

WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



4 TRAY

FOOD DEHYDRATOR

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

TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

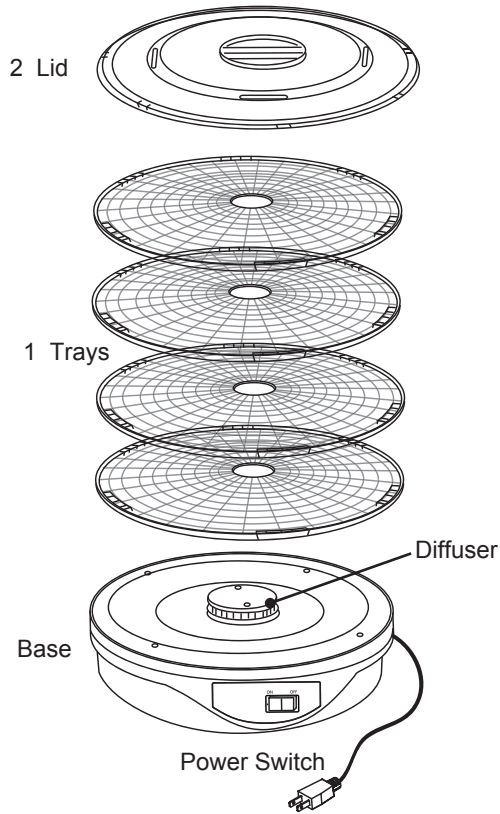
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
COMPONENTS	4
CLEANING INSTRUCTIONS	5
OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION	5
TRAY DEPTH ADJUSTMENT	5
OPERATING INSTRUCTIONS	6
PRE-TREATMENT OF FOODS	7
MAKING JERKY	8
STORING JERKY	9
RE-HYDRATING	9
DRYING FLOWERS & CRAFTS	10
FOOD SAFETY	11
WARRANTY	12
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES	14
LISTE DE COMPONENTES	15
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA	16
OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE	16
AJUSTE DE LA ALTURA DE LAS CHAROLAS	16
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN	17
PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS	18
CÓMO HACER CECINA	19
CÓMO GUARDAR LA CECINA	20
CÓMO REHIDRATAR ALIMENTOS	20
DESHIDRATANDO FLORES Y MANUALIDADES	21
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	22
INFORMACIÓN DE GARANTÍA	24
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	26
DESCRIPTION DE LA PIÈCE	27
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE	28
AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR	28
RÉGLAGE DE LA PROFONDEUR DU PLATEAU	28
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	29
PRÉPARATION DES ALIMENTS	30
PRÉPARATION DE VIANDE SÉCHÉE	31
CONSERVATION DE LA VIANDE SÉCHÉE	32
RÉHYDRATATION	32
SÉCHAGE DE FLEURS ET D'OBJETS ARTISANAUX	33
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	34
INFORMATION SUR LA GARANTIE	35

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 touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. 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.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Check that the appliance is OFF (O) before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (O); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION
1	TRAY (1)
2	LID

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

WestonSupply.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

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, Lid and the Base before using the Dehydrator for the first time and after each use.

Turn the Power Switch to the OFF position. Disconnect the Power Cord from the electrical outlet.

2. Allow the Dehydrator to completely cool before cleaning.

3. Remove the Lid and the Trays from the Base.

4. Wipe the Base clean, inside and out, with damp sponge or soft cloth. Be careful not to splash water into the Diffuser while cleaning. Water could damage the heating element and the increases the risk of electric shock. DO NOT immerse the Dehydrator in water.

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

NOTE: No parts on this appliance are dishwasher safe.

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

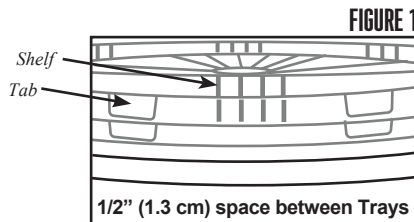
This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized 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 fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

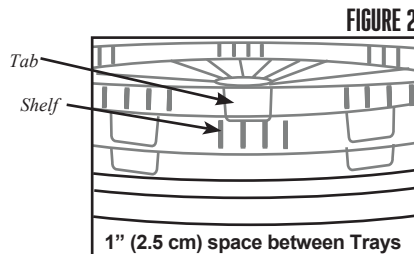
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. 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.

TRAY DEPTH ADJUSTMENT

For thinner foods, adjust the Trays to be 1/2" (1.3 cm) high. When stacking the Trays, align all the Tabs in a row (FIGURE 1).



For thicker foods, adjust the Trays to be 1" (2.5 cm) high. When stacking the Trays, align the Trays so that the Tabs sit on the Shelves (FIGURE 2).



OPERATING INSTRUCTIONS

⚠ WARNING Fire Hazard. Do not block the air vents at the bottom of the Dehydrator.

IT IS IMPORTANT TO READ & UNDERSTAND all of the instructions and safeguards prior to using the Dehydrator.

1. Operate the Dehydrator on a clean, dry AND LEVEL surface.
2. Plug the Dehydrator into a standard 120 Volt, 60 Hz wall outlet.
3. Position the Dehydrator at least 12" (30.5 cm) from any wall during operation to allow for proper air circulation.
4. Turn the Dehydrator to the ON position. When on, the light should illuminate the Power Switch.
5. Load the Trays with the items to be dried. Lay foods flat on the Trays. 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. Do not place items to be dried on the Base, there will be no circulation of air on this Base.
6. Stack the loaded Trays onto the Base. Place the Lid onto the top Tray (**FIGURE 3**).
7. 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.
8. 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.

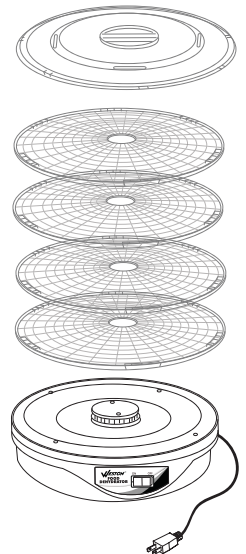
9. After one hour of dehydrating, use a spatula and flip the food. Flip the food often until it is no longer sticky.

10. Check dryness after a few hours, then check every two hours until dehydrated. Open or cut down the middle if a few samples to check internal dryness. If the food is still moist, dehydrate longer. Carefully remove the food from the Trays when drying is complete.

11. When finished drying, turn the Dehydrator OFF and unplug from the power source. Allow the Trays and the Base to cool before cleaning.

IMPORTANT NOTE: DO NOT run the Dehydrator for more than 24 hours at a time. After 24 hours, turn the Dehydrator OFF and unplug from the power source. Allow the Trays and the Base to cool for at least 2 hours before resuming operation.

FIGURE 3



PRE-TREATMENT OF FOODS

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 (71°C) and poultry to 165°F (74°C) as measured with a food thermometer before dehydrating.
- The temperature of the Dehydrator must be maintained at 130-140°F (54-60°C) throughout the drying process.
- Drying fish into jerky requires a lot of attention. It must be cleaned and deboned properly and rinsed thoroughly to ensure that all the blood is washed away. Steam or bake the fish at 200°F (93°C) 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" (5-8 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.

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 (4°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 (54-60°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.

STORING JERKY

- First wrap jerky in aluminum foil or wax paper, then store in a thick plastic food storage bag, metal, glass or plastic containers. Remove as much air as possible before sealing. Seal tightly.
- Vacuum sealing is ideal for keeping dried foods.
- Jerky should be stored in a cool, dark, dry place between 50-60°F (10-16°C) or lower. Jerky can be stored, if properly dried, at room temperature for 1 or 2 months. To extend shelf life to up to 6 months, store jerky in the freezer.
- Be sure to label and date all packages with contents, ingredients, original weight and date processed.
- Keep a journal to help improve drying techniques.

RE-HYDRATING

⚠ WARNING **Food Safety Hazard.** Soaking at room temperature allows harmful bacteria to grow.

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.
- 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.

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 (38°C).
- Dough art and beads can be dried in the Dehydrator. Temperatures may vary.

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.


WESTON


ONE-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 one (1) year 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 WestonSupply.com. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS DE 4 CHAROLAS

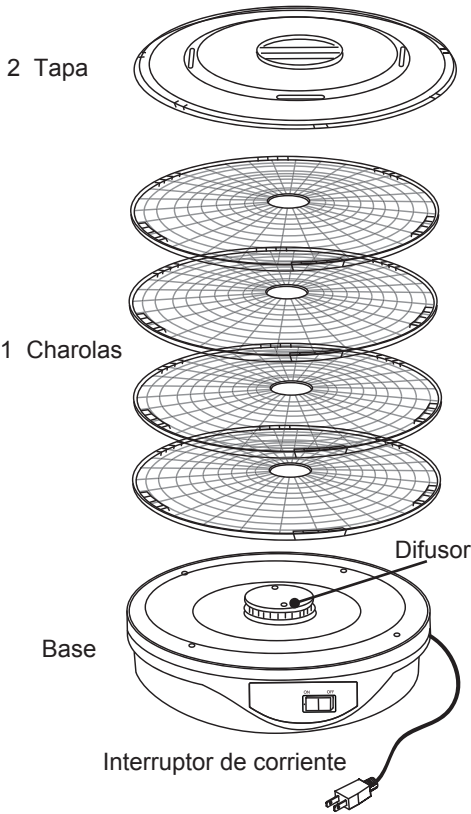
DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA.

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 cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
5. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica no sumerja el cable, enchufe o base en agua u otro líquido.
6. Desconecte de la toma cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deje enfriar antes de poner o quitar partes.
7. 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.
8. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No use en exteriores.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
11. No coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o sobre un horno calentado.
12. Verifique que el artefacto esté OFF (O /apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a OFF (O /apagado), luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
13. No use el aparato para otro uso que no sea para el que fue hecho.
14. No haga funcionar el artefacto mediante mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!



LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA
1	CHAROLA (1)
2	TAPA

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

WestonSupply.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

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, la tapa y la base antes de usar el deshidratador por primera vez y después de cada uso. Ponga el interruptor de corriente en la posición "OFF". Desconecte el cable eléctrico del tomacorriente.
2. Deje que el deshidratador se enfríe completamente antes de limpiarlo.
3. Quite la tapa y las charolas de la base.
4. Limpie la base, por dentro y por fuera, frotándolo con una esponja o paño suave húmedos. Cuide de no salpicar agua en el difusor al estar lavando. El agua dañaría el elemento calefactor y aumentaría el peligro de choque eléctrico. NO sumerja en agua el deshidratador.
5. Limpie las charolas con agua tibia y jabonosa. Enjuague con agua clara y seque de inmediato.

NOTA: Ninguna pieza de este aparato puede lavarse en lavavajillas.

OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE

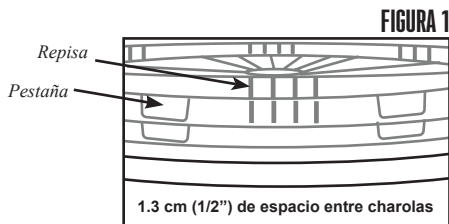
Este electrodoméstico está diseñado solo para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Choque Eléctrico. Este aparato está provisto de un enchufe polarizado (una cuchilla ancha) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe se adapta solo de una manera a una toma polarizada. No anule el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si todavía no se ajusta, haga que un electricista reemplace la toma de corriente.

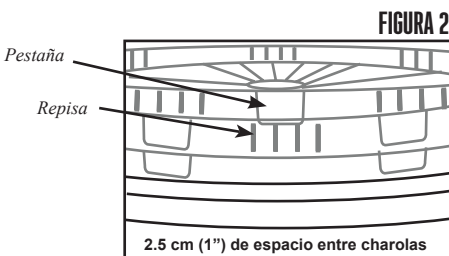
La longitud del cable utilizado en este electrodoméstico se seleccionó para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si es necesario un cable más largo, se puede usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del dispositivo. 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.

AJUSTE DE LA ALTURA DE LAS CHAROLAS

Para alimentos delgados, ajuste las charolas a 1.3 cm (1/2") de altura. Al apilar las charolas, alinee todas las pestañas en fila (**FIGURA 1**).



Para alimentos gruesos, ajuste las charolas a 2.5 cm (1") de altura. Al apilar las charolas, alinéelas para que las pestañas se asienten en las repisas (**FIGURA 2**).



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Incendio. No bloquee las ventilas de la parte inferior del deshidratador.

ES IMPORTANTE LEER Y COMPRENDER todas las instrucciones y precauciones antes de usar el deshidratador.

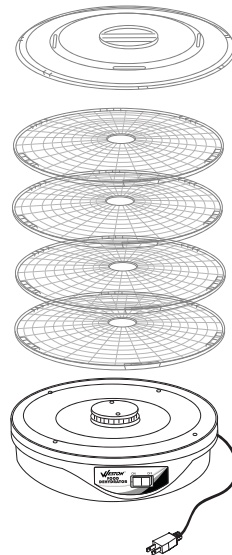
1. Opere el deshidratador en una superficie limpia y seca.
2. Conecte el deshidratador en un tomacorriente estándar de 120 volts y 60 Hz.
3. Coloque el deshidratador a por lo menos 30.5 cm (12") de la pared durante su funcionamiento para permitir la circulación del aire adecuada.
4. Ponga el deshidratador en la posición "ON". Cuando está en "ON", el interruptor de corriente debe iluminarse.
5. Cargue las charolas con los artículos que vaya a secar. Acomode los alimentos horizontales en las charolas. Coloque las piezas para que no se toquen entre sí. No las traslape ni permita que se toquen. Deje un amplio espacio entre los productos para permitir la circulación adecuada del aire. No coloque los artículos a secar en la base pues ahí no hay circulación de aire.
6. Apile las charolas cargadas en la base. Coloque la tapa en la charola superior. **(FIGURA 3)**
7. Quite todo exceso de agua de los alimentos (esto puede hacerse dándole toques con una toalla de papel o servilleta.) El exceso de humedad puede hacer que baje la temperatura del deshidratador.
8. Al deshidratarse, pueden formarse gotitas de agua en la superficie de algunos productos. Seque periódicamente el producto con una toalla limpia de papel.

NOTA: El tiempo de secado depende de muchos factores, como por ejemplo, la humedad relativa de la habitación, la temperatura del alimento al principio del proceso de secado, la cantidad de alimento en el deshidratador, lo magra que sea la carne, etcétera.

9. Después de una hora de deshidratación dele vuelta al alimento con una espátula. Dele vuelta con frecuencia hasta que ya no esté pegajoso.
10. Revise la sequedad después de unas cuantas horas; después revísela cada dos horas hasta que esté deshidratado. Abra o corte el centro de algunas muestras para revisar la sequedad interna. Si el alimento todavía está húmedo, deshidrátelo más tiempo. Retire con cuidado el alimento de las charolas cuando haya terminado de secarse.
11. Cuando haya terminado la deshidratación, ponga el deshidratador en OFF y desconecte la clavija del tomacorriente. Espere a que se enfríen las charolas y la base para limpiarlas.

NOTA IMPORTANTE: NO opere el deshidratador por más de 24 horas. Después de 24 horas, ponga el deshidratador en OFF y desconéctelo de la toma de corriente. Deje que las charolas y la base se enfríen al menos durante 2 horas antes de reanudar la operación.

FIGURA 3



PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

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 (71°C) and poultry to 165°F (74°C) 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 8 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.

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 4 °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 ésta. **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 54 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.

CÓMO GUARDAR LA CECINA

- Primero envuelva la cecina en papel de aluminio o encerado, después guárdela en bolsas gruesas de plástico para comida o en recipientes de metal, vidrio o plástico. Saque todo el aire posible antes de sellar la bolsa. Selle herméticamente.
- El sellado al vacío es ideal para conservar alimentos deshidratados.
- La cecina debe guardarse en un lugar fresco, oscuro y seco, entre 10 °C y 16 °C (50 - 60 °F) o menos. Si está debidamente seca, la cecina puede guardarse a temperatura ambiente por 1 o 2 meses. Para alargar el tiempo de conservación hasta 6 meses, guarde la cecina en el congelador.
- No olvide marcar y fechar todos los paquetes indicando el contenido, los ingredientes, el peso original y la fecha de proceso.
- Lleve un diario para mejorar sus técnicas de secado.

CÓMO REHIDRATAR ALIMENTOS

⚠ ADVERTENCIA Peligro de seguridad alimentaria. Remojar a temperatura ambiente permite el crecimiento de bacterias nocivas..

Siga los lineamientos "Seguridad en alimentos" establecidos en este manual.

- Los alimentos deshidratados pueden rehidratarse remojándolos en agua fría de 3 a 5 minutos o de 2 a 6 horas en agua adentro del refrigerador. 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.
- No agregue especias. 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.



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.



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 lo 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.



The Weston logo consists of the word "WESTON" in a bold, white, sans-serif font, set against a black rectangular background with a distressed, textured appearance.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Esta garantía se aplica a los productos que se compran y utilizan en EE. UU. y Canadá. Esta es la única garantía expresa para este producto, y se otorga en lugar de cualquier otra garantía o condición.

Se garantiza que este producto está libre de defectos de materiales y de mano de obra por un período de un (1) año desde la fecha de la compra inicial. Durante este período, su exclusiva compensación es la reparación o el reemplazo de este producto o cualquier componente que resulte defectuoso, a nuestra elección. Si un producto o componente ya no está disponible, lo reemplazaremos con otro comparable de igual o mayor valor.

Esta garantía no cubre reparaciones ni servicios no autorizados, productos vendidos por minoristas "en el estado en que se encuentran", vidrios, filtros, desgaste por uso normal, uso no conforme con las instrucciones impresas, o daños al producto como resultado de un accidente, alteración, abuso o uso indebido. Esta garantía se aplica solo al consumidor que es el comprador original o quien recibe el regalo, y es intransferible. Conserve el recibo original de compra, ya que necesitará el comprobante de compra para cualquier reclamo bajo la garantía. Esta garantía es nula si el producto es sometido a cualquier voltaje o forma de onda que difieran de lo especificado en la etiqueta de clasificación (por ej. 120 V ~ 60 Hz).

Excluimos todo reclamo por daños especiales, incidentales y consecuentes causados por la violación de la garantía expresa o implícita. Cualquier posible responsabilidad por daños se limita al monto del precio de compra. **Se renuncia a toda garantía implícita, incluida cualquier garantía reglamentaria o condición de comercialización o de adecuación a un propósito específico, excepto en los casos en que la ley lo prohíbe, en donde tal garantía o condición está limitada a la duración de esta garantía escrita.**

Esta garantía limitada le otorga a usted derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos legales que variarán según el lugar donde viva. Algunos estados o provincias no permiten limitaciones en cuanto a las garantías implícitas, o a daños especiales, incidentales o consecuentes, por lo que las limitaciones anteriores pueden no aplicarse.

Para hacer un reclamo de garantía, no devuelva el aparato a la tienda. Por favor llame 1.800.814.4895 (001.216.901.6801) fuera de los EE. Visite WestonSupply.com. Para un servicio más rápido, localice el modelo, tipo y número de serie de su aparato.

WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD



DESHYDRATEUR MODÉLE A 4 PLATEAUX

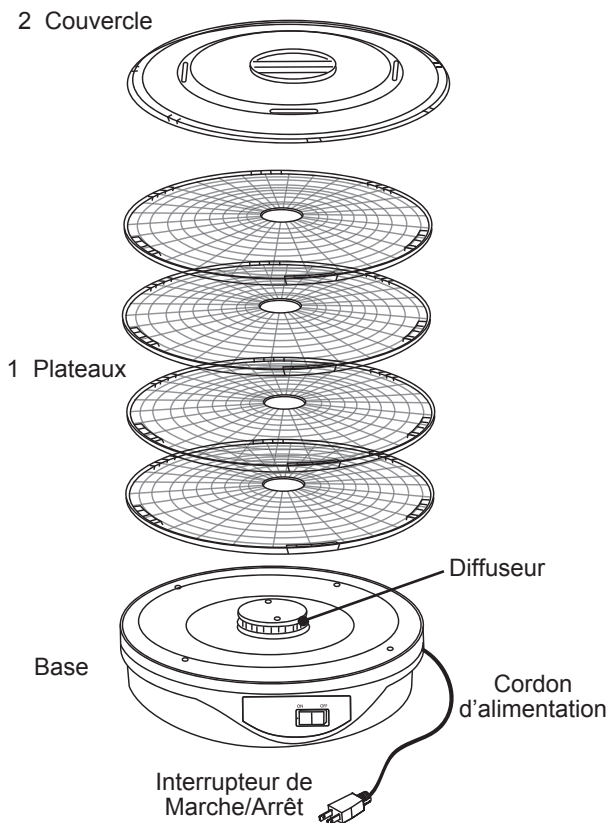
PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU.

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 toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher la fiche de la prise murale dès la fin de l'utilisation et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces.
7. 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.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'électroménagers peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer sur ou près de surfaces chaudes comme un brûleur électrique ou à gaz ou un four chaud.
12. S'assurer que l'appareil est OFF (O/arrêt) avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, tourner la commande à et mettre à OFF (O/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise de courant. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
13. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
14. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.

CONSERVER CES DIRECTIVES!



DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE
1	PLATEAUX (1)
2	COUVERCLE

N'hésitez pas à visiter notre site [Web WestonSupply.com/support](http://WebWestonSupply.com/support) si un composant est cassé, l'outil fonctionne mal, ou pour commander un nouveau mode d'emploi.

WestonSupply.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

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT **Risque 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. Nettoyer plateaux, couvercle et base avant d'utiliser le déshydrateur pour la première fois et après emploi par la suite.
Mettre l'interrupteur de Marche/Arrêt en position d'Arrêt (OFF). Débrancher le Cordon d'alimentation de la prise.
2. Laisser le déshydrateur refroidir totalement avant de procéder au nettoyage.
3. Retirer le couvercle et les plateaux de la base.
4. Passer une éponge humide ou un tissu doux sur la base, à l'intérieur comme à l'extérieur. Prendre soin de ne pas éclabousser d'eau dans le diffuseur pendant le nettoyage. L'eau pourrait endommager l'élément chauffant et augmenter le risque de chocs électriques. NE PAS immerger le déshydrateur dans l'eau.
5. Nettoyer les plateaux avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer avec de l'eau fraîche et sécher immédiatement.

REMARQUE: Aucune pièce de cet appareil ne peut être lavée dans une machine à laver la vaisselle.

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

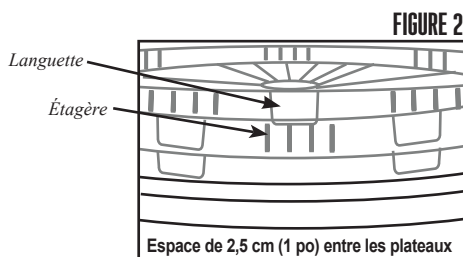
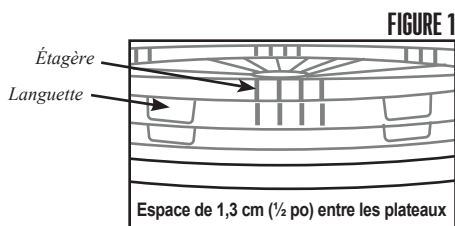
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame large) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne se branche que d'une seule façon dans une prise polarisée. Ne neutralisez pas le but de sécurité de la fiche en modifiant la prise de quelque façon que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez la prise. Si cela ne convient toujours pas, demandez 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. Le calibre électrique de la rallonge doit être égal ou supérieur au calibre de l'appareil. 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.

RÉGLAGE DE LA PROFONDEUR DU PLATEAU

Pour les produits alimentaires plus minces, régler les plateaux à une hauteur de 1,3 cm (1/2 po). Lors de l'empilage des plateaux, aligner les languettes sur une rangée (**FIGURE 1**).

Pour les produits alimentaires plus épais, régler les plateaux à une hauteur de 2,5 cm (1 po). Lors de l'empilage des plateaux, aligner les languettes de sorte qu'elles se trouvent sur les étagères (**FIGURE 2**).



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'incendie.** Ne pas bloquer les grilles d'aération en bas du déshydrateur.

IL EST IMPORTANT DE LIRE ET COMPRENDRE toutes les instructions et les précautions à prendre avant d'utiliser le déshydrateur.

1. Placer le déshydrateur sur une surface propre et sèche.
2. Brancher le déshydrateur dans une prise murale standard de 120 V, 60 Hz
3. Laisser un intervalle de 30 5 cm (12 po) entre le déshydrateur et le mur pour permettre à l'air de circuler librement.
4. Mettre le déshydrateur en marche. Une fois allumé, le voyant lumineux doit éclairer l'interrupteur de mise en marche/arrêt.
5. Placer les articles à sécher sur les plateaux. Poser les articles à plat sur les plateaux. Positionner les pièces de manière à ce qu'ils ne se touchent pas les uns les autres. Ne pas les chevaucher ni les laisser entrer en contact. Laisser suffisamment d'espace entre les produits pour garantir une bonne circulation de l'air. Ne pas placer de produits à sécher sur la base, où l'air ne circule pas.
6. Empiler les plateaux chargés sur la base. Placer le couvercle sur le plateau supérieur (**FIGURE 3**).
7. Éliminer tout excès d'eau des produits (comme par exemple à l'aide de papier absorbant ou d'une serviette). Un excès d'humidité peut entraîner la chute de la température du déshydrateur.

8. Des gouttelettes peuvent se former sur les surfaces de certains produits pendant la déshydratation. Éponger fréquemment le produit à l'aide de papier absorbant.

REMARQUE: Plusieurs facteurs affectent la durée de l'opération varie en fonction, y compris, sans toutefois s'y limiter: l'humidité relative de la pièce, la température des produits au début de processus, la quantité de produits dans le déshydrateur, la teneur en graisses de la viande, etc.

9. Après une heure de déshydratation, utiliser une spatule et retourner les aliments. Retourner fréquemment les aliments jusqu'à ce qu'ils ne collent plus.

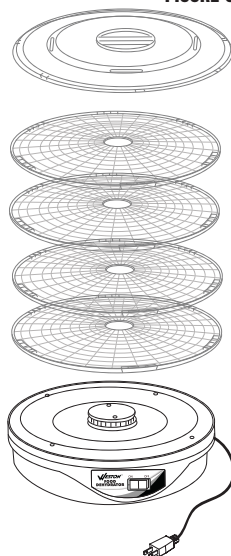
10. Vérifier le processus après quelques heures puis toutes les deux heures jusqu'à ce que les produits soient déshydratés.

Ouvrir ou couper quelques produits au centre pour déterminer le niveau de déshydratation interne. Si les produits alimentaires sont toujours humides, continuer la déshydratation. Retirer soigneusement les produits des plateaux une fois la déshydratation terminée.

11. Lorsque la déshydratation est terminée, mettre le déshydrateur hors tension et le débrancher de la source d'alimentation. Laisser les plateaux et la base refroidir avant de procéder à leur nettoyage.

IMPORTANTRE REMARQUE: NE PAS utiliser le déshydrateur pendant plus de 24 heures à la fois. Après l'avoir utilisé pendant 24 heures, mettre le déshydratation hors tension et le débrancher de la source d'alimentation. Laisser les plateaux et la base refroidir pendant 2 heures au moins avant de procéder à leur nettoyage.

FIGURE 3



PRÉPARATION DES ALIMENTS

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 54-60 °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 cuillères 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 8 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.



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 4 °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 54-60 °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.



CONSERVATION DE LA VIANDE SÉCHÉE

- Envelopper les tablettes/bâtons dans une feuille d'aluminium, puis mettre dans un sac plastique de conservation des aliments, ou mettre les tablettes/bâtons dans un bocal à fermeture hermétique.
- Ne pas mettre les tablettes/bâtons dans des sacs ou récipients sans les avoir d'abord enveloppés dans une feuille d'aluminium ou du papier ciré.
- Les tablettes/bâtons doivent être conservés dans un endroit sec à l'abri de la lumière, entre 10-16 °C (50-60 °F). La durée de conservation à température ambiante de la viande séchée est de 1 à 2 mois.
- Pour prolonger cette durée jusqu'à 6 mois, mettre les tablettes/bâtons au congélateur. Penser à étiqueter et à dater les emballages.

RÉHYDRATATION

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de sécurité alimentaire.** Laisser les aliments dans l'eau à la température ambiante favorise le développement de germes pathogènes.

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.
- 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.

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.
- Effeuillez 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.

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 être 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.

WESTON

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

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 d'un (1) an 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 WestonSupply.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
WestonSupply.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
WestonSupply.com

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

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez 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
WestonSupply.com

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.

