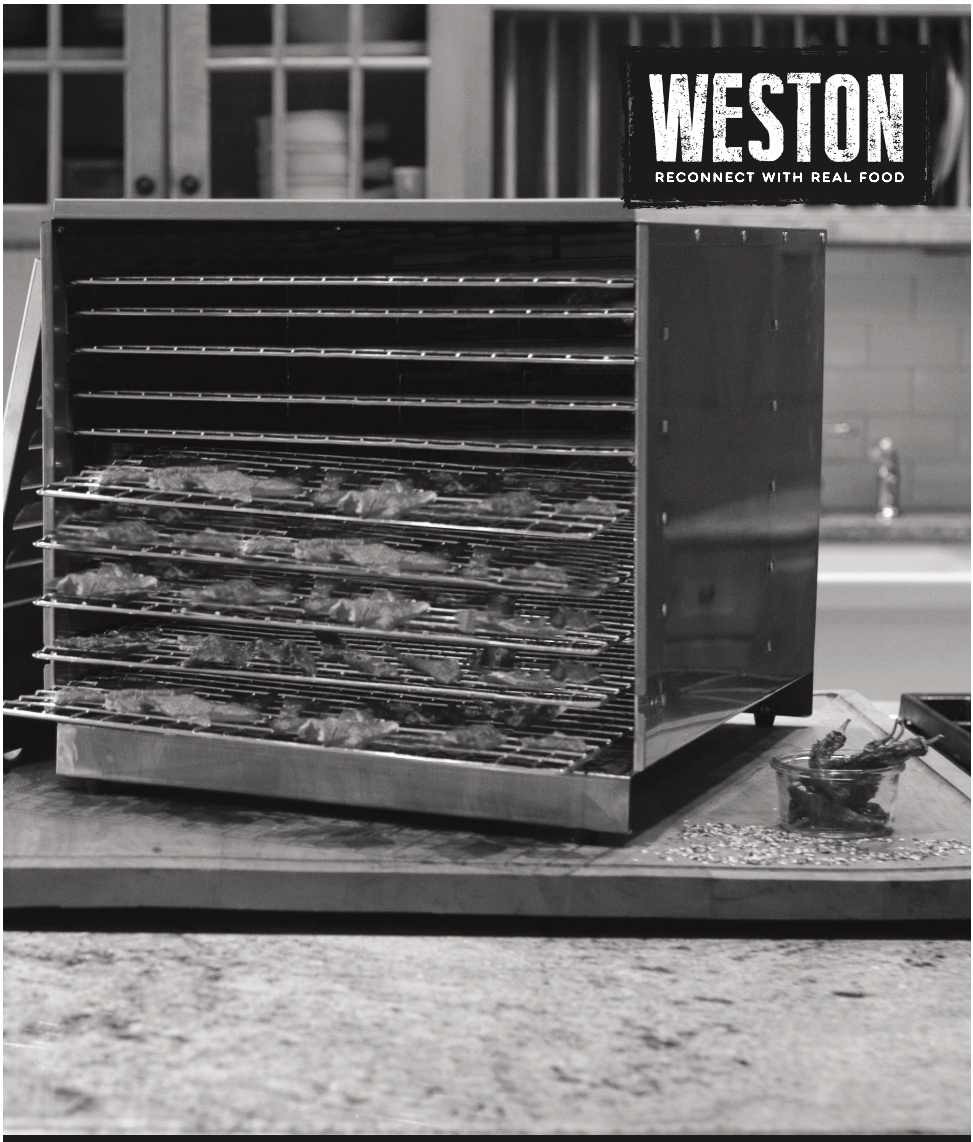


PRO-1000 STAINLESS STEEL 10 TRAY

FOOD DEHYDRATOR

LE INVITAMOS A LEER CUIDADOSAMENTE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR SU APARATO.

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX.

TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANT SAFEGUARDS 3
COMPONENT LIST 4-5
OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION 5
CLEANING INSTRUCTIONS 6
ASSEMBLY 7
OPERATING INSTRUCTIONS 8
PRE-TREATMENT OF FOODS 9
CHOOSING FOODS / DRYING FLOWERS & CRAFTS 10
MAKING JERKY 11
TIPS / RE-HYDRATING 12
THERMAL OVERLOAD PROTECTOR / FUSE 13
FOOD SAFETY 14
WARRANTY 16

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES 18
LISTA DE COMPONENTES 20-21
OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE 21
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA 22
MONTAJE 23
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN 24
PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS 25
SELECCIONE LOS ALIMENTOS / DESHIDRATANDO FLORES Y MANUALIDADES 26
CÓMO HACER CECINA 27
CONSEJOS / REHIDRATACIÓN 28
PROTECCIÓN DE SOBRECARGA TÉRMICA / FUSIBLE 29
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS 30
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON 32

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES 34
DESCRIPTION DE LA PIÈCE 36-37
AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR 37
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE 38
MONTAGE 39
MODE D'EMPLOI 40
PRÉPARATION DES ALIMENTS 41
CHOIX DES ALIMENTS / SÉCHAGE DE FLEURS ET D'OBJETS ARTISANAUX 42
PRÉPARATION DE VIANDE SÉCHÉE 43
TIPS / RÉHYDRATATION 44
PROTECTION CONTRE LES SURCHARGES THERMIQUES / FUSIBLE 45
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE 46
INFORMATION SUR LA GARANTIE 47

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.

2. 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 are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

4. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.

5. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

6. To protect against risk of electric shock, do not immerse cord, plugs, or heating element assembly in water or other liquid.

7. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.

8. Reduce risk of unintentional starting. Make sure the Power Switch is in the "OFF" position before connecting the Dehydrator to the power source.

9. Always disconnect the Dehydrator from the power source before servicing, changing accessories or cleaning the unit. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

10. Make sure the detachable power cord is securely attached to the unit during operation.

11. Never leave the appliance unattended. It is important to monitor the Dehydrator while in use.

12. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord. Use care when using extension cords.

13. Be sure the Dehydrator is stable during use. All four feet should be secure on a level surface. The Dehydrator should not move during operation.

14. Do not operate the Dehydrator outdoors or near any flammable or combustible materials.

15. Do not block the air vents at the rear of the Dehydrator. Keep the Dehydrator at least 6" (15.2 cm) away from any wall, any combustible materials and/or surfaces to allow for proper air circulation.

16. Do not operate the Dehydrator on flammable surfaces such as carpeting.

17. Never open or remove the back panel of the Dehydrator.

18. After cleaning, make sure Dehydrator is completely dry before reconnecting to the power source – if not; electric shock may result.

19. Do not use appliance for other than intended use.

20. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

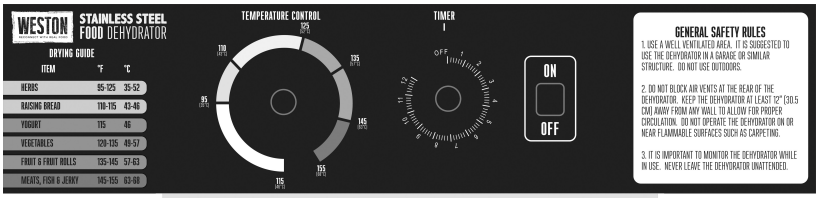
21. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.

22. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

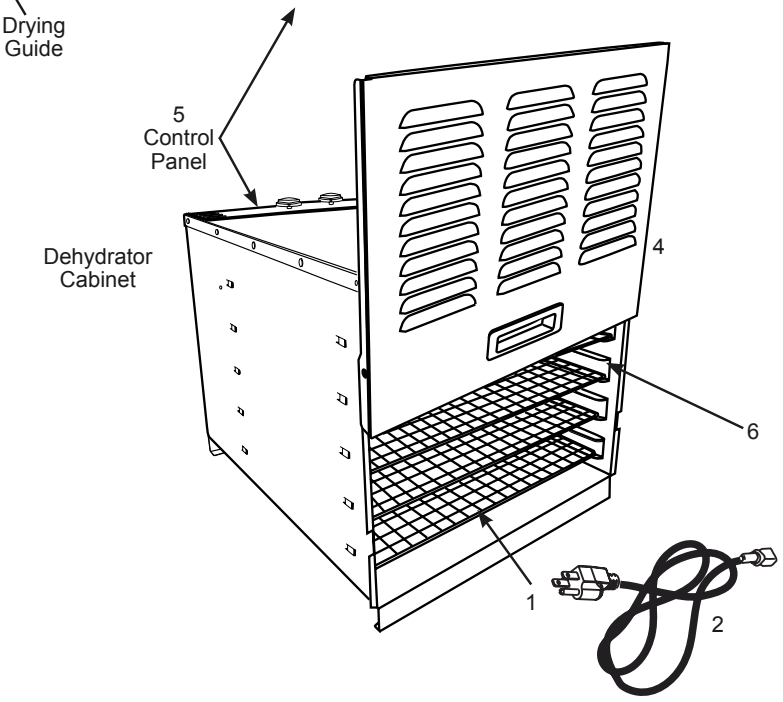
23. To disconnect, turn off the appliance and then remove plug from wall outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Power Switch



Drying Guide



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION
1	TRAY (10)
2	POWER CORD
3 (NOT SHOWN)	FEET (4)
4	DOOR WITH HANDLE
5	CONTROL PANEL
6	SHELF BRACKET -RIGHT SIDE (5)
7 (NOT SHOWN)	SHELF BRACKET -LEFT SIDE (5)
8 (NOT SHOWN)	FUSE 15 AMP / 250 VOLT

If any components of this unit are broken, the unit does not operate properly or you need a replacement instruction manual, visit us on the web at

WestonBrands.com

Or call Weston Brands, LLC Toll Free at 1-800-814-4895
Monday thru Friday 8:00am-5:00pm ET. Outside the U.S. call 1-216-901-6801

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit into the outlet, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance and should be a grounding-type, 3-wire cord. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

CLEANING INSTRUCTIONS

⚠ WARNING **Electrical Shock Hazard.** Before cleaning, assembling or disassembling the Dehydrator, make sure the plug is removed from the outlet/power source. Always unplug the Dehydrator when not in use.

1. Clean the Trays and inside the Cabinet before using the Dehydrator for the first time and after each use.

2. Turn the Power Switch OFF “O”. Disconnect the Power Cord from the electrical outlet.

3. Allow the Dehydrator to completely cool before cleaning.

4. Remove the Trays from the Cabinet.

5. Wipe the Cabinet clean, inside and out, with damp sponge or soft cloth. Be careful not to splash water onto the heating element (located behind the screening and fan in the back of the Cabinet) while cleaning the inside of the Cabinet. Water could damage the heating element and the increases the risk of electric shock. DO NOT immerse the Dehydrator in water.

6. Clean the Trays with warm, soapy water. Rinse with clear water and dry immediately.

ASSEMBLY

⚠ WARNING **Electrical Shock Hazard.** Before cleaning, assembling or disassembling the Dehydrator, make sure the plug is removed from the outlet/power source. Always unplug the Dehydrator when not in use.

1. The Shelf Brackets (5 on each side of the cabinet) will need to be installed on the inside of the Dehydrator.

2. Insert a Shelf Bracket, so that the stoppers are in the back of the dehydrator (**FIGURE 1**).

3. Starting at bottom, install the Shelf Bracket by sliding it into notches on sides of Dehydrator (**FIGURE 2**).

4. Assemble 5 rails on each side of the Dehydrator.

5. Slide a Tray onto each Shelf Bracket rail.

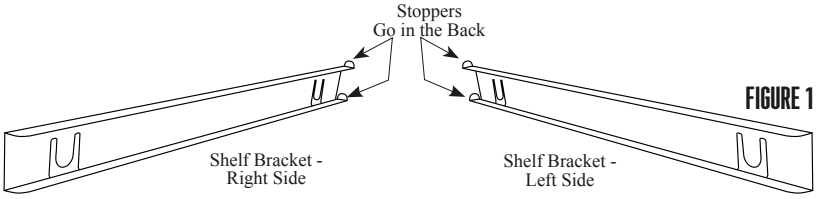


FIGURE 1

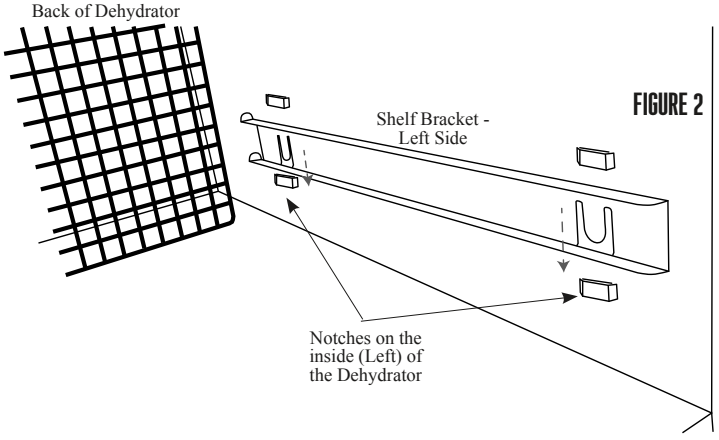


FIGURE 2

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Insert the connector end of the Power Cord into the Power Cord Port on the back side of the unit. Insert the Plug on the Power Cord into a standard 120-volt grounded electrical outlet. DO NOT modify the plug to fit an unsuitable outlet.

2. Position the Dehydrator as to NOT block the air vents at the rear of the Dehydrator. Keep the Dehydrator at least 12" (31 cm) away from any wall, any combustible materials and/ or surfaces to allow for proper air circulation. DO NOT operate the Dehydrator on or near flammable surfaces such as carpeting.

3. Install the Shelf Brackets. The right-side Shelf Brackets mount on the interior wall on the right side of the Cabinet. The left-side Shelf Brackets mount on the interior wall on the left side of the Cabinet. Insert the tabs on each Shelf into the corresponding slots in the interior walls. Press down on each Shelf during installation to make sure they fully seat in the slots.

4. Make sure the Power Switch and Timer Knob are both in the off "O" position (**FIGURE 3**).

5. Plug the Dehydrator into an electrical outlet.

6. Turn the Temperature Control Knob to the desired heat setting. Use the "Drying Guide" on top of the Dehydrator as a reference.

7. Set the Timer Control Knob to the desired drying time.

8. Turn the Power Switch ON "I."

9. Preheat the Dehydrator for 5-10 minutes at the desired temperature before loading food onto the Trays.

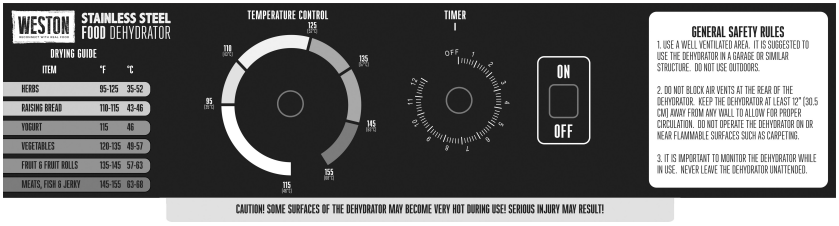
10. Remove any excess water from the food (this can be done by patting the food with a paper towel or napkin). Excess moisture may cause the Dehydrator temperature to drop.

11. Load the Trays with the items to be dried. Position the pieces so that they do not touch each other. Do not overlap or allow the product to touch. Allow ample space between the products for proper air circulation. You do not need to install unused Trays.

12. Water droplets may form on the surface of some products while dehydrating. Periodically blot the product with a clean paper towel. NOTE: 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.

13. Install the Door onto the Dehydrator by hanging it on the lip on top of the Cabinet at the front. Make sure the sides of the Door are securely closed against the front of the Cabinet. Be careful when removing the Door during operation. The Dehydrator may become hot depending on the temperature setting.

FIGURE 3



PRE-TREATMENT OF FOODS

⚠ CAUTION It is important to follow the food safety guidelines outlined in this manual. For the most up-to-date instruction, visit the USDA website at http://www.usda.gov/.

As with most types of cooking, proper preparation is essential for successful results. Adhering to a few basic guidelines will greatly increase the quality of your dried foods and decrease the amount of time necessary to dry them.

Pre-treated foods often taste better and have a better appearance than non-treated foods. There are several methods to pre-treat food to prevent oxidation, which will darken apples, pears, peaches and bananas while drying:

• Remove any pits, skin or cores.

• Shred, slice or dice the food uniformly. Slices should be between 1/4" (0.6 cm) and 3/4" (1.9 cm) thick. Meats should be cut no more than 3/16" (0.5 cm) thick.

• Steam or roast meat to 160˚F (71ºC) and poultry to 165˚F (74ºC) as measured with a food thermometer before dehydrating.

• The temperature of the Dehydrator must be maintained at 130-140˚F (55-60ºC) throughout the drying process.

• Drying fish into jerky requires a lot of attention. It must be cleaned and de-boned properly and rinsed thoroughly to ensure that all the blood is washed away. Steam or bake the fish at 200˚F (93ºC) until flaky before dehydrating.

• Soak cut fruit in either lemon or pineapple juice for a few minutes before placing out on the Dehydrating Trays.

• Use an ascorbic acid mix which can be purchased in most health food stores or pharmacies. It may come in either powder or tablet form. Dissolve approximately 2-3 tablespoons into 1 quart (1 liter) of water. Soak the fruit slices into the solution for 2-3 minutes, then place on the Dehydrating Trays.

• Fruits with a wax coating (figs, peaches, grapes, blueberries, prunes, etc.) should be dipped in boiling water to remove the wax. This allows moisture to escape easily when dehydrating.

• Blanching can pre-treat food for dehydrating. Blanching does not destroy helpful enzymes and helps retain nutrients. There are two ways to blanch food:

1. WATER BLANCHING: (Water Blanching will leave a cooked flavor)Use a large pan; fill it half way with water. Bring water to a boil. Place food directly into boiling water and cover. Remove after three minutes. Arrange food on the Dehydrating Trays.

2. STEAM BLANCHING: Using steamer pot bring 2-3" (5-7 cm) of water to a boil in bottom section. Place food in steamer basket and steam for 3-5 minutes. Remove steamed food and arrange on Dehydrating Trays.

CHOOSING FOODS

• Use the best quality foods. Fruits and vegetables in peak season have more nutrients and more flavor. Meat, fish and poultry should be lean and fresh.

• Do not use food with bruises or blemishes. Bad fruits and vegetables may spoil the entire batch.

• Always use lean meat. Remove as much fat as possible before dehydrating. NOTE: Use a paper towel under meat when dehydrating to absorb fat.

DRYING FLOWERS & CRAFTS

• The flowers should be dry to start with, best if picked after the dew has dried and before the night damp sets in. Dry the flowers as soon as possible after picking.

• The best condition for drying flowers is a dry, warm, dark, clean and well ventilated area, which makes a dehydrator an ideal setting. Flowers will retain the best color and condition when dried quickly.

• A low temperature should be used to retain the natural oils.

• Strip off the leaves or if you prefer to keep the foliage. Discard any brown or damaged leaves.

• Place on the Dehydrator Tray in a single layer, avoiding overlapping.

• Drying times will vary considerably depending on the size of the flower and the amount of foliage. Dry at 100˚F (38oC).

• Dough art and beads can be dried in the Dehydrator. Temperatures may vary.

MAKING JERKY

Your meat should be as lean as possible. Using lean meat will help the meat dry faster and aid in cleanup by decreasing fat drippings. Ground meat should be 80% to 90% lean. Ground turkey, venison, buffalo and elk are other excellent choices for jerky.

Jerky seasonings are available for all tastes, or you can get creative and make your own. Whenever you make jerky, you should cure the mixture with cure (sodium nitrite). The cure is used to help prevent botulism during drying at low temperatures. Follow the manufacturer's directions on the cure packet.

Keep raw meats and their juices away from other foods. Marinate meats in the refrigerator. Do not leave meats un-refrigerated. Prevent cross-contamination by storing dried jerky away from raw meat. ALWAYS wash hands thoroughly with soap and water before and after working with meat products. Use clean equipment and utensils.

Keep meat and poultry refrigerated at 40°F (5°C) or slightly below; use or freeze ground beef and poultry within 2 days; whole red meats, within 3 to 5 days. Defrost frozen meat in the refrigerator, not on the kitchen counter.

Special considerations must be made when using venison or other wild game, since it can become heavily contaminated during field dressing. Venison is often held at temperatures that could potentially allow bacteria to grow, such as when it is being transported. Refer to the USDA Meat and Poultry Department for further questions or information on meat and food safety.

When using a Dehydrator, check the temperature of the Dehydrator with a dial thermometer before drying jerky. The minimum recommended temperature or drying meats is 145°F (63°C). Temperatures below 145°F (63°C) are not recommended. IMPORTANT: Before you place the meat in a dehydrator, it is highly recommended to heat the meat to 160°F (71°C) BEFORE the dehydrating process. This step assures that any bacteria present will be destroyed by wet heat. After heating to 160°F (71°C), maintaining a constant dehydrator temperature of 130-140°F (55-60°C) during the drying process is important because:

1.) the process must be fast enough to dry food before it spoils; and
2.) it must remove enough water so that microorganisms are unable to grow.

If you are using a marinade, shake off excess liquid before placing the meat in evenly spaced single layers approximately 1/4" (0.64 cm) apart on the Dehydrator racks.

Dry meat at 145-150°F (63-66°C) for 4-7 hours. You may need to blot fat droplets from the surface of the meat occasionally, using a paper towel. Drying times may vary based on many circumstances including but not limited to: the relative humidity of the room, the temperature of the meat at beginning of drying process, the amount of meat in the dehydrator, leanness of meat, etc. Always allow jerky to cool before taste testing.

TIPS

• Do not overlap foods. Lay foods flat on the Dehydrating Trays.

• Check dryness after 6 hours, then check every 2 hours until crisp, pliable or leathery depending on the product.

• Check foods to make sure they are completely dry before removing. Open or cut down the middle of a few samples to check internal dryness. If the food is still moist, dehydrate longer.

• Label each container with the food name, date of drying and the original weight. Keep a journal to help improve drying techniques.

• Proper storage is essential to maintain quality food. Package the food when cool. Foods can be kept longer if stored in a cool, dark, dry place. The ideal storage temperature is 60°F (16°C) or lower.

• Place dried foods in plastic freezer bags before storing in metal or glass containers. Remove as much air as possible before sealing.

• Vacuum sealing is ideal for keeping dried foods.

• Remember, foods will shrink approximately 1/4 to 1/2 their original size and weight during the dehydration process, so pieces should not be cut too small. One pound of raw meat will yield approximately 1/3 lb. (0.2 kg) to 1/2 lb. (0.2 kg) of jerky.

• Use the Drying Guide on the Control Panel as a reference for proper temperature settings. If the heat is set too high, food may harden and dry on the outside...yet be moist on the inside. If the temperature is too low, the drying time will increase.

RE-HYDRATING

While it is not necessary to reconstitute your dried foods, you can do so with ease. Vegetables can be used as a side dish or in recipes very effectively after being reconstituted in the following way.

• Dehydrated food can be re-hydrated by soaking in cold water for 3-5 minutes. Use 1 cup of water for 1 cup of dehydrated food. Once re-hydrated, the food can be cooked normally. Soaking foods in warm water will speed up the process, however, it may result in loss of flavor.

• Dehydrated fruits and vegetables can be soaked in cold water for 2-6 hours in the refrigerator. WARNING! Soaking at room temperature allows harmful bacteria to grow.

• Do not add seasoning. Adding salt or sugar during re-hydration may change the flavor of the food.

• To make stewed fruits or vegetables, add 2 cups of water and simmer until tender.

• Consume dehydrated foods as soon as possible once the storage container is opened. Keep any unused portions in the refrigerator to avoid contamination.

THERMAL OVERLOAD PROTECTOR

⚠ WARNING **Electrical Shock Hazard.** Before cleaning, assembling or disassembling the Dehydrator, make sure the plug is removed from the outlet/power source. Always unplug the Dehydrator when not in use.

The Dehydrator will automatically shut down if it overheats. If this occurs:

1. Turn the Dehydrator "OFF" and unplug the Power Cord. Allow the Dehydrator to be completely cool.

2. Remove all Trays from the Dehydrator.

3. In the back of the Dehydrator, there is a Grid Panel protecting the Fan (it resembles the trays) (**FIGURE 4**). Remove the Wing Nut (**FIGURE 4A**) and the Grid Panel to access the electric components.

4. Using a small flat-head screw driver, fit it into the slot in the Electronics Cover (**FIGURE 5**). NOTE: Do not remove the Electronics Cover.

5. Once you feel for the Reset Button (Figure 5a), push the screwdriver left to push the Reset Button in to reset it.

6. Remove the screwdriver from the unit. Plug in the unit to see if the power of the Dehydrator has been restored.

7. Once you have resotred the power to the Dehydrator, turn the Dehydrator "OFF" and unplug the Power Cord.

8. Replace the Grid Panel.

9. Secure the Grid Panel into place with the Wing Nut.

10. Plug in the Power Cord and resume normal operation.

FIGURE 4A

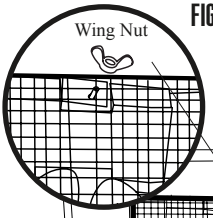


FIGURE 4

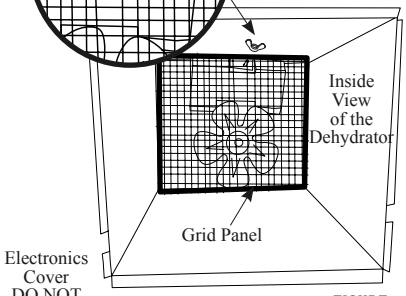


FIGURE 5

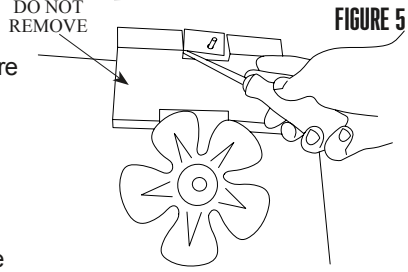
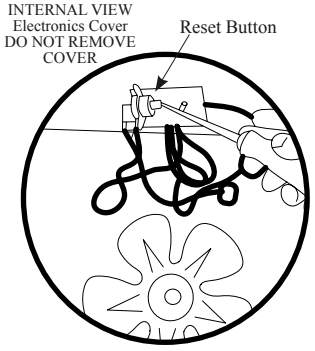


FIGURE 5A



FUSE

This unit is includes a fuse on the back side of the unit to protect electric components from damage and overheating. In the event that the dehydrator stops functioning or will not maintain its temperature consistently, you make need to check the fuse.

1. Turn the Power Switch off "O". disconnect the Power Cord from the electrical outlet.
2. Allow the Dehydrator to completely cool before attempting to move the dehydrator to access the back of the unit.
3. Unscrew the fuse and inspect the fuse to check for signs of burning or damage.
4. If you suspect the fuse is damaged, please call Customer Service for a replacement fuse.

FOOD SAFETY

There are basic rules to follow when handling food.
They are **COOK, SEPARATE, CLEAN,** and **CHILL.**

COOK

It's crucial to cook food to a safe internal temperature to destroy bacteria that is present. The safety of hamburgers and other foods made with ground meat has been receiving a lot of attention lately, and with good reason. When meat is ground, the bacteria present on the surface is mixed throughout the ground mixture. If this ground meat is not cooked to at least 160°F to 165°F (71°C to 74°C), bacteria will not be destroyed and there's a good chance you will get sick.

Solid pieces of meat like steaks and chops don't have dangerous bacteria like E. coli on the inside, so they can be served more rare. Still, any beef cut should be cooked to an internal temperature of at least 145°F (63°C) (medium rare). The safe temperature for poultry is 165°F (74°C) and solid cuts of pork should be cooked to 145°F (63°C).

SEPARATE

Foods that will be eaten uncooked and foods that will be cooked before eating MUST ALWAYS be separated. Cross-contamination occurs when raw meats or eggs come in contact with foods that will be eaten uncooked. This is a major source of food poisoning. Always double-wrap raw meats and place them on the lowest shelf in the refrigerator so there is no way juices can drip onto fresh produce. Then use the raw meats within 1-2 days of purchase, or freeze for longer storage. Defrost frozen meats in the refrigerator, not on the counter.

When grilling or cooking raw meats or fish, make sure to place the cooked meat on a clean platter. Don't use the same platter you used to carry the food out to the grill. Wash the utensils used in grilling after the food is turned for the last time on the grill, as well as spatulas and spoons used for stir-frying or turning meat as it cooks.

Make sure to wash your hands after handling raw meats or raw eggs. Washing hands with soap and water, or using a pre-moistened antibacterial towelette is absolutely necessary after you have touched raw meat or raw eggs. Not washing hands and surfaces while cooking is a major cause of cross-contamination.

CLEAN

Wash your hands and work surfaces frequently when you are cooking. Washing with soap and warm water for at least 15 seconds, then dry with a paper towel.

CHILL

Chilling food is very important. The danger zone where bacteria multiply is between 40°F and 140°F (4°C and 60°C). Your refrigerator should be set to 40°F (4°C) or below; your freezer should be 0°F (-18°C) or below. Simple rule: serve hot foods hot, cold foods cold. Use chafing dishes or hot plates to keep food hot while serving. Use ice water baths to keep cold foods cold. Never let any food sit at room temperature for more than 2 hours - 1 hour if the ambient temperature is 90°F (32°C) or above. When packing for a picnic, make sure the foods are already chilled when they go into the insulated hamper. The hamper won't chill food - it just keeps food cold when properly packed with ice. Hot cooked foods should be placed in shallow containers and immediately refrigerated so they cool rapidly. Make sure to cover foods after they are cool.

NOTE: Special considerations must be made when using venison or other wild game, since it can become heavily contaminated during field dressing. Venison is often held at temperatures that could potentially allow bacteria to grow, such as when it is being transported. Refer to the USDA Meat and Poultry Department for further questions or information on meat and food safety.



TWO-YEAR LIMITED WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover unauthorized repairs or service to products, products sold "as-is" by retailers, glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.**

This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.814.4895 (001.216.901.6801 outside the US) or visit WestonBrands.com. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.



PRO-1000

DESHIDATADOR DE ALIMENTOS

DE ACERO INOXIDABLE CON 10 CHAROLAS

DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.

2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

4. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.

5. No haga funcionar el artefacto mediante mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

6. Para evitar el peligro de descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el elemento calentador en agua u otro líquido.

7. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.

8. Reduzca el riesgo de encendido involuntario. Asegúrese que el interruptor de corriente esté en la posición “OFF” (apagado) antes de conectar el deshidratador a la tomacorriente.

9. Siempre desconecte el deshidratador de la fuente de corriente antes de darle mantenimiento, cambiarle accesorios o limpiarlo. Desconecte el artefacto del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarle. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.

10. Asegúrese de que el cable de alimentación desmontable esté bien conectado a la unidad durante el funcionamiento.

11. Nunca deje el aparato desatendido. Es importante controlar el deshidratador mientras está en uso.

12. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación. Tenga cuidado cuando use los cables de extensión.

13. Revise que el deshidratador esté estable mientras lo usa. Las cuatro patas deben estar firmes en una superficie nivelada. No debe mover el deshidratador durante su funcionamiento.

14. No opere el deshidratador en exteriores ni cerca de materiales combustibles o inflamables.

15. No bloquee las ventilas de la parte trasera del deshidratador. Coloque el deshidratador a por lo menos 15.2 cm (6”) de la pared para permitir la circulación del aire adecuada.

16. No opere el deshidratador en superficies inflamables, como las alfombras.

17. Nunca abra ni retire el panel trasero de la base del deshidratador.

18. Después de limpiarlo, revise que el deshidratador esté completamente seco antes de volverlo a conectar a la fuente de corriente; si no está seco podría provocar un choque eléctrico.

19. No use el aparato para otro uso que no sea para el que fue hecho.

20. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante puede provocar lesiones.

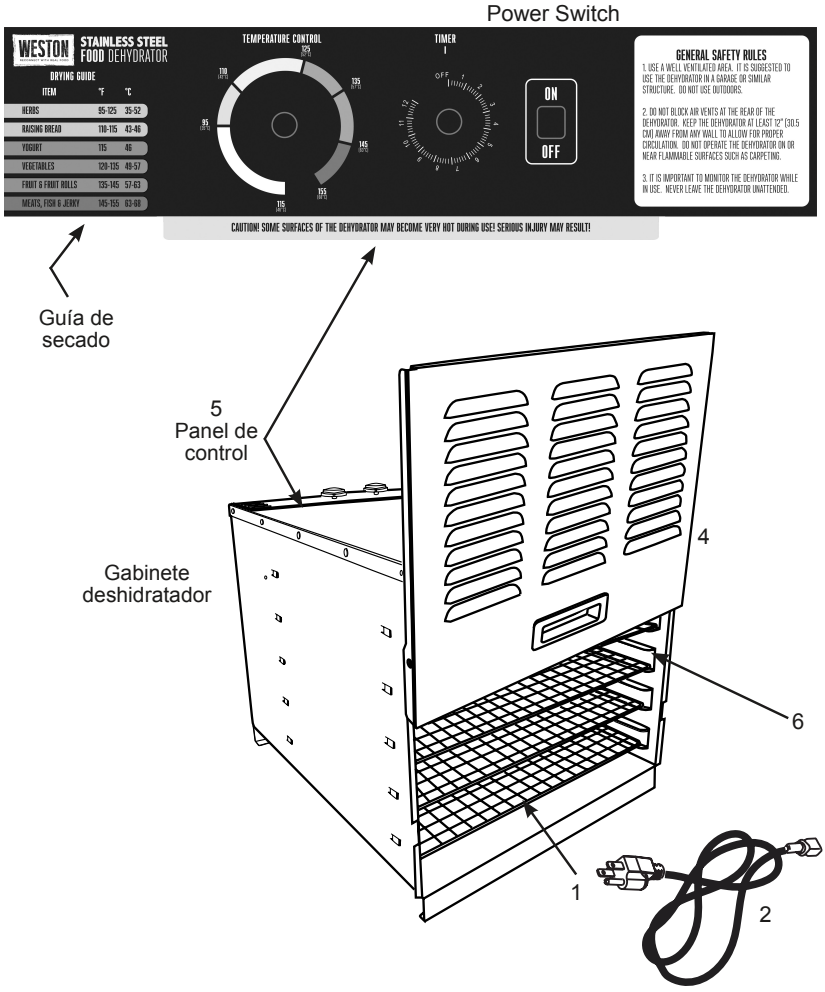
21. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.

22. No coloque el artefacto sobre una hornalla de gas o eléctrica o cerca de ellas, ni en un horno caliente.

23. Para desconectar, apague el artefacto y luego retire el enchufe del tomacorriente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES




Power Switch
WESTON
STAINLESS STEEL
FOOD DEHYDRATOR
DRYING GUIDE
ITEM °F °C
HERBS 95-125 35-52
RAISING BREAD 110-115 43-46
YOGURT 115 46
VEGETABLES 120-135 49-57
FRUIT & FRUIT ROLLS 135-145 57-63
MEATS, FISH & JERKY 145-155 63-68
TEMPERATURE CONTROL
TIMER
ON
OFF
GENERAL SAFETY RULES
1. USE A WELL VENTILATED AREA. IT IS SUGGESTED TO USE THE DEHYDRATOR IN A GARAGE OR SIMILAR STRUCTURE. DO NOT USE OUTDOORS.
2. DO NOT BLOCK AIR VENTS AT THE REAR OF THE DEHYDRATOR. KEEP THE DEHYDRATOR AT LEAST 12" (30.5 CM) AWAY FROM ANY WALL TO ALLOW FOR PROPER CIRCULATION. DO NOT OPERATE THE DEHYDRATOR ON OR NEAR FLAMMABLE SURFACES SUCH AS CARPETING.
3. IT IS IMPORTANT TO MONITOR THE DEHYDRATOR WHILE IN USE. NEVER LEAVE THE DEHYDRATOR UNATTENDED.
CAUTION! SOME SURFACES OF THE DEHYDRATOR MAY BECOME VERY HOT DURING USE! SERIOUS INJURY MAY RESULT!
Guía de secado
5
Panel de control
Gabinete deshidratador
4
6
1
2

LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA
1	TRAY (10)
2	CABLE DE ALIMENTACIÓN
3 (NO MOSTRADA)	PATAS (4)
4	PUERTA CON MANIJA
5	PANEL DE CONTROL
6	SOPORTE DEL ESTANTE - LADO DERECHO (5)
7 (NO MOSTRADA)	SOPORTE DEL ESTANTE - LADO IZQUIERDO (5)
8 (NO MOSTRADA)	FUSIBLE 15 A / 250 V

Si cualquier componente de esta unidad está roto, si no funciona debidamente, o si necesita un instructivo de repuesto, visítenos en la Web en

WestonBrands.com

O llame a Weston Brands, LLC larga distancia sin costo 1-800-814-4895
De lunes a viernes, de 8:00 am a 5:00 pm tiempo del ET. Fuera de Estados Unidos llame al 1-216-901-6801

OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Descarga Eléctrica:** Este aparato es provisto con un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, haga que un electricista reemplace el tomacorriente.

La longitud del cable utilizado en este electrodoméstico se seleccionó para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si es necesario un cable más largo, se puede usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato y debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra. Se debe tener cuidado para colocar el cable de extensión de modo que no cuelgue sobre el mostrador o sobre la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezarse accidentalmente.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Choque Eléctrico.** ¡Antes de limpiar, armar o desarmar el deshidratador, asegúrese que se haya retirado el enchufe del tomacorriente o fuente de alimentación. Siempre desconecte el deshidratador cuando no esté en uso.

1. Lave las charolas y el interior del gabinete antes de usar el deshidratador por primera vez y después de cada uso.

2. Ponga el interruptor de corriente en la posición “OFF”. Desconecte el cable eléctrico del tomacorriente.

3. Deje que el deshidratador se enfríe completamente antes de limpiarlo.

4. Saque las charolas del gabinete del deshidratador.

5. Limpie el gabinete del deshidratador (por dentro y por fuera) frotándolo con una esponja o paño suave húmedos. Tenga cuidado de no salpicar agua en el elemento calefactor (situado detrás de la pantalla y el ventilador, en la parte trasera del gabinete) al estar limpiando el interior del gabinete. El agua dañaría el elemento calefactor y aumentaría el peligro de choque eléctrico. NO sumerja en agua el deshidratador.

6. Limpie las charolas del deshidratador con agua tibia y jabonosa. Enjuague con agua clara y seque de inmediato.

MONTAJE

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Choque Eléctrico.** ¡Antes de limpiar, armar o desarmar el deshidratador, asegúrese que se haya retirado el enchufe del tomacorriente o fuente de alimentación. Siempre desconecte el deshidratador cuando no esté en uso.

1. Los soportes del estante (5 en cada lado del gabinete) necesitarán ser instalados al interior del deshidratador.

2. Inserte un soporte del estante, de manera que los topes estén en la parte posterior del deshidratador (**FIGURA 1**).

3. Empezando en la parte inferior, instale el soporte del estante deslizándolo dentro de las muescas a los lados del deshidratador (**FIGURA 2**).

4. Ensamble 5 rieles a cada lado del deshidratador.

5. Deslice una bandeja en cada riel del soporte del estante.

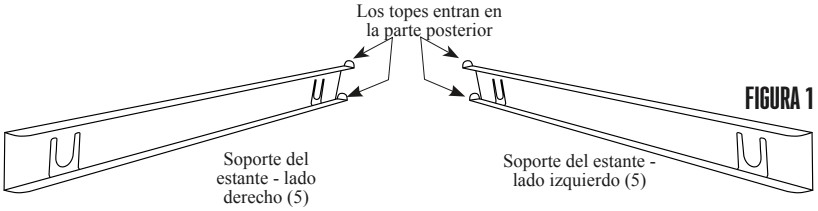


FIGURA 1

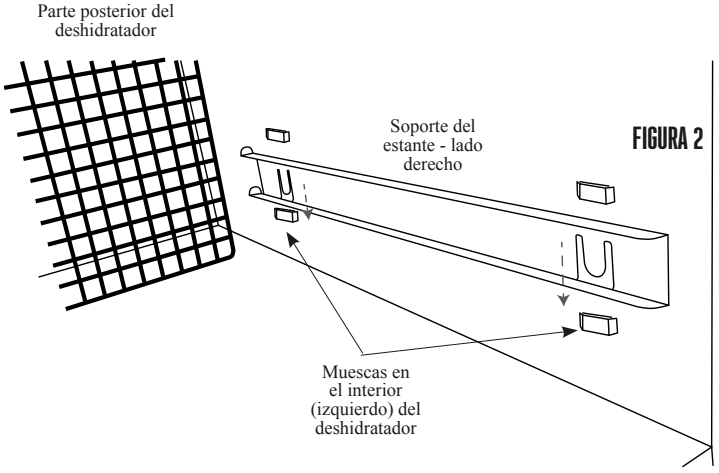


FIGURA 2

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Inserte el extremo del conector del cable de alimentación en el puerto del cable de alimentación en la parte posterior de la unidad. Inserte el enchufe del cable de alimentación en un tomacorriente estándar de 120 V conectado a tierra. NO intente modificar el enchufe para que entre en un tomacorriente inadecuado.

2. Coloque el deshidratador de manera que NO queden bloqueadas las ventilas en la parte posterior del deshidratador. Mantenga el deshidratador por lo menos a 12" (31 cm) de distancia de cualquier pared, de cualesquiera materiales combustibles o de superficies, para permitir la circulación adecuada de aire. NO opere el deshidratador sobre o cerca de superficies inflamables tales como alfombra.

3. Instale los soportes del estante. Los soportes del estante del lado derecho se montan en la pared interior en el lado derecho del gabinete. Los soportes del estante del lado izquierdo se montan en la pared interior en el lado izquierdo del gabinete. Inserte las lengüetas de cada estante en las ranuras correspondientes en las paredes interiores. Presione hacia abajo cada estante durante la instalación para cerciorarse de que asientan completamente en las ranuras.

4. Cerciórese de que el interruptor y la perilla del temporizador estén ambas en la posición de “O” de apagado (FIGURA 3).

5. Enchufe el cable de alimentación del deshidratador en un tomacorriente.

6. Gire la perilla del control de temperatura al ajuste deseado de calor. Utilice la “Drying Guide” (Guía de Secado) en la parte superior del deshidratador como referencia.

7. Ajuste la perilla de control del temporizador al tiempo de secado deseado.

8. Posicione el interruptor en ON (encendido) “I.”

9. Precaliente el deshidratador entre 5 y 10 minutos a la temperatura deseada antes de poner alimentos en las bandejas.

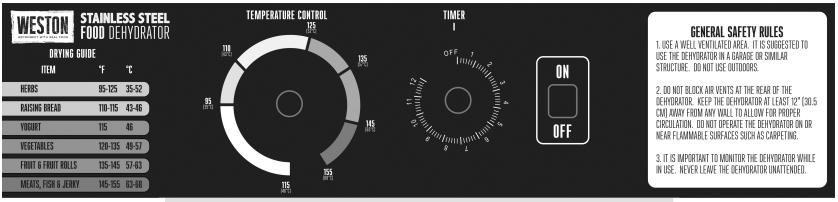
10. Elimine el exceso de agua del alimento (esto se puede hacer con una toalla de papel o una servilleta). El exceso de humedad puede hacer que baje la temperatura del deshidratador.

11. Cargue las bandejas con los alimentos a deshidratar. Coloque los pedazos de manera que no se toquen. No traslape ni permita que se toquen los productos. Permita amplio espacio entre los productos para la circulación adecuada de aire. No necesita instalar las bandejas no usadas.

12. Se pueden formar gotitas del agua en la superficie de algunos productos mientras se deshidratan. Seque periódicamente el producto con una toalla de papel limpia.
NOTA: Los tiempos de secado pueden variar en base a muchas circunstancias que incluyen pero no se limitan a: la humedad relativa del cuarto, la temperatura del alimento al inicio del proceso, la cantidad de alimento en el deshidratador, la cantidad de grasa en la carne, etc.

13. Instale la puerta en el deshidratador colgándola al frente del gabinete en el reborde superior. Asegúrese de que los lados de la puerta estén bien cerrados contra el frente del gabinete. Tenga cuidado al quitar la puerta durante la operación. El deshidratador puede estar caliente dependiendo del ajuste de la temperatura.

FIGURE 3



PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

⚠ PRECAUCIÓN Es importante seguir las pautas de seguridad alimentaria descritas en este manual. Para obtener la instrucción más actualizada, visite el sitio web del USDA en http://www.usda.gov/.

Como en la mayoría de los casos al cocinar, la preparación adecuada es esencial para obtener buenos resultados. Seguir unos simples lineamientos eleva en mucho la calidad de los productos deshidratados y reduce el tiempo necesario para deshidratarlos.

Los alimentos pre-tratados suelen tener mejor sabor y aspecto que los no pre-tratados. Hay muchas formas de preparar los alimentos para evitar su oxidación, que oscurece las manzanas, peras, duraznos y plátanos al secarse.

• Quite huesos, piel, cáscara y centros.

• Triture, rebane o corte en cubitos el alimento de manera uniforme. Las rebanadas deben tener un grosor de 0.6 cm a 1.9 cm (1/4" - 3/4"). Las carnes deben rebanarse a un grosor no mayor de 0.5 cm (3/16").

• Steam or roast meat to 160˚F (71ºC) and poultry to 165˚F (74ºC) as measured with a food thermometer before dehydrating.

• Antes de deshidratarla, cueza al vapor o ase la carne a 160 °F (71 °C) y las aves a 165 °F (74 °C), tomando la temperatura con un termómetro de cocina.

• Secar pescado para hacer cecina requiere mucha atención. Debe limpiarse y deshuesarse debidamente, además de lavarlo con cuidado para asegurarse de haber eliminado toda la sangre. Cueza al vapor o ase el pescado a 200 °F (93 °C) hasta que esté escamoso antes de secarlo.

• Remoje durante unos minutos la fruta cortada en jugo ya sea de limón o de piña antes de ponerla en la charola de deshidratación.

• Use una mezcla de ácido ascórbico, que puede adquirir en muchas tiendas naturistas y farmacias. Puede venir ya sea en polvo o en tabletas. Disuelva de 2 a 3 cucharadas en 1 litro (1 cuarto) de agua. Remoje las rebanadas de fruta en la solución de 2 a 3 minutos, después colóquelas en la charola de deshidratación.

• Las frutas con una cubierta cerosa (higos, duraznos, uvas, frambuesas, ciruelas, etc.) deben sumergirse en agua hirviendo para eliminar la cera. Esto permite que la humedad escape fácilmente durante la deshidratación.

• Puede pre-tratar los alimentos para deshidratación escaldándolos. El escaldado no destruye enzimas benéficas y ayuda a conservar los nutrientes. Hay dos formas de escaldar alimentos.

1. ESCALDADO EN AGUA: (El escaldado en agua deja un sabor a cocido.)Use una olla grande; llénela a la mitad con agua. Espere a que hierva. Coloque el alimento directamente en el agua hirviendo y tape la olla. Retírelo después de tres minutos. Acomode el alimento en la charola de deshidratación.

2. ESCALDADO AL VAPOR: En una vaporera, ponga de 5 a 7 cm de agua (2-3") a hervir en la parte inferior. Coloque el alimento en la canasta de la vaporera y cuézalo al vapor de 3 a 5 minutos. Retire el alimento cocido al vapor y acomódelo en la charola de deshidratación.

SELECCIONE LOS ALIMENTOS

• Use alimentos de la mejor calidad. Las frutas y verduras de temporada tienen más nutrientes y mejor sabor. La carne, el pescado y las aves deben ser magros y frescos.

• No use alimentos con magulladuras o manchas. Una fruta o verdura mala puede echar a perder todo el lote.

• Use siempre carne magra. Quítele toda la grasa posible antes de deshidratarla. NOTA: Ponga una toalla de papel abajo de la carne al deshidratarla para que absorba la grasa.

DESHIDRATANDO FLORES Y MANUALIDADES

• Las flores deben estar secas al inicio, es mejor cortarlas después de que el rocío se haya secado y antes de que la humedad de la noche se condense. Seque las flores tan pronto como sea posible después de cortarlas.

• La mejor condición para deshidratar flores es un área seca, caliente, oscura, limpia y bien ventilada, lo que hace el lugar ideal para el deshidratador. Las flores conservan el mejor color y condición cuando se secan rápidamente.

• Se debe usar una temperatura baja para conservar los aceites naturales.

• Quite las hojas o si usted prefiere conserve el follaje. Deseche cualquier hoja seca o dañada.

• Coloque en la bandeja del deshidratador en una sola capa, evitando el traslape.

• Los tiempos de secado variarán considerablemente dependiendo del tamaño de la flor y de la cantidad de follaje. Seque a 100 °F (38 °C).

• El arte y las cuentas de masa se pueden secar en el deshidratador. Las temperaturas pueden variar.

CÓMO HACER CECINA

La carne debe de ser lo más magra posible. Usar carne magra ayuda a que se seque más rápido y a la limpieza, pues se reduce el goteo de grasa. La carne molida debe de ser de 80% a 90% magra. La carne molida de pavo, venado, búfalo y alce son otras opciones excelentes para hacer cecina.

Hay condimentos para cecina para todos los gustos. Y usted puede ponerse creativo y hacer el suyo propio. Siempre que haga cecina, debe curar la mezcla con sales de curado (nitrito de sodio). Las sales de curado ayudan a prevenir el botulismo durante el secado a bajas temperaturas. Siga las instrucciones del empaque de las sales de curado.

Mantenga las carnes crudas y sus jugos lejos de otros alimentos. Marine las carnes en el refrigerador. No deje las carnes sin refrigerar. Evite la contaminación cruzada guardando la cecina lejos de la carne cruda. SIEMPRE lávese muy bien las manos con agua y jabón antes de trabajar con productos de carne. Use solo equipo y utensilios limpios.

Mantenga las carnes y aves refrigeradas a 5 °C (40 °F) o poco menos; use o congele la carne de res molida y las aves en un plazo de 2 días; las carnes rojas de 3 a 5 días. Descongele la carne congelada en el refrigerador, no en el mostrador de la cocina.

Debe tener especial consideración al usar venado y otra carne de caza, ya que puede contaminarse durante la preparación de campo. El venado suele mantenerse a temperaturas que podrían permitir el crecimiento de bacterias, como cuando se transporta. Consulte con el Departamento de Carnes y Aves de la USDA si tiene más preguntas o quiere más información sobre higiene de carne y alimentos.

Cuando use el deshidratador, revise su temperatura con un termómetro de carátula antes de poner a secar la carne. La temperatura mínima recomendada para secar carne es de 63 °C (145 °F). No se recomiendan temperaturas por debajo de ésa. IMPORTANTE: Antes de colocar la carne en el deshidratador, es muy recomendable que se caliente la carne a 71 °C (160 °F) ANTES del proceso de deshidratación. Este paso destruye cualquier bacteria presente debido al calor húmedo. Después de calentar a 71 °C (160 °F) es importante mantener constante la temperatura del deshidratador de 55 a 65 °C (130 - 140 °F) por lo siguiente:

1.) El proceso debe ser rápido para que el alimento se seque antes de que se eche a perder.
2.) Debe eliminarse el agua para que no puedan crecer los microorganismos.

Si va a usar adobo, sacuda el exceso de líquido antes de colocar la carne en capas sencillas, distribuida de forma pareja a .64 cm (1/4") separada de las rejillas del deshidratador.

Seque la carne a 63-66 °C (145-150 °F) de 4 a 7 horas. Podría necesitar retirar ocasionalmente las gotas de grasa de la superficie de la carne; para ello use una toalla de papel. El tiempo de secado depende de muchos factores, como por ejemplo, la humedad relativa de la habitación, la temperatura de la carne al principio del proceso de secado, la cantidad de carne en el deshidratador, lo magra que sea la carne, etcétera. Siempre espere a que se haya enfriado la cecina para probar el sabor.

CONSEJOS

• No encime los alimentos. Acomode los alimentos horizontales en la charola de deshidratación.

• Revise la sequedad después de 6 horas; después revísela cada 2 horas hasta que esté crujiente, plegable o curtido, según el producto.

• Revise que los alimentos estén completamente secos antes de sacarlos. Abra o corte el centro de algunas muestras para revisar la sequedad interna. Si el alimento todavía está húmedo, deshidrátelo más tiempo.

• Marque cada recipiente con el nombre del alimento, la fecha de elaboración y el peso original. Lleve un diario para mejorar sus técnicas de secado.

• El almacenamiento adecuado es esencial para mantener la calidad de los alimentos. Empaque el alimento cuando esté frío. Los alimentos pueden durar más tiempo si los conserva en un lugar fresco, oscuro y seco. La temperatura ideal de almacenamiento es de 16 °C (60 °F) o menor.

• Coloque los alimentos deshidratados en bolsas de plástico para congelar antes de guardarlos en recipientes de metal o de vidrio. Saque todo el aire posible antes de sellar la bolsa.

• El sellado al vacío es ideal para conservar alimentos deshidratados.

• Recuerde que los alimentos se encogen de 1/4 a 1/2 de su tamaño y peso originales durante el proceso de deshidratación, así que no debe de cortar los pedazos demasiado pequeños. Una libra (454 gr) de carne cruda rinde aproximadamente de 1/3 a 1/2 libra (de 150 a 220 gr) de cecina.

• Consulte la guía de secado en el panel de control para establecer el ajuste adecuado de temperatura. Si pone muy alto el calor, el alimento puede endurecerse y secarse por fuera, pero quedar húmedo por dentro. Si la temperatura está muy baja, el tiempo de secado será mayor.

REHIDRATACIÓN

Si bien no es necesario reconstituir los alimentos deshidratados, lo puede hacer con facilidad. Las verduras pueden servir de guarnición o en recetas de manera muy efectiva después de haber sido reconstituidas de la siguiente manera:

• Los alimentos deshidratados pueden rehidratarse remojándose en agua fría de 3 a 5 minutos. Use 1 taza de agua por cada taza de alimento deshidratado. Una vez rehidratado, el alimento puede cocinarse normalmente. Remojar el alimento en agua caliente acelera el proceso, pero puede causar pérdida de sabor.

• Las frutas y verduras deshidratadas pueden remojarse en agua fría de 2 a 6 horas en el refrigerador. ¡ADVERTENCIA! Remojar a temperatura ambiente permite el crecimiento de bacterias nocivas.

• No agregue sazonador. Agregar sal o azúcar durante el proceso de rehidratación puede cambiar el sabor del alimento.

• Para hacer estofado de frutas o verduras, agregue 2 tazas de agua y cueza a fuego lento hasta que se ablanden.

• Consuma los alimentos deshidratados lo más pronto posible después de abrir el recipiente. Guarde en el refrigerador toda porción no usada para evitar contaminación.

PROTECCIÓN DE SOBRECARGA TÉRMICA

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Choque Eléctrico.** ¡Antes de limpiar, armar o desarmar el deshidratador, asegúrese que se haya retirado el enchufe del tomacorriente o fuente de alimentación. Siempre desconecte el deshidratador cuando no esté en uso.

El deshidratador se apagará automáticamente si se sobrecalienta. Si esto ocurre:

1. Apague el deshidratador "OFF" (apagado) y desenchufe el cable de alimentación. Permita que el deshidratador se enfríe completamente.

2. Retire todas las bandejas del deshidratador.

3. En la parte posterior del deshidratador hay una rejilla que protege al ventilador (se parece a las bandejas) (**FIGURA 4**). Retire la tuerca mariposa (**FIGURA 4A**) y la rejilla para tener acceso a los componentes eléctricos.

4. Inserte un desarmador plano pequeño en la ranura en la cubierta de los componentes electrónicos (**FIGURA 5**). NOTA: No retire la cubierta de los componentes electrónicos.

5. Cuando sienta el "Reset Button" (Botón de reinicio) (**FIGURA 5A**), empuje el desarmador a la izquierda para empujar el Botón de reinicio y reiniciar el deshidratador.

6. Retire el desarmador de la unidad. Enchufe el cable de alimentación de la unidad para ver si se ha restaurada la energía del deshidratador.

7. Una vez restaurada la energía al deshidratador, apague el deshidratador "OFF" (apagado) y desenchufe el cable de alimentación.

8. Vuelva a colocar la rejilla.

9. Asegure la rejilla en su lugar con la tuerca mariposa.

10. Enchufe el cable de alimentación y continúe la operación normal.

FIGURE 4A

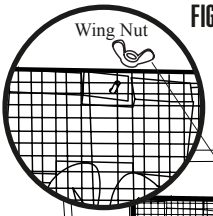


FIGURE 4

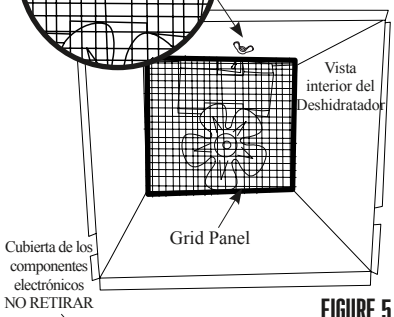


FIGURE 5

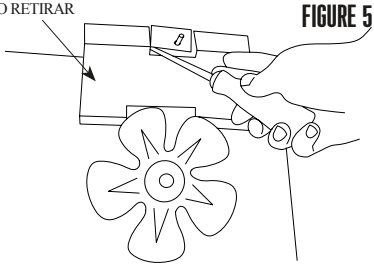
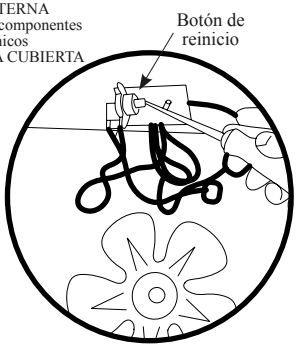


FIGURE 5A



FUSIBLE

Esta unidad incluye un fusible en la parte trasera de la unidad para proteger los componentes eléctricos contra daño y sobrecalentamiento. En caso que el deshidratador deje de funcionar o no mantenga su temperatura consistentemente, usted necesitará comprobar el fusible.

1. Apague interruptor "O" (apagado). Desconecte el cable de alimentación del tomacorriente.
2. Permita que el deshidratador se enfríe completamente antes de intentar mover el deshidratador para tener acceso a la parte posterior de la unidad.
3. Desatornille e inspeccione el fusible para comprobar si está quemado o dañado.
4. Si sospecha que el fusible está dañado, llame al servicio al cliente y pida un fusible del reemplazo.

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Hay que seguir ciertas reglas básicas al manejar alimentos.
Las reglas son **COCINAR, SEPARAR, LIMPIAR y ENFRIAR.**

COCINAR

Es muy importante cocinar los alimentos a una temperatura interna que destruya cualquier bacteria que esté presente. Últimamente se ha puesto mucha atención en la higiene de las hamburguesas y otros alimentos elaborados con carne molida y con razón. Cuando se muele la carne, las bacterias presentes en la superficie se revuelven en toda la mezcla de la carne molida. Si la carne molida no se cuece a por lo menos 71°C a 74°C (160°F - 165°F), no se destruyen las bacterias y hay una buena posibilidad de enfermarse.

Las piezas de carne sólida, como los filetes y las chuletas, no tienen en su interior bacterias peligrosas como le E. coli, por lo que pueden servirse menos cocidas. Aun así, cualquier corte de vacuno debe cocinarse a una temperatura interna de por lo menos 63°C (145°F) (medio cocido). La temperatura recomendable para las aves es de 74°C (165°F) y los cortes sólidos de carne de puerco deben cocinarse a 71°C (160°F).

SEPARAR

SIEMPRE DEBE separar los alimentos que se comen crudos y los que se vayan a cocer antes de comerse. La contaminación cruzada se presenta cuando la carne o los huevos crudos entran en contacto con alimentos que se van a consumir sin cocimiento. Ésta es una importante causa de intoxicaciones. Siempre use una doble envoltura para la carne cruda y colóquela en la repisa más baja del refrigerador, para que no haya manera de que su jugo gotee en las verduras frescas. Use la carne cruda 1 o 2 días después de comprarla, o congélela para guardarla más tiempo. Descongele la carne congelada en el refrigerador, no en el mesón de la cocina.

Cuando ase o cocine carne o pescado crudo, coloque la carne ya cocida en un platón limpio. No use el mismo platón que usó para llevar la carne al asador. Lave los utensilios usados en el asador después de haber volteado los alimentos por última vez, así como las cucharas y espátulas usadas para freír o para voltear la carne al estarla cocinando.

No olvide lavarse las manos después de manejar carne o huevos crudos. Es absolutamente necesario lavarse las manos con agua y jabón o usar una toallita húmeda antibacteriana después de tocar carne o huevos crudos. No lavarse las manos o las superficies cuando se cocina es una causa importante de contaminación cruzada.

LIMPIAR

Lávese las manos y las superficies de trabajo con frecuencia mientras esté cocinando. Lávese con agua tibia y jabón durante por lo menos 15 segundos; después séquese con una toalla de papel.

ENFRIAR

Es muy importante enfriar los alimentos. La zona de peligro para la multiplicación de bacterias está entre los 4 °C y 60 °C (40 °F - 140 °F). El refrigerador debe estar a 4 °C (40 °F) o menos; el congelador debe estar a -18 °C (0 °F) o menos. Regla básica: sirva calientes los alimentos calientes y sirva fríos los alimentos fríos. Use platos calientes para mantener caliente la comida a la hora de servirla. Use baños de agua con hielo para mantener fría la comida fría. Nunca deje ningún alimento a temperatura ambiente por más de 2 horas; o por más de 1 hora si la temperatura ambiente es de 32 °C (90 °F) o superior. Cuando empaque para un picnic, asegúrese de que la comida ya esté fría cuando la meta en la canasta aislada. La canasta no enfría la comida; sólo la mantiene fría si está debidamente empacada con hielo. Los alimentos cocidos calientes deben colocarse en recipientes bajos y refrigerarse de inmediato para que se enfríen rápidamente. No olvide cubrir los alimentos una vez que se enfríen..

NOTA: Debe tener especial consideración al usar venado y otra carne de caza, ya que puede contaminarse durante la preparación de campo. El venado suele mantenerse a temperaturas que podrían permitir el crecimiento de bacterias, como cuando se transporta. Consulte con el Departamento de Carnes y Aves de la USDA si tiene más preguntas o quiere más información sobre higiene de carne y alimentos.



WESTON

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 – 401
Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo
Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con Centros de Servicio autorizados. Por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en dónde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame al:
Centro de Atención al Consumidor: 800 95 30 121

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:
a) Cuando el producto se hubiese utlizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.
El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de cómo hacer efectiva su garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA___ MES___ AÑO___		• Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: **GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO - 800 95 30 121** Email: mexico.service@WestonBrands.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México
ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Calles No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

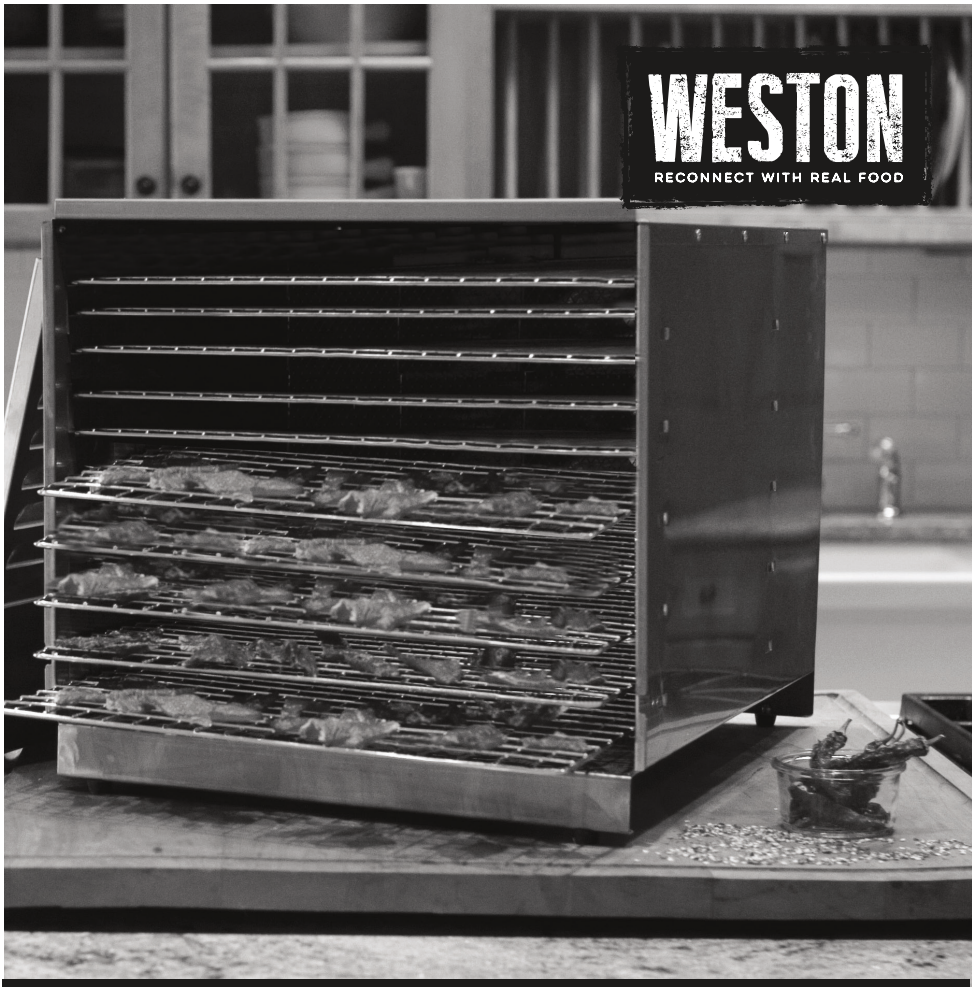
CASA GARCÍA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 55 5563 8723

Nuevo León
FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro, Monterrey, N.L., C.P. 64000
Tel: 81 8343 6700

Jalisco
SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660
Tel: 33 3825 3480

Modelo(s):	Tipos:	Características Eléctricas:
74-1001-W	DH08	120 V~ 60 Hz 1000 W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "W" , "K" y/o "MX".



PRO-1000

DESHYDRATEUR

MODÉLE A

EN ACIER INOXYDABLE 10 PLATEAUX

PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÈFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes:

1. Lire toutes les instructions.

2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

4. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.

5. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.

6. Pour éviter le risques de décharge électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'ensemble d'élément de chauffage dans l'eau ou autre liquide.

7. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.

8. Minimiser le risque d'un démarrage accidentel : Avant de brancher le déshydrateur, regarder si son interrupteur est sur OFF (Arrêt).

9. Toujours débrancher le déshydrateur de la source électrique (prise) avant un entretien, le remplacement d'accessoires ou le nettoyage de l'appareil. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant un nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.

10. Assurez-vous que le cordon d'alimentation détachable est bien fixé à l'unité pendant le fonctionnement.

11. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance. Il est important de surveiller le déshydrateur pendant son utilisation.

12. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation. Utiliser les rallonges avec prudence.

13. Vérifier la stabilité du déshydrateur avant de l'utiliser. Les quatre pieds doivent reposer bien à plat sur une surface de niveau. Le déshydrateur doit rester immobile en cours d'utilisation.

14. Ne pas utiliser le déshydrateur à l'extérieur, ni à proximité de matières inflammables ou combustibles.

15. Ne pas boucher les évents à l'arrière du déshydrateur. Maintenez le déshydrateur à une distance de 15.2 cm (6 po) du mur, de tout matériau combustible et/ou surfaces pour permettre à l'air de circuler correctement.

16. Ne pas utiliser le déshydrateur sur une surface inflammable, telle une moquette.

17. Ne jamais ouvrir, ni retirer le panneau arrière du déshydrateur.

18. Débrancher l'appareil avant de nettoyer ses composants. Lire toutes les instructions de nettoyage du déshydrateur avant de commencer à le nettoyer. Après le nettoyage, veiller à sécher à fond le déshydrateur avant de le rebrancher – sinon, il y a risque de décharge électrique.

19. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.

20. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.

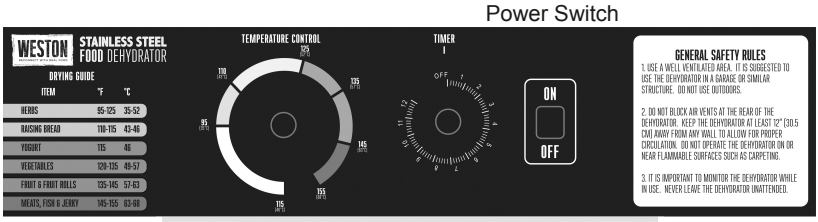
21. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.

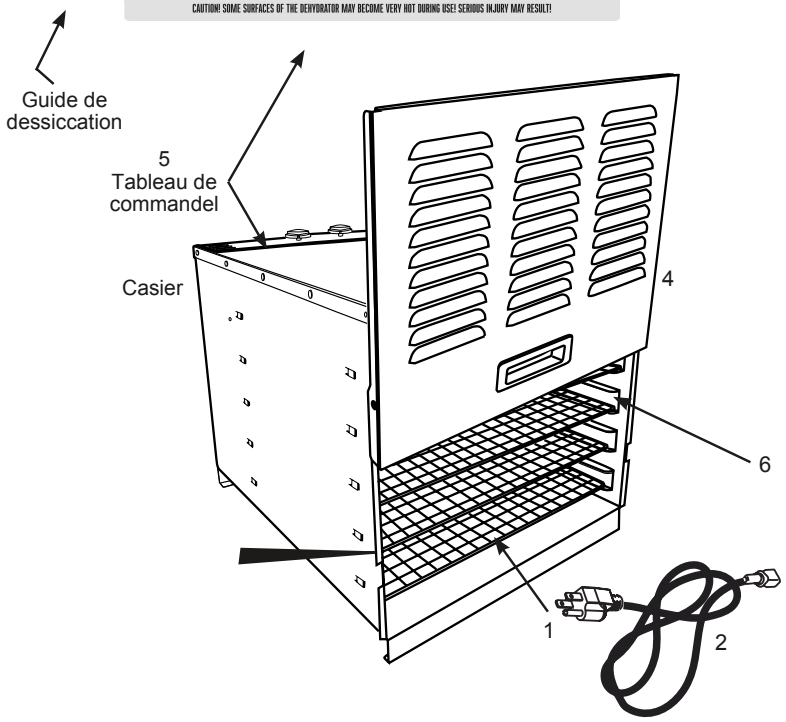
22. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'un élément chauffant électrique ou dans un four chaud.

23. Pour déconnecter, éteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS




Power Switch
WESTON
STAINLESS STEEL
FOOD DEHYDRATOR
DRYING GUIDE
ITEM °F °C
HERBS 95-125 35-52
RAISING BREAD 110-115 43-46
YOGURT 115 46
VEGETABLES 120-135 49-57
FRUIT & FRUIT ROLLS 135-145 57-63
MEATS, FISH & JERKY 145-155 63-68
TEMPERATURE CONTROL
TIMER
ON
OFF
GENERAL SAFETY RULES
1. USE A WELL VENTILATED AREA. IT IS SUGGESTED TO USE THE DEHYDRATOR IN A GARAGE OR SIMILAR STRUCTURE. DO NOT USE OUTDOORS.
2. DO NOT BLOCK AIR VENTS AT THE REAR OF THE DEHYDRATOR. KEEP THE DEHYDRATOR AT LEAST 12" (30.5 CM) AWAY FROM ANY WALL TO ALLOW FOR PROPER CIRCULATION. DO NOT OPERATE THE DEHYDRATOR ON OR NEAR FLAMMABLE SURFACES SUCH AS CARPETING.
3. IT IS IMPORTANT TO MONITOR THE DEHYDRATOR WHILE IN USE. NEVER LEAVE THE DEHYDRATOR UNATTENDED.
CAUTION! SOME SURFACES OF THE DEHYDRATOR MAY BECOME VERY HOT DURING USE! SERIOUS INJURY MAY RESULT!


Guide de dessiccation
5
Tableau de commandel
Casier
4
6
1
2

DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÉCE
1	PLATEAU DE DESSICCATION (10)
2	CORDON D'ALIMENTATION
3 (NON ILLUSTRÉ)	PIEDS (4)
4	PORTE AVEC LA POIGNÉE
5	TABLEAU DE COMMANDEL
6	CONSOLE POUR TABLETTE - CÔTÉ DROIT (5)
7 (NON ILLUSTRÉ)	CONSOLE POUR TABLETTE - CÔTÉ GAUCHE (5)
8 (NON ILLUSTRÉ)	FUSIBLE 15 AMP / 250V

N'hésitez pas à visiter notre site Web WestonBrands.com/support si un composant est cassé, l'outil fonctionne mal, ou pour commander un nouveau mode d'emploi.

WestonBrands.com

Veuillez appeler Weston Brands, LLC au numéro sans frais : 1-800-814-4895
Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 ET. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 1-216-901-6801

AUTRES RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AU CONSOMMATEUR

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **Danger de choc électrique:** Cet appareil est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelconque façon ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche ne s'insère toujours pas, demander à un électricien de remplacer la prise.

La longueur du cordon utilisé sur cet appareil a été choisie pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Si un cordon plus long est nécessaire, une rallonge approuvée peut être utilisée. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être égales ou supérieures à celles de l'appareil et doivent être un câble à 3 fils avec mise à la terre. Il faut veiller à ce que la rallonge ne soit pas placée sur le comptoir ou sur le dessus de la table, où elle pourrait être tirée par des enfants ou trébucher accidentellement.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT **Danger de choc électrique.** Avant de nettoyer, d'assembler ou de démonter le déshydrateur, veiller à le débrancher de la prise ou de la source d'alimentation. Toujours débrancher le déshydrateur lorsqu'il n'est pas utilisé.

Nettoyer les plateaux et l'intérieur du casier avant une première utilisation du déshydrateur et après chaque utilisation.

1. Mettre l'interrupteur sur OFF (Arrêt). Débrancher l'appareil de la prise murale.

2. Laisser refroidir complètement le déshydrateur avant de la nettoyer.

3. Sortir les plateaux du casier.

4. Passer un chiffon doux ou une éponge humide sur les surfaces internes et externes du casier. Veiller à ne pas asperger l'élément chauffant (derrière la grille et le ventilateur, paroi arrière) lors du nettoyage interne du casier. L'eau risque en effet d'endommager l'élément chauffant et augmente le risque de décharge électrique. NE PAS immerger le déshydrateur.

5. Nettoyer les plateaux du déshydrateur dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer à l'eau claire, puis sécher immédiatement.

MONTAGE

⚠ AVERTISSEMENT **Danger de choc électrique.** Avant de nettoyer, d'assembler ou de démonter le déshydrateur, veiller à le débrancher de la prise ou de la source d'alimentation. Toujours débrancher le déshydrateur lorsqu'il n'est pas utilisé.

1. Les supports d'étagère (5 de chaque côté de l'armoire) devront être installés à l'intérieur du déshydrateur.

2. Insérez un support d'étagère de manière à ce que les butées se trouvent à l'arrière du déshydrateur (**FIGURE 1**).

3. En commençant par le bas, installez le support d'étagère en le glissant dans les crans sur les côtés du déshydrateur (**FIGURE 2**).

4. Assemblez les 5 rails de chaque côté du déshydrateur.

5. Glissez un plateau sur chaque rail du support d'étagère.

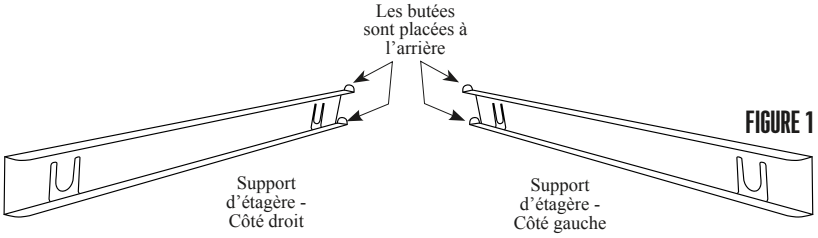


FIGURE 1

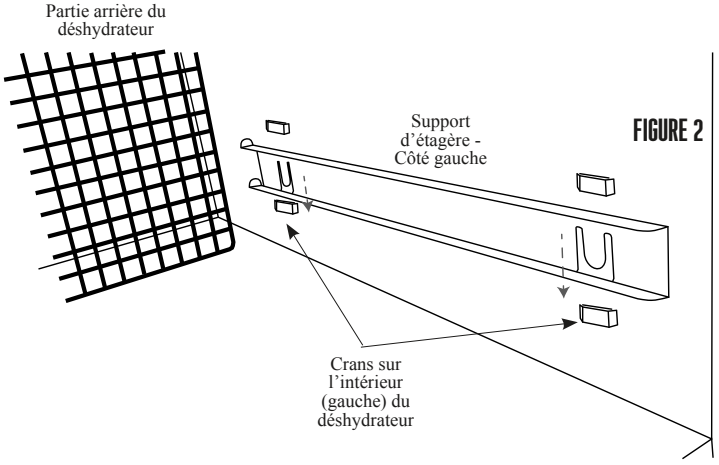


FIGURE 2

MODE D'EMPLOI

1. Branchez l'embout du connecteur du cordon d'alimentation dans le port du cordon d'alimentation à l'arrière de l'unité. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise électrique standard mise à la terre de 120 V. NE PAS modifier la fiche pour la brancher dans une prise qui ne serait pas appropriée.

2. Placez le déshydrateur de manière à NE PAS bloquer les évents d'aération situés à l'arrière du déshydrateur. vents at the rear of the Dehydrator. Maintenez le déshydrateur à une distance de 31 cm (12 po) du mur, de tout matériau combustible et/ou surfaces pour permettre à l'air de circuler correctement. NE PAS utiliser le déshydrateur sur ou près de surfaces inflammables, comme par exemple des moquettes.

3. Installez les supports d'étagère. Le côté droit des supports de l'étagère doit être installé sur la paroi interne du côté droit de l'armoire. Le côté gauche des supports de l'étagère doit être installé sur la paroi interne du côté gauche de l'armoire. Insérez les languettes de chaque étagères dans les fentes correspondantes des parois internes. Appuyez sur chaque étagère pendant l'installation pour garantir qu'elle sont bien logées dans les fentes.

4. Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation et le bouton de la minuterie sont sur O (**FIGURE 3**).

5. Branchez le déshydrateur dans une prise électrique

6. Réglez le bouton de contrôle de la température au réglage thermique souhaité. Utilisez le Guide de dessèchement au-dessus du déshydrateurcomme référence.
7. Réglez le bouton de contrôle de la minuterie à la durée du séchage souhaitée.

8. Réglez l'interrupteur d'alimentation sur I.

9. Préchauffez le déshydrateur pendant 5 à 10 minutes à la température souhaitée avant de charger les aliments sur les plateaux.

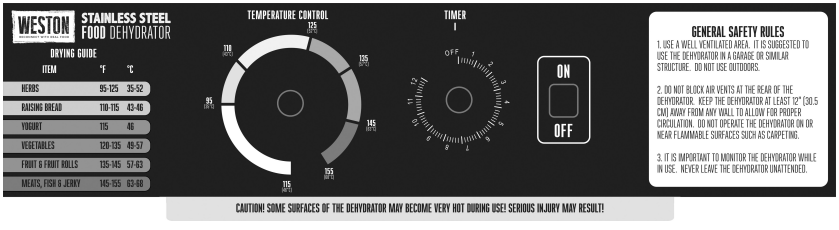
10. Retirez tout excès d'eau des aliments (en utilisant par exemple une serviette en papier que vous appuyez sur les aliments). Toute humidité excessive peut entraîner la chute de température du déshydrateur.

11. Chargez les plateaux avec des aliments à sécher. Placez les morceaux de manière à ce qu'ils ne se touchent. Ne chevauchez pas les produits et ne les laissez pas se toucher. Laissez suffisamment d'espace entre les produits afin de garantir une circulation d'air appropriée. Vous n'avez pas besoin d'installer les plateaux qui ne seront pas utilisés.

12. Des gouttelettes d'eau peuvent se former sur la surface de certains produits pendant le dessèchement. Épongez régulièrement le produit avec une serviette en papier propre.
REMARQUE: La durée du dessèchement peut varier en fonction des circonstances, y compris sans toutefois s'y limiter: l'humidité relative de la pièce, la température des aliments au début du dessèchement, la quantité d'aliments dans le déshydrateur, la teneur en graisse de la viande, etc.

13. Installez la porte sur le déshydrateuren la suspendant sur le rebord en haut de l'armoireà l'avant. Assurez-vous que les côtés de la porte sont bien fermés contre la partie avant de l'armoire. Prenez toutes les précautions nécessaires lorsque vous retirez la porte pendant le fonctionnement. En fonction de la température, déshydrateur peut être très chaud.

FIGURE 3



PRÉPARATION DES ALIMENTS

⚠ ATTENTION Il est important de respecter les directives de salubrité alimentaires décrites dans ce manuel. Pour obtenir les directives récentes, visiter le site Internet de Santé Canada au http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/index-fra.php.

Tout comme lorsqu'on fait la cuisine, une bonne préparation est le secret de la réussite. Observer quelques consignes élémentaires augmentera grandement la qualité des aliments séchés et réduira fortement leur durée de dessiccation.

Les aliments préparés ont souvent un aspect et un goût supérieurs aux aliments non préparés. Voici diverses façons de préparer les aliments à la déshydratation, notamment pour empêcher leur oxydation (brunissement des pommes, poires, pêches et bananes) :

• Peler, épépiner, dénoyauter, équeuter.

• Émincer, trancher ou couper en dés uniformément les aliments. L'épaisseur des tranches doit être entre 0,6 et 1,9 cm (1/4 à 3/4 po). L'épaisseur de la viande doit être au maximum 0,5 cm (3/16 po).

• Avant de les déshydrater, étuver ou rôtir la viande à 71 °C (160 °F), et la volaille à 74 °C (165 °F) (prendre la température avec un thermomètre alimentaire).

• La température du déshydrateur doit être maintenue à 55-60 °C (130-140 °F) tout au long du processus de déshydratation.

• Le séchage du poisson exige une préparation minutieuse. Il doit être nettoyé, désossé avec soin et rincé à fond pour éliminer tout le sang. Avant de le déshydrater, pocher ou cuire au four le poisson à 93° (200 °F) jusqu'à ce que sa chair soit feuilletée.

• Tremper quelques minutes les tranches/quartiers de fruits dans du jus de citron ou d'ananas avant de les mettre sur le plateau.

• Utiliser un mélange d'acide ascorbique, en vente dans la plupart des magasins d'aliments naturels ou pharmacies (en poudre ou en comprimés). Faire dissoudre 2 à 3 cuillers à table dans 1 litre d'eau. Tremper 2 à 3 minutes les tranches/quartier de fruits dans la solution avant de les mettre sur le plateau.

• Les fruits avec un revêtement cireux (figues, pêches, raisins, bleuets, prunes, etc.) doivent être plongés dans l'eau bouillante pour éliminer la cire et faciliter l'évaporation de l'eau pendant la déshydratation.

• Blanchir les aliments est une autre façon de les préparer à la déshydratation. Le blanchiment ne détruit pas les enzymes utiles des aliments et aide à conserver leur valeur nutritive. Il y a deux façons de blanchir les aliments :

1. BLANCHIMENT DANS L'EAU BOUILLANTE : (Le blanchiment dans l'eau bouillante donne un goût de cuit.) Remplir une marmite à moitié d'eau. Amener à ébullition. Plonger les aliments dans l'eau bouillante et couvrir. Retirer après trois minutes. Disposer les aliments sur les plateaux de déshydratation.

2. BLANCHIMENT À LA VAPEUR : Amener à ébullition 5 à 7 cm (2-3 po) d'eau dans une marmite à vapeur. Déposer les aliments dans le panier, puis cuire à l'étuvée 3 à 5 minutes. Sortir les aliments étuvés et les disposer sur les plateaux de déshydratation.

CHOIX DES ALIMENTS

• Choisissez des aliments de qualité supérieure. Les fruits et légumes en haute saison sont plus nutritifs et savoureux. La viande, le poisson et la volaille doivent être maigres et frais.

• Ne pas utiliser des aliments meurtris ou tavelés. Un fruit ou un légume avariés peuvent gâter tout le lot.

• Toujours utiliser de la viande maigre. Ôter autant de gras que possible avant de déshydrater. REMARQUE: Placer un essuie-tout sous la viande à déshydrater pour absorber le gras.

SÉCHAGE DE FLEURS ET D'OBJETS ARTISANAUX

• Sécher d'abord les fleurs ; les cueillir de préférence lorsque la rosée s'est évaporée et avant l'humidité du soir. Sécher les fleurs aussitôt que possible après les avoir coupées.

• L'endroit le plus propice pour le séchage des fleurs est bien aéré, sec, chaud, sombre et propre ; ces conditions sont idéales pour le déshydrateur : séchées rapidement, les fleurs conserveront leur plus bel éclat et leur meilleur état.

• Sécher à faible température pour préserver les huiles naturelles.

• Effeuiller ou, si l'on préfère garder le feuillage, enlever les feuilles brunies ou endommagées.

• Placer sur le plateau du déshydrateur en une seule couche ; ne pas faire chevaucher.

• La durée de séchage dépend énormément de la taille de la fleur et de la quantité de feuillage. Sécher à 38 °C (100 °F).

• Les moulages et les perles peuvent être séchés dans le déshydrateur. Les températures varient.

PRÉPARATION DE VIANDE SÉCHÉE

La viande doit être aussi maigre que possible, car elle sèche plus rapidement et facilite le nettoyage (moins de graisse exsudée). La viande hachée doit être 80 à 90 % maigre. La viande hachée de dinde, bison ou de venaison (cerf, sanglier, etc.) sont d'autres excellents choix pour le séchage.

Divers paquets d'assaisonnement pour viande séchée sont en vente pour satisfaire à tous les goûts, mais rien n'empêche de se montrer inventif et de concocter votre propre mixture. La préparation de la viande séchée exige l'ajout d'un paquet de saumure (nitrite de sodium). La salaison aide à prévenir le botulisme pendant le séchage à basses températures. Suivre les instructions du fabricant qui accompagnent le paquet de saumure.

Garder la viande rouge crue à l'écart des autres aliments. Faire mariner la viande crue au réfrigérateur, ne pas la laisser à la température ambiante. Pour prévenir la contamination croisée, conserver la viande séchée à l'écart de la viande crue. TOUJOURS se laver les mains à fond avec de l'eau et du savon avant et après un contact avec des produits de viande. Utiliser un matériel et des ustensiles propres.

Garder la viande et la volaille au réfrigérateur à 5 °C (40 °F) ou un peu plus froid ; utiliser ou congeler la viande et la volaille hachées dans les deux jours ; la viande rouge dans les 3 à 5 jours. Décongeler la viande au réfrigérateur, et non sur le comptoir de cuisine.

La venaison et la chair de gibier exigent des précautions particulières à cause de l'habillage sur le terrain (risque d'infection généralisée). La venaison est souvent gardée à des températures risquant d'être propices au développement de germes pathogènes (par exemple, en cours de transport). Pour toute question sur la salubrité des aliments, consulter l'Agence canadienne d'inspection des aliments http://www.inspection.gc.ca/francais/tocf.shtml (USDA Meat and Poultry Department aux É.-U.).

Déshydrateur : Avant de sécher la viande, vérifier la température du déshydrateur avec un thermomètre à cadran. La température minimum recommandée pour sécher les viandes est 63 °C (145 °F). Une température inférieure à 63 °C (145 °F) est déconseillée. IMPORTANT : Avant de placer la viande dans un déshydrateur, il est vivement conseillé de chauffer la viande à 71 °C (160 °F) AVANT le processus de déshydratation. Cette stérilisation par chaleur humide détruit les bactéries pathogènes. Après avoir préchauffé à 71 °C (160 °F), il importe de maintenir une température constante du déshydrateur, soit 55-60 °C (130-140 °F), pendant la déshydratation pour les raisons suivantes :
1.) le processus de séchage doit être suffisamment rapide pour empêcher l'altération de la viande ; et
2.) le processus doit enlever suffisamment d'eau pour empêcher la croissance de micro-organismes.

En cas d'utilisation d'une marinade, enlever l'excès de liquide en secouant la viande avant de la déposer en couches simples égales sur les plateaux de déshydratation (espace entre chaque couche : 0,64 cm (1/4 po) environ).

Sécher la viande 4 à 7 heures à 63-66 °C (145-150 °F). Éponger au besoin de temps en temps les gouttes de graisse avec un essuie-tout. La durée de dessiccation dépend de plusieurs facteurs, entre autres : l'humidité relative ambiante, la température de la viande au début de la déshydratation, la quantité de viande dans le déshydrateur, sa teneur en gras, etc. Toujours laisser refroidir la viande séchée avant de la goûter.

TIPS

• Ne faites pas chevaucher les aliments. Déposez les aliments à plat sur les plateaux à déshydratation.

• Après 6 heures, vérifiez la déshydratation, puis, selon le produit, vérifiez-le toutes les 2 heures jusqu'à ce qu'il soit croustillant, flexible, caoutchouteux.

• Vérifiez les aliments pour vous assurer qu'ils sont complètement déshydratés avant de les retirer. Ouvrez ou coupez le centre de quelques échantillons pour vérifier la déshydratation interne. Si l'aliment est toujours humide, déshydratez plus longtemps.

• Étiquetez chaque contenant avec le nom de l'aliment, la date de déshydratation et le poids initial. Tenez un journal dans le but d'améliorer les techniques de déshydratation.

• Un bon entreposage est essentiel pour maintenir la qualité des aliments. Emballez l'aliment lorsqu'il est froid. Les aliments se conservent plus longtemps s'ils sont entreposés dans un endroit frais, sombre et sec. La température idéale de conservation est de 60 °F (16 °C) ou moins.

• Placez les aliments déshydratés dans des sacs à congélation avant de les entreposer dans des contenants en métal ou en verre. Avant de sceller, retirez autant d'air que possible.

• Le scellage sous vide est idéal pour conserver les aliments déshydratés.

• N'oubliez pas : pendant le processus de déshydratation, les aliments diminueront de 1/4 à 1/2 environ de leur grosseur et de leur poids initial. Il est donc essentiel de ne pas couper les morceaux trop petits. Une livre de viande crue donnera environ 1/3 de livre (0,2 kg). à 1/2 lb (0,2 kg) de viande séchée.

• Utilisez le guide de déshydratation du panneau de commande comme référence pour régler correctement la température. Si le réglage de la chaleur est trop élevé, l'aliment peut durcir et se déshydrater à l'extérieur et être encore humide à l'intérieur. Si la température est trop basse, la durée de déshydratation sera plus longue.

RÉHYDRATATION

Réhydrater les aliments est chose aisée, bien que non obligée. Les légumes servent ainsi très facilement de garniture ou font partie d'une recette après avoir été reconstitués.

• Pour réhydrater les aliments, les plonger 3 à 5 minutes dans l'eau froide (1 tasse d'eau pour 1 tasse d'aliments déshydratés). Les aliments réhydratés sont cuits de la façon habituelle. Plonger les aliments dans l'eau chaude accélérera le processus, mais ils risquent d'avoir moins de goût.

• Les fruits et légumes déshydratés peuvent être mis au réfrigérateur, plongés en eau froide, 2 à 6 heures. AVERTISSEMENT ! Laisser les aliments dans l'eau à la température ambiante favorise le développement de germes pathogènes.

• Ne pas assaisonner, car ajouter du sel ou du sucre pendant la réhydratation altère le goût.

• Pour étuver des fruits ou des légumes, ajouter 2 tasses d'eau et cuire à petits bouillons jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

• Consommer les aliments déshydratés aussitôt que possible après avoir ouvert le récipient de conservation. Mettre les restes au réfrigérateur pour empêcher la contamination.

PROTECTION CONTRE LES SURCHARGES THERMIQUES

⚠ AVERTISSEMENT **Danger de choc électrique.** Avant de nettoyer, d'assembler ou de démonter le déshydrateur, veiller à le débrancher de la prise ou de la source d'alimentation. Toujours débrancher le déshydrateur lorsqu'il n'est pas utilisé.

Le déshydrateur s'arrête automatiquement en cas de surchauffe. Si cela se produit:

1. Mettez le déshydrateur sur Arrêt (OFF) et débranchez le cordon d'alimentation. Attendez que le déshydrateur ait totalement refroidi.

2. Retirez tous les plateaux du déshydrateur.

3. À l'arrière du déshydrateur se trouve un panneau grillagé protégeant le ventilateur (il ressemble au plateau) (**FIGURE 4**). etirez l'écrou à ailette (**FIGURE 4A**) ainsi que le panneau grillagé pour accéder aux composants électriques.

4. Placez un petit tournevis à tête plate dans la fente du couvercle du compartiment des composants électroniques (**FIGURE 5**). REMARQUE: Ne pas enlever le couvercle du compartiment des composants électroniques.

5. Lorsque vous avez localisé le bouton de réenclenchement, (**FIGURE 5A**), poussez le tournevis vers la gauche pour exercer une pression sur le bouton de réenclenchement et le réenclencher.

6. Retirez le tournevis de l'unité. Branchez l'unité pour déterminer si l'alimentation du déshydrateur a été restauré.

7. Une fois que le déshydrateur est remis sous tension, mettez le déshydrateur sur Arrêt (OFF) et débranchez le cordon d'alimentation.

8. Replacez le panneau grillagé.

9. Fixez le panneau grillagé à l'aide d'un écrou à ailette.

10. Branchez le cordon d'alimentation et reprenez les opérations normalement.

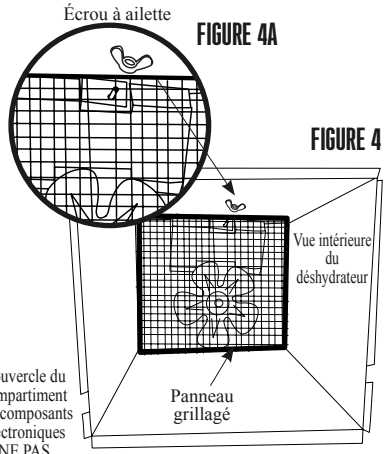


FIGURE 4A

FIGURE 4

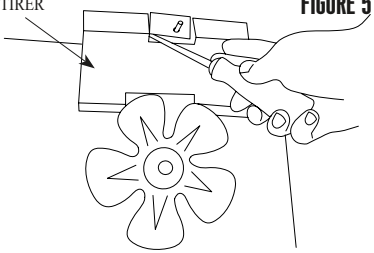


FIGURE 5

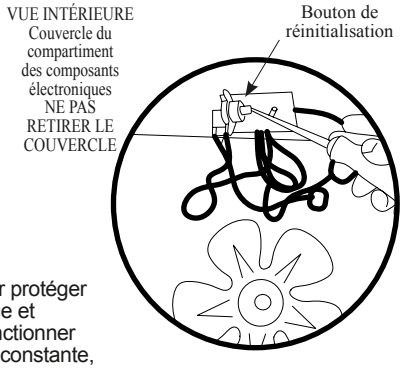


FIGURE 5A

FUSIBLE

Cette unité contient un fusible à l'arrière pour protéger les composants électriques de tout dommage et surchauffe. Si le déshydrateur cessait de fonctionner ou ne pouvait pas maintenir sa température constante, vérifiez le fusible.

1. Mettez le bouton d'alimentation sur "O". Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
2. Attendez que le déshydrateur ait complètement refroidi avant de le déplacer pour accéder à l'arrière de l'unité.
3. Dévissez le fusible et inspectez-le afin de détecter s'il a sauté ou tout signe de dommage.
4. Si vous pensez que le fusible est endommagé, veuillez contacter le service clientèle et demander un fusible de remplacement.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Il y a des règles fondamentales à suivre lors de la manipulation d'aliments.
Elles sont **CUIRE, SÉPARER, NETTOYER, et REFROIDIR RAPIDEMENT.**

CUIRE

Il est crucial de cuire les aliments à une température interne sûre pour détruire les bactéries qui sont présentes. La sécurité des hamburgers et autres aliments faits avec de la viande hachée a reçu dernièrement beaucoup d'attention, et pour une bonne raison. Quand la viande est hachée, les bactéries présentes sur la surface sont mélangées dans l'ensemble du mélange haché. Si cette viande hachée n'est pas cuite jusqu'à au moins 71oC à 74oC (160oF à 165oF), les bactéries ne seront pas détruites et il y a une forte chance que cela vous rendra malade.

Des morceaux solides de viande comme des steaks et côtelettes n'ont pas de bactéries dangereuses comme E. coli à l'intérieur, donc ils peuvent être servis plus saignants. Quand même, tout morceau de bœuf doit être cuit à une température interne d'au moins 63oC (145oF) (mi-saignant).La température sûre pour la volaille est 74oC (165oF) et les morceaux de viande entier de porc doivent être cuits à 71oC (160oF).

SÉPARER

Les aliments qui seront mangés crus et les aliments qui seront cuits avant d'être mangés DOIVENT TOUJOURS être séparés. La contamination croisée se produit quand des viandes crues ou des œufs viennent en contact avec des aliments qui seront mangés crus. Ceci est une source principale d'intoxication alimentaire. Enveloppez toujours deux fois les viandes crues et placez-les sur l'étagère la plus basse dans le réfrigérateur de manière qu'aucun jus ne puisse goutter sur les fruits et légumes crus. Puis utilisez les viandes crues entre 1 et 2 jours après l'achat, ou congelez-les pour les conserver plus longtemps. Décongelez les viandes congelées dans le réfrigérateur, pas sur le comptoir.

Quand vous grillez ou cuisez des viandes ou des poissons crus, assurez-vous de mettre la viande cuite sur un plat propre. N'utilisez pas le même plat que vous avez utilisé pour transporter les aliments avant de les mettre sur le grill. Lavez les ustensiles utilisés pour griller après que les aliments sont tournés pour la dernière fois sur le grill, aussi bien que les spatules et cuillers utilisées pour faire sauter à feu vif en remuant ou pour tourner la viande au fur et à mesure qu'elle cuit.

Assurez-vous de bien laver vos mains après avoir manipulé des viandes crues ou des œufs crus. Se laver les mains avec du savon et de l'eau, ou utiliser une lingette antibactérienne pré-humidifiée est absolument nécessaire après avoir touché de la viande crue ou des œufs crus. Ne pas se laver les mains et les surfaces pendant la cuisine est une cause majeure de contamination croisée.

NETTOYER

Lavez fréquemment vos mains et les surfaces de travail lorsque vous cuisinez. Lavez avec du savon et de l'eau chaude pendant au moins 15 seconds, puis séchez avec une serviette en papier.

REFROIDIR RAPIDEMENT

La réfrigération rapide des aliments est très importante. La zone de danger où les bactéries se multiplient est entre 4oC et 60oC (40oF et 140oF). Votre réfrigérateur doit être réglé à 4oC (40oF) ou en-dessous; votre congélateur doit être à -18oC (0oF) ou en-dessous. Une règle simple : servir chaud les aliments chauds, servir froid les aliments froids. Utilisez des réchauds ou plaques chauffantes pour garder les aliments chauds pendant le service. Utilisez des bains d'eau glacée pour garder au froid les aliments froids. Ne jamais laisser des aliments à la température ambiante pendant plus de deux (2) heures - 1 heure si la température ambiante est 32oC (90oF) ou au-dessus. Lorsque vous emballez les aliments pour un pique-nique, assurez-vous que les aliments sont déjà refroidis rapidement lorsqu'ils sont mis dans le panier à pique-nique isotherme. Le panier à pique-nique ne refroidira pas les aliments – il garde simplement les aliments froids lorsqu'il est emballé correctement avec de la glace. Les aliments cuits chauds doivent être placés dans des conteneurs peu profonds et immédiatement réfrigérés pour qu'ils se refroidissent rapidement. Assurez-vous de bien couvrir les aliments après qu'ils sont froids.

REMARQUE : Des considérations particulières doivent prises lors de l'utilisation de venaison ou d'autre gibier sauvage, puisqu'ils peuvent devenir très contaminés durant l'opération de dépouille. La venaison est souvent gardée à des températures qui pourraient potentiellement permettre la croissance de bactéries, tel que lorsque celle-ci est transportée. Se référer au Département de la viande et de la volaille de l'USDA (USDA Meat and Poultry Department) pour d'autres questions ou informations sur la sécurité de la viande et des aliments.

GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada. Il s'agit de l'unique garantie explicite pour ce produit et elle remplace toute autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti comme étant exempt de tout vice matériel ou de main-d'œuvre pendant une période de (2) ans à partir de la date d'achat initiale. Pendant cette période, votre seul recours consiste en la réparation ou au remplacement de ce produit ou de tout composant trouvé défectueux, à notre discrétion. Si le produit ou composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas les réparations ou l'entretien non autorisés des produits, les produits vendus « tels quels » par les détaillants, le verre, les filtres, l'usure découlant d'un usage normal, un usage non conforme aux instructions imprimées ou des dommages au produit découlant d'un accident, d'une modification, d'un abus ou d'une utilisation inadéquate. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine ou au bénéficiaire d'un cadeau et elle est non transférable. Conserver le reçu d'achat original, car il est nécessaire pour effectuer une réclamation sous garantie. Cette garantie est annulée si le produit est soumis à toute tension et à toute autre forme d'onde autre que celle spécifiée sur l'étiquette des spécifications nominales (p. ex., 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations pour des dommages particuliers, accessoires et indirects causés par une violation d'une garantie explicite ou implicite. Toute responsabilité se limite à la somme du prix d'achat. **Toute garantie implicite, y compris toute garantie légale ou condition de qualité marchande ou de conformité à un usage particulier, est déclinée sauf dans la mesure où la loi l'interdit; dans ce cas, une telle garantie ou condition se limite à la durée de cette garantie écrite.**

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits reconnus par la loi variant selon l'endroit où vous habitez. Certains états ou certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages particuliers, accessoires ou indirects, il est donc possible que les limitations précédentes ne s'appliquent pas à vous.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.814.4895 (001.216.901.6801) hors des États-Unis ou visiter WestonBrands.com. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

ATTENTION!

PLEASE INSPECT THIS PACKAGE THOROUGHLY FOR MISSING PARTS OR ANY PRODUCT DAMAGE.
IF YOUR PRODUCT CONTAINS SHIPPING DAMAGE, PLEASE CONTACT RETAILER FOR ASSISTANCE.

For all other questions regarding product usage, missing parts, product damage, difficulty or warranty activation, please contact the Weston Brands Customer Service Team:
8:00 am to 5:00 pm ET, Monday thru Friday

Customer.Service@WestonBrands.com
U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-216-901-6801)
Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387
WestonBrands.com

Please DO NOT return this item to the retailer before contacting Weston Brands Customer Service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION!

VEUILLEZ INSPECTER CET EMBALLAGE AVEC SOIN POUR Y DÉTECTER TOUTE PIÈCE MANQUANTE OU ENDOMMAGÉE.
SI DES PIÈCES ONT ÉTÉ ENDOMMAGÉES PENDANT LE TRANSPORT, VEUILLEZ COMMUNIQUER AVEC LE DÉTAILLANT POUR OBTENIR DE L'AIDE.

Pour toutes les autres questions concernant l'utilisation du produit, les pièces manquantes, les problèmes ou l'activation de la garantie, veuillez communiquer avec l'équipe du service clientèle des produits Weston: de 8:00 à 17:00 HNE, du lundi au vendredi.

Customer.Service@WestonBrands.com
Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-800-814-4895
Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-216-901-6801 Weston Brands, LLC,
Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387
WestonBrands.com

Veuillez communiquer avec le service clientèle des produits Weston AVANT de retourner cet appareil au détaillant.

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veuillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

¡ATENCIÓN!

REVISE COMPLETAMENTE EL ENVASE Y COMPRUEBE QUE NO FALTEN PARTES O QUE ALGÚN PRODUCTO ESTÉ DAÑADO. SI EL PRODUCTO ESTÁ DAÑADO POR EL TRANSPORTE, SOLICITE ASISTENCIA AL DISTRIBUIDOR.

Para todas aquellas preguntas referentes al uso del producto, partes faltantes, daño del producto, dificultad o activación de la garantía, comuníquese con el equipo de servicio al cliente de weston Brands: desde las 8:00 am hasta las 5:00 pm ET, de lunes a viernes

Customer.Service@WestonBrands.com
Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 001-216-901-6801) Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387
w

NO devuelva este artículo al vendedor minorista antes de comunicarse con Servicio al Cliente de Weston Brands.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Consulte estas instrucciones y úselas para enseñar sobre el uso de este producto a otras personas.