

LA DÉSHYDRATATION EN TOUTE SÉCURITÉ

Veillez 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 :

Veillez 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

GUIDE D'UTILISATION

- 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.

GUIDE D'UTILISATION

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 °C (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 boîte est bien complète. Déballez soigneusement votre NutriDry et vérifiez que toutes les pièces sont bien présentes dans votre boîte (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 séchage. 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

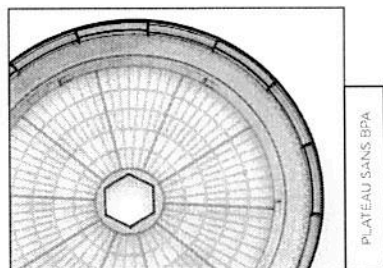
Sélectionnez la température de séchage de votre choix en utilisant la touche « + » ou « - » pour augmenter ou diminuer la température. La plage de température de séchage se situe entre 35 – 70°C.

ACCESSOIRES COMPLÉMENTAIRES

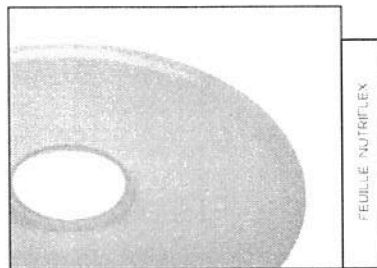
Le NutriDry peut accueillir jusqu'à 8 plateaux. Vous pouvez donc optimiser votre surface de séchage avec les accessoires NutriDry disponibles.

NB

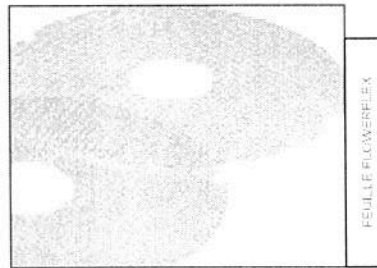
Pour modifier la valeur souhaitée plus vite, effectuez une pression continue sur les touche « + » ou « - ».



PLATEAU SANS BPA



FEUILLE NUTRIDRY



FEUILLE FLOWERLEK

Plateau en plastique sans BPA

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

chage 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.

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 sé-

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, puis sélectionnez la température 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 appropriée 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'hygiène.

- 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 nettoyer régulièrement pendant 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

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 séchent 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 milieu de cycle de séchage, le séchage devrait être terminé en même temps.

PROBLÈME TECHNIQUE

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