NOTES

DeJelin
Quality Brand

BELLE-GE HISTOIRE
ENGAGEMENT NUTRITIONNEL
L'ÉLOGE DE LA DOUCEUR
LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

UNE BELLE-GE HISTOIRE

C'est dans la tête de Jean-Marie Jenicot qu'a germé l'idée de la marque Dejelin. Ingénieur de formation, Jean-Marie a travaillé pour plusieurs grandes marques d'électroménager avant de se lancer dans la conception de sa propre gamme d'électroménager en commençant par la cuisson vapeur.

« À l'époque, je n'étais pas satisfait des cuit-vapeurs qui existaient sur le marché, je souhaitais créer un cuiseur vapeur plus qualitatif, plus modulable, mais surtout plus respectueux pour la santé. C'est à ce moment que j'ai rencontré Pol Grégoire et découvert l'alimentation vive. La cuisson douce à basse température est apparue alors comme une évidence. Je voulais rendre la cuisson douce et l'alimentation vive accessibles à tous ».

En quête de matériaux de qualité, Jean-Marie a exploré les cuisines des grands chefs pour finalement sélectionner un de leurs outils de base, qui allait être l'essence même du cuit-vapeur Dejelin : le bac gastronorm. Ces bacs en inox présentaient de nombreuses qualités. Conçus en Inox 18/10, ils respectent intégralement les aliments: pas de transfert de matière et pas d'échange d'odeurs, ni de saveur. Ajoutons à cela une grande variété de tailles et de fonctions pour une modularité inépuisable.

Sur base du gastronorm GN ½, Jean-Marie, développe un système unique et innovant de cuisson vapeur. « Ce qui était le plus embêtant dans les cuit-vapeurs, c'était le manque de modularité mais surtout une mauvaise diffusion de la vapeur. Dans un cuit vapeur classique, la vapeur est diffusée par le milieu de l'appareil. Le premier étage cuit parfaitement, mais le second niveau cuit moins bien, car les aliments du premier étage bloquent la vapeur. Quant au troisième niveau, c'en est pas la peine d'essayer d'y cuire quelque chose. J'ai donc sélectionné un gastronorm perforé au centre et sur les côtés, puis ajouté une rehausse pour obtenir une diffusion homogène de la vapeur: à la fois centrale et latérale, comme dans un four vapeur.»

Le cuit vapeur Dejelin se distingue des autres cuit-vapeurs grâce à ce système unique de double paroi, qui offre la performance d'un four vapeur, combiné à la modularité d'un cuit-vapeur.

Après quelques tests en cuisine avec Pol Grégoire, Jean-Marie obtient le résultat escompté. Une cuisson rapide et douce à la fois. La température de 80°C pour des légumes croquants pleins de vie et riches en goût. Simple et délicieuse, la vapeur douce réveille les saveurs des aliments tout en préservant leurs valeurs nutritionnelles. En septembre 2005, le cuit-vapeur se vend sous le nom de Dejelin et s'intègre rapidement dans toutes les cuisines des adeptes de cuisine vivante, mais aussi des gourmets, des chefs amateurs et professionnels.

Un an plus tard, Pol Grégoire enchanté du cuit vapeur, fait part à Jean-Marie de ses observations.
Il s'avère qu'une grande partie des sels minéraux et de vitamines se trouvent dans le jus de cuisson des aliments. Malheureusement, ce précieux jus retombe directement dans l'eau de cuisson et devient non-consommable. Jean-Marie, développe alors le bac « bio gastronorm » récolteur de jus. Un bac gastronorm unique qui permet de laisser passer la vapeur grâce à des perforations latérales tout en récupérant le jus de cuisson des aliments se trouvant à l'étage supérieur.

Passionné et toujours en quête d'innovation, Jean-Marie continue d'améliorer et de développer la gamme Dejelin selon les besoins d'une clientèle pointilleuse et soucieuse de sa santé. Après avoir sorti de nombreux accessoires pour le cuit vapeur (cuit-asperge, cuit-œuf, bio-gastronorm), la marque se lance en 2015 dans l'extraction de jus avec trois extracteurs de jus qui répondent à chacun de nos besoins. Du modèle extra-lent (au plus lent au mieux) au modèle ultra-polyvalent. Et voici désormais les déshydrateurs NutryDry qui viennent compléter la gamme pour une alimentation variée, vivante et pleine de saveurs.

> " Dejelin s'inscrit avant tout dans une démarche de santé et consacre ses recherches et le développement de ses produits sur la préservation des nutriments pour une alimentation plus saine, mais aussi plus savoureuse. "

UN ENGAGEMENT NUTRITIONNEL

UNE CUISINE VARIÉE

Manger équilibré, c'est bien. Varier son alimentation, c'est encore mieux ! Chez Dejelin, on dit non à la routine alimentaire! Apprenez pas à pas toutes sortes de techniques de cuisine douce pour diversifier vos repas. Déclinez et associez de nombreux ingrédients dans des recettes simples et savoureuses.

La cuisson vapeur avec les cuits vapeurs NutriSteam

La cuisson vapeur est un mode de cuisson ancestral respectueux des aliments et de notre santé. Les appareils vapeur Dejelin ne se limitent pas uniquement à la cuisson vapeur et suggère une multitude de cuisson douce : cuisson basse température, cuisson sous vide, cuisson à l'étouffée, fermentation etc. Découvrez le plaisir d'une cuisine chaude, réconfortante et vitaminée. Dejelin a développé une gamme complète de cuit vapeur pour s'initier, expérimenter ou se perfectionner selon vos besoins.

L'extraction à froid avec les extracteurs NutriJuice

Bien plus que des jus, ces extracteurs sont ultra-polyvalents et permettent aussi de réaliser du lait et du beurre végétal, du caviar d'aubergines, du houmous, du pesto, mais aussi de moudre des épices et du café ou encore de créer des desserts sains glacés.

La déshydratation avec les déshydrateurs NutriDry

Les déshydrateurs Dejelin viennent compléter la gamme pour une cuisine saine et vivante. Conservez vos fruits et légumes en toute simplicité avec nos déshydrateurs digitaux. Parfait pour manger local … et hors saison ! Réalisez de véritables délices déshydratés : biscru, grawnola, fond de tarte ou de pizza crue, pain esséniens, chips de choux, cuirs de fruits.

UNE CUISINE LÉGÈRE

La gamme Dejelin vous guide pas à pas vers une alimentation plus saine et plus légère. À la maison, ayez le réflexe Dejelin, et vous retrouverez rapidement votre ligne et votre équilibre.

LE SAVIEZ-VOUS

Lorsque vous mangez des fruits et légumes, il vous faut entre 3 et 5h pour bénéficier de leurs apports nutritifs. Votre système digestif doit laborieusement disséquer les aliments pour y dénicher les nutriments et les transmettre à votre organisme. Boire leur jus accélère le processus d'assimilation des nutriments. En seulement 10 -15 minutes, tout est absorbé.

Sans Matière grasse

La cuisson vapeur ne demande pas d'ajout de matière grasse. C'est pourquoi le cuit vapeur Dejelin est un allié idéal pour retrouver sa ligne tout en douceur.

La cuisson à la vapeur douce n'est pas uniquement réservée au régime. Elle permet de manger plus léger et facilite également la digestion ! Fini les sensations de lourdeurs et de ballonnements après les repas.

Plus digeste

L'extraction à froid facilite la digestion des aliments. Les extracteurs de jus Dejelin brisent délicatement les membranes cellulaires des fruits et légumes pour libérer tous les nutriments qu'ils renferment. Vous obtenez un jus riche en vitamines, enzymes et minéraux sans les fibres solides (plus difficiles à digérer).

Ainsi, vous pouvez mettre votre système digestif au repos tout en bénéficiant rapidement des bienfaits des aliments.

L'intestin notre second cerveaux

Comme l'explique Giula Enders dans son livre « le charme discret de l'intestin », notre système digestif influence grandement notre humeur et notre énergie. Un repas sain et léger avec Dejelin, c'est donc une véritable bouchée de bonheur au sens propre comme au sens figuré. Alors chouchoutez votre cerveau émotionnel (intestin) et prenez-en grand soin, il vous en remerciera !

L'ÉLOGE DE LA DOUCEUR

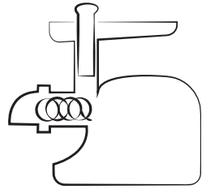
"Cuisiner tout en préservant la nature des aliments", tel est le leitmotiv de Dejelin. Pour une cuisine énergisante, pleine de saveurs et de vitalité, l'essentiel est de préserver un maximum de nutriments: vitamines, minéraux, enzymes...
Et c'est précisément ce que Dejelin vous suggère dans votre cuisine du quotidien avec son mode de cuisson douce à basse température, l'extraction à froid et la déshydratation.

Dejelin vous offre une véritable initiation à la cuisine vivante. Prenez le temps de cuisiner et laissez les saveurs se développer tout en douceur. Le secret d'une cuisine nutritive et savoureuse ? Prendre son temps, ne pas brusquer les aliments et savourer l'instant présent.

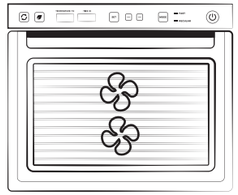
LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

La cuisine que propose Dejelin est une cuisine plus saine, mais surtout plus savoureuse ! La cuisson classique surchauffe les aliments et dénature leur structure, leurs bienfaits et leurs saveurs. Avec la gamme Dejelin vous retrouvez le vrai goût des aliments… des parfums les plus intenses aux textures les plus délicates.

La cuisson vapeur permet d'obtenir des textures parfaites et des saveurs incomparables. La chaleur de la vapeur est douce et se diffuse lentement dans les aliments tout en respectant leur structure cellulaire. Résultat, les légumes restent croquants, la viande reste juteuse et le poisson ne s'émiette pas.



L'extraction à froid offre des jus d'une extrême finesse. Riches en goût, ces jus font d'excellentes bases pour préparer des vinaigrettes pleines de peps ou donner de la couleur à vos plats. Risotto rose betterave ou vert persillé ? À vous la créativité !



Après le fondant, moelleux, l'onctueux, le croquant, vient le croustillant avec la déshydratation. Avec le déshydrateur vous apportez un côté crunchy à vos plats. Granola salée ou sucrée ou chips de légumes. C'est la touche finale qui rendra tous vos plats incroyablement exquis.

DEJELIN NUTRIDRY ND500 SERIE

Le NutriDry de Dejelin allie le meilleur de la technologie en terme de déshydratation. Le NutriDry de Dejelin est la solution de déshydratation la plus avancée. Il vous offre toutes les options dont vous avez besoin pour rendre ce processus aussi simple et pratique que possible. Profitez des avantages d'une déshydratation simple, efficace et respectueuse de vos aliments.

Contrôle optimal de la température

Le déshydrateur Dejelin NutriDry dispose d'un mécanisme de diffusion d'air chaud latérale. Ses plateaux à double paroi offrent une diffusion homogène de l'air chaud à travers toute l'enceinte de l'appareil. Avec le Dejelin ND500 vous obtenez une température uniforme du premier au dernier plateau.

Grâce à son thermostat numérique, le déshydrateur Dejelin NutriDry offre une température précise et constante. Sa plage de température conforme aux exigences de la cuisine crue, vous garantit des préparations saine et riche en nutriments. Avec le Dejelin NutriDry, c'est la qualité crudité assurée !

Lateral Airflow System

Contrairement aux autres déshydrateurs de forme ronde, la diffusion de l'air n'est pas centrale mais latérale. L'air chaud est diffusé à travers la double paroi des plateaux. La température est identique du premier au dernier plateau. Plus besoin de réarranger la disposition de vos plateaux en milieu de séchage. Vous obtiendrez un séchage uniforme dès le premier essai.

Ce system permet également de sécher jusqu'à 8 plateaux. Vous pouvez augmenter la surface de séchage de votre appareil avec des plateaux supplémentaires

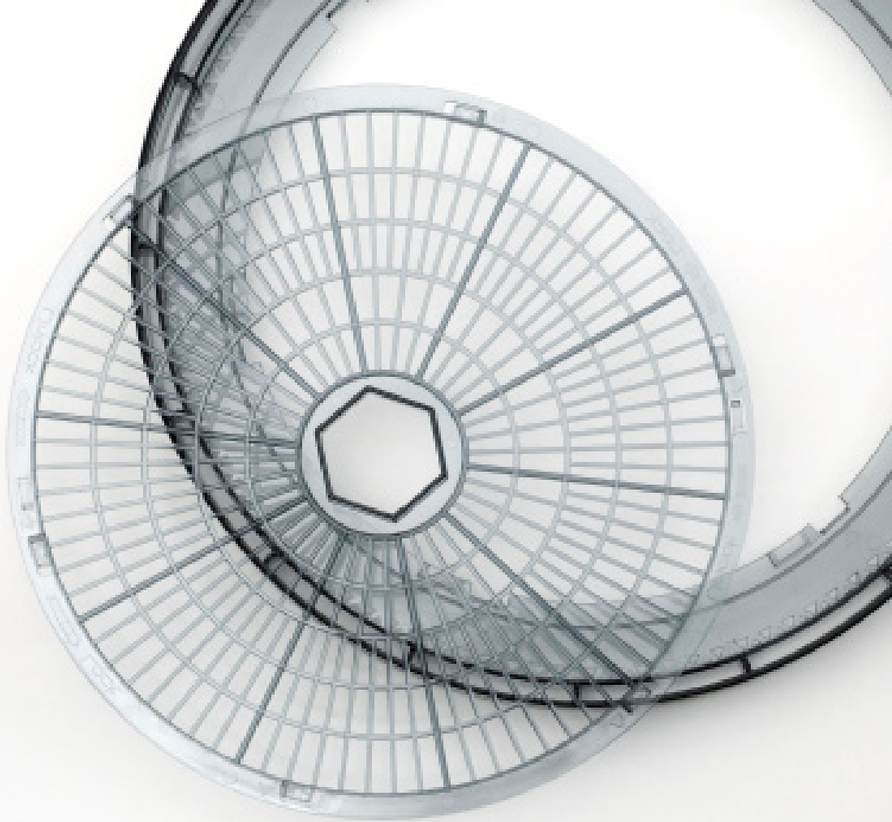
Autonomie absolue

Avec Le NutriDry, vous avez le contrôle total sur le réglage du minuteur jusqu'à 48 heures.

Design Astucieux

Le déshydrateur NutriDry ND500 est équipé de plateaux ajustables. Vous pouvez augmenter le volume de l'enceinte de votre appareil d'un simple geste.

Il suffit de retirer le centre du plateau. Cela permet de faire lever du pain ou de préparer des pots de yaourt maison.



GUIDE D'UTILISATION

—

LA DÉSHYDRATATION EN TOUTE SÉCURITÉ
PREMIÈRE UTILISATION DU DEJELIN NUTRIDRY
NETTOYAGE ET ENTRETIEN
PRINCIPE D'HYGIÈNE

LA DÉSHYDRATATION EN TOUTE SÉCURITÉ

Veuillez prendre le temps de lire attentivement la totalité du mode d'emploi pour découvrir comment utiliser et entretenir l'appareil. Suivre les instructions de ce manuel vous permettra de vous assurer que votre déshydrateur d'aliments NutriDry fonctionne parfaitement pendant de nombreuses années

Précautions d'emploi

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il est essentiel de respecter certaines précautions de sécurité essentielles :

Veuillez lire toutes les instructions

1. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou boutons.
2. Pour éviter toute décharge électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ou le déshydrateur NutriDry dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Utilisez uniquement le cordon électrique approuvé inclus avec votre machine ou fourni par le fabricant.
4. Branchez l'appareil uniquement à une prise électrique présentant une tension nominale compatible. Faute de quoi le moteur du ventilateur et/ou la bobine de chauffage risqueraient d'être endommagés et la garantie pourrait être annulée.
5. Ne touchez jamais la fiche avec les mains mouillées.
6. Une étroite supervision est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
7. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une plaque chauffante électrique ou au gaz, ou dans un four chaud.
8. Utilisez toujours le déshydrateur NutriDry sur une surface plane et conservez-le à une distance minimale de 10 cm de tout autre appareil, meuble ou mur.
9. Débranchez la fiche de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
10. N'essayez pas de démonter ou de modifier le déshydrateur NutriDry vous-même. Vous pourriez provoquer un incendie, des décharges électriques ou un dysfonctionnement de l'appareil. Toute tentative de modification du déshydrateur NutriDry annulera la garantie.
11. Ne placez JAMAIS les doigts ou tout objet tel que des cuillères, des couteaux et autres ustensiles de cuisine dans les orifices d'aération lorsque l'appareil est en marche. Vous pourriez provoquer des dommages physiques comme des brûlures, des décharges électriques ou un incendie.
12. Ne déplacez pas le déshydrateur NutriDry lorsqu'il est en marche.
13. N'utilisez jamais un appareil dont le cordon électrique ou la prise est endommagé, après un dysfonctionnement de l'appareil, ou lorsqu'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le fabricant pour connaître le centre de service après-vente le plus proche si votre déshydrateur NutriDry ne fonctionne pas correctement ou s'il nécessite un entretien.
14. L'utilisation d'accessoires ou d'outils qui ne sont pas approuvés ou recommandés par le fabricant peut provoquer des blessures.
15. N'utilisez pas le déshydrateur NutriDry à l'extérieur. Le NutriDry est uniquement destiné à une utilisation à l'intérieur.
16. Ne laissez pas pendre le cordon électrique du bord de la table ou du plan de travail, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
17. Connectez toujours la fiche à l'appareil avant de la brancher dans la prise murale. Pour débrancher, mettez l'appareil à l'ARRÊT puis débranchez la fiche de la prise murale.
18. N'utilisez pas le déshydrateur NutriDry à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
19. Ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 48 heures. Après un fonctionnement ininterrompu pendant 48 heures, éteignez l'appareil (appuyer sur le bouton « OFF »), débranchez-le et laissez-le refroidir.
20. Il est nécessaire de glisser une protection résistante à la chaleur (carreaux en céramique, épaisse planche en bois, etc.) sous l'appareil pendant son utilisation pour éviter tout dommage.

21. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Conseils de sécurité

Pour écarter toute possibilité de dommages ou de blessures, veuillez suivre les conseils de sécurité suivants :

1. Ne nettoyez pas la base (électrique du NutriDry à l'eau. Utilisez toujours un chiffon humide pour cela.

2. N'utilisez jamais Le NutriDry dans une pièce humide telle qu'une salle de bain. Utilisez-le dans un environnement bien ventilé.

3. Utilisez toujours une prise séparée d'une intensité minimale de 10 ampères. En d'autres termes, ne branchez pas Le NutriDry à une rallonge et ensuite dans une prise.

4. Ne bloquez pas les orifices d'aération lorsque Le NutriDry est en marche.

5. N'exposez pas Le NutriDry à des températures élevées, supérieures à 80 ºC (176 °F).

6. N'essayez pas de déshydrater des liquides ou des poudres très fines qui pourraient se transformer en poussière, verre ou métal.

7. Pour éviter la détérioration des aliments, ne conservez pas les aliments déshydratés trop longtemps dans Le NutriDry lorsqu'il ne fonctionne pas. Retirez immédiatement les aliments une fois le processus de déshydratation terminé.

8. Conservez les aliments déshydratés dans un endroit adéquat.

PREMIÈRE UTILISATION DU DEJELIN NUTRIDRY

AVANT TOUTE CHOSE

Il est tout beau tout neuf et vous êtes impatient de le tester. Avant tout chose, assurez-vous que votre boite est bien complète. Déballez soigneusement votre NutriDry et vérifiez que toutes les pièces sont bien présentes dans votre boite (voir chapitre composition)

Un premier nettoyage s'impose

Avant la première utilisation, lavez soigneusement les plateaux à l'eau chaude savonneuse. Ces éléments peuvent également être mis au lave-vaisselle. Ensuite, séchez-les correctement.

Nettoyez l'enceinte de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

NE JAMAIS NETTOYER L'APPAREIL À L'EAU COURANTE. CELA POURRAIT ENDOMMAGER IRRÉVERSIBLEMENT LES CIRCUITS ÉLECTRIQUES.

Préparez le terrain

Posez le déshydrateur sur une surface horizontale et stable. Veuillez conserver une distance minimale de 10 cm des murs, des appareils électroménagers ou des meubles. Branchez l'appareil à une prise ayant une capacité de 10 ampères.

Prenez également le temps de vous familiariser avec toutes les fonctions de l'appareil avant de commencer à déshydrater des aliments. Il est recommandé d'appuyer sur chaque bouton pour vérifier qu'il fonctionne et pour vous aider à découvrir ce qu'il contrôle.

Les plateaux inclus facilitent votre expérience de déshydratation tout en améliorant la polyvalence de la machine.

COMPOSITION ET FONCTIONNALITÉ DU NUTRIDRY

ON/OFF

Appuyez sur le bouton ON/OFF pour allumer l'appareil. Le déshydrateur se met automatiquement en marche en à la température de 50°C pour une durée de cycle de 10 heures.

TIJD

Appuyez sur la touche temps pour déterminer la durée du cycle de séhcage. Sélectionnez la température souhaitée en utilisant la touche « + » ou « - » pour augmenter ou diminuer la durée de séchage. La durée peut se situer entre 30 minutes et 48 heures.

TEMPERATURE

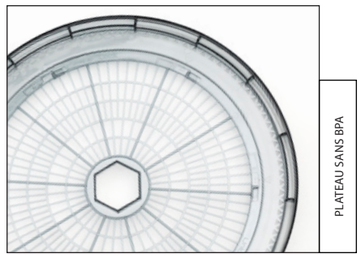
Sélectionnez la température de séchage de votre choix en utilisant la touche « + » ou « - » pour augmenter ou diminuer la température. La plage de température de séchage se situe entre 35 – 70°C.

NB

Pour modifier la valeur souhaitée plus vite, effectuez une pression continue sur les touche « + » ou « - »

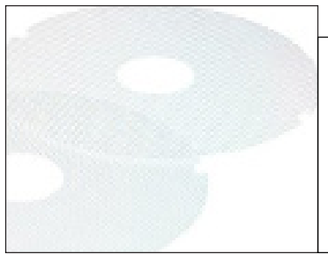
ACCESSOIRES COMPLÉMENTAIRES

Le NutriDry peut accueillir jusqu'à 8 plateaux. Vous pouvez donc optimiser votre surface de séchage avec les accessoires NutriDry disponibles.



PLATEAU SANS BPA

FEUILLE NUTRIFLEX



FEUILLE FLOWERFLEX

Plateau en plastique sans BPA

Les plateaux en plastiques sans BPA sont déjà fournis avec l'appreil. C'est l'accessoire de base qui vous permet de sécher fruits, légumes, viandes ou poissons coupés en morceaux ou en rondelles.

Feuille NutriFlex

Idéales pour sécher les purées, les biscuits ou tous les aliments collants, les feuilles NutriFlex sont lavables et réutilisables. Faciles à nettoyer elles sont spécialement conçues pour les déshydrateurs NutriDry et supportent des températures élevées sans dommage.

Grille FlowerFlex

Ce grillage fin en plastique sans BPA a été spécialement conçu pour le séchage délicat des herbes et des fleurs. Il est également très pratique pour les fruits de petites tailles, les spaghettis ou si vous aimez la découpe fine tout simplement.

EN PRATIQUE

1. Préparez les aliments que vous voulez sécher Veillez à assurer un espace adapté entre chaque aliment. Nous recommandons un espace d'environ 0,5 cm.
2. Placez les plateaux sur la base moteur.
3. Posez le couvercle supérieur sur l'appareil. Pendant le séchage, le couvercle supérieur doit toujours couvrir l'appareil.
4. Branchez et allumez l'appareil, puissélectionnezlatempérature et la durée de séchage.
5. Quand vous avez terminé d'utiliser l'appareil, éteignez-le en réglant l'interrupteur sur la position « OFF ». Laissez les produits refroidir. Placez les produits séchés dans un conteneur/récipient apropriée pour les conserver (voir chapitre : conservation).
6. Débranchez l'appareil.

REMARQUE : il est recommandé de placer les 5 plateaux dans l'appareil pendant son utilisation, même si certains plateaux sont vides.

- Les produits se trouvent sur le premier plateau du dessus, les 4 autres plateaux restent vides. Assurez-vous que le couvercle supérieur est bien sur l'appareil.
- Les produits sont sur les 2 premiers plateaux, les 3 autres plateaux restent vides. Assurez-vous que le couvercle supérieur est bien sur l'appareil.

Vous êtes maintenant prêt à déshydrater avec votre NutriDry.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veillez à bien nettoyer et entretenir votre appareil pour votre santé, mais aussi pour préserver la longévité de votre appareil Dejelin.

1. Après chaque utilisation, nettoyez les plateaux et les feuilles de séchage à l'eau chaude et avec un détergent doux.
2. Pour nettoyer la base moteur, débranchez d'abord la machine puis essuyez-la à l'aide d'un chiffon humide. Ne rincez pas le Dejelin à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.
3. Pour un nettoyage plus facile du plateau, recouvrez-le avec du papier absorbant humide ou laissez-le reposer pendant une courte durée.
4. Pour les feuilles NutriFlex. NE FAITES PAS TREMPER vos feuilles NutriFlex. Cela les endommagerait. Il suffit de les essuyer avec un chiffon tiède savonneux. Puis de nouveau avec de l'eau propre. C'est tout.
5. Assurez-vous que les plateaux et les feuilles de plateau soient soigneusement séchés avant de les remettre dans la machine. Conservez votre machine et ses pièces dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.

PRINCIPES D'HYGIÈNE

La cuisine crue et ses ingrédients frais impliquent certaines mesures d'hygiène, car les préparations ne sont pas pasteurisées. Pour éviter que des bactéries potentiellement pathogènes se développent, il est essentiel de respecter des règles d'hygiènes.

- Se laver les mains
- Bien laver et nettoyer les aliments à sécher en retirant les parties abimées ou pourries en les découpant largement.
- Utiliser une surface de travail et des ustensiles propres et les nettoyerrégulièrementpendant leur utilisation
- Bien nettoyer le déshydrateur juste après son utilisation
- Trier les déchets dans une poubelle compost.
- Une fois par semaine, surveiller l'apparition d'éventuelles moisissures sur les bocaux et les ustensiles

LA DÉSHYDRATATION EN QUESTIONS

LA QUALITÉ CRUDITÉ C'EST QUOI ?
POURQUOI OPTEZ POUR UNE ALIMENTATION CRUE ?
QUEL EST LE COÛT DE LA DÉSHYDRATATION ?
QUE PEUT-ON DÉSHYDRATER ?
QUELS SONT LES AVANTAGES DE LA DÉSHYDRATATION ?

LA QUALITÉ CRUDITÉ C'EST QUOI ?

Raw cooking, crusine, cuisine de l'énergie, cuisine vivante,… tous ces noms se regroupent sous un même mouvement culinaire : cuisiner des aliments crus.

Venu tout droit de Californie, ce mode alimentaire consiste à manger la nourriture aussi brute que possible, sans cuisson. Ce n'est pas un régime alimentaire stricte, ni une doctrine à respecter, mais bien une philosophie qui s'articule autour d'un principe : préserver la vitalité des aliments que nous consommons.

La majorité des professionnels de la nutrition considèrent que le processus de cuisson débute à 65 °C.

Cependant, pour préserver les propriétés enzymatiques et nutritionnelles des aliments, il faut rester dans une plage de température entre 42 et 47°C. En respectant ces températures vous obtiendrez des aliments dits de qualité crudité.

POURQUOI OPTER POUR UNE ALIMENTATION CRUE?

Si la cuisine crue à tant de succès, c'est tout simplement parce qu'elle est ultra saine et simple. Manger des aliments dans leur état le plus naturel maximise les bénéfices nutritionnels. Son abondance incomparable de nutriments, d'oxygène et de protéines nous permet de faire le plein de vitalité.

Faites le plein d'énergie

Lorsque vous croquez dans des fruits ou des légumes crus, vous savourez le plein potentiel des vitamines, des minéraux et des enzymes. Les végétaux crus, vivants non cuisinés sont très nutritifs et faciles à digérer grâce aux enzymes digestives qu'ils contiennent.

Si les enzymes digestives viennent à manquer, notre corps doit puiser dans nos réserves vitales pour les fabriquer lui-même. En préservant les enzymes au sein des aliments, notre corps doit moins travailler et absorbe directement les nutriments. Vous vous sentez plus léger et plein d'énergie.

Découvrez de nouvelles saveurs

Les aliments déshydratés sont une véritable explosion de saveurs. Quand un aliment est déshydraté son goût devient plus intense et prononcé. Vous redécouvrez ainsi leur vraie saveur. Plus besoin d'exhausteur de goût comme le sucre et le sel.

LE SAVIEZ-VOUS

Nous naissons tous avec un capital d'enzymes. Plus nous vieillissons, plus la quantité d'enzymes diminue dans notre corps, ce qui diminue notre pouvoir digestif. L'idéal est de pallier à ce problème en procurant régulièrement à notre corps des enzymes neuves qui viendront faire le travail de digestion en harmonie avec toutes les autres composantes entrant en jeu dans le processus digestif. **La cuisine vivante est donc à la fois très nourrissante et régénérante !**

QUEL EST LE COÛT DE LA DÉSHYDRATATION ?

Un appareil électrique qui tourne plusieurs heures, cela fait peur en termes de consommation d'énergie. Rassurez-vous le Dejelin NutriDry reste l'outil le plus économique pour déshydrater vos préparations.

Avec une puissance minimum de 500 watts, le NutriDry consomme 6 centimes par heure s'il est réglé à 50°C. Après 10 heures de séchage vous n'aurez dépensé que 50 cents, soit 5 centimes par plateau. Une somme minime comparée au prix des aliments déshydratés en magasin.

C'est sûr vous allez faire des économies! D'autant plus que la déshydratation reste le moyen de conservation le plus économique et le plus écologique.

QUE PEUT-ON FAIRE SÉCHER ?

À peu près tous les aliments bruts peuvent être séchés au déshydrateur: fruits, légumes, herbes, oléagineux, viande, poisson, insectes, ...

En revanche, certains aliments n'ont aucun intérêt gustatif une fois séchés, mieux vaut les manger bien frais et gorgés d'eau. Évitez donc de sécher des asperges, des artichauts ou de l'avocat.

QUELS SONT LES AVANTAGES DE LA DÉSHYDRATATION?

SAVE MONEY

La raw food est tendance, en revanche un régime cru représente un certains budget. Pain sésé niens, biscru, grawnola reviennent facilement à 50, voir 80 euros le kilo. Préparez vos propres délices déshydratés vous permet d'économiser une belle somme d'argent. Autre avantage budgétaire, la déshydratation est une excellente méthode de conservation, carelle consomme très peu d'énergie contrairement au réfrigérateur et au congélateur. En déshydratant vos aliments et préparations, vous diminuerez petit à petit l'utilisation de votre réfrigérateur et congélateur et qui sait peut être que vous n'en aurez plus du tout l'utilité.

SAVE FOOD

La déshydratation a également des vertus écologiques. Elle permet de conserver les aliments sans produits chimiques, de consommer des fruits et légumes de saison toute l'année et d'éviter le gaspillage ! Désormais on ne jette plus, mais on stocke. Conservez tous vos aliments de la manière la plus naturelle qui soit ! La déshydratation vous permet de ralentir le processus de décomposition de vos aliments tout en préservant un maximum de nutriments. Pratique pour sauver les récoltes de votre verger, de votre potager, les herbes fraîches du jardin ou les champignons des bois. La déshydratation est la solution idéale pour éviter le gaspillage alimentaire.

SAVE SPACE

Savez-vous qu'un produit déshydraté voit son volume diminuer de 90%. Les aliments et préparations déshydratés prennent beaucoup moins d'espace que lorsqu'ils sont gorgés d'eau. Cela vous permet de gagner un peu d'espace dans votre cuisine et dans votre sac. Très pratique pour emporter votre casse-croûte. Un goûter de petite taille, mais hautement énergétique qui vous apportera un véritable coup de boost au boulot comme en rando.

SAVE TIME.

Préparez à l'avance des chips de légumes, des grawnolas salés ou sucrés, ou des crackers et vous gagnerez pas mal de temps. Ces délices déshydratés apporteront la touche finale à vos plats minutes. Parsemez du grawnola dans votre smoothie bowl, ajoutez quelques chips de légumes par-dessus votre soupe ou dégustez du caviar d'algue sur de délicieux crackers.

INITIATION À LA DÉSHYDRATATION

—

LA PRÉPARATION DES ALIMENTS
LE MONTAGE
LE SÉCHAGE
LA CONSERVATION
LA DÉGUSTATION

1. LA PRÉPARATION DES ALIMENTS

Avant de vous lancer dans une recette, commencez par des préparations simples comme des rondelles, des quartiers de fruits ou de légumes séchés par exemple. Il est conseillé d'utiliser des fruits et légumes de saison provenant de culture biologique et locale. Ceux-ci sont plus savoureux, plus sains et plus abondants.

LA DÉCOUPE

Tout d'abord, retirez les parties non désirées, tiges, noyaux, graines, écorces ou peaux indésirables. Pelez les fruits si vous le souhaitez.

Ensuite, découpez des rondelles ou quartiers de la même épaisseur pour un séchage uniforme.

- Pour un séchage rapide, optez pour une découpe fine (pas plus fin que 5mm).
- Pour un séchage en grande quantité, réalisez des tranches plus larges d'1 cm d'épaisseur pour optimiser l'espace.

Pour la découpe des rondelles vous pouvez utiliser un bon couteau, mais le mieux est de s'équiper d'une petite mandoline japonaise. Choisissez des fruits relativement fermes et frais pour faciliter le découpage.

Si vous souhaitez découper vos aliments en dés, veillez à ce qu'ils soient suffisamment gros pour ne pas passer à travers les grilles en séchant.

Les fruits et légumes à chair molle comme les tomates, les nectarines, les pèches, les cerises, les abricots et les raisins peuvent être simplement coupés en deux ou en quartiers.

Les baies ne nécessitent pas de découpe et peuvent être directement disposées sur une feuille de séchage ou une grille à maille fine.

LE PRÉ TRAITEMENT ANTI-OXYDATION

Au contact de l'air, les fruits et légumes non-traités vont ternir ou brunir pendant le processus de séchage. Si vous souhaiter préserver leur jolie couleur, vous pouvez les prétraiter pour prévenir leur oxydation

Généralement, on utilise le bisulfite de Sodium car c'est l'antioxydant alimentaire le plus efficace et le moins onéreux. Mélangé à de l'eau, il se transforme en soufre liquide (veillez à vous informer auprès de votre médecin au sujet des allergies de ce produit). On peut également utiliser de l'acide- citrique. Fort heureusement, il existe d'autres alternatives un peu moins efficaces (1/6 moins efficaces), mais 100% naturelles !

Le jus de fruit

Le jus de certains fruits comme l'ananas, le citron ou le citron vert (lime) est un antioxydant naturel. Mélangez une tasse de jus de citron dans 250 ml d'eau tiède et faites y tremper vos aliments pendant 10 minutes.

Notez que ce type de traitement influence fortement le goût de vos aliments et leurs apportera une touche d'acidité supplémentaire. Cela fonctionne bien avec des aliments très sucrés comme la carotte, la banane, la betterave, la pomme, mais évitez de l'associer avec des fruits acidulés ou amers.

Le miel

Un traitement classique dans les magasins pour les fruits séchés bios. Cela apportera de la douceur à vos fruits, mais aussi quelques calories supplémentaires. Faites dissoudre 1 tasse de sucre (ou de sirop de coco, d'érable, d'agave) dans 3 tasses d'eau chaude. Laissez tiédir le mélange, puis ajoutez une tasse de miel. Trempez-y les fruits un à un et retirez-les à l'aide d'une cuillère trouée. Bien égoutter avant de les disposer sur le plateau.

Le blanchiment à la vapeur douce

Vous pouvez blanchir vos aliments à la vapeur pour prévenir l'oxydation. Le mieux est d'utiliser la vapeur douce afin de préserver un maximum les propriétés enzymatiques et nutritives de vos aliments.

Pour ce faire, utilisez le mode basse température de votre cuit-vapeur. Placez vos ingrédients dans le panier vapeur. Quelques minutes suffisent. Puis plongez-les directement dans de l'eau froide pour stopper le processus de cuisson. Cette technique est idéale pour les légumes !

LE TREMPAGE

Les oléagineux, les graines et les légumineusesrenfermentdesnutriments en abondance … Des bonnes graisses pour certaines, des protéines pour d'autres, un concentré de vitamines en passantparunebonnedosedeminéraux comme le magnésium, calcium et potassium, sans oublier les fibres.

Saviez-vous qu'il y a un moyen tout simple de les rendre encore plus bénéfiques? Et oui, il suffit de les faire tremper dans l'eau!

Les oléagineux, les graines et les légumineuses contiennent des inhibiteursd'enzymesquiempêchent leurbonnedigestion.Cesinhibiteurs d'enzymes servent à protéger les noix et graines jusqu'à ce que les conditions extérieures soient optimalespourlagermination(assez de pluie et de soleil). Ces inhibiteurs disparaissentdèsqueces conditions sont remplies.

Si vous souhaitez réaliser des grawnola, des barres énergisantes, des crackers, desfarines,despoudresénergisantesou autres préparations à base de graines, d'oléagineux ou de légumineuses, il est préférable de les pré-tremper.

LES OLÉAGINEUX

Lorsqu'on les fait tremper, on désactive lesinhibiteursd'enzymesetleprocessus de germination peut commencer.

- Les enzymes s'activent et pré-digèrent les noix
- Le taux de vitamines augmente, tout comme le pouvoir d'assimilation du magnésium, potassium, calcium, fer et zinc.
- Laquantitédegraissediminue…

Voilà pourquoi il est intéressant de tremper les fruits à coques, plusieurs heures et puis de les déshydrater à nouveau pour les conserver.

LES GRAINES ET LÉGUMINEUSES

Tout comme les oléagineux, les graines et les légumineuses atteignent leur plein potentiel nutritionnel lorsqu'elles germinent.Lagerminationtransformela graineetaugmentesonpotentielnutritif.

- L'eau réactive les enzymes présentes dans la graine qui va alorsprocéderàuneprédigestion
- L'amidon est transformé et plus simple à digérer
- Le taux de vitamines et d'oligo-éléments augmente

L'ASSAISONNEMENT

Vouspouvezassaisonnervosaliments avec de l'huile parfumée, des épices ou des herbes aromatiques. Si vous ajoutez des épices :

- Il est conseillé de mélanger les épices à un corps humide, gras ou collant comme de l'huile, du miel, du sirop, du miso, etc. Comptez environ une cuillère à café d'huile pour 250 g de fruits ou de légumes.
- Attention ! Mieux vaut ne pas avoir la main trop lourde sur les épices.Lasurfacedevosaliments se réduit au séchage, mais pas la quantité d'épices.

2. LE DRESSAGE

Une fois que vos ingrédients sont découpés, il faut les disposer sur les plateaux de votre déshydrateur. Voici quelques trucs et astuces pour optimiser l'espace et le temps de séchage :

- Si vous avez prétraité vos aliments, retirez l'excès d'humidité avec du papier absorbant avant de les disposer sur les plateaux-grilles
- Veillez à ce que les aliments découpés ne se chevauchent pas, cela nuirait à une déshydratation uniforme
- Pour les préparations uniformes et liquides, poser une feuille de papier sulfurisé ou une feuille NutriFlex réutilisable sur le plateau-grille en inox.
- Pour les herbes et les baies, posez une grille à maille fine FlowerFlex en silicone sur le plateau-grille en inox
- Pour maintenir une bonne circulation d'air, au moins 10% de la surface de la grille de séchage doit rester libre.
- En enlevant les grilles vides, vous améliorez la circulation de l'air et diminuez la durée de séchage. Le nombre minimal de grilles doit toutefois être de 5.

3. LE SÉCHAGE

Quelle est la durée d'un cycle de séchage ?

Vous trouverez le temps de séchage de la majorité des ingrédients dans les tableaux de déshydratation.

Ces tableaux sont à titre indicatif, car le temps de séchage dépend de plusieurs facteurs.

Tout d'abord l'humidité ambiante. Vous pouvez vérifier le taux d'humidité du jour de votre région en consultant la météo. Plus ce taux se rapproche de 100% plus il faudra du temps pour sécher vos aliments

Dans un second temps, observez la nature de l'aliment que vous séchez et sa teneur en eau. La teneur en eau d'un fruit ou d'un légume peut varier selon la saison, les précipitations, mais surtout en fonction de leur maturité

Pour terminer, la découpe des aliments vous permet d'optimiser la durée du séchage. Plus votre découpe sera fine et plus la déshydratation sera rapide. Pour cela équipez-vous d'une mandoline ou d'un spiralizer.

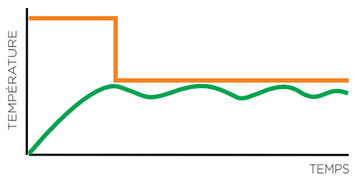
À vous de diminuer ou d'augmenter le temps de séchage de quelques heures selon les conditions que vous rencontrez.

N'ayez pas peur d'expérimenter. La durée et l'intensité du séchage sont assez personnelles et dépendent surtout de votre goût. En peu de temps, vous allez trouver votre degré de séchage optimal.

Quelle est la température idéale pour préserver les nutriments ?

Tout d'abord, il est important de bien distinguer la température du four de celle de l'aliment. Lorsque l'air chaud circule dans les aliments, l'humidité est évaporée de la surface des aliments, ce qui crée un effet de refroidissement qui maintient la température des aliments plus froide que la température de l'air. Gardez à l'esprit que l'indicateur de température représente la température de l'air et non celui des aliments.

Au début du processus de déshydratation, la température des aliments est 6 à 10°C plus basse que la température de l'air, en raison des effets de l'évaporation.



La température des aliments se rapprochera de celle du four (1 à 3 °C d'écart) seulement au bout d'une à deux heures selon la découpe ou l'épaisseur de la préparation.

Afin de se débarrasser des germes et de désactiver les micro-organismes responsables de la dégradation des fruits et légumes, nous vous recommandons de débuter le programme de séchage à 60 – 63 °C. Pour les adeptes de l'alimentation vivante, pas de panique ! À 63 °C dans le four, la température au cœur des aliments humide ne dépasse pas 47 °C, valeur idéale pour préserver la qualité crudité.

Ce début de séchage à température moyenne permet également de stopper l'oxydation et d'accélérer le processus de séchage en amenant plus rapidement les aliments à la température adéquate. Comptez une à deux heures à 60 °C.

Vous pouvez ensuite continuer le séchage à une température plus basse pour préserver les enzymes et les nutriments.

De manière générale, nous recommandons :

- Fleurs : env. 35 à 40°C
- Herbes : env. 40°C ;
- Pâtisserie : 40 à 50°C
- Légumes : 50 à 55°C

À la fin du séchage, laissez l'air chaud à l'intérieur jusqu'à ce qu'il refroidisse naturellement. Une fois arrivé à température ambiante, vous pouvez retirer les aliments des plateaux.

4. LA CONSERVATION

Les aliments déshydratés se conservent plus longtemps que les aliments frais, mais cette période de temps n'est pas infinie. Les aliments déshydratés ne possèdent pas d'agents de conservation comme la plupart des aliments du commerce. Ces aliments ont donc une période de conservation limitée qui dépend de plusieurs facteurs.

LE TYPE D'ALIMENTS ET LE NIVEAU DE DÉSHYDRATATION

Certains aliments se conservent mieux que d'autres tout simplement grâce à leurs composants. Par exemple, les aliments riches en sucre ou en graisse résistent plus facilement aux bactéries et à l'humidité que d'autres qui se transforment facilement en véritable éponge et deviennent plus propice à la prolifération des bactéries.

Vous pouvez optimiser la conservation de vos aliments déshydratés en respectant bien le niveau de déshydratation du produit.

NB Avant d'emballer vos aliments déshydratés, veillez à ce qu'ils soient complètement refroidis (autrement, ils pourraient produire de la vapeur et développer de la pourriture). Si vous souhaitez les emballer pour une conservation à très long terme, attendez 1 semaine environ.

Vous pouvez contrôler votre séchage sans l'interrompre à tout moment grâce à la porte vitrée. N'hésitez pas à observer le résultat au milieu et un peu avant la fin du programme. Pour ce faire, ouvrez le NutriDry et analysez la texture de l'aliment. Vous pouvez consulter ces informations dans le tableau de déshydratation

- Les légumes correctement séchés doivent être secs et cassants.
- Les fruits correctement séchés doivent être racornis et souples.
- Les champignons correctement séchés doivent être racornis jusqu'à être cassants.
- Les herbes correctement séchées doivent être friables

LES CONDITIONS ATMOSPHÉRIQUES

L'humidité

Le développement des bactéries dans les aliments dépend directement du taux d'humidité qu'ils contiennent. Tous les éléments nutritifs et les enzymes des aliments que vous avez précieusement préservés sont un vrai festin pour les bactéries ! Avec le temps, il ne restera plus que leurs déchets.

Pour préserver les aliments déshydratés de l'humidité, utilisez des récipients bien hermétiques. Le mieux est de les stocker bien au sec (évitez donc la cave).

L'air

L'oxygène de l'air autour de la nourriture contribuera à l'oxydation des huiles, des lipides, des vitamines et des enzymes contenus dans les aliments déshydratés. Pour ralentir le processus de rancidité, vous pouvez également utiliser des contenants étanches.

La chaleur

Les bactéries préfèrent les milieux chauds et humides. Vous pouvez donc optimiser la durée de conservation de vos aliments déshydratés au réfrigérateur ou congélateur si ceux-ci sont correctement protégés de l'humidité.

QUELS CONTENANTS CHOISIR ?

Les bocaux en verre hermétiques

Les bocaux en verre avec couvercle hermétique (type weck) sont idéaux pour préserver les aliments déshydratés de l'humidité et des petits insectes. À entreposer à l'abri de la lumière.

Les sachets étanches

Une alternative économique et pratique qui protège les aliments de l'humidité et en partie de l'oxydation. Vous pouvez les stocker dans des boites en métal à café ou à biscuit pour les protéger de la lumière. Emballez les morceaux séchés par petites quantités afin que vous puissiez tout consommer après l'ouverture de l'emballage.

Les sacs scellés sous-vide

Pour conserver les aliments déshydratés, l'empaquetage sous vide est la méthode idéale. Puisqu'avec la déshydratation nous avons retiré toute l'humidité, le scellage sous vide gardera l'humidité à l'écart et empêchera la formation des bactéries. De plus, retirer l'air empêchera la rancidité causée par l'oxydation. Les aliments déshydratés se conserveront jusqu'à 20 fois plus longtemps dans des emballages sous vide que dans les autres contenants étanches.

5. LA DÉGUSTATION

Les aliments déshydratés s'intègrent facilement à votre alimentation de tous les jours. Ils peuvent être consommés comme en-cas ou vous pouvez les incorporer à votre repas comme condiment ou topping. Ce n'est pas tout, vous pouvez aussi les réhydrater pour les cuisiner.

DÉGUSTATION DIRECTE.

Vous pouvez déguster vos aliments déshydratés tels quels en pétale ou en morceaux. Ils s'agrémentent facilement n'importe lequel de vos plats comme un potage, une salade, dans une purée sur une viande ou un poisson. Un petit plus vitaminé qui surprendra vos papilles et donnera du peps à tous vos plats.

Les aliments déshydratés friables peuvent également être transformés en poudre. Vous obtiendrez un exhausteur de goût 100% naturel pour aromatiser vos sauces et autres mets. Pour terminer, ce sont de délicieux en-cas faciles à transporter et à déguster où que l'on soit.

Veillez tout de même à modérer votre consommation. Ces en-cas déshydratés sont légers uniquement au sens propre.

En réalité, ce sont de vraies petites bombes énergétiques, car tout y est concentré, les vitamines, les minéraux et les calories aussi.

Quelques bouchées vous apporteront toute l'énergie nécessaire pour repartir du bon pied.

LA RECONSTITUTION

Réhydratez vos aliments déshydratés, c'est un vrai plus dans la cuisine ! Des aliments correctement séchés se réhydratent très bien. Ils conservent une grande partie de leurs arômes, saveurs, minéraux et vitamines.

Il existe différentes méthodes pour qu'ils retrouvent leur taille initiale. Il est important de ne pas ajouter de sucre, de sel ou d'épice pendant les 5 premières minutes.

Immersion à l'eau froide
Placez les aliments secs dans un plat et recouvrez-les d'eau. Laissez gonfler une à deux heures

Immersion dans l'eau chaude

Attention, on parle d'eau chaude, mais pas bouillante. Il serait dommage de ruiner des heures de séchage en détruisant toute la vitalité de vos aliments déshydratés avec de l'eau trop chaude. Pour cette méthode, nous vous recommandons d'utiliser une bouilloire à température variable comme la bouilloire Kyoto de Dejelin. Vous pouvez alors sélectionner la température de 50 ou 55°C et réhydrater rapidement (5 à 20 minutes) vos ingrédients avec de l'eau chaude tout en préservant leurs atouts nutritionnels.

Réhydrater à la vapeur

Préchauffez votre cuit vapeur NutriSteam à basse température. Pendant ce temps, placez les aliments déshydratés dans un bol et couvrez avec de l'eau froide ou tiède. Dès que le NutriSteam est chaud, posez le bol directement sur le panier vapeur et refermez. Observez la réhydratation des aliments à travers le couvercle en verre. Dès qu'ils ne gonflent plus du tout c'est qu'ils se sont bien réhydratés.

RECETTES

DÉSHYDRATÉ TOUT SIMPLEMENT
CUIRS DE FRUITS
LES CROQUANTS
LES PÂTISSERIES
LES POUDRES
YAOURTS
CHARQUIS
HERBES ET FLEURS

DÉSHYDRATÉ TOUT SIMPLEMENT

CHIPS DE CHOU KALE

PRÉPARATION : 15 MIN | SÉCHAGE : 8 H | 3 PLATEAUX | CONSERVATION : 1 MOIS

Cette recette de chips ne nécessite pas de découpe à la mandoline. Elle est très simple à réaliser et peut se décliner avec d'autres légumes feuillus comme de la salade, du chou frisée. Les légumes feuillus frisés sont idéaux, car les petites ondulations des feuilles retiennent mieux l'assaisonnement qu'une surface lisse.

Ingrédients

- 300 g de chou kale
- ½ mangue fraîche
- 1 poivron rouge
- 1 c.à.s. de purée de noix de cajou ou de tahin
- 4 c.à.s. de graines de tournesols
- Le jus d'un citron
- ½ c.à.c de curcuma
- ½ c.à.c de paprika fumé
- 1 pincée de sel

Étapes

Nettoyez les feuilles de chou, retirez les tiges (nervure centrale) et coupez-les en morceaux de taille moyenne.
Dans un blender, mixez le reste des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une petite sauce. C'est votre assaisonnement!

Mélangez les feuilles de chou et le reste des ingrédients dans un saladier.

Malaxez bien le tout pour incorporer l'assaisonnement de manière homogène et ramollir les feuilles de choux.

Disposez les feuilles de choux assaisonnées sur une feuille NutriFlex afin que l'assaisonnement ne s'écoule pas entre les plateaux grille.

Laissez déshydrater à 40°C pendant 12 heures.

CHIPS D'AUBERGINES

PRÉPARATION : 1H30 | MARINADE: 30 MIN | SÉCHAGE : 20 H | 2 PLATEAUX | CONSERVATION : 1 MOIS

L'aubergine séchée et habillée d'épices a un petit air délicieux de bacon grillé. L'aubergine crue n'est pas très digeste. Pour la rendre plus digeste, le mieux est de la faire dégorger avant de la déshydrater.

Ingrédients

- 1 ou 2 aubergines (500 g)
- Gros sel de mer
- 1 c.à.s. de tamari
- 1 c.à.s d'huile d'olive
- 1 c.à.s. de purée de datte
- 1 c.à.c. d'épices barbecue

Étapes

Nettoyez les aubergines et retirez le pédoncule. Coupez-les en lamelles 3 à 5 mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline.

Disposez les lamelles dans un plat et saupoudrez-les de gros sel. Empilez-les lamelles et veillez à ce qu'elles soient toutes en contact avec le gros sel. Laissez dégorger pendant 2 heures.

Pendant ce temps, préparez la marinade en mélangeant le reste des ingrédients dans un récipient. Une fois que les aubergines ont dégorgé, jetez le jus, puis rincez-les à l'eau claire pour éliminer le sel. Tordez les lamelles d'aubergines pour les essorer au maximum.

Disposez les aubergines dans un plat et faites pénétrer la marinade dans les lamelles d'aubergines. Laissez mariner à température ambiante pendant 30 minutes à 1 heure.

Jetez l'excès de marinade et disposez les aubergines sur des feuilles NutriFlex pour éviter que la marinade ne s'écoule sur les plateaux-grille inférieurs.

Laissez déshydrater pendant 20h à 47°C en retournant les chips d'aubergines à la moitié du temps de séchage (10h).

COURONNE DE POMME DE NOËL

PRÉPARATION : 15 MIN | SÉCHAGE : 8 H | 4 PLATEAUX | CONSERVATION : 6 MOIS

Ces douceurs déshydratées peuvent être préparées à l'automne, la saison des pommes, en prévision des longues soirées d'hiver. De vraies petites bouchées de réconfort à partager sans modération pour oublier le froid des fêtes de fin d'année.

Ingrédients

- 3 pommes type Jonagold ou gala.
- 1 c.à.c de cannelle en poudre
- 1 pincée de gingembre en poudre
- 1 pincée de clou de girofle en poudre
- 1 pincée d'anis étoilée en poudre.

Étapes

Lavez les pommes, conservez la peau et retirez le cœur de la pomme à l'aide d'un vide-pomme ou d'un couteau.

Découpez la pomme en lamelle de 3 à 5 mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline pour former des anneaux.

Disposez les couronnes de pommes sur les plateaux du NutriDry dans un bol et mélangez les épices et saupoudrez-en sur les couronnes de pommes.

Laissez déshydrater pendant 8 heures à 47°C

POP-CORN DE CHOUX FLEUR AU ZAATAR ET À LA FLEUR D'ORANGER

PRÉPARATION : 40 MIN | SÉCHAGE : 10 À 12 H | 2 PLATEAUX | CONSERVATION : 1 SEMAINE

Les fleurons de chou-fleur se ratatinent jusqu'à transformer en délicieuses petites bouchées pleine de saveurs. À savourez lors d'une soirée télé !

Ingrédients

- 1 chou-fleur
- 1 c.à.c de Zaatar (mélange d'épices libanaises)
- 1 c.à.s. d'huile d'olive
- 1 c.à.c de miel
- 1 c.à.c tahin
- 1 c.à.c d'eau de fleur d'oranger
- 1 c.à.s. de jus de citron

Étapes

Otez les fleurons et réservez la tige du chou-fleur pour une soupe.

Lavez les fleurons de chou-fleur et disposez-les dans un saladier.

Dans un petit bol, mélangez le reste des ingrédients jusqu'à obtenir une sauce homogène.

Versez la sauce sur les fleurons de chou-fleur et mélangez jusqu'à incorporation complète de l'assaisonnement.

Disposez les fleurons de chou-fleur sur une feuille de séchage NutriFlex afin que l'assaisonnement ne s'écoule pas sur les plateaux inférieurs.

Laissez déshydrater 10 à 12 heures à 47°C.

CARAMEL DE BANANE

PRÉPARATION : 10 MIN | SÉCHAGE : 12 H

En se déshydratant, les rondelles de banane se transforment en délicieux petits caramels fondant à souhait. Succulents pour accompagner une tasse de café. Les bananes mi-séchées sont aussi très pratiques pour sucrer vos préparations mixées (energy ball ou smoothies). À utiliser comme des dates medjool.

Ingrédients : Des bananes

Étapes

Découpez les bananes en rondelle d'1 cm d'épaisseur et disposez-les sur le plateau du NutriDry. Sélectionnez la température de séchage à 45 °C et laissez déshydrater pendant 12 heures. Ces bananes se conservent quelques jours dans un récipient hermétique au réfrigérateur.

TOMATES MI-SÈCHES

PRÉPARATION : 10 MIN | SÉCHAGE : 12 H

Cette technique de séchage permet de concentrer les saveurs des tomates. Vos tomates fades prennent alors le véritable goût des tomates du sud muries au soleil d'été.

Ingrédients : Des tomates

Étapes

Découpez les tomates en quartier et disposez-les sur les plateaux-grille. Coté peau sur la grille pour éviter que le jus des tomates ne s'écoulent à travers le grillage. Saupoudrez les tomates d'herbes de Provence ou d'épices de votre choix. Laissez déshydrater pendant 12 heures.

CUIRS DE FRUITS

Les cuirs de fruits se confectionnent tout simplement à partir d'une purée de fruits crus que l'on étale sur une Feuille de NutriFlex, et qu'on laisse sécher pendant quelques heures au déshydrateur.
Sa texture unique nous ouvre les portes de la créativité culinaire.

Le matériel

- Un blender puissant (Vitamix): cet appareil est essentiel pour réduire les fruits et légumes en fine purée.
- Une feuille NutriFlex qui se dépose directement sur le plateau. Pratique pour décoller facilement le cuir.
- Un couteau à palette ou une spatule pour répartir la préparation de manière lisse et uniforme sur la feuille NutriFlex

La sélection des ingrédients

Quels types de fruits peut-on utiliser ?

Vous pouvez utiliser à peu près tous les fruits pour faire du cuir, en revanche certains offrent peu de consistance. C'est le cas des fruits rouges et des kiwis. Ajoutez alors de la mangue et de la banane à votre purée pour consolider le cuir. Attention, si vous utilisez des pommes ou des poires il est conseillé de les transformer en compote. Sinon leur chair farineuse rend le cuir trop cassant. Une cuisson douce à la vapeur apportera plus de souplesse.

CUIR DE LÉGUMES

Il est également possible de faire du cuir de légumes, mais il faut y ajouter du sucre (30 à 50 g) pour le rendre souple et élastique. Vous pouvez également y intégrer de la mangue, un avocat ou de la purée d'oléagineux pour leur donner une texture plus lisse et crémeuse.

Quelle quantité ?

Voici les mesures de base pour 1 purée

- 250 g ou 300 gr de fruits (légumes)
- 50 g de sucre (ou de sirop d'agave) optionnel pour les cuirs de fruit, mais nécessaire pour les cuirs de légumes
- 20 g de purée d'oléagineux si vous souhaitez donner un aspect plus lisse et crémeux
- 1 à 2 c.à.s de jus de citron pour préserver les couleurs. Cela évite l'oxydation

1 La purée

Épluchez vos fruits et légumes et retirez les noyaux et les pépins.

Versez le tout dans le bol de votre blender (Vitamix) et ajoutez un ingrédient sucrant ou non selon vos goûts (miel, sirop, datte). Mixez le tout jusqu'à obtenir une purée ultra lisse.

Vous pouvez également y ajouter un yaourt ou du lait de coco, mais dans ce cas le cuir doit être consommé rapidement.

2 Le montage

À l'aide d'un couteau à palette ou d'une spatule, étalez la purée sur une feuille NutriFlex disposée sur un plateau. Les bords doivent être légèrement plus épais que le centre, car ils vont sécher en premier.

S'ils sont de la même épaisseur que le centre, ils sèchent trop rapidement et deviennent fragiles.

MESSAGE FRUITÉ

Versez la préparation pour cuir de fruit dans une poche à douille et écrivez votre message sur une feuille NutriFlex.

TOILE DE SAVEURS

Réalisez des arcs-en-ciel de saveurs en associant des purées de différentes couleurs. Versez les purées dans une poche à douilles et transformez votre cuir en une somptueuse œuvre d'art.

3 Le séchage

Faites sécher le cuir plus ou moins 4 à 6 heures à 47°C avec l'option Smart Drying System pour un séchage séquentiel en deux temps / deux températures.

Pour savoir si votre cuir est prêt, passez délicatement la main dessus.

- S'il se froisse laissez encore sécher 30 min à 1 h
- S'il reste doux et lisse, il est prêt.

4 La dégustation

Le cuir de fruits se module au gré de nos envies. Vous pouvez le découper avec des ciseaux ou des emporte-pièces. Exprimez votre créativité et ajoutez de la vitalité à vos plats.

- Du cuir pour emballer vos ingrédients: cornet, cannelloni, tortilla, rouleaux de printemps, briwat ousamosa, barquette,…
- Du cuir pour décorer : Découpez de jolies formes pour décorer vos gâteaux ou enroulez le cuir sur lui-même pour confectionner de jolies roses. Tout est possible !

5 La conservation

Disposez votre cuir sur une feuille de papier sulfurisé, enroulez-le et enveloppez le tout dans du film alimentaire.

Attention si vous l'enveloppez sans papier sulfurisé, il sera indécollable et se déchirera.

- Les cuirs 100% fruits se gardent pendant 6 mois
- Les cuirs de légumes se conservent 1 mois

CUIR DE MANGUE

Parfait pour les petites faims ou pour accompagner un pad thaï cru.

Ingrédients

- 250 g de mangue bien mûre
- 1 c.à.s. de jus de citron vert (lime)

CUIR DE KIWI

Un en-cas acidulé comparable au bonbon tapis citrique qui nous fait directement retomber en enfance.

Ingrédients

- 300 g de kiwi
- 100 g de banane
- 50 g de sucre de canne ou de sirop de coco/dattes (optionnel)

CUIR DE BANANE

Simple et inratable ce cuir s'emporte partout avec nous pour les petits creux.

Ingrédients

- 4 bananes
- 1 c.à.s. de citron

CUIR DE FRUITS ROUGES

Ingrédients

- 200 g de fruits rouges au choix
- 1 banane
- 50 g de sucre de canne ou de sirop de coco/dattes (optionnel)
- 1 c.à.s. de purée d'amande

LES CROQUANTS

GRA(W)NOLA

TREMPAGE 1 NUIT | PRÉPARATION : 20 MIN | SÉCHAGE : 12 H | 1 PLATEAU | CONSERVATION : 2 SEMAINES

Le Grawnola est un délicieux mélange de fruits, de graines et de noix enrobé d'une purée de fruits sucrée, d'oléagineux ou de mélasse ou de sirop d'érable. Il apporte une touche croustillante et savoureuse à vos glaces, yaourt, smoothie, ou fera un excellent crumble à parsemer par-dessus vos tartes.

Ingrédients

- 100 g d'amande
- 150 g de graines de sarrasin
- 60 g de graines de courge
- 2 pommes
- 50 g de raisins secs
- 150 g de sirop d'érable
- 2 c.à.c. de cannelle
- les graines d'une gousse de cardamome broyé
- 1 c.à.c. de gingembre en poudre
- 1 pince de clou de girofle en poudre
- 1 c.à.s. de purée d'amande

Étapes

Hachez grossièrement les amandes au couteau Faites tremper les amandes et le sarrasin 1 nuit. Puis rincez abondamment jusqu'à ce que l'eau soit bien claire.

Hachez les pommes au couteau et mélangez. Versez les pommes, les amandes et le sarrasin dans un saladier et mélangez. Ajoutez le sirop et les épices et mélangez à nouveau.

Étalez la préparation sur une feuille NutriFlex et laissez sécher 12 heures en activant le mode Smart Drying System.

GRA(W)NOLA À L'ITALIENNE

TREMPAGE: 6 H | PRÉPARATION : 40 MIN | SÉCHAGE : 12 H | 1 PLATEAU | CONSERVATION : 2 SEMAINES

Voici une version salée de gra(w)nola pour agrémenter vos soupes, salades, viandes ou poissons.

Ingrédients

- 50 g de noix
- 100 g de sarrasin germé
- 2 carottes
- 1 poivron rouge
- 4 tomates séchées
- 2 figues séchées (facultatif)
- 1 c.à.s. de graines de tournesol
- 1 c.à.s. de graines de courge
- 100 g d'olives noires
- 1 c.à.c. d'origan

Étapes

Faites tremper les noix 6 heures puis rincez abondamment.

Râpez les carottes et le poivron, puis hachez finement les noix, les tomates séchées et les olives noires au couteau.

Mélangez tous les ingrédients dans un saladier puis répartissez ce mélange sur une feuille NutriFlex.

Laissez sécher pendant 12 heures à 47°C et activez le mode Smart Drying System.

TEMPURA DE LÉGUMES

PRÉPARATION : 30 MIN | SÉCHAGE : 4 H | 1 PLATEAU

Ces petits beignets de légumes sont parfaits pour accompagner une soupe miso, un bol de ramen, une salade de nouille udon ou soba. Ils demandent un temps de séchage plus court que d'habitude pour préserver un cœur moelleux.

Ingrédients

- 1 poivron de la couleur de votre choix
- 1 courgette
- 25 g de graines de lin blond
- 25 g de graines de tournesol
- 25 g de graines de sésames
- 1 c.à.c de curry jaune

Étapes

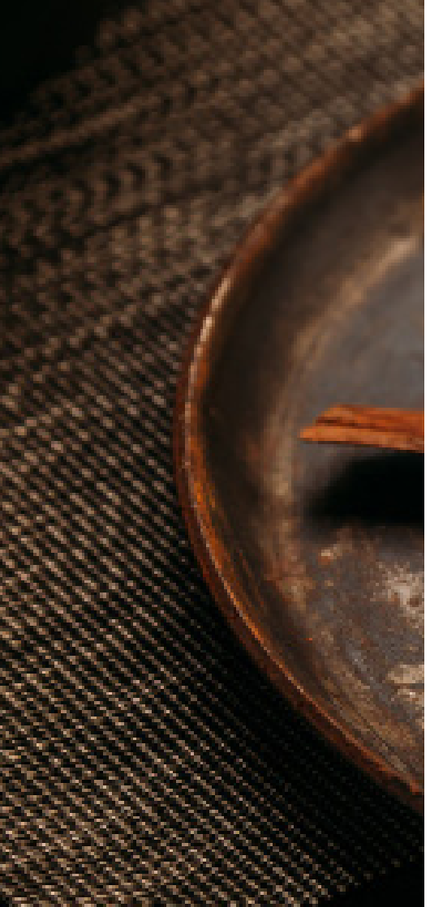
Découpez les légumes en fine julienne à la mandoline.
Moudre les graines de lin, de tournesol et de sésame dans un mortier ou à l'aide d'un extracteur de jus.

Versez les graines moulues dans un bol et ajoutez le curry. Ajoutez cette chapelure sur les juliennes de poivron et de courgette.

Mélangez bien le tout et formez des petites boules.

Déposez les petites boules sur une Feuille NutriFlex et aplatissez-les comme des cookies.

Laissez sécher pendant 4 heures à 47 °C sans activer le mode FAST ou SMART DRYING SYSTEM



CROUTONS

PRÉPARATION : 40 MIN | SÉCHAGE : 12 H | CONSERVATION : 2 MOIS

Une recette anti-gaspi pour utiliser la pulpe de noix que l'on récolte en faisant du lait de noix à l'extracteur de jus. Délicieux pour agrémenter vos soupes crues !

Ingrédients

- 120 g de graines de lin moulu
- 250 g de pulpe de noix
- 100 g de courgette rappée.
- 2 c.à.s. d'huile d'olive
- 2 c.à.s. de levure alimentaire.
- 2 c.à.c. de curry ou mélange d'épices de votre choix

Étapes

Versez tous les ingrédients dans un saladieretmélangezjusqu'àobtenirune pâte uniforme.

Étalez le mélange sur une grande planche à découper pour obtenir une grande plaque de 6 mm d'épaisseur.

Coupez la plaque en petits cubes à l'aide d'un couteau. Séparez les cubes et répartissez-les sur une feuille FlowerFlex au grillage fin.

Laissez déshydrater 12 heures à 45°C. Les croutons doivent être bien secs et croquants.

CRACKERS À L'ITALIENNE

PRÉPARATION : 40 MIN | SÉCHAGE : 12 H

Ingrédients

- ½ tasse de graines de lin pré trempées 1 heure dans ½ tasse d'eau
- 1 tasse de graines de tournesol
- 1 tasse de graines de lin moulues
- 1 petite courgette
- 1 poivron
- 4 tomates séchées
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 3 dattes pré-trempées et dénoyautées
- 1 c.à.s. de citron
- 2 c.à.c. d'origan
- ½ c.à.c. de gros sel
- 1 poignée de persil frais
- 1 poignée de basilic frais

Étapes

Versez les graines de lin moulues et les graines de tournesol dans un blender (Vitamix) et mixez finement. Mettez cette préparation de côté.

Mixer les légumes dans un blender (Vitamix) jusqu'à obtenir une purée de légumes. Ajoutez-y le basilic et le persil frais et mixez par à-coup avec le blender, pour les hacher et les incorporer au mélange. Ajoutez-y la farinetournesol-linetmélangezjusqu'à obtenir une pâte homogène.

Versez cette pâte dans un saladier et ajoutez-y la gelée de graines de lin pré-trempées.Mélangezjusqu'àobtenirune pâte homogène.

Étalez la préparation sur une feuille NutriFlex à l'aide d'une spatule et dessinezdescarrésoudestrianglespour former les crackers.

Laissez sécher 10 à 12 heures à 47°C

CRACKERS RUSTIQUE

PRÉPARATION : 40 MIN | SÉCHAGE : 16 H | CONSERVATION : 4 MOIS

Ingrédients

- 500 g d'oignons rouges
- 2 gousses d'ail
- 400 ml d'eau
- 200 ml d'huile de tournesol
- 500 g de graines de lin moulues
- 450 g de graines de tournesol
- 1 c.à.c. de poivron noir fraichement moulu
- 1 c.à.s. de thym séché
- 1 c.à.s. de sel de mer

Étapes

Verseztouslesingrédientssecs(graines de tournesol et de lin) dans votre blenderéquipéd'unbolàalimentssecs et mixez jusqu'à obtenir une farine. Versez la farine dans un saladier.

Mixez ensuite le reste des ingrédients dans votre blender jusqu'à obtenir un purée lisse, puis ajoutez-y la farine.

Déposez une Feuille NutriFlex sur un plateau du déshydrateur et versez-y 2 tasses de votre préparation.

Étalez la préparation et tracez des séparations avec un couteau ou une spatulepourformerdespetitscarrés(36 carrés).

Recommencez l'opération pour terminer votre préparation.

Laissez déshydrater à 45°C pendant 16 heures jusqu'à ce que ça soit sec et croquant.

CRACKERS DE LA MER

PRÉPARATION : 40 MIN | SÉCHAGE : 12H

Ingrédients

50g d'épinards •
100 ml d'eau •
50 g de graines de lin •
20 g d'algues séchées •
(mélange du pécheur)

Étapes

Faites pré-tremper les graines de lin jusqu'à ce qu'elles se gélifient.
Versez le reste des ingrédients dans un blender et mixez jusqu'à obtenir une préparation lisse. Ajoutez les graines de lin et leur gel et mixez encore un peu pour les incorporer à la préparation.
Disposez une feuille NutriFlex sur un plateau et versez-y la préparation.
Étalez la purée à l'aide d'une spatule et dessinez de petits triangles ou carrés pour former les crackers.
Laissez sécher 10 à 12 heures à 47°C

CRACKERS ASIATIQUE

PRÉPARATION : 40 MIN | SÉCHAGE : 12 H

Ingrédients

- 100 g de graines de lin moulues
- 50 g de graines de lin entières
- 1 carotte
- 2 tomates
- 1 poivron jaune
- 1 bouquet de coriandre
- 1 c.à.s. de tamari (sauce soja)
- ½ c.à.c. de cumin en poudre
- ½ c.à.c. de curcuma en poudre
- ½ c.à.c. de piment en poudre
- ½ c.à.c. de paprika
- ½ c.à.c. de coriandre en poudre

Étapes

Dans un saladier, mélangez les épices, les graines de lin moulues et entières. Mixez le reste des ingrédients au blender (Vitamix), versez cette purée de légumes dans le saladier, et mélangez le tout.

Disposez une feuille NutriFlex sur un plateau-grille et étalez-y la préparation. Répartissez uniformément le mélange sur la feuille et tracez des carrés ou des triangles pour former les crackers.

Laissez déshydrater 12 heures jusqu'à ce que les crackers soient secs et croquants

LES PÂTISSERIES

FONDS DE TARTE AMANDE BANANE

PRÉPARATION : 20 MIN | SÉCHAGE : 12 H | CONSERVATION : 1 SEMAINE

Préparez-les à l'avance et vous gagnerez un temps fou en cuisine. Il suffit d'y mettre un peu de crème de cajou ou de purée de fruits agrémentée de quelques fruits frais en morceau et d'herbe fraiche. Et voilà un super dessert monté en quelques minutes

Ingrédients (8 à 10 tartelettes)

- 200 g d'amandes (germées et déshydratées)
- 4 bananes

Étapes

Mixez tous les ingrédients dans un power blender (Vitamix).

Disposez une feuille NutriFlex sur un plateau et formez des petits cercles à l'aide d'un emporte-pièce.

Placez l'emporte-pièce sur la feuille NutriFlex, versez un peu de préparation à l'intérieur du cadre, puis retirez délicatement l'emporte-pièce.

Renouvelez l'opération jusqu'à terminer votre préparation.

Laissez sécher pendant 4 heures à 47°C, puis décollez-les délicatement pour les reposer directement sur la grille, et laissez encore déshydrater 6 heures. activant le mode Smart Drying System

PÂTE SABLÉE

PRÉPARATION : 20 MIN | SÉCHAGE : 12 H | CONSERVATION : 1 SEMAINE

Les tartelettes crues ont généralement une texture moelleuse très intéressante, mais sont très sucrées à cause de la purée de dattes qui sert littéralement de glue pour maintenir les graines et les fruits secs. Avec le déshydrateur, vous pouvez obtenir des fonds de tarte crues qui se rapprochent plus d'une croute ou d'une pâte sablée.

Ingrédients
(8 à 10 tartelettes)

- 2 c.à.s. de graines de lin
- 200 g de poudre d'amande
- 4 c.à.s de farine de coco
- 4 c.à.s de sirop d'érable ou de coco.

Étapes

Mélangez tous les ingrédients dans un saladier jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Disposez une feuille NutriFlex sur un plateau et formez des petits cercles à l'aide d'un emporte-pièce.

Placez l'emporte-pièce sur la feuille NutriFlex, disposez un de peu préparation à l'intérieur du cadre. Répartissez la préparation du bout des doigts, puis retirez délicatement l'emporte-pièce. Renouvelez l'opération jusqu'à terminer votre préparation.

Laissez sécher pendant 4 heures à 45°C, puis décollez-les délicatement pour les reposer directement sur la grille, et laissez encore déshydrater 6 heures. Ils doivent être bien fermes et croustillants.

CROUTE

PRÉPARATION : 20 MIN | SÉCHAGE : 12 H | CONSERVATION : 1 SEMAINE

Un fond de tarte très croustillant, parfait pour sublimer une barquette de framboises.

Ingrédients
(8 à 10 tartelettes)

- 100 g d'amandes (germées et déshydratées)
- 1 cuillère à soupe de graines de lin
- 1 c.à.c. de cannelle
- 2 poires

Étapes

Moulez finement les amandes et les graines de lins (avec un bol à aliments sec Vitamix). Mélangez ensuite les farines, dans un bol et ajoutez-y la cannelle.

Découpez les poires en fine julienne à l'aide d'une mandoline et mixez le reste des poires au Blender pour obtenir un jus.

Ajoutez les juliennes et le jus des poires à la farine, mélangez bien le tout et formez une pâte homogène.

Étalez la pâte sur une feuille NutriFlex, puis glissez le tout sur un plateau.

Faites sécher pendant 10 heures à 45°C, puis retournez délicatement la pâte et refaites sécher encore quelques heures pour que le fond soit sec et croustillant

PIZZA

PRÉPARATION : 20 MIN | SÉCHAGE : 12 H | CONSERVATION : 1 SEMAINE

La pizza est un plat parfait pour s'initier à la cuisine crue. Vous pouvez garnir cette pizza de pesto maison ou de purée de cajou avec des légumes marinées et quelques graines germées. Un vrai régal !

Ingrédients
(8 à 10 tartelettes)

- 2 tomates fraiches
- 1 poivron
- 1 tomate séchée
- 50 g de graines de lin
- 50 g de graines de tournesol ou de chanvre
- 1 c.à.s. d'origan
- ½ c.à.c. d'ail en poudre
- ½ c.à.c. de sel d'Himalaya

Étapes

Mixez tous les ingrédients sauf les graines de chanvre dans un power blender (Vitamix) jusqu'à obtenir une purée lisse.

Ajoutez les graines de chanvre et donner deux trois à-coup pour les mélanger à la purée.

Disposez une feuille NutriFlex sur un plateau-grille et formez des petits cercles à l'aide d'un emporte-pièce.

Placez l'emporte-pièce sur la feuille NutriFlex, disposez un peu de préparation à l'intérieur du cadre, puis retirez délicatement l'emporte-pièce.

Renouvelez l'opération jusqu'à terminer votre préparation.

Laissez sécher pendant 12 heures à 45°C, puis les décoller délicatement pour les reposer directement sur la grille, et laissez encore déshydrater jusqu'à ce que ça soit bien ferme et croustillant.

WRA(W)PS

PRÉPARATION : 30 MIN | SÉCHAGE : 3 À 4 H | CONSERVATION : 2 SEMAINES

Entre le cuir et le cracker, cette tortilla remplacera vite vos wraps industriels.

Ingrédients

- 1/2 oignon blanc ou jaune
- 4 grandes carottes
- 1 tasse de tomates séchées au soleil
- 3 gousses d'ail
- 1 tasse de persil frais
- 1 citron, jus
- 1 c.à.c. de sel marin
- 1 tasse et ½ de lin broyé

Étapes

Versez tous les ingrédients sauf le lin broyé dans votre blender (Vitamix) et mixez jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Ajoutez ensuite le lin broyé et mixez par à-coup pour l'intégrer délicatement à la préparation.

Étalez la pâte sur des feuilles NutriFlex en formant des ronds de taille égale. La taille de la tortilla déshydratée sera quasi identique à la taille initiale que vous choisirez.

Laissez déshydrater pendant 2 h à 40 °C.

Ensuite retournez les tortillas et laissez à nouveau sécher pendant 1 h à 40 °C.

Pour les conserver, séparez chaque wraps avec du papier sulfurisé et emballez-les dans un contenant hermétique (sachet étanche ou sous-vide).

Vous pouvez les garder jusqu'à 14 jours dans votre réfrigérateur.

BISCRU D'ABRICOT

PRÉPARATION : 45 MIN | SÉCHAGE : 12 H

Ingrédients (10 biscrus)

- 50 g d'abricots secs
- 1 pomme
- 1c.à.c. de cannelle en poudre
- 1 c.à.s. de graines de tournesol
- 50 g de graines de sarrasin pré trempé 1 nuit
- 50 g de farine de sarrasin

Étapes

Réhydratez les abricots secs pendant 20 minutes dans de l'eau tiède. Mixez la pomme, les abricots et la cannelle et les graines de tournesol au blender (Vitamix). Versez cette purée dans un saladier. Ajoutez-y la farine et les graines de sarrasin et mélangez bien le tout.

Disposez une feuille NutriFlex sur un plateau-grille, et placez des petites boules de préparation façonnées à l'aide d'une petite cuillère.
Laissez sécher pendant 12 heures à 45°C. Retournez les biscuits en cours de séchage pour qu'ils soient bien secs et croquants.

ROCHERS COCO

PRÉPARATION : 30 MIN | SÉCHAGE : 4 À 6 H | CONSERVATION : 1 SEMAINES AU RÉFRIGÉRATEUR

Ingrédients

- 2 bananes
- 200 g de coco séchée
- 1 c.à.s de gingembre frais râpé.
- 1 c.à.s de citron (pour l'oxydation)

Étapes

Mixer les bananes avec le gingembre. Dans un saladier, mélangez la coco séchée avec la purée de banane. Formez des petites boules et disposez-les sur un plateau-grille du déshydrateur. Laissez sécher 4 heures pour des rochers encore moelleux ou 6 heures à 45°C

CRUKIES CHOCOLATÉ

PRÉPARATION : 10 MIN | SÉCHAGE : 4 À 6 H

Ingrédients (10 crukies)

- 100 g de farine de noix de cajou
- 50 g de farine de noisette (ou d'amande)
- 50 g de flocons d'avoine moulus (ou farine de sarrasin)
- 60ml de sirop de dattes ou d'érable
- 1 c.à.c de cannelle
- 1 c.à.s. d'extrait de vanille
- 1 c.à.s. de cacao cru

Étapes

Versez tous les ingrédients dans un saladier et mélangez à la main. Si votre préparation est trop sèche, ajouter un peu de sirop.

Elle doit être collante, ne pas s'effriter, ni devenir liquide.

Façonnez des petites boules pour former les crukies et disposez-les sur une feuille NutriFlex.

Laissez déshydrater 4 à 6 heures à 47°C. Veillez à ce qu'ils restent moelleux.

LES POUDRES

Les poudres sont très simples à faire. Il suffit de broyer des aliments déshydratés (secs et friables) au mortier. Pour un résultat plus fin, vous pouvez les mixer au blender. Les poudres se conservent comme les épices : au sec, dans un récipient étanche et à l'abri de la lumière.

Les oignons et l'ail en poudre sont des assaisonnements idéaux pour les viandes et les sauces. La poudre de tomate peut être utilisée pour relever vos sauces, pâtes, jus, soupes. Elle s'utilise comme du concentré de tomate.

MIX ITALIEN

TREMPAGE 6H | PRÉPARATION : 20 MIN | SÉCHAGE : 8 H

Ingrédients

- 80 g d'olives noires
- 50 g de tomates séchées (sans huile)
- 1 oignon
- 150g de noix de cajou
- 4 c.à.c. d'origan séché

Étapes

Faites tremper les noix de cajou 6 heures dans de l'eau. Rincez abondement.

Hachez finement au couteau les olives, les tomates séchées, l'oignon et les noix de cajou.
Dans un récipient, mélangez l'ensemble des ingrédients. Puis disposez la préparation sur une feuille NutriFlex.

Déshydratez à 50 °C pendant 8 heures. La préparation doit être bien sèche, presque friable. Pour réaliser la poudre, versez le tout dans un blender et mixez jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Vous obtenez donc un mix italien cru et vegan pour agrémenter vos sauces, soupes, pizza ou autres préparations méditerranéennes.

LA POUDRE DE BETTERAVE

UN COLORANT ALIMENTAIRE 100% NATUREL

La nature est riche en couleurs! Créer ses propres colorants naturels alimentaires, ça n'a rien de très sorcier. Voici la recette pour une poudre rose qui égayera les repas de vos enfants !

Étapes

Coupez et mixez une belle betterave rouge avec un peu d'eau.
Étalez la purée de betterave sur une feuille de séchage NutriFlex.
Déshydratez à 47°C 8 à 10 heures jusqu'à ce que ça soit craquant et bien sec.

Détachez la feuille rouge et écrasez-la au pilon ou passez-la au mixer jusqu'à obtenir une poudre fine. Quelques pincées de cette poudre coloreront vos spaghettis, risottos ou salades de quinoa !

POUDRE FORESTIÈRE

PRÉPARATION : 10 MIN | SÉCHAGE : 12 H

Voici une recette qui vous permet de recycler les pieds des champignons pour une cuisine zéro-déchets.

Cette poudre des bois est un condiment 100% naturel idéal pour relever vos sauces. Elle apporte un petit goût fumé.

Étapes

Découpez les pieds des champignons en fines tranches et disposez-les sur les plateaux-grille du NutriDry.

Laissez sécher pendant 12 heures à 45°C.

Une fois que les pieds de champignon sont bien secs et cassants, réduisez-les en poudre dans un blender.

CRUMESAN

PRÉPARATION : 40 MIN | SÉCHAGE : 12 H

À la recherche d'une alternative vegan pour saupoudrer vos pâtes de fromage ? Essayez ce grawnola aux allures de parmesan !

Ingrédients

- 100 g de noix de cajou pré-trempé
- 50 g de pignons de pin pré-trempés
- 4 c.à.s. de flocons levure alimentaire
- 1 c.à.c de gros sel
- Le jus d'un demi-citron

Étapes

Mixez les noix de cajou, les pignons de pin et le jus de citron au blender jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajoutez ensuite la levure et le sel. Mixez encore un peu pour les mélanger.
Étalez la préparation sur une feuille de séchage. Laissez déshydrater 12 heures jusqu'à ce que la pâte soie sèche et cassante. Vous pouvez soit la couper en morceau ou bien la réduire en poudre avec un mortier.

YOGOURT

PRÉPARATION : 20 MIN | INCUBATION : 5 H

Ingrédients

- 1 tasse de lait en poudre
- 1/2 litre de lait faible en gras.
- 2 c.à.s. de yogourt naturel non pasteurisé

Étapes

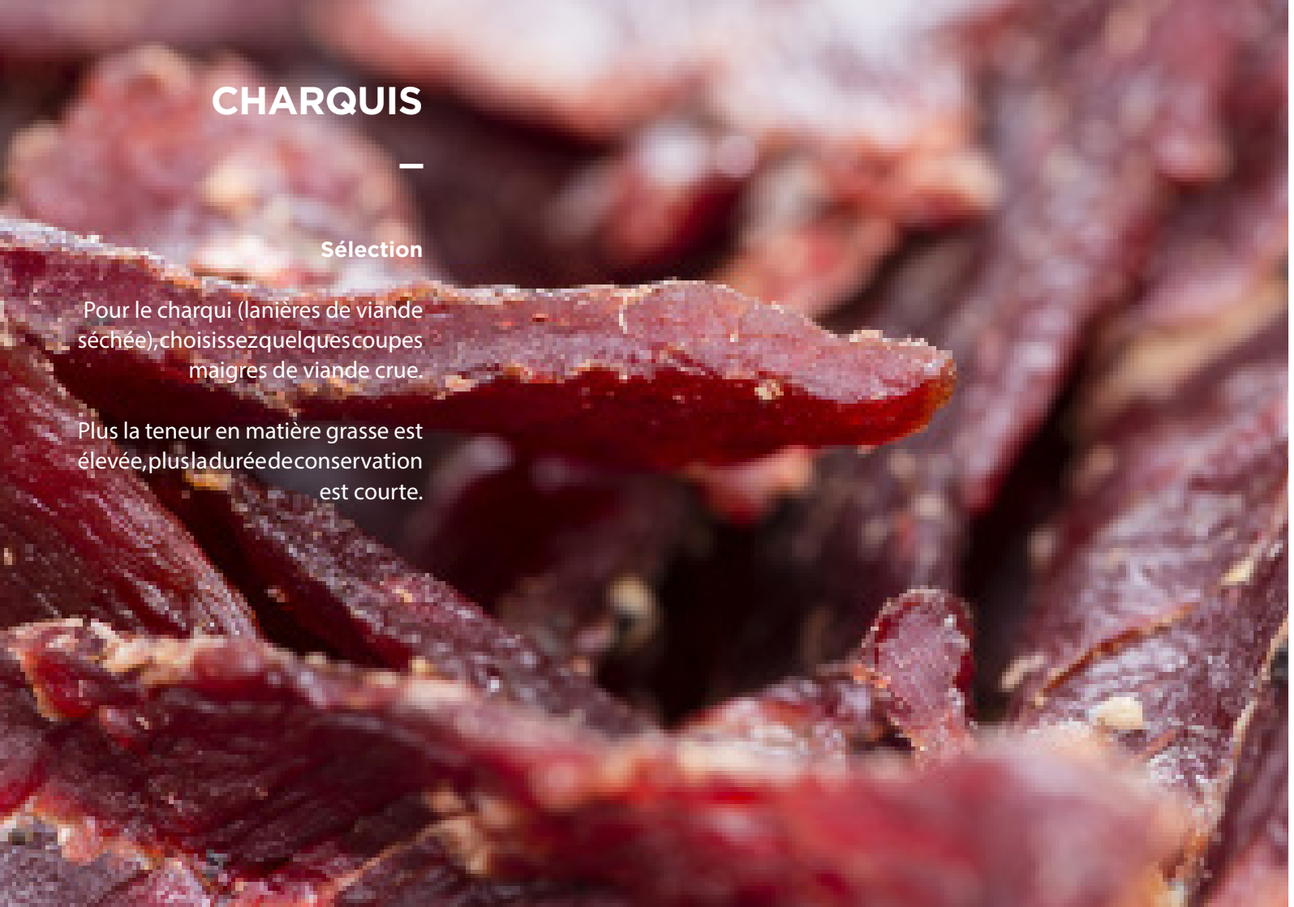
Pour faire votre yogourt, ajoutez 1 tasse de lait en poudre à 1/2 litre de lait faible en gras. Faites bouillir pendant 2 secondes. Retirez du feu et laissez refroidir à 46 ˚C.

Dès que le lait est refroidi, ajoutez 2 c.à.s. de yogourt naturel non pasteurisé. Versez la préparation dans des récipients, couvrez et laissez incuber dans le déshydrateur à 46˚C pendant 5 heures.

Pour de meilleurs résultats, utilisez un thermomètre, n'ouvrez pas la porte alors que le yogourt est en incubation.

Lorsque vous avez terminé, réfrigérez le yogourt. Avant de servir, ajoutez des fruits frais, si désiré.

Vous pouvez également faire du fromage frais, à pâte semi-molle ou dure. Pour cela nous vous conseillons de consulter un livre spécialisé dans la fabrication de son propre fromage.



CHARQUIS

—

Sélection

Pour le charqui (lanières de viande séchée), choisissez quelques coupes maigres de viande crue.

Plus la teneur en matière grasse est élevée, plus la durée de conservation est courte.

Préparation

Coupez votre viande en languettes uniformes de 2,5 cm de large et 1 cm d'épaisseur, aussi longues que vous le souhaitez. Une fois la viande coupée, coupez tout le gras visible.

Le charqui coupé dans sens du grain sera moelleux; le charqui coupé à travers le grain sera très tendre, mais plus fragile.

Assaisonnez avec de la sauce soja, Worcestershire, tomate, ou barbecue; de la poudre d'ail, d'oignon ou de curry; du sel ou du poivre.

Pour mieux préserver le charqui, appliquez une salaison ou saumure avant la déshydratation.

Les salaisons sont du sel et des mélanges d'épices frottés sur les surfaces de la viande et les saumures combinent de l'eau avec du sel et des assaisonnements. La viande est trempée dans le traitement de la saumure jusqu'à ce que le sel soit absorbé.

- Pour une salaison, saupoudrez uniformément le mélange sur les deux côtés des lanières de la viande. Étalez les lanières les unes sur les autres dans un contenant scellé.
- Pour une saumure, étalez la viande en couches et versez la saumure sur les couches supérieures. Laissez mariner pendant 6-12 heures au réfrigérateur. Tournez les lanières à quelques reprises pour assurer un durcissement complet.

Le séchage

Secouez tout excédent. Étalez une seule couche de lanières de viande sur un plateau du déshydrateur. Laissez séchez à 68 °C pendant 4-6 heures. Épongez à l'occasion les gouttelettes de graisse qui apparaissent sur la surface. Testez toujours le charqui en utilisant une pièce fraîche. Un charqui bien séché, lorsqu'il est plié, se fissure, mais ne se casse pas.

Conservation

Pour une meilleure préservation des saveurs, entreposez le charqui dans un récipient étanche à l'air et dans un endroit frais, sombre et sec. Si des perles d'humidité apparaissent à l'intérieur du récipient, le charqui n'a pas été suffisamment séché et peut moisir. Laissez sécher pendant plus longtemps.

HERBES ET FLEURS

Composez vos propres tisanes directement du jardin. C'est simple !

Étapes
Coupez les sections abimées ou décolorées. Lavez à l'eau froide. Séchez avec une serviette.

Préchauffez le déshydrateur à 35 ˚C - 45 ˚C.

Étalez les herbes sur des plateaux. Séchez pendant 2 à 4heures. Le tempspeutvarierconsidérablement. Si cela prend plus de 4 heures, augmentez la température.

Conservez dans un contenant hermétique.

Mélange berbère

- ¼ de verveine
- ¼ de menthe
- ¼ hibiscus
- ¼ rose séchée
- épicesoptionnelles:anisétoilée et cannelle

Mélange douce nuit

- 1/3 de camomille
- 1/3 de tilleul
- 1/3 verveine

Mélange digestion facile

- ¼ menthe
- ¼ tilleul
- ¼ vervaine
- ¼ melisse officinale
- Optionnel : origan

TRUCS & ASTUCES

Redonnez du croquant au pain, biscuit et viennoiserie.

Redonnez du croustillant aux craquelins, aux croustilles, aux biscuits ou aux céréales en les plaçant sur un plateau de séchage pendant 1 heure à 63 ˚C.

Levez votre pâte à pain

Le déshydrateur peut recréer un environnement idéal pour faire lever votre pâte à pain. Retirez les plateaux et préchauffez le déshydrateur à 46 ˚C.

Placez un récipient peu profond rempli d'eau au fond du déshydrateur. Insérez un plateau de séchage au-dessus de l'eau et placez le bol de pâte sur le plateau. Couvrez la pâte avec un chiffon. Laissez la pâte lever pendant 30 minutes à 1 heure. Une fois qu'elle est levée, continuez la préparation en fonction de votre recette.

Conservez les noix

Les noix riches en graisse sont une source concentrée de protéine. Séchez à l'état naturel ou épicez-les. Étalez les noix en une seule couche. Vous pouvez blanchir les noix avant la déshydratation. Séchez à 46˚- 52˚C pendant 8 à 12 heures. Conservez dans un contenant hermétique.

Remarque : Les noix peuvent rancir si elles ne sont pas réfrigérées en raison de leur teneur élevée en gras.

Séchez des pâtes

Aucun besoin de support pour pâtes. Placez les bandes de pâtes fraîches sur des plateaux de séchage. Séchez pendant 2 à 4 heures à 135 ˚F/57 ˚C. Conservez dans des récipients hermétiques.

LÉGUMES	PRÉPARATION	TEST	DURÉE
ASPERGES	LAVEZ ET COUPEZ EN MORCEAUX	FRIABLE	5-6 HEURES
HARICOTS, HARICOTS VERTS OU JAUNES	LAVEZ, ÉQUETEZ ET COUPEZ EN MORCEAUX	FRIABLE	8-12 HEURES
BETTERAVES	LAVEZ, CUISEZ LES À LA VAPEUR JUSQU'À CE QU'ELLES SOIENT TENDRES. LAISSEZ LES REFROIDIR, PELEZ ET COUPEZ LES EN TRANCHES OU EN CUBES.	SOUPLE	8-12 HEURES
BROCOLI	LAVEZ, COUPEZ LES TIGES EN MORCEAUX. DÉSHYDRATEZ LES FLEURONS EN ENTIER	FRIABLE	10-14 HEURES
CHOU	LAVEZ ET COUPEZ EN MORCEAUX.	FRIABLE	7-11 HEURES
CAROTTES	LAVES, COUPEZ LES EXTRÉMITÉS, PELEZ SI DÉSIRÉ. COUPEZ LES EN LAMELLES OU EN CUBES.	SOUPLE	6-10 HEURES
CÉLÉRI	LAVEZ, SÉPAREZ LES TIGES, COUPEZ EN TRANCHES	SOUPLE	3-10 HEURES
MAIS	ECOSSEZ LE MAIS, COUPEZ LA SOIE ET CUISEZ À LA VAPEUR. COUPEZ L'ÉPI ET ÉTENDEZ LE SUR LE PLATEAU. RETOURNEZ LES PLUSIEURS FOIS PENDANT LE SÉCHAGE	FRIABLE	6-10 HEURES
CONCOMBRE	LAVEZ ET COUPEZ EN TRANCHES	SOUPLE	4-8 HEURES
AUBERGINE	LAVEZ, PELEZ ET COUPEZ EN TRANCHES	SOUPLE	4-8 HEURES
LÉGUMGES FEUILLUS	LAVEZ, COUPEZ , RETIREZ LES TIGES DURES. LES FEUILLES NE PEUVENT PAS SE CHEVAUCHER. RETOURNEZ LES POUR UN SÉCHAGE UNIFORME	FRIABLE	3-7 HEURES
CHAMPIGNONS	BROSSEZ OU ESSUYEZ LES AVEC UN CHIFFON HUMIDE, COUPEZ EN TRANCHES	SOUPLE	3-7 HEURES
PIGNONS	RETIREZ LA RACINE, LE HAUT ET LA PEAU. COUPEZ EN TRANCHES	SOUPLE	4-8 HEURES

PANAIS	BROSSEZ, PELEZ SI DÉSIRÉ ET COUPEZ EN TRANCHES	FRIABLE	7-11 HEURES
PETITS POIDS	ECOSSEZ, LAVEZ ET CUISEZ AU CUIT VAPEUR. RINCEZ À L'EAU FROIDE, SECHEZ AVEC UNE SERVIETTE	FRIABLE	4-8 HEURES
POIVRONS	RETIREZ LA TIGE, LES GRAINES ET LA PARTIE BLANCHE. LAVEZ ET SECHEZ, COUPEZ EN MORCEAUX, OU EN BANDES	SOUPLE	4-8 HEURES
MAÏS SOUFFLÉ	LAISSEZ LES GRAINS SUR L'ÉPI JUSQU'À CE QU'ELLES SOIENT BIEN SÉCHÉES, PUIS RETIREZ LES DE L'ÉPI	SOUPLE	4-8 HEURES
POMMES DE TERRE	UTILISEZ DES POMMES DE TERRE NOUVELLES, LAVEZ ET CUISEZ LES À LA VAPEUR PENDANT 4-6 MINUTES. COUPEZ LES EN MORCEAUX OU EN TRANCHES	FRIABLE OU SOUPLE	6-14 HEURES
CHOU	LAVEZ ET TRANCHEZ	FRIABLE	10-14 HEURES
COURGES D'ÉTÉ			10-14 HEURES
COURGES D'HIVER			7-11 HEURES
NAVETS			8-12 HEURES
POTIRONS			7-11 HEURES

FRUITS	PRÉPARATION	TEST	DURÉE
POMME	PELEZ, RETIREZ LES PÉPINS ET COUPEZ EN TRANCHES , SAUPOUDREZ LES ANNEAUX DE POMMES AVEC DE LA CANELLE SI DÉSIRÉ	SOUPLE	7-15 HEURES
ABRICOTS	LAVEZ , COUPEZ EN DEUX ET DÉNOYAUTEZ, FAITES SÉCHER AVEC LA PEAU VERS LE BAS	SOUPLE	20-28 HEURES
BANANES	PELEZ ET COUPEZ LES EN MORCEAUX	SOUPLE	6-10 HEURES
BAIES	LAISSEZ LES ENTIÈRES, SI LA PEAU EST CIRÉE IL FAUT LES FAIRE BLANCHIR	SOUPLE	10-15 HEURES
CERISES	RETIREZ LES TIGES ET DÉNOYAUTEZ,COUPEZ LES EN DEUX ET PLACEZ LES LA PEAU VERS LE BAS. VEILLEZ À BIEN LES SURVEILLER AFIN QU'ELLES NE CUISENT PAS TROP	SOUPLE	13-21 HEURES
CANNEBERGES	RETIREZ LES TIGES ET DÉNOYAUTEZ,COUPEZ LES EN DEUX ET PLACEZ LES LA PEAU VERS LE BAS. VEILLEZ À BIEN LES SURVEILLER AFIN QU'ELLES NE CUISENT PAS TROP	SOUPLE	10-12 HEURES
FIGUES	LAVEZ, DÉCOUPEZ EN TRANCHES, PLACEZ PEAU VERS LE BAS	SOUPLE	22-30 HEURES
RAISINS	LAVEZ , ÉQUETEZ ET COUPEZ EN DEUX OU LAISSEZ LES ENTIERS, PEAU VERS LE BAS. LE BLANCHIMENT RÉDUIRA LE TEMPS DE SÉCHAGE DE 50%	SOUPLE	8-16 HEURES
NECTARINES	LAVEZ ET DÉNOYAUTEZ. COUPEZ EN TRANCHES PEAU VERS LE BAS	SOUPLE	8-16 HEURES
PÊCHES	LAVEZ ET DÉNOYAUTEZ. COUPEZ EN TRANCHES PEAU VERS LE BAS	SOUPLE	8-16 HEURES

POIRES	LAVEZ, PELEZ ET ENLEVEZ LES PEPINS. COUPEZ EN TRANCHES OU EN QUARTIER	SOUPLE	8-16 HEURES
KAKIS	LAVEZ, RETIREZ LA TIGE ET PELEZ. COUPEZ EN TRANCHES	SOUPLE	11-19 HEURES
ANANAS	PELEZ, RETIREZ LES SECTIONS FIBREUSES ET LE MILIEU. COUPEZ EN TRANCHES OU EN QUARTIER	SOUPLE	10-18 HEURES
PRUNEAUX	LAVEZ, COUPEZ LES EN DEUX ET DÉNOYAUTEZ. POUSSEZ LÉGÈREMENT SUR LA PEAU AFIN DE LES APALTIR ET FACILITER LE SÉCHAGE	SOUPLE	8-16 HEURES
RHUBARBE	LAVEZ, COUPEN EN MORCEAUX	SOUPLE	6-10 HEURES
FRAISES	LAVEZ, ÉQUETEZ, COUPEZ EN TRANCHES	SOUPLE	7-15 HEURES
MELON	ELENVEZ L'ÉPLUCHURE, RETIREZ LES GRAINES ET COUPEZ EN QUARTIERS	SOUPLE	8-10 HEURES
AIRELLES			10-12 HEURES
KIWIS			7-15 HEURES
PASTEQUE			8-10 HEURES

GUIDE DE DÉPANNAGE

F.A.Q.
PROBLÈME TECHNIQUE
GARANTIE

F.A.Q.

Mes pommes et mes poires brunissent pendant le séchage. Sont-elles propres à la consommation ?

Oui. Les fruits qui brunissent sont consommables. De nombreux fruits s'oxydent au cours du processus de séchage. L'oxydation se produit lorsque la chair du fruit est exposée à l'air. Un prétraitement des fruits peut ralentir ce processus l'oxydation.

Mes cuirs de fruit sont trop minces et cassants. Comment faire des cuirs identiques à ceux qu'on trouve dans le commerce ?

Des fruits frais trop juteux peuvent fragiliser les cuirs de fruits. Pour créer des cuirs de fruits comme dans le commerce, ajoutez simplement une banane à votre purée de fruits.

Lorsque je sèche plusieurs aliments en même temps, certains sèchent plus vite que d'autres. Dois-je retirer les aliments déjà secs ?

Oui, dès que les aliments sont secs, vous pouvez les retirer des plateaux et les disposer dans un endroit au sec pour qu'ils refroidissent. Cela vous permet d'optimiser le séchage des aliments restants. Cependant si vous avez réalisé un découpe uniforme, et tourner votre plateau de 180 °C en milieux de cycle de séchage, le séchage devrait être terminé en même temps.

PROBLÈME TECHNIQUE

L'appareil ne s'allume pas	La prise n'est pas correctement branchée	REBRANCHEZ LA PRISE
	L'appareil n'est pas allumé	APPUYEZ SUR LE BOUTON ON
L'affichage ne s'allume pas	L'appareil n'est pas allumé	APPUYEZ SUR LA TOUCHE ON
Le ventilateur tourne, mais la résistance ne dégage pas de chaleur	Le système de chauffe est en panne	ÉTEIGNEZ L'APPAREIL ET CONTACTEZ LE S.A.V.
	Un corps étranger s'est coincé dans le ventilateur	RETIREZ LE CORPS ÉTRANGER.
Les aliments ne sont pas déshydratés	Il y a trop d'aliments sur les plateaux	RETIREZ UNE PARTIE DES ALIMENTS
	Des aliments se superposent sur les plateaux	ÉTALEZ LES ALIMENTS DE MANIÈRE RÉGULIÈRE SUR LES PLATEAUX
	Le ventilateur tourne doucement en mode slow	ACTIVEZ LE MODE FAST
Il y a de la condensation sur les paroies	Il y a trop d'aliments sur les plateaux	RETIREZ UNE PARTIE DES ALIMENTS
	Les aliments contiennent trop d'eau	PROLONGEZ LE TEMPS DE DÉSHYDRATATION
Les aliments ne sont pas déshydratés de manière homogène	L'épaisseur des aliments n'est pas régulière	DÉCOUPEZ VOS ALIMENTS EN TRANCHES RÉGULIÈRES
	Il y a trop d'aliments sur les plateaux	RETIREZ UNE PARTIE DES ALIMENTS
Le ventilateur produit un bruit anormal	Le ventilateur est en panne	ÉTEIGNEZ L'APPAREIL ET CONTACTEZ LE S.A.V.

GARANTIE

Dalcq S.A. accorde sur tous les éléments de l'appareil une garantie particulière soumise aux conditions ci-dessous. Les dispositions légales relatives à la garantie ainsi que les droits découlant de la loi concernant la responsabilité du fait des produits défectueux n'en sont pas affectés. Les éventuels droits à exécution ultérieure et à dédommagement de l'acquéreur en cas de défauts restent valables, dès lors que les conditions à cet effet sont remplies.

1. Durée de la garantie

La garantie s'applique à tous les éléments de l'appareil et prend effet à la date d'achat (date de facturation) avec une durée de 2 ans en usage privé.

2. Objet de la garantie

La garantie couvre les vices de matière, de construction et de fabrication, à condition que le défaut soit déjà présent lors de la livraison et que l'appareil ait été manipulé correctement par l'acquéreur. La garantie comprend soit la réparation gratuite, soit le remplacement d'un ou plusieurs éléments défectueux, soit l'échange de l'ensemble de l'appareil contre un appareil de même valeur. Il incombe à Dalcq S. A. de choisir la mesure à adopter.

3. Cas de garantie

En cas de dysfonctionnement/défaut, vous êtes tenu d'en informer sans délai :

- Le magasin où vous avez effectué votre achat.
- Le service après-vente (par téléphone (voir remarque au point 7), par écrit ou par fax) avant l'envoi de l'appareil et de lui fournir une description détaillée du problème avec photos.

4. Emballage

Il est recommandé d'utiliser le carton d'origine pour l'envoi de l'appareil. Si vous utilisez un autre emballage, veillez à ce qu'il offre une bonne protection contre les risques typiques liés à l'envoi et qu'il présente des dispositifs de protection appropriés. Un simple emballage cartonné, rembourré de papier ne

suffit pas. Dalcq S.A. ne saurait être responsable des dommages dus à un emballage inapproprié. Dans ce cas, la garantie deviendra caduque. Le service après-vente vous renseignera sur le mode d'envoi ainsi que sur les frais qui en résultent.

5. Nettoyage

Si vous ne nettoyez pas les pièces détachées ou l'appareil avant leur / son envoi, Dalcq S.A. facturera un forfait pour le nettoyage. Il incombe à l'acheteur de prouver que le coût réel du nettoyage est inférieur au forfait facturé.

6. Annulation du droit de garantie

Le droit de garantie est annulé :

- en cas de mauvaise utilisation, mauvais traitement et stockage (p. ex. dégâts causés par l'humidité, les hautes températures)
- en cas de réparations, tentatives de réparation, modifications de quelque nature et usage de pièces détachées non d'origine, etc. qui n'ont pas été effectués par Dalcq S.A. ou par ses entreprises agréées
- en cas d'emballage inapproprié et de mauvais transport
- en cas d'influences mécaniques inappropriées sur l'appareil ou sur des éléments de l'appareil
- lors de tous les incidents qui ne sont pas liés à l'usinage et à la fabrication de l'appareil tels que chute, collision, endommagement, incendie, tremblement de terre, dégâts causés par des inondations, foudre, etc.
- à défaut de présentation d'une preuve d'achat
- en cas d'usage autre qu'à des fins privées, en particulier dans le cadre commercial
- Les dépenses occasionnées pour Dalcq S.A. à la suite du renvoi d'un produit par l'acquéreur en l'absence d'un cas de garantie ou d'un droit à restitution devront être supportées par l'acquéreur.

7. Service après-vente

Dalcq S.A.
Rue du Hainaut 86
6180 Courcelles
Belgique
info@dalcq.com

CONSEIL

Pour un meilleur suivi de votre garantie, nous vous invitons à enregistrer votre produit sur **www.dalcq.com**