

DeJelin
 Quality Brand

EEN MOOIE BELGISCHE GESCHIEDENIS
EEN VOEDINGSKUNDIG ENGAGEMENT
LOFDICHT VAN DE ZACHTHEID
DE SMAAK VAN UITMUNTENDHEID

EEN MOOIE BELGISCHE GESCHIEDENIS

In het hoofd van Jean-Marie Jenicot groeide het idee voor het merk Dejelin. Als ingenieur van opleiding, werkte Jean-Marie al lange tijd voor verschillende bekende merken van huishoudtoestellen voordat hij zijn eigen gamma huishoudtoestellen ontwierp. Hij startte met een stoomkoker.

“Indertijd was ik niet tevreden met de bestaandestoomkokersopdemarkt. Ik wilde een stoomkokerontwerpen van een meer hoogwaardige kwaliteit, die op meerverschillendemanieren kon worden ingezet, maar vooral, een stoomkoker die beter zorg draagt voor de gezondheid. Op dat moment kwam ik in contact met Pol Grégoire en ontdekte ik Levende Voeding. Zachtjes koken op een lagere temperatuur leek plots een evidentie. Ik wilde zacht

koken en Levende Voeding toegankelijk maken voor iedereen”.

Tijdens zijn zoektocht naar kwalitatieve materialen, bezocht Jean-Marie verschillende keukens van sterrenchefs om uiteindelijk een basishulp middel van deze chefs te kiezen. Dit zou dan de essentie worden van de stoomkoker van Dejelin: de gastronormbak. Deze bakken van roestvrij staal beschikken over verschillende positieve kenmerken. Het ontwerp in roestvrij staal van 18/10 respecteert de voedingsmiddelen volledig: er wordt geen materiaal overgedragen en de geur van de voedingsmiddelen blijft behouden, ook de smaak blijft onaangestast. Laten we hier een groot gamma aan afmetingen en functies aan

toevoegen voor een onuitputtelijke modulariteit.

Op basis van de gastronormbak GN ½ ontwikkelde Jean-Marie een uniek en innovatief systeem voor stoomkoken. “Wat mij het meest stoorde bij de bestaandestoomkokers was het gebrek aan modulariteit, maar vooral slechte verdeling van de stoom. In een klassieke stoomkoker wordt de stoom verdeeld via het midden van het toestel. Dit betekent dat de bovenste laag perfect gaart, maar de tweede laag zal veel minder goed garen, aangezien de voedingsmiddelen op de bovenste laag de stoom blokkeren. Wat betreft het derde laagste niveau, daar loont het niet eens de moeite om iets te koken.

Ik heb dus gekozen voor een gastronormbak die in het midden en aan de zijkant en geperforeerd is, vervolgens voegde ik een verhoging toe zodat de

stoom op een homogene manier kan worden verdeeld: zowel centraal als lateraal, net als in een stoomoven. “De stoomkoker van Dejelin is anders dan andere stoomkokers dankzij een uniek dubbelwandig systeem dat de prestaties van een stoomoven combineert met de modulariteit van een stoomkoker.

Na enkele tests in de keuken van Pol Grégoire verkreeg Jean-Marie het gewenste resultaat: een snelle en zachte bereiding van de voedingsmiddelen. De temperatuur bedraagt 80°C voor krokante groenten vol leven en rijk aan smaak. De zachte stoom maakt de smaken van de voedingsmiddelen los en behoudt hun voedingswaarden. In september 2005 kwam de stoomkoker op de markt onder de naam Dejelin en hij verscheen al snel in alle keukens van liefhebbers van de levende keuken, maar ook in de keukens van lekkerbekken, amateurkoks en professionele koks.

Eén jaar later gaf Pol Grégoire, die onmiddellijk betoverd was door het stoomkoken, zijn mening aan Jean-Marie. Er bleek dat een groot deel van de minerale zouten en vitamines zich in het kooksap van de voedingsmiddelen bevond. Jammer genoeg kwam deze kostbare jus rechtstreeks terecht in het kookwater, waardoor hij niet langer kan worden geconsumeerd. Jean-Marie ontwierp daarop de “bio gastronormbak” die de jus opvangt. Deze unieke gastronormbak maakt het mogelijk om de stoom te laten ontsnappen via laterale perforaties en tegelijkertijd toch het kooksap van de voedingsstoffen op te vangen in de bovenste laag. Jean-Marie kon zo verder werken aan zijn passie en was nog steeds op zoek naar innovatie. Hij bleef het gamma van Dejelin verbeteren en verder ontwikkelen in overeenstemming met

de behoeften van.

Na de ontwikkeling van verschillende accessoires voor stoomkoken (een asperge-koker, eierkoker, de bio-gastronormbak). Lanceert Dejelin in 2015 drie sapextractors die beantwoorden aan al onze noden: van een echte Slow Juicer tot een multi-functioneel model. Anno 2017 komen NutriDry droogmachines het gamma aanvullen voor de creatie van gevarieerde, levendige en smaakvolle gerechten.

“ Dejelin zet zich in de eerste plaats in voor een gezonde aanpak en besteedt een groot deel van zijn onderzoek aan de ontwikkeling van producten die alle voedingsstoffen en alle smaken behouden. ”

EEN VOEDINGSKUNDIG ENGAGEMENT

EEN GEVARIEERDE KEUKEN

Uitgebalanceerde maaltijden, dat is goed. De voeding variëren, dat is beter! Bij DeJelin zeggen we de zachte keuken, zodat u uw maaltijden kan variëren. U leert nieuwe ingrediënten te gebruiken en zal nieuwe combinaties maken met behulp van eenvoudige en smaakvolle gerechten.

Stoomkoken met de stoomkoker NutriSteam

Stoomkoken is een nieuw en oud manier van koken met respect voor de voedingsstoffen en onze gezondheid. De stoomtoestellen van DeJelin beperken zich niet enkel tot stoomkoken, maar ze bieden een volledig arsenaal aan manieren om zacht te koken: koken op lage temperatuur, vacuüm koken, koken onder druk, gisting, enz. Ontdek het plezier van een warme, verkwikkende keuken vol vitaminen.

DeJelin ontwikkelde een volledig gamma

producten rond stoomkoken waarmee u gezonder kan koken, kan experimenteren of uw gerechten kan perfectioneren, afhankelijk van uw behoeften.

Koude extractie met de extractoren van NutriJuice

Veel meer dan sap. Deze extractoren zijn erg polyvalent: naast de gekende sap extractiefuncties kan u zelf plantaardige boter bereiden kan u kaviaar van aubergines, humus en pesto maken, kruiden en koffie kan malen gezonde bevroren gerechten bereiden.

Voedingsmiddelen drogen met de NutriDry droogmachine

De droogmachines van DeJelin vullen het gamma voor een gezond en levende keuken verder aan. Bewaar uw groenten en fruit in alle eenvoud dankzij onze digitale droogmachines. Perfect om van te genieten van de voedingsmiddelen op het moment dat u ze in de winkel vindt... en buiten het seizoen! Maak uw eigengedroogde delicatessen: rauwe koekjes, grawnola, taartbodems of rauwe pizza, essen en brood, koolchipsof stukjes opgerold fruit.

EEN LICHTERE KEUKEN

Het gamma van DeJelin zal u stap voor stap begeleiden richting een gezondere en lichtere keuken. Kies thuis altijd voor DeJelin en u zal snel enkele kilo's vermageren en uw natuurlijke balans terugvinden. Licht koken en toch heerlijke gerechten bereiden, het is nu mogelijk!

Zonder vetten

Stoomkoken vraagt niet om de toevoeging van vetstoffen. Daarom is de stoomkoker van DeJelin uw ideale partner om uw ideale gewicht te bereiken in alle zachtheid. Toch is zacht stomen niet enkel weggelegd voor de personen die enkele kilo's willen vermageren. Dankzij de stoomkoker kan u licht eten en dit komt uw spijsvertering ten goede! U zal niet langer een opgeblazen gevoel hebben na het eten.

Meer verteerbaar

Koude extractie vergemakkelijkt de vertering van voedingsstoffen. De sap extractor van DeJelin breekt de celmembranen van groenten en fruit op een zachte manier om de nutriënten die erin vastzitten, los te maken. Zo krijgt u een sap dat rijk is aan vitaminen, enzymen en mineralen, zonder de vaste vezels (die moeilijk te verteren zijn). Op die manier komt uw spijsverteringsstelsel tot rust en kan u snel genieten van de voordelen van groenten en fruit.

Het darmstelsel, ons tweede stel hersenen

Zoals Giulia Enders vertelt in haar boek "De mooie voedselmachine, De charme van je darmen", heeft ons spijsverteringsstelsel een grote invloed op ons humeur en onze energie. Een lichte en gezonde maaltijd met DeJelin vormt dus, zowel letterlijk als figuurlijk, een mond vol geluk. Verwen dus uw emotionele hersenen (uw darmstelsel) en draag er de grootste zorg voor. Uw darmen zullen u dankbaar zijn!

WIST U DAT

Als u groenten en fruit eet duurt het gemiddeld tussen de 3 en 5 uur voordat alle voedingsstoffen kunnen opgenomen worden. Uw spijsverteringsstelsel moet hard werken om de voeding af te breken zodat deze door het lichaam kunnen worden opgenomen. Als u sappen van groenten en fruit drinkt dat bereid is via extractie kunnen alle voedingsstoffen al opgenomen worden binnen 15 minuten en zal het spijsverteringsstelsel veel minder hard moeten werken.

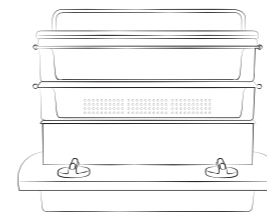
LOFDICHT VAN DE ZACHTHEID

Het leidmotief van Dejelin bestaat erin te koken en toch de aard van de voedingsstoffen te behouden. Voor een verkwikkend gerecht, boordevolsmaken vitaliteit, bestaat de essentie erin om zoveel mogelijk voedingsstoffen te behouden: vitamines, mineralen, enzymen... En dat is precies wat Dejelin u wilt bijbrengen in uw dagelijkse bereidingen met de zachte bereidingswijze op een lage temperatuur, koude extractie en drogen.

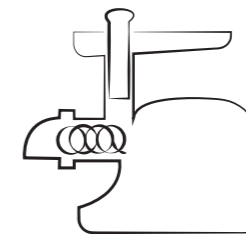
Dejelin biedt u een volledige initiatie tot de levende keuken. Neem de tijd om te koken en laat de smaken zich ontwikkelen in alle zachtheid. Het geheim voor een voedingsrijk en smakelijke keuken? Neem uw tijd, val de voedingsmiddelen niet aan en geniet van het moment.

DE SMAAK VAN UITMUNTENDHEID

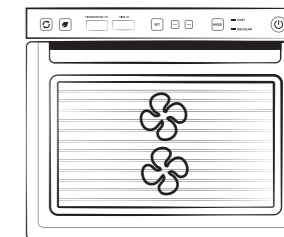
De keuken van Dejelin is een gezondere keuken, maar vooral ook een keuken met meer smaak! De klassieke bereidingswijze warmt de voedingsstoffen op en verandert de structuur, alsook hun voordelen en smaak. Met ons Dejelin gamma herontdekt u de ware smaak van voedingsmiddelen... ook de geur is veel intenser en de textuur is verfijnder.



Stoomkoken zorgt ervoor dat de textuur perfect tot uiting komt en de smaak komt naar boven als nooit tevoren. De warmte van de stoom is erg zacht en wordt traag verspreid doorheen de voedingsmiddelen terwijl ze rekening houdt met de structuur van de cellen. Het resultaat? Krokantegroenten, sappig vlees en vis die niet verbrokkelt.



Koude extractie zorgt voor erg verfijnde sappen. Ze zijn rijk aan smaak en vormen de ideale basis voor uw pittige vinaigrettes of ze zorgen voor kleur in uw gerechten. Wilt u een risotto zo rood als een biet of zo groen als peterselie? Dejelin maakt dit mogelijk!



Na het smeltende gevoel, de zachtheid, romige textuur en de krokante beet, komt de knapperigheid van gedroogde voedingsmiddelen. Met de droogmachine kan u zorgen voor een crunchy bite voor al uw gerechten. Gezouten of gesuikerde graanola of groentechips. Het is de perfecte smaaktoets die al uw gerechten tot een uitzonderlijk niveau zal brengen.

DEJELIN NUTRIDRY ND500 SERIE

De NutriDry ND500 van DeJelin combineert de beste technologie voor het drogen van voedingsmiddelen. De NutriDry van DeJelin is de meest geavanceerde oplossing voor het drogen van voedingsmiddelen. Hij biedt u alle nodige functies om dit proces zo eenvoudig en handig mogelijk te maken. Geniet van de voordelen van een eenvoudige en efficiënte gedroogde bereiding die uw voedingsstoffen respecteert.

Optimale temperatuurcontrole

De NutriDry droogmachine van DeJelin beschikt over een mechanisme dat de warme lucht langs de zijkant verspreidt. De platen met dubbele wand bieden een homogene verspreiding van de warme lucht doorheen alle lagen met voedingsstoffen. Met de DeJelin ND500 verspreidt de temperatuur zich gelijk van de eerste tot de laatste laag

Dankzij de numerieke thermostaat biedt de DeJelin NutriDry ND500 droogmachine een precieze en constante temperatuur.

De temperaturen stemmen overeen met de vereisten van raw cooking, waardoor u gegarandeerd gezonde gerechten kan bereiden die rijk zijn aan alle nodige nutriënten. Met de DeJelin NutriDry wordt de kwaliteit van uw rauwkost verzekerd!

Lateral Airflow System

In tegenstelling tot andere droogmachines met een ronde vorm, gebeurt de verspreiding van de lucht niet vanuit het midden, maar langs de zijkant. De warme lucht wordt verspreid doorheen de dubbele wand van de

platen. De temperatuur is identiek voor de eerste tot de laatste plaat. U moet de schikking van de platen in de drogomgeving dus niet langer opnieuw rangschikken na een bepaald tijdsbestek. Zo zullen alle lagen op een uniforme manier worden gedroogd vanaf de eerste keer.

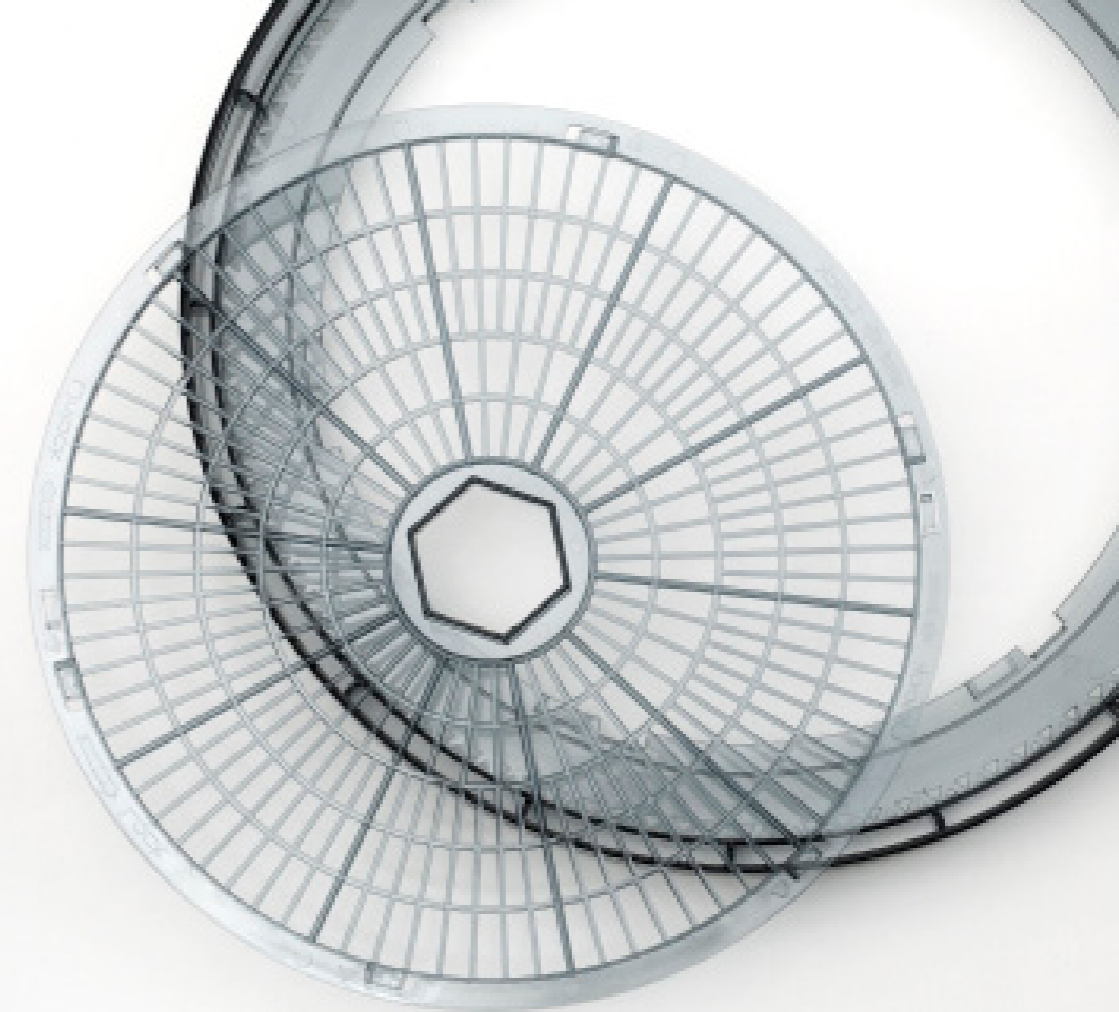
Dit systeem zorgt er ook voor dat u tot 8 platen tegelijkertijd kan drogen. U kan de oppervlakte voor het drogen van uw toestel verhogen met extra platen

Perfekte actieradius

Met de NutriDry beschikt U over een elektronische timer tot 48 uur.

Slim ontwerp

De NutriDry ND500 droogmachine is uitgerust met platen die kunnen worden aangepast. U kan dus het volume binnenin uw toestel aanpassen in één eenvoudige handeling. U moet enkel het midden van de plaat verwijderen. Hierdoor kan het brood rijzen of kan u huisgemaakte yoghurt maken.





GEBRUIKERS HANDLEIDING

VOEDINGSMIDDELEN DROGEN IN ALLE VEILIGHEID
EERSTE GEBRUIK VAN DE DEJELIN NUTRIDRY
REINIGING EN ONDERHOUD
PRINCIPES VOOR HYGIËNE

VOEDINGSMIDDELEN DROGEN IN ALLE VEILIGHEID

—

Gelieve de volledige gebruikershandleiding zorgvuldig te lezen zodat u weet hoe u het toestel moet gebruiken en onderhouden. Volg de instructies in deze gebruikershandleiding, zodat u zich ervan kan verzekeren dat de NutriDry droogmachine voor voedingsstoffen jaren lang perfect werkt.

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik

Van zodra u elektrische toestellen gebruikt, is het belangrijk om bepaalde essentiële voorzorgsmaatregelen te treffen

Gelieve alle instructies te lezen.

1. Raak de warme oppervlakken niet aan. Maak gebruik van de handvaten of knoppen.
2. Om elektrische ontlading te vermijden, mag u het snoer, de stekker of NutriDry droogmachine nooit onderdompelen in water of

een andere vloeistof.

3. Gebruik enkel het gekeurde elektriciteits snoer dat werd meegeleverd met uw machine of werd afgeleverd door de producent.
4. Sluit het toestel enkel aan op een stopcontact met een aangepaste nominale spanning. Zo niet, kunnen de motor van de ventilator en/of het verwarmingselement beschadigd raken en kan de garantie worden geweigerd.
5. Raak de stekker nooit aan met natte handen.

6. Gebruik door kinderen of in de nabijheid van kinderen enkel onder streng toezicht.

7. Plaats het toestel nooit op of in de nabijheid van een elektrische kookplaat of een kookplaat op gas, of in een warme oven.

8. Gebruik de NutriDry droogmachine op een vlakke ondergrond en bewaar hem op een minimale afstand van 10 cm van elk ander apparaat, meubel of muur.

9. Trek de stekker uit het stopcontact van zodra u het toestel niet langer gebruikt en voordat u het reinigt.

Laat het toestel afkoelen voordat u delen ervan wegneemt of eraan vasthecht.

10. Probeer de NutriDry droogmachine niet zelf te demonteren of te wijzigen. U zou brand, elektrische ontladingen of een defect van het toestel kunnen veroorzaken. Elke poging tot wijziging van de NutriDry droogmachine zal de vooropgestelde garantie nietig verklaren.

11. Plaats de vingers of een ander object zoals lepels, messen en andere keukenwerktuigen NOOT in de sproeiventielen wanneer het toestel aan staat. U zou fysieke schade kunnen veroorzaken zoals brandwonden, elektrische ontladingen of brand.

12. Verplaats de NutriDry droogmachine nooit terwijl hij aan staat.

13. Gebruik nooit een elektrisch toestel waarvan het elektriciteits snoer of de stekker is beschadigd, na een defect van het toestel of als het toestel op welke manier dan ook werd beschadigd. Neem contact op met de fabrikant om het dichtstbijzijnde servicecenter met klantendienst te vinden als de NutriDry droogmachine niet correct werkt of als er een onderhoud wordt vereist.

14. Het gebruik van accessoires of hulpmiddelen die niet werden goedgekeurd of aanbevolen door de fabrikant kan blessures veroorzaken.

15. Gebruik de NutriDry droogmachine niet buitenshuis. De NutriDry is enkel bestemd voor gebruik binnenshuis.

16. Laat het elektriciteits snoer niet naar beneden hangen van een tafel of werkbladen vermijd steeds contact

met warme oppervlakken.

17. Verbind de stekker met het toestel voordat u hem aansluit op het stopcontact. Om het toestel los te koppelen, moet u het toestel naar de UIT-stand brengen en vervolgens de stekker uit het stopcontact trekken.

18. Gebruik de NutriDry droogmachine niet voor andere doelen dan de doeleinden waarvoor het apparaat werd ontworpen.

19. Laat het toestel nooit meer dan 48 uur ononderbroken werken. Na een ononderbroken werkingstijd van 48 uur moet het toestel worden uitgeschakeld (klik op de "OFF"-knop), koppel het toestel los en laat het afkoelen.

20. U moet een hittebestendige beschermlaag onder het toestel plaatsen (keramische tegels, een

dikke houten plank, enz.) tijdens het gebruik om schade te voorkomen.

21. Dit toestel is niet bestemd om in werking te worden gebracht met behulp van een externe timer of een aparte afstandsbediening.

Veiligheidsvoorschriften

Om elk risico op blessures of schade te vermijden, moet u de volgende veiligheidsvoorschriften volgen:

1. Maak de elektrische basis van de NutriDry nooit schoon met behulp van water. Gebruik een vochtige doek om de basis te reinigen.
2. Gebruik de NutriDry nooit in een vochtige ruimte zoals de badkamer. Gebruik het toestel enkel in een goed geventileerde ruimte.

3. Gebruik steeds een afzonderlijk stopcontact met een minimale sterkte van 10 ampère. Met andere woorden, sluit de NutriDry nooit aan op een verlengsnoer en vervolgens op een ander stopcontact.

4. Blokkeer de sproeiventielen nooit wanneer het toestel in werking is.

5. Stel de NutriDry niet bloot aan hoge temperaturen, d.w.z. temperaturen hoger dan 80°C (176°F).

6. Probeer geen vloeistoffen of erg fijn poeder dat zou kunnen transformeren in stof, glas of metaal te drogen.

7. Om te voorkomen dat uw voedingsstoffen bederven, moet u de gedroogde voedingsmiddelen niet te lang

bewaren in de NutriDry als deze niet langer in werking is. Verwijder de voedingsmiddelen onmiddellijk van zodra het droogproces is beëindigd.

8. Bewaar de gedroogde voedingsmiddelen op een gepaste plaats.

EERSTE GEBRUIK VAN DE DEJELIN NUTRIDRY

VOORAF

Hij is mooi, helemaal nieuw en u kan niet wachten om hem uit te testen. Toch moet u er allereerst zeker van zijn dat uw toestel compleet is. Haal uw NutriDry zorgvuldig uit de verpakking en controleer of alle onderdelen in de doos zitten (zie hoofdstuk samenstelling)

Een eerste reiniging is vereist

Voor het eerste gebruik, moet u de platen en het deksel zorgvuldig met een warm zeepsopje wassen. Deze elementen zijn ook vaatwasserbestendig. Vervolgens moet u hen goed afdrogen.

Reinig de basis van het toestel met de motor met behulp van een vochtig doek.
REINIG HET TOESTEL NOOIT MET BEHULP VAN LOPEND WATER.

DAT ZOU DE ELEKTRISCHE CIRCUITS VOORGOED KUNNEN BESCHADIGEN.

Bereid de werkplek voor

Plaats de droogmachine op een horizontale en stabiele ondergrond. Zorg ervoor dat u een minimale afstand behoudt van 10 cm met de muren, huishoudelijke toestellen of meubels. Sluit het apparaat aan op een stopcontact met een capaciteit van minimum 10 ampère.

Neem ook de tijd om alle functies van het toestel te leren kennen voordat u voedingsmiddelen begint te drogen. Wij raden u aan om op elke knop te drukken zodat u kan controleren of hij goed werkt en zodat u kan ontdekken welke functie deze knop aanstuurt. De bijgeleverde platen zullen u, naarmate u meer ervaring krijgt met drogen, de polyvalentie van het toestel doen leren kennen.

SAMENSTELLING EN FUNCTIES VAN DE NUTRIDRY



ON/OFF

Klik op de ON/OFF-knop om het toestel aan te zetten. De droogmachine begint automatisch te werken op een temperatuur van 50°C voor een cyclusduur van 10 uur.



TIJD

Klik op de toets "tijd" om de duur van de droogcyclus te bepalen. Kies de gewenste droogtijd door de knop "+" of "-" te gebruiken om de droogtijd te verhogen of te verlagen. De duur kan tussen de 30 minuten en 48 uur bedragen.



TEMPERATURE

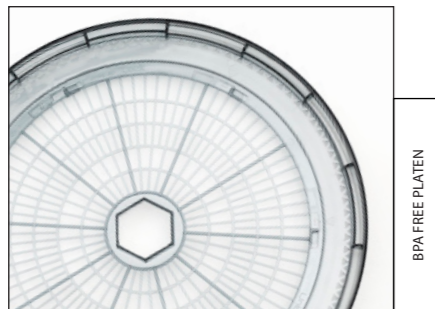
Selecteer de droogtemperatuur van uw keuze door gebruik te maken van de toets "+" of "-" om de temperatuur te verhogen of te verlagen. Het temperatuurbereik voor het drogen kan tussen 35 – 70°C bedragen.

NB

Om de gewenste waarde zo snel mogelijk te bereiken kunt u de knop "+" of "-" continue ingedrukt houden.

EXTRA ACCESSOIRES NUTRIDRY ND500 SERIE

De NutriDry biedt plaats tot 8 platen. U kan dus uw droogoppervlakte optimaliseren met de beschikbare accessoires van NutriDry.



BPA FREE PLATEN



NUTRI FLEX BLAD



FLOWER FLEX BLAD

Plastic BPA Free plaat

De plastic BPA free platen worden reeds meegeleverd met het toestel. Dit is het basisaccessoire waarmee u groenten, fruit, vlees of vis in stukjes, ringen of in hun geheel kan drogen.

NutriFlex blad

Ideaal voor het drogen van puree, koekjes of kleverige voedingsmiddelen. De bladen van NutriFlex kunnen worden gewassen en vervolgens opnieuw worden gebruikt. Ze kunnen gemakkelijk worden gereinigd en werden speciaal ontwikkeld voor de NutriDry droogmachines. Ze zijn bestand tegen hoge temperaturen en zullen geen schade oplopen.

FlowerFlex rooster

Dit fijne rooster van plastic zonder BPA werd speciaal ontworpen voor het drogen van kruiden en bloemen. Het rooster is ook handig voor kleine fruitsoorten, spaghetti of als u houdt van fijngesneden voedingsmiddelen.

IN DE PRAKTIJK

1. Bereid de voedingsmiddelen die u wenst te drogen voor. Verzekert u ervan dat er voldoende plaats tussen elk stukjes voedsel zit. Wij raden een opening aan van ongeveer 0,5 cm.
2. Plaats de platen op de motorbasis.
3. Plaats het bovenste deksel op het toestel. Tijdens het drogen moet het bovenste deksel het toestel steeds goed afsluiten.
4. Sluit het toestel aan en zet het op, selecteer vervolgens de gewenste temperatuur en droogtijd.
5. Als u klaar bent het toestel te gebruiken, moet u het uitzetten door de switch naar de "OFF"-stand te brengen. Laat de producten afkoelen. Plaats de gedroogde producten in een gepaste doos/pot om ze te bewaren (zie hoofdstuk: bewaren).
6. Koppel het toestel los.

OPMERKING: wij raden u aan om 5 platen in het toestel te stoppen tijdens de werking, zelfs als bepaalde platen leeg zijn. Bijvoorbeeld:

- De producten bevinden zich op de eerste plaat bovenaan, de 4 andere platen blijven leeg. Verzekert u ervan dat het bovenste deksel goed op het toestel zit.
- De producten bevinden zich op de 2 bovenste platen, de 3 andere platen blijven leeg. Verzekert u ervan dat het bovenste deksel goed op het toestel zit.

REINIGING EN ONDERHOUD

Let erop dat u uw toestel regelmatig schoonmaakt en onderhoudt voor uw eigen gezondheid, maar ook om de levensduur van uw DeJelin-toestel te behouden.

1. Na elk gebruik moet u de platen en de vellen voor het drogen reinigen met warm water en een mild reinigingsmiddel.
2. Om de basis van de motor te reinigen, moet u het toestel eerst loskoppelen en het vervolgens reinigen met behulp van een vochtige doek. Spoel de DeJelin nooit met water en dompel het toestel niet onder in water.
3. Om de reiniging van de platen te vereenvoudigen, kan u ze bedekken met vochtabsorberend papier of u kan ze gedurende een korte tijd laten rusten.
4. Voor de NutriFlex bladen. LAAT uw NutriFLEX bladen NIET DOORWEKEN. Dat zou hen kunnen beschadigen. Het volstaat om erover te wrijven met een lauwe doek en een zeepsopje. Vervolgens moet u hen opnieuw reinigen met proper water. Dat is alles.
5. Verzekert u ervan dat de platen en legbladen zorgvuldig worden gedroogd voordat u ze opnieuw in de machine plaatst. Bewaar uw toestel en de onderdelen op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.
6. Verzekert u ervan dat de platen en legbladen zorgvuldig worden gedroogd voordat u ze opnieuw in de machine plaatst. Bewaar uw toestel en de onderdelen op een veilige plaats, buiten het bereik van kinderen.

PRINCIPES VOOR HYGIËNE

De rauwe keuken en zijn verse ingrediënten vereisen vanzelfsprekend de nodige aandacht voor de hygiëne. Deze bereidingen worden immers niet gepasteuriseerd. Om te vermijden dat mogelijk schadelijke bacteriën zich ontwikkelen, is het essentieel enkele regels in acht te nemen.

- Handen wassen
- De levensmiddelengoedspoelen en schoonmaken door er de beschadigde of rottende deeltjes uit te verwijderen en ze grof te versnijden.
- Werken met een net werkoppervlak en schoon keukengerei en deze ook tijdens het gebruik regelmatig afwassen
- De droger meteen na gebruik goed schoonmaken
- Het afval sorteren in een compostemmer
- Controleer een maal per week of er zich geen schimmel vormt op borden en gerei

VRAGEN OVER DROGEN

WAAROM IS RAUW ZO GOED?

WAAROM KIEZEN VOOR RAUWE VOEDING?

HOEVEEL KOST HET DROGEN?

WAT KAN MEN DROGEN?

WAT ZIJN DE VOORDELEN VAN DROGEN?

WAAROM IS RAUW ZO GOED

?

Raw cooking, crusine, de keuken van de energie, de levende keuken... al deze namen worden gebruikt voor dezelfde culinaire stroming: werken met rauwe voedingsmiddelen.

Deze voedingswijze is afkomstig uit California en houdt in dat alles zo rauw mogelijk wordt gegeten, zonder bereiding. Het is geen strikt dieet en ook geen doctrine, het is veeleer een filosofie die opgebouwd is rond een principe: de vitaliteit van het voedsel dat we tot ons nemen behouden.

De meeste voedingsdeskundigen zijn van mening dat het gaarproces begint op 65°C. Om de enzymatische en voedingseigenschappen van ons voedsel te bewaren, moeten we echter tussen 42 en 47°C blijven. Als u deze temperaturen respecteert, verkrijgt u eten van rauwe kwaliteit.

WAAROM KIEZEN VOOR RAUWE VOEDING

?

Raw food heeft veel succes omdat het een supergezonde en eenvoudige manier van eten is. Als we de voedingsmiddelen in een zo natuurlijk mogelijke toestand tot ons nemen, genieten we maximaal van de voedingswaarde. De unieke overvloed aan voedingsstoffen, zuurstof en eiwitten doet ons overlopen van vitaliteit.

Volop energie

Wanneer u uw tanden in een vrucht of rauwe groenten zet, krijgt u alle vitamines, mineralen en enzymen binnen. Rauwe, levende en onbereide plantaardige voedingsmiddelen zijn erg voedzaam en licht verteerbaar dankzij de verteringsenzymen die ze bevatten.

Als we onvoldoende verteringsenzymen binnen krijgen, moet ons lichaam zijn reserves opgebruiken om ze zelf aan te maken. Door de enzymen in de voedingsmiddelen te bewaren, geven

we ons lichaam minder werk. U kunt de voedingsstoffen dan onmiddellijk absorberen. U zult zich licht en vol energie voelen. U hoeft geen smaakversterkers zoals suiker of zout meer te gebruiken..

Ontdek nieuwe smaken

Gedroogde levensmiddelen zijn echtesmaakbommetjes. Wanneer een voedingsmiddel gedroogd wordt, krijgt de smaak een intensere en meer uitgesproken kwaliteit. Zo herontdekt

LE SAVIEZ-VOUS

We worden allemaal geboren met een kapitaal aan enzymen. Hoe ouder we worden, hoe minder enzymen we in ons lichaam hebben. Dat doet ook afbreuk aan ons verteringsvermogen. Om dit probleem te verhelpen, zouden we regelmatig nieuwe enzymen moeten toevoegen aan ons lichaam die de vertering ondersteunen in harmonie met de andere bestanddelen die een rol spelen in het verteringsproces. **De levende keuken is dus niet alleen voedzaam maar ook herstellend!**

WAT KAN MEN DROGEN ?

?

Bijna alle rauwe voedingsmiddelen kunnen in de droger gedroogd worden: fruit, groenten, kruiden, oliehoudende gewassen, vlees, vis, insecten,...

Maar sommige levensmiddelen moeten bij het drogen erg veel aan smaak inboeten waardoor het beter is ze vers en vol vocht te eten. Droog dus liever geen asperges, artisjokken of avocado.

HOEVEEL KOST HET DROGEN ?

Een elektrisch toestel dat meerdere uren werkt, boezemt veel mensen angst in wat elektriciteitsverbruik betreft. Maar de DeJelin NutriDry blijft het meest zuinige hulpmiddel om uw bereidingen te drogen.

De NutriDry heeft een minimumvermogen van 500 Watt en verbruikt dus 6 cent per uur als hij op 50°C staat ingesteld. Na 10 uur drogen heeft u 50 cent uitgegeven, of 5 cent per laag. Dat is miniem in vergelijking met wat u

in de winkel betaalt voor gedroogde levensmiddelen. U zult dus zeker besparen! Bovendien is drogen de meest zuinige en milieuvriendelijke manier om levensmiddelen te bewaren.

WAT ZIJN DE VOORDELEN VAN DROGEN ?

?

SAVE MONEY

Raw food is trendy, maar er gaat een zeker budget meegepaard. Kiembroden, biscru, grawnola kosten snel 50 tot zelfs 80 euro per kilo. Als u zelf aan het drogen slaat, kunt u dus een mooie som besparen.

Een ander budgettair voordeel is dat drogen ook een uitstekende bewaarmethode is die zeer weinig energievergt in vergelijking met koelkast en diepvriezer. Door uw levensmiddelen en bereidingen te drogen, vermindert u stap voor stap het gebruik van koelkast en diepvriezer tot u ze misschien niet meer nodig hebt.

SAVE FOOD

Drogen heeft ook ecologische voordelen. Zo kunt u levensmiddelen bewaren zonder de toevoeging van chemische producten, u kunt het hele jaar door seizoensfruit en -groenten eten en het voorkomt verspilling. We gooien niet meer weg, we bewaren.

En dat op een zo natuurlijk mogelijke manier! Dankzij het drogen kunt u het ontbindingsproces van uw levensmiddelen vertragen maar toch een maximum aan voedingsstoffen bewaren. Dat is handig om de oogst van uw moestuin of boomgaard te bewaren en langer te kunnen genieten van de kruiden uit de tuin of champignons uit het bos. Drogen is de ideale oplossing om de verspilling van voedsel te vermijden.

SAVE SPACE

Wist u dat het volume van gedroogde producten met 90% vermindert? Gedroogde voedingsmiddelen en bereidingen nemen minder ruimte in dan wanneer ze vol sap zitten. Zo kunt u wat ruimte besparen in uw keuken en tas. Erg handig als u uw lunch van thuis meeneemt. Een kleine omvang die zoveel energie bevat dat u een echte boost krijgt, zowel op het werk als tijdens een wandeling.

SAVE TIME.

Bereid op voorhand groentechips, een hartige of zoete grawnola of crackers en u bespaart heel wat tijd. Deze gedroogde heerlijkheden vormen de finishing touch voor uw gerechten. Strooi wat grawnola in uw smoothie bowl, voeg wat groentechips toe aan uw soep of geniet van algenkaviaar op lekkere crackers.

INITIATIE IN HET DROGEN

DE BEREIDING VAN VOEDINGSMIDDELEN

KLAARLEGGEN

DROGEN

BEWAREN

PROEVEN

1. DE BEREIDING VAN VOEDINGSMIDDELEN

Alvorens met een recept te beginnen, is het aan te raden om eerst met eenvoudige bereidingen te beginnen. Maak bijvoorbeeld eens ringen of partjes gedroogd fruit of gedroogde groenten. Het wordt aanbevolen om seizoensproducten te gebruiken die afkomstig zijn van de lokale, biologische teelt. Die zijn het lekkerst, in overvloed aanwezig en het minst duur.

SNIJDEN

Verwijder eerst de ongewenste deeltjes, steeltjes, pitten, zaden of schil. Schil het fruit als u dat wenst.

Snij daarna ringen of partjes van dezelfde dikte zodat ze uniform zouden drogen.

- Snij ze erg fijn voor een snel resultaat (niet minder dan 5 mm).
- Om grote hoeveelheden te drogen, maakt u plakjes van meer dan 1 cm dikte om zo de ruimte optimaal te benutten.

Voor het snijden van ringen gebruikt u best een scherp mes of beter nog een kleine Japanse mandoline. Kies relatief stevig en vers fruit om het gemakkelijker te kunnen snijden.

Als u uw levensmiddelen in blokjes wil snijden, moet u ervoor zorgen dat de blokjes voldoende groot zijn zodat ze niet tussen de roosters vallen tijdens het drogen.

Zachte fruit- en groentesoorten zoals tomaten, nectarines, perziken, kersen, abrikozen en druiven

kunnen gewoon in twee of vier stukjes gesneden worden.

Bessen hoeven niet gesneden te worden, u legt ze gewoon op het droogpapier of op een rooster met een fijn gaas.

VOORBEHANDELING TEGEN OXIDATIE

In contact met de lucht zullen onbehandelde vruchten en groenten verkleuren of bruin worden tijdens het drogen. Als u de mooie natuurlijke kleur wil behouden, kunt u ze op voorhand behandelen om oxidatie te voorkomen.

Meestal gebruikt men daar natriumbisulfiet voor, omdat het de meest doeltreffende en minst dure manier is. In combinatie met water wordt dit vloeibare zwavel (vraag inlichtingen bij uw arts over allergieën voor dit product). Ook citroenzuur is een mogelijkheid. Gelukkige bestaan er ook andere, iets minder efficiënte (1/6 minder doeltreffend) maar 100% natuurlijke alternatieven.

Vruchtensap

Het sap van bepaalde vruchten, zoals ananas, citroen en limoen, is een natuurlijke antioxidant. Meng een kopje

citroensap met 250 ml lauwwater en laat er u voedingsmiddelen 10 minuten in weken.

Deze behandeling heeft wel een grote invloed op de smaak van uw levensmiddelen en geeft een extra zure toets. Deze methode werkt goed met uiterst zoete voedingsmiddelen zoals wortel, banaan, biet, en appel maar gebruik hem liever niet voor zure of bittere vruchten.

Honing

Een klassieke behandeling die men in winkelstoepast voorgedroogd biofruit. Uw fruit wordt zoet maar krijgt er ook wat calorieën bij. Los voor een honingmarinade 1 kopje suiker (of kokos-, esdoorn- of agavesiroop) op in 3 kopjes warm water. Laat het mengsel afkoelen tot het lauwis en voeg dan een kopje honing toe. Dompel het fruit er

een voor een in met een schuimspaan. Laat goed uitlekken alvorens het fruit op het blad te leggen

Blancheren met stoom

U kunt uw voedingsmiddelen met stoom blancheren om oxidatie te voorkomen. Het best is om zachte stoom te gebruiken om de enzymatische en voedingseigenschappen van uw levensmiddelen zoveel mogelijk te bewaren.

Gebruik dan ook de lage-temperatuurstand van uw stoomkoker. Leg uw ingrediënten in het stoommandje. Enkele minuten volstaan. Dompel zedaarna meteen onder in koud water om het gaarproces te stoppen. Deze techniek is ideaal voor groenten!

WEKEN

Oliehoudende gewassen, zaden en peulvruchten bevatten tal van voedingsstoffen... Goede vetten of eiwitten, bomvol vitamines en een goede dosis mineralen zoals magnesium, calcium en kalium en dan mogen we ook de vezels nog niet vergeten.

Wist u dat er een eenvoudige manier bestaat om er nog beter van te genieten? Het volstaat ze in water te weken!

Oliehoudende gewassen, zaden en peulvruchten bevatten remmers van enzymen die de goede vertering verhinderen. Deze remmers beschermen de noten en zaden tot de omstandigheden buiten optimaal zijn voor het kiemen (voldoende regen en zon). Deze remmers verdwijnen

zodraaandezeevoorwaardenvoldaan wordt.

Als u bijvoorbeeld grawnola, energierepen, crackers, meel, energiepoeder of andere bereidingen wil maken op basis van zaden, noten of peulvruchten loont het de moeite om ze eerst te weken.

Noten

Als we noten weken, kunnen we de remmers van enzymen uitschakelen. Het kiemproces kan beginnen.

- De enzymen worden geactiveerd en zorgen voor een voorvertering van de noten.
- Het gehalte vitamines stijgt en ook het vermogen om magnesium, kalium, calcium, ijzer en zink op te nemen.
- De hoeveelheid vet neemt af...

Daarom is het interessant om schaalvruchten enkele uren te weken en daarna opnieuw te drogen om ze te bewaren.

Zaden en peulvruchten

Net zoals noten bereiken zaden en peulvruchten hun volle voedingspotentieel wanneer ze kiemen. Het kiemen transformeert het zaad en doet het voedingspotentieel stijgen.

- Het water activeert de enzymen die in de zaden aanwezig zijn en zorgt zo voor een voorvertering.
- Het zetmeel wordt getransformeerd en is eenvoudiger te verteren.
- Het gehalte vitamines en oligo-elementen neemt toe.

OP SMAAK BRENGEN

U kunt uw voedingsmiddelen op smaak brengen met olie, kruiden of aromatische kruiden. Als u kruiden toevoegt:

- Het wordt aangeraden om de kruiden te mengen met iets vochtig, vets of kleverigs zoals olie, honing, siroop, miso, enz. Reken ongeveer een theelepel olie voor 250 gr fruit of groenten.
- Let op! Het is beter niet al te kwistig te zijn met kruiden. Het oppervlak van uw voedingsmiddelen wordt kleiner bij het drogen, maar de hoeveelheid kruiden niet.



2. KLAARLEGGEN

Eens uw ingrediënten versneden zijn, moet u ze op de platen van de droger leggen. We geven u enkele tips en adviezen mee zodat u optimaal gebruik kunt maken van de ruimte en de droogtijd:

- Als u uw voedingsmiddelen op voorhand hebt behandeld, moet u het overtollige vocht verwijderen met huishoudpapier alvorens ze op de roosters te leggen.
- Zorg ervoor dat de versneden voedingsmiddelen niet op elkaar liggen, anders kunnen ze niet uniform drogen.
- Voor een egaal resultaat plaatst u wat geperforeerd bakpapier of een herbruikbare NutriFlex-folie op het inox rooster.
- Leg voor kruiden en bessen een fijn FlowerFlex-rooster in silicone op het inox rooster.
- Om te zorgen voor een goede luchtcirculatie moet minstens 10% van het oppervlak van het droogrooster vrij blijven.
- Als u de lege roosters verwijderd, verbetert u de luchtcirculatie en verkort u de droogtijd. Het minimum aantal roosters is steeds 5.



3. DROGEN

Hoelang duurt een droogcyclus?

U vindt de droogtijd van de meeste ingrediënten terug in de droogtabellen. Deze tabellen worden ter indicatie gegeven, want de droogtijd hangt af van verschillende factoren.

Eerst een vooraf is er het omgevend vocht. U kunt de luchtvochtigheid in uw streek opzoeken via het weerbericht. Hoe dichterbij 100% komt, hoe langer het zal duren om uw levensmiddelen te drogen.

In tweede instantie moet u rekening houden met de aard van het te drogen voedingsmiddel en het vochtgehalte. Het vochtgehalte van een vrucht of groente kan variëren volgens het seizoen, de neerslag maar vooral in functie van de rijpheid.

Tenslotte kunt u met de manier waarop u de voedingsmiddelen snijdt de droogduur optimaliseren. Hoe fijner u snijdt, hoe sneller het drogen verloopt. Gebruik daarvoor

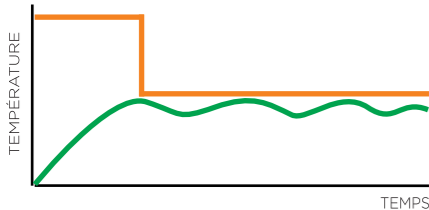
bijvoorbeeld een mandoline of een spiralizer.

Het is aan u om de droogtijd met enkele uren te verlengen of te verkorten naargelang de omstandigheden waarin u zich bevindt. Wees ook niet bang om te experimenteren. De duur en de intensiteit van het droogproces zijn vrij individueel en hangen vooral van uw eigen smaak af. Al snel vindt u de optimale instellingen die u het best bevallen.

Wat is de ideale temperatuur om de voedingsstoffen te behouden?

Eerst en vooral is het belangrijk om een onderscheid te maken tussen de temperatuur van de oven en die van het levensmiddel. Wanneer de warme lucht circuleert rond de voedingsmiddelen, verdampt het vocht van het oppervlak van de voeding, waardoor er een afkoelend effect ontstaat. Zo blijft de temperatuur van de levensmiddelen koeler dan die van de lucht. Hou er ook rekening mee dat de temperatuurindicator de luchttemperatuur aangeeft en niet de temperatuur van de levensmiddelen.

Bij het begin van het droogproces ligt de **temperatuur van de voedingsmiddelen** 6 tot 10°C lager dan de **luchttemperatuur**, door het verdampingseffect.



De temperatuur van de voedingsmiddelen komt pas na een tot twee uur dicht bij die van de oven (1 tot 3°C verschil), nog afhankelijk van de manier waarop de voedingsmiddelen werden versneden of voorbereid.

Om kiemen weg te werken en de micro-organismen uit te schakelen die verantwoordelijk zijn voor de ontbinding van fruit en groente raden wij u aan om het droogprogramma op 60-63°C te beginnen. Dat is geen probleem voor liefhebbers van levende voeding! Als de oven op 63°C staat ingesteld, komt de kerntemperatuur van de voedingsmiddelen niet boven de 47°C, de ideale waarde om de rauwe eigenschappen te behouden.

Als we het droogproces op een matige temperatuur beginnen, kunnen we meteen ook de oxidatie stopzetten en het droogproces versnellen doordat de voedingsmiddelen sneller een geschikte

temperatuurbereiken. Reken op een tot twee uur op 60°C.

Daarna kunt u het drogen voortzetten op een lager temperatuur om de enzymen en voedingsstoffen te bewaren.

Algemeen raden wij het volgende aan:

- Bloemen: ong. 35 tot 40°C
- Kruiden: ong. 40°C;
- Gebak: 40 tot 50°C
- Groente: 50 tot 55°C
- Fruit: 55 tot 60°C
- Vlees, vis: 65 tot 70°C

Laat op het einde van het drogen de warme lucht in de droger tot deze op natuurlijke wijze is afgekoeld. Eens de lucht de kamertemperatuur heeft bereikt, kunt u de voedingsmiddelen van de platen nemen.

4. BEWAREN

Gedroogde voedingsmiddelen kunnen langer bewaard worden dan verse, maar ook niet eendeloos. Gedroogde voedingsmiddelen bevatten geen bewaarmiddelen zoals de meeste in de handel verkrijgbare voedingsmiddelen. Deze voedingsmiddelen hebben dus een beperkte bewaarduur die afhangt van meerdere factoren.

HET TYPE VOEDING EN DE MATE VAN DROGEN

Bepaalde levensmiddelen kunnen beter bewaard worden dan andere dankzij hun bestanddelen. Zo zijn voedingsmiddelen die rijk zijn aan suiker of vetten vlotter bestand tegen bacteriën en vocht dan andere die sneller een echte spons worden en bacteriën sneller laten verspreiden.

U kunt de bewaartermijn van uw gedroogde levensmiddelen optimaliseren door goed te letten op hoever uw de producten laat drogen. U kunt steeds door de deur het

NB

Laat uw gedroogde levensmiddelen volledig afkoelen alvorens ze te verpakken (anders kan er stoom ontstaan en kunnen ze rotten). Als u ze voor lange termijn wil bewaren, wacht u best 1 week ongeveer met verpakken.

droogproces controleren zonder het te onderbreken. Aarzel niet om eens in het midden en kort voor het einde van het programma te gaan kijken. Open de NutriDry en analyseer de textuur van de levensmiddelen. U kunt deze informatie raadplegen in de droogtabel.

- Correct gedroogde groenten moeten droog en krokant zijn.
- Correct gedroogd fruit is soepel en harder.
- Correct gedroogde champignons zijn taai tot krokant.
- Correct gedroogde kruiden zijn bros.

DE ATMOSFERISCHE OMSTANDIGHEDEN

Vocht

De ontwikkeling van bacteriën in voedingsmiddelen hangt rechtstreeks af van het vochtgehalte. Alle voedingsstoffen en enzymen van de voedingsstoffen die u zo zorgvuldig hebt bewaard, zijn een echt feestmaal voor bacteriën. Met de tijd blijft er dan alleen nog afval over.

Om uw gedroogde voedingsmiddelen tegen vocht te beschermen, gebruikt u hermetisch afsluitbare recipiënten. Het beste is om ze droog te bewaren (niet in de kelder dus).

Lucht

De zuurstof in de lucht rond het voedsel draagt bij tot het oxideren van de olie, vetten, vitamines en enzymen die in de gedroogde voedingsmiddelen zitten. Om het ranzig worden uit te stellen, kunt u ook luchtdicht afgesloten bakjes gebruiken.

Warmte

Bacteriën gedijen het best in een warm en vochtig milieu. U kunt de bewaarduur van uw gedroogde voedingsmiddelen verlengen in de koelkast of diepvriezer indien ze correct beschermd zijn tegen vocht.

WELKE VERPAKKINGEN?

Hermetisch afgesloten glazen bokalen

Glazen bokalen met een hermetisch af te sluiten deksel (weckpotten) zijn ideaal om gedroogde voedingsmiddelen te beschermen tegen vocht en insecten. Bewaren in een donkere ruimte.

Afgesloten zakjes

Een zuinig en praktisch alternatief dat de voedingsmiddelen tegen vocht en deels ook tegen oxidatie beschermt. U kunt ze bewaren in metalen koffie- of koekjesdozen om ze tegen het licht te beschermen. Verpak gedroogde stukjes in kleine hoeveelheden zodat u na het openen van de verpakking meteen alles kunt gebruiken.

Vacuümzakjes

Omgedroogde voedingsmiddelen te bewaren is een vacuüm verpakking ideaal. Tijdens het drogen hebben we alle vocht verwijderd. Het vacuüm verpakken garandeert dat er geen vocht kan ontstaan en voorkomt de vorming van bacteriën. Als we de lucht verwijderen, kan de voeding ook niet ranzig worden onder invloed van oxidatie. De gedroogde levensmiddelen kunnen tot 20 keer langer bewaard worden in vacuüm verpakkingen dan in andere afgesloten verpakkingen.

5. PROEVEN

Gedroogde levensmiddelen kunnen perfect elke dag worden gebruikt. U kunt ze ook als tussendoortje nemen of u kunt ze als bijgerecht of topping aan uw maaltijd toevoegen. Bovendien kunt u er ook vocht aan toevoegen om ze te bereiden.

DIRECT

U kunt gedroogde levensmiddelen zo opeten, zoals bloemblaadjes of stukjes.

Ze vormen een gemakkelijke aanvulling voor uw gerechten, zoals soepen, salades, in een puree of op vlees of vis. Het is een extra vitamietoets die uw smaakpapillen zal verrassen en pit geeft aan uw gerechten.

Broze gedroogde levensmiddelen kunnen ook tot poeder vermalen worden. Zo verkrijgt u een 100%

natuurlijke smaakversterker voor uw sauzen en andere gerechten.

Tenslotte zijn het ook overheerlijke tussendoortjes om overal mee te nemen en van te genieten. Let er wel op dat u maat houdt.

Deze gedroogde tussendoortjes zijn alleen letterlijk gesproken licht. Het zijn kleine energiebommetjes omdat alles geconcentreerd is, niet alleen de vitamines en de mineralen maar ook de calorieën.

Enkele hapjes geven u alle energie die u nodig hebt om vrolijk verder te gaan.

RECONSTITUTIE

Opnieuw vocht inbrengen in uw gedroogde levensmiddelen is een echte troef in de keuken! Dat lukt erg goed met correct gedroogde levensmiddelen. Ze behouden een groot deel van hun aroma's, smaken, mineralen en vitamines. Er bestaan verschillende methodes om ze opnieuw tot hun oorspronkelijk formaat te brengen. Het is belangrijk gedurende de eerste 5 minuten geen suiker, zout of specerijen toe te voegen.

Onderdompelen in koud water

Leg de gedroogde voedingsmiddelen op een schotel en overgiet ze met water. Laat een tot twee uur zwakken.

Onderdompelen in warm water

We gebruiken hiervoor warm, maar geen kokend water. Het zou jammer zijn het urenlange droogwerk te verpest door de voedingsstoffen in uw gedroogde voeding met warm water te vernietigen. Voor deze methode raden wij aan een koker met regelbare temperatuur, zoals de Kyoto van DeJelin te gebruiken. U kunt kiezen uit 50 of 55°C graden en uw ingrediënten snel (in 5 tot 20 minuten) rehydrateren met warm water met behoud van de voedingsstoffen.



Rehydrateren met stoom

Verwarm uw stoomkoker NutriSteam voor op lage temperatuur. Plaats ondertussen de gedroogde voedingsmiddelen in een kom en overgiet met koud of lauw water. Zodra de NutriSteam warm is, zet u de kom rechtstreeks op het stoommandje en sluit af. Bekijk de rehydratatie van de voedingsmiddelen door het glazen deksel. Zodra ze niet meer zwellen, hebben ze voldoende vocht opgenomen.





RECEPTEN

GEWOON GEDROOGD

FRUITLEER

KROKANTJES

GEBAK

POEDER

YOGHURT

JERKY

KRUIDEN EN BLOEMEN

GEWOON GEDROOGD

KALECHIPS

BEREIDING : 15 MIN | DROOGTIJD : 8 U | 3 SCHOTELS | BEWAARDUUR : 1 MAAND

Voor dit recept is geen mandoline nodig. Het is een eenvoudige bereiding die ook geschikt is voor andere bladgroenten zoals krulsla. Gekrulde groene blaadjes zijn ideaal omdat de kleine golvingen in de blaadjes de smaakmakers beter vasthouden dan een glad oppervlak.

Ingrediënten

- 300 gr kale
- ½ verse mango
- 1 rode paprika
- 1 eetlepel puree van cashewnoten of tahini
- 4 eetlepels zonnebloempitten
- Het sap van een citroen
- ½ theelepel kurkuma
- ½ theelepel gerookte paprika
- 1 snuifje zout

Stappen

Reinig de koolblaadjes, verwijder de middennerf en snij ze in middelgrote stukken.

Mix in een blender de rest van de ingrediënten tot u een sausje verkrijgt. Dat is uw smaakmaker!

Meng de koolblaadjes en de rest van de ingrediënten in een slakom.

Hussel alles goed door elkaar om de smaakmakers egaal te verdelen en de koolblaadjes zacht te maken.

Leg de opsmaakgebrachte koolblaadjes op een NutriFlex blad zodat de saus niet wegdroipt tussen de roosters. Laat op 40°C drogen gedurende 12 uur.

AUBERGINECHIPS

BEREIDING : 1H30 | MARINADE : 30 MIN | DROOGTIJD : 20 U | 2 SCHOTELS | BEWAARDUUR : 1 MAAND

Gedroogde aubergine met kruiden smaakt een beetje zoals geroosterd spek. Rauwe aubergine is niet gemakkelijk te verteren. Om daaraan te verhelpen, is het beter om deze te laten uitlekken voor het drogen.

Ingrediënten

- 1 of 2 aubergines (500 g)
- Grof zeezout
- 1 eetlepel tamari
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel dadelpuree
- 1 eetlepel barbecuekruiden

Stappen

Reinig de aubergines en verwijder de steel. Snij in plakken van 3 tot 5 mm dik met een mandoline.

Leg de plakjes op een schotel en bestrooi ze met grof zout. Stapel de plakjes op elkaar en zorg ervoor dat ze allemaal in contact komen met het grof zout. Laat 2 uur uitlekken.

Bereid ondertussen de marinade door de rest van de ingrediënten in een recipiënt te mengen.

Eens de aubergines uitgelekt zijn, giet u het sap weg. Spoel ze daarna

af met zuiver water om het zout te verwijderen. Wring de plakjes aubergine zoveel mogelijk uit.

Leg de aubergine op een schotel en laat de marinade goed indringen.

Laat gedurende 30 minuten tot 1 uur marinieren op kamertemperatuur.

Giet de overtollige marinade weg en leg de aubergines op een NutriFlex blad om te vermijden dat de marinade wegglekt naar de lager gelegen roosters.

Laat gedurende 20 uur drogen op 47°C en draai de auberginechips halverwege om (na 10u).



KERSTAPPELKRANSJES

BEREIDING: 15 MIN

DROOGTIJD: 8 U

4 SCHOTELS

BEWAARDUUR: 6 MAANDEN

Deze gedroogde lekkernij kan in de herfst wanneer de appels in seizoen zijn bereid worden voor de lange winteravonden. Heerlijke hapjes om zonder mate van te genieten om de koude van de eindejaarsfeesten te vergeten.

Ingrediënten

- 3 appels (Jonagold of Gala)
- 1 theelepel gemalen kaneel
- 1 snuifje gemberpoeder
- 1 snuifje gemalen kruidnagel
- 1 snuifje gemalen steranijs

Stappen

Was de appels, bewaar de schil en verwijder het klokhuis met een appelboor of een mes.

Snij de appel in plakjes van 3 tot 5 mm dik met een mandoline om zoringen te maken.

Leg de appelkransjes op de NutriDry-schotels in een kom, meng de kruiden en bestrooi er de appelkransjes mee. Laat gedurende 8 uur drogen op 47°C.

POPCORN VAN BLOEMKOOL MET ZA'ATAR EN ORANJEBLOESEM

BEREIDING : 40 MIN

DROOGTIJD 10 TOT 12 U

2 SCHOTELS

BEWAARTIJD: 1 WEEK

Roosjes bloemkool worden verwerkt tot een heerlijk smaakvol hapje. Om van te genieten bij de televisie!

Stappen

Verwijder de roosjes en houd de rest van de bloemkool bij voor een soep. Was de roosjes en leg ze in een kom. Meng in een kommetje de rest van de ingrediënten tot een homogeen saus verkrijgt. Giet de saus over de bloemkoolroosjes en meng tot de saus volledig is vermengd. Leg de bloemkoolroosjes op een droogschotel NutriFlex zodat de saus niet weglekt naar de lager gelegen roosters. Laat 10 tot 12 uur drogen op 47°C.

Ingrediënten

- 1 bloemkool
- 1 theelepel za'atar (Libanese kruidenmengeling)
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel honing
- 1 theelepel tahini
- 1 theelepel oranjebloesemwater
- 1 eetlepel citroensap

KARAMEL VAN BANAAN

BEREIDING : 10 MIN

DROOGTIJD 12

Tijdens het drogen veranderen de plakjes banaan in heerlijke snoepjes. Smakelijk bij een kopje koffie. Halfgedroogde banaan is ook praktisch om uw bereidingen in de blender een zoete toets te geven (energieballetjes of smoothies). Gebruiken als medjouldadels.

Ingrediënten : bananen

Stappen

Snij de bananen in plakjes van 1 cm dik en leg ze op de schotel van de NutriDry. Stel de droogtemperatuur in op 45°C en laat 12 uur drogen.

U kunt deze bananen enkele dagen in een hermetisch afgesloten recipiënt in de koelkast bewaren.

HALFGEDROOGDE TOMATEN

BEREIDING : 10 MIN

DROOGTIJD 12

Met deze droogtechniek kunt u de volle smaak van de tomaten behouden. Ze krijgen de echte smaak van de zongerijpte tomaten uit het zuiden.

Ingrediënten : Tomaten

Stappen

Snij de tomaten in kwartjes en leg ze op de roosters. Leg ze met de schil op het rooster om te vermijden dat het tomatensap naar de lager gelegen roosters lekt. Bestrooi de tomaten met Provençaalse kruiden of specerijen naar keuze. Laat gedurende 12 uur drogen.



FRUITLEER

Fruitleer is eenvoudig te maken op basis van een puree van rauw fruit die u opensmeert op een NutriFlex-folie en enkele uren laat drogen in de droger. De unieke textuur maakt heel wat culinaire creativiteit mogelijk.

Het materiaal

- Een krachtige blender (Vitamix): dit toestel is essentieel om een fijne puree te maken van fruit en groente.
- Een NutriFlex-folie om op de schotel te leggen. Praktisch om het leer vlot los te kunnen maken.
- Een paletmes of spatel om de bereiding effen en egaal uit te spreiden over de NutriFlex.

De keuze van ingrediënten

Welke soorten fruit kan men gebruiken?

U kunt bijna alle soorten fruit gebruiken om leer van te maken, maar sommige zorgen wel voor weinig consistentie. Dat is onder meer zo met rood fruit en kiwi's. Voeg dan mango en banaan toe aan uw puree om het leer te consolideren.

Let op, als u appels of peren gebruikt, raden wij aan er eerst moes van te maken. Anders kan het vruchtvlees het leer te hard maken. Als u ze licht stoomt, wordt het soepeler.

GROENTELEER

U kunt ook groenteleer maken maar dan moet u er suiker (30 tot 50 gr) aan toevoegen om het soepel en elastisch te maken. U kunt er ook mango in verwerken, avocado of noten om een gladdere, romige textuur te bekomen.

Welke hoeveelheid?

Dit zijn de basis hoeveelheden voor een puree

- 250 gr tot 300 gr fruit en/of groente
- 50 gr suiker (of agavesiroop) naar keuze voor fruitleer maar noodzakelijk voor groenteleer
- 20 gr notenpuree als u een gladder en meer romig resultaat wenst
- 1 tot 2 eetlepels citroensap om de kleur te behouden. Dat voorkomt oxidatie

1 Puree

Schil uw fruit en groente en verwijder eventueel pitten en zaden.

Giet het geheel in uw blender (Vitamix) en voeg naar keuze een zoetmakend ingrediënt toe (honing, siroop, dadel). Meng het geheel tot een supergladde puree.

U kunt ook yoghurt of kokosmelk toevoegen, maar het leer moet dan snel opgegeten worden.

2 Montage

Spreek met een paletmes of spatel de puree open op een NutriFlex-folie op een schotel.

De randen moeten iets dikker zijn dan het midden omdat ze eerst drogen. Als ze even dik zijn als het midden, drogen ze te snel en worden ze bros.

FRUITIGBERICHTJE

Doe de bereiding voor fruitleer in een spuitzak en schrijf uw boodschap op een NutriFlex-blad.

SMAKENBOOG

Maak een regenboog van smaken met purees in verschillende kleuren. Doe de puree in een spuitzak en maak een prachtig kunstwerk met uw leer.

3 Drogen

Laat het leer ongeveer 4 tot 6 uur drogen op 47°C met de optie Smart Drying System om achtereenvolgens op twee temperaturen / gedurende twee periodes te drogen. Om te weten of het leer klaar is, gaat u er voorzichtig met de hand over.

4 Proeven

Fruitleer kunt u naar uw eigen smaak aanpassen. U kunt het snijden meteen schaar of er vormpjes uit steken. Laat uw creativiteit de volle loopengeef uw borden een frisse toets.

- Leer om ingrediënten in te verpakken: hoorntje, cannelloni, tortilla, loempia, briwat of samosa, bootje,...
- Leer om te versieren: Snij mooie vormpjes uit om uw taarten mee te versieren of rol het leer op om er een prachtig roosje mee te maken. Alles kan!

**5 Bewaren**

Leg uw leer op een vel bakpapier, rol het op en wikkel het geheel in voedingsfolie.

Als u geen bakpapier gebruikt, kunt u het leer niet meer losmaken en zal het scheuren.

- Leer van 100% fruit kunt u 6 maanden bewaren.
- Groenteleer kunt u nog 1 maand bewaren.

LEER VAN MANGO

Perfect voor een hongertje tussendoor of voor bij een rauwe pad thai.

Ingrediënten

- 250 gr rijpe mango
- 1 eetlepel limoensap

LEER VAN KIWI

Een lekker tussendoortje, dat even lekker is als een zure mat. Flashback naar uw kindertijd!

Ingrediënten

- 300 gr kiwi
- 100 gr banaan
- 50 gr rietsuiker of siroop van kokos/dadels (optioneel)

LEER VAN BANAAN

Dit leer is eenvoudig en kan niet mislukken. Neem het overal mee naartoe als tussendoortje.

Ingrediënten

- 4 bananen
- 1 eetlepel citroen

LEER VAN ROOD FRUIT**Ingrediënten**

- 200 gr rode vruchten naar keuze
- 1 banaan
- 50 gr rietsuiker of siroop van kokos/dadels (optioneel)
- 1 eetlepel amandelpuree

KROKANTJES

GRA(W)NOLA

WEKEN 1 NACHT

BEREIDING : 20 MIN

DROOGTIJD 12 U

BEWAARTIJD 2 WEKEN

Grawnola is een heerlijke mengeling van fruit, granen en noten omhuld met een zoete fruitpuree, notenpuree, melasse of esdoornsiroop. Hij geeft een krokante en smakelijke toets aan uw ijsjes, yoghurt, smoothies en zorgt ook voor een uitstekende crumble op uw taarten.

Ingrediënten

- 100 gr amandelen
- 150 gr boekweit
- 60 gr pompoenzaad
- 2 appels
- 50 gr rozijnen
- 150 gr esdoornsiroop
- 2 theelepels kaneel
- 1 de zaadjes van een vermalen kardemomboon
- 1 theelepel gemberpoeder
- 1 snuifje gemalen kruidnagel
- 1 eetlepel amandelpuree

Stappen

Hak de amandelen grof met een mes. Week de amandelen en boekweit gedurende 1 nacht. Spoel daarna overvloedig tot het water zuiver blijft.

Hak de appels fijn met een mes en meng erdoor. Doe de appels, amandelen en boekweit in een komen meng. Voeg de siroopen specerijen toe en meng opnieuw.

Spreid de bereiding uit op een NutriFlex blad en laat 12 uur drogen met Smart Drying System



ITALIAANSE GRA(W)NOLA

WEKEN 6 U | BEREIDING : 40 MIN | DROOGTIJD 12 U | 1 SCHOTEL | BEWAARTIJD 2 WEKEN

Dit is een hartige versie van de grawnola voor uw soepen, salades, vlees of vis.

Ingrediënten

- 50 gr noten
- 100 gr gekiemde boekweit
- 2 wortelen
- 1 rode paprika
- 4 gedroogde tomaten
- 2 gedroogde vijgen (facultatief)
- 1 eetlepel zonnebloempitten
- 1 eetlepel pompoenzaad
- 100 gr zwarte olijven
- 1 theelepel oregano

Stappen

Week de noten gedurende 6 uur en spoel overvloedig.

Rasp de wortelen en de paprika, hak de noten, de gedroogde tomaten en de zwarte olijven fijn met een mes.

Meng alle ingrediënten in een kom en spreid het mengsel uit over een NutriFlex blad.

Laat gedurende 12 uur drogen op 47°C en activeer de Smart Drying System-modus.

TEMPURA VAN GROENTE

BEREIDING : 30 MIN | DROOGTIJD 4 U | 1 SCHOTEL

Deze kleine groentebeignets passen perfect bij misosoep, een kom ramen en een udon- of sobanoedelsalade. Ze moeten minder lang drogen dan gewoonlijk zodat ze vanbinnen zacht blijven.

Ingrediënten

- 1 paprika in een kleur naar keuze
- 1 courgette
- 25 gr blond lijnzaad
- 25 gr zonnebloempitten
- 25 gr sesamzaad
- 1 theelepel gele kerrie

Stappen

Snij de groenten met de mandoline in een fijne julienne. Meng het geheel goed en draai er kleine balletjes van.

Maal het lijnzaad, de zonnebloempitten en de sesam in een kom met vijzel of met een sapcentrifuge. Leg de balletjes op een NutriFlex blad en maak ze plat om er cookies van te vormen.

Doe de gemalen pitten in een kom en voeg de kerrie toe. Voeg dit toe aan de julienne van paprika en courgette. Laat gedurende 4 uur drogen op 47°C zonder de FAST- of SMART DRYING SYSTEM-modus te activeren.

CROUTONS

BEREIDING : 40 MIN

DROOGTIJD 12 U

BEWAARTIJD 2 MAANDEN

Een recept om restjes te verwerken. U gebruikt de pulp van de noten die overblijft nadat u met de sapcentrifuge notenmelk hebt gemaakt. Heerlijk voor bij uw rauwe soepen!

Ingrediënten

- 120 gr gemalen lijnzaad
- 250 gr notenpulp
- 100 gr geraspte courgette
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels voedingsgist
- 2 theelepels kerrie of een kruidenmengsel naar keuze

Stappen

Doe alle ingrediënten in een kom en meng tot u een uniforme pasta verkrijgt.

Spreid het mengsel uit over een grote snijplank en vorm een plaat van 6 mm dik.

Snijdeplaat met een mes in vierkantjes. Maak de vierkantjes los en verdeel ze over een Flower-Flex fijn rooster.

Laat 12 uur drogen op 45°C. De croutons moeten goed droog en krokant zijn.

ITALIAANSE CRACKERS

BEREIDING : 40 MIN

DROOGTIJD 12 U

Ingrediënten

- ½ kopje lijnzaad dat vooraf 1 uur geweekt werd in ½ kopje water
- 1 kopje zonnebloempitten
- 1 kopje gemalen lijnzaad
- 1 kleine courgette
- 1 paprika
- 4 gedroogde tomaten
- 1 sjalot
- 1 teentje look
- 3 vooraf geweekte en ontpitte dadels
- 1 eetlepel citroen
- 2 theelepels oregano
- ½ theelepel grof zout
- 1 handje verse peterselie
- 1 handje verse basilicum

Stappen

Doe het gemalen lijnzaad en de zonnebloempitten in een blender (Vitamix) en meng fijn. Zet deze bereiding opzij.

Mix de groenten in een blender (Vitamix) tot u een groentepuree verkrijgt.

Voeg de verse peterselie en basilicum aan toe en mix met de pulsknop van de blender om ze te hakken en in het mengsel op te nemen.

Voeg de gemalen zonnebloempitten-lijnzaad bij en meng tot een deeg.

Doe dit deeg in een kom en voeg er de gelei van vooraf geweekt lijnzaad aan toe.

Meng tot u een homogeen mengsel verkrijgt.

Spreid de bereiding met een spatel uit op een NutriFlex blad en maak vierkantjes of driehoekjes om de crackers vorm te geven.

Laat 10 tot 12 uur drogen op 47°C

RUSTIEKE CRACKERS

BEREIDING : 40 MIN

DROOGTIJD 16 U

BEWAARTIJD 4 MAANDEN



Ingrediënten

- 500 gr rode ui
- 2 teentjes look
- 400 ml water
- 200 ml zonnebloemolie
- 500 gr gemalen lijnzaad
- 450 gr zonnebloempitten
- 1 theelepel vers gemalen zwarte peper
- 1 eetlepel gedroogde tijm
- 1 eetlepel zeezout

Stappen

Doe alle droge ingrediënten (zonnebloempitten en lijnzaad) in uw blender met een kom voor droge levensmiddelen en mix tot u een meel verkrijgt. Doe dat meel in een kom.

Meng daarna de rest van de ingrediënten in uw blender tot u een gladde puree verkrijgt en voeg dit aan het meel toe.

Leg een NutriFlexblad op een plaat van de droger en doe er 2 kopjes van uw bereiding op. Spreid de bereiding uit en maak met een mes of spatel kleine vierkantjes (36 vierkantjes).

Herhaal tot alle bereiding op is. Laat drogen op 45°C gedurende 16 uur tot alles droog en krokant is.

ZEECRACKERS

BEREIDING : 40 MIN

DROOGTIJD 12 U

Ingrediënten

- 50 gr spinazie •
- 100 ml water •
- 50 gr lijnzaad •
- 20 gr gedroogde algen •
(vissersmengsel)

Sappen

Laat het lijnzaad vooraf weken tot het een gelei vormt.

Doe de rest van de ingrediënten in een blender en mix tot u een gladde bereiding verkrijgt. Voeg het lijnzaad met gelei toe en mix nog even om dit in de bereiding op te nemen.

Leg een NutriFlex blad op een rooster en spreid de bereiding erover uit. Spreid de puree met een spatel uit en maak vierkantjes of driehoekjes om de crackers vorm te geven.

AZIATISCHE CRACKERS

BEREIDING : 40 MIN

DROOGTIJD 12 U

Ingrediënten

- 100 gr gemalen lijnzaad
- 50 gr lijnzaad
- 1 wortel
- 2 tomaten
- 1 gele paprika
- 1 bosje koriander
- 1 eetlepel tamari (sojasaus)
- ½ theelepel gemalen komijn
- ½ theelepel gemalen kurkuma
- ½ theelepel gemalen piment
- ½ theelepel paprika
- ½ theelepel gemalen koriander

Stappen

Meng de specerijen, het gemalen lijnzaad en het lijnzaad in een kom. Mix de rest van de ingrediënten in de blender (Vitamix), giet deze groentepuree in de komen meng alles.

Leg een NutriFlex blad op een rooster en spreid de bereiding uit. Verdeel het mengsel uniform over de folie en maak vierkantjes of driehoekjes om de crackers vorm te geven.

Laat 12 uur drogen tot de crackers goed droog en krokant zijn.

GEBAK

TAARTBODEM BANANEN-AMANDELEN

BEREIDING 40 MIN

DROOGTIJD 10 TOT 12 UUR

BEWAARTIJD 1 WEEK

Maak deze bodems op voorhand en u bespaart een hoop tijd in de keuken. Het volstaat wat cashewcrème of fruitpuree toe te voegen met wat verse vruchten of verse kruiden erop. Een superdessert dat u in een handomdraai op tafel zet.

Ingrediënten (8 tot 10 taartjes)

- 200 gr amandelen (gekiemd en gedroogd)
- 4 bananen

Stappen

Mix alle ingrediënten in een krachtige blender (Vitamix).

Leg NutriFlex blad op een plaat en maak kleine rondjes met een uitsteekvorm.

Plaats de vorm op de NutriFlex blad, giet wat bereiding in het kader en verwijder voorzichtig het vormpje. Herhaal tot alle bereiding op is.

Laat gedurende 4 uur drogen op 47°C en maak daarna voorzichtig los. Leg ze op het rooster en laat nog 6 uur roosteren.

ZANDEEG

BEREIDING 20 MIN

DROOGTIJD 10 TOT 12 UUR

BEWAARTIJD 1 WEEK

Rauwe taartjes hebben meestal een zeer interessante, zachte textuur maar ze zijn erg zoet door de dadelpuree die als lijm wordt gebruikt om de zaden en het gedroogde fruit samen te houden. Dankzij de droger kunt u rauwe taartbodems maken die meer lijken op een korst- of zanddeeg.

Ingrediënten (8 à 10 tartjes)

- 2 eetlepels lijnzaad
- 200 gr amandelpoeder
- 4 eetlepels kokosmeel
- 4 eetlepels esdoorn- of kokossiroop

Stappen

Meng alle ingrediënten.

Leg NutriFlex blad op een plaat en maak kleine rondjes met een uitsteekvorm.

Plaats de vorm op de NutriFlex blad en giet wat bereiding in het kader. Verdeel de bereiding met de vingertoppen en neem daarna voorzichtig de vorm weg.

Herhaal tot alle bereiding op is. Laat gedurende 4 uur drogen op

45°C en maak daarna voorzichtig los. Leg ze op het rooster en laat nog 6 uur roosteren. Ze moeten stevig en knapperig zijn.

KORSTDEEG

BEREIDING 40 MIN

DROOGTIJD 10 TOT 12 UUR

BEWAARTIJD 1 WEEK

Een zeer krokante taartbodem, perfect voor bij frambozen.

**Ingrediënten
(8 à 10 tartelettes)**

- 100 gr amandelen (gekiemd en gedroogd)
- 1 eetlepel lijnzaad
- 1 theelepel kaneel
- 2 peren

Stappen

Maal de amandelen en het lijnzaad fijn (met een kom voor droge voedingsmiddelen in de Vitamix). Meng vervolgens de poeders in een kom en voeg er de kaneel aan toe.

Snij de peren in een fijne julienne met een mandoline en mix de rest van de peren met de blender om sap te verkrijgen.

Voeg de julienne en het perensap toe, meng alles goed en vorm een homogeen deeg.

Spreid de pasta uit op een NutriFlex-vel en schuif alles op een plaat. Laat gedurende 10 uur drogen op 45°C, draai daarna voorzichtig om en laat nog enkele uren drogen om een droge en knapperige bodem te verkrijgen.

PIZZA

BEREIDING 20 MIN

DROOGTIJD 10 TOT 12 UUR

BEWAARTIJD 1 WEEK

Pizza is een perfect gerecht om kennis te maken met de rauwe keuken. U kunt deze pizza voorzien van zelfgemaakte pesto of cashewpuree met gemarineerde groenten en enkele gekiemde zaden. Om van te smullen!

Ingrediënten

- 2 verse tomaten
- 1 paprika
- 1 gedroogde tomaat
- 50 gr lijnzaad
- 50 gr zonnebloempitten of hennep
- 1 eetlepel oregano
- ½ theelepel gemalen look
- ½ theelepel Himalaya-zout

Stappen

Mix alle ingrediënten behalve het hennepzaad in een krachtige blender (Vitamix) tot u een gladde puree verkrijgt. Voeg het hennepzaad toe en duw twee tot drie keer op de pulsknop om het met de puree te vermengen.

Leg NutriFlex blad op een roosterplaat en maak kleinere rondjes met een uitsteekvorm. Plaats de vorm op de NutriFlex blad, doe wat bereiding in het kader en verwijder voorzichtig

het vormpje. Herhaal tot alle bereiding op is.

Laat gedurende 12 uur drogen op 45°C en maak daarna voorzichtig los. Leg ze op het rooster en laat nog drogen tot ze goed stevig en krokant zijn.

WRA(W)PS

BEREIDING 30 MIN

DROOGTIJD 3 TOT 4 U

BEWAARTIJD 1 WEKEN

Deze tortilla houdt het midden tussen leer en cracker. U verkiest hem al snel boven uw industriële wraps.

Ingrediënten

- 1/2 witte of gele ui
- 4 grote wortelen
- 1 kopje zongedroogde tomaten
- 3 teentjes look
- 1 kopje verse peterselie
- 1 citroen, het sap
- 1 theelepel zeezout
- 1 ½ kopje gemalen lijnzaad

Stappen

Doe alle ingrediënten behalve het gemalen lijnzaad in uw blender (Vitamix) en mix tot u de gewenste consistentie verkrijgt.

Voeg daarna het gemalen lijnzaad toe en mix met de pulsknop om het voorzichtig in de bereiding te vermengen.

Spreid de pasta uit op NutriFlex blad en maak rondjes van dezelfde grootte. De grootte van de gedroogde tortilla zal bijna identiek zijn met de aanvankelijke grootte die u kiest.

Laat 2 u drogen op 40°C. Draai de tortilla's om en laat opnieuw 1 u drogen op 40°C.

Om ze te bewaren, legt u telkens een vel bakpapier tussen de wraps en verpak ze in een hermetisch afgesloten verpakking (afgedicht of vacuümzakje).

U kunt ze tot 14 dagen bewaren in de koelkast.

BISCRU MET ABRIKOOS

BEREIDING 45 MIN | DROOGTIJD 12 UUR

Ingrediënten (10 biscuitjes)

- 50 gr gedroogde abrikozen
- 1 appel
- 1 theelepel gemalen kaneel
- 1 eetlepel zonnebloempitten
- 50 gr 1 nacht voorgeweekte boekweit
- 50 gr boekweitmeel

Stappen

Rehydrateer de gedroogde abrikozen gedurende 20 minuten in lauw water. Mix de appel, abrikozen, kaneel en zonnebloempitten in de blender (Vitamix). Doe deze puree in een kom. Voeg er het meel en boekweit aan toe en meng het geheel goed.

Leg NutriFlexblad op een rooster-plaat en maak kleine balletjes met behulp van een klein lepeltje. Laat gedurende 12 uur drogen op 45°C. Keer de biscuitjes halverwege om zodat ze goed droog en krokant worden.

KOKOSROTSJES

BEREIDING 30 MIN | DROOGTIJD 4 TOT 6 U | BEWAARTIJD: 1 WEEK IN DE KOELKAST

Ingrediënten

- 2 bananen
- 200 gr gedroogde kokos
- 1 eetlepel verse geraspte gember
- 1 eetlepel citroen (voor de oxidatie)

Stappen

Mix de bananen met de gember Meng in een kom de gedroogde kokos met de bananenpuree.

Vorm balletjes en leg ze op een rooster van de droger. Laat gedurende 4 uur drogen voor zachte rotsjes of 6 uur op 45°C.

CRUKIES MET CHOCOLADE

BEREIDING 10 MIN | DROOGTIJD 4 TOT 6 U

Ingrediënten (10 crukies)

- 100 gr gemalen cashewnoten
- 50 gr gemalen hazelnoten (of amandelen)
- 50 gr gemalen haver moutvlokken (of boekweitmeel)
- 60 ml dadel- of esdoornsiroop
- 1 theelepel kaneel
- 1 eetlepel vanille-extract
- 1 eetlepel rauwe cacao

Stappen

Doe alle ingrediënten in een kom en meng met de hand. Als de bereiding te droog is, kunt u wat siroop toevoegen. Het geheel moet consistent zijn, mag niet afbrokkelen of vloeibaar worden.

Maak kleine balletjes om er crukies van te vormen en leg ze op een NutriFlex blad. Laat 4 tot 6 uur drogen op 47°C. Zorg ervoor dat ze mals blijven.

POEDER

Poeder is gemakkelijk te maken. Het volstaat de gedroogde voedingsmiddelen (die droog en bros zijn) met vijzel en mortel fijn te maken. Voor een nog fijner resultaat, kunt u ze ook in de blender mixen. Poeder kan bewaard worden zoals kruiden: droog, in een afgesloten verpakking en beschermt tegen licht..

De uien en de look in poeder zijn de ideale smaakmakers voor vlees en sauzen. Het tomatenpoeder kan gebruikt worden om sauzen, pasta, jus of soep op smaak te brengen. Het wordt als tomatenconcentraat gebruikt.

ITALIAANSE MIX

WEKEN 6U

BEREIDING 20 MIN

DROOGTIJD 8 U

Ingrediënten

- 80 gr zwarte olijven
- 50 gr gedroogde tomaat (zonder olie)
- 1 ui
- 150 gr cashewnoten
- 4 theelepels gedroogde oregano

Stappen

Week de cashewnoten 6 uur in water. Spoel ze overvloedig.

Hak met een mes de lijven, de gedroogde tomaten, de ui en de cashewnoten fijn.

Meng alle ingrediënten in een kom. Doe de bereiding daarna op een NutriFlex blad.

Droog gedurende 8 uur op 50°C. De bereiding moet goed droog zijn bijna bros. Om het poeder te maken, doet u alle ingrediënten in een blender en mix tot u de gewenste consistentie verkrijgt.

U hebt nu een rauwe en veganistische Italiaanse mix om uw sauzen, soepen, pizza's of andere Italiaanse bereidingen smaak mee te geven.

RODE BIETE POEDER :

100% NATUURLIJKE KLEURSTOF

De natuur is rijk aan kleuren! Het is kinderspel om zelf natuurlijke voedingskleurstoffen te maken. We geven u hier alvast een recept voor roze poeder dat uw kinderen zeker zal bevallen!

Stappen

Snij en mix een mooie rode biet met wat water.

Spreid de puree van biet uit op een NutriFlex blad.

Laat drogen op 47°C gedurende 8 tot 10 uur tot alles droog en krokant is.

Maak het rode blad los en maak het fijn met de vijzel of doe het in de blender tot u een fijn poeder verkrijgt.

Enkele snuifjes van dit poeder geven kleur aan uw spaghetti, risotto of quinoa salade!



BOSPOEDER

BEREIDING 10 MIN | DROOGTIJD 12 U

Met dit receptje kunt u deze steeltjes verwerken en afval in de keuken vermijden.

Dit poeder is een 100% natuurlijk voedingsmiddel om uw sauzen smaak te geven. Het zorgt voor een rookachtige toets.

Stappen

Snij de steeltjes in dunne plakjes en leg ze op de roosters van de NutriDry.

Laat 12 uur drogen op 45°C. Eens de steeltjes van de champignons droogen krokant zijn, kunt u ze in een blender tot poeder vermalen.

PRAUWMEZAAN

BEREIDING 40 MIN | DROOGTIJD 10 TOT 12 UUR

Op zoek naar een veganistisch alternatief voor kaas voor op de pasta? Probeer dan eens deze grawnola met de allure van Parmezaan!

Ingrediënten

- 100 gr vooraf geweekte cashewnoten
- 50 gr vooraf geweekte pijnboompitten
- 4 eetlepels voedingsgistvlokken
- 1 theelepel grof zout
- Het sap van een halve citroen

Stappen

Mix de cashewnoten, de pijnboompitten en het citroensap in de blender tot u een gladde textuur verkrijgt. Voeg daarna gist en zout toe. Mix nog wat om ze te mengen.

Spreddebereiding uitopeendroogvel. Laat 12 uur drogen tot het deeg goed droog en krokant is.

U kunt het in blokjes snijden of met een vijzel fijnmaken tot poeder.

YOGHURT

BEREIDING 20 MIN | INCUBEREN 5 U

Ingrediënten

- 1 kopje poedermelk
- 1/2 liter magere melk
- 2 eetlepels natuurlijke, niet-gepasteuriseerde yoghurt

Stappen

Voeg voor yoghurt 1 kopje poedermelk toe aan 1/2 liter magere melk. Breng gedurende 2 seconden aan de kook. Zet van het vuur en laat afkoelen tot 46°C.

Zodra de melk is afgekoeld, voegt u 2 eetlepels natuurlijke, niet-gepasteuriseerde yoghurt toe. Doe in recipiënten, dek af en laat gedurende 5 uur in de droger op 46°C incuberen.

Gebruik voor een optimaal resultaat een thermometer. U hoeft dan de deur niet te openen zolang de yoghurt aan het incuberen is.

Als u klaar bent, zet u de yoghurt in de koelkast. Voeg desgewenst voor het serveren nog vers fruit toe. U kunt ook halfzachte tot harde kaas maken. We raden u aan daarvoor een gespecialiseerd boek rond kaasmaken te lezen.



JERKY

Selectie

Voor de jerky (reepjes gedroogd vlees) kiest u enkele magere stukjes rauw vlees.

Hoehogerhetvetgehalte,hoekorter de bewaarduur.

Bereiding

Snij het vlees in gelijke stukjes van 2,5 cm breed en 1 cm dik. De lengte is naar keuze.

Snij daarna het zichtbare vet weg. Jerky die met de richting van het vlees mee wordt gesneden, is mals; jerky die tegen de richting van het vlees in wordt gesneden, is zacht maar breekbaar.

Breng op smaak met sojasaus, Worcestershiresaus, tomaatofbarbecue; lookpoeder, ui- of kerriepoeder; zout of peper.

Om de jerky beter te bewaren, kunt u voor het drogen het vlees pekelen of zouten.

Als u het wil zouten, wrijft u het vlees in met zout en een kruidenmengsel, om te pekelen gebruikt u water met zout en kruiden. Het vlees wordt in de pekel geweekt tot het zout geabsorbeerd is.

- Voor het zouten, bestrooit u het mengsel gelijkmatig op de twee kanten van de reepjes vlees. Leg de reepjes op elkaar in een afgesloten verpakking.
- Om te pekelen legt u het vlees in laagjes en giet u de pekel over de bovenste laagjes. Marineer gedurende 6 tot 12 uur in de koelkast. Draai de reepjes enkele keren om tot ze volledig hard zijn.

Drogen

Schud alle overtollige mengsel af. Legeen laagje reepjes opeens hotel van de droger. Droog gedurende 4 tot 6 uur op 68°C. Verwijder regelmatig de vetdruppels die zich aan het oppervlak vormen. Test de jerky steeds met een nieuw stukje. Een goed gedroogde jerky barst wanneer hij geplooid wordt maar breekt niet.

Bewaren

Leg de jerky om de smaken beter te bewaren in een luchtdichte verpakking en zet ze op een koele, donkere en droge plaats. Als er vocht druppels ontstaan binnen in de verpakking, is de jerky niet voldoende gedroogd en kan hij gaan schimmelen. Laat gedurende langere tijd drogen.

KRUIDEN EN BLOEMEN

Stel uw eigen kruidenthee samen met wat u in uw tuin vindt. Dat is heel eenvoudig!

Stappen

Snij de beschadigde of verkleurde delen weg. Spoel met koud water. Droog af met een handdoek.

Verwarm de droger voor op 35°C tot 45°C. Spreid de kruiden uit over schotels. Droog gedurende 2 tot 4 uur.

De tijd kan aanzienlijk variëren. Als het langer dan 4 uur duurt, verhoogt u de temperatuur. Bewaar in een hermetisch afgesloten verpakking.

Berbermengsel

- ¼ verbena
- ¼ munt
- ¼ hibiscus
- ¼ gedroogde roos
- Optionele kruiden: steranijs en kaneel

Mengsel voor een goede nachtrust

- 1/3 kamille
- 1/3 linde
- 1/3 verbena

Mengsel ter bevordering van de spijsvertering

- ¼ munt
- ¼ linde
- ¼ verbena
- ¼ citroenmelisse
- Optioneel: oregano



TIPS EN ADVIEZEN

Brood, koekjes en koffiekoeken opnieuw krokant maken

Maak suikerbrood, broodjes, koekjes of ontbijtgranen opnieuw krokant door ze 1 uur te drogen op 63°C.

Brooddeeg doen rijzen

Dedrogerkande ideale omstandigheden creëren om uw brooddeeg te doen rijzen. Neem de schotels weg en verwarm de droger voor op 46°C.

Zet een ondiep recipiënt met water op de bodem van de droger. Zet een droogplaat boven het water en zet er de kom met deeg op. Dek het deeg af met een doek. Laat het deeg 30 minuten tot 1 uur rijzen. Na het rijzen gaat u verder volgens uw recept.

Noten bewaren

Noten zijn rijk aan vetten en vormen een geconcentreerde bron van eiwitten. Droog ze in natuurlijke toestand of voeg kruiden toe. Leg de noten in één enkele laag. U kunt de noten voor het drogen blancheren. Droog op 46°C tot 52°C. Droog gedurende 8 tot 12 uur. Bewaar in een hermetisch afgesloten verpakking. Opmerking: Noten kunnen ranzig worden als ze niet gekoeld worden door hun hoge vetgehalte.

Pasta drogen

U hebt geen pastahouders nodig. Leg de verse pasta in reepjes op de droogroosters. Droog gedurende 2 tot 4 uur op 57°C. Bewaar in een hermetisch afgesloten recipiënt.

GROENTEN	BEREIDING	TEST	BEREIDINGSTUJD
ASPERGES	WAS DE ASPERGES EN SNIJD ZE IN STUKKEN	BREEKBAAR	5-6 UUR
BOONTJES, GROENE OF GELE BOONTJES	WAS DE BOONTJES, VERWIJDER DE UITEINDEN EN SNIJD IN STUKKEN	BREEKBAAR	8-12 UUR
BIET	WAS DE BIETEN, STOP ZE IN DE STOOMKOKER TOT ZE MALS ZIJN. LAAT DE BIETEN AFKOELEN, VERWIJDER DE SCHIL EN SNIJD ZE IN STUKKEN OF IN BLOKJES	SOEPEL	8-12 UUR
BROCCOLI	WAS DE BROCCOLI, SNIJD DE TAKKEN IN STUKKEN LAAT DE BLOEMKNOPPEN VOLLEDIG DROGEN	BREEKBAAR	10-14 UUR
KOOL	WAS DE KOOL EN SNIJD HEM IN STUKKEN	BREEKBAAR	7-11 UUR
WORTELEN	WAS DE WORTELEN, SNIJD DE UITEINDEN ERAF, VERWIJDER DE SCHIL INDIEN GEWENST SNIJD DE WORTELEN IN SCHIJFJES OF IN BLOKJES VAN	SOEPEL	6-10 UUR
SELDERIJ	WAS DE PLANT EN HAAL DE TAKKEN VAN ELKAAR, SNIJD IN STUKKEN VAN	SOEPEL	3-10 UUR
MAÏS	PEUL DE MAÏS, VERWIJDER HET VLIJES EN KOOK MET BEHULP VAN DE STOOMKOKER. SNIJD DE KOLF EN VERSPREID HEM OVER DE PLAAT. DRAAI MEERDERE KEREN OM TIJDENS HET DROOGPROCES.	BREEKBAAR	6-10 UUR
KOMKOMMER	WAS DE KOMKOMMER EN SNIJD HEM IN SCHIJVEN VAN	SOEPEL	4-8 UUR
AUBERGINE	WAS DE AUBERGINE EN SNIJD IN SCHIJVEN	SOEPEL	4-8 UUR
BLADGROENTEN	WAS DE GROENTEN, SNIJD ZE IN STUKKEN, VERWIJDER DE HARDE NERVEN. DE BLADEREN MOGEN ELKAAR NIET OVERLAPPEN. DRAAI ZE OM VOOR EEN UNIFORM RESULTAAT.	BREEKBAAR	3-7 UUR

CHAMPIGNONS	BORSTEL DE CHAMPIGNONS OF VEEG ZE AF MET BEHULP VAN EEN VOCHTIGE DOEK, SNIJD ZE IN STUKKEN	SOEPEL	3-7 UUR
PIJNBOOMPITTEN	VERWIJDER DE WORTEL, HET BOVENSTE GEDEELTE EN HET VLIES. SNIJD IN SCHIJVEN VAN	SOEPEL	4-8 UUR
PASTINAAK	BORSTEL DE PASTINKAAK, VERWIJDER DE SCHIL INDIEN GEWENST EN SNIJD IN SCHIJVEN	BREEKBAAR	7-11 UUR
ERWTEN	PEUL DE ERWTEN, WAS ZE EN KOOK ZE MET DE STOOMKOKER. SPOEL ZE AF MET KOUD WATER, DROOG NA MET EEN HANDDOEK	BREEKBAAR	4-8 UUR
PAPRIKA	VERWIJDER HET STEELTJE, DE PITJES EN HET WITTE GEDEELTE. WAS DE PAPRIKA EN SNIJD HEM IN STUKKEN OF IN STROKEN	SOEPEL	4-8 UUR
GEPOFTE MAÏS	LAAT DE GRANEN VASTGEHECHT BLIJVEN AAN DE KOLF TOT ZE GOED GEDROOGD ZIJN, VERWIJDER ZE VERVOLGENS VAN DE MAÏSKOLF	SOEPEL	4-8 UUR
AARDAPPELEN	GEbruik JONGE AARDAPPELEN, WAS ZE EN KOOK ZE IN DE STOOMKOKER GEDURENDE 4-6 MINUTEN. SNIJD ZE IN STUKKEN OF IN SCHIJFJES	BREEKBAAR OF SOEPEL	6-14 UUR
KOOL	WAS DE KOOL EN SNIJD HEM IN STUKKEN	BREEKBAAR	10-14 UUR
ZOMERPOMPOEN		BREEKBAAR	10-14 UUR
WINTERPOMPOEN		BREEKBAAR	7-11 UUR
KNOLRAPEN		BREEKBAAR	8-12 UUR
POMPOEN		BREEKBAAR	7-11 UUR

FRUITS	BEREIDING	TEST	BEREIDINGSTIJD
APPEL	SCHIL DE APPEL, VERWIJDER DE PITTEN EN SNIJD HEM IN STUKKEN VAN ... CM, BESTROOI DE APPELSCHIJFJES MET KANEEL INDIEN GEWENST	SOEPEL	7-15 UUR
ABRIKOZEN	WAS DE ABRIKOZEN, SNIJ ZE IN TWEE EN ONTPIT, LAAT DROGEN MET DE SCHIL NAAR ONDER GERICHT	SOEPEL	20-28 UUR
BANANEN	VERWIJDER DE SCHIL EN SNIJD ZE IN STUKKEN VAN ... CM	SOEPEL	6-10 UUR
BESSEN	LAAT ZE VOLLEDIG, ALS DE SCHIL VETTIG IS, MOET U ZE EERST WASSEN	SOEPEL	10-15 UUR
KERSEN	VERWIJDER DE STEELTJES EN ONTPIT DE KERSEN, SNIJD ZE IN TWEE EN PLAATS ZE OP DE PLAAT MET DE SCHIL NAAR ONDER GERICHT. LET EROP DAT ZE NIET TE VER GAREN	SOEPEL	13-21 UUR
VEENBESSEN	VERWIJDER DE STEELTJES EN ONTPIT DE VEENBESSEN, SNIJD ZE IN TWEE EN PLAATS ZE OP DE PLAAT MET DE SCHIL NAAR ONDER GERICHT. LET EROP DAT ZE NIET TE VER GAREN	SOEPEL	10-12 UUR
VIJGEN	WAS DE VIJGEN, SNIJ ZE IN PLAKKEN, PLAATS ZE OP DE PLAAT MET DE SCHIL NAAR ONDER GERICHT.	SOEPEL	22-30 UUR
DRUIVEN	WAS DE DRUIVEN, VERWIJDER HET STEELTJE EN SNIJD DE DRUIVEN IN TWEE OF LAAT ZE VOLLEDIG, PLAATS OP DE PLAAT MET DE SCHIL NAAR ONDER GERICHT. ALS U DE DRUIVEN BLANCHEERT, VERMINDERT DE DROOGTIJD MET 50%	SOEPEL	8-16 UUR
NECTARINES	WAS DE NECTARINES EN ONTPIT. SNIJD IN SCHIJVEN VAN ... CM, PLAATS OP DE PLAAT MET DE SCHIL NAAR ONDER GERICHT	SOEPEL	8-16 UUR
PERZIKEN	WAS DE PERZIKEN EN ONTPIT. SNIJD IN SCHIJVEN VAN ... CM, PLAATS OP DE PLAAT MET DE SCHIL NAAR ONDER GERICHT	SOEPEL	8-16 UUR

DROOGTIJDTABEL

PEREN	WAS DE PEREN, VERWIJDER DE SCHIL EN VERWIJDER DE PITTEN. SNIJD IN SCHIJVEN VAN ... CM OF IN PARTJES	SOEPEL	8-16 UUR
KAKI'S	WAS DE KAKI'S, VERWIJDER HET STEELTJE EN DE SCHIL. SNIJD IN SCHIJVEN VAN ... CM	SOEPEL	11-19 UUR
ANANAS	VERWIJDER DE SCHIL, VERWIJDER DE VEZELACHTIGE DELEN EN HET HART. SNIJD IN SCHIJVEN VAN ... CM OF IN PARTJES	SOEPEL	10-18 UUR
PRUIMEN	WAS DE PRUIMEN, SNIJD ZE IN TWEE EN VERWIJDER DE PIT. DUW LICHTJES OP DE BUITENKANT ZODAT DEZE WORDT AFGEVLAKT. DIT ZAL HET DROOGPROCES BEVORDEREN.	SOEPEL	8-16 UUR
RABARBER	WAS DE RABARBER, SNIJD IN STUKKEN VAN ... CM	SOEPEL	6-10 UUR
AARDBEIEN	WAS DE AARDBEIEN, VERWIJDER HET KROONTJE, SNIJD IN SCHIJVEN VAN ... CM	SOEPEL	7-15 UUR
MELOEN	VERWIJDER DE SCHIL, VERWIJDER DE PITJES EN SNIJD IN PARTJES	SOEPEL	8-10 UUR
BOSBESSEN		SOEPEL	10-12 UUR
KIWI'S		SOEPEL	7-15 UUR
WATERMELOEN		SOEPEL	8-10 UUR

PROBLEMEN OPLOSSEN

F.A.Q.

TECHNISCHE PROBLEMEN

GARANTIE

F.A.Q.

Mijn appels en peren worden bruin tijdens het drogen. Kan ik ze wel nog opeten?

Ja. Fruit dat bruin is geworden, kunt u gewoon opeten. Heel wat fruitsoorten oxideren tijdens het droogproces. Oxidatie komt voor wanneer het vruchtvlies aan de lucht wordt blootgesteld. Een voorbehandeling van het fruit kan deze oxidatie vertragen.

Mijn fruitleer is te dun en breekt af. Hoe kan ik het leer maken zoals ik het in de winkel vind?

Te sappig fruit kan het fruitleer broos maken. Om fruitleer te maken zoals in de winkel, voegt u gewoon een banaan toe aan de fruitpuree.

Wanneer ik verschillende voedingsmiddelen samen droog, worden sommige sneller droog dan andere. Moet ik de droge voedingsmiddelen al uithalen?

Ja, zodra de voedingsmiddelen droog zijn, kunt u ze uithalen en op een droge plaats laten afkoelen. Zo kunt u het drogen van de resterende voedingsmiddelen optimaliseren. Als u de voedingsmiddelen gelijk hebt versneden en als u halfweg de droogtijd de plaat 180° draait, zou het drogen op hetzelfde moment moeten klaar zijn.

TECHNISCHE PROBLEMEN

Het toestel gaat niet aan	De stekker is niet juist aangesloten	SLUIT DE STEKKER OPNIEUW AAN
	Het toestel staat niet aan	DRUK OP DE KNOP ON
Het scherm gaat niet aan	Het toestel staat niet aan	DRUK OP DE KNOP ON
De ventilator draait maar de weerstand geeft geen warmte af	Het verwarmingssysteem is defect	ZET HET TOESTEL UIT EN CONTACTEER DE KLANTENDIENST
	Er zit een vreemd voorwerp vast in de ventilator	VERWIJDER HET VREEMD VOORWERP
De voedingsmiddelen zijn niet gedroogd	Er ligt te veel op de platen	VERWIJDER EEN GEDEELTE VAN DE VOEDINGSMIDDELEN
	De voedingsmiddelen liggen op elkaar op de platen	VERSPREID DE VOEDINGSMIDDELEN GELIJKMATIG
	De ventilator draait traag in slow-modus	ACTIVEER DE FAST-MODUS
Er zit condensatie op de wand	Er ligt te veel op de platen	VERWIJDER EEN GEDEELTE VAN DE VOEDINGSMIDDELEN
	De voedingsmiddelen bevatten teveel vocht	VERLENG DE DROOGTIJD
De voedingsmiddelen zijn niet homogeen gedroogd	De voedingsmiddelen zijn niet allemaal even dik	SNIJ UW VOEDINGSMIDDELEN GELIJKMATIG
	Er ligt te veel op de platen	VERWIJDER EEN GEDEELTE VAN DE VOEDINGSMIDDELEN
De ventilator maakt een abnormaal geluid	De ventilator is defect	ZET HET TOESTEL UIT EN CONTACTEER DE KLANTENDIENST.

GARANTIE

Dalcq S.A. kent op alle elementen van het toestel een bijzondere garantie toe die onderworpen is aan onderstaande voorwaarden. De wettelijke bepalingen met betrekking tot de garantie en de rechten die voortvloeien uit de wet betreffende de aansprakelijkheid voor defecte producten worden daardoor niet aangetast. De eventuele rechten op latere uitvoering en schadevergoeding van de koper in geval van gebreken blijven geldig, zodra aan de voorwaarden daartoe wordt voldaan.

1. Duur van de garantie

De garantie geldt voor alle elementen van het toestel en wordt van kracht op de datum van aankoop (factuurdatum) met een duur van 2 jaar voor privégebruik.

2. Voorwerp van de garantie

De garantie dekt alle gebreken in materiaal, constructie en productie op voorwaarde dat het defect reeds aanwezig is bij levering en dat het toestel correct werd behandeld door de koper. De garantie omvat

ofwel de gratis herstelling of de vervanging van een of meerdere defecte elementen of het omruilen van het toestel tegen een toestel van dezelfde waarde. Dalcq N.V. zal de maatregel kiezen.

3. Garantieclaims

Bij storing of defect moet u onmiddellijk contact opnemen met:

- De winkel waar u het toestel hebt aangekocht.
- De klantendienst (telefonisch (zie opmerking bij punt 7),

schriftelijk of per email) voor het opsturen van het toestel met een gedetailleerde beschrijving van het probleem met foto's

4. Verpakking

Het wordt aanbevolen om het toestel in de oorspronkelijke verpakking op te sturen. Als u een andere verpakking gebruikt, moet u erop letten dat deze voldoende beschermt tegen de typische risico's in verband met de verzending en dat deze over aangepaste beschermingen

beschikt. Een eenvoudige kartonnen verpakking gevuld met papier volstaat niet. Dalcq N.V. kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die te wijten is aan ongeschikte verpakking. In dat geval komt de garantie te vervallen. De klantendienst zal u inlichtingen geven over de verzendingswijze en de daaruit voortvloeiende kosten.

5. Reinigen

Als u de onderdelen of het toestel niet schoonmaakt voor verzending, zal Dalcq N.V. een forfait aanrekenen voor de reinigen. De koper moet dan bewijzen dat de reële kost hiervan lager ligt dan het aangerekende forfait.

6. Annulatie van het recht op de garantie

Het recht op de garantie wordt

geannuleerd:

- bij verkeerd gebruik, verkeerde behandeling en opslag (bijv. schade veroorzaakt door vocht of hoge temperaturen)
- bij herstellingen, pogingen tot herstelling, wijzigingen van eender welke aard en gebruik van niet-originele reserveonderdelen, enz. die niet door Dalcq N.V. of een erkende firma werden uitgevoerd
- bij ongepaste verpakking en verkeerd transport
- bij ongepaste mechanische invloeden op het toestel of elementen van het toestel
- in geval van incidenten die geen verband houden met het bewerken of vervaardigen van het toestel zoals vallen, stoten, beschadiging, brand, aardbeving, schade veroorzaakt door overstroming, bliksem, enz.

- indien geen aankoopbewijs kan worden voorgelegd
- bij ander gebruik dan voor private doeleinden, in het bijzonder in een commercieel kader

De uitgaven die Dalcq N.V. oploopt na het terugzenden van een product door de koper in afwezigheid van garantie of bij teruggave worden door de koper gedragen.

7. Klantendienst

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

ADVIES

Om een beste garantie volgen te ontvangen, registreer uw product op www.dalcq.com

NOTES

DeJelin
Quality Brand

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