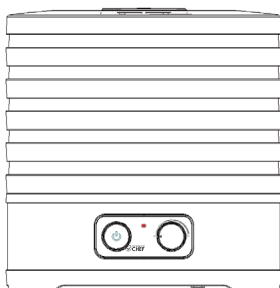




Food Dehydrator

MODEL: CHD200S



1. READ these instructions carefully before installing and operating the appliance. Keep them for further reference.
2. Record in the space below the "SERIAL/MODEL NUMBER" found on the back or bottom of your appliance and retain this information for future reference.

SERIAL NUMBER:

MODEL NUMBER:

DATE OF PURCHASE:

Save and staple your sales receipt to your manual for warranty coverage.

CONTENTS

SAFETY INFORMATION

Important Safety Instructions	3
Polarized Plug	4

SET UP & USE

Parts & Features	5
Operation Instructions	5-6
Dehydration Guide	7-11
Drying Table for Fruits	12
Drying Table for Vegetables	13
Drying Guide for Meat, Poultry, Fish and Other Foods	14
Special Instructions for Beef Jerky	15

CLEANING & CARE	16
-----------------------	----

TROUBLESHOOTING & WARRANTY

Before You Call For Service	16
Customer Service	16
Limited Warranty	17

SAFETY INFORMATION

DANGER

DANGER - Immediate hazards which **WILL** result in severe personal injury or death

WARNING

WARNING - Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death

CAUTION

CAUTION - Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following

WARNING: To reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or (unit base) in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliances with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. To disconnect, press power button to off, then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

SAFETY INFORMATION

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, the plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **DO NOT ATTEMPT TO MODIFY THE PLUG IN ANY WAY.**

WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

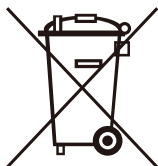
POWER SUPPLY CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally; and
 - 3) If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

NOTE: Neither Commercial Chef nor the dealer can accept any liability for damage to the product or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

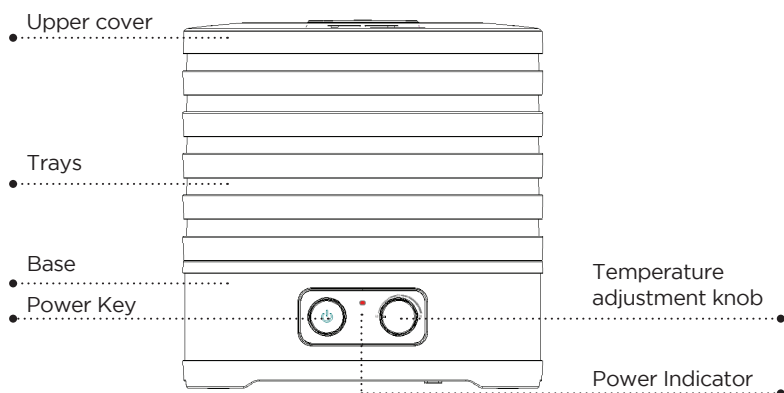
PRODUCT DISPOSAL

Used product should not be disposed as household waste. According to legislation, the product should be disposed of properly so that the materials can be recycled in an environmentally friendly manner. Further information is available from the responsible local authority or local disposal company. The product is equipped with the following logo:



SET UP & USE

PARTS & FEATURES



BEFORE FIRST TIME USE

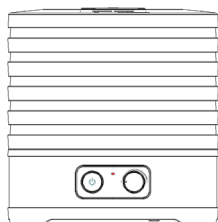
- Remove all packaging from the appliance.
- Check that your mains voltage corresponds with that stated on the appliances rating label.
- Wash the lid and tray sections of the appliance in warm soapy water. The base should be cleaned with a damp cloth.

CAUTION: Do not wash or immerse the base in water.

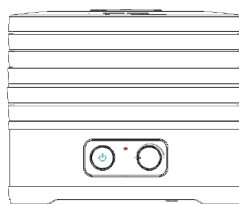
SET UP & USE

TO BEGIN USE

1. Place the food flat on the trays. Do not completely cover the bottom of the tray as this will stop the air circulation. Overloading the trays or placing the food on top of each other will reduce the efficiency of the dehydrator.



A



B

- NOTE:** There are 2 options for setting the tray heights: A. For a higher clearance, set the first tray on the base so that it seats properly. You may need to rotate it so that it fits precisely. Continue stacking the trays by lining them up with the same placement as the first tray using the tabs on the 4 corners as a guide.
- B. For a lower clearance, set the first tray on the base so that it seats properly. Then add the other trays by rotating them so that they slide over the tray below.
2. Prepare the food as recommended and place on the trays. Always start by placing the food in the lower sections of the dehydrator. Leave the central hole uncovered.
 3. Place the trays on the power base.
 4. Place the lid onto the appliance. During the dehydrating process the upper lid should always be left on the appliance.
 5. Plug the dehydrator into an electrical socket and press the Power button.
 6. Set the temperature of the dehydrator to the desired setting by turning the temperature adjustment knob.
 7. Rotate the trays at intervals throughout, to ensure even drying. Unplug the appliance, rotate the trays, then plug the appliance back in and continue to dry.
 8. When you have finished using the appliance, turn it off by pressing the power button and unplug the appliance. Allow the food to cool down and then place it into a container or jar.
- NOTE:** It is recommended to use all 5 trays whenever you use the appliance no matter how many sections are left empty.

STORAGE

- Vacuum packing dried foods extends the shelf life of the food by 3 times.
- Store the foods in airtight, moisture-proof containers. Do not expose to light.
- Store in cool (below 59°F / 15°C), dark and dry areas. Dehydrated meat and fish are best stored in the refrigerator.

SET UP & USE

DEHYDRATION GUIDE

PRINCIPLES OF DEHYDRATION

There are no absolutes and quite a few variables in food dehydration. The best way to become proficient is to experiment using this booklet as a guideline and then adjusting your drying technique according to your results.

Record keeping is helpful in food dehydration. Records of weight of produce before and after the dehydration, length of time required for drying, etc., can be useful information in attaining a good quality product. Information can be recorded on the labels of the food storage containers.

Tasty ready-to-eat snacks and confections are some of the versatile products you can create by drying fruits and vegetables at home. After soaking in water, the re-hydrated foods can be used in favorite recipes for casseroles, soups, stews and salads. Re-hydrated fruits and berries can also make excellent compotes or sauces.

Drying is appealing because the procedure is relatively simple and requires little equipment. Only minimal storage space is needed.

Dehydrating is a method of heating the food to evaporate the moisture present, and removing the water vapor formed.

Most food products release moisture rapidly during early stages of drying. This means they can absorb large amounts of heat and give off large quantities of water vapor while remaining at a temperature well below that of the drying air.

PROCEDURE

Fruits and vegetables selected for drying should be the highest quality obtainable – fresh and fully ripened. Wilted or inferior produce will not make a satisfactory dried product. Immature produce lacks flavor and color. Overmature produce may be tough and fibrous or soft and mushy.

Prepare produce immediately after gathering, and begin drying at once. Wash or clean all fresh food thoroughly to remove any dirt or spray. Sort and discard defective food; decay, bruises, or mold on any piece may affect an entire batch.

For greater convenience when you use the food, and to speed drying, it is advisable to peel, pit, or core some fruits and vegetables. Smaller pieces dry more quickly and uniformly.

SET UP & USE

PRETREATING

Enzymes in fruit and vegetables are responsible for color and flavor changes during ripening. These changes will continue during drying and storage unless the produce is pretreated to slow down enzyme activity.

Blanching can be used in the pretreatment of vegetables, as it helps set color and hastens drying by relaxing tissues. Blanching may also prevent undesirable changes in flavor during storage, and improve reconstitution during cooking.

Many light-colored fruits (especially apples, apricots, peaches, nectarines, and pears) tend to darken during drying and storage. To prevent this darkening, the fruit may be pretreated by blanching or by a suitable dip, but effectiveness of pretreatment methods varies.

Fruits may be dipped in one of the following:

- Pineapple or lemon juice as a natural alternative to other pretreatments to reduce browning. Slice fruit directly into juice. Remove promptly (about 2 minutes) and place on trays. Fruits may also be dipped in honey, spices, lime or orange juice, or sprinkled with coconut to give them a snappy dried flavor. Use your imagination and make your own flavorful dip.
- Sodium Bi-sulfite: Ask for food safe, (USP) grade only. Dissolve 1 teaspoon of sodium bi-sulfite in one quart of water. Prepare small amounts of fruit and dip for 2 minutes in the solution. This helps prevent loss of Vitamin C and maintains a bright color. Sodium bisulfite may be obtained from a local pharmacy.
- A solution of table salt.
- A solution of ascorbic acid or citric acid. Commercial antioxidant mixtures containing ascorbic acid may also be used, but often are not as effective as pure ascorbic acid.

Fruits may be steam-blanching. However, blanched fruits may turn soft and become difficult to handle.

Syrup blanching may help retain the color of apples, apricots, figs, nectarines, peaches, pears and plums. A sweetened candied product will result.

Fruits with tough skins (grapes, prunes and small dark plums, cherries, figs and some berries) may be water-blanching to crack the skins. This will allow moisture inside to surface more readily during drying.

Before drying pretreated food, remove any excess moisture by placing the food on paper towels or clean cloths. Drying trays should be loaded with a thin layer of food as directed. If needed, clean cheesecloth can be spread on the trays to prevent food pieces from sticking or falling through.

The amount of food being dried at one time should not exceed roughly 3/4 of each tray's surface area and a 1/4" thick.

SET UP & USE

RECONSTITUTING FOODS

All dehydrated foods need to be reconstituted. Most fruits are actually preferable in their dried form. Most vegetables, however, are most taste-tempting when reconstituted.

To reconstitute vegetables for cooking, merely wash product in clean water, then place in an amount of cold, unsalted water and cover. Soak 2 to 8 hours, if possible, then cook in same water used for soaking.

Add more water if necessary. Bring product to a boil, then reduce heat to simmer just until done. Add salt, if desired, at end of cooking time, as salt slows down the reconstitution process. As with fresh products, overcooking will diminish flavor and texture. To reconstitute vegetables like carrots, soak in ice water or soak in water in the refrigerator.

Dried foods can be reconstituted by soaking, cooking, or a combination of both and will resemble their fresh counterparts after reconstitution. However, dried foods are unique and should not be expected to resemble a fresh product in every respect.

Drying does not render the food free of bacteria, yeasts, and molds. Thus, spoilage could occur if soaking is prolonged at room temperature. Refrigerate if soaking for longer than 1 to 2 hours.

To conserve nutritive value, use the liquid remaining after soaking and cooking as part of the water needed in recipes.

One cup of dried vegetables reconstitutes to about 2 cups. To replace the moisture removed from most vegetables, barely cover them with cold water and soak 20 minutes to 2 hours. Cover greens with boiling water. To cook, bring simmer until done.

One cup of dried fruit reconstitutes to about 1 1/2 cups. Add water just to cover the fruit; more can be added later if needed. One to eight hours are required to reconstitute most fruits, depending on fruit type, size of pieces, and water temperature. (Hot water takes less time). Over-soaking will produce a loss of flavor. To cook reconstituted fruit, cover and simmer in the soak water.

Dried or reconstituted fruits and vegetables can be used in a variety of ways. Use dried fruit for snacks at home, on the trail, or on the ski slopes. Use pieces in cookies or confections.

Serve reconstituted fruit as compotes or as sauces. It can be incorporated into favorite recipes for breads, gelatin salads, omelets, pies, stuffing, milk-shakes, homemade ice cream and cooked cereals.

Add dried vegetables to soups and stews or vegetable dishes. Use as dry snacks or dip chips.

Include reconstituted vegetables in favorite recipes for meat pies and other main dishes, as well as gelatin and vegetable salads.

SET UP & USE

Powdered vegetables in the dried form make a tasty addition to broths, raw soups, and dressings.

For optimum maintenance of nutritional value, we suggest:

- Blanching the correct length of time.
- Packaging dried foods properly and storing containers in a cool, dry, dark place.
- Checking dried foods periodically during storage to insure that moisture has not been reabsorbed.
- Eating dried foods as soon as possible.
- Using liquid remaining after reconstitution in recipes.

PACKING AND STORAGE

Fruits cut into a wide range of sizes should be allowed to “sweat” or condition for a week after drying to equalize the moisture among the pieces before placing in long-term storage. Place fruit in a non-aluminum, non-plastic container and put in a dry, well-ventilated and protected area.

Dried foods should be thoroughly cooled before packing. Package in small amounts so that food can be used soon after containers have been opened. Pack food as tightly as possible without crushing into clean, dry, insect-proof containers. Glass jars or moisture vapor proof freezer cartons or bags (heavy gauge plastic type) make good containers. Metal cans with lids can be used if the dried food is first placed in a plastic bag.

Your dehydrated food should be checked about once a month. Should you find mold growing on a piece of the dried food, please discard it.

ROTATING THE TRAYS

Your new Food Dehydrator is designed to rely on natural heat convection to carry away moist air from the food. Trays should be rotated during the processing period to insure even drying.

Trays nearest the bottom exposed to the hottest, driest air will dry more rapidly. So simply move them up and move the ones on top to the bottom.

DRYING

Drying time varies according to fruit or vegetable type, size of pieces, and tray load. Before testing foods for desired dryness, remove a handful and cool for a few minutes. Foods that are warm or hot seem softer, moister, and more pliable than they will when cooled.

Foods should be dry enough to prevent microbial growth and subsequent spoilage. Dried vegetables should be hard and brittle. Dried fruits should be leathery and pliable. For long-term storage, home dried fruits will need to be drier than commercially dried fruits sold in grocery stores.

SET UP & USE

HELPFUL HINTS

- 1) The best results are achieved when the quality of the food is high. Be sure to select ripe produce in good condition, as one bad food may give an off-flavor to the entire lot.
- 2) Clean produce is important. Wash thoroughly, remove soft or spoiled areas, slice and pretreat if necessary. Be certain that your hands, your cutting utensils and your food preparing area are also clean.
- 3) You can expect a variation in the drying times. Drying times are affected with the size of the load, thickness of the sliced products, humidity of the air, and the moisture content of the food itself.
- 4) Be sure to let the produce cool before testing for dryness.
- 5) Trays may be fully loaded, if desired, with pieces barely touching but not overlapping.
- 6) About six to ten percent of the moisture may remain in your foods without danger of spoilage. Many dried foods will have a leathery consistency, rather like licorice.
- 7) Rotate trays if you notice uneven drying or a very heavy load. Just move bottom tray up to the middle and top ones down.
- 8) To remove seeds or pits from prunes, grapes, cherries etc., dehydrate 50% then pop seeds out. This prevents juice from dripping out.

SET UP & USE

DRYING TABLE FOR FRUITS

The times are approximate. Your drying times will vary with room temperature, humidity, moisture content of the food and how thinly the food is sliced. The presence of natural juices in food will also vary. Some fruit sugars tend to be stickier than others. Dry best at 135°F / 57°C . Adjust temperatures as needed.

FRUIT	PREPARATION	DRYNESS TEST	TIME
Apples	Pare, core and cut in slices or rings. Dip in pretreatment for 2 minutes. Drain and place on tray.	Pliable	4 – 10 hrs.
Apricots	Dry in halves and turn inside out or cut into quarters. Pretreat to help retain color without penetrating skin of fruit.	Pliable	8 – 16 hrs.
Bananas	Peel and cut into 1/8" slices.	Crisp	5 – 14 hrs.
Berries	Strawberries may be sliced in 3/8" slices. Leave other berries whole. Bathe wax-coated berries in boiling water.	No visible moisture	5 –14 hrs.
Cherries	Do not stem until ready to prepare. Pitting is optional, or pit when 50% dry.	Leathery but sticky	6 – 16 hrs.
Cranberries	Wash well, chop for flakes or leave whole.	No visible moisture	4 – 10 hrs.
Grapes (Raisins)	Wash, remove stems and leave whole.	Pliable & leathery	6 – 16 hrs.
Nectarines	No need to peel. Dry with skin down on screen, or cut in 3/8" slices or circles.	Pliable	6 – 14 hrs.
Orange Rind	Peel in long strips and dry. Do not grate until ready to use.	Brittle	6 – 14 hrs.
Peaches	Remove peels during dehydration if desired. Pit when 50% dehydrated. Halve or quarter, with cup size up.		5 – 14 hrs.
Pears	Peel, remove core and woody tissue. Cut into slices or rings, halves, quarters or eights.	Pliable & leathery	5 – 14 hrs.
Persimmons	Use only ripe fruit. Wash, remove cap, slice in 3/8" circles or slices.	Pliable	5 – 10 hrs.
Pineapple (Fresh)	Remove core, cut in slices or wedges or chunks.	Pliable	6 – 16 hrs.
Pineapple (Canned)	Drain and pat dry. Place on trays.	Leathery	6 – 16 hrs.
Plums	Wash, leave whole or cut in half and remove pits or pop them out when half dried.	Pliable	5 – 14 hrs.
Prunes	Same as plums, but soak in boiling water for two minutes first.	Leathery	8 – 16 hrs.
Rhubarb	Use only tender stalks. Wash, cut in 1" lengths.	No visible moisture	4 – 10 hrs.

SET UP & USE

DRYING TABLE FOR VEGETABLES

The times are approximate. Your drying times will vary with room temperature, humidity, moisture content of the food and how thinly the food is sliced. The presence of natural juices in food will also vary. Dry best at 125°F / 52°C . Adjust temperatures as needed.

VEGETABLE	PREPARATION	DRYNESS TEST	TIME
Artichoke Hearts	Cut hearts into 1/8" strips. Boil 5-8 minutes in 3/4 cup water containing 1 tablespoonful lemon juice.	Brittle	4 – 8 hrs.
Asparagus	Wash and cut into 1" pieces. Tips yield better product. Stems, crushed after drying, make an excellent seasoning.	Brittle	4 – 8 hrs.
Beans (Green or Wax)	Cut into 1" pieces or cut French style. Steam blanch until translucent. Stir beans on tray after partial drying, moving inside beans to outside for more even drying.	Brittle	4 – 8 hrs.
Beets	Trim off all but one inch of tops and roots. Wash, blanch, cool, remove tops, skin and roots. Dice or slice.	Brittle, Dark	4 – 8 hrs.
Brussels Sprouts	Cut sprouts from stalks, cut in half lengthwise through stem.	Brittle	5 – 10 hrs.
Broccoli	Trim, cut as for serving, wash thoroughly. Steam tender, about 3-5 minutes.	Brittle	5 – 10 hrs.
Cabbage	Trim, cut into strips 1/8" thick. Cut core into 1/4" strips. Use bottom shelf of dehydrator.	Leathery	4 – 10 hrs.
Carrots	Select young tender roots. Steam until tender. Cut into slices, shreds, cubes or strips.	Leathery	4 – 8 hrs.
Cauliflower	Dip cauliflowers into 3 tablespoons salt per 2 quarts of water for 2 minutes. Steam until tender.	Leathery	5 – 10 hrs.
Celery	Separate stalks from leaves. Wash both thoroughly. Cut stalks into 1/4" slices. Leaves dry first, so remove when dry. Flake leaves after drying for use in soups, stews, etc.	Brittle	4 – 8 hrs.
Corn	Remove husks, silk and blemishes just before steaming. Blanch on cob until milk is set. Cut from cob and spread over tray. Stir several times for even drying.	Brittle	4 – 10 hrs.
Cucumber	Pare, slice in 1/8" slices and dry.	Leathery	4 – 10 hrs.
Eggplant, Kohlrabi, Summer & Italian Squashes, Zucchini	Trim, wash and slice 1/4" to 1/2" thick, and spread on tray.	Brittle	4 – 10 hrs.
Onions and Leeks	Remove peels and cut into 1/2" slices, nuggets, or chop. Stir several times during drying.	Leathery	4 – 8 hrs.
Okra	Use young, tender pods. Wash, trim, and slice into 1/4" discs.	Leathery	3 – 6 hrs.

SET UP & USE

DRYING GUIDE FOR MEAT, POULTRY, FISH AND OTHER FOODS

Pretreatment of meat, fish, and other foods:

1. Lean meat (no fat meat): It is recommended to marinate the meat to maintain its natural taste and make it tender before drying, Salted products should have salt to help absorb water from meat and keep it fresh.

Pickling standard:

1/2 cup soy sauce; 1 garlic, mashed; 2 tablespoons brown sugar; 2 tablespoons ketchup; 1/2 cup Worcestershire sauce; 1-1/4 teaspoon of salt; 1/2 teaspoon onion powder; 1/2 teaspoon pepper; Mix all the above ingredients. The meat is cut into small cubes and then put into the machine. Drying time is about 2-8 hours until all moisture evaporates.

2. Poultry meat: All poultry meat must be cooked before drying. Steaming or baking is the best way. Drying time is about 2-8 hours until all moisture evaporates.

3. Fish: It is recommended to steam or bake before drying (bake at 200 degrees in the oven for 20 minutes) for about 2-8 hours until all water evaporates.

Vanilla, etc.:

Rinse and spin off excess water and remove spoiled leaves. Spread the herbs loosely on the baking bucket. The drying time depends on the size and type, and the drying time is about 2-6 hours.

Bread, etc.:

Cut into small pieces (without crust). Loosely spread out on the baking bucket and dry for about 30 minutes-2 hours.

Nuts:

Shell and rinse with hot water. Scattered on the baking bucket, Store the nuts after they have cooled. The oil contained in the nuts will cause some rotten smell, so they must be put in the refrigerator to ensure their freshness. When the nuts need to be used, take them out and put the mat normal room temperature. The drying time is about 18-26 hours.

SET UP & USE

SPECIAL INSTRUCTIONS FOR BEEF JERKY

Making beef jerky in a food dehydrator is a simple and rewarding process that allows you to enjoy a flavorful and long-lasting snack. Here's a step-by-step description of how to make beef jerky using a food dehydrator:

1. Select the right cut of beef: Choose lean cuts of meat with minimal fat content. Good options include top round, bottom round, or flank steak. Trim off any visible fat before proceeding.
2. Prepare the marinade: Create a marinade using your preferred combination of flavors. A classic recipe usually includes ingredients like soy sauce, Worcestershire sauce, liquid smoke, garlic powder, onion powder, black pepper, and any other desired seasonings. Mix the ingredients well in a bowl or a resealable bag.
3. Slice the beef: Slice the beef into thin strips, aiming for consistent thickness. The strips should be around 1/8 to 1/4 inch thick. For easier slicing, you can partially freeze the meat for about 30 minutes to firm it up.
4. Marinate the beef: Place the sliced beef strips into the marinade, ensuring they are fully coated. Allow the beef to marinate in the refrigerator for at least 4 hours, but overnight marination will yield a more intense flavor.
5. Drain and pat dry: Once the beef has finished marinating, remove it from the marinade and let the excess marinade drip off. Use paper towels to gently pat dry each strip, removing any excess liquid.
6. Arrange the beef on the dehydrator trays: Place the beef strips in a single layer on the dehydrator trays, ensuring they don't overlap. Leave a small space between the strips for proper airflow and even drying.
7. Dehydrate the beef: Carefully place the loaded trays into the food dehydrator. Adjust the temperature and time settings according to the dehydrator's instructions. Generally, beef jerky takes around 4 to 6 hours to dehydrate fully, but the drying time can vary depending on the thickness of the meat and the dehydrator's specifications.
8. Rotate the trays: During the drying process, it's recommended to rotate the trays periodically to ensure even dehydration. This step helps to achieve uniformly dried beef jerky.
9. Check for doneness: After the recommended drying time has passed, check the beef jerky for doneness. It should be firm and dry but still pliable. The meat should not be brittle or break apart easily.
10. Cool and store: Once the beef jerky is done, remove it from the dehydrator and let it cool completely. If there is any excess moisture or oil on the surface, blot it with a paper towel. Store the beef jerky in airtight containers or resealable bags. It can be kept at room temperature for several weeks or refrigerated for even longer shelf life.

Enjoy your homemade beef jerky as a delicious and nutritious snack whenever you desire!

NOTE: It's crucial to follow proper food safety guidelines when making beef jerky to prevent the risk of bacterial contamination. Ensure that the meat reaches a sufficient temperature during the drying process to kill any harmful bacteria.

CLEANING AND CARE

CLEANING THE UNIT

Before cleaning switch off the appliance and remove the mains plug from the wall socket. Clean with a soft, dry or damp cloth, if required with a neutral detergent. Do not use any abrasive cleaning agents, scourers etc. to clean the appliance. Wash the drying trays and top lid in hot water, clean with neutral detergent, rinse in potable water and let them dry. Switch the appliance on without any food inside and let it operate for minimum of 4 hours.

Switch the appliance off, let all parts of the food dehydrator cool down and air out.

This procedure is also recommended before using the appliance for the first time.

Unplug from the wall socket if the appliance has not been used for a long time. Before putting the appliance in storage, clean thoroughly then cover with a plastic bag and store in a dry place. Keep the appliance away from children!

TROUBLESHOOTING & WARRANTY

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

IF THE PRODUCT FAILS TO OPERATE:

- A) Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance.
- B) Check to make sure the power / temperature selector control is set in correct position.

IF NONE OF THE ABOVE SOLVES THE PROBLEM, DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE PRODUCT YOURSELF.

CUSTOMER SERVICE

IMPORTANT

DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE STORE

If you have a problem with this product, please contact the W Appliance Co. Customer Satisfaction Center at 1-855-855-0294.

**DATED PROOF OF PURCHASE, MODEL # AND SERIAL #
REQUIRED FOR WARRANTY SERVICE**

TROUBLESHOOTING & WARRANTY

LIMITED WARRANTY

Commercial Chef brand is used under license. Any repair, replacement, or warranty service, and all questions about this product should be directed to W Appliance Co. at **1 (855) 855-0294** from the USA or Puerto Rico.

W Appliance Co. warrants to the original purchaser that the product will be free from defects in material, parts and workmanship for the period designated for this product. The warranty commences the day the product is purchased and covers up to a period of **1 year (12 months) for labor/1 year (12 months) for parts (manufacturing defects only).**

W Appliance Co. agrees that it will, at its option, replace the defective product with either a new or remanufactured product equivalent to your original purchase during the warranty period. Should the Part warranty period exceed the Labor warranty period, W Appliance Co. will supply at no charge for the remainder of the Part warranty, any new or remanufactured replacement parts as required by the product. During this period all labor and service charges will become the responsibility of the customer.

Exclusions: This warranty does not apply to the below:

1. If the appearance or exterior of the product has been damaged or defaced, altered or modified in design or construction.
2. If the product original serial number has been altered or removed or cannot be readily determined.
3. If there is damaged due to power line surge, user damage to the AC power cord or connection to improper voltage source.
4. If damage is due to general misuse, accidents or acts of God.
5. If repair attempts are done by unauthorized service agents, use of parts other than genuine parts or parts obtained from persons other than authorized service companies.
6. On units that have been transferred from the original owner.
7. On products that have been purchased as refurbished, like new, second-hand, in a "As-Is" or "Final Sale" terms.
8. To products used in a commercial or rental setting.
9. To products used in settings other than ordinary household use or used other than in accordance with the provided instructions.
10. To damages for service calls for improper installations.
11. To damages to decorative trims, finishes of the appliance or home incurred during installation.
12. Transportation and shipping costs.
13. Labor after the initial 12 months.
14. Food loss for loss due to product failure or delay in service, repair or replacement.

15. To charges occurred for after hour service, weekend, holiday charges, tolls or mileage expense for service calls to remote areas.
16. Charges to make product available for service, such as removal of trim, shelves etc. that are not a part of the appliance.
17. Service calls to install or correct the installation of your product.
18. Service calls to instruct you how to use your product.
19. Service calls to repair or replace the house fuse, reset the circuit breaker or correct the wiring in the house.

REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED UNDER THIS WARRANTY IS THE EXCLUSIVE REMEDY OF THE CUSTOMER; W Appliance Co. SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES FOR BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY ON THIS PRODUCT, EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW. ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ON THIS PRODUCT IS LIMITED TO THE DURATION OF THE WARRANTY.

Some states do not allow the exclusion or limitations of incidental or consequential damages, or limitations on how long the warranty lasts. In these cases the above exclusions or limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

Obtaining Service: To obtain service, product literature, supplies or accessories please call **1 (855) 855-0294** to create a ticket for exchange/repair. Please make sure to provide the date of purchase, model number and a brief description of the problem. Our customer service representative will contact you or send detailed return instructions.

W Appliance Co. does not warrant that the appliance will work properly in all environmental conditions, and makes no warranty and representation, either implied or expressed, with respect to the quality, performance, merchantability, or fitness for a particular purpose other than the purpose identified within this user's manual. W Appliance Co. has made every effort to ensure that this user's manual is accurate and disclaims liability for any inaccuracies or omissions that may have occurred. Information in this user's manual is subject to change without notice and does not represent a commitment on the part of W Appliance Co. W Appliance Co. reserves the right to make improvements to this user's manual and/or to the products described in this user's manual at any time without notice. If you find information in this manual that is incorrect, misleading, or incomplete, please contact us at **1- 855-855-0294**.

W Appliance Co.,
1356 Broadway
New York, NY 10018

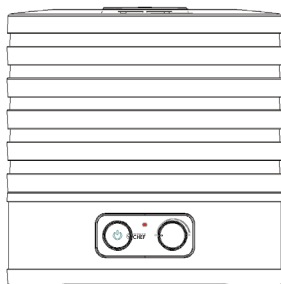


© 2023 Commercial Chef is a W Appliance Company.
All Rights Reserved.



Déshydrateur Alimentaire

MODEL: CHD200S



1. LISEZ ces instructions attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Gardez-les pour référence ultérieure.
2. Enregistrez dans l'espace ci-dessous le "NUMÉRO DE SÉRIE/MODÈLE" qui se trouve à l'arrière ou au bas de votre appareil et gardez ces informations pour référence future.

NUMÉRO DE SÉRIE:

NUMÉRO DE MODÈLE:

DATE D'ACHAT:

Gardez et agrafez votre reçu de vente dans votre manuel pour la couverture de la garantie.

CONTENTS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Consignes de Sécurité Importantes	21
Fiche Polarisée	22

CONFIGURATION ET UTILISATION

Pièces et Caractéristiques	23
Instructions D'utilisation	23-24
Guide de Déshydratation.....	25-29
Table de Séchage des Fruits.....	30
Table de Séchage pour Légumes.....	31
Guide de Séchage de la Viande, de la Volaille, du Poisson et d'Autres Aliments.....	32
Instructions Spéciales pour le Charqui.....	33

NETTOYAGE ET ENTRETIEN..... 34

DÉPANNAGE ET GARANTIE

Avant d'appeler le Service	34
Service Client.....	34
Garantie Limitée	35

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



DANGER

DANGER - Dangers immédiats qui **VONT** entraîner des blessures corporelles graves ou la mort



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT - Dangers ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT** entraîner des blessures graves ou la mort



ATTENTION

ATTENTION - Dangers ou pratiques dangereuses qui **POURRAIENT** entraîner des blessures corporelles mineures

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent être suivies, y compris les suivantes:

AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque de brûlures, de chocs électriques, d'incendies et de blessures corporelles:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou boutons.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou (la base de l'unité) dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire quand un appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
5. Débranchez la prise quand elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces.
6. N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ou après que l'appareil ait mal fonctionné ou ait été endommagé de quelque façon. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir et ne touchez pas les surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
11. Pour déconnecter, appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre, puis enlevez la fiche de la prise murale.
12. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche est destinée à s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'ESSAYEZ PAS DE MODIFIER LA FICHE DE QUELQUE FAÇON

AVERTISSEMENT

Une mauvaise utilisation de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique.

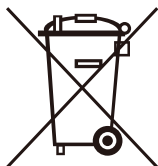
CORDON D'ALIMENTATION

- a) Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) est fourni réduire le risque résultant de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
- b) Des cordons d'alimentation ou des rallonges détachables plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés si des précautions sont prises dans leur utilisation.
- c) Si un cordon d'alimentation ou une rallonge détachable plus longue est utilisée:
 - 1) La valeur nominale électrique marquée du cordon ou de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la valeur nominale électrique de l'appareil;
 - 2) Le cordon doit être disposé de manière à ne pas se draper sur le comptoir ou le dessus de table où il peut être tiré par des enfants ou trébuché involontairement; et
 - 3) Si l'appareil est de type mis à la terre, le cordon ou la rallonge doit être un cordon à 3 fils de type mis à la terre.

REMARQUE: Ni Commercial Chef ni le détaillant ne peuvent accepter de responsabilité pour les dommages au produit ou les blessures corporelles résultant du non-respect des procédures de connexion électrique.

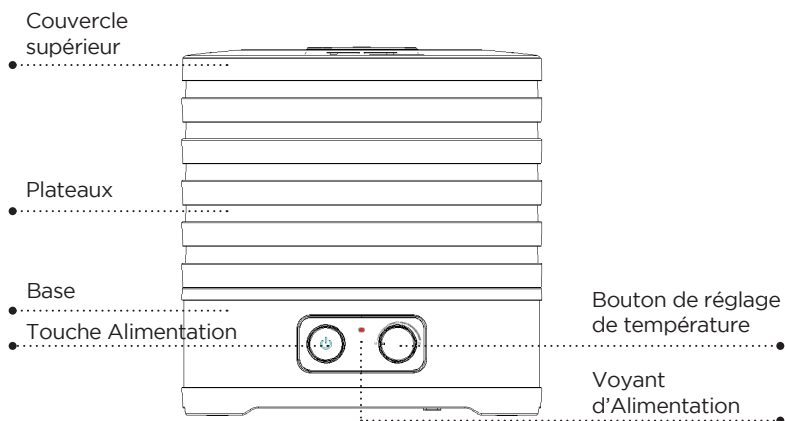
ÉLIMINATION DU PRODUIT

Les produits usagés ne doivent pas être jetés comme des déchets ménagers. Conformément à la législation, le produit doit être éliminé correctement afin que les matériaux puissent être recyclés de manière respectueuse de l'environnement. De plus amples informations sont disponibles auprès de l'autorité locale responsable ou de la compagnie locale d'élimination. Le produit est équipé du logo suivant:



CONFIGURATION ET UTILISATION

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

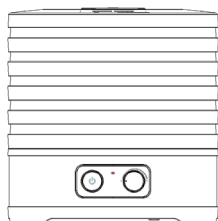
- Enlevez tous les emballages de l'appareil.
- Vérifiez que votre tension secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Lavez le couvercle et les sections du plateau de l'appareil à l'eau chaude savonneuse. La base doit être nettoyée avec un chiffon humide.

ATTENTION: Ne pas laver ou immerger la base dans l'eau.

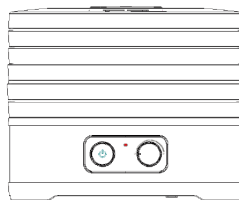
CONFIGURATION ET UTILISATION

POUR COMMENCER À UTILISER

1. Placez les aliments à plat sur les plateaux. Ne couvrez pas complètement le fond du plateau car cela arrêterait la circulation de l'air. Le fait de surcharger les plateaux ou de placer les aliments les uns sur les autres réduira l'efficacité du déshydrateur.



A



B

REMARQUE: Il y a 2 options pour régler la hauteur des plateaux: A. Pour un dégagement plus haut, placez le premier plateau sur la base de manière à ce qu'il repose correctement. Vous devrez peut-être le faire pivoter pour qu'il s'adapte précisément. Continuez à empiler les plateaux en les alignant avec le même placement que le premier plateau en utilisant les languettes sur les 4 coins comme guide.

B. Pour un dégagement plus bas, placez le premier plateau sur la base de manière à ce qu'il repose correctement. Ajoutez ensuite les autres plateaux en les faisant tourner de manière à ce qu'ils glissent sur le plateau ci-dessous.

2. Préparez les aliments comme recommandé et placez-les sur les plateaux.
Commencez toujours par placer les aliments dans les sections inférieures du déshydrateur. Laissez le trou central à découvert.
3. Placez les plateaux sur la base d'alimentation.
4. Placez le couvercle sur l'appareil. Pendant le processus de déshydratation, le couvercle supérieur doit toujours être laissé sur l'appareil.
5. Branchez le déshydrateur dans une prise électrique et appuyez sur le bouton d'Alimentation.
6. Réglez la température du déshydrateur au réglage désiré en tournant le bouton de réglage de température.
7. Tournez les plateaux à intervalles réguliers pour assurer un séchage uniforme.
Débranchez l'appareil, tournez les plateaux, puis rebranchez l'appareil et continuez à sécher.
8. Quand vous avez fini d'utiliser l'appareil, éteignez-le en appuyant sur le bouton d'alimentation et débranchez l'appareil. Laissez les aliments refroidir, puis placez-les dans un récipient ou un bocal.

REMARQUE: Il est recommandé d'utiliser les 5 plateaux chaque fois que vous utilisez l'appareil, peu importe le nombre de sections laissées vides.

ENTREPOSAGE

- L'emballage sous vide des aliments séchés prolonge la durée de conservation des aliments par 3 fois.
- Conservez les aliments dans des récipients étanches à l'air et à l'humidité. Ne pas exposer à la lumière.
- Rangez dans des endroits frais (en dessous de 59 °F / 15 °C), sombres et secs. Il est préférable de ranger la viande et le poisson déshydratés au réfrigérateur.

CONFIGURATION ET UTILISATION

GUIDE DE DÉSHYDRATATION PRINCIPES DE DÉSHYDRATATION

Il n'y a pas d'absolus et beaucoup de variables dans la déshydratation des aliments. La meilleure façon de devenir compétent est d'expérimenter en utilisant ce livret comme guide, puis en ajustant votre technique de séchage selon vos résultats. La tenue de registres est utile en cas de déshydratation alimentaire. Les enregistrements du poids des produits avant et après la déshydratation, la durée nécessaire au séchage, etc., peuvent être des informations utiles pour obtenir un produit de bonne qualité. Les informations peuvent être enregistrées sur les étiquettes des récipients de rangement des aliments.

Des collations et confiseries savoureuses et prêtes à manger sont quelques-uns des produits polyvalents que vous pouvez créer en séchant les fruits et légumes à la maison. Après avoir été trempés dans l'eau, les aliments réhydratés peuvent être utilisés dans les recettes préférées pour les casseroles, soupes, ragoûts et salades. Les fruits et baies réhydratés peuvent également faire d'excellentes compotes ou sauces.

Le séchage est attrayant car la procédure est relativement simple et nécessite peu d'équipement. Seul un espace de rangement minimal est nécessaire.

La déshydratation est une méthode de chauffage des aliments pour évaporer l'humidité présente et éliminer la vapeur d'eau formée.

La plupart des produits alimentaires libèrent rapidement de l'humidité pendant les premières étapes du séchage. Ça veut dire qu'ils peuvent absorber de grandes quantités de chaleur et dégager de grandes quantités de vapeur d'eau tout en restant à une température bien inférieure à celle de l'air de séchage.

PROCÉDURE

Les fruits et légumes sélectionnés pour le séchage doivent être de la plus haute qualité. Frais et complètement mûrs. Les produits fanés ou inférieurs ne feront pas un produit séché satisfaisant, les produits Immatures manquent de saveur et de couleur. Les produits trop mûrs peuvent être durs et fibreux ou mous et pâteux.

Préparez les produits immédiatement après la cueillette et commencez à les sécher immédiatement. Lavez ou nettoyez soigneusement tous les aliments frais pour éliminer toute saleté ou pulvérisation. Triez et jetez les aliments défectueux; la pourriture, les ecchymoses ou les moisissures sur n'importe quel morceau peuvent affecter un lot entier.

Pour plus de commodité quand vous utilisez les aliments et pour accélérer le séchage, il est conseillé d'éplucher, de dénoyauter ou de caroter certains fruits et légumes. Les petits morceaux séchent plus rapidement et uniformément.

CONFIGURATION ET UTILISATION

PRÉ-TRAITEMENT

Les enzymes dans les fruits et légumes sont responsables des changements de couleur et de saveur pendant la maturation. Ces changements se poursuivront pendant le séchage et l'entreposage, à moins que le produit ne soit prétraité pour ralentir l'activité enzymatique.

Le blanchiment peut être utilisé dans le prétraitement des légumes, car il aide à définir la couleur et accélère le séchage en relaxant les tissus. Le blanchiment peut également empêcher les changements indésirables de saveur pendant l'entreposage et améliorer la reconstitution pendant la cuisson.

De nombreux fruits de couleur pâle (en particulier les pommes, abricots, pêches, nectarines et poires) ont tendance à brunir pendant le séchage et l'entreposage. Pour éviter ce brunissement, le fruit peut être prétraité par un blanchiment ou par une trempette appropriée, mais l'efficacité des méthodes de prétraitement varie.

Les fruits peuvent être trempés dans l'un des produits suivants:

- Jus d'ananas ou de citron comme alternative naturelle à d'autres prétraitements pour réduire le brunissement. Tranchez les fruits directement dans le jus. Retirez rapidement (environ 2 minutes) et placez sur des plateaux. Les fruits peuvent également être trempés dans du miel, des épices, du jus de limette vert ou d'orange, ou saupoudrés de noix de coco pour leur donner une saveur séchée rapide. Utilisez votre imagination et faites votre propre trempette savoureuse.
- Bisulfite de sodium: Demandez la qualité alimentaire (USP) uniquement. Dissoudre 1 cuillère à thé de bisulfite de sodium dans un litre d'eau. Préparez de petites quantités de fruits et trempez pendant 2 minutes dans la solution. Ça aide à prévenir la perte de vitamine C et maintient une couleur vive. Le bisulfite de sodium peut être obtenu dans une pharmacie locale.
- Une solution de sel de table.
- Une solution d'acide ascorbique ou d'acide citrique. Des mélanges antioxydants commerciaux contenant de l'acide ascorbique peuvent également être utilisés, mais ne sont souvent pas aussi efficaces que l'acide ascorbique pur.

Les fruits peuvent être blanchis à la vapeur. Cependant, les fruits blanchis peuvent ramollir et devenir difficiles à manipuler.

Le blanchiment au sirop peut aider à conserver la couleur des pommes, abricots, figes, nectarines, pêches, poires et prunes. Un produit confit sucré en résultera.

Les fruits à la peau dure (raisins, pruneaux et petites prunes foncées, cerises, figes et quelques baies) peuvent être blanchis à l'eau pour craquer les peaux. Ça permettra à l'humidité à l'intérieur de faire surface plus facilement pendant le séchage.

Avant de sécher les aliments prétraités, éliminez tout excès d'humidité en plaçant les aliments sur des serviettes en papier ou des chiffons propres. Les plateaux de séchage doivent être chargés avec une mince couche d'aliments comme indiqué. Si nécessaire, de la gaze propre peut être étalée sur les plateaux pour éviter que des morceaux d'aliments ne collent ou ne tombent.

La quantité de nourriture séchée en même temps ne doit pas dépasser environ les 3/4 de la surface de chaque plateau et une épaisseur de 1/4".

CONFIGURATION ET UTILISATION

RECONSTITUTION DES ALIMENTS

Tous les aliments déshydratés doivent être reconstitués. La plupart des fruits sont en fait préférables sous leur forme séchée. La plupart des légumes, cependant, sont plus tentants quand ils sont reconstitués.

Pour reconstituer les légumes pour la cuisson, il suffit de laver le produit dans de l'eau propre, puis de le placer dans une quantité d'eau froide et non salée et de le couvrir. Faites tremper 2 à 8 heures, si possible puis cuire dans la même eau utilisée pour le trempage.

Ajoutez plus d'eau si nécessaire. Portez le produit à ébullition, puis réduisez le feu pour laisser mijoter jusqu'à la fin. Ajoutez du sel, si vous le désirez, à la fin de la cuisson, car le sel ralentit le processus de constitution. Comme pour les produits frais, la surcuisson diminuera la saveur et la texture. Pour reconstituer des légumes comme les carottes, trempez-les dans de l'eau glacée ou dans de l'eau au réfrigérateur.

Les aliments séchés peuvent être reconstitués par trempage, cuisson ou une combinaison des deux et ressembleront à leurs homologues frais après reconstitution. Cependant, les aliments séchés sont uniques et ne doivent pas ressembler à un produit frais à tous égards.

Le séchage ne rend pas les aliments exempts de bactéries, levures et moisissures. Ainsi, une détérioration pourrait se produire si le trempage est prolongé à température ambiante. Réfrigérez si trempage pendant plus de 1 à 2 heures.

Pour conserver la valeur nutritive, utilisez le liquide restant après le trempage et la cuisson dans le cadre de l'eau utilisée dans les recettes.

Une tasse de légumes secs se reconstitue à environ 2 tasses. Pour remplacer l'humidité éliminée de la plupart des légumes, couvrez-les à peine avec de l'eau froide et faites-les tremper de 20 minutes à 2 heures. Couvrez les légumes verts avec de l'eau bouillante. Pour cuire, laissez mijoter jusqu'à ce qu'il soit cuit.

Une tasse de fruits secs se reconstitue à environ 1 1/2 tasses. Ajoutez de l'eau juste pour couvrir le fruit: plus peut être ajouté plus tard si nécessaire. Une à huit heures sont nécessaires pour reconstituer la plupart des fruits, selon le type de fruit, la taille des morceaux et la température de l'eau. (L'eau chaude prend moins de temps). Un trempage excessif entraînera une perte de saveur. Pour cuire les fruits reconstitués, couvrez et laissez mijoter dans l'eau de trempage.

Les fruits et légumes séchés ou reconstitués peuvent être utilisés de différentes manières. Utilisez des fruits secs pour les collations à la maison, sur les sentiers ou les pentes de ski. Utilisez des morceaux dans des biscuits ou des confiseries.

Servir les fruits reconstitués en compotes ou en sauces. Il peut être incorporé dans les recettes préférées pour les pains, les salades de gélatine, les omelettes, les tartes, la farce, les laits frappés, la crème glacée maison et les céréales cuites.

Ajoutez les légumes secs aux soupes et ragoûts ou plats de légumes. Utilisez comme collations sèches ou croustilles.

Inclure les légumes reconstitués dans les recettes préférées pour les tartes à la viande et autres plats principaux, ainsi que des salades de gélatine et de légumes.

CONFIGURATION ET UTILISATION

Les légumes en poudre sous forme séchée constituent un ajout savoureux aux bouillons, soupes crues et vinaigrettes.

Pour un maintien optimal de la valeur nutritionnelle, nous suggérons:

- Blanchiment de la durée correcte.
- Emballer les aliments séchés correctement et ranger les récipients dans un endroit frais, sec et sombre.
- Vérifiez périodiquement les aliments séchés pendant l'entreposage pour s'assurer que l'humidité n'a pas été réabsorbée.
- Manger des aliments secs dès que possible.
- Utilisation du liquide restant après reconstitution dans les recettes.

EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE

Les fruits coupés dans une large gamme de tailles doivent être permis de “suer” ou conditionner pendant une semaine après le séchage pour égaliser l'humidité entre les morceaux avant de les placer dans un entreposage à long terme. Placez les fruits dans un récipient non en aluminium et en plastique et placez-les dans une zone sèche, bien ventilée et protégée.

Les aliments séchés doivent être soigneusement refroidis avant d'être emballés. Emballez en petites quantités afin que les aliments puissent être utilisés peu de temps après l'ouverture des récipients. Emballez les aliments aussi hermétiquement que possible sans les écraser dans des contenants propres, secs et à l'épreuve des insectes. Les pots en verre ou les cartons ou sacs de congélation étanches à la vapeur d'eau (type en plastique de gros calibre) font de bons contenants. Des boîtes métalliques avec des couvercles peuvent être utilisées si les aliments séchés sont d'abord placés dans un sac en plastique.

Vos aliments déshydratés doivent être vérifiés environ une fois par mois. Si vous trouvez de la moisissure sur un morceau d'aliment séché, veuillez le jeter.

ROTATION DES PLATEAUX

Votre nouveau déshydrateur alimentaire est conçu pour s'appuyer sur la convection thermique naturelle pour évacuer l'air humide des aliments. Les plateaux doivent être tournés pendant la période de traitement pour assurer un séchage uniforme. Les plateaux les plus proches du fond exposés à l'air le plus chaud et le plus sec sécheront plus rapidement. Il suffit donc de les déplacer vers le haut et de déplacer ceux du haut vers le bas.

LE SÉCHAGE

Le temps de séchage varie selon le type de fruit ou légume, la taille des morceaux et la charge du plateau. Avant de tester la sécheresse désirée des aliments, enlevez-en une poignée et refroidissez pendant quelques minutes. Les aliments tièdes ou chauds semblent plus mous, plus humides et plus souples qu'ils ne le seront quand ils seront refroidis.

Les aliments doivent être suffisamment secs pour empêcher la croissance microbienne et la détérioration ultérieure. Les légumes séchés doivent être durs et cassants. Les fruits secs doivent être coriaces et souples. Pour un entreposage à long terme, les fruits séchés à la maison devront être plus secs que les fruits séchés commercialement vendus dans les épiceries.

CONFIGURATION ET UTILISATION

CONSEILS UTILES

- 1) Les meilleurs résultats sont obtenus quand la qualité de la nourriture est élevée. Assurez-vous de sélectionner des produits mûrs en bon état, car un mauvais aliment peut donner une saveur désagréable à l'ensemble du lot.
- 2) Les produits propres sont importants. Lavez soigneusement, enlevez les zones molles ou abîmées, tranchez et prétraitez si nécessaire. Assurez-vous que vos mains, vos ustensiles de coupe et votre zone de préparation des aliments sont également propres.
- 3) Vous pouvez vous attendre à une variation des temps de séchage. Les temps de séchage dépendent de la taille de la charge, l'épaisseur des produits tranchés, l'humidité de l'air et la teneur en humidité des aliments eux-mêmes.
- 4) Assurez-vous de laisser refroidir le produit avant de tester la sécheresse.
- 5) Les plateaux peuvent être complètement chargés, si vous le désirez, avec des morceaux qui se touchent à peine mais qui ne se chevauchent pas.
- 6) Environ six à dix pour cent de l'humidité peut rester dans vos aliments sans danger de détérioration. De nombreux aliments secs auront une consistance coriace, un peu comme la réglisse.
- 7) Faites tourner les plateaux si vous remarquez un séchage inégal ou une charge très lourde. Il suffit de déplacer le plateau du bas vers le milieu et le haut vers le bas.
- 8) Pour enlever les pépins ou les noyaux des pruneaux, raisins, cerises, etc., déshydratez 50% puis expulsez les pépins. Ça empêche le jus de s'égoutter.

CONFIGURATION ET UTILISATION

TABLE DE SÉCHAGE DES FRUITS

Les temps sont approximatifs. Vos temps de séchage varient selon la température ambiante, l'humidité, la teneur en humidité des aliments et la minceur des tranches. La présence de jus naturels dans les aliments variera également. Certains sucres de fruits ont tendance à être plus collants que d'autres. Séchage optimal à 135F / 57C . Ajustez les températures au besoin.

FRUIT	PRÉPARATION	TEST DE SÉCHAGE	TEMPS
Pommes	Parez, évidez et coupez en tranches ou en rondelles. Plongez dans le prétraitement pendant 2 minutes. Égouttez et placez sur le plateau.	Pliable	4 – 10 hrs.
Abricots	Séchez en demis et retournez ou coupez en quartiers. Prétraitez pour aider à conserver la couleur sans pénétrer la peau des fruits.	Pliable	8 – 16 hrs.
Bananes	Éplucher et coupez en tranches de 1/8".	Croustillant	5 – 14 hrs.
Baies	Les fraises peuvent être tranchées en tranches de 3/8". Laissez les autres baies entières. Baignez les baies enrobées de cire dans de l'eau bouillante.	Pas d'humidité visible	5 – 14 hrs.
Cerises	Ne pas équeuter avant d'être prêt à préparer. Le dénoyautage est facultatif, ou dénoyautez quand elle est sèche à 50%.	Coriace mais collant	6 – 16 hrs.
Canneberges	Bien laver, hachez flocons ou laissez entiers.	Pas d'humidité visible	4 – 10 hrs.
Raisins (Raisins secs)	Lavez, enlevez les tiges et laissez entiers.	Pliable et coriace	6 – 16 hrs.
Nectarines	Pas besoin d'éplucher. Séchez avec la peau vers le bas de la grille, ou coupez en tranches ou en cercles de 3/8".	Pliable	6 – 14 hrs.
Écorce d'Orange	Épluchez en longues lanières et séchez. Ne pas râper avant d'être prêt à l'emploi.	Cassant	6 – 14 hrs.
Pêches	Enlevez les pelures pendant la déshydratation si vous le désirez. Dénoyautez quand elle est sèche à 50%. Moitié ou quart, avec la taille du gobelet vers le haut.		5 – 14 hrs.
Poires	Pelez, enlevez le noyau et le tissu ligneux. Coupez en tranches ou en anneaux, en moitiés, en quarts ou en huit.	Pliable et coriace	5 – 14 hrs.
Kaki	Utilisez uniquement des fruits mûrs. Lavez, enlevez le capuchon, coupez en cercles ou en tranches de 3/8".	Pliable	5 – 10 hrs.
Ananas (frais)	Enlevez le noyau, coupez en tranches ou en quartiers ou en morceaux.	Pliable	6 – 16 hrs.
Ananas (en conserve)	Égouttez et essorez. Placez sur des plateaux.	Coriace	6 – 16 hrs.
Prunes	Lavez, laissez entiers ou coupés en deux et enlevez les noyaux ou sortez-les une fois à moitié séchés.	Pliable	5 – 14 hrs.
Pruneaux	Identique aux prunes, mais trempez d'abord dans de l'eau bouillante pendant deux minutes.	Coriace	8 – 16 hrs.
Rhubarbe	Utilisez uniquement des tiges tendres. Lavez, coupez en longueurs de 1".	Pas d'humidité visible	4 – 10 hrs.

CONFIGURATION ET UTILISATION

TABLE DE SÉCHAGE POUR LÉGUMES

Les temps sont approximatifs. Vos temps de séchage varieront selon la température ambiante, l'humidité, la teneur en humidité des aliments et la minceur des tranches. La présence de jus naturels dans les aliments variera également. Séchage optimal à 125F / 52C Ajustez les températures au besoin.

LÉGUME	PRÉPARATION	TEST DE SÉCHAGE	TEMPS
Cœurs d'Artichauts	Coupez les cœurs en lanières de 1/8". Faites bouillir 5 à 8 minutes dans 3/4 tasse d'eau contenant 1 cuillère à soupe de jus de citron.	Cassant	4 – 8 hrs.
Asparagus	Lavez et coupez en morceaux de 1". Les pointes donnent un meilleur produit. Les tiges, écrasées après séchage, font un excellent assaisonnement.	Cassant	4 – 8 hrs.
Haricots (Verts ou Jaunes)	Coupez en morceaux de 1" ou coupez à la française. Faites blanchir à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient translucide. Remuez les haricots sur le plateau après un séchage partiel, en déplaçant l'intérieur des haricots vers l'extérieur pour un séchage plus uniforme.	Cassant	4 – 8 hrs.
Betteraves	Coupez tous les dessus et les racines, sauf un pouce. Lavez, faites blanchir, refroidissez, enlevez les dessus, la peau et les racines. Coupez en dés ou en tranches.	Cassant, Foncé	4 – 8 hrs.
Choux de Bruxelles	Coupez les pousses des tiges, coupez en deux dans le sens de la longueur à travers la tige.	Cassant	5 – 10 hrs.
Brocoli	Parez, coupez comme pour servir, bien laver. Cuire à la vapeur jusqu'à tendreté, environ 3 à 5 minutes.	Cassant	5 – 10 hrs.
Chou	Découpez, coupez en lanières de 1/8" d'épaisseur. Coupez le noyau en lanières de 1/4". Utilisez l'étagère inférieure du déshydrateur.	Coriace	4 – 10 hrs.
Carottes	Sélectionnez les jeunes racines tendres. Cuire à la vapeur jusqu'à tendreté. Coupez en tranches, lambeaux, cubes ou lanières.	Coriace	4 – 8 hrs.
Chou-fleur	Trempez les choux-fleurs dans 3 cuillères à soupe de sel pour 2 litres d'eau pendant 2 minutes. Cuire à la vapeur jusqu'à tendreté.	Coriace	5 – 10 hrs.
Céleri	Séparez les tiges des feuilles. Lavez soigneusement les deux. Coupez les tiges en tranches de 1/4". Les feuilles séchent en premier, alors enlevez-les une fois sec. Émiettez les feuilles après séchage pour utiliser dans les soupes, ragoûts, etc.	Cassant	4 – 8 hrs.
Maïs	Enlevez les enveloppes, la soie et les imperfections juste avant de les cuire à la vapeur. Blanchir sur épi jusqu'à ce que le lait soit pris. Coupez de l'épi et étalez sur le plateau. Remuez plusieurs fois pour un séchage uniforme.	Cassant	4 – 10 hrs.
Concombre	Parez, coupez en tranches de 1/8" et séchez.	Coriace	4 – 10 hrs.
Aubergine, Chou-rave, Courges d'Été et Italiennes, Courgettes	Coupez, lavez et tranchez de 1/4" à 1/2" d'épaisseur, et étalez sur le plateau.	Cassant	4 – 10 hrs.
Oignons et Poireaux	Enlevez les pelures et coupez-les en tranches de 1/2", en pépites ou hachez. Remuez plusieurs fois pendant le séchage.	Coriace	4 – 8 hrs.
Gombo	Utilisez des gousses jeunes et tendres. Lavez, coupez et tranchez en disques de 1/4".	Coriace	3 – 6 hrs.

GUIDE DE SÉCHAGE DE LA VIANDE, LA VOLAILLE ET D'AUTRES ALIMENTS

Prétraitement de la viande, du poisson et d'autres aliments:

1. Viande maigre (pas de viande grasse): C'est recommandé de faire mariner la viande pour maintenir son goût naturel et la rendre tendre avant le séchage. Les produits salés doivent avoir du sel pour aider à absorber l'eau de la viande et la garder fraîche.

Norme de marinage:

1/2 tasse de sauce soja; 1 ail en purée; 2 cuillères à soupe de cassonade; 2 cuillères à soupe de ketchup; 1/2 tasse de sauce Worcestershire; 1-1/4 cuillère à thé de sel; 1/2 cuillère à thé de poudre d'oignon; 1/2 cuillère à thé de poivre; Mélangez tous les ingrédients ci-dessus. La viande est coupée en petits cubes puis mise dans la machine. Le temps de séchage est d'environ 2 à 8 heures jusqu'à ce que toute l'humidité s'évapore.

2. Viande de volaille: Toute la viande de volaille doit être cuite avant le séchage. La cuisson à la vapeur ou au four est le meilleur moyen. Le temps de séchage est d'environ 2 à 8 heures jusqu'à ce que toute l'humidité s'évapore.
3. Poisson: Il est recommandé de cuire à la vapeur ou au four avant de sécher (cuire à 200 degrés dans le four pendant 20 minutes) pendant environ 2 à 8 heures jusqu'à ce que toute l'eau s'évapore.

Vanille, etc.:

Rincez et essorez l'excès d'eau et enlevez les feuilles abîmées. Étalez les herbes en vrac sur le plateau. Le temps de séchage dépend de la taille et du type, et le temps de séchage est d'environ 2 à 6 heures.

Pain, etc.:

Coupez en petits morceaux (sans croûte). Étalez légèrement sur le plateau et séchez pendant environ 30 minutes à 2 heures.

Noix:

Décoquillez et rincez à l'eau chaude. Dispersés sur le plateau, entreposez les noix après qu'ils aient refroidi. L'huile contenue dans les noix provoquera une odeur pourrie, il faut donc les mettre au réfrigérateur pour assurer leur fraîcheur. Quand les noix doivent être utilisés, enlevez-les et étalez-les à température ambiante normale. Le temps de séchage est d'environ 18 à 26 heures.

CONFIGURATION ET UTILISATION

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE CHARQUI

Faire du charqui dans un déshydrateur alimentaire est un processus simple et gratifiant qui vous permet de déguster une collation savoureuse et durable. Voici une description étape par étape de la façon de faire le charqui à l'aide d'un déshydrateur alimentaire:

1. Sélectionnez la bonne coupe de boeuf: choisissez des coupes de viande maigres avec une teneur minimale en gras. Les bonnes options comprennent le steak de ronde du haut, le steak de ronde du bas ou le steak de flanc. Coupez tout le gras visible avant de continuer.
2. Préparez la marinade: créez une marinade en utilisant la combinaison de saveurs que vous préférez. Une recette classique comprend généralement des ingrédients comme la sauce soja, la sauce Worcestershire, la fumée liquide, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, le poivre noir et tout autre assaisonnement désiré. Bien mélanger les ingrédients dans un bol ou un sachet refermable.
3. Tranchez le boeuf: Tranchez le boeuf en fines lanières, en visant une épaisseur constante. Les lanières doivent avoir une épaisseur d'environ 1/8 à 1/4 de pouce. Pour faciliter le tranchage, vous pouvez congeler partiellement la viande pendant environ 30 minutes pour la raffermir.
4. Marinez le boeuf: Placez les tranches de boeuf dans la marinade, en veillant à ce qu'elles soient entièrement enrobées. Laissez le boeuf mariner au réfrigérateur pendant au moins 4 heures, mais la marination du jour au lendemain donnera une saveur plus intense.
5. Égouttez et séchez: Dès que le boeuf ait fini de mariner, enlevez-le de la marinade et laissez l'excès de marinade s'égoutter. Utilisez des serviettes en papier pour sécher délicatement chaque lanière, en éliminant tout excès de liquide.
6. Disposez le boeuf sur les plateaux du déshydrateur: Placez les lanières de boeuf en une seule couche sur les plateaux du déshydrateur, en veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas. Laissez un petit espace entre les lanières pour une bonne circulation de l'air et un séchage uniforme.
7. Déshydratez le boeuf: Placez soigneusement les plateaux chargés dans le déshydrateur alimentaire. Réglez la température et la durée selon les instructions du déshydrateur. Généralement, le charqui met environ 4 à 6 heures à se déshydrater complètement. Mais le temps de séchage peut varier selon l'épaisseur de la viande et les spécifications du déshydrateur.
8. Faites tourner les plateaux: Pendant le processus de séchage, il est recommandé de faire tourner les plateaux périodiquement pour assurer une déshydratation uniforme. Cette étape permet d'obtenir un charqui séché uniformément.
9. Vérifiez la cuisson: Une fois le temps de séchage recommandé écoulé, vérifiez la cuisson du charqui. Il doit être ferme et sec, mais toujours souple. La viande ne doit pas être cassante ou se briser facilement.
10. Refroidissez et entreposez: Une fois que le charqui est prêt, enlevez-le du déshydrateur et laissez-le refroidir complètement. S'il y a un excès d'humidité ou d'huile sur la surface, tamponnez-la avec une serviette en papier. Conservez la viande séchée de boeuf dans des récipients hermétiques ou des sacs refermables. Il peut être conservé à température ambiante pendant plusieurs semaines ou réfrigéré pour une durée de conservation encore plus longue.

Dégustez votre charqui maison comme une collation délicieuse et nutritive chaque fois que vous le désirez!

REMARQUE: Il est essentiel de suivre les directives de sécurité alimentaire appropriées lors de la préparation du charqui pour prévenir le risque de contamination bactérienne. Assurez-vous que la viande atteint une température suffisante pendant le processus de séchage pour tuer les bactéries nocives.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avant le nettoyage, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise murale. Nettoyez avec un chiffon doux, sec ou humide, si nécessaire avec un détergent neutre. N'utilisez pas d'agents de nettoyage abrasifs, tampons à récurer, etc. pour nettoyer l'appareil. Lavez les plateaux de séchage et le couvercle supérieur à l'eau chaude, nettoyez avec un détergent neutre, rincez à l'eau potable et laissez-les sécher. Allumez l'appareil sans nourriture à l'intérieur et laissez-le fonctionner pendant au moins 4 heures.

Éteignez l'appareil, laissez toutes les parties du déshydrateur d'aliments refroidir et aérer.

Cette procédure est également recommandée avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Débranchez de la prise murale si l'appareil n'a pas été utilisé depuis longtemps. Avant de ranger l'appareil, nettoyez-le soigneusement, puis couvrez-le avec un sac en plastique et rangez-le dans un endroit sec. Gardez l'appareil loin des enfants!

DÉPANNAGE ET GARANTIE

AVANT D'APPELER LE SERVICE

SI LE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS:

- A) Vérifiez s'il y a un fusible de circuit grillé ou un disjoncteur principal déclenché. Si ceux-ci semblent fonctionner correctement, testez la prise avec un autre appareil.
- B) Vérifiez que la commande du sélecteur de puissance / température est réglée en position correcte.

SI RIEN DE CE QUI PRÉCÈDE NE RÉSOUT LE PROBLÈME, N'ESSEYER PAS D'AJUSTER OU DE RÉPARER LE PRODUIT VOUS-MÊME.

SERVICE CLIENT

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS CE PRODUIT AU MAGASIN

Si vous avez un problème avec ce produit, veuillez contacter le Centre de Satisfaction Client de W Appliance Co. au 1-855-855-0294

PREUVE D'ACHAT DATÉE, NUMÉRO DE MODÈLE ET NUMÉRO DE SÉRIE REQUIS POUR LE SERVICE SOUS GARANTIE

DÉPANNAGE ET GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE

La marque Commercial Chef est utilisée sous licence. Toute réparation, remplacement ou service de garantie, et toutes les questions concernant cet appareil doivent être adressées à W Appliance Co. au 1 (855) 855-0294 depuis les États-Unis ou Porto Rico.

W Appliance Co. garantit à l'acheteur d'origine que l'appareil sera exempt de défauts de matériaux, de pièces et de fabrication pendant la période désignée pour cet appareil. La garantie commence le jour de l'achat de l'appareil et couvre jusqu'à une période de 1 an (12 mois) pour la main-d'œuvre/1 an (12 mois) pour les pièces (défauts de fabrication uniquement).

W Appliance Co. s'engage à remplacer, à sa discrétion, l'appareil défectueux par un appareil neuf ou remis à neuf équivalent à votre achat d'origine pendant la période de garantie.

Exclusions: Cette garantie ne s'applique pas aux au dessous de:

1. Si l'apparence ou l'extérieur du produit a été endommagé ou dégradé, altéré ou modifié dans la conception ou la construction.
2. Si le numéro de série d'origine du produit a été modifié ou supprimé ou ne peut pas être facilement déterminé.
3. S'il est endommagé à cause d'une surtension de la ligne électrique, l'utilisateur endommage le cordon d'alimentation CA ou la connexion à une source de tension incorrecte.
4. Si les dommages sont dus à une mauvaise utilisation générale, à des accidents ou à des catastrophes naturelles.
5. Si des tentatives de réparation sont effectuées par des agents de service non autorisés, l'utilisation des pièces autres que des pièces d'origine ou des pièces obtenues auprès de personnes autres que des compagnies de service autorisées.
6. Sur les unités qui ont été transférées du propriétaire d'origine.
7. Sur les produits qui ont été achetés comme remis à neuf, comme neuf, d'occasion, dans des conditions "Tel Quel" ou "Vente Finale".
8. Aux produits utilisés dans un cadre commercial ou locatif.
9. Aux produits utilisés dans des contextes autres qu'un usage domestique ordinaire ou utilisés autrement que conformément aux instructions fournies.
10. Aux dommages pour les appels de service pour des installations inappropriées.
11. Aux dommages aux garnitures décoratives, finitions de l'appareil ou de la maison encourus lors de l'installation.
12. Frais de transport et d'expédition.
13. Main d'œuvre après les 12 premiers mois.
14. Perte de nourriture pour perte due à une défaillance du produit ou à un retard dans le service, la réparation ou le remplacement.
15. Aux frais liés au service après les heures d'ouverture, aux week-ends, aux jours fériés, aux péages ou aux frais de kilométrage pour les appels de service vers des régions éloignées.

16. Frais liés à la mise à disposition du produit pour le service, tels que le retrait des garnitures, des étagères, etc. qui ne font pas partie de l'appareil.
17. Appels de service pour installer ou corriger l'installation de votre produit.
18. Appels de service pour vous expliquer comment utiliser votre produit.
19. Appels de service pour réparer ou remplacer le fusible de la maison, réenclencher le disjoncteur ou corriger le câblage de la maison.

LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT TEL QUE PRÉVU DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE EST LE RECOURS EXCLUSIF DU CLIENT ; W Appliance Co. NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS POUR VIOLATION DE TOUTE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE SUR CET APPAREIL, SAUF DANS LA MESURE INTERDITE PAR LA LOI APPLICABLE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER SUR CET APPAREIL EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA GARANTIE.

Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, ou la limitation de la durée de la garantie. Dans ces cas, les exclusions ou limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre.

Obtenir un service : Pour obtenir un service, de la documentation sur l'appareil, des fournitures ou des accessoires, veuillez appeler 1 (855) 855-0294 pour créer un ticket d'échange/réparation. Veuillez vous assurer de fournir la date d'achat, le numéro de modèle et une brève description du problème. Notre représentant du service à la clientèle vous contactera ou vous enverra des instructions de retour détaillées.

W Appliance Co. ne garantit pas que l'appareil fonctionnera correctement dans toutes les conditions environnementales, et ne fait aucune garantie et représentation, implicite ou expresse, en ce qui concerne la qualité, la performance, la qualité marchande ou l'adéquation à un usage particulier autre que le but identifiés dans ce manuel de l'utilisateur. W Appliance Co. a fait tout son possible pour s'assurer que ce manuel de l'utilisateur est exact et décline toute responsabilité pour toute inexactitude ou omission qui aurait pu se produire. Les informations contenues dans ce manuel de l'utilisateur sont sujettes à modification sans préavis et ne représentent aucun engagement de la part de W Appliance Co.. W Appliance Co. se réserve le droit d'apporter des améliorations à ce manuel de l'utilisateur et/ou aux appareils décrits dans ce manuel de l'utilisateur. manuel à tout moment sans préavis. Si vous trouvez des informations dans ce manuel qui sont incorrectes, trompeuses ou incomplètes, veuillez nous contacter au 1-855-855-0294.

W Appliance Co.,
1356 Broadway
New York, NY 10018

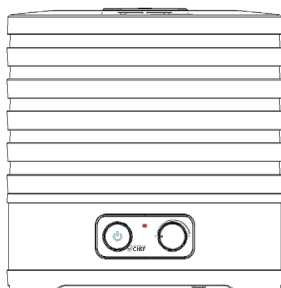


© 2023 Commercial Chef est une société W Appliance.
Tous droits réservés.



Deshidratador de alimentos

MODEL: CHD200S



1. LEA estas instrucciones cuidadosamente antes instalar y usar el aparato. Consérvelas para consultarlas más adelante.
2. Escriba, en el espacio debajo, el NÚMERO DE SERIE/MODELO que se encuentra en la parte trasera o inferior de su aparato y guarde esta información para consultarla más adelante.

NÚMERO DE SERIE:

NÚMERO DE MODELO:

FECHA DE COMPRA:

Guarde y grape su recibo de compra a este manual para la cobertura de la garantía.

TABLE DES MATIÈRES

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Instrucciones importantes de seguridad	39
Enchufe Polarizado.....	40

CONFIGURACIÓN Y USO

Piezas y características.....	41
Instrucciones de uso	41-42
Guía de deshidratación.....	43-47
Mesa de Secado para Frutas.....	48
Mesa de Secado para Verduras.....	49
Guía de Secado para Carne, Aves, Pescado y Otros Alimentos.....	50
Instrucciones especiales para la cecina de vacuno	51

LIMPIEZA Y CUIDADO.....52

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

Antes de llamar al servicio técnico	52
Servicio de atención al cliente.....	52
Garantía limitada.....	53

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD



PELIGRO

PELIGRO - Amenazas inmediatas que resultarán en lesiones personales graves o la muerte



ADVERTENCIA

ADVERTENCIA - Peligros o prácticas inseguras que pueden resultar en lesiones personales graves o la muerte



PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN - Peligros o prácticas inseguras que PODRÍAN resultar en lesiones personales menores

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD



ADVERTENCIA

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios y lesiones a las personas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice asas o pomos.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes o (base de la unidad) en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una supervisión estricta cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
6. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento del aparato o si éste ha sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No utilice el aparato al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
11. Para desconectarlo, pulse el botón de encendido hasta apagarlo y, a continuación, desenchúfelo de la toma de corriente.
12. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. NO INTENTE MODIFICAR EL ENCHUFE DE NINGUNA MANERA.

⚠ ADVERTENCIA

El uso incorrecto del enchufe con toma de tierra puede provocar un riesgo de descarga eléctrica.

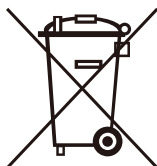
CABLE DE CORRIENTE

- a) Se suministra un cable de corriente corto (o desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- b) Existen cables de corriente o extensiones desmontables de mayor longitud que pueden utilizarse con precaución.
- c) Si se utiliza un cable de corriente o una extensión desmontable de mayor longitud:
 - 1) La capacidad eléctrica marcada en el juego de cables o en la extensión debe ser, como mínimo, igual a la capacidad eléctrica del aparato;
 - 2) El cable debe colocarse de forma que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar involuntariamente; y
 - 3) Si el aparato tiene toma de tierra, el cable o extensión debe ser de 3 hilos con toma de tierra.

NOTA: Ni Commercial Chef ni el distribuidor pueden aceptar responsabilidad alguna por daños al producto o lesiones personales resultantes de la inobservancia de los procedimientos de conexión eléctrica.

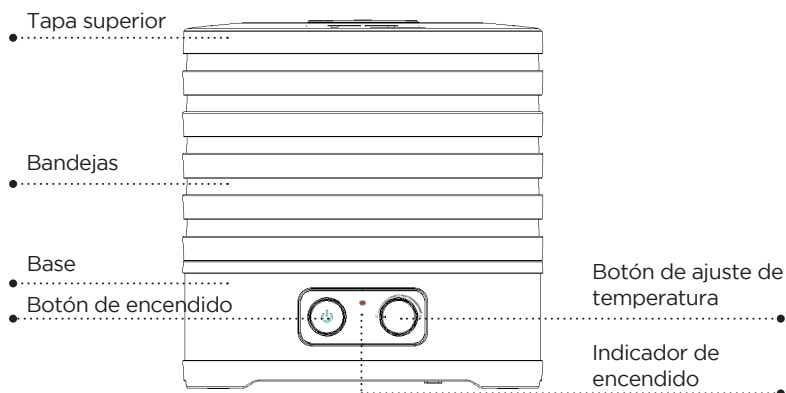
DESECHO DEL PRODUCTO

El producto usado no debe desecharse como basura doméstica. De acuerdo con la legislación, el producto debe desecharse correctamente para que los materiales puedan reciclarse de forma respetuosa con el medio ambiente. Para más información, diríjase a la autoridad local competente o a la empresa local de eliminación de residuos. El producto está equipado con el siguiente logotipo:



CONFIGURACIÓN Y USO

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



ANTES DEL PRIMER USO

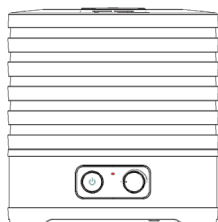
- Retire todo el empaque del aparato.
- Compruebe que la tensión de red coincide con la indicada en la etiqueta de características del aparato.
- Lave la tapa y la bandeja del aparato con agua tibia y jabón. La base debe limpiarse con un paño húmedo.

PRECAUCIÓN: No lave ni sumerja la base en agua.

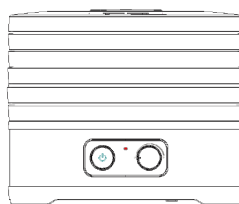
CONFIGURACIÓN Y USO

PARA COMENZAR A USAR

1. Coloque los alimentos en posición horizontal sobre las bandejas. No cubra completamente el fondo de la bandeja, ya que impediría la circulación del aire. Sobrecargar las bandejas o colocar los alimentos unos encima de otros reducirán la eficacia del deshidratador.



A



B

- NOTA:** There are 2 options for setting the tray heights: A. For a higher clearance, set the first tray on the base so that it seats properly. You may need to rotate it so that it fits precisely. Continue stacking the trays by lining them up with the same placement as the first tray using the tabs on the 4 corners as a guide. B. For a lower clearance, set the first tray on the base so that it seats properly. Then add the other trays by rotating them so that they slide over the tray below.
2. Prepare los alimentos como se recomienda y colóquelos en las bandejas. Comience siempre colocando los alimentos en las secciones inferiores del deshidratador. Deje el orificio central descubierto.
 3. Coloque las bandejas sobre la base de alimentación.
 4. Coloque la tapa sobre el aparato. Durante el proceso de deshidratación la tapa superior debe permanecer siempre sobre el aparato.
 5. Enchufe el deshidratador a una toma de corriente y pulse el botón de encendido.
 6. Ajuste la temperatura deseada del deshidratador girando el botón de ajuste de temperatura.
 7. Gire las bandejas a intervalos para asegurar un secado uniforme. Desenchufe el aparato, gire las bandejas, vuelva a enchufar el aparato y continúe secando.
 8. Cuando termine de utilizar el aparato, apáguelo pulsando el botón de encendido y desenchúfelo. Deje que los alimentos se enfrien y, a continuación, colóquelos en un recipiente o tarro.

NOTA: Se recomienda utilizar las 5 bandejas siempre que utilice el aparato, independientemente de las secciones que queden vacías.

ALMACENAMIENTO

- El envasado al vacío de alimentos secos prolonga 3 veces la vida útil de los alimentos.
- Guarde los alimentos en recipientes herméticos y a prueba de humedad. No los exponga a la luz.
- Guárdelos en un lugar fresco (por debajo de 15°C), oscuro y seco. La carne y el pescado deshidratados se conservan mejor en el refrigerador.

GUÍA DE DESHIDRATACIÓN PRINCIPIOS DE LA DESHIDRATACIÓN

En la deshidratación de alimentos no hay absolutos y sí bastantes variables. La mejor manera de llegar a ser experto es experimentar utilizando este manual como una guía y luego ajustar su técnica de secado de acuerdo a sus resultados.

Llevar un registro es útil en la deshidratación de alimentos. Los registros del peso del producto antes y después de la deshidratación, el tiempo necesario para el secado, etc., pueden ser útiles para obtener un producto de buena calidad. La información puede registrarse en las etiquetas de los recipientes de almacenamiento de alimentos.

Sabrosos aperitivos y dulces listos para consumir son algunos de los versátiles productos que se pueden crear secando frutas y verduras en casa. Después de remojarlos en agua, los alimentos rehidratados pueden utilizarse en las recetas favoritas de guisos, sopas, estofados y ensaladas. Las frutas y frutos del bosque rehidratados también pueden convertirse en excelentes compotas o salsas.

El secado es atractivo porque el procedimiento es relativamente sencillo y requiere poco equipamiento. Sólo se requiere un espacio de almacenamiento mínimo.

La deshidratación consiste en calentar el alimento para evaporar la humedad presente y eliminar el vapor de agua formado.

La mayoría de los productos alimentarios liberan humedad rápidamente durante las primeras fases del secado. Esto significa que pueden absorber grandes cantidades de calor y desprender grandes cantidades de vapor de agua mientras permanecen a una temperatura muy inferior a la del aire de secado.

PROCEDIMIENTO

Las frutas y verduras seleccionadas para el secado deben ser de la mejor calidad posible, frescas y completamente maduras. Los productos inmaduros carecen de sabor y color. Los productos demasiado maduros pueden ser duros y fibrosos o blandos y pastosos.

Prepare los productos inmediatamente después de recogerlos y comience a secarlos de inmediato. Lave o limpie bien todos los alimentos frescos para eliminar la suciedad o cualquier resto de producto rociado. Clasifique y deseche los alimentos defectuosos; la putrefacción, las magulladuras o el moho de cualquier pieza pueden afectar a todo un lote.

Para mayor comodidad a la hora de utilizar los alimentos, y para acelerar el secado, es aconsejable pelar, deshuesar o quitar el corazón a algunas frutas y verduras. Los trozos más pequeños se secan más rápida y uniformemente.

CONFIGURACIÓN Y USO

PRETRATAR

Las enzimas de las frutas y verduras son las responsables de los cambios de color y sabor durante la maduración. Estos cambios continuarán durante el secado y el almacenamiento a menos que el producto se trate previamente para ralentizar la actividad enzimática.

El escaldado puede utilizarse en el tratamiento previo de las verduras, ya que ayuda a fijar el color y acelera el secado al relajar los tejidos. El escaldado también puede evitar cambios indeseables en el sabor durante el almacenamiento y mejorar la reconstitución durante la cocción.

Muchas frutas de color claro (especialmente manzanas, albaricoques, melocotones, nectarinas y peras) tienden a oscurecerse durante el secado y el almacenamiento. Para evitar este oscurecimiento, la fruta puede pretratarse escaldándola o sumergiéndola en un líquido adecuado, pero la eficacia de los métodos de pretratamiento varía.

Las frutas pueden sumergirse en uno de los siguientes productos:

- Zumo de piña o limón como alternativa natural a otros pretratamientos para reducir el oscurecimiento. Cortar la fruta directamente en el zumo. Retírelas rápidamente (unos 2 minutos) y colóquelas en bandejas. Las frutas también pueden mojarse en miel, especias, zumo de lima o naranja, o espolvorearse con coco para darles un sabor seco. Use su imaginación y haga su propia salsa.
- Bisulfito sódico: Utilice únicamente el de grado alimentario (USP). Disuelva 1 cucharadita de bisulfito sódico en un litro de agua. Prepare pequeñas cantidades de fruta y sumérjalas durante 2 minutos en la solución. Esto ayuda a prevenir la pérdida de vitamina C y mantiene un color brillante. El bisulfito de sodio puede obtenerse en una farmacia local.
- Una solución de sal de mesa.
- Una solución de ácido ascórbico o ácido cítrico. También pueden utilizarse mezclas antioxidantes comerciales que contengan ácido ascórbico, pero a menudo no son tan eficaces como el ácido ascórbico puro.

Las frutas pueden escaldarse al vapor. Sin embargo, las frutas escaldadas pueden reblandecerse y volverse difíciles de manipular.

El escaldado en almíbar puede ayudar a conservar el color de manzanas, albaricoques, higos, nectarinas, melocotones, peras y ciruelas. El resultado será un producto confitado azucarado.

Las frutas de piel dura (uvas, ciruelas pasas y ciruelas pequeñas oscuras, cerezas, higos y algunas bayas) pueden escaldarse con agua para agrietar la piel. Esto permitirá que la humedad del interior aflore más fácilmente durante el secado.

Antes de secar los alimentos pretratados, elimine el exceso de humedad colocándolos sobre toallas de papel o paños limpios. Las bandejas de secado deben cargarse con una fina capa de alimentos según las instrucciones. Si es necesario, se puede extender una estopilla limpia sobre las bandejas para evitar que los trozos de alimento se peguen o se caigan.

La cantidad de alimento que se seca a la vez no debe exceder aproximadamente 3/4 de la superficie de cada bandeja y 1/4" de espesor.

CONFIGURACIÓN Y USO

RECONSTITUIR LOS ALIMENTOS

Todos los alimentos deshidratados necesitan ser reconstituídos. De hecho, la mayoría de las frutas son preferibles en su forma deshidratada. La mayoría de las verduras, sin embargo, son más sabrosas cuando se reconstituyen.

Para reconstituir las verduras para cocinarlas, basta con lavar el producto en agua limpia, introducirlo en una cantidad de agua fría sin sal y taparlo. Déjelas en remojo de 2 a 8 horas, si es posible, y después cocínelas en la misma agua utilizada para el remojo.

Añadir más agua si es necesario. Llevar el producto a ebullición y, a continuación, reducir el fuego hasta que esté hecho. Añadir sal, si se desea, al final de la cocción, ya que la sal ralentiza el proceso de constitución. Al igual que con los productos frescos, la cocción excesiva disminuirá el sabor y la textura. Para reconstituir verduras como las zanahorias, sumérlas en agua helada o en agua en el refrigerador.

Los alimentos deshidratados pueden reconstituirse remojándolos, cocinándolos o combinando ambos métodos, y se parecerán a sus homólogos frescos tras la reconstitución. Sin embargo, los alimentos deshidratados son únicos y no debe esperarse que se parezcan a un producto fresco en todos los aspectos.

El secado no libera al alimento de bacterias, levaduras y mohos. Por lo tanto, podrían estropearse si el remojo se prolonga a temperatura ambiente. Refrigerar si el remojo dura más de 1 ó 2 horas.

Para conservar el valor nutritivo, utilice el líquido restante tras el remojo y la cocción como parte del agua necesaria en las recetas.

Una taza de verduras deshidratadas se reconstituye en unas 2 tazas. Para reponer la humedad eliminada de la mayoría de las verduras, cúbralas apenas con agua fría y déjelas en remojo entre 20 minutos y 2 horas. Cubrir las verduras con agua hirviendo. Para cocinarlas, hiévalas a fuego lento hasta que estén cocidas.

Una taza de fruta seca se reconstituye en aproximadamente 1 1/2 tazas. Añadir agua sólo para cubrir la fruta: se puede añadir más después si es necesario. Se necesitan de una a ocho horas para reconstituir la mayoría de las frutas, dependiendo del tipo de fruta, el tamaño de los trozos y la temperatura del agua. (El agua caliente tarda menos). Un remojo excesivo provocará una pérdida de sabor. Para cocinar la fruta reconstituída, cúbrala y cocínala a fuego lento en el agua de remojo.

Las frutas y verduras deshidratadas o reconstituídas pueden utilizarse de muchas maneras. Utilice fruta deshidratada como merienda en casa, en el camino o en las pistas de esquí. Utilice trozos en galletas o dulces.

Sirva la fruta reconstituída en compotas o salsas. Se puede incorporar a las recetas favoritas de panes, ensaladas de gelatina, tortillas, tartas, rellenos, batidos, helados caseros y cereales cocidos.

Añada verduras secas a sopas y guisos o platos de verduras. Utilícelas como snacks secos o chips para mojar.

Incluya las verduras reconstituídas en sus recetas favoritas de pasteles de carne y otros platos principales, así como en gelatinas y ensaladas de verduras.

CONFIGURACIÓN Y USO

Las verduras en polvo deshidratadas son un sabroso complemento para caldos, sopas crudas y aliños.

Para un mantenimiento óptimo del valor nutritivo, sugerimos:

- Escaldar durante el tiempo adecuado.
- Envasar adecuadamente los alimentos deshidratados y guardarlos en un lugar fresco, seco y oscuro.
- Comprobar periódicamente los alimentos deshidratados durante el almacenamiento para asegurarse de que no se ha reabsorbido humedad.
- Consumir los alimentos deshidratados lo antes posible.
- Utilizar en las recetas el líquido restante tras la reconstitución.

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

Las frutas cortadas en una amplia gama de tamaños deben dejarse “sudar” o acondicionarse durante una semana después del secado para igualar la humedad entre las piezas antes de almacenarlas a largo plazo. Coloque la fruta en un recipiente que no sea de aluminio ni de plástico y póngala en un lugar seco, bien ventilado y protegido.

Los alimentos secos deben enfriarse bien antes de envasarlos. Envasar en pequeñas cantidades para poder utilizar los alimentos poco después de abrir los envases. Envasar los alimentos lo más apretados posible, sin aplastarlos, en recipientes limpios, secos y a prueba de insectos. Los tarros de cristal o las cajas o bolsas de congelación a prueba de vapor de humedad (de plástico grueso) son buenos recipientes. Se pueden utilizar latas de metal con tapa si los alimentos deshidratados se introducen primero en una bolsa de plástico.

Los alimentos deshidratados deben revisarse una vez al mes. Si encuentra moho en un trozo de alimento deshidratado, deséchelo.

ROTACIÓN DE LAS BANDEJAS

Su nuevo Deshidratador de Alimentos está diseñado para depender de la convección natural del calor para arrastrar el aire húmedo de los alimentos. Las bandejas más cercanas a la parte inferior, expuestas al aire más caliente y seco, se secarán más rápidamente. Por lo tanto, simplemente muévalas hacia arriba y mueva las de arriba hacia abajo.

SECADO

El tiempo de secado varía según el tipo de fruta o verdura, el tamaño de las piezas y la carga de la bandeja. Los alimentos tibios o calientes parecen más blandos, húmedos y flexibles que cuando se enfrían. Los alimentos deben estar lo suficientemente secos para evitar el crecimiento microbiano y el consiguiente deterioro. Las verduras secas deben estar duras y quebradizas.

Las frutas secas deben ser correasas y flexibles. Para un almacenamiento a largo plazo, las frutas secas caseras deben estar más secas que las frutas secas comerciales que se venden en los supermercados.

CONSEJOS ÚTILES

- 1) Los mejores resultados se consiguen cuando la calidad de los alimentos es alta. Asegúrese de seleccionar productos maduros y en buen estado, ya que un alimento en mal estado puede dar un sabor desagradable a todo el lote.
- 2) Es importante que los productos estén limpios. Lávelos a fondo, elimine las zonas blandas o estropeadas, córtelos en rodajas y pretrátelos si es necesario. Asegúrese de que sus manos, sus utensilios de corte y su zona de preparación de alimentos también estén limpios.
- 3) Los tiempos de secado pueden variar. Los tiempos de secado se ven afectados por el tamaño de la carga, el grosor de los productos cortados, la humedad del aire y el contenido de humedad de los propios alimentos.
- 4) Asegúrese de dejar enfriar los productos antes de comprobar si están secos.
- 5) Las bandejas pueden estar completamente cargadas, si así lo desea, con las piezas apenas tocándose pero sin superponerse.
- 6) Puede quedar entre un seis y un diez por ciento de humedad en los alimentos sin peligro de que se estropeen. Muchos alimentos secos tendrán una consistencia correosa, parecida a la del regaliz.
- 7) Gire las bandejas si observa un secado desigual o una carga muy pesada. Basta con mover la bandeja inferior hacia el centro y las superiores hacia abajo.
- 8) Para quitar las semillas o los huesos de las ciruelas pasas, uvas, cerezas, etc., deshidrate el 50% y luego saque las semillas. Así evitará que gotee el zumo.

CONFIGURACIÓN Y USO

TABLA DE SECADO DE FRUTAS

Los tiempos son aproximados. Los tiempos de secado variarán en función de la temperatura ambiente, la humedad, el contenido de humedad de los alimentos y el grosor de las rodajas. La presencia de jugos naturales en los alimentos también variará. Algunos azúcares de las frutas tienden a ser más pegajosos que otros. Secar mejor a 135 F / 57 C. Ajuste las temperaturas según sea necesario.

FRUTA	PREPARACION	PRUEBA DE SEQUEZAD	TIEMPO
Manzanas	Pelar, descorazonar y cortar en rodajas o anillos. Sumergir en pretratamiento durante 2 minutos. Escurrir y colocar en una bandeja.	Flexible	4 – 10 hrs.
Albaricoques	Secar por la mitad y dar la vuelta o cortar en cuartos. Pretratar para ayudar a retener el color sin penetrar en la piel de la fruta.	Flexible	8 – 16 hrs.
Plátanos	Pelar y cortar en rodajas de 1/8".	Crujiente	5 – 14 hrs.
Bayas	Las fresas pueden cortarse en rodajas de 3/8". Deje las demás bayas enteras. Bañe las bayas recubiertas de cera en agua hirviendo.	Sin humedad visible	5 – 14 hrs.
Cerezas	No descorazonar hasta el momento de la preparación. Deshuesarlas es opcional, o deshuesarlas cuando estén secas al 50%.	Correoso pero pegajoso	6 – 16 hrs.
Arándanos	Lavarlas bien, picarlas para hacer hojuelas o dejarlas enteras.	Sin humedad visible	4 – 10 hrs.
Uvas (pasas)	Lavar, quitar el tallo y dejar enteras.	Flexible y correosa	6 – 16 hrs.
Nectarinas	No es necesario pelar. Secar con la piel hacia abajo sobre la pantalla, o cortar en rodajas o círculos de 3/8".	Flexible	6 – 14 hrs.
Cáscara de naranja	Pelar en tiras largas y secar. No rallar hasta el momento de usar.	Quebradizo	6 – 14 hrs.
Melocotones	Quitar las cáscaras durante la deshidratación si se desea. Deshuesar cuando estén deshidratadas al 50%. Partir por la mitad o en cuartos, con el tamaño de la taza hacia arriba.		5 – 14 hrs.
Peras	Pelar, quitar el corazón y el tejido leñoso. Cortar en rodajas o anillos, mitades, cuartos u ochos.	Flexible y correosa	5 – 14 hrs.
Caquis	Utilizar sólo fruta madura. Lavar, quitar la tapa, cortar en círculos de 3/8" o en rodajas.	Flexible	5 – 10 hrs.
Piña (fresca)	Quitar el corazón, cortar en rodajas, cuñas o trozos.	Flexible	6 – 16 hrs.
Piña (en conserva)	Escurrir y secar. Colocar en bandejas.	Correosa	6 – 16 hrs.
Ciruelas	Lavarlas, dejarlas enteras o cortarlas por la mitad y quitarles el hueso o sacarlas cuando estén medio secas.	Maleable	5 – 14 hrs.
Ciruelas pasas	Igual que las ciruelas, pero remojarlas primero en agua hirviendo durante dos minutos.	Correosa	8 – 16 hrs.
Ruibarbo	Utilizar sólo los tallos tiernos. Lavar, cortar en trozos de 2,5 cm.	Sin humedad visible	4 – 10 hrs.

CONFIGURACIÓN Y USO

TABLA DE SECADO PARA VERDURAS

Los tiempos son aproximados. Los tiempos de secado variarán en función de la temperatura ambiente, la humedad, el contenido de humedad de los alimentos y el grosor de las rodajas. La presencia de jugos naturales en los alimentos también variará. Secar mejor a 125°F / 52°C. Ajuste la temperatura según sea necesario.

VEGETALES	PREPARACION	PRUEBA DE SEQUEDAD	TIEMPO
Corazones de alcachofa	Cortar los corazones en tiras de 1/8". Hervir 5-8 minutos en 3/4 de taza de agua con 1 cucharada de zumo de limón.	Quebradizo	4 - 8 hrs.
Espárragos	Lavar y cortar en trozos de 1". Las puntas dan mejor producto. Los tallos, triturados después del secado, son un excelente condimento.	Quebradizo	4 - 8 hrs.
Frijoles (verdes o de cera)	Cortar en trozos de 2,5 cm o a la francesa. Escaldar al vapor hasta que estén translúcidas. Remover las judías en la bandeja después del secado parcial, moviendo las judías del interior hacia el exterior para un secado más uniforme.	Quebradizo	4 - 8 hrs.
Remolacha	Recortar toda la parte superior y las raíces excepto una pulgada. Lavar, escaldar, enfriar, quitar la parte superior, la piel y las raíces. Cortar en dados o en rodajas.	Brittle, Dark	4 - 8 hrs.
Coles de Bruselas	Cortar los brotes de los tallos, cortarlos por la mitad longitudinalmente a través del tallo.	Quebradizo	5 - 10 hrs.
Brócoli	Recortar, cortar como para servir, lavar bien. Cocer al vapor durante unos 3-5 minutos.	Quebradizo	5 - 10 hrs.
Col	Recortar, cortar en tiras de 1/8" de grosor. Cortar el corazón en tiras de 1/4". Utilizar el estante inferior del deshidratador.	Correoso	4 - 10 hrs.
Zanahorias	Seleccione raíces tiernas jóvenes. Cocer al vapor hasta que estén tiernas. Cortar en rodajas, tiras, cubos o tiras.	Correoso	4 - 8 hrs.
Coliflor	Sumerja las coliflores en 3 cucharadas de sal por cada 2 litros de agua durante 2 minutos.	Correoso	5 - 10 hrs.
Apio	Separar los tallos de las hojas. Lavar bien ambos. Cortar los tallos en rodajas de 1/4". Las hojas se secan primero, así que retirelas cuando estén secas. Una vez secas, cortarlas en láminas para utilizarlas en sopas, guisos, etc.	Quebradizo	4 - 8 hrs.
Maíz	Quitar las cáscaras, la seda y las manchas justo antes de cocer al vapor. Escaldar la mazorca hasta que la leche esté cuajada. Cortar la mazorca y extenderla sobre la bandeja. Remover varias veces para un secado uniforme.	Quebradizo	4 - 10 hrs.
Pepino	Pelar, cortar en rodajas de 1/8" y secar.	Correoso	4 - 10 hrs.
Berenjenas, colirrábanos, calabazas de verano e italianas, calabacines	Recortar, lavar y cortar en rodajas de 1/4" a 1/2" de grosor, y extender sobre la bandeja.	Quebradizo	4 - 10 hrs.
Cebollas y puerros	Quitar las cáscaras y cortar en rodajas de 1/2", trozos, o picar. Remover varias veces durante el secado.	Correoso	4 - 8 hrs.
Okra	Utilizar vainas jóvenes y tiernas. Lavar, recortar y cortar en rodajas de 1/4".	Correoso	3 - 6 hrs.

GUÍA PARA EL SECADO DE CARNE, AVES, PESCADO Y OTROS ALIMENTOS

Pretratamiento de la carne, el pescado y otros alimentos:

1. Carne magra (sin grasa): Se recomienda marinar la carne para mantener su sabor natural y hacerla más tierna antes del secado, Los productos salados deben tener sal para ayudar a absorber el agua de la carne y mantenerla fresca.

Norma de escabechado:

1/2 taza de salsa de soja; 1 ajo machacado; 2 cucharadas de azúcar morena; 2 cucharadas de sketch up; 1/2 taza de salsa Worcestershire; 1-1/4 cucharadita de sal; 1/2 cucharadita de cebolla en polvo; 1/2 cucharadita de pimienta; Mezclar todos los ingredientes anteriores. La carne se corta en pequeños dados y se introduce en la máquina. El tiempo de secado es de unas 2-8 horas hasta que se evapore toda la humedad.

2. Carne de ave: Toda la carne de ave debe cocinarse antes del secado. La mejor forma de hacerlo es al vapor o al horno. El tiempo de secado es de unas 2-8 horas hasta que se evapore toda la humedad.

3. Pescado: Se recomienda cocer al vapor o al horno antes del secado (hornear a 200 grados en el horno durante 20 minutos) durante unas 2-8 horas hasta que se evapore toda el agua.

Vainilla, etc:

Aclarar y centrifugar el exceso de agua y retirar las hojas estropeadas. El tiempo de secado depende del tamaño y el tipo, y el tiempo de secado es de unas 2-6 horas. El tiempo de secado depende del tamaño y el tipo, y el tiempo de secado es de unas 2-6 horas.

Pan. etc:

Cortar en trozos pequeños (sin corteza). Extiéndalos sin apretar en la cubeta y déjelos secar entre 30 minutos y 2 horas.

Frutos secos:

Pelar y enjuagar con agua caliente. Esparcidas sobre el cubo de hornear, guardar las nueces después de que se hayan enfriado. El aceite que contienen los frutos secos desprenderá olor a podrido, por lo que deben guardarse en el refrigerador para garantizar su frescura. Cuando se vayan a utilizar, sáquelas y póngalas a temperatura ambiente. El tiempo de secado es de unas 18-26 horas.

CONFIGURACIÓN Y USO

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA LA CECINA

Hacer cecina en un deshidratador de alimentos es un proceso sencillo y gratificante que permite disfrutar de un aperitivo sabroso y duradero. A continuación se describe paso a paso cómo hacer cecina de res utilizando un deshidratador de alimentos:

1. Seleccione el corte de carne adecuado: Elija cortes magros de carne con un contenido mínimo de grasa. Recorte toda la grasa visible antes de proceder.
2. Prepare el adobo: Prepare un adobo con la combinación de sabores que prefiera. Una receta clásica suele incluir ingredientes como salsa de soja, salsa inglesa, humo líquido, ajo en polvo, cebolla en polvo, pimienta negra y cualquier otro condimento que se desee. Mezcla bien los ingredientes en un bol o en una bolsa resellable.
3. Cortar la carne: Corte la carne en tiras finas de un grosor uniforme. Las tiras deben tener entre 1/8 y 1/4 de pulgada de grosor. Para facilitar el corte, puede congelar parcialmente la carne durante unos 30 minutos para que se endurezca.
4. Marinar la carne: Coloque las tiras de carne en la marinada, asegurándose de que estén completamente cubiertas. Deje marinar la carne en el frigorífico durante al menos 4 horas, pero si se deja marinar toda la noche conseguirá un sabor más intenso.
5. Escurrir y secar: Una vez que la carne haya terminado de marinarse, retírela de la marinada y deje que escurra el exceso de marinada. Utilice toallas de papel para secar suavemente cada tira, eliminando el exceso de líquido.
6. Coloque la carne en las bandejas del deshidratador: Coloque las tiras de carne en una sola capa en las bandejas del deshidratador, asegurándose de que no se superpongan. Deje un pequeño espacio entre las tiras para que el aire circule correctamente y el secado sea uniforme.
7. Deshidratar la carne: Coloque con cuidado las bandejas cargadas en el deshidratador de alimentos y ajuste la temperatura y el tiempo según las instrucciones del deshidratador. Por lo general, la carne seca tarda entre 4 y 6 horas en deshidratarse por completo, pero el tiempo de secado puede variar en función del grosor de la carne y de las especificaciones del deshidratador.
8. Gire las bandejas: Durante el proceso de secado, se recomienda rotar las bandejas periódicamente para asegurar una deshidratación uniforme. Este paso ayuda a conseguir un secado uniforme de la cecina.
9. Compruebe el punto de cocción: Una vez transcurrido el tiempo de secado recomendado, compruebe si la cecina está en su punto. Debe estar firme y seca, pero todavía flexible. La carne no debe estar quebradiza ni romperse con facilidad.
10. Enfriar y guardar: Cuando la cecina esté hecha, retírela del deshidratador y déjela enfriar completamente. Si hay exceso de humedad o aceite en la superficie, séquela con una toalla de papel. Guarde la cecina en recipientes herméticos o bolsas resellables. Puede conservarse a temperatura ambiente durante varias semanas o en el refrigerador para prolongar aún más su conservación.

Disfrute de su cecina casera como un delicioso y nutritivo aperitivo siempre que lo desee.

NOTA: Es fundamental seguir las normas de seguridad alimentaria adecuadas al preparar cecina de vaca para evitar el riesgo de contaminación bacteriana. Asegúrese de que la carne alcance una temperatura suficiente durante el proceso de secado para eliminar cualquier bacteria dañina.

LIMPIEZA Y CUIDADO

LIMPIEZA DEL APARATO

Antes de limpiar el aparato, apáguelo y desenchúfelo de la toma de corriente. Limpie con un paño suave, seco o húmedo, si es necesario con un detergente neutro. No utilice productos de limpieza abrasivos, estropajos, etc. para limpiar el aparato. Lave las bandejas de secado y la tapa superior con agua caliente, límpielas con detergente neutro, aclárelas con agua potable y déjelas secar. Encienda el aparato sin ningún alimento en su interior y déjelo funcionar durante un mínimo de 4 horas.

Apague el aparato, deje que todas las partes del deshidratador se enfríen y ventile. Este procedimiento también se recomienda antes de utilizar el aparato por primera vez.

Antes de guardar el aparato, límpielo a fondo, cúbralo con una bolsa de plástico y guárdelo en un lugar seco. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

SI EL PRODUCTO NO FUNCIONA:

A) Compruebe si se ha fundido un fusible o se ha disparado el interruptor principal. Si parece que funcionan correctamente, pruebe la toma de corriente con otro aparato.

B) Compruebe que el selector de potencia/temperatura está en la posición correcta.

SI NADA DE LO ANTERIOR RESUELVE EL PROBLEMA, NO INTENTE AJUSTAR O REPARAR EL PRODUCTO USTED MISMO.

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

IMPORTANTE

NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A LA TIENDA

Sí tiene algún problema con este producto, póngase en contacto con el Centro de Atención al Cliente de W Appliance Co. al 1-855-855-0294.

PRUEBA DE COMPRA FECHADA, # DE MODELO Y # DE SERIE
REQUERIDOS PARA EL SERVICIO DE GARANTÍA

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA

La marca comercial Chef se usa bajo licencia. Cualquier servicio de reparación, reemplazo o garantía, y todas las preguntas sobre este electrodoméstico deben dirigirse a W Appliance Co. al **1 (855) 855-0294** desde EE. UU. o Puerto Rico.

W Appliance Co. garantiza al comprador original que el electrodoméstico estará libre de defectos en materiales, piezas y mano de obra durante el período designado para este electrodoméstico. La garantía comienza el día en que se compra el electrodoméstico y cubre hasta un período de 1 año (12 meses) por mano de obra/1 año (12 meses) por piezas (solo defectos de fabricación).

W Appliance Co. acepta que, a su elección, reemplazará el electrodoméstico defectuoso con un electrodoméstico nuevo o remanufacturado equivalente a su compra original durante el período de garantía.

Exclusions: This warranty does not apply to the below:

1. Si la apariencia o el exterior del producto han sido dañados o desfigurados, alterados o modificados en su diseño o construcción.
2. Si el número de serie original del producto ha sido alterado o eliminado o no puede determinarse fácilmente.
3. Si hay daños debidos a sobretensión de la línea eléctrica, daños causados por el usuario en el cable de corriente alterna o conexión a una fuente de tensión inadecuada.
4. Si el daño se debe a un mal uso general, accidentes o casos fortuitos.
5. Si los intentos de reparación son realizados por agentes de servicio no autorizados, uso de piezas que no sean genuinas o piezas obtenidas de personas que no sean compañías de servicio autorizadas.
6. En unidades que han sido transferidas del propietario original.
7. En productos que hayan sido adquiridos como reacondicionados, como nuevos, de segunda mano, en condiciones de "Tal cual" o "Venta final".
8. En productos utilizados en un entorno comercial o de alquiler.
9. En productos utilizados en entornos distintos al uso doméstico ordinario o utilizados de forma distinta a las instrucciones proporcionadas.
10. A los daños por llamadas al servicio técnico por instalaciones inadecuadas.
11. A los daños a los adornos decorativos, acabados del aparato o de la vivienda ocasionados durante la instalación.
12. A los gastos de transporte y envío.
13. Mano de obra después de los 12 meses iniciales.
14. Pérdida de alimentos por pérdida debida a fallo del producto o retraso en el servicio, reparación o sustitución.

15. A cargos ocurridos por servicio fuera de horario, fines de semana, cargos por días festivos, peajes o gastos de kilometraje por llamadas de servicio a áreas remotas.
16. Cargos para que el producto esté disponible para servicio, como remoción de molduras, estantes, etc. que no forman parte del electrodoméstico.
17. Llamadas de servicio para instalar o corregir la instalación de su producto.
18. Llamadas de servicio para indicarle cómo utilizar su producto.
19. Llamadas de servicio para reparar o reemplazar el fusible de la casa, restablecer el disyuntor o corregir el cableado de la casa.

LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO SEGÚN LO DISPONE EN ESTA GARANTÍA ES EL RECURSO EXCLUSIVO DEL CLIENTE; W Appliance Co. NO SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO INCIDENTAL O CONSECUENTE POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER GARANTÍA EXPLÍCITA O IMPLÍCITA DE ESTE Aparato, EXCEPTO EN LA MEDIDA EN QUE LO PROHIBA LA LEY APPLICABLE. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR DE ESTE Aparato ESTÁ LIMITADA A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones sobre la duración de la garantía. En estos casos, es posible que las exclusiones o limitaciones anteriores no se apliquen a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

Obtención de servicio: Para obtener servicio, folletos sobre electrodomésticos, suministros o accesorios, llame al **1 (855) 855-0294** para crear un ticket de cambio/reparación. Asegúrese de proporcionar la fecha de compra, el número de modelo y una breve descripción del problema. Nuestro representante de servicio al cliente se comunicará con usted o le enviará instrucciones detalladas de devolución.

W Appliance Co. no garantiza que el electrodoméstico funcione correctamente en todas las condiciones ambientales, y no ofrece ninguna garantía ni representación, ya sea implícita o expresa, con respecto a la calidad, el rendimiento, la comerciabilidad o la idoneidad para un propósito particular que no sea el propósito identificado en este manual del usuario. W Appliance Co. ha hecho todo lo posible para garantizar que este manual del usuario sea preciso y se exime de responsabilidad por cualquier inexactitud u omisión que pueda haber ocurrido. La información de este manual del usuario está sujeta a cambios sin previo aviso y no representa un compromiso por parte de W Appliance Co.. W Appliance Co. se reserva el derecho de realizar mejoras en este manual del usuario y/o en los dispositivos descritos en este manual del usuario. manual en cualquier momento sin previo aviso. Si encuentra información en este manual incorrecta, engañosa o incompleta, comuníquese con nosotros al **1-855-855-0294**.

W Appliance Co.,
1356 Broadway
New York, NY 10018



© 2023 Commercial Chef es una empresa de W Appliance.

Reservados todos los derechos.