# DryCook

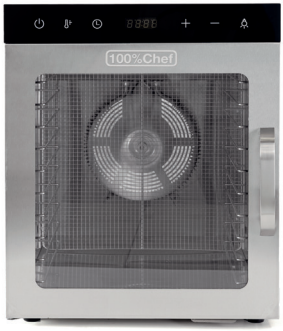
## Professional Dehydrator

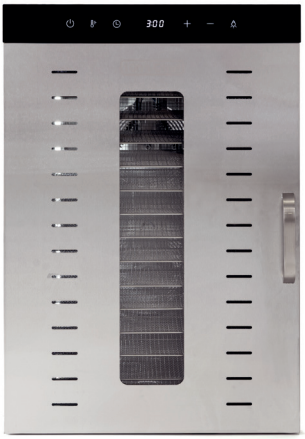
Register your Drycook to

ACTIVATE YOUR WARRANTY

100%Chef

## SPECIFICATIONS



| Modele 70/1000 | Modele 70/1001 |
|---|---|
| 220-240V 50 Hz | 220-240V 50 Hz |
| 800 WATT | 1500 WATT |
| 10 plateaux 30x28 cm | 15 plateaux 40x38 cm |
| 1 ventilateur | 2 ventilateurs |
| Production 0.84 $m^2$ | Production 2.28 $m^2$ |

## AFFICHAGE

1. Allumage et désactivation
2. Appuyer sur cette touche pour régler la température
3. Appuyez sur cette touche pour régler le temps de travail (max. 24 h)
4. Appuyez sur cette touche pour augmenter la température ou le temps
5. Appuyez sur cette touche pour réduire la température ou le temps
6. Allumer ou éteindre l'éclairage intérieur

# PRESENTATION DE DRYCOOK

Déshydrateurs haute performance entièrement en acier inoxydable et équipés d'un panneau de commande numérique. **Ce déshydrateur est conçu pour être utilisé dans les cuisines professionnelles et les pâtisseries.**

Il permet de **contrôler la température avec une précision de 5 degrés de 35 à 80 °C (95 à 176 °F)**. **Sa ventilation horizontale assure une déshydratation régulière**, et ses grands plateaux carrés permettent une production à grande échelle avec moins de travail. **Plateaux réglables en hauteur** permettant de faire fermenter les produits laitiers tels que le yogourt, sécher toutes sortes de fruits et légumes, épices pour décorer ou faire des poudres, travailler avec du sucre, des blancs d'œufs, oblate®, séchage de la viande et du poisson, transformation de feuilles entières, ou de petites formes faites avec Krokanters®. **Une déshydratation supérieure à 75 °C (167 °F) vous permet également de travailler avec des ovo-produits.**

Châssis et plateaux en acier inoxydable, élément chauffant entièrement blindé avec ailettes de diffuseur, ventilateurs avec lames métalliques ultra-légères et moteurs très silencieux et performants.

Grande capacité et répartition homogène de la température, précision et précision tout au long du processus, pouvant déshydrater plus de produits en moins de temps.

Nettoyage et entretien faciles. **Intérieur éclairé pour voir le produit sans ouvrir la porte**, des accessoires tels que des feuilles de Téflon de haute qualité, grilles en Téflon pour éviter le mouvement des pièces légères et prévenir les ruptures. **Le modèle à 15 plateaux est équipé de roues et de pieds antidérapants qui vous permettent d'empiler deux machines et de les déplacer facilement grâce à ses roues équipées de freins.**

Nous vendons des déshydrateurs pour la gastronomie depuis 20 ans, nous savons parfaitement quelles sont les exigences de nos clients, et ainsi nous pouvons appeler cet appareil comme un déshydrateur parfait, Nous voulions également présenter dans ce modèle tout ce dont vous avez besoin pour avoir le déshydrateur professionnel le plus avancé sur le marché. Enfin, nous vous suggérons de visiter notre guide de déshydratation sur notre site.

Merci de faire encore confiance à notre marque. Vous venez d'acheter un déshydrateur professionnel DRYCOOK, nous espérons que vous pourrez en tirer le meilleur parti pendant de nombreuses années. Son utilisation est très simple, bien que nous vous conseillons de suivre les instructions de ce manuel et les conseils pour un bon entretien.

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET CONSEILS

Placez les aliments ou les produits distribués sur les plateaux avec le minimum possible d'empilage, de température et de temps. **Les produits les plus humides nécessitent une première période à une température plus élevée pour éliminer l'excès d'eau, puis finissent déshydratés à des températures inférieures à 50 °C (122 °F).**

Ne pas surcharger les plateaux pour éviter d'endommager la déshydratation des aliments.Si vous chargez des plateaux de yogourt, utilisez des plateaux doubles comme base pour éviter de se pencher sous le poids. **Une fois que vous arrêtez le déshydrateur, les ventilateurs continueront à fonctionner pendant quelques minutes** jusqu'à ce qu'ils perdent l'inertie thermique de l'élément chauffant.

Rappelez-vous : lorsque les aliments sont déjà séchés, les garder plus longtemps que nécessaire gâche le produit et le « re-brûle », donnant une saveur indésirable à vos produits.
Inscrivez vos heures sur un graphique et faites le suivi de votre production.
La qualité de vos produits déshydratés dépendra également de la qualité des produits que vous utilisez, choisissez bien chaque aliment et dans son état optimal.
Dans le cas de certains légumes, nous recommandons de les blanchir d'abord dans de l'eau bouillante pour fixer leur couleur.
Pour éviter l'oxydation de certains fruits, vous pouvez baigner le produit dans un liquide avec du citron ou de l'acide citrique pendant 30 secondes.

## AVERTISSEMENT ET MAINTENANCE

- Toujours brancher les prises de terre

- Placer la machine sur une surface stable et plane.

- Ne pas manipuler la machine avec les mains mouillées.

- Débrancher la machine avant le nettoyage.

- N'essayez pas d'enlever les aliments qui pourraient être tombés derrière la grille de protection pendant que la machine fonctionne.

- N'utilisez pas la machine si vous détectez des étincelles, dans ce cas contactez le service technique.

- Si vous détectez que la machine est en marche et qu'un moteur ne tourne pas, arrêtez immédiatement la machine, car cela pourrait endommager davantage votre équipement.

# CERTIFICATE OF COMPLIANCE

**Cocina sin Límites S.L. certifies that the item 70/1000 & 70/1001 Dry Cook complies with:**

**Low Voltage Directive 2014/35/EU**
It is possible to use CE marking to demonstrate the compliance with this LVD directive

**2014/30/EU Electromagnetic compatibility**
Test Result: Pass
Date: 30 March 2022

**1907/2006 European Commission Regulation (Reach Act.)**
Test Result: Pass
Date: 03 March 2022

**Test Report IEC 60335-2-9 – IEC 60335-1:2010+A1:2013+A2:2016 – IEC 60335-2-9:2019**
Safety of household and similar electrical appliances
Testing period: 2021-11-24 to 2022-03-30
Test Result: Pass

A.Salvador
Director and Quality Manager

0,84 $m^2$

# POLÍTICA DE GARANTÍA

CSL ofrece una garantía de un año. Después de arreglar la máquina, nuestro técnico profesional archivará las incidencias y reparaciones y hará un chequeo general en cada reparación para preservar un buen uso de la máquina.
CSL se encargará de: reparar o, a su opción, reemplazar cualquier parte de este aparato que resulte ser defectuosa, asumiendo CSL la mano de obra y el material.
El comprador será responsable de asumir el coste de la mano de obra y el material de recambio causadas por el mal uso y la negligencia del consumidor.
El comprador se hará cargo de los gastos de diagnóstico cuando las causas sean por mal uso o negligencia, si no aceptase el presupuesto de reparación para determinar los defectos.

Sea dentro del periodo de garantía o fuera de él, cualquier coste de transporte necesario para el servicio de reparación, ya sea entrega y/o retorno del aparato, será asumido por el comprador. No cobraremos a los clientes ningún dinero por la reparación de la máquina en el tiempo de garantía de un año.
Preste la debida atención: el operador debe operar el deshidratador tal y como indica el manual, la garantía no cubrirá los posibles problemas que puedan aparecer por un uso indebido.

100%Chef marca reg. por Cocina sin límites, S.L. Cif ES-B64888860
Company registered in the RG. Mercantile in Volume 40826 Sheet 122 Page B 376389

DryCook

**Inscrivez ci-dessous vos recettes**

| ALIMENT | POIDS | TYPE DE COUPE |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| °C | | COMMENTAIRES |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

# DryCook

## Professional Dehydrator

Drycook©2022 · User's Manual V1