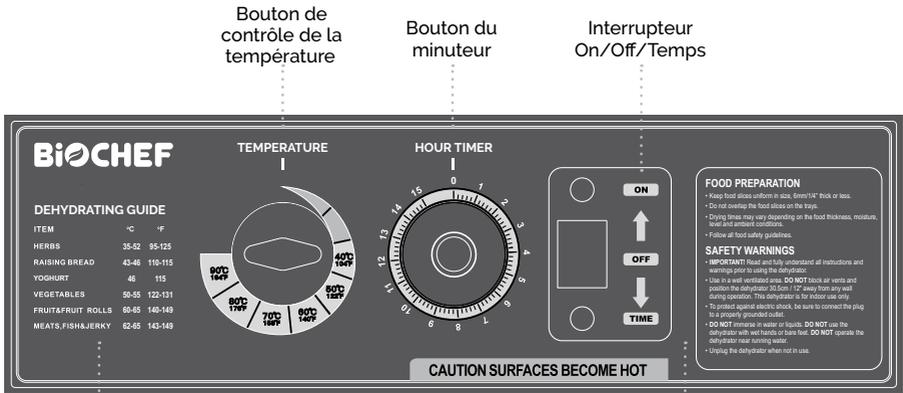
# Précautions D'emploi

FR

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

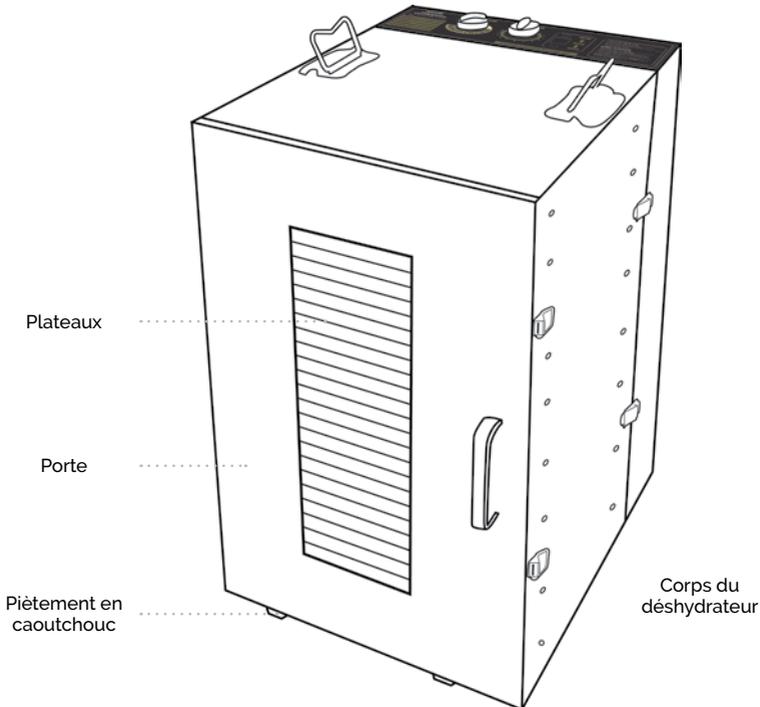
**IMPORTANT!** IL EST IMPORTANT DE SURVEILLER LE DESHYDRATEUR PENDANT L'UTILISATION. A UTILISER DANS UN ESPACE BIEN VENTILE. NE BLOQUEZ PAS LES ENTREES D'AIR à l'arrière ou sur la porte du déshydrateur.

# Fonctionnement du panneau de contrôle



Guide de séchage

Poste de contrôle



# Comment utiliser votre déshydrateur

FR

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

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

# Comment installer votre déshydrateur

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



# Déshydrater les aliments

FR

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

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

## Choisir les Aliments à Déshydrater

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



## Conseils pour le traitement préalable des aliments

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

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

## Préparation des Aliments

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

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

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

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

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

- Blanchiment à l'eau : Remplir d'eau la moitié d'une grande casserole. Porter l'eau à ébullition et utiliser des pinces pour placer les aliments directement dans l'eau, couvrir la casserole et laisser mijoter pendant environ 3 minutes. Retirer, égoutter et placer sur le plateau du déshydrateur.
- Blanchiment à la vapeur : utiliser un panier à vapeur tel qu'on peut en trouver dans la cuisine asiatique, remplir 5-8 centimètres d'eau dans une casserole et porter à ébullition. Placez les aliments dans le panier à vapeur, placez sur la casserole et couvrez. Cuire à la vapeur pendant environ 5 minutes, puis retirer et placer sur l'étagère du déshydrateur.

- **Les noix et graines** - Les noix et graines contiennent des niveaux modérés d'acide phytique et d'enzymes inhibiteurs. L'acide phytique est biologiquement nécessaire, car il aide à protéger les noix ou les graines jusqu'à ce que des conditions de croissance appropriées soient présentes et que la germination puisse se produire.
  - Préparez vos noix et graines en les trempant dans de l'eau tiède (filtrée de préférence). Ajoutez 1 cuillère à soupe de sel pour 2 tasses de noix ou de graines crues. Cela neutralisera beaucoup d'inhibiteurs enzymatiques et augmentera la biodisponibilité de nombreux nutriments, en particulier les vitamines B.

**REMARQUE:** les graines de lin et de chia ne conviennent pas au trempage. Tremper les noix de cajou pendant 3 à 6h seulement car elles auront déjà été traitées pour les débarrasser de leur huile toxique, le cardol.

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



### **MERCI DE NOTER**

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

### **Conseils de Déshydratation**

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

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

## Stockage des aliments

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

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

## Réhydratation

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

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

# Les temps de séchage

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

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

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



# Légumes

50-55°C/122-131°F

FR

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

## Viandes et Poisson

65-70°C/149-158°F

FR

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

## Noix et Graines

50-55°C/122-131°F

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

## Céréales

45-55°C/113-131°F

ALIMENTS	PRÉPARATION	RÉSULTAT	TEMPS (HRS)
<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.biochef.kitchen/recipes](http://www.biochef.kitchen/recipes)



# Problèmes de Fonctionnement

FR

**Le déshydrateur ne s'allume pas**

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

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

Éteignez le déshydrateur. Contactez le service technique.

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

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

**Ne déshydrate pas correctement**

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

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

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

**Trop chaud  
ou pas assez  
chaud**

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

**Les aliments  
ne sont pas  
déshydratés  
uniformément**

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

**Bruit anormal  
du ventilateur**

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

# GARANTIE DU DÉSHYDRATEUR BIOCHEF PREMIUM COMMERCIAL

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

VITALITY 4 LIFE EST LE DISTRIBUTEUR MONDIAL ET LE FOURNISSEUR DE GARANTIE DE BIOCHEF.

LES ENREGISTREMENTS DE GARANTIE ET LES RÉCLAMATIONS SONT EFFECTUÉS PAR VOTRE CENTRE D'ASSISTANCE LOCAL VITALITY 4 LIFE, DÉTAILS À LA FIN DU MANUEL.

**VEUILLEZ ENREGISTRER VOTRE GARANTIE EN LIGNE À [WWW.VITALITY4LIFE.FR/ENREGISTREZ-VOTRE-GARANTIE](http://WWW.VITALITY4LIFE.FR/ENREGISTREZ-VOTRE-GARANTIE) 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:

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

## TERMES DE LA COUVERTURE DE GARANTIE DU PRODUIT

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

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

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

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

## LA GARANTIE NE COUVRE PAS

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