

WARING COMMERCIAL®

10-TRAY FOOD DEHYDRATOR

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS DE 10 BANDEJAS

DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE À 10 PLATEAUX

DISIDRATATORE PER ALIMENTI CON 10 VASSOI



WDH10E/K/NA/NNA

For your safety and continued enjoyment of this product,
always read the instruction book carefully before using.

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto,
siempre lea cuidadosamente las instrucciones antes del uso.

Afin que cet appareil vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction,
lire attentivement le mode d'emploi avant de l'utiliser.

Per garantire la sicurezza dell'utente e per usufruire costantemente in modo soddisfacente
del prodotto, leggere sempre con attenzione il libretto delle istruzioni prima dell'uso.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When operating electric appliances, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE OPERATING.**
2. Always unplug appliance from outlet when not in use or before cleaning. Allow plenty of time to cool before adding or removing parts.
3. CAUTION: HOT SURFACE. The dehydrator does get hot to the touch.
4. To avoid electric shock, never immerse plug, cord, or the base assembly in any liquids.
5. Never operate any appliance with a damaged cord or plug, or one that has malfunctioned or been damaged in any way. Immediately return the appliance to the nearest authorized service facility for analysis.
6. Using accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause electric shock, injury, or fire.
7. Do not use outdoors.
8. Never let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
9. Never place appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. DO NOT block the vent holes in the back of the food dehydrator. CAUTION: Back panel may become hot during use.
11. Never use this appliance for any use other than that for which it is intended.
12. To disconnect, first push the ON/OFF button and make sure unit is OFF, then unplug from electrical wall outlet.
13. Never pour liquids into the appliance.
14. Never operate near combustible or pressurized spray cans.
15. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
16. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental

capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

17. Children shall not play with the appliance.
18. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
19. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
20. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

APPROVED FOR HOUSEHOLD USE

CONTENTS

Important Safeguards	2
Earthing Instructions	4
Introduction	5
Parts	6
Before First Use.....	7
Operating Instructions.....	7
Helpful Hints	9
Dehydrating Guide	10
Cleaning & Maintenance	11
Food Selection	11
Vegetable Preparation & Treatment.....	12
Fruit Preparation & Treatment	14
Nut Preparation & Treatment.....	16
Herb & Flower Preparation & Treatment.....	17
Food Storage.....	17

Correct Disposal of this Product



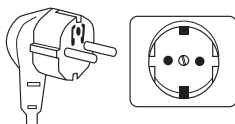
This marking indicates that this product should not be disposed of with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

TO ENSURE PROPER USE OF THIS UNIT, PLEASE SEE IMPORTANT EARTHING INSTRUCTIONS. PRIMARY COUNTRIES USING THE DIFFERENT PLUG TYPES ARE LISTED FOR REFERENCE ONLY. REFER TO THE ACTUAL UNIT TO DETERMINE WHICH PLUG TYPE IS APPLICABLE.

TYPE F PLUG

(GERMANY, AUSTRIA, NETHERLANDS,
SWEDEN, NORWAY, FINLAND,
PORTUGAL, SPAIN, EASTERN EUROPE)

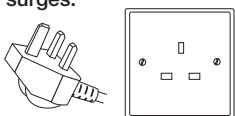
This earthed plug has two round prongs and there are two earthing clips on the sides of the socket. This plug is non-polarized so the plug can be inserted in either direction into the socket. Earthing is accomplished when the clips on the socket meet the contact on the plug. Ensure that the plug is fully inserted.



TYPE G PLUG

(UNITED KINGDOM, IRELAND,
CYPRUS, MALTA, MALAYSIA,
SINGAPORE AND HONG KONG)

This earthed plug has three rectangular prongs that form a triangle. Line up the prongs to the socket and ensure that the plug is fully inserted. This plug is also fuse-protected for power surges.



TYPE I PLUG

(ARGENTINA, AUSTRALIA, CHINA,
NEW ZEALAND, PAPUA NEW GUINEA)

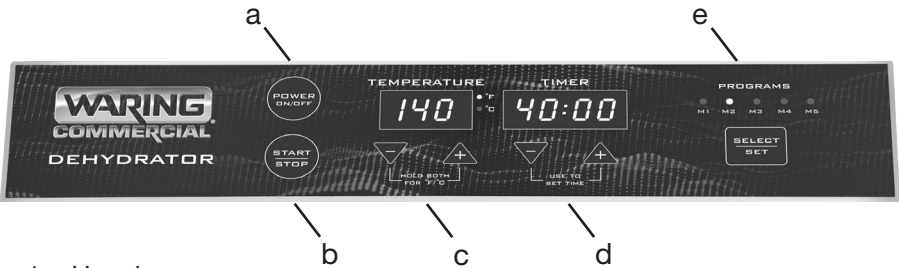
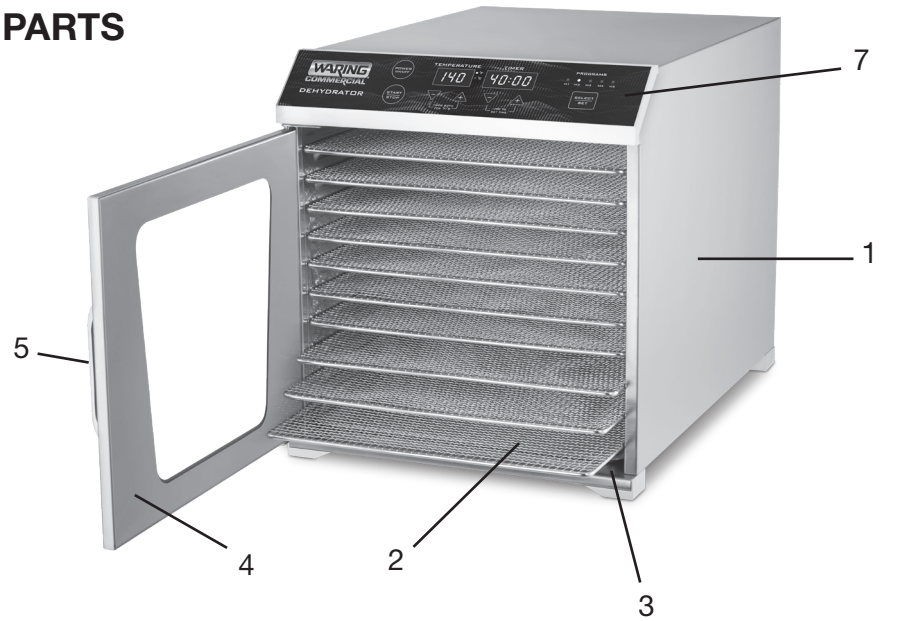
This earthed plug has two flat pins in a V shape, as well as an earthing pin.



INTRODUCTION

Thank you for purchasing the Waring® Commercial 10-Tray Food Dehydrator! The dehydration of fruits and vegetables is one of the earliest methods of food preservation. Since their discovery and cultivation, plums and grapes have been sun-dried into prunes and raisins. These dried fruits and vegetables make great snacks or desserts, and it's easy to dehydrate different meats to make jerky. Dehydration is a healthy way of preserving food because bacteria growth is inhibited by the removal of moisture. You can even use your food dehydrator to dry flowers and make potpourri! Before using your food dehydrator, be sure to take time to read the Important Safeguards and all other instructions in this manual.

PARTS



- 1. Housing
- 2. Trays (10)
- 3. Drip Tray
- 4. Door
- 5. Door Handle
- 6. Power Cord (not shown)
- 7. Control Panel
 - a. Power ON/OFF – turns on power to the machine
 - b. START/STOP – starts or stops the timed cycle
 - c. Temperature Range – 32°C–82°C/90°F–180°F
 - d. Timer – set up to 99 hours
 - e. Programs M1–M5

BEFORE YOUR FIRST USE

1. Unpack the dehydrator with care.
2. Wash all of the trays in warm, soapy water. Rinse well and dry completely.
3. Wipe the dehydrator base with a clean and dry, soft cloth or sponge. Never immerse housing, plug or cord in water or any other liquids.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Position the dehydrator so that the air vents at the rear of the dehydrator are not blocked. Keep the dehydrator at least 3 feet away from any wall to allow for proper air circulation. **DO NOT** operate the dehydrator on or near flammable surfaces such as carpeting.

CAUTION: DO NOT block the intake holes in the back of the food dehydrator or the exhaust vent above the door on the front of the unit.

2. Wash and slice food as needed.
3. Arrange food on trays; do not overload trays. Trays can accommodate a variety of food sizes with small adjustments.
4. Plug in dehydrator to wall outlet and press power ON/OFF to turn machine on. To turn off, hold the POWER button for 3 seconds.
5. Temperature setting defaults to 60°C (140° F). Timer defaults to 8 hours.
6. To change the temperature, use the plus and minus arrows below temperature display. Hold down arrow for fast scroll.
7. Set the timer using the plus and minus arrows below timer display.
8. Press START.
Allow the food to dry for the recommended length of time (drying time depends on the food type).
9. Monitor the food while it is dehydrating and check it for desired doneness. Leave the pieces that are not yet done in the dehydrator and monitor them until done.
10. When the timer elapses, the machine will beep once and turn heat off. Note that the fan will continue to run for one minute to help cool the unit. Then the unit will shut down completely. To turn off, hold the POWER button for 3 seconds.

11. Remove the trays and allow the food to cool. Once cooled, remove individual pieces. Serve or store in food-safe containers or plastic bags, preferably airtight. For vacuum-seal machines, visit our website.
12. Store the pieces that are not going to be eaten in the next few days in the refrigerator. When storing food in the freezer, use containers or bags designed specifically for freezer storage.

Selecting/Setting Custom Programs M1–M5

1. Press SELECT/SET underneath the Programs button. As you press, an LED will illuminate to show which program you have selected.
2. For your convenience, we provided these set programs—see the chart below for reference:

Memory Location	Food Type	Temperature	Time
M1	Beef Jerky	65°C/150°F	8 hours
M2	Fruit	60°C/140°F	12 hours
M3	Vegetables	55°C/130°F	10 hours
M4	Herbs	40°C/100°F	6 hours
M5	Seafood	65°C/145°F	12 hours

3. To set a new program, press SELECT/SET until you reach the program you wish to set.
4. Use the plus and minus arrows to reach your desired temperature.
5. To set the timer, use the arrows to reach your desired time. A time must be set. The unit will not operate unless timer is set.
6. To exit programming mode and save setting, press and hold the SELECT/SET button for 3 seconds. Unit will beep to confirm program has been set.

Changing from F to C

This machine defaults to degrees Celsius. If you wish to switch to Fahrenheit, hold down both the plus and minus arrows below temperature display for 3 seconds.

HELPFUL HINTS

Drying times may vary based on many circumstances, including but not limited to: the relative humidity of the room; the temperature of the food at the beginning of the drying process; the amount of food in the dehydrator, the leanness of the meat, etc.

- Wash and clean the dehydrator before using if it has been stored for a long time.
- Fresh vegetables and fruits are best for dehydrating; canned goods do not dehydrate well.
- All vegetables and fruits should be cleaned before preparation and pretreatment.
- Prepare and pretreat fruits and vegetables as outlined in this manual for best results.
- It is usually not dangerous to leave the dehydrator on for a long time period when required, but make sure that it is in a safe location. Read the Important Safeguards in this manual, and exercise caution when using the dehydrator.
- Keeping your own notes on the type of food, weight before and after drying, total drying time, and final results will enable you to achieve the desired outcome, every time!
- Most recipes will work well with dried foods. By experimenting with the recipes offered in this manual, you will soon discover your own unique ways of using dried foods.

DEHYDRATING GUIDE*

Food	Temp	Approximate Drying Times	Preparation
HERBS	40°C/100°F	4–6 hours	Arrange herbs on tray(s)
FRUITS			
Apples	60°C/140°F	6.5 hours	Slice apples 5mm thick and arrange on tray(s)
Bananas		20 hours	Slice ripe bananas 5mm thick and arrange on tray(s)
Blueberries		36 hours	Arrange whole blueberries on tray(s)
Grapes		48 hours	Slice seedless grapes in half and arrange on tray(s)
Mango		5 hours	Slice fresh mango 3mm thick and arrange on tray(s)
Pineapple		8.5 hours	Slice fresh pineapple 5mm thick and arrange on tray(s)
Raspberries		26 hours	Arrange whole raspberries on tray(s)
Strawberries		9 hours	Slice whole strawberries 1.5cm thick and arrange on tray(s)
Tomatoes		7 hours	Slice tomatoes 5mm thick and arrange on tray(s)
VEGETABLES			
Beets	55°C/130°F	5 hours	Peel fresh beets, slice 3mm thick and arrange on tray(s)
Bell Peppers		12 hours	Slice peppers 5mm thick and arrange on tray(s)
Broccoli		4 hours	Break up broccoli florets into small pieces and arrange on tray(s)
Carrots		4.5 hours	Slice carrots 3mm thick and arrange on tray(s)
Celery		4 hours	Slice celery 5mm thick and arrange on tray(s)
Kale		4 hours	Arrange kale leaves on tray(s)
Mushrooms		4 hours	Slice fresh mushrooms 5mm thick and arrange on tray(s)
Summer Squash		5 hours	Slice yellow squash 5mm thick and arrange on tray(s)
Yams		4.5 hours	Slice yams 5mm thick and arrange on tray(s)
MEAT, FISH & JERKY			
Beef Jerky	65°C/150°F	8 hours	Trim fat off top round roast, slice 5mm thick and arrange on tray(s)
Fish Jerky		8 hours	Slice fresh salmon 5mm thick and arrange on tray(s)
Poultry Jerky	75°C/170°F	12 hours	Semi-freeze chicken breast, slice 5mm thick and arrange on tray(s)

*Drying times are dependent on how thick items are sliced, how fresh foods are, initial food moisture content, how much food is on the trays, ambient room temperature, and ambient humidity. Results and personal tastes may vary; the above information is based on approximate dehydrating times.

CLEANING & MAINTENANCE

Before performing any cleaning and maintenance operations, be sure that the food dehydrator is OFF, unplugged and cool.

1. Dehydrator trays are dishwasher safe. Depending on what you are dehydrating, you may need to pre-soak trays to release stubborn foods.
2. Wipe the housing and door clean using a damp cloth. Dry thoroughly with a clean cloth.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

FOOD SELECTION

Select foods for dehydration that are in good condition. Fruits should have just become ripe, since they contain the highest amount of natural sugar and provide the best results. Vegetables should be fresh and crisp. Avoid fruits that are not ripe; they yield unpredictable results and often have a flat, bitter taste. Overripe fruits and vegetables with spoiled portions should also be avoided. Cut off any bruised or marred portions of the fruits and vegetables before dehydration. Meat, poultry and fish should be fresh and lean. Preparation, dehydration time and their storage method will also influence their quality and taste. Follow preparation, dehydration and storage instructions in this manual to ensure the best-tasting, highest quality dried foods.

IMPORTANT—If you suspect food contamination, do not attempt to use. Discard the food.

VEGETABLE PREPARATION & TREATMENT

Vegetables are low in acid and have less sugar than fruits, so they require a little more effort. Some vegetables are better frozen than dried, so remember to be selective in the vegetables you choose.

PREPARATION

Only the highest quality vegetables should be selected for drying. Wash them carefully just before dehydrating to remove dirt and bacteria. Most vegetables should be peeled, trimmed, cut or shredded prior to drying.

PRETREATMENT

Blanching vegetables prior to drying is recommended. This destroys the enzymes that can produce “off” flavors when stored, and lead to poor texture and poor dehydration. Steam blanching is a better method than water blanching because more flavor and vitamins are retained. Vegetables can also be microwaved.

STEAM BLANCHING

Layer prepared vegetables in the top portion of a steamer or a steamer insert and steam until the vegetables are heated through, but are not cooked enough to eat (usually 2 to 3 minutes). Stir to ensure all vegetables are evenly blanched. Quickly transfer steamed vegetables directly to drying trays.

MICROWAVE BLANCHING

Microwave ovens can easily be used to blanch fresh vegetables. Prepare vegetables the same way as for steam blanching. Place vegetables in a covered casserole dish with a small amount of water (refer to your microwave oven cooking chart). Cook for $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{3}$ the time listed in the chart, stirring after half of the blanching time. Vegetables blanched in a microwave will be more brightly colored than those that are steam blanched. Quickly transfer blanched vegetables directly to drying tray.

VEGETABLE PREP

Asparagus	Divide tips from stems by snapping in half. Tips are best for drying, but dried stems can be crushed and used for seasoning.
Beans (green)	Snip off ends and cut as desired. Blanch, then place in the freezer for 30 to 45 minutes.
Beets	Trim, leaving about 2.5cm of the top and root. Blanch, allow to cool, then cut off the top and root. Slice.
Broccoli	Trim and cut into pieces. Steam for about 4 to 5 minutes.
Carrots	Wash, peel, and cut into 1.5cm-long pieces. Steam for about 4 to 5 minutes.
Corn	Remove husk, wash and steam blanch the whole ear of corn. Allow to cool, then shear the corn from the cob.
Celery	Break leaves off their stems. Place leaves separate from stalks on tray(s).
Chives	Wash, dry, and mince.
Cucumber	Wash, trim and slice about 5mm thick.
Garlic	Separate and peel cloves. Cut cloves into halves or slices.
Mushrooms	Remove any soil and remove stem. Dry the mushroom whole, cut in half or sliced.
Onions	Trim off the ends and peel. Cut into rings or dice.
Peppers (pimientos)	Wash and remove core and seeds. Cut into halves, quarters, rings or strips.
Peppers (jalapeños)	Wash and dry whole.

Potatoes	Wash, peel, and cut or slice as desired; steam blanch. Rinse under cold water and pat dry before placing on tray(s).
	NOTE: If you wish to leave the skin on, you must wash and scrub the potato and remove all the eyes and scars with the tip of a potato peeler or paring knife.
Tomatoes	Wash and remove stems. Using a ladle or tongs, dip into boiling water and then into an ice water bath. You will be able to remove the skin easily. Cut into halves or quarters.

FRUIT PREPARATION & TREATMENT

FRUIT

Nearly all fruits can be dried at home, but some will require more drying time than others; the guidelines offered here will help get you started. It is recommended that you select fruits that are in season and experiment with those first.

Preparation

Wash and inspect fruits and remove any bruised or overripe parts. Peel if desired. Cut larger fruits in half. If the pieces vary too much in size, slice them to 1 to 1.5cm thick for even drying. Smaller fruits such as grapes and cherries may be dried whole. Remove pits or stones from fruits such as plums, cherries, apricots, etc. Always peel fruits that have been artificially waxed. Peeling is optional with other fruits – for instance, dried pear skin tends to be grainy, and peach skin peels are a little fuzzy.

Most fruits, like pineapples, grapes, strawberries, and plums, can be placed directly on the drying trays as they are prepared. However, some fruits will turn brown when exposed to air (apples, apricots, peaches, and pears). Following the guidelines set below, you can pretreat these fruits to slow this browning and to prevent loss of vitamins A and C. To pretreat them, the cut pieces should be kept in a holding solution until you have sufficient fruit to dry.

Pretreatment

Below are several optional methods of pretreatment. You don't always need to pretreat food in order to dry it; however, pretreatment can make food look better, increase the shelf life and even enhance the nutritional value. Experiment with both treated and untreated food to see which will work best. Remember, proper storage is critical to the quality of the final product, whether treated or untreated.

Sodium Bisulfite

Use food-safe (USP) grade only. Dissolve .5 ml of sodium bisulfite in 945 ml of water. Dip small amounts of fruit in the solution for 2 minutes. This helps prevent loss of vitamin C and maintains a bright color. Sodium bisulfite is available in most pharmacies/drugstores.

Natural Pre-Dips

With their high vitamin C content, pineapple and lemon juice are natural alternatives to other pretreatments to reduce browning. Slice fruit directly into juice. Remove after about 2 minutes and place on trays. Fruits may also be dipped in honey, lime or orange juice, gelatin powders or sprinkled with coconut to give them an exotic flavor. Use your imagination!

When drying fruit halves, especially apricots, it has been suggested that popping the back ("inside out") will speed drying time. This is true, but it also results in the loss of the nutritional juices to the bottom of the dehydrator. Instead, cut each half in half again to give the end product more nutritional value, a brighter color, and faster reconstitution capabilities.

Apples	Wash thoroughly and peel if you wish. Cut in half and core, then slice into smaller pieces. Pretreat with lemon juice to prevent browning.
Apricots	Wash, cut open and remove pit. If desired, cut into quarters.
Bananas	Peel and slice. Pretreat with lemon juice to prevent browning.

Cherries	Wash and remove pits.
Coconut	Drain the milk, open shell and remove coconut meat. Dry and cut into small chunks.
Figs	Wash, remove stems and cut into halves or quarters. Place dry skin side up.
Grapes	Remove stems, wash and slice or leave whole, as desired.
Papaya	Wash, peel and cut into chunks.
Peaches	Wash, slice in half and remove pit. If desired, peel and cut into quarters.
Pears	Wash, peel, slice in half to remove core. Cut into chunks or slices. Pretreat with lemon juice to prevent browning.
Pineapple	Remove spiny skin, core and cut into chunks or wedges.
Plums	Wash, cut in half and remove pit. If desired, cut into quarters.
Strawberries	Wash and slice or leave whole, as desired.

NUT PREPARATION & TREATMENT

To dry nuts, first shell and rinse them with warm water. Pat dry and spread out on trays. Most nuts will take approximately 20 to 30 hours to dehydrate, and they should be allowed to dehydrate until brittle.

Allow them to cool after dehydrating. Any nuts that will not be consumed within a few days should be frozen to ensure freshness. Allow them to defrost before eating.

HERB & FLOWER PREPARATION & TREATMENT

To dry herbs and flowers, first rinse and pat dry. Remove any dead, mushy or discolored portions, leaving the stem intact. Spread herbs or flowers on tray and allow to dehydrate for about 2 to 7 hours, depending on their type and size. Remove from tray and allow to cool when drying is complete. Remove the leaves or buds from stem and break them apart. Crush if desired.

For best results, pick flowers after the rising sun evaporates the morning dew, and before the cool evening mist settles on the petals. Be aware of flowers that have been sprayed with insecticides or other harmful chemicals; do not use these. If you are dehydrating flowers at the same time as herbs, place flowers on the bottom trays and herbs on the top trays; this prevents any debris from the flowers falling on the herbs.

FOOD STORAGE

Packaging

In order to keep well, dried foods must be carefully packaged. Pack dried foods in plastic freezer bags, squeezing out as much air as possible. (You can also use heat-sealable bags.) Store plastic bags inside airtight metal, plastic or glass containers. When you store foods in rigid containers without putting them into freezer bags first, you expose the dried foods to air, which will negatively impact them. Vacuum packaging will greatly extend the shelf life of your dried foods. For vacuum sealing machines, visit our website.

Storage Conditions

Store appropriately packaged dried foods in a cool, dark place. The colder the food is kept, the longer the quality will be maintained. For every 10°C drop in temperature, the shelf life increases 2 to 3 times, so if you have room in a refrigerator or freezer, keep your dried foods there. If not, find the coolest place in your home to store dried foods. Light also causes the quality and nutritive value to deteriorate, so keep dried foods in opaque or dark-colored containers.

Shelf Life

Because fruits have a naturally high sugar and acid content, they dry well and store for longer periods of time than vegetables. When properly packaged and stored at room temperature or below (21°C or less), most fruits will maintain a high quality and nutritional value up to a year. Most vegetables are best when eaten within six months. **FRUITS AND VEGETABLES KEPT BEYOND THE RECOMMENDED TIME MAY NOT BE AS NUTRITIOUS OR TASTE AS GOOD, BUT WILL NOT SPOIL UNLESS THE PACKAGING IS NO LONGER INTACT.**

For Dehydrator recipes, you can visit:
waringcommercialproducts.com/recipes.

WARRANTY

For Waring products sold outside of the U.S. and Canada, the warranty is the responsibility of the local importer or distributor. This warranty may vary according to local regulations.

WARNING: This warranty is VOID if appliance is used on Direct Current (D.C.)



WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, especialmente en presencia de niños, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.**
2. Siempre desconecte el cable de la toma de corriente cuando el aparato no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar/sacar piezas.
3. **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** El deshidratador de alimentos se pone muy caliente al tacto durante el funcionamiento.
4. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, nunca sumerja el cable, el enchufe, ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
5. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de que se haya caído, o si está dañado; devuélvalo inmediatamente a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
6. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas.
7. No lo use en exteriores.
8. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
9. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
10. NO obstruya los respiraderos en la parte trasera del aparato. **PRECAUCIÓN:** El panel trasero se pone muy caliente durante el funcionamiento.
11. No use el aparato para ningún fin que no sea el indicado.
12. Para desconectar el aparato, pulse el botón ON/OFF primero para cerciorarse de que está apagado, y luego desconecte el cable de la toma de corriente.
13. Nunca vierta líquidos en el aparato.
14. Nunca lo use cerca de combustibles o aerosoles.
15. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben usar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad. No permita que los niños jueguen con este aparato.
16. Este aparato no debe ser usado por niños menores de 8 años,

personas que carecen de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipularlo, o personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales están limitadas, a menos que una persona responsable por su seguridad le haya explicado el funcionamiento y los riesgos o supervise el uso del aparato.

17. No permita que los niños jueguen con este aparato.
18. La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños, a menos que sean supervisados por un adulto.
19. Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y otras aplicaciones similares, como, por ejemplo:
 - las cocinas reservadas para los empleados de oficina y tienda;
 - las alquerías/fincas;
 - los cuartos de hotel, motel y otros entornos residenciales;
 - los entornos de tipo pensiones/hostales.
20. Este aparato no ha sido diseñado para ser puesto en marcha mediante un temporizador o control remoto independiente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES APROBADO PARA USO DOMÉSTICO

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	19
Instrucciones de puesta a tierra.....	21
Introducción	22
Piezas	23
Antes del primer uso	24
Instrucciones de operación.....	24
Consejos útiles	26
Guía de deshidratación	27
Limpieza y mantenimiento.....	28
Selección de los alimentos.....	28
Preparación de las verduras/hortalizas.....	29
Preparación de las frutas	31
Preparación de las nueces/frutos secos.....	33
Preparación de las hierbas y flores	34
Conservación de los alimentos	34

Reciclaje



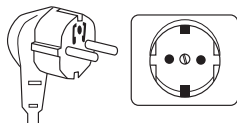
Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse junto con los desechos domésticos en ningún país de la U.E. Para proteger el medio ambiente, evitar perjuicios a la salud pública resultantes de la eliminación de desechos no controlada y promover la utilización sostenible de los recursos materiales, reciclelo. Lleve el producto a un centro de reciclaje o un punto de recogida designado para su reciclado, o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos se asegurarán que el producto sea reciclado de manera ecológica.

SIGA LAS “INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA” PARA ASEGURARSE DE QUE EL APARATO ESTÁ DEBIDAMENTE PUESTO A TIERRA. EL ENCHUFE, QUE VARIA SEGÚN EL MODELO, SIEMPRE DEBE ESTAR PUESTO A TIERRA. LA LISTA DE PAÍSES A CONTINUACIÓN NO ES EXHAUSTIVA. SIEMPRE COMPRUEBE EL TIPO DE ENCHUFE DEL APARATO.

ENCHUFE DE TIPO F

(ALEMANIA, AUSTRIA,
PAÍSES BAJOS, SUECIA,
NORUEGA, FINLANDIA,
PORTUGAL, ESPAÑA,
EUROPA DEL ESTE)

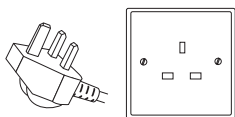
Enchufe de conexión a tierra con dos patas cilíndricas. Este tipo de enchufe no está polarizado. Por lo tanto, encajará en la toma de corriente de cualquier manera. La conexión a tierra se logra cuando los clips en el enchufe entran en contacto con los contactos en la toma de corriente. Compruebe que el enchufe está completamente introducido en la toma de corriente.



ENCHUFE DE TIPO G

(REINO UNIDO, IRLANDA,
CHIPRE, MALTA, MALASIA,
SINGAPUR, HONG KONG)

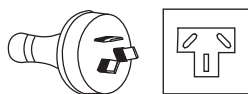
Enchufe con tres patas rectangulares que forman un triángulo. Compruebe que el enchufe está completamente introducido en la toma de corriente. Este enchufe protege contra sobretensiones.



ENCHUFE DE TIPO I

(ARGENTINA, AUSTRALIA,
CHINA, NUEVA ZELANDA,
PAPUA NUEVA GUINEA)

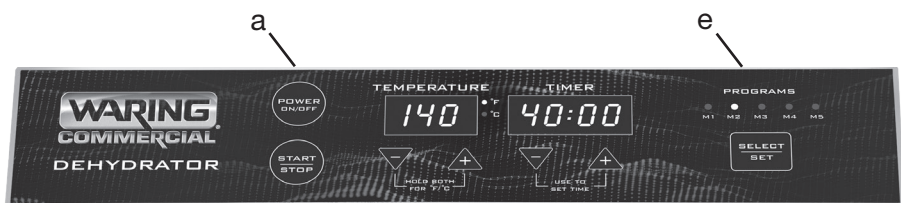
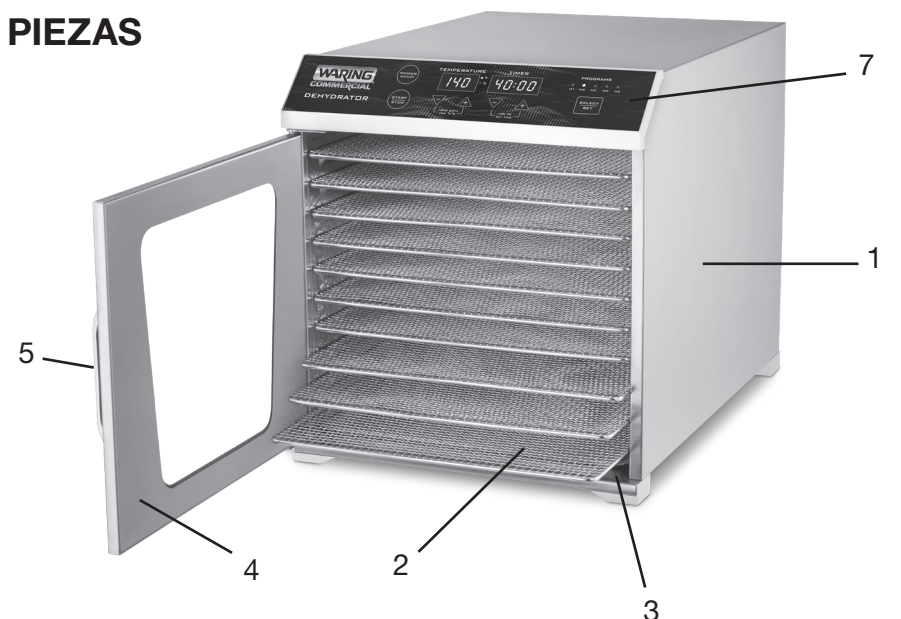
Enchufe con dos patas planas oblicuas en forma de “V” inversa y una pata de puesta a tierra.



INTRODUCCIÓN

¡Gracias por haber elegido el deshidratador de alimentos de 10 bandejas Waring® Commercial! La deshidratación de frutas/verduras/hortalizas es uno de los más antiguos métodos de conservación de alimentos. Los pueblos más antiguos ya secaban las ciruelas y las uvas al sol. Las frutas y las verduras/hortalizas deshidratadas son sabrosas tentempiés o postres. También es fácil deshidratar carne. La deshidratación es una forma saludable de conservación de alimentos, ya que el crecimiento de bacterias es inhibido por la eliminación de la humedad. ¡Incluso puede usar su deshidratador de alimentos para secar flores y hacer popurrí! Antes de usar el deshidratador de alimentos por primera vez, tómese el tiempo de leer la sección “Medidas de seguridad importantes” y otras instrucciones a continuación.

PIEZAS



1. Carcasa
2. Bandejas (10)
3. Bandeja de goteo
4. Puerta
5. Asa de la puerta
6. Cable (no ilustrado)
7. Panel de control
 - a. Botón POWER ON/OFF: Enciende y apaga la unidad
 - b. Botón START/STOP: Inicia o interrumpe el ciclo de deshidratación
 - c. Flechas debajo de la pantalla "TEMPERATURE": Permiten ajustar la temperatura, desde 30 °C hasta 80 °C
 - d. Flechas debajo de la pantalla "TIMER": Permiten programar el tiempo, hasta 99 horas
 - e. Botón SELECT/SET: Permite seleccionar un programa, de M1 a M5, o modificar los programas

ANTES DEL PRIMER USO

1. Desembale el aparato con cuidado.
2. Lave las bandejas en agua jabonosa tibia. Enjuague y seque las piezas completamente.
3. Limpie la carcasa con una esponja o un paño humedecido. Nunca sumerja la carcasa, el enchufe o el cable en agua ni en ningún otro líquido.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Coloque el deshidratador en el lugar deseado, cerciorándose de no obstruir las ventilaciones traseras. Deje un espacio de por lo menos 90 cm entre el aparato y cualquier pared para permitir que el aire circule libremente alrededor de la unidad. NO haga funcionar el aparato sobre o cerca de superficies inflamables, tales como alfombras.

PRECAUCIÓN: NO obstruya los respiraderos en la parte trasera del aparato o los arriba de la puerta en la parte delantera de la unidad.

2. Lave y rebane los alimentos que desea deshidratar.
3. Disponga los alimentos en las bandejas, sin superponerlos ni sobrecargar las bandejas. Las bandejas son perfectas para una gran variedad de alimentos con pequeños ajustes.
4. Conecte el cable a una toma de corriente y pulse el botón POWER ON/OFF para encender la unidad. Para apagar el aparato, mantenga pulsado el botón POWER ON/OFF por 3 segundos;
5. La temperatura por defecto es 60 °C. El tiempo por defecto del temporizador es 8 horas.
6. Para cambiar la temperatura, use las flechas +/- debajo de la pantalla "TEMPERATURE". Para desplazarse más rápidamente, mantenga pulsada la flecha deseada.
7. Para programar el temporizador, use las flechas +/- debajo de la pantalla "TIMER".
8. Pulse el botón START/STOP.
Permita que los alimentos se deshidraten (el tiempo de deshidratación dependerá del tipo de alimentos).
9. Compruebe los resultados a menudo durante el proceso de deshidratación. Si alimentos requieren más tiempo, déjelos en las bandejas y siga deshidratándolos, monitoreando el proceso de deshidratación hasta que estén al gusto.

10. Al final del tiempo, la unidad emitirá un pitido y apagará el calor. Nota: El ventilador seguirá funcionando durante un minuto para enfriar la unidad. Luego, la unidad se apagará. Para apagar el aparato, mantenga pulsado el botón POWER ON/OFF por 3 segundos;
11. Retire las bandejas y permita que los alimentos se enfríen. Tras enfriarse, retire los alimentos de las bandejas. Guárdelos en recipientes herméticos o bolsas herméticas de grado alimenticio.
Nota: También puede envasar los alimentos deshidratados al vacío (visite nuestro sitio Web para más información sobre nuestras envasadoras al vacío).
12. Refrigere los alimentos que no van a ser consumidos dentro de los próximos días, usando recipientes o bolsas diseñadas específicamente para este propósito.

PROGRAMACIÓN Y USO DE LOS PROGRAMAS M1–M5

1. Pulse repetidamente el botón SELECT/SET situado debajo de “PROGRAMS”; el indicador luminoso del programa correspondiente se encenderá.
2. Para su conveniencia, los programas han sido preprogramados en la fábrica (véase la tabla a continuación).

Memoria	Tipo de alimento	Temperatura	Tiempo
M1	Carne seca	65 °C	8 horas
M2	Fruta	60 °C	12 horas
M3	Verduras/ Hortalizas	55 °C	10 horas
M4	Hierbas	40 °C	6 horas
M5	Pescados/ Mariscos	65 °C	12 horas

3. Para cambiar un programa, pulse repetidamente el botón SELECT/SET hasta que el indicador luminoso del programa deseado se encienda.
4. Use las flechas debajo de la pantalla “TEMPERATURE” para ajustar la temperatura al nivel deseado.
5. Use las flechas debajo de la pantalla “TIMER” para ajustar el tiempo. Nota: Se debe fijar un tiempo, o el programa no funcionará.

6. Para guardar el nuevo programa y salir del modo de programación, mantenga pulsado el botón SELECT/SET por 3 segundos; la unidad emitirá un pitido para confirmar que el programa ha sido configurado.

Cómo cambiar la unidad de temperatura

La unidad de temperatura por defecto es el grado Celsius/centígrado. Para cambiar la unidad de temperatura al grado Fahrenheit, mantenga pulsadas las flechas +/- situadas debajo de la pantalla de temperatura por 3 segundos.

CONSEJOS ÚTILES

El tiempo de deshidratación puede variar dependiendo de muchos factores, incluyendo la humedad ambiente, la temperatura inicial de los alimentos, la cantidad de alimentos en el deshidratador, lo magra que es la carne, etc.

- Lave y seque las bandejas antes de usarlas si no ha usado el deshidratador por mucho tiempo.
- Use frutas/verduras/hortalizas frescas; los alimentos enlatados no se deshidratan bien.
- Lave las frutas y las verduras/hortalizas antes de prepararlos.
- Para obtener resultados óptimos, prepare las frutas y las verduras/hortalizas según se indica en este manual.
- Por lo general, no es peligroso dejar el aparato encendido por un largo período de tiempo; sin embargo, asegúrese de que está en un lugar seguro. Lea y siga las medidas de seguridad incluidas al principio de este manual.
- Tomar notas acerca del tipo de alimento, de su peso antes y después de la deshidratación, del tiempo de deshidratación, y de los resultados finales le ayudará a obtener el resultado deseado cada vez.
- Frutas/verduras/hortalizas frescas pueden sustituirse con frutas/verduras/hortalizas deshidratadas en la mayoría de las recetas. Experimente con las recetas incluidas en este manual; no tardará en descubrir formas creativas de usar alimentos deshidratados.

GUÍA DE DESHIDRATACIÓN*

Alimento	Temperatura	Tiempo de deshidratación aproximado	Preparación
HIERBAS	40 °C	4 a 6 horas	Disponer las hierbas en la(s) bandeja(s).
FRUTAS			
Arándanos azules	60 °C	36 horas	Disponer los arándanos enteros en la(s) bandeja(s).
Frambuesas		26 horas	Disponer las frambuesas enteras en la(s) bandeja(s).
Fresas		9 horas	Cortar las fresas en rodajas de 1,5 cm. estas y disponer en la(s) bandeja(s)
Mango		5 horas	Cortar los mangos frescos en rodajas de 3 mm y disponer estas en la(s) bandeja(s)
Manzanas		6,5 horas	Cortar las manzanas en rodajas de 5mm y disponer estas en la(s) bandeja(s)
Piña		8,5 horas	Cortar la piña fresca en rodajas de 5 mm y disponer estas en la(s) bandeja(s)
Plátanos		20 horas	Cortar los plátanos maduros en rodajas de 5 mm y disponer estas en la(s) bandeja(s)
Tomates		7 horas	Cortar los tomates en rodajas de 5 mm y disponer estas en la(s) bandeja(s)
Uvas		48 horas	Cortar uvas sin semillas a la mitad y disponer las mitades en la(s) bandeja(s)
VERDURAS/HORTALIZAS			
Apio	55 °C	4 horas	Cortar el apio en rodajas de 5 mm y disponer estas en la(s) bandeja(s)
Brócoli/Brécol		4 horas	Separar los cogollos del brécol en pedazos pequeños y disponer estos en la(s) bandeja(s)
Calabacín amarillo		5 horas	Cortar el calabacín amarillo en rodajas de 5 mm y disponer estas en la(s) bandeja(s)
Champiñones/Hongos		4 horas	Cortar los champiñones/hongos frescos en rodajas de 5 mm y disponer estas en la(s) bandeja(s)
Col rizada		4 horas	Disponer las hojas de col rizada en la(s) bandeja(s).
Ñames/Boniatos		4,5 horas	Cortar los ñames/boniatos en rodajas de 5 mm y disponer estas en la(s) bandeja(s)
Pimientos dulces		12 horas	Cortar los pimientos en rodajas de 5 mm y disponer estas en la(s) bandeja(s)
Remolachas		5 horas	Pelar las remolachas, cortarlas en rodajas de 3 mm y disponer estas en la(s) bandeja(s).
Zanahorias		4,5 horas	Cortar las zanahorias en rodajas de 3 mm y disponer estas en la(s) bandeja(s)
CARNE, PESCADO, POLLO			
Carne seca	65 °C	8 horas	Quitar la grasa de la carne, cortar en tajadas de 5 mm y disponer estas en la(s) bandeja(s)
Pescado seco		8 horas	Cortar el salmón fresco (p. ej.) en tajadas de 5 mm y disponer estas en la(s) bandeja(s)
Pollo seco	75 °C	12 horas	Congelar una pechuga de pollo brevemente hasta que esté firme, cortarla en tajadas de 5 mm y disponer estas en la(s) bandeja(s)

*El tiempo de deshidratación depende del espesor de las rodajas/tajadas, de la frescura de los alimentos, del contenido de humedad inicial de los alimentos, de la cantidad de alimentos puesta en las bandejas, de la temperatura ambiente y de la humedad ambiente. Los resultados y los gustos personales pueden variar; la información más arriba es aproximada.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, cerciőrese de que el aparato est apagado ("OFF"), desenchufado y frío.

1. Las bandejas son aptas para lavavajillas. Dependiendo de lo que deshidrató, puede que sea necesario remojar las bandejas antes de lavarlas para despegar los residuos.
2. Limpie la carcasa del aparato y la puerta con un paño ligeramente humedecido.
Seque todas las piezas con un paño limpio.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

SELECCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Elija alimentos que estn en buen estado. Las frutas deben estar recién maduras, puesto que en esta etapa contienen naturalmente el máximo nivel de azúcar y logran los mejores resultados. Las verduras/hortalizas deben ser frescas y crujientes. Evite usar frutas inmaduras; esto proporciona resultados imprevisibles y produce frutas deshidratadas con un sabor insípido y amargo. Tambn evite usar frutas/verduras/hortalizas demasiado maduras o estropeadas. Corte las partes estropeadas de las frutas y de las verduras/hortalizas antes de deshidratarlas. La carne, las aves (p. ej., el pollo) y el pescado deben ser frescos y magros. La calidad y el sabor del producto final también dependen de la preparación, del tiempo de deshidratación y del método de almacenamiento. Para obtener resultados óptimos, siga las instrucciones de preparación, deshidratación y almacenamiento incluidas en este manual.

IMPORTANTE: Si sospecha que los alimentos estn contaminados, no intente deshidratarlos; trelos.

PREPARACIÓN DE LAS VERDURAS/HORTALIZAS

Las verduras/hortalizas contienen menos ácido y azúcar que las frutas; esto hace que requieran un poco más de preparación. Algunas verduras/hortalizas son mejores congeladas que secas, así que sea selectiva/o en las verduras/hortalizas que usted elija.

PREPARACIÓN

Use solamente verduras/hortalizas de la más alta calidad. Lávelas cuidadosamente, justo antes de deshidratarlas, para eliminar la suciedad y las bacterias. La mayoría de las verduras/hortalizas deben ser peladas y cortadas/ralladas antes de ser deshidratadas.

PRETRATAMIENTO

Se recomienda escaldar las verduras/hortalizas antes de deshidratarlas; esto destruye las enzimas que pueden cambiar el sabor y la textura de los alimentos e impedir la reconstitución. Escaldar los alimentos al vapor es el mejor método para conservar el sabor y las vitaminas, pero también puede escaldarlos al microondas.

ESCALDADO AL VAPOR

Disponga las verduras/hortalizas limpias y cortadas en la parte superior de una olla de vapor o en una cesta de cocción al vapor, y cocínelas por 2 a 3 minutos, hasta que estén muy calientes, pero no completamente cocinadas. Revuelva para asegurar que todas las verduras/hortalizas se escalden uniformemente. Disponga las verduras/hortalizas escaldadas en las bandejas.

ESCALDADO AL MICROONDAS

El microondas es muy práctico para escaldar las verduras/hortalizas frescas. Limpie y corte las verduras/hortalizas. Coloque las verduras/hortalizas en una fuente apta para microondas, junto con una pequeña cantidad de agua, y tape la fuente. Cocine las verduras/hortalizas $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{3}$ del tiempo del tiempo de cocción regular (consulte la tabla de cocción del horno de microondas), revolviendo a la mitad del tiempo. Las verduras/hortalizas escaldadas al microondas será de color más vivo que las escaldadas al vapor. Disponga las verduras/hortalizas escaldadas en la(s) bandeja(s).

PREPARACIÓN DE LAS VERDURAS/HORTALIZAS

Ajo	Pelar. Cortar a la mitad o en rodajas.
Apio	Separar las hojas de los tallos. Colocar las hojas y los tallos en bandejas diferentes.
Brécol/Brócoli	Limpiar y cortar en pedazos. Cocinar al vapor por 4 a 5 minutos.
Cebollas	Cortar los extremos y pelar. Picar o cortar en aros.
Cebollino	Lavar, secar y picar.
Champiñones/ Hongos	Limpiar y quitar los tallos. Deshidratar enteros, cortados a la mitad o cortado en rodajas.
Espárragos	Cortar las puntas. Las puntas/cabezas deshidratadas son mejores que los tallos; sin embargo, estos también pueden deshidratarse y machacarse para usarse para sazonar.
Judía verde	Cortar las puntas y cortar en pedazos si desea. Escaldar, y luego congelar por 30 a 45 minutos.
Maíz	Quitar las hojas, lavar y escaldar al vapor. Dejar enfriar, y luego desgranar el maíz.
Patatas	Lavar, pelar y cortar en cubos o rodajas; escaldar al vapor. Lavar en agua fría y secar antes de deshidratar. NOTA: Si no desea pelar las patatas, lavarlas, restregarlas y quitar los “ojos” y las cicatrices con la punta de un cuchillo.
Pepino	Lavar, pelar si desea y cortar en rodajas de 5 mm.
Pimentones	Lavar y quitar las semillas. Cortar a la mitad, en cuartos, en aros o en tiras.
Pimientos picantes (jalapeños)	Lavar; deshidratar enteros.

Remolacha	Cortar, dejando aprox. 2,5 cm de tallo y raíces. Escaldar, dejar enfriar y luego cortar la parte de arriba y abajo. Cortar en rodajas.
Tomates	Lavar y quitar los tallos. Escaldar en agua hirviendo, usando un cucharón o pinzas, y luego enfriar en un baño de hielo. Pelar. Cortar en dos o cuatro.
Zanahorias	Lavar, pelar y cortar en trozos de 1,5 cm. Escaldar al vapor por 4 a 5 minutos.

PREPARACIÓN DE LAS FRUTAS

Casi todas las frutas pueden deshidratarse, pero algunas requieren más preparación que otras. Las instrucciones a continuación pueden servir de pauta para preparar una gran variedad de frutas. Le aconsejamos que experimente con frutas de temporada.

Preparación

Lave las frutas y corte las partes magulladas o muy maduras. Pélelas si desea. Corte las frutas grandes a la mitad. Si los pedazos de frutas varían mucho en tamaño, córtelos en rodajas de 0,5 a 1,5 cm de espesor. Las frutas pequeñas, tales como las uvas y las cerezas, no necesitan cortarse. Quite las pepas o los huesos de las ciruelas, cerezas, albaricoques, etc. Si las frutas están cubiertas de cera, siempre pélelas. Pelar otras frutas es opcional; si desea, pele las peras, cuya piel es granosa, y los melocotones, cuya piel es velluda.

La mayoría de las frutas, tales como la piña, las uvas, las fresas y las ciruelas, pueden ser colocadas directamente en las bandejas tras cortarse. Otras frutas, tales como las manzanas, los albaricoques, los melocotones y las peras, que se ponen marrones cuando están expuestas al aire, deben ser pretratadas. Esto conservará su color, así como las vitaminas A y C. Simplemente guarde los pedazos de frutas en la solución de pretratamiento hasta que tenga suficientes frutas para deshidratar.

Pretratamiento

Hay varios métodos para pretratar los alimentos. No siempre es necesario pretratar los alimentos antes de deshidratarlos. Sin embargo, hacerlo puede mejorar su apariencia, aumentar su conservación e incluso aumentar su valor nutricional. Pruebe varios métodos de deshidratación, con o sin pretratamiento, para determinar cuál método le conviene. Recuerde: Que hayan sido pretratados o no, es imprescindible conservar los alimentos de manera adecuada para garantizar su calidad.

PRETRATAMIENTO CON BISULFITO DE SODIO

Use productos de grado alimenticio (USP) solamente. Disuelva 5 ml de bisulfito sódico en 945 ml de agua. Sumerja los pedazos de fruta en esta solución durante 2 minutos; esto ayudará a evitar la pérdida de vitamina C y mantendrá un color brillante. El bisulfito sódico está disponible en la mayoría de las farmacias/boticas.

PRETRATAMIENTOS NATURALES

El jugo de piña y el jugo de limón, por su alto contenido en vitamina C, son alternativas naturales a otros pretratamientos para evitar que las frutas se pongan marrones. Ponga las frutas en el jugo inmediatamente después de cortarlas en rodajas. Retíralas del jugo después de aprox. 2 minutos y dispóngalas en las bandejas. Las frutas también pueden meterse en miel o jugo de lima/naranja, o esparcirse con polvo de gelatina o coco rallado para darle un sabor más exótico. ¡Use su imaginación!

A veces se recomienda darles la vuelta a las mitades de fruta, especialmente los albaricoques, para que se sequen más rápidamente. Esto es cierto, pero también desperdicia jugo, alta fuente de nutrientes. En vez de hacer esto, corte las frutas en cuartos; esto conservará sus nutrientes y su color, y facilitará su reconstitución en agua.

Albaricoques	Lavar, abrir y quitar el hueso. Cortar en cuartos si desea.
--------------	---

Cerezas	Lavar y sacar los huesos.
---------	---------------------------

Ciruelas	Lavar, cortar a la mitad y quitar el hueso. Cortar en cuartos si desea.
----------	---

Coco	Tirar la leche, abrir y quitar la carne. Secar y cortar en pedacitos.
Fresas	Lavar; cortar en rodajas si desea.
Higos	Lavar, sacar el tallo y cortar a la mitad o en cuartos. Poner a secar con la piel apuntando hacia arriba.
Manzanas	Lavar bien; pelar si desea. Cortar a la mitad, quitar el corazón y luego cortar en pedazos más pequeños. Pretratar con jugo de limón.
Melocotones	Lavar, cortar a la mitad y quitar el hueso. Pelar y cortar en cuartos si desea.
Papaya	Lavar, pelar y cortar en trozos.
Peras	Lavar, cortar a la mitad y quitar el corazón. Cortar en pedazos o en rodajas. Pretratar con jugo de limón.
Piña	Pelar, quitar el corazón y cortar en pedacitos.
Plátanos	Pelar y cortar en rodajas. Pretratar con jugo de limón.
Uvas	Lavar; cortar a la mitad si desea.

PREPARACIÓN DE LAS NUECES/FRUTOS SECOS

Antes de deshidratar nueces/frutos secos, tales como avellanas, almendras, etc., quite la cáscara, y enjuáguelos en agua tibia. Séquelas y dispóngalas sobre las bandejas. La mayoría de las nueces demorarán entre 20 y 30 horas en secarse. Permita que se deshidraten hasta que se vuelvan quebradizas.

Permita que se enfríen después de deshidratarlas. Las nueces que no se van a consumir dentro de los días siguientes deben ser congeladas. Descongélelas antes de comerlas.

PREPARACIÓN DE LAS HIERBAS Y FLORES

Lave y seque las hierbas aromáticas y las flores antes de secarlas. Quite las partes muertas, blandas o descoloridas, dejando los tallos intactos. Disponga las hierbas o las flores sobre las bandejas y permita que se sequen durante 2 a 7 horas, dependiendo del tipo de hierbas/flores y de su tamaño. Retírelas de las bandejas y permita que se enfríen. Quite las hojas y separe los capullos si desea. Macháquelas si desea.

Para obtener resultados óptimos, recoja las flores en la mañana, después de que el sol haya secado el rocío, o al atardecer, antes de que la bruma empañe los pétalos. No use flores que hayan sido tratadas con insecticidas u otras sustancias químicas dañinas. Si desea deshidratar flores y hierbas al mismo tiempo, coloque las flores en las bandejas de abajo y las hierbas en las bandejas de arriba; esto evitará que residuos de flores caigan en las hierbas.

CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Envoltorios

Los alimentos deshidratados deben ser envasados con mucho cuidado. Guárdelos en bolsas herméticas, sacando un máximo de aire (también puede usar bolsas termosellables). Guarde las bolsas en recipientes herméticos de metal, plástico o vidrio. Conservar los alimentos deshidratados directamente en un recipiente, sin colocarlos previamente en una bolsa hermética, los expone al aire, lo que puede tener consecuencias negativas. Envasar los alimentos deshidratados al vacío es un excelente método de conservación. Visite nuestro sitio Web para más información sobre nuestras envasadoras al vacío.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Guarde los alimentos deshidratados en un lugar fresco y oscuro. Cuanto más frías sean las condiciones de almacenamiento, más largo será el tiempo de conservación. El tiempo de conservación es 2 a 3 veces más largo por cada ajada de temperatura de 10 °C. Por lo tanto, si tiene espacio en su refrigerador o congelador, guarde los alimentos deshidratados en ellos. Si no, busque el lugar más fresco en su casa para almacenarlos. La luz también puede hacer que la calidad y el valor nutritivo de los alimentos deshidratados se deterioren; por lo tanto, guárdelos en recipientes opacos o de color.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN

Debido a su alto contenido en azúcar y ácido, las frutas se conservarán durante más tiempo que las verduras/hortalizas. Siempre que hayan sido envasadas debidamente y almacenadas a temperatura ambiente (21 °C) o menos, las frutas conservarán su valor nutricional y su calidad por hasta un año. La mayoría de las verduras/hortalizas se conservarán por hasta 6 meses.

AUNQUE LAS FRUTAS Y LAS VERDURAS/HORTALIZAS GUARDADAS MÁS ALLÁ DEL TIEMPO RECOMENDADO NO ESTÁN TAN NUTRITIVAS NI SABROSAS, PERO NO SE ECHARÁN A PERDER A MENOS QUE EL ENVASE YA NO ESTÉ INTACTO.

Para descubrir algunas de las recetas (en inglés) que puede preparar con su deshidratador de alimentos, visite: waringcommercialproducts.com/recipes.

GARANTÍA

La garantía de los productos Waring adquiridos fuera de los Estados Unidos y Canadá es la responsabilidad del importador/distribuidor local.

Los derechos de garantía pueden variar según las regulaciones locales.

ADVERTENCIA: Usar este aparato con corriente continua (C.C.) invalidará la garantía.



WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'appareils électriques, notamment en présence d'enfants, requiert la prise de précautions élémentaires, parmi lesquelles les suivantes :

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.**
2. Débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir complètement avant d'installer ou de retirer des pièces.
3. **MISE EN GARDE : SURFACES CHAUDES.** Le déshydrateur alimentaire devient très chaud au toucher pendant le fonctionnement.
4. Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne jamais placer la base, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est abîmé ; le renvoyer à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut présenter un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
7. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
8. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
9. Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
10. **NE PAS obstruer les orifices de ventilation à l'arrière de l'appareil. MISE EN GARDE : L'arrière de l'appareil peut devenir très chaud pendant l'utilisation.**
11. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. Pour déconnecter l'appareil, appuyer d'abord sur le bouton ON/OFF pour vous assurer qu'il est éteint, puis le débrancher.
13. Ne jamais verser de liquide sur ou dans l'appareil.
14. Ne pas utiliser à proximité de matériaux combustibles ou de bouteilles aérosols.
15. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps physiques, mentaux ou sensoriels, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement ou les encadre. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
16. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants de moins de 8

ans ou des personnes atteintes de certains handicaps physiques, mentaux ou sensoriels, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement et les risques, ou bien les encadre.

17. Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
18. Le nettoyage et l'entretien ne devraient pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient encadrés par un adulte.
19. Cet appareil a été conçu pour usage domestique ou autres applications similaires comme :
 - les cuisines réservées aux employés de bureau et de magasin ;
 - les fermes/maisons de campagne ;
 - les chambres d'hôtel, motel et autres environnements de type résidentiel
 - les environnements de type chambres d'hôtes
20. Cet appareil n'est pas compatible avec une minuterie ou un dispositif de mise en marche par télécommande indépendants.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS APPROUVÉ POUR USAGE DOMESTIQUE

TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité	36
Instructions de mise à la terre	38
Introduction	39
Pièces	40
Avant la première utilisation	41
Directives d'utilisation	41
Conseils utiles	43
Guide de déshydratation	44
Nettoyage et entretien	45
Sélection des aliments	45
Préparation des légumes	46
Préparation des fruits	48
Préparation des fruits à coque	50
Préparation des herbes et des fleurs	51
Conservation des aliments	51

Mise au rebut



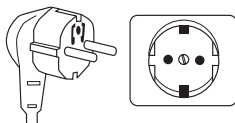
Le symbole ci-contre indique que, dans toute l'U.E., ce produit ne doit pas être mis au rebut avec le reste des ordures ménagères. Afin de protéger l'environnement et la santé publique contre les décharges non réglementées et promouvoir l'utilisation durable des ressources matérielles, recyclez-le. Veuillez apporter l'appareil à un centre de collecte et recyclage des déchets d'équipement électrique, ou bien contacter le revendeur. Ils seront en mesure de recycler l'appareil dans le respect de l'environnement.

SUIVRE LES INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE AFIN D'ASSURER LA MISE À LA TERRE ADÉQUATE DE L'APPAREIL. LA PRISE DE L'APPAREIL, QUI VARIE D'UN PAYS À L'AUTRE, DOIT TOUJOURS ÊTRE MISE À LA TERRE. LA LISTE DE PAYS CI-DESSOUS EST À TITRE INDICATIF. VÉRIFIER LE TYPE DE PRISE DE L'APPAREIL.

PRISE DE TYPE F

(ALLEMAGNE, AUTRICHE, PAYS BAS, SUÈDE, NORVÈGE, FINLANDE, PORTUGAL, ESPAGNE, EUROPE DE L'EST)

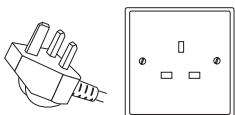
Prise dotée de deux broches cylindriques. Cette fiche n'est pas polarisée, si bien qu'elle peut s'insérer dans la prise dans n'importe quel sens. La mise à la terre se fait quand les bornes de la fiche entrent en contact avec les ergots de mise à la terre qui se trouvent à Mise à terre la prise murale. Veiller à insérer la fiche complètement dans la prise de courant.



PRISE DE TYPE G

(ROYAUME UNI, IRLANDE, CHYPRE, MALTE, MALAISIE, SINGAPOUR, HONG KONG)

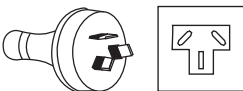
Prise anglaise dotée de trois broches rectangulaires formant un triangle. Veiller à insérer la fiche complètement dans la prise de courant. Cette fiche protège également contre les surtensions.



PRISE DE TYPE I

(ARGENTINE, AUSTRALIE, CHINE, NOUVELLE-ZÉLANDE, PAPAOUSIE-NOUVELLE-GUINÉE)

Prise dotée de deux broches plates en forme de "V" inversé et d'une broche de mise à la terre.



INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté le déshydrateur alimentaire à 10 plateaux Waring® Commercial. La déshydratation des fruits et des légumes est l'une des méthodes de conservation des aliments les plus anciennes. On sèche les prunes et les raisins au soleil depuis des siècles. Les fruits et les légumes séchés/déshydratés font de délicieux desserts ou encarts. Il est aussi facile de sécher/déshydrater une variété de viande. Les bactéries ont besoin d'humidité pour se développer ; la déshydratation est donc une méthode de conservation saine. Vous pouvez même utiliser votre déshydrateur pour sécher des fleurs et faire des pots-pourris ! Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, prenez le temps de lire les précautions d'emploi et autres instructions contenues dans ce manuel.

PIÈCES



1. Boîtier
2. Plateaux (10)
3. Bac d'égouttement
4. Porte
5. Poignée de porte
6. Cordon d'alimentation (non illustré)
7. Bloc commande
 - a. Bouton POWER ON/OFF : Allume et éteint l'appareil
 - b. Bouton START/STOP : Commence ou interrompt le cycle de déshydratation
 - c. Flèches sous "TEMPERATURE" : Permettent de régler la température, de 30 °C à 80° C
 - d. Flèches sous "TIMER" : Permettent de régler le temps, jusqu'à 99 heures
 - e. Bouton SELECT/SET : Permet de sélectionner un programme, de M1 à M5, ou de modifier les programmes

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballez l'appareil avec soin.
2. Laver les plateaux à l'eau savonneuse tiède. Rincer et bien sécher.
3. Nettoyer le boîtier à l'aide d'un linge doux sec ou d'une éponge légèrement humide. Ne jamais mettre le boîtier, la fiche ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide.

DIRECTIVES D'UTILISATION

1. Installer le déshydrateur à l'endroit voulu, en veillant à ne pas obstruer les orifices de ventilation à l'arrière de l'appareil. Laisser un espace d'au moins 90 cm entre l'appareil et tout mur pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'appareil. NE PAS utiliser l'appareil sur ou à proximité de surfaces inflammables, telles qu'un tapis ou de la moquette.
MISE EN GARDE : NE PAS obstruer les orifices de ventilation à l'arrière de l'appareil de l'appareil ou au-dessus de la porte à l'avant de l'appareil.
2. Laver et trancher les aliments que vous souhaitez déshydrater.
3. Placer les aliments sur les plateaux, sans les superposer ni surcharger les plateaux. Les plateaux sont parfaits pour déshydrater une grande variété d'aliments, avec un minimum de préparation.
4. Brancher l'appareil dans une prise électrique et appuyer sur le bouton POWER ON/OFF. Pour l'éteindre, appuyer sur le bouton POWER ON/OFF pendant 3 secondes.
5. La température par défaut est de 60 °C. Le temps par défaut de la minuterie est de 8 heures.
6. Pour changer la température, utiliser les flèches +/- situées sous l'afficheur de température. Pour avancer plus rapidement, garder le doigt sur la touche.
7. Pour régler le temps, utiliser les flèches +/- situées sous la minuterie.
8. Appuyer sur le bouton START/STOP.
Laisser sécher les aliments pendant le temps recommandé (le temps de déshydratation dépend du type d'aliments).
9. Surveiller le processus de déshydratation et vérifier la texture avant d'arrêter l'appareil. Laisser les morceaux qui ne sont pas complètement déshydratés dans l'appareil jusqu'à ce qu'ils soient secs, en surveillant le processus de déshydratation.

10. À la fin du temps, l'appareil émettra un bip sonore et éteindra la chaleur. Le ventilateur restera allumé pendant une minute pour refroidir l'appareil. Ensuite, l'appareil s'éteindra. Pour l'éteindre, appuyer sur le bouton POWER ON/OFF pendant 3 secondes.
11. Retirer les plateaux et laisser refroidir les aliments. Une fois refroidis, retirer les aliments des plateaux. Les conserver dans des contenants ou sachets hermétiques à usage alimentaire. Remarque : Vous pouvez également emballer les aliments sous vide (visiter notre site Internet pour plus d'informations sur nos emballeuses sous vide).
12. Réfrigérer les aliments que vous n'allez pas manger dans les jours qui suivent. Si vous souhaitez congeler les aliments, utiliser des contenants ou des sachets pour la congélation.

PROGRAMMATION ET UTILISATION DES PROGRAMMES M1-M5

1. Appuyer à plusieurs reprises sur le bouton SELECT/SET situé sous "PROGRAMS" ; le voyant lumineux du programme correspondant s'allumera.
2. Pour votre commodité, les programmes ont été préprogrammés en usine (voir le tableau ci-dessous).

Mémoire	Type d'aliment	Température	Temps
M1	Bœuf séché	65 °C	8 heures
M2	Fruits	60 °C	12 heures
M3	Légumes	55 °C	10 heures
M4	Herbes	40 °C	6 heures
M5	Fruits de mer	65 °C	12 heures

3. Pour changer un programme, appuyer sur le bouton SELECT/SET jusqu'à ce que le voyant lumineux correspondant au programme s'allume.
4. Utiliser les flèches +/- sous l'afficheur de température pour régler la température au niveau voulu.
5. Utiliser les flèches +/- sous la minuterie pour régler le temps. Remarque : Il vous faudra régler le temps, ou le programme ne fonctionnera pas.

6. Pour garder le programme en mémoire et sortir du mode de programmation, appuyer sur le bouton SELECT/SET pendant 3 secondes ; l'appareil émettra un bip sonore pour confirmer que le programme a été configuré.

Comment changer l'unité de température

L'unité de température par défaut est le degré Celsius. Pour changer l'unité de température au degré Fahrenheit, appuyer simultanément sur les flèches +/- situées sous l'afficheur de température pendant 3 secondes.

CONSEILS UTILES

Le temps de déshydratation peut varier en fonction de nombreux facteurs, y compris l'humidité ambiante, la température initiale des aliments, la quantité d'aliments dans le déshydrateur, la maigreur de la viande, etc.

- Laver et sécher les plateaux avant l'utilisation si vous n'avez pas utilisé le déshydrateur depuis longtemps.
- Utiliser des fruits et des légumes frais ; les aliments en conserve ne se déshydratent pas bien.
- Toujours laver les fruits et les légumes avant la préparation.
- Pour obtenir des résultats optimaux, préparer les fruits et les légumes selon les instructions contenues dans ce manuel.
- Laisser le déshydrateur allumé pendant une longue période n'est généralement pas dangereux ; toutefois, veiller à ce qu'il se trouve dans un endroit sûr. Lire et suivre les consignes de sécurité au début de ce manuel.
- Prendre des notes sur le type d'aliment, son poids avant et après la déshydratation, le temps de déshydratation et le résultat final vous aidera à déterminer la meilleure méthode de déshydratation pour toujours obtenir le résultat voulu.
- On peut remplacer les fruits/légumes frais par des fruits/légumes secs dans de nombreuses recettes. Expérimentez avec les recettes à la fin de ce manuel ; vous ne tarderez pas à découvrir des manières créatives d'utiliser les aliments déshydratés.

GUIDE DE DÉSHYDRATATION*

Aliment	Température	Temps de déshydratation approximatif	Préparation
HERBES	40 °C	4 à 6 heures	Disposer les herbes sur le(s) plateau(x)
FRUITS			
Ananas	60 °C	8,5 heures	Couper les ananas frais en rondelles de 5 mm et disposer ces-dernières sur le(s) plateau(x)
Bananes		20 heures	Couper les bananes mûres en rondelles de 5 mm et disposer ces-dernières sur le(s) plateau(x)
Fraises		9 heures	Couper les fraises entières en rondelles de 1,5 cm et disposer ces-dernières sur le(s) plateau(x)
Framboises		26 heures	Disposer les framboises entières sur le(s) plateau(x)
Mangue		5 heures	Couper les mangues fraîches en tranches de 3 mm et disposer ces-dernières sur le(s) plateau(x)
Myrtilles		36 heures	Disposer les myrtilles entiers sur le(s) plateau(x)
Pommes		6,5 heures	Couper les pommes en tranches de 5 mm et disposer ces-dernières sur le(s) plateau(x)
Raisin		48 h	Couper des grains de raisin sans pépins en deux et disposer les moitiés sur le(s) plateau(x)
Tomates		7 heures	Couper les tomates en rondelles de 5 mm et disposer ces-dernières sur le(s) plateau(x)
LÉGUMES			
Betteraves	55 °C	5 heures	Peler les betteraves fraîches, les couper en rondelles de 3 mm et disposer ces-dernières sur le(s) plateau(x)
Brocoli		4 heures	Séparer les fleurons de brocoli en petits morceaux et les dis
Carottes		4,5 heures	Couper les carottes en rondelles de 3 mm et disposer ces-dernières sur le(s) plateau(x)
Céleri		4 heures	Couper le céleri en rondelles de 5 mm et disposer ces-dernières sur le(s) plateau(x)
Champignons		4 heures	Couper les champignons frais en rondelles de 5 mm et disposer ces-dernières sur le(s) plateau(x)
Chou frisé		4 heures	Disposer les feuilles de chou frisé sur le(s) plateau(x)
Courgettes jaunes		5 heures	Couper les courgettes jaunes en rondelles de 5 mm et disposer ces-dernières sur le(s) plateau(x)
Ignames		4,5 heures	Couper les ignames en rondelles de 5 mm et disposer ces-dernières sur le(s) plateau(x)
Poivrons		12 heures	Couper les poivrons en rondelles de 5 mm et disposer ces-dernières sur le(s) plateau(x)
VIANDE, POISSON ET VOLAILLE			
Bœuf séché	65 °C	8 heures	Enlever le gras du rôti, le couper en tranches de 5 mm et disposer ces-dernières sur le(s) plateau(x)
Poisson séché		8 heures	Couper du saumon frais, par exemple, en tranches 5 mm et disposer ces-dernières sur le(s) plateau(x)
Poulet séché	75 °C	12 heures	Congeler brièvement le blanc de poulet, le couper en tranches 5 mm et disposer ces-dernières sur le(s) plateau(x)

*Le temps de déshydratation dépend de l'épaisseur des tranches/rondelles, de la fraîcheur des aliments, du taux d'humidité initial des aliments, de la quantité d'aliments sur les plateaux, de la température ambiante et de l'humidité ambiante. Les résultats et les goûts personnels peuvent varier ; les informations ci-dessus sont approximatives.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veiller à ce que l'appareil soit éteint ("OFF"), froid et débranché avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.

1. Les plateaux de déshydratation sont lavables au lave-vaisselle. Selon ce que vous avez déshydraté, il peut être nécessaire de faire tremper les plateaux avant de les laver pour ôter les résidus.
2. Essuyer le boîtier de l'appareil et la porte à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
Bien sécher avec un chiffon propre.

Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être effectuée par un technicien autorisé.

SÉLECTION DES ALIMENTS

Choisir des aliments en bon état. Utiliser des fruits tout juste mûrs, car c'est le moment où ils contiennent naturellement le plus haut de niveau sucre et offrent les meilleurs résultats. Utiliser des légumes frais et croquants. Éviter d'utiliser des fruits verts ; les résultats sont imprévisibles et les fruits déshydratés souvent sans saveur et amers. Éviter également d'utiliser des fruits trop mûrs ou abîmés. Enlever les parties abîmées des fruits et des légumes. Utiliser de la viande, de la volaille et du poisson frais et maigres. La qualité et le goût du produit final dépendra aussi de la préparation, du temps de déshydratation et de la méthode de conservation. Pour obtenir des résultats optimaux, suivre les instructions de préparation, de déshydratation et de conservation incluses dans de manuel.

IMPORTANT : Si vous soupçonnez que les aliments sont contaminés, ne pas essayer de les déshydrater ; les jeter.

PRÉPARATION DES LÉGUMES

Les légumes contiennent moins d'acide et de sucre que les fruits ; ils demandent donc un peu plus de préparation. Certains légumes sont meilleurs congelés que déshydratés ; soyez donc sélectif dans vos choix.

PRÉPARATION

Utiliser des légumes de la plus haute qualité. Laver soigneusement les légumes, juste avant de les déshydrater, pour éliminer la terre et les bactéries. La plupart des légumes devront être épluchés, pelés, coupés ou râpés avant d'être déshydratés.

PRÉTRAITEMENT

Il est conseillé de blanchir les légumes avant de les déshydrater ; cela détruit les enzymes qui peuvent changer leur goût et leur texture une fois déshydratés, et rendre la reconstitution difficile. Blanchir les légumes à la vapeur est la meilleure méthode pour préserver le goût et les vitamines, mais on peut également les blanchir au micro-ondes.

BLANCHIMENT À LA VAPEUR

Placer les légumes coupés en morceaux dans le panier d'un cuiseur vapeur et les faire cuire à la vapeur pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds, mais pas complètement cuits. Remuer de temps en temps pour assurer un blanchiment uniforme. Disposer les légumes sur les plateaux de déshydratation.

BLANCHIMENT AU MICRO-ONDES

Le micro-ondes est très pratique pour blanchir les légumes frais. Laver et couper les légumes. Mettre les légumes dans un plat à micro-ondes, ajouter un peu d'eau et placer un couvercle sur le plat. Faire cuire pendant $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{3}$ du temps de cuisson recommandé (consulter le tableau de cuisson de votre four à micro-ondes), en remuant à la moitié du temps. Les légumes blanchis au micro-ondes auront une couleur plus vive que ceux blanchis à la vapeur. Disposer les légumes sur les plateaux de déshydratation.

PRÉPARATION DES LÉGUMES

Ail	Séparer et peler les gousses. Couper les gousses en deux ou en rondelles.
Asperges	Couper les têtes. Les têtes sont meilleures que les tiges, mais celles-ci peuvent également être déshydratées puis réduites en miettes pour servir d'assaisonnement.
Betteraves	Éplucher en laissant environ 2,5 cm de tige et de racines. Blanchir, laisser refroidir, puis couper la tête et les racines. Couper en rondelles.
Brocoli	Éplucher et couper en morceaux. Cuire à la vapeur pendant 4 à 5 minutes
Carottes	Laver, peler et couper en rondelles de 1,5 cm. Cuire à la vapeur pendant 4 à 5 minutes
Céleri	Séparer les feuilles des tiges. Placer les feuilles et les tiges sur des plateaux différents.
Champignons	Laver et retirer les pieds. Déshydrater entiers, coupés en deux ou coupés en rondelles.
Ciboulette	Laver, sécher et émincer.
Concombres	Laver, éplucher et couper en rondelles de 5mm.
Haricots verts	Équeuter et couper comme désiré. Blanchir et congeler pendant 30 à 45 minutes.
Maïs	Retirer les feuilles, laver et blanchir. Laisser refroidir et égrainer.
Oignons	Couper les pointes et éplucher. Couper en rondelles ou émincer.
Piments	Laver, équeuter et égrainer. Couper en deux, en quatre, en rondelles ou en lamelles.
Piments (jalapeños)	Laver et sécher ; déshydrater entiers.

Pommes de terre	Laver, éplucher et couper en tranches; blanchir à la vapeur. Rincer à l'eau froide et bien sécher avant de les disposer sur le(s) plateau(x).
-----------------	---

REMARQUE : Si vous ne souhaitez pas éplucher les pommes de terre, bien les frotter et éliminer les "yeux" et les cicatrices avec la pointe d'un couteau.

Tomates	Laver et équeuter. Plonger dans l'eau bouillante, puis dans l'eau glacée à l'aide d'une louche ou de pincettes. Peler. Couper en deux ou en quatre.
---------	---

PRÉPARATION DES FRUITS

La plupart des fruits peuvent être déshydratés, mais certains demandent plus de temps que d'autres. Utiliser les instructions suivantes comme guide pour déshydrater la plupart des fruits. Nous vous conseillons d'expérimenter avec des fruits de saison.

Préparation

Laver les fruits et retirer les parties abîmées ou trop mûres. Les peler si vous le souhaitez. Couper les gros fruits en deux. S'il y a une grande différence entre les morceaux, les couper en rondelles de 1 cm à 1,5 cm pour une déshydratation uniforme. Il n'est pas nécessaire de couper les petits fruits, comme le raisin et les cerises. Retirer les noyaux des prunes, cerises, abricots, etc. Peler les fruits qui ont été cirés. Peler les autres fruits est facultatif ; si vous le souhaitez, peler les poires dont la peau est granuleuse, et les pêches, dont la peau est duveteuse.

La plupart des fruits, comme l'ananas, le raisin, les fraises et les prunes, peuvent se déshydrater immédiatement après avoir été coupés. D'autres fruits, comme les pommes, les abricots, les pêches et les poires, noircissent lorsqu'on les expose à l'air et doivent être prétraités ; cela préservera la couleur et les vitamines A et C. Cela préservera la couleur et les vitamines A et C. Garder simplement les morceaux de fruits dans la solution de prétraitement jusqu'à ce qu'il y en ait assez à déshydrater.

Prétraitement

Il y a plusieurs méthodes de prétraitement. Il n'est pas toujours nécessaire de prétraiter les aliments avant de les déshydrater. Néanmoins, cela peut améliorer leur aspect, augmenter la durée de conservation, et même la valeur nutritionnelle. Essayer plusieurs méthodes de déshydratation, avec ou sans prétraitement, et comparer les résultats. Important : Traités ou non, il est essentiel de conserver les aliments de manière adéquate afin de garantir leur qualité.

Prétraitement au bisulfite de sodium

Utiliser des produits de qualité alimentaire uniquement. Dissoudre 5 ml de sodium dans 945 ml d'eau. Faire tremper les morceaux de fruits dans cette solution pendant 2 minutes ; cela aidera à préserver la vitamine C et la couleur. Le bisulfite de sodium est généralement disponible en pharmacie.

Prétraitements naturels

Le haut contenu en vitamine C du jus d'ananas et du jus de citron fait d'eux une excellente option de prétraitement pour éviter que les fruits ne noircissent. Plonger les fruits dans le jus immédiatement après les avoir coupés. Après 2 minutes, les retirer du jus et les disposer sur les plateaux. On peut aussi faire tremper les fruits dans du miel, du jus de citron vert ou d'orange, ou bien encore les saupoudrer de poudre de gélatine ou de noix de coco râpée pour leur donner un goût exotique. Utilisez votre imagination !

Il est parfois conseillé de retourner les oreillons de fruits (spécialement les abricots) pour qu'ils se déshydratent plus vite. Bien que cela soit certain, cela leur fait aussi perdre du jus, source de vitamines. Au lieu de retourner les oreillons, nous vous conseillons de les couper en deux ; cela préservera leur valeur nutritionnelle et leur couleur, et facilitera la reconstitution.

Abricots	Laver, couper en deux et dénoyauter. Couper en quatre si désiré.
Ananas	Éplucher, retirer le cœur et couper en morceaux.
Bananes	Éplucher et couper en rondelles. Prétraiter au jus de citron.

Cerises	Laver, équeuter et dénoyauter
Figues	Laver, équeuter et couper en deux ou en quatre. Déshydrater, le côté avec la peau vers le haut.
Fraises	Laver ; laisser entières ou couper en rondelle, comme désiré.
Noix de coco	Vider le lait, ouvrir la noix de coco et retirer la chair. Sécher et couper en petits morceaux.
Papaye	Laver, éplucher et couper en morceaux.
Pêches	Laver, couper en deux et dénoyauter. Couper en quatre si désiré.
Poires	Laver, couper en deux et retirer le trognon. Couper en morceaux ou en rondelles. Prétraiter au jus de citron.
Pommes	Bien laver et éplucher si désiré. Couper en deux, retirer le trognon et couper en rondelles. Prétraiter au jus de citron.
Prunes	Laver, couper en deux et dénoyauter. Couper en quatre si désiré.
Raisin	Séparer les grains de raisin, laver ; couper en rondelles ou laisser entiers.

PRÉPARATION DES FRUITS À COQUE

Pour déshydrater les noix, noisettes, amandes et autres fruits à coque, les décortiquer et les rincer à l'eau tiède. Les sécher, puis les étaler sur les plateaux. Les déshydrater jusqu'à ce qu'ils soient bien secs et cassants/fragiles, en général de 20 à 30 heures.

Une fois déshydratés, les laisser refroidir. Congeler les fruits à coque que vous n'allez pas manger dans les jours qui suivent pour préserver leur fraîcheur. Les décongeler avant de les manger.

PRÉPARATION DES HERBES ET DES FLEURS

Laver et sécher les herbes aromatiques et les fleurs avant de les déshydrater. Retirer les parties abîmées, molles ou décolorées. Laisser les feuilles et les fleurs sur les tiges. Étaler sur les plateaux et déshydrater pendant 2 à 7 heures, selon le type d'herbe ou de fleur et leur taille. Une fois déshydratées, les retirer des plateaux et les laisser refroidir. Retirer les feuilles ou les fleurs des tiges si désiré. Les écraser si désiré.

Pour obtenir de meilleurs résultats, cueillir les fleurs le matin, après que le soleil a séché la rosée, ou bien le soir avant que la brume ne mouille les pétales. Ne pas utiliser de fleurs ayant été traitées à l'insecticide ou autre substance chimique. Si vous souhaitez déshydrater des herbes aromatiques et des fleurs en même temps, placer les fleurs sur les plateaux du bas et les herbes sur ceux du haut ; cela évitera que des poussières de fleur ne tombent sur les herbes.

CONSERVATION DES ALIMENTS

Emballages

Les aliments séchés doivent être emballés avec soin. Les mettre dans des sachets de congélation en plastique, en expulsant un maximum d'air. Remarque : Vous pouvez également utiliser des sachets thermosoudables. Mettre les sachets en plastique dans un récipient hermétique en métal, plastique ou verre. Garder les aliments directement dans un récipient, sans les placer au préalable dans des sachets de congélation, les expose à l'air, ce qui peut avoir des conséquences négatives. Emballer les aliments déshydratés sous vide prolongera considérablement leur durée de conservation. Visiter notre site Internet pour plus d'informations sur nos emballeuses sous vide.

Conditions de conservation

Une fois emballés, garder les aliments déshydratés dans un endroit sombre et frais. Plus la température est basse, plus la durée de conservation sera longue. La durée de conservation augmente de 2 à 3 fois par baisse de 10 °C. Il est donc conseillé de conserver les aliments déshydratés au réfrigérateur ou au congélateur si vous avez de la place. Si ce n'est pas le cas, garder les aliments déshydratés dans l'endroit le plus frais de votre maison. La lumière peut aussi

détériorer l'aspect et la valeur nutritionnelle des aliments ; il est donc conseillé de conserver les aliments déshydratés dans des récipients opaques ou de couleur.

Durée de conservation

Les fruits se conserveront plus longtemps que les légumes, du fait de leur haut contenu en sucre et en acide. Bien emballés et conservés à température ambiante (21°C) ou moindre, les fruits conserveront leur aspect et leur valeur nutritionnelle jusqu'à un an. Il est conseillé de consommer la plupart des légumes dans les 6 mois suivant leur déshydratation. **LES FRUITS ET LES LÉGUMES CONSERVÉS PENDANT PLUS LONGTEMPS N'AURONT PAS AUSSI BON GOÛT ET NE CONTIENDRONT PAS AUTANT DE VITAMINES, MAIS ILS NE POURRIRONT PAS TANT QUE LEUR EMBALLAGE EST INTACT.**

Pour découvrir quelque unes des recettes (en anglais) que vous pouvez préparer avec votre déshydrateur alimentaire, visiter : waringcommercialproducts.com/recipes.

GARANTIE

La garantie des produits Waring vendus en dehors des États-Unis et du Canada est à la charge de l'importateur ou du distributeur local. Les droits de garantie peuvent varier d'un pays ou d'une région à l'autre.

AVERTISSEMENT : Brancher cet appareil sur Courant Continu (C.C.) annulera la garantie.



WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizzano elettrodomestici, specialmente in presenza di bambini, è sempre necessario adottare precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:

1. **LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.**
2. Scollegare la spina dalla presa quando l'apparecchio non viene utilizzato e prima di pulirlo. Attendere che si raffreddi prima di aggiungere o rimuovere parti.
3. **ATTENZIONE: SUPERFICIE CALDA.** La superficie del disidratatore si surriscalda.
4. Per ridurre i rischi di folgorazione, non immergere la spina, il cavo o la base del prodotto nei liquidi.
5. Evitare l'uso di apparecchi con spine o cavi danneggiati, malfunzionanti o danneggiati in qualsiasi modo. Consegnare l'unità al centro di assistenza autorizzato più vicino per l'analisi.
6. L'uso di accessori non raccomandati o non venduti dal produttore del prodotto può provocare folgorazioni, infortuni o incendi.
7. Non utilizzare all'aperto.
8. Non lasciare il cavo sospeso sul bordo di tavoli o banconi, o che entri in contatto con superfici calde.
9. Non sistemare l'unità sopra o vicino a bruciatori a gas o elettrici caldi, o dentro forni accesi.
10. **NON OSTRUIRE** i fori di ventilazione che si trovano sul retro dell'essiccatore. **ATTENZIONE:** Il pannello posteriore diventa caldo durante l'uso.
11. Non usare mai questo elettrodomestico per qualsiasi finalità diversa dagli usi previsti.
12. Per disconnettere, premere il tasto ON/OFF e assicurarsi che l'unità sia SPENTA (OFF), quindi scollegare la spina dalla presa di corrente.
13. Non versare liquidi nell'elettrodomestico.
14. Non utilizzare nelle vicinanze di bombolette spray combustibili o pressurizzate.
15. Questo elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte abilità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e competenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza non ne garantisca la sorveglianza e fornisca le istruzioni relative all'utilizzo dell'elettrodomestico. È necessario vigilare sui bambini per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico.
16. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o

persone con mancanza di esperienza e conoscenza, se dotati di supervisione o istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne hanno compreso i pericoli implicati.

17. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico.
18. La pulizia e la manutenzione svolte dall'utente non devono essere eseguite da bambini senza sorveglianza.
19. Questo elettrodomestico è destinato all'uso in casa e per applicazioni simili, ad esempio:
 - cucine per il personale in negozi, uffici o altri ambienti lavorativi;
 - aziende agricole;
 - clientela di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo bed and breakfast.
20. Non è possibile attivare questo elettrodomestico tramite timer esterno o sistema di telecomando separato.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI APPROVATO PER L'USO DOMESTICO

INDICE

Precauzioni importanti	53
Istruzioni per la messa a terra.....	55
Introduzione	56
Parti	57
Avvertenze prima dell'utilizzo.....	58
Istruzioni per l'uso	58
Consigli utili	60
Guida alla disidratazione.....	61
Pulizia e manutenzione.....	62
Selezione degli alimenti.....	62
Preparazione e trattamento della verdura	63
Preparazione e trattamento della frutta	65
Preparazione e trattamento della frutta secca	67
Preparazione e trattamento di spezie e fiori	68
Conservazione degli alimenti	68

Smaltimento corretto di questo prodotto



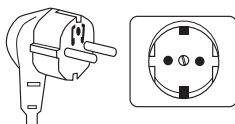
Questo marchio indica che questo prodotto non può essere smaltito con i rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana in seguito allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarlo responsabilmente per promuovere il riuso sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore dal quale è stato acquistato il prodotto. I rivenditori possono ritirare il prodotto per destinarlo a un riciclaggio sicuro dal punto di vista ambientale.

PER GARANTIRE L'USO CORRETTO DEL PRODOTTO, CONSULTARE LE IMPORTANTI ISTRUZIONI SULLA MESSA A TERRA. I PRINCIPALI PAESI CHE UTILIZZANO TIPI DI PRESE DIVERSI SONO ELENCATI SOLO PER RIFERIMENTO. FARE RIFERIMENTO ALL'UNITÀ EFFETTIVA PER DETERMINARE QUALE TIPO DI SPINA PUÒ ESSERE UTILIZZATO.

SPINA DI TIPO F

(GERMANIA, AUSTRIA, PAESI BASSI, SVEZIA, NORVEGIA, FINLANDIA, PORTOGALLO, SPAGNA, EUROPA ORIENTALE)

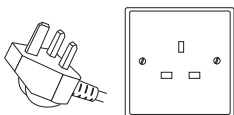
Questa spina, dotata di messa a terra, presenta due punte tonde ed è dotata di due morsetti di messa a terra posti ai lati della presa. È una spina non polarizzata e, pertanto, può essere inserita in entrambe le posizioni nella presa. La messa a terra viene effettuata quando i morsetti sulla presa si adattano esattamente al contatto sulla spina. Verificare che la spina sia interamente inserita.



SPINA DI TIPO G

(REGNO UNITO, IRLANDA, CIPRO, MALTA, MALESIA, SINGAPORE E HONG KONG)

Questa spina con messa a terra è provvista di tre perni rettangolari che formano un triangolo. Allineare i perni alla presa e verificare che la spina sia inserita fino in fondo. Un fusibile protegge inoltre la spina contro i rischi di sovratensione.



SPINA DI TIPO I

(ARGENTINA, AUSTRALIA, CINA, NUOVA ZELANDA, PAPIA NUOVA GUINEA)

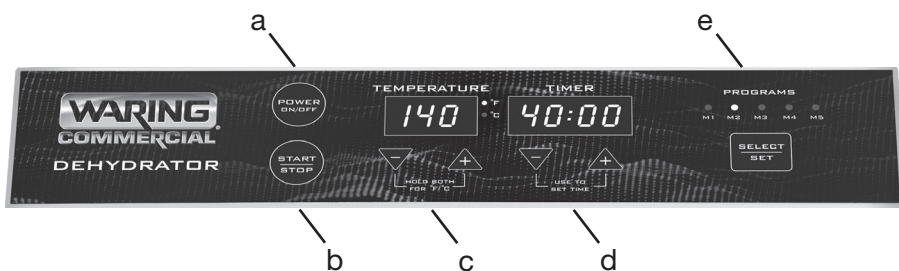
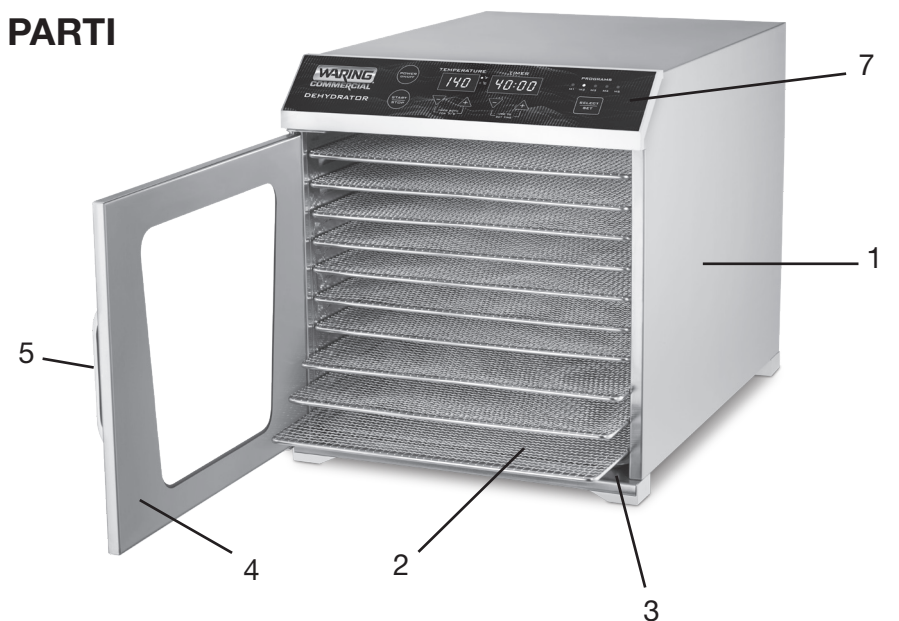
Questa spina con messa a terra ha due perni piatti che formano una V e un contatto di messa a terra.



INTRODUZIONE

Grazie per avere acquistato il Disidratatore per alimenti con 10 vassoi di Waring® Commercial! La disidratazione della frutta e della verdura è uno dei metodi di conservazione alimentare più antichi. Da quando sono state scoperte e coltivate, le susine e le viti vengono essiccate al sole e trasformate in prugne e uva. La frutta e verdura secca è ideale per ottimi spuntini o dessert, ed è facile disidratare carni differenti per preparare il jerky. La disidratazione è un modo salutare per preservare gli alimenti, perché la crescita dei batteri è inibita dalla rimozione dell'umidità. Il disidratatore alimentare può essere usato anche per essiccare i fiori e fare un potpourri! Prima di usare l'essiccatore alimentare, assicurarsi di leggere le avvertenze importanti e tutte le altre istruzioni di questo manuale.

PARTI



1. Telaio
2. Vassoi (10)
3. Vassoio di gocciolamento
4. Sportello
5. Maniglia sportello
6. Cavo di alimentazione (non illustrato)
7. Pannello di controllo
 - a. Power ON/OFF – accensione macchina
 - b. START/STOP – avvio o interruzione del ciclo programmato
 - c. Intervallo di temperatura – 32-82 °C / 90-180 °F
 - d. Timer – fino a 99 ore
 - e. Programmi M1-M5

AVVERTENZE PRIMA DELL'UTILIZZO

1. Rimuovere con cura l'essiccatore dalla confezione.
2. Lavare tutti i vassoi con acqua tiepida e sapone. Risciacquare bene e asciugare completamente.
3. Strofinare la base dell'essiccatore con un panno morbido o una spugna puliti e asciutti. Non immergere mai la base, la spina o il cavo in acqua o altri liquidi.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Posizionare il disidratatore in modo che le vie di ventilazione sul lato posteriore non siano ostruite. Tenere l'essiccatore ad almeno 1 metro (3 piedi) di distanza dalle pareti, per consentire l'opportuna circolazione dell'aria. EVITARE di usare l'essiccatore sopra o vicino a superfici infiammabili, come tappeti.

ATTENZIONE: NON BLOCCARE le prese d'aria sul retro dell'essiccatore o la ventola posta sopra lo sportello sul lato anteriore all'apparecchio.

2. Lavare e tagliare gli alimenti come necessario.
3. Disporre gli alimenti sui vassoi, evitando di sovraccargarli. I vassoi possono contenere alimenti di dimensioni differenti con dei piccoli accorgimenti.
4. Collegare l'essiccatore alla presa di corrente e premere il tasto ON/OFF per accendere la macchina. Per spegnerla, premere il pulsante POWER per 3 secondi.
5. La temperatura predefinita è 60 °C (140° F). Il valore predefinito del timer è 8 ore.
6. Per cambiare la temperatura, usare le frecce “+” e “-” che si trovano sotto il display della temperatura. Tenere premuta la freccia per scorrere velocemente.
7. Per impostare il timer, usare le frecce “+” e “-” che si trovano sotto il display della temperatura.
8. Premere START.
Attendere il tempo raccomandato per l'essiccazione degli alimenti (i tempi dipendono dal tipo di alimento).
9. Controllare gli alimenti durante la disidratazione, e verificare che siano essiccati come desiderato. Lasciare nell'essiccatore i pezzi non ancora essiccati, e controllarli fino alla fine del processo.
10. Allo scadere del timer, la macchina emette un segnale acustico e inizia a spegnersi. Notare che la ventola continua a girare per un minuto per raffreddare l'unità. In seguito, l'unità si spegne completamente. Per spegnerla, premere il pulsante POWER per 3 secondi.

11. Rimuovere i vassoi e attendere che gli alimenti si raffreddino. Una volta raffreddati, rimuovere i singoli pezzi. Servire o conservare in contenitori o sacchetti di plastica per alimenti, preferibilmente ermetici. Per le macchine di sigillatura a vuoto, visitare il nostro sito.
12. Conservare i pezzi che non saranno mangiati nei giorni successivi nel frigorifero. Se si conservano alimenti nel congelatore, usare contenitori o sacchetti progettati specificamente per la congelazione.

Selezionare/impostare i programmi personalizzati M1-M5

1. Premere SELECT/SET sotto il pulsante Programs. Dopo la pressione, un LED si accende per indicare il programma selezionato.
2. Per la convenienza dell'utente, sono disponibili i programmi predefiniti riportati nella tabella sottostante:

Posizione memoria	Tipo alimento	Temperatura	Tempo
M1	Jerky di manzo	65 °C / 150 °F	8 ore
M2	Frutta	60 °C / 140 °F	12 ore
M3	Verdura	55 °C / 130 °F	10 ore
M4	Spezie	38 °C / 100 °F	6 ore
M5	Pesce	63 °C / 145 °F	12 ore

3. Per impostare un nuovo programma, premere SELECT/SET fino a quando viene visualizzato il programma desiderato.
4. Usare le frecce “più” e “meno” per selezionare la temperatura desiderata.
5. Per programmare il timer, usare le frecce per impostare il tempo desiderato. È necessario impostare un tempo. Il prodotto non funziona se non viene impostato un tempo.
6. Per chiudere la modalità di programmazione e salvare le modifiche, tenere premuto il pulsante SELECT/SET per 3 secondi. L'unità emette un bip per confermare l'impostazione del programma.

Passare da Celsius a Fahrenheit

Questa macchina usa come predefiniti i gradi Celsius. Se si vuole passare ai gradi Fahrenheit, tenere premuti per 3 secondi entrambi i pulsanti “più” e “meno” collocati sotto il display della temperatura.

CONSIGLI UTILI

I tempi di essiccazione possono variare in base a molte circostanze, incluse tra le altre: l'umidità relativa della stanza; la temperatura degli alimenti all'inizio dell'essiccazione; la quantità di alimenti nell'essiccatore, la quantità di grasso nella carne, ecc.

- Pulire e asciugare l'essiccatore prima di usarlo, se è rimasto inutilizzato per lungo tempo.
- La frutta e la verdura fresca è ideale per la disidratazione; gli alimenti in scatola non si disidratano bene.
- Tutta la frutta e la verdura deve essere lavata prima della preparazione del pretrattamento.
- Per i migliori risultati, preparare e pretrattare la frutta e la verdura come descritto nel manuale.
- Di solito l'accensione prolungata dell'essiccatore non presenta pericoli, se necessaria, ma occorre assicurarsi di usarlo in un luogo sicuro. Leggere le precauzioni importanti incluse in questo manuale, e fare attenzione durante l'uso dell'unità.
- Scrivere note personali per il tipo di alimento, il peso prima e dopo l'essiccazione, i tempi totali di disidratazione e i risultati finali consentirà di raggiungere il risultato desiderato, ogni volta!
- Gran parte delle ricette funzionano bene con gli alimenti disidratati. Sperimentando le ricette offerte in questo manuale, sarà possibile scoprire presto i propri modi unici di usare i cibi disidratati.

GUIDA ALLA DISIDRATAZIONE*

Alimento	Temp.	Tempi di disidratazione appross.	Preparazione
SPEZIE	38 °C / 100 °F	4-6 ore	Disporre le spezie sui vassoi
FRUTTA			
Ananas	60 °C / 140 °F	8,5 ore	Tagliare a fette da 5 mm e disporre sui vassoi
Banane		20 ore	Tagliare a fette da 5 mm e disporre sui vassoi
Fragole		9 ore	Tagliare a fette da 1,5 cm e disporre sui vassoi
Lamponi		26 ore	Disporre i lamponi interi sui vassoi
Mango		5 ore	Tagliare a fette da 3 mm e disporre sui vassoi
Mele		6,5 ore	Tagliare a fette da 5 mm e disporre sui vassoi
Mirtilli		36 ore	Disporre i mirtilli interi sui vassoi
Pomodori		7 ore	Tagliare a fette da 5 mm e disporre sui vassoi
Uva		48 ore	Tagliare a metà gli acini senza semi e disporli sui vassoi
VERDURA			
Barbabietole	55 °C / 130 °F	5 ore	Pelare, tagliare a fette da 3 mm e disporre sui vassoi
Broccoli		4 ore	Ridurre i broccoli in piccoli pezzi e disporre sui vassoi
Carote		4,5 ore	Tagliare a fette da 3 mm e disporre sui vassoi
Cavolo riccio		4 ore	Disporre le foglie di cavolo sui vassoi
Cocomeri		5 ore	Tagliare a fette da 5 mm e disporre sui vassoi
Funghi		4 ore	Tagliare a fette da 5 mm e disporre sui vassoi
Patate dolci		4,5 ore	Tagliare a fette da 5 mm e disporre sui vassoi
Peperoni		12 ore	Tagliare a fette da 5 mm e disporre sui vassoi
Sedano		4 ore	Tagliare a fette da 5 mm e disporre sui vassoi
CARNE, PESCE E JERKY			
Jerky di manzo	65 °C / 150 °F	8 ore	Rimuovere i grassi dal manzo, tagliare a fette da 5 mm e disporre sui vassoi
Jerky di pesce		8 ore	Tagliare salmone fresco in fette da 5 mm e disporre sui vassoi
Jerky di pollo	76 °C / 170 °F	12 ore	Semicongelare il petto di pollo, tagliare a fette da 5 mm e disporre sui vassoi

*I tempi di essiccazione dipendono dallo spessore delle fette, dalla freschezza degli alimenti, dal livello di umidità iniziale, dalla quantità di cibo sui vassoi, dalla temperatura e dall'umidità ambientale. I risultati e i gusti personali variano; le informazioni di cui sopra si basano su tempi di essiccazione approssimativi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di svolgere qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione, assicurare che l'essiccatore sia spento (OFF), scollegato e freddo.

1. I vassoi dell'essiccatore possono essere lavati in lavastoviglie. In base al tipo di alimento essiccato, può essere necessario lasciare in ammollo i vassoi per rimuovere i cibi ostinati.
2. Strofinare il telaio e lo sportello usando un panno umido. Asciugare a fondo con un panno pulito.

Qualsiasi altra operazione di assistenza deve essere eseguita dal personale autorizzato.

SELEZIONE DEGLI ALIMENTI

Selezionare alimenti per la disidratazione che siano in buono stato. La frutta deve essere appena maturata, poiché contiene la quantità maggiori di zucchero naturale e offre i migliori risultati. La verdura deve essere fresca e croccante. Evitare la frutta non matura, perché produce risultati imprevedibili e ha spesso un sapore piatto e amaro. Evitare la frutta e la verdura troppo matura con parti rovinate. Rimuovere tutte le porzioni ammaccate o rovinate della frutta o verdura prima della disidratazione. La carne, il pollame e il pesce devono essere freschi e magri. Anche la preparazione, i tempi di disidratazione e il metodo di conservazione influenzano la qualità e il sapore. Seguire le istruzioni di preparazione, disidratazione e conservazione di questo manuale per garantire il miglior sapore e la qualità più alta per gli alimenti disidratati.

IMPORTANTE - Evitare l'uso se si sospetta che gli alimenti siano contaminati. Smaltire gli alimenti.

PREPARAZIONE E TRATTAMENTO DELLA VERDURA

Le verdure sono poco acide e contengono meno zuccheri della frutta, perciò richiedono un po' di lavoro in più. Alcune verdure sono meglio congelate che essiccate: ricordarsi di essere selettivi quando si selezionano le verdure.

PREPARAZIONE

Selezionare per l'essiccazione solo verdura della migliore qualità. Lavarla attentamente immediatamente prima di essicarla, per rimuovere sporco e batteri. La maggior parte delle verdure deve essere pelata, pulita, tagliata o sminuzzata prima della disidratazione.

PRETRATTAMENTO

Si raccomanda di sbollentare le verdure prima dell'essiccazione. Ciò distrugge gli enzimi che possono produrre odori sgradevoli durante la conservazione, danneggiare la consistenza e portare a scarsi risultati di essiccazione. La scottatura a vapore è un metodo migliore di quello con acqua, perché conserva più sapore e vitamine. Le verdure possono anche essere messe nel microonde.

SCOTTATURA A VAPORE

Disporre le verdure preparate nella sezione superiore di una vaporiera, e cuocere finché le verdure sono abbastanza calde ma non sono cotte abbastanza per essere mangiate (di solito 2 o 3 minuti). Agitare per assicurarsi di sbollentare in modo uniforme tutte le verdure. Trasferire rapidamente le verdure sbollentate nei vassoi di essiccazione.

SCOTTATURA A MICROONDE

I forni a microonde possono essere usati per sbollentare facilmente le verdure. Preparare le verdure come per la scottatura a vapore. Mettere le verdure in una casseruola con coperchio contenente una piccola quantità di acqua (vedere i tempi di cottura del microonde). Cuocere per un periodo pari a $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{3}$ del tempo indicato sul microonde, agitando a metà del processo. Le verdure sbollentate nel microonde avranno un colorito più brillante di quello delle verdure non scottate. Trasferire rapidamente le verdure sbollentate nei vassoi di essiccazione.

PREPARAZIONE DELLE VERDURE

Aglione	Separare e pelare gli spicchi. Tagliare gli spicchi a metà o a pezzi.
Asparago	Dividere le punte dai gambi dividendoli a metà. Le punte sono ideali per l'essiccazione, ma i gambi possono essere ridotti in frammenti e usati come condimento.
Barbabietole	Pulire lasciando circa 2,5 cm della testa e della radice. Scottare, lasciar raffreddare, e rimuovere la parte superiore e la radice. Tagliare.
Broccoli	Pulire e tagliare a pezzi. Far bollire per 4-5 minuti.
Carote	Lavare, pelare tagliare in pezzi da 1,5 cm. Far bollire per 4-5 minuti.
Cipolle	Tagliare le estremità e pelare. Tagliare ad anelli o a cubetti.
Cocomero	Lavare, pulire e tagliare in fette da 5 mm.
Erba cipollina	Lavare, asciugare e tritare.
Fagioli (verdi)	Rimuovere le estremità e tagliare come desiderato. Sbollentare, quindi mettere nel freezer per 30-45 minuti.
Funghi	Rimuovere la terra e staccare il gambo. Essiccare i funghi interi, tagliati a metà o a pezzi.
Mais	Rimuovere la corteccia, lavare e scottare a vapore. Lasciar raffreddare, quindi staccare i chicchi di mais dalla pannocchia.
Patate	Lavare, pelare e tagliare o affettare come desiderato; sbollentare a vapore. Risciacquare con acqua fredda e asciugare con un panno prima di metterle nei vassoi.

NOTA: Se si vuole lasciare la buccia, bisogna lavare e strofinare le patate, rimuovendo le macchie e i germogli con la punta di un pelapatate o uno spelucchino.

Peperoncini (jalapeño)	Lavare e asciugare interi.
Peperoncini (pimento)	Lavare e rimuovere la polpa e i semi. Tagliare a metà, quarti, anelli o strisce.
Pomodori	Lavare e rimuovere i gambi. Usando un mestolo o una pinza, immergere in acqua bollente e quindi mettere in ammollo con ghiaccio. Si potrà rimuovere facilmente la buccia. Tagliare a metà o in quattro.
Sedano	Staccare le foglie dagli steli. Disporre le foglie separate dai gambi sui vassoi.

PREPARAZIONE E TRATTAMENTO DELLA FRUTTA

FRUTTA

Quasi tutta la frutta può essere essiccata a casa, ma alcuni tipi richiedono tempi di essiccazione più lunghi di altri; queste linee guida sono utili per iniziare. Si raccomanda di selezionare frutta di stagione e di iniziare sperimentando con quella.

Preparazione

Lavare e controllare la frutta, e rimuovere le parti rovinate o troppo mature. Pelare se desiderato. Tagliare a metà i frutti più grandi. Se la dimensione dei pezzi è troppo diversa, tagliare in pezzi da 1 a 1,5 cm per un'essiccazione uniforme. La frutta più piccola, come l'uva e le ciliegie, può essere essiccata intera. Rimuovere i noccioli da frutti come susine, ciliegie, albicocche, ecc. Pelare sempre i frutti sottoposti a ceratura artificiale. La pelatura è facoltativa per altri tipi di frutta, per esempio la buccia di pera essiccata tende a essere rugosa, e quella di pesca è un po' fastidiosa.

Gran parte della frutta, come ananas, uva, fragole e prugne, può essere messa direttamente nei vassoi di essiccazione mentre viene preparata. Tuttavia, alcuni tipi di frutta diventano marroni quando sono esposti all'aria (mele, albicocche, pesche e pere). Seguendo le linee guida sottostanti, è possibile pretrattare questi tipi di frutta per rallentare l'imbrunimento e la perdita delle vitamine A e C. Per pretrattarle, i pezzi tagliati vanno conservati in una soluzione finché è disponibile frutta sufficiente da essiccare.

Pretrattamento

Sotto sono esposti alcuni metodi facoltativi di pretrattamento. Il pretrattamento non è sempre necessario per l'essiccazione degli alimenti. Tuttavia, il pretrattamento può migliorare l'aspetto degli alimenti, i tempi di conservazione e il valore nutrizionale. Sperimentare con alimenti trattati e non trattati per capire cosa funziona meglio. Ricordare che la corretta conservazione è cruciale per la qualità del prodotto finale, sia per alimenti trattati che non trattati.

Bisolfito di sodio

Usare solo bisolfito sicuro per l'uso alimentare (USP). Sciogliere 0,5 ml di bisolfito di sodio in 945 ml di acqua. Immergere piccole quantità di frutta nella soluzione per 2 minuti. Ciò aiuta a prevenire la perdita di vitamina C, e mantiene un aspetto luminoso. Il bisolfito di sodio è disponibile nella maggior parte delle farmacie/drogherie.

Preimmersione naturale

Con il loro elevato contenuto di vitamina C, l'ananas e il limone sono alternative naturali ad altri tipi di pretrattamento per ridurre l'imbrunimento. Tagliare la frutta direttamente nel succo. Rimuovere dopo circa 2 minuti, e collocare sui vassoi. La frutta può anche essere immersa nel miele, nel succo di lime o arancia, in gelatina in polvere, o essere cosparsa di cocco per darle un tocco esotico. Usare l'immaginazione!

Se si essiccano frutti tagliati a metà, specialmente le albicocche, è stato suggerito che premere in avanti la loro parte posteriore riduce i tempi di disidratazione. Questo è vero, ma provoca anche la perdita dei succhi nutrizionali dalla base dell'essiccatore. Si consiglia invece di tagliare in due ogni metà, per ottenere un prodotto finale con un valore nutrizionale superiore, un colore più brillante e migliori capacità di ricostituzione.

Albicocche	Lavare, aprire e rimuovere il nocciolo. Tagliare in quattro se desiderato.
Ananas	Rimuovere la buccia spinosa, la polpa e tagliare in pezzi o spicchi.
Banane	Pelare e tagliare. Pretrattare con succo di limone per prevenire l'imbrunimento.

Ciliegie	Lavare e rimuovere il nocciolo.
Cocco	Rimuovere il latte, aprire il guscio e rimuovere la polpa. Asciugare e tagliare a pezzetti.
Fichi	Lavare, rimuovere i gambi e tagliare a metà o in quattro. Collocare la buccia asciutta rivolta verso l'alto.
Fragole	Lavare e tagliare o lasciare intere, come desiderato.
Mele	Lavare bene e sbucciare se desiderato. Tagliare a metà e spolare, quindi tagliare in pezzi piccoli. Pretrattare con succo di limone per prevenire l'imbrunimento.
Papaia	Lavare, pelare e tagliare a pezzi.
Pere	Lavare, pelare, tagliare a metà per rimuovere la polpa. Tagliare a pezzi o a fette. Pretrattare con succo di limone per prevenire l'imbrunimento.
Pesche	Lavare, tagliare a metà e rimuovere il nocciolo. Se desiderato, pelare e tagliare in quattro.
Prugne	Lavare, tagliare a metà e rimuovere il nocciolo. Tagliare in quattro se desiderato.
Uva	Rimuovere gli steli, lavare e tagliare o lasciare intera, come preferito.

PREPARAZIONE E TRATTAMENTO DELLA FRUTTA SECCA

Per essiccare la frutta secca, per prima cosa sgusciarle e risciacquarle con acqua tiepida. Asciugare e disporre sui vassoi. La maggior parte della frutta secca richiede in media da 20 a 30 ore per la disidratazione, e deve essere lasciata a essiccare fino a quando diventa fragile.

Lasciare che si raffreddi dopo l'essiccazione. Per garantire la freschezza, congelare tutta la frutta secca che non deve essere consumata entro qualche giorno. Attendere che si scongeli prima di mangiarla.

PREPARAZIONE E TRATTAMENTO DI SPEZIE E FIORI

Per essiccare spezie e fiori, iniziare risciacquandoli e asciugandoli. Rimuovere le porzioni morte, scure o scolorate, lasciando gli steli intatti. Disporre le spezie o i fiori sui vassoi, e attendere che si disidratino da 2 a 7 ore, in base al tipo e alla dimensione. Rimuovere dal vassoio e lasciare che si raffreddino al termine della disidratazione. Rimuovere foglie o germogli dagli steli, e ridurli a pezzetti. Romperli se desiderato.

Per i migliori risultati, scegliere fiori dopo che il sole nascente ha fatto evaporare la rugiada al mattino, e prima che la brina serale si depositi sui petali. Fare attenzione ai fiori che sono stati nebulizzati con insetticidi o altre sostanze chimiche pericolose; non usarli. Se si stanno disidratando i fuori e le spezie, disporre i fiori sui vassoi superiori e le spezie su quelli inferiori; questo previene la caduta di frammenti dei fiori sulle spezie.

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Confezionamento

Per una buona conservazione, gli alimenti disidratati devono essere confezionati attentamente. Conservare gli alimenti disidratati in sacchetti di plastica per congelamento, facendo uscire quanta più aria possibile. (Si possono anche usare sacchetti sigillabili a caldo). Conservare i sacchetti di plastica in contenitori ermetici di metallo, plastica o vetro. Quando gli alimenti disidratati sono conservati in contenitori rigidi senza averli prima messi nei sacchetti per il congelamento vengono esposti all'aria, e questo li danneggia. Il confezionamento sottovuoto estende sensibilmente la durata utile degli alimenti essiccati. Per le macchine di sigillatura a vuoto, visitare il nostro sito.

Condizioni di conservazione

Conservare gli alimenti, opportunamente confezionati, in un luogo fresco e scuro. Quanto più bassa è la temperatura, tanto più a lungo sarà mantenuta la qualità. La durata utile aumenta da 2 a 3 volte per ogni decremento di 10 °C della temperatura. Pertanto, se si possiede un frigorifero o un congelatore, conservarci i cibi disidratati. Altrimenti, trovare il luogo più fresco della casa per conservare gli alimenti disidratati. Anche la luce provoca il deterioramento della qualità e del valore nutrizionale, perciò gli alimenti disidratati vanno messi in contenitori opachi o scuri.

Durata utile

Dato che hanno un alto contenuto di zucchero e acidi, si disidratano bene e si conservano più a lungo delle verdure. Quando è confezionata correttamente e conservata a temperatura ambiente o inferiore (21 °C o meno), gran parte della frutta conserva una buona qualità e un buon valore nutrizionale per un periodo fino a un anno. Per gran parte delle verdure, è meglio mangiarle entro sei mesi. **LA FRUTTA E LA VERDURA CONSERVATA OLTRE IL PERIODO RACCOMANDATO PUÒ NON ESSERE ALTRETTANTO NUTRIENTE O SAPORITA, MA NON È PERICOLOSA A MENO CHE LA CONFEZIONE NON SIA INTATTA.**

Per le ricette (in inglese) del disidratatore, visitare waringcommercialproducts.com/recipes.

GARANZIA

Per i prodotti Waring venduti al di fuori degli Stati Uniti e del Canada, la garanzia rientra negli obblighi dell'importatore o del distributore locale. Questa garanzia potrebbe variare in base alle normative locali.

AVVERTENZA: La presente garanzia è NULLA se l'elettrodomestico viene utilizzato con corrente continua (CC).



WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

©2021 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790
www.waringcommercialproducts.com

Printed in China
Impreso en China
Imprimé en Chine
Stampato in Cina

WDH10E/K/NA/NNA IB
21WI073336

IB-16821