

# DryCook

Professional Dehydrator



Register your Drycook to  
**ACTIVATE YOUR  
WARRANTY**

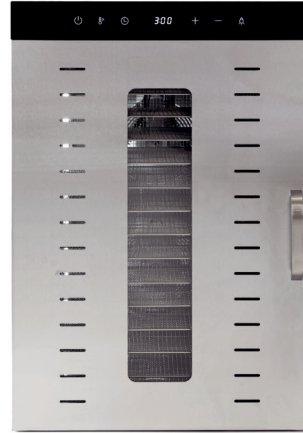


*User's Manual*

**100%Chef** **100%Barman**

[www.100x100chef.com](http://www.100x100chef.com)

## SPECIFICATIONS / ESPECIFICACIONES

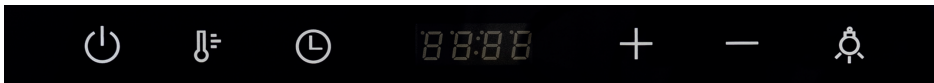


### Modelo 70/1000

### Modelo 70/1001

220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz
800 WATT	1500 WATT
10 Trays / Bandejas 30x28 cm	15 Trays / Bandejas 40x38 cm
1 Fan / Ventilador	2 Fans / Ventiladores
Production / Producción 0.84 m <sup>2</sup>	Production / Producción 2.28 m <sup>2</sup>

## DISPLAY / PANTALLA



①

②

③

④

⑤

⑥

- ① Switching on and off  
*Encendido y apagado*
- ② Press this key to adjust the temperature  
*Pulsar esta tecla para ajustar la temperatura*
- ③ Press this key to set the working time (max. 24 h)  
*Pulsar esta tecla para programar el tiempo de trabajo (máx. 24 h)*

- ④ Press this key to increase temperature or time  
*Pulsar esta tecla para incrementar temperatura o tiempo*
- ⑤ Press this key to decrease temperature or time  
*Pulsar esta tecla para disminuir temperatura o tiempo*
- ⑥ Turn on or off the interior light  
*Encendido o apagado luz interior*

**ACCESSORIES AND SPARE PARTS NOT INCLUDED IN THE KIT:**  
*ACCESORIOS Y REPUESTOS NO INCLUIDOS EN EL KIT*

- 70/1002** | Non-stick Teflon sheet 150 m $\mu$  (Pack of 5 units) for 30 x 28 cm tray  
*Hoja de teflón antiadherente 150 m $\mu$  (Pack de 5 uds) para bandeja 30x28 cm*
- 70/1003** | Non-stick Teflon sheet 150 m $\mu$  (Pack of 5 units) for 40 x 38 cm tray  
*Hoja de teflón antiadherente 150 m $\mu$  (Pack de 5 uds) para bandeja 40x38 cm*
- 70/1004** | Spare Teflon-coated grid sheet (Pack of 5 pcs.) for 30x28 cm tray  
*Hoja Rejilla teflonada de repuesto (Pack de 5 uds) para bandeja 30x28 cm*
- 70/1005** | Spare Teflon-coated wire mesh sheet (Pack of 5 pcs.) for 40x38 cm tray  
*Hoja Rejilla teflonada de repuesto (Pack de 5 uds) para bandeja 40x38 cm*
- 70/1006** | Stainless steel grid 30x28 cm  
*Rejilla acero inoxidable 30x28 cm*
- 70/1007** | Stainless steel grid 40x38 cm  
*Rejilla acero inoxidable 40x38 cm*
- 70/1041** | Dry Food Box 36 liters airtight container for storing dehydrated products  
*Dry Food Box Recipiente hermético de 36 litros para el mantenimiento de productos deshidratados*

**ATTENTION, PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY**  
Inform your workers of these rules and use this manual as a referral

**ATENCIÓN, LEA ESTAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE**  
Informe a sus trabajadores de estas reglas y utilice este manual como referencia.

## ABOUT DRYCOOK

High performance dehydrators made entirely of stainless steel and equipped with digital control panel.

This dehydrator is designed to be used in professional kitchens and pastry shops. It allows to control the temperature with a precision of 5 degrees from 35 to 80°C (95 °F to 176 °F). Its horizontal ventilation provides regular dehydration, and its large square trays allow large-scale production with less work. Height adjustable trays allow you to ferment dairy products such as yogurt, dry all kinds of fruits and vegetables, spices for decorating or making powders, work with sugar, egg whites, oblate®, drying of meat and fish, processing of whole leaves, or small shapes made with Krokanters®. Dehydration above 75°C (167 °F) also allows you to work with ovo-products. Stainless steel chassis and trays, fully shielded heating element with diffuser fins, fans with ultra-light metal blades and very quiet, high-performance motors. High capacity and homogeneous temperature distribution, accuracy, and precision during the whole process, being able to dehydrate more products in less time.

Easy cleaning and maintenance. Illuminated interior to see the product without opening the door, accessories such as high-quality Teflon sheets, Teflon grids to avoid the movement of light pieces and prevent breakage. The 15-tray model comes equipped with wheels and anti-slip feet that allow you to stack two machines and move them easily thanks to its wheels equipped with brakes.

We have been selling dehydrators for gastronomy for 20 years, we know perfectly what the requirements of our customers are, and thus we can name this device as a perfect dehydrator, also we wanted to present in this model everything you need to have the most advanced professional dehydrator on the market. Finally, we suggest you to visit our dehydrator guide in our website.

Thank you for trusting again in our brand. You have just purchased a professional dehydrator **DRYCOOK**, we hope you can get the most out of it for many years. Its use is very simple, although we advise you to follow the instructions in this manual and the tips for a good maintenance.

## INSTRUCTIONS FOR USE AND TIPS

Place the food or products distributed on the trays and with the minimum possible stacking, program temperature and time.

The most humid products require a first period at a higher temperature to remove excess water, then finish dehydrating at temperatures below 50 °C (122 °F).

Do not overload the trays to avoid damaging the dehydration of the food.

If loading yogurt trays, use double trays as a base to avoid bending under the weight.

Once you stop the dehydrator, the fans will continue to run for a few minutes until they lose the thermal inertia of the heating element.

Remember: When foods are already dried, keeping them longer than necessary spoils the product and “re-burns” it, giving an undesirable flavor to your products.

Write down your times on a chart and keep track of your production.

The quality of your dehydrated products will also depend on the quality of the products you use, choose each food well and in its optimum state.

In the case of some vegetables, we recommend blanching them first in boiling water to fix their color.

To avoid oxidation of some fruits, you can bathe the product in a liquid with lemon or citric acid for 30 seconds.

## CAUTION AND MAINTENANCE

- Always plug into grounded sockets
- Place the machine on a stable and flat surface.
- Do not handle the machine with wet hands.
- Unplug the machine before cleaning.
- Do not attempt to remove food that may have fallen behind the protective grille while the machine is running.
- Do not use the machine if you detect any sparks, in this case contact the technical service.
- If you detect that the machine is on and there is a motor that does not turn, stop the machine immediately, as this could cause further damage to your equipment.

# WARRANTY POLICY

CSL offers a one-year warranty. While repairing the machine, our technicians will archive every incident or repair to preserve a good use of the machine.

CSL will: repair or, at its option, replace any part of this machine that proves to be defective, at CSL's expense for labor and material.

The purchaser shall be responsible for bearing the cost of replacement labor and material caused by the consumer's misuse and negligence.

The purchaser shall bear the cost of diagnosis when the causes are due to misuse or negligence if he does not accept the repair estimated by our technical office.

Whether within or outside the warranty period, any transportation costs necessary for the repair service, whether delivery and/or return of the appliance, shall be borne by the purchaser. We will not charge customers any money for repairing the machine within the warranty period of one year.

Pay due attention: the operator must operate the dehydrator as indicated in the manual; the warranty will not cover possible problems that may appear due to improper use.

---

## CERTIFICATE OF COMPLIANCE

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

**Low Voltage Directive 2014/35/EU**

It is possible to use CE marking to demonstrate the compliance with this LVD directive

**2014/30/EU Electromagnetic compatibility**

Test Result: Pass

Date: 30 March 2022

**1907/2006 European Commission Regulation (Reach Act.)**

Test Result: Pass

Date: 03 March 2022

**Test Report IEC 60335-2-9 – IEC 60335-1:2010+A1:2013+A2:2016 – IEC 60335-2-9:2019**

Safety of household and similar electrical appliances

Testing period: 2021-11-24 to 2022-03-30

Test Result: Pass

A.Salvador

Director and Quality Manager

Deshidratadores de alto rendimiento fabricados íntegramente en acero inoxidable y control digital.

Este deshidratador está pensado para ser usado en cocinas y pastelerías profesionales. Permite controlar la temperatura con una precisión de 5 grados desde 35 a 80°C. Su ventilación horizontal proporciona una deshidratación regular y sus bandejas cuadradas de gran tamaño permiten producir a gran escala con menos trabajo. Bandejas regulables en altura por lo que puedes fermentar lácticos como yogurt, desecar todo tipo de frutas vegetales, especias para decorar o elaborar polvos, trabajos con azúcar, claras, obulato®, secado de carnes y pescados, elaboración de hojas enteras, o bien pequeñas formas realizadas con Krokanters®, al deshidratar por encima de los 75°C permite trabajar también con ovo-productos.

Chasis y bandejas de acero inoxidable, resistencia con aletas difusoras totalmente blindada, ventiladores con aspas de metal ultraligeras y motores muy silenciosos de gran rendimiento.

Gran capacidad y homogéneo reparto de la temperatura, exactitud y precisión durante todo el proceso pudiendo deshidratar más producto con menor tiempo.

Fácil limpieza y mantenimiento. Luz interior para ver el producto sin necesidad de abrir la puerta, accesorios como hojas de teflón de alta calidad, rejillas teflonadas para evitar el movimiento de piezas ligeras y evitar su rotura. El modelo de 15 bandejas viene equipado con ruedas o pies antideslizantes con lo que le permitirá poder poner dos máquinas apiladas y poder moverlas fácilmente gracias a sus ruedas con freno.

Llevamos vendiendo deshidratadores para gastronomía desde hace 20 años, conocemos perfectamente cuales son los requerimientos de nuestros clientes para nombrar este aparato como un deshidratador perfecto, además hemos querido presentar en este modelo todo lo necesario para disponer del deshidratador profesional más avanzado del mercado. Le proponemos visitar nuestra guía de deshidratado en nuestra página web.

Gracias por confiar nuevamente en nuestra marca. Acaba de adquirir un deshidratador profesional DRYCOOK, esperamos que pueda sacarle el máximo partido durante muchos años. Su uso es muy sencillo, aunque le aconsejamos siga las instrucciones de este manual y los consejos para un buen mantenimiento.

## MODO DE EMPLEO Y CONSEJOS

Poner la comida o productos repartidos sobre las bandejas lo más fino posible, programar temperatura y tiempo.

Los productos más húmedos deben estar un primer tiempo a temperatura más alta para retirar el excedente de agua, posteriormente acabar de deshidratar con temperaturas inferiores a los 50°C

No sobrecargar en exceso las bandejas ya que perjudica el deshidratado de los alimentos.

Si carga las bandejas de yogurt utilizar doble bandeja como base ya que una sola bandeja se doblaría por el peso.

Una vez detenga el deshidratador los ventiladores seguirán funcionando unos minutos hasta perder la inercia térmica de la resistencia.

Recuerde cuando los alimentos ya están secos mantenerlos más tiempo de lo necesario solo hace que requemarlos y producir un sabor no deseado a sus productos.

Apunte en una tabla sus tiempos y mantenga un control de sus producciones.

La calidad de sus deshidratados también dependerá de la calidad de los productos que usted utilice, escoja bien cada alimento y en su estado óptimo.

Si quiere deshidratar algunas verduras es mejor escaldarlas primero en agua hirviendo para fijar su color.

Para evitar la oxidación de algunas frutas puede bañar el producto en un líquido con limón o ácido cítrico durante 30 segundos.

## PRECAUCIÓN Y MANTENIMIENTO

- Enchufar siempre en bases eléctricas con toma de tierra.
- Poner la máquina sobre una superficie estable y plana.
- No manipular la máquina con las manos mojadas.
- Desenchufar la máquina antes de realizar operaciones de limpieza.
- No intente retirar la comida que haya podido caer tras la reja de protección con la máquina en marcha.
- No utilice la máquina si detecta algún chispazo, en ese caso póngase en contacto con el servicio técnico.
- Si detecta que la maquina encendida hay algún motor que no gira, detener de inmediato la máquina, seguir podría causar un daño mayor a su equipo.





## POLÍTICA DE GARANTÍA

0,84 m<sup>2</sup>

CSL ofrece una garantía de un año. Después de arreglar la máquina, nuestro técnico profesional archivará las incidencias y reparaciones y hará un chequeo general en cada reparación para preservar un buen uso de la máquina.

CSL se encargará de: reparar o, a su opción, reemplazar cualquier parte de este aparato que resulte ser defectuosa, asumiendo CSL la mano de obra y el material.

El comprador será responsable de asumir el coste de la mano de obra y el material de recambio causadas por el mal uso y la negligencia del consumidor.

El comprador se hará cargo de los gastos de diagnóstico cuando las causas sean por mal uso o negligencia, si no aceptase el presupuesto de reparación para determinar los defectos.

Sea dentro del periodo de garantía o fuera de él, cualquier coste de transporte necesario para el servicio de reparación, ya sea entrega y/o retorno del aparato, será asumido por el comprador. No cobraremos a los clientes ningún dinero por la reparación de la máquina en el tiempo de garantía de un año.

Preste la debida atención: el operador debe operar el deshidratador tal y como indica el manual, la garantía no cubrirá los posibles problemas que puedan aparecer por un uso indebido.





# DryCook

Professional Dehydrator



Drycook©2022 · User's Manual VI

**100%Chef** **100%Barman**

[www.100x100chef.com](http://www.100x100chef.com)

Cocina sin Límites, S.L.  
Joan Peiró i Belis 2 – 08339 Vilassar de Dalt – Barcelona, Spain  
Tel. +34 93 429 63 40 - [orders@100x100chef.com](mailto:orders@100x100chef.com)