



Food Dehydrator

MODEL: CCD100W6

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	6
Dehydration Guide	7-11
Drying Tables for Fruits	12
Drying Tables for Vegetables	13

CLEANING & CARE	14
----------------------------------	-----------

TROUBLESHOOTING & WARRANTY

Before You Call For Service	14
Customer Service	14
Limited Warranty	15

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, turn any control 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

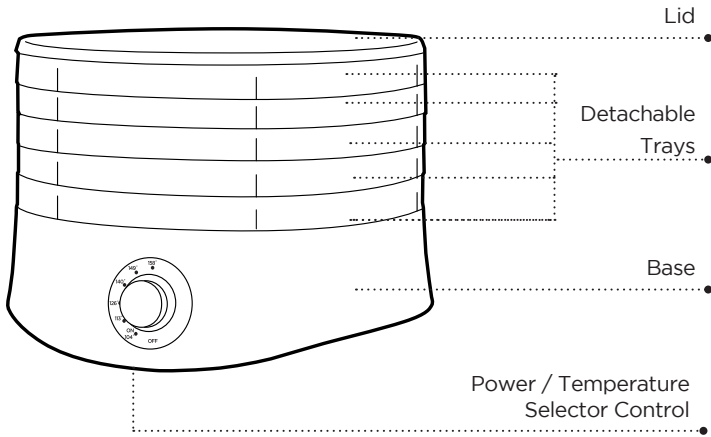
Longer extension cords are available & may be used if care is exercised in their use.

1. The marked electrical ratings of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. The cord shall be arranged so that it will not drape over the countertop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

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.

SET UP & USE

PARTS & FEATURES



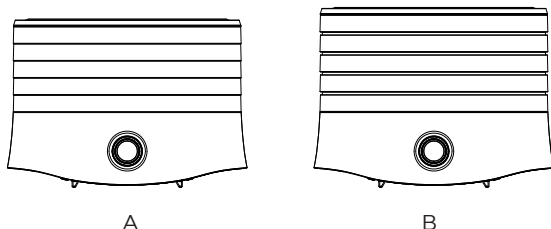
BEFORE FIRST TIME USE

- 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.



NOTE: The food dehydrator offers two options for setting tray heights. To set the lower (default) height of 0.6 Inch (1.5cm), place the trays on top of each other as shown in A. Turn the trays so that the tabs located at the bottom of the trays are placed adjacent to the grooves, located at the top of every tray. To set a clearance of 1.1 Inch (2.8cm), turn and seat the trays so that the tabs fit precisely in to the grooves as shown in B.

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 appliance in to the electrical socket and turn on the appliance by rotating the knob counter clockwise to the desired temperature setting.
6. Set the temperature of the dehydrator to the desired setting.
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 putting the switch to the "Off" position 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.

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 finally 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 Bisulfite: Ask for food safe, (USP) grade only. Dissolve 1 teaspoon of sodium bisulfite 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.

SET UP & USE

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.

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.

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

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 scientifically 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.

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 cauliflower 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 - 6hrs.

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

MODÈLE: CCD100W6

1. LISEZ attentivement ces instructions 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" situé à l'arrière ou au bas de votre appareil et gardez ces informations pour référence ultérieure.

NUMÉRO DE SÉRIE:

NUMÉRO DE MODÈLE:

DATE D'ACHAT:

Enregistrez et agrafez votre reçu de vente à votre manuel pour la couverture de garantie.

TABLE DES MATIÈRES

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Consignes De Sécurité Importantes.....	19
Fiche Polarisée	20

INSTALLATION ET UTILISATION

Pièces et Caractéristiques	21
Mode d'Emploi	22
Guide de Déshydratation.....	23-27
Tables de Séchage pour Fruits	28
Tables de Séchage pour Légumes.....	29

NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	30
------------------------------------	-----------

DÉPANNAGE ET GARANTIE

Avant d'Appeler le Service	30
Service Client.....	30
Garantie Limitée	31

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

DANGER

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

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT - Risques ou pratiques dangereuses **POUVANT** entraîner des blessures graves ou la mort

ATTENTION

ATTENTION - Risques ou pratiques dangereuses **POUVANT** entraîner des blessures mineures

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque de brûlures, d'électrocution, d'incendie et de blessures:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des 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 tout appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
5. Débranchez la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces.
6. N'utilisez pas d'appareils avec un cordon ou une fiche endommagés ou après que l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé en aucune façon. Retournez l'appareil au centre de service agréé la plus proche pour examen, réparation ou ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. N'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord de la table ou du comptoir ou de toucher les surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz chaud ou électrique ou dans un four chauffé.
11. Pour déconnecter, mettez toute commande sur "OFF", puis enlevez la fiche de la prise murale.
12. N'utilisez pas l'appareil pour une utilisation autre que celle prévue.

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 rentre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. NE MODIFIEZ PAS LA FICHE EN AUCUNE FAÇON.

AVERTISSEMENT

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

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

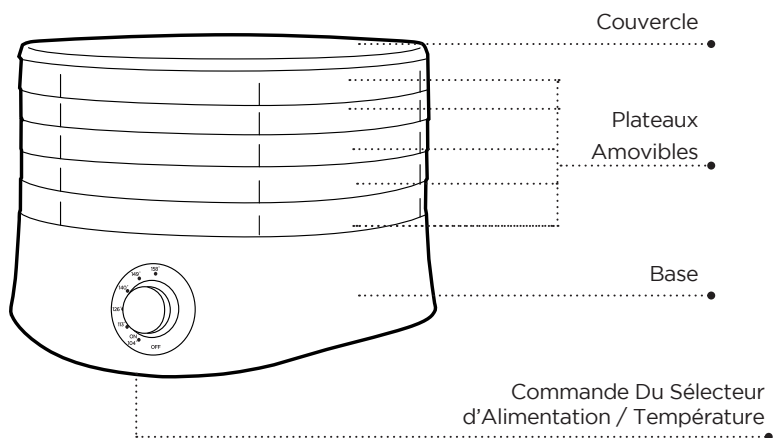
Des rallonges plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées si des précautions sont prises lors de leur utilisation.

1. Les cotes électriques marquées du cordon doivent être au moins aussi élevées que la cote électrique de l'appareil.
2. Le cordon doit être disposé de telle sorte qu'il ne passe pas sur le comptoir où il peut être tiré par des enfants ou trébuché involontairement.

REMARQUE: Ni Commercial Chef ni le détaillant ne peuvent être tenus responsables des dommages causés au produit ou des blessures corporelles résultant du non-respect des procédures de connexion électrique.

CONFIGURATION ET UTILISATION

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

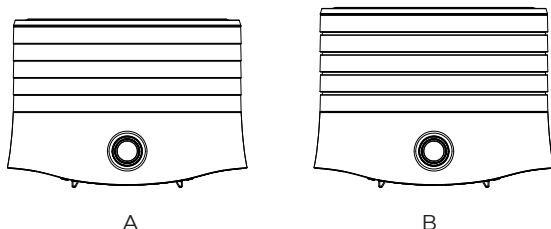
- Enlevez tout l'emballage de l'appareil.
- Vérifiez que votre tension secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Lavez les sections de couvercle et de plateau de l'appareil à l'eau chaude savonneuse. La base doit être nettoyée avec un chiffon humide

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. Surcharger les plateaux ou placer les aliments les uns sur les autres réduira l'efficacité du déshydrateur.



REMARQUE: Le déshydrateur d'aliments offre deux options pour régler la hauteur des plateaux. Pour régler la hauteur inférieure (par défaut) de 1.5 cm (0.6 po), placez les plateaux les uns sur les autres comme indiqué en A. Tournez les plateaux de sorte que les languettes situées au bas des plateaux soient placées à côté des rainures, situées sur le dessus de chaque plateau. Pour régler un dégagement de 2.8 cm (1.1 po), tournez et placez les plateaux de manière à ce que les languettes s'insèrent précisément dans les rainures, comme indiqué en B.

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 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 l'appareil à la prise électrique et allumez l'appareil en tournant le bouton dans le sens antihoraire jusqu'au réglage de température voulu.
6. Réglez la température du déshydrateur sur le réglage voulu.
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 mettant l'interrupteur en position "Arrêt" et débranchez l'appareil. Laissez refroidir les aliments, 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.

RANGEMENT

- L'emballage sous vide des aliments séchés prolonge la durée de conservation des aliments par 3 fois.
- Gardez les aliments dans des contenants étanches à l'air et à l'humidité. Ne pas exposer à la lumière.
- Gardez dans des endroits frais (en dessous de 59°F / 15 °C), sombres et secs. La viande et le poisson déshydratés sont mieux conservés au réfrigérateur.

CONFIGURATION ET UTILISATION

GUIDE DE DÉSHYDRATATION

PRINCIPES DE DÉSHYDRATATION

Il n'y a pas d'absolus et pas mal de variables dans la déshydratation des aliments. La meilleure façon de devenir proficient est d'expérimenter en utilisant ce livret comme ligne directrice, puis d'ajuster votre technique de séchage selon vos résultats.

La tenue de registres est utile dans la déshydratation des aliments. 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. Des informations peuvent être enregistrées sur les étiquettes des contenants de conservation des aliments.

De savoureuses collations et confiseries prêtes à manger sont quelques-uns des produits polyvalents que vous pouvez créer en séchant des fruits et légumes à la maison. Après le trempage dans l'eau, les aliments réhydratés peuvent être utilisés dans les recettes préférées pour les casseroles, soupes, ragoûts et salades. Les fruits et les 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 chauffer les 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 possible – frais et entièrement mûrs. Les produits fanés ou de qualité inférieure ne feront pas un produit séché satisfaisant. Les produits immatures manquent de saveur et de couleur. Les produits trop mûrs peuvent être durs et bruns ou mous et moelleux.

Préparez les produits immédiatement après la cueillette et commencez à 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 contusions ou la moisissure sur n'importe quelle pièce peuvent affecter un lot entier.

Pour plus de commodité quand vous utilisez les aliments et pour accélérer le séchage, il est conseillé de peler, dénoyer ou évider certains fruits et légumes. Les petits morceaux séchent plus rapidement et uniformément.

CONFIGURATION ET UTILISATION

LE PRÉTRAITEMENT

Les enzymes des fruits et légumes sont responsables des changements de couleur et de saveur pendant la maturation. Ces changements se poursuivront pendant le séchage et le rangement 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 prévenir les changements de saveur indésirables pendant le rangement et améliorer la reconstitution pendant la cuisson.

De nombreux fruits de couleur claire (en particulier les pommes, abricots, pêches, nectarines et poires) ont tendance à s'assombrir pendant le séchage et le rangement. Pour éviter cet assombrissement, le fruit peut être prétraité par blanchiment ou par un trempage approprié, mais l'efficacité des méthodes de pré-traitement varie.

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

- Jus d'ananas ou de citron comme alternative naturelle à d'autres prétraitements pour réduire le brunissement. Coupez 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, de la chaux ou du jus d'orange, ou saupoudrés de noix de coco pour leur donner une saveur séchée vivifiante. Utilisez votre imagination et faites votre propre trempette savoureuse.
- Bisulfite De Sodium: Demandez la qualité "sans danger pour les aliments" (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. Cela aide à prévenir la perte de vitamine C et maintient une couleur vive. Le bisulfite de sodium peut être obtenu auprès d'une pharmacie locale.
- Une solution de sel de table.
- Une solution d'acide ascorbique ou d'acide citrique. Des mélanges d'antioxydants commerciaux contenant de l'acide ascorbique peuvent également être utilisés, mais ils ne sont souvent pas aussi efficaces que l'acide ascorbique pur.

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

Le blanchiment au sirop peut aider à garder la couleur des POMMES, ABRICOTS, figues, nectarines, pêches, poires et prunes. Un produit confit sucré en résultera.

Les fruits aux peaux dures (raisins, pruneaux et petites prunes sombres, cerises, figues et quelques baies) peuvent être blanchis à l'eau pour fissurer les peaux. Cela permettra à l'humidité à l'intérieur de faire surface plus facilement pendant le séchage.

Avant de sécher les aliments prétraités, enlevez 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 fine couche d'aliments comme indiqué. Si nécessaire, un chiffon à fromage propre peut être étalé sur les plateaux pour empêcher les morceaux de nourriture de coller ou de tomber.

La quantité d'aliments séchés 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

RECONSTITUER LES 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 goûteux lorsqu'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 non salée et de le couvrir. Faites tremper 2 à 8 heures, si possible, puis faites cuire dans la même eau que celle utilisée pour le trempage.

Ajoutez de l'eau si nécessaire. Portez le produit à ébullition, puis réduisez le feu à mijoter jusqu'à ce qu'il soit terminé. Ajoutez du sel, si vous le voulez, à la fin de la cuisson, car le sel ralentit le processus de reconstitution. Comme pour les produits frais, la surcuisson diminuera la saveur et la texture. Pour reconstituer des légumes comme les carottes, faites tremper 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 devraient pas ressembler à un produit frais à tous égards.

Le séchage ne rend pas les aliments exempts de bactéries, de levures et de moisissures. Ainsi, une détérioration peut se produire si le trempage est prolongé à température ambiante. Réfrigérer si le trempage dure 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 nécessaire dans les recettes.

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

CONFIGURATION ET UTILISATION

Une tasse de fruits secs se reconstitue à environ 1 1/2 tasse. Ajoutez de l'eau juste pour couvrir le fruit; d'autre 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). Le sur-trempage produira 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 diverses façons. Utilisez des fruits secs pour les collations à la maison, sur les sentiers ou sur les pistes de ski. Utilisez des morceaux dans des biscuits ou des confiseries.

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

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

Inclure des 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.

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

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

- Blanchir pendant la durée correcte.
- Emballer correctement les aliments séchés et ranger les contenants dans un endroit frais, sec et sombre.
- Vérifier périodiquement les aliments séchés pendant l'entreposage pour s'assurer que l'humidité n'a pas été réabsorbée.
- Manger des aliments secs le plus tôt possible.
- Utiliser le liquide restant après reconstitution dans les recettes.

LE SÉCHAGE

Le temps de séchage varie selon le type de fruits ou légumes, la taille des morceaux et la charge du plateau.

Avant de tester les aliments pour la sécheresse voulue, enlevez-en une poignée et refroidissez pendant quelques minutes. Les aliments qui sont tièdes ou chauds semblent plus doux, plus humides et plus souples qu'ils ne le seront une fois refroidis.

Les aliments doivent être suffisamment secs pour empêcher la croissance microbienne et la détérioration ultérieure. Les légumes secs doivent être durs et cassants. Les fruits secs doivent être coriaces et souples. Pour un rangement 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

EMBALLAGE ET RANGEMENT

Les fruits coupés dans une large gamme de tailles doivent être permis de "transpirer" ou conditionner pendant une semaine après le séchage pour égaliser l'humidité entre les morceaux avant de les placer dans un rangement à long terme. Placez les fruits dans un récipient non en aluminium et non en plastique et placez-les dans un endroit sec, bien ventilé et protégé.

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 contenants. Emballez les aliments aussi étroitement que possible sans les écraser dans des récipients propres, secs et à l'épreuve des insectes. Les bocaux en verre ou les cartons ou sacs de congélation étanches à la vapeur d'eau (type en plastique épais) font de bons contenants. Les boîtes métalliques avec couvercles peuvent être utilisées si les aliments séchés sont d'abord placés dans un sac en plastique.

Votre nourriture déshydratée doit être vérifiée environ une fois par mois. Si vous trouvez de la moisissure sur un morceau de la nourriture séchée, veuillez la jeter.

ROTATION DES PLATEAUX

Votre nouveau Déshydrateur d'Aliments est conçu scientifiquement pour s'appuyer sur la convection naturelle de la chaleur 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.

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 un mauvais goût 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 sont affectés par la taille de la charge, l'épaisseur des produits tranchés, l'humidité de l'air et la teneur en humidité de l'aliment lui-même.
- 4) Assurez-vous de laisser le produit refroidir avant de tester la sécheresse.
- 5) Les plateaux peuvent être complètement chargés, si vous le voulez, avec des pièces qui se touchent à peine mais qui ne se chevauchent pas.

Environ six à dix pour cent de l'humidité peut rester dans vos aliments sans risque de détérioration. De nombreux aliments séchés auront une consistance coriace, un peu comme la réglisse.

- 7) Faites tourner les plateaux si vous remarquez un séchage irrégulier ou une charge très lourde. Il suffit de déplacer le plateau inférieur vers le milieu et le haut vers le bas.
- 8) Pour éliminer les graines ou les noyaux des pruneaux, raisins, cerises, etc., déshydratez 50% puis faire sortir les graines. Cela empêche le jus de couler.

CONFIGURATION ET UTILISATION

TABLE DE SÉCHAGE POUR FRUITS

Les temps sont approximatifs. Vos temps de séchage varieront selon la température ambiante, l'humidité, la teneur en humidité de la nourriture et l'épaisseur du tranchage de la nourriture. 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 135°F / 57°C . Ajustez les températures au besoin.

FRUIT	PRÉPARATION	TEST DE SECHAGE	TEMPS
Pommes	Parez, évidez et coupez en tranches ou en anneaux. Trempez dans le prétraitement pendant 2 minutes. Égouttez et placez sur le plateau.	Pliable	4 à 10 heures.
Abricots	Séchez en demis et tournez à l'envers ou coupez en quartiers. Prétraitez pour aider à conserver la couleur sans pénétrer la peau des fruits.	Pliable	8 à 16 heures.
Bananes	Pelez et coupez en tranches de 1/8".	Croustillant	5 à 14 heures.
Baies	Les fraises peuvent être coupées en tranches de 3/8 ". Laissez les autres baies entières. Baignez les baies cirées dans de l'eau bouillante.	Pas d'humidité visible	5 à 14 heures.
Cerises	Ne pas équeuter avant d'être prêt à préparer. Le dénoyautage est facultatif, ou les dénoyauter quand ils sont secs à 50%.	Coriace mais collant	6 à 16 heures.
Canneberges	Lavez bien, hachez ou laissez entier.	Pas d'humidité visible	4 à 10 heures.
Raisins secs	Lavez, équeutez et laissez entières.	Pliable et coriace	6 à 16 heures.
Nectarines	Pas besoin de peler. Séchez avec la peau vers le bas sur l'écran, ou coupez en tranches ou en cercles de 3/8".	Pliable	6 à 14 heures.
Pelure d'orange	Pelez en longues lanières et séchez. Ne râpez pas avant d'être prêt à utiliser.	Fragile	6 à 14 heures.
Pêches	Enlevez les pelures pendant la déshydratation si vous le voulez. Dénoyauter quand déshydratée à 50 %. Coupez-les en deux ou en quatre, avec la coupe vers le haut.		5 à 14 heures.
Poires	Pelez, enlever le noyau et le tissu ligneux. Coupez en tranches ou anneaux, moitiés, quarts ou huit.	Pliable et coriace	5 à 14 heures.
Kakis	N'utilisez que des fruits mûrs. Lavez, enlevez le capuchon, coupez en rondelles ou en tranches de 3/8".	Pliable	5 à 10 heures.
Ananas (Frais)	Enlevez le noyau, coupez-le en tranches, coins ou morceaux.	Pliable	6 à 16 heures.
Ananas (En Conserve)	Égouttez et séchez. Placez sur des plateaux.	Coriace	6 à 16 heures.
Prunes	Lavez, laissez entiers ou coupez en deux et dénoyauter ou les faire sortir lorsqu'ils sont à moitié séchés.	Pliable	5 à 14 heures.
Pruneaux	Identique aux prunes, mais faites tremper dans de l'eau bouillante pendant deux minutes.	Coriace	8 à 16 heures.
Rhubarbe	N'utilisez que des tiges tendres. Lavez, coupez en longueurs de 1".	Pas d'humidité visible	4 à 10 heures.

CONFIGURATION ET UTILISATION

TABLE DE SÉCHAGE POUR LÉGUMES

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

LÉGUME	PRÉPARATION	TEST DE SECHAGE	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.	Fragile	4 à 8 heures.
Asperges	Lavez et coupez en morceaux de 1". Les pointes donnent un meilleur produit. Les tiges, écrasées après séchage, font un excellent assaisonnement.	Fragile	4 à 8 heures.
Haricots (Verts ou Jaunes)	Coupez en morceaux de 1" ou coupez à la française. Blanchissez à la vapeur jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Remuez les haricots sur le plateau après séchage partiel, en les déplaçant les haricots intérieurs vers l'extérieur pour un séchage plus uniforme.	Fragile	4 à 8 heures.
Betteraves	Coupez tous sauf un pouce des dessus et racines. Lavez, blanchissez, refroidissez, enlevez les dessus, la peau et les racines. Coupez en dés ou en tranches.	Fragile, Foncé	4 à 8 heures.
Choux de Bruxelles	Coupez les pousses des tiges, coupez en deux dans le sens de la longueur à travers la tige.	Fragile	5 à 10 heures.
Brocoli	Parez, coupez comme pour servir, lavez soigneusement. Cuire à la vapeur jusqu'à tendreté, environ 3 à 5 minutes.	Fragile	5 à 10 heures.
Chou	Taillez, coupez en bandes de 1/8" d'épaisseur. Coupez le noyau en bandes de 1/4". Utilisez la tablette inférieure du déshydrateur.	Coriace	4 à 10 heures.
Carottes	Sélectionnez les jeunes racines tendres. Cuire à la vapeur jusqu'à tendreté. Coupez en tranches, lambeaux, cubes ou bandes.	Coriace	4 à 8 heures.
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 à 10 heures.
Céleri	Séparez les tiges des feuilles. Lavez soigneusement les deux. Coupez les tiges en tranches de 1/4". Les feuilles séchent d'abord, alors enlevez-les lorsqu'ils sont secs. Floconnez les feuilles après séchage pour une utilisation dans les soupes, les ragoûts, etc.	Fragile	4 à 8 heures.
Maïs	Enlevez les cosses, la soie et les taches juste avant la cuisson à la vapeur. Blanchissez les épis jusqu'à ce que le lait soit pris. Coupez de l'épi et répartissez-le sur le plateau. Remuez plusieurs fois pour un séchage uniforme.	Fragile	4 à 10 heures.
Concombre	Parez, coupez en tranches de 1/8" et séchez.	Coriace	4 à 10 heures.
Aubergine, Chou-rave, Courges d'Été et Italiennes, Courgettes	Taillez, lavez et coupez de 1/4" à 1/2" d'épaisseur, et étalez sur le plateau.	Fragile	4 à 10 heures.
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 à 8 heures.
Gombo	Utilisez des gousses jeunes et tendres. Lavez, taillez et coupez en rondelles de 1/4".	Coriace	3 à 6 heures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DE L'UNITÉ

Avant de nettoyer, éteignez l'appareil et enlevez la fiche secteur de la prise murale. Nettoyer 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-les avec un détergent neutre, rincez-les 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 refroidir toutes les parties du déshydrateur d'aliments et évacuez l'air.

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

Débranchez la prise murale si l'appareil n'a pas été utilisé depuis longtemps. Avant de ranger l'appareil, nettoyez-le soigneusement, puis couvrez-le d'un sac en plastique et rangez-le dans un endroit sec. Gardez l'appareil hors de portée 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 dans la bonne position.

SI RIEN DE CE QUI PRÉCÈDE NE RÉSOUT LE PROBLÈME, N'ESSAYEZ PAS DE RÉGLER 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 W Appliance Co. au 1-855 à 855-0294.

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

DÉPANNAGE ET GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE

La marque Commercial Chef est utilisée sous licence. Toute réparation, remplacement ou service de garantie, ainsi que toutes les questions concernant ce produit 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 initial que le produit sera exempt de défauts de matériau, de pièces et de fabrication pendant la période désignée pour ce produit. La garantie commence le jour de l'achat du produit 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. accepte de remplacer, à son choix, le produit défectueux par un produit neuf ou reconditionné équivalent à votre achat initial pendant la période de garantie. Si la période de garantie de la pièce dépasse la période de garantie de la main-d'œuvre, W Appliance Co. fournira gratuitement, pour le reste de la garantie de la pièce, toutes les pièces de rechange neuves ou remises à neuf requises par le produit. Pendant cette période, tous les frais de main-d'œuvre et de service deviendront à la charge du client.

Exclusions: Cette garantie ne s'applique pas à ce qui suit:

1. Si l'appareil 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. Si il y a des dommages dus à la surtension de la ligne électrique, aux dommages causés par l'utilisateur au cordon d'alimentation CA ou à la connexion à une source de tension incorrecte.
4. Si les dommages sont dus à une mauvaise utilisation générale, des accidents ou des actes de Dieu.
5. Si les tentatives de réparation sont effectuées par des agents de service non autorisés, l'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine ou des pièces obtenues 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 tels que reconditionnés, comme neufs, d'occasion, dans des termes "Tels Quels" ou "Vente Finale".
8. Aux produits utilisés dans un cadre commercial ou locatif.
9. Aux produits utilisés dans des contextes autres que l'usage domestique ordinaire ou utilisés autrement que conformément aux instructions fournies.
10. Pour les dommages pour les appels de service pour des installations incorrectes.
11. Dommages aux garnitures décoratives, aux finitions de l'appareil ou à la maison subis lors de l'installation.
12. Frais de transport et d'expédition.
13. Main-d'œuvre après les 12 premiers mois.
14. Perte de nourriture due à une défaillance du produit ou à un retard dans le service, la réparation ou le remplacement.
15. Aux frais facturés pour le service après les heures de travail, la fin de semaine, les frais de vacances, les péages ou les frais de kilométrage pour les appels de service vers les régions éloignées.
16. Frais pour rendre le produit disponible pour le service, comme le retrait de la garniture, des tablettes, 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 indiquer comment utiliser votre produit.
19. Appels de service pour réparer ou remplacer le fusible de la maison, réinitialiser le disjoncteur ou corriger le câblage dans la maison.

LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT TEL QUE FOURNI EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE EST LE RECOURS EXCLUSIF DU CLIENT; W Appliance Co. NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS POUR VIOLATION DE TOUTE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE SUR CE PRODUIT, SAUF DANS LA MESURE INTERDITE PAR LA LOI APPLICABLE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER DE CE PRODUIT EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA GARANTIE.

Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires 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 Le Service: Pour obtenir un service, de la documentation sur les produits, des fournitures ou des accessoires, veuillez appeler au **1 (855) 855-0294** pour créer un ticket d'échange/réparation. Assurez-vous de fournir la date d'achat, le numéro de modèle et une brève description du problème. Notre représentant du service client 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 exprimée, en ce qui concerne la qualité, la performance, la qualité marchande ou l'adéquation à un usage particulier autre que le but identifié dans ce manuel d'utilisation. W Appliance Co. a fait tout son possible pour s'assurer que ce manuel d'utilisation est exact et décline toute responsabilité pour toute inexactitude ou omission qui pourrait s'être produite. Les informations contenues dans ce manuel d'utilisation sont sujettes à modification sans préavis et ne représentent pas un 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 produits décrits dans ce manuel d'utilisation à tout moment et sans préavis. Si vous trouvez dans ce manuel des informations incorrectes, trompeuses ou incomplètes, veuillez nous contacter au **1-855 à 855-0294**.

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



© 2023 Commercial Chef est une compagnie de W Appliance.
Tous Droits Réservés.



Deshidratador de alimentos

MODELO: CCD100W6

1. LEA atentamente estas instrucciones antes de instalar y poner en funcionamiento el aparato. Consérvelas para futuras consultas.
2. Anote en el espacio siguiente el "NÚMERO DE SERIE/MODELO" que se encuentra en la parte posterior o inferior de su aparato y conserve esta información para futuras consultas.

NÚMERO DE SERIE:

NÚMERO DE MODELO:

FECHA DE COMPRA:

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

CONTENIDO

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Instrucciones de seguridad importantes	35
Enchufe polarizado.....	36

CONFIGURACIÓN Y USO

Piezas y características.....	37
Instrucciones de uso	38
Guía de deshidratación.....	39-43
Mesas de secado para frutas	44
Mesas de secado para vegetales.....	45

LIMPIEZA Y CUIDADO	46
---------------------------------	-----------

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

Antes de llamar al servicio técnico.....	46
Servicio al cliente.....	46
Garantía limitada.....	47

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

PELIGRO

PELIGRO - Peligros inmediatos que **PROVOCARÁN** lesiones personales graves o la muerte

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA - Peligros o prácticas inseguras que **PODRÍAN** ocasionar lesiones personales graves o la muerte

PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN - Peligros o prácticas inseguras que **PODRÍAN** provocar lesiones personales leves

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse unas precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios y lesiones personales:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las manijas 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 estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenlúfelo 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 que el aparato funcione mal o haya 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 desconectar, gire cualquier control a "off", luego retire el enchufe del tomacorriente.
12. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SÓLO PARA USO 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 conectarse a una toma de corriente polarizada en una sola dirección. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, inviértalo. Si sigue sin encajar, póngase en contacto con un electricista profesional. **NO INTENTE MODIFICAR EL ENCHUFE DE NINGUNA MANERA.**

ADVERTENCIA

El uso inadecuado del enchufe puede provocar un riesgo de descarga eléctrica.

CABLE DE CORRIENTE

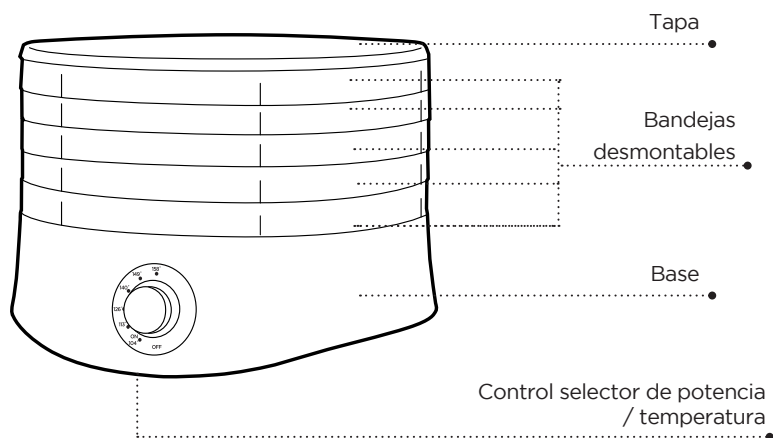
Existen extensiones eléctricas de mayor longitud que pueden utilizarse con precaución.

1. Los valores eléctricos marcados del cable deben ser al menos tan grandes como los valores eléctricos del aparato.
2. El cable debe colocarse de tal forma que no sobresalga de la encimera y los niños puedan tirar de él o tropezar involuntariamente.

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

CONFIGURACIÓN Y USO

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



ANTES DEL PRIMER USO

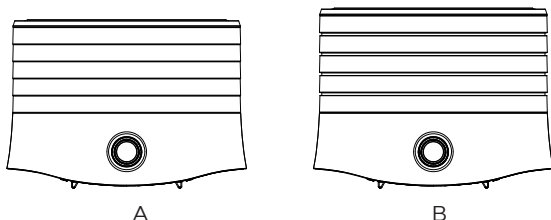
- Retire todo el empaque del aparato.
- Compruebe que el voltaje de su red eléctrica coincide con el indicado en la etiqueta de características del aparato.
- Lave la tapa y la bandeja del aparato con agua tibia y jabón. La base debe limpiarse con un paño húmedo.

PRECAUCIÓN: No lave ni sumerja la base en agua.

CONFIGURACIÓN Y USO

PARA EMPEZAR A USAR

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



NOTA: El deshidratador de alimentos ofrece dos opciones para ajustar la altura de las bandejas. Para establecer la altura inferior (predeterminada) de 0,6 pulgadas (1,5 cm), coloque las bandejas una encima de la otra como se muestra en A. Gire las bandejas de modo que las lengüetas situadas en la parte inferior de las bandejas se coloquen junto a las ranuras, situadas en la parte superior de cada bandeja. Para establecer una holgura de 1,1 Pulgada (2,8 cm), gire y asiente las bandejas de modo que las lengüetas fijen con precisión en las ranuras, como se muestra en B.

2. Prepare los alimentos como se recomienda y colóquelos en las bandejas. Empiece siempre colocando los alimentos en las secciones inferiores del deshidratador. Deje el orificio central al descubierto.
3. Coloque las bandejas sobre la base de potencia.
4. Coloque la tapa sobre el aparato. Durante el proceso de deshidratación la tapa superior debe permanecer siempre sobre el aparato.
5. Enchufe el aparato a la toma de corriente y enciéndalo girando el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el ajuste de temperatura deseado.
6. Ajuste la temperatura del deshidratador a la deseada.
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 colocando el interruptor en la posición "Off" y desenchúfelo. Deje que los alimentos se enfríen 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

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

CONFIGURACIÓN Y USO

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 eficientes es experimentar utilizando este folleto como 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 información útil 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. Tras remojarlos en agua, los alimentos rehidratados pueden utilizarse en las recetas favoritas de guisos, sopas, estofados y ensaladas. Las frutas y bayas rehidratadas también pueden convertirse en excelentes compotas o salsas.

El secado es atractivo porque el procedimiento es relativamente sencillo y requiere poco equipo. Sólo se necesita 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 vegetales seleccionados para el secado deben ser de la mejor calidad posible: frescos y completamente maduros. Los productos marchitos o de calidad inferior no serán un producto secado satisfactorio. 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 las salpicaduras. 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 finalmente 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

PRETRATAMIENTO

Las enzimas de las frutas y vegetales son responsables de los cambios de color y color durante la maduración. Estos cambios continuarán durante el secado y el almacenamiento a menos que el producto reciba un tratamiento previo que ralentice la actividad enzimática.

El escaldado puede utilizarse en el tratamiento previo de los vegetales, 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 flor seco. Use su imaginación y prepare su propia salsa.
- Bisulfito sódico: Pida que sea apto para uso alimentario, sólo de grado (USP). Disuelva 1 cucharadita de Bisulfito sódico en un cuarto de galón de agua. Prepare pequeñas cantidades de fruta y sumérjala durante 2 minutos en la solución. Esto ayuda a prevenir la pérdida de vitamina C y mantiene un color brillante. El Bisulfito sódico 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 volverse blandas y difíciles de manipular.

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

Las frutas de piel dura (uvas, ciruelas pasas y ciruelas pequeñas oscuras, cerezas, fijas 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 $\frac{3}{4}$ de la superficie de cada bandeja y $\frac{1}{4}$ " de espesor.

CONFIGURACIÓN Y USO

RECONSTITUCIÓN DE ALIMENTOS

Todos los alimentos deshidratados necesitan ser reconstituídos. La mayoría de las frutas son preferibles deshidratadas. 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 cuézalas en la misma agua utilizada para el remojo.

Añada 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 reconstitución. 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 después de la reconstitución. Sin embargo, los alimentos desecados 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 ello, pueden 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 de 20 minutos a 2 horas. Cubrir las verduras con agua hirviendo. Para cocerlas, hervirlas a fuego lento hasta que estén hechas.

CONFIGURACIÓN Y USO

Una taza de fruta seca se reconstituye en aproximadamente 1 taza y media. Añada agua sólo para cubrir la fruta; 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 producirá una pérdida de sabor. Para cocer la fruta reconstituida, cúbrala y cuézala a fuego lento en el agua de remojo.

Las frutas y verduras deshidratadas o reconstituidas pueden utilizarse de muchas maneras: como tentempié en casa, en el campo o en las pistas de esquí. Utilice trozos en galletas o dulces.

Sirva la fruta reconstituida en compotas o salsas. Puede incorporarse a las recetas favoritas de panes, ensaladas de gelatina, tortillas, tartas, stuffi ng, batidos, helados caseros y cereales cocidos.

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

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

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 los alimentos desecados adecuadamente y guardar los recipientes 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 desecados lo antes posible.
- Utilizar en las recetas el líquido restante tras la reconstitución.

SECADO

El tiempo de secado varía según el tipo de fruta o verdura, el tamaño de las piezas y la carga de la bandeja.

Antes de comprobar el grado de secado deseado, saque un puñado de alimentos y déjelos enfriar unos minutos. Los alimentos templados o calientes parecen más blandos, húmedos y flexibles que cuando se enfrían.

Los alimentos deben estar lo suficientemente secos para evitar la proliferación microbiana y el consiguiente deterioro. Las verduras secas deben ser duras y quebradizas. Las frutas secas deben ser correosas 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.

CONFIGURACIÓN Y USO

EMPAQUETADO 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 colocarlas en almacenamiento 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 completamente antes de empaquetarlos. Empaquete en pequeñas cantidades para que los alimentos puedan utilizarse poco después de abrir los recipientes. Empaquete los alimentos lo más apretado 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 colocan 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 científicamente diseñado para depender de la convección natural del calor para arrastrar el aire húmedo de los alimentos. Las bandejas deben rotarse durante el período de procesamiento para asegurar un secado uniforme.

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 desplace las de arriba hacia abajo.

CONSEJOS ÚTILES

- 1) Los mejores resultados se obtienen cuando la calidad de los alimentos es alta. Asegúrese de seleccionar productos maduros en buen estado, ya que un alimento en mal estado puede dar un mal-flavor a todo el lote.
- 2) Limpie los productos de forma importante. Lávelos minuciosamente, 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 se desea, con las piezas apenas tocándose pero sin solaparse.
- 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. Esto evita que el jugo gotee.

CONFIGURACIÓN Y USO

TABLA DE SECADO PARA 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 lonchas. La presencia de jugos naturales en los alimentos también variará. Algunos azúcares de 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 SECADO	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 fresas enteras. Bañe las fresas 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 viscoso	6 - 16 hrs.
Arándanos	Lávalas bien, córtelas en trozos o déjelas enteras.	Sin humedad visible	4 - 10 hrs.
Uvas (pasas)	Lavar, quitar el tallo y dejar enteras.	Flexible y correoso	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 correoso	5 - 14 hrs.
Caquis	Utilizar sólo fruta madura. Lavar, quitar el sombrero, 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.	Correoso	6 - 16 hrs.
Ciruelas	Lavar, dejar enteras o cortar por la mitad y quitar los huesos o sacarlas cuando estén medio secas.	Flexible	5 - 14 hrs.
Ciruelas pasas	Igual que las ciruelas, pero remojarlas en agua hirviendo durante dos minutos.	Correoso	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 VEGETALES

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 lonchas. La presencia de jugos naturales en los alimentos también variará. Secar mejor a 125°F / 52°C. Ajuste las temperaturas según sea necesario

VEGETAL	PREPARACION	PRUEBA DE SECADO	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.
Judías (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 un centímetro. Lavar, escaldar, enfriar, quitar la parte superior, la piel y las raíces. Cortar en dados o en rodajas.	Quebradizo, Oscuro	4 - 8 hrs.
Coles de Bruselas	Cortar los brotes de los tallos, cortar por la mitad a lo largo 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 los coliflores en 3 cucharadas de sal por cada 2 cuartos de galón de agua durante 2 minutos. Cocer al vapor hasta que estén tiernas.	Correoso	5 - 10 hrs.
Apio	Separar los tallos de las hojas. Lávelos bien. Corte los tallos en rodajas de 1/4". Las hojas se secan primero, así que retírelas cuando estén secas. Una vez secas, desmenúcelas 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 esparcirlas por la bandeja.	Quebradizo	4 - 10 hrs.
Cebollas y puerros	Quitar las cáscaras y cortar en rodajas de 1/2", pepitas o trocear. Remover varias veces durante el secado.	Correoso	4 - 8 hrs.
Okra	Utilizar hojas jóvenes y tiernas. Lavar, recortar y cortar en discos de 1/4".	Correoso	3 - 6hrs.

LIMPIEZA Y CUIDADO

LIMPIEZA DE LA UNIDAD

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.

Desenchufe el aparato de la toma de corriente si no lo ha utilizado durante mucho tiempo. 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 hay un fusible fundido o un interruptor principal disparado. Si éstos parecen funcionar 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 AL CLIENTE

IMPORTANTE

NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A LA TIENDA

Si tiene algún problema con este producto, póngase en contacto con el Centro de satisfacción del cliente de W Appliance Co. al 1-855-855-0294.

SE REQUIERE PRUEBA DE COMPRA FECHADA, NÚMERO DE MODELO Y NÚMERO DE SERIE PARA EL SERVICIO DE GARANTÍA

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA

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

W Appliance Co. garantiza al comprador original que el producto estará libre de defectos en materiales, piezas y mano de obra durante el período designado para este producto. La garantía comienza el día de la compra del producto y cubre hasta un período de **1 año (12 meses) para mano de obra/1 año (12 meses) para piezas (sólo defectos de fabricación)**. W Appliance Co. se compromete, a su elección, a sustituir el producto defectuoso por un producto nuevo o remanufacturado equivalente al de su compra original durante el período de garantía. En caso de que el período de garantía de la pieza exceda el período de garantía de la mano de obra, W Appliance Co. suministrará sin cargo alguno durante el resto del período de garantía de la pieza, las piezas de repuesto nuevas o refabricadas que requiera el producto. Durante este período, todos los gastos de mano de obra y servicio serán responsabilidad del cliente.

Exclusiones: Esta garantía no se aplica a lo siguiente:

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 alimentación de CA 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 "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 en adornos decorativos, acabados del aparato o de la vivienda ocasionados durante la instalación.
12. A los gastos de transporte y envío.
13. A la 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, fin de semana, festivos, peajes o gastos de kilometraje por llamadas de servicio a zonas remotas.
16. Cargos por hacer que el producto esté disponible para el servicio, como la retirada de embellecedores, estantes, etc. que no formen parte del electrodoméstico.
17. Llamadas de servicio para instalar o corregir la instalación de su producto.
18. Llamadas al servicio técnico para enseñarle a utilizar el producto.
19. Llamadas al servicio técnico para reparar o sustituir el fusible de la vivienda, reiniciar el disyuntor o corregir el cableado de la vivienda.

LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN SEGÚN LO DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA ES EL EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE; W Appliance Co. NO SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO INCIDENTAL O CONSECUCIONAL POR INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA DE ESTE PRODUCTO, EXCEPTO EN LA MEDIDA EN QUE LO PROHIBA LA LEY APPLICABLE. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO DE ESTE PRODUCTO ESTÁ LIMITADA A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones en la duración de la garantía. En estos casos, es posible que las exclusiones o limitaciones anteriores no se apliquen en su caso. 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 técnico, documentación sobre el producto, suministros o accesorios, llame al **1 (855) 855-0294** para crear un ticket de cambio/reparación. Asegúrese de indicar la fecha de compra, el número de modelo y una breve descripción del problema. Nuestro representante de atención al cliente se pondrá en contacto con usted e le enviará instrucciones detalladas para la devolución.

W Appliance Co. no garantiza que el aparato funcionará 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 distinto del 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 declara toda responsabilidad por cualquier inexactitud u omisión que pueda haberse producido. La información contenida en 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 productos descritos en este manual del usuario en cualquier momento y sin previo aviso. Si encuentra información incorrecta, engañosa o incompleta en este manual, póngase en contacto con nosotros llamando al **1-855-855-0294**.

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



© 2023 Commercial Chef es una empresa de W Appliance.
Todos los derechos reservados.

