




DH11

4 TRAY FOOD DEHYDRATOR DÉSHYDRATEUR D'ALIMENTS À 4 PLATEAUX DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS CON 4 BANDEJAS

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, 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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs, which may be warm. Use oven mitts.
5. To protect against a risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or base assembly in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, or moving the appliance. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
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. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
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. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not use plastic dishes or plastic wrap on tray.
14. Do not use appliance for other than intended purpose.
15. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
16. Do not leave the appliance unattended while the appliance is connected to an electrical outlet.
17. To disconnect, turn all controls to MIN; then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
18. Place the appliance only on a dry, level, and nonflammable surface.
19. During use, provide 4 to 6 inches air space above, behind, and on both sides for air circulation. Do not use on surfaces where heat may cause a problem.
20. Always allow the appliance to cool down completely before putting away. Never wind the cord around the appliance while it is still hot.
21.  **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This appliance is not intended for use with any nonfood materials or products.

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.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

PARTS AND FEATURES

Before first use:

Wipe Inside of Base with a damp cloth and dry. Wash Trays and Lid in hot, soapy water.

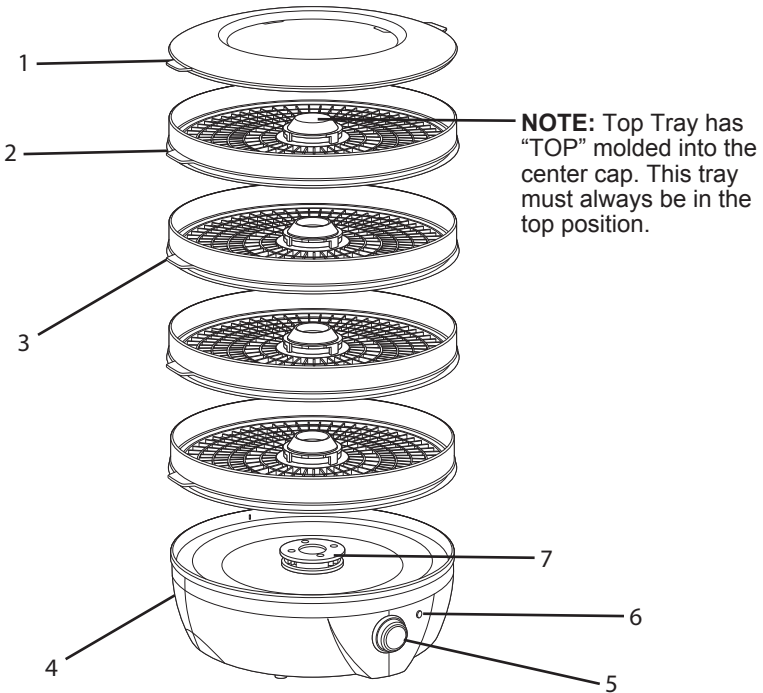


DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION
1	LID
2	TOP DRYING TRAY WITH CLOSED CENTER (LABELED "TOP")
3	3 DRYING TRAYS
4	BASE
5	TEMPERATURE KNOB
6	POWER LIGHT
7	DIFFUSER

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.

DEHYDRATOR PREPARATION

- The Top Tray must always be in the top position for proper drying. The Top Drying Tray has the word "TOP" labeled on the center.
- All four Trays should be used during each drying, even if some are empty.
- It is best to dry one type of similar food at a time; for example, all fruits or all vegetables.
- Always leave Trays in place until drying is complete. You may remove food from Trays when acceptably dried.
- Always place food in a single layer on each Tray for even drying. Do not overlap fruits, vegetables, or meats, or crowd Trays.

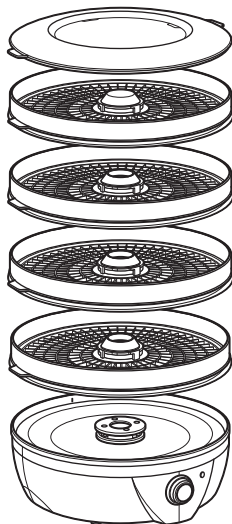
HOW TO USE THE DEHYDRATOR

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

It is important to read and 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 an outlet.
3. Position the Dehydrator at least 4 to 6 inches (10 to 15 cm) from any wall during operation to allow for proper air circulation.
4. Turn Temperature Knob to desired temperature. When on, the Power Light will illuminate.
5. Stack the loaded Trays onto the Base. Ensure Top Tray is in top position before starting to dehydrate. Add Lid.
6. 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.
7. 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.



HOW TO USE THE DEHYDRATOR (cont.)

8. Check dryness after a few hours, then check every one to two hours until dehydrated.
9. When finished drying, turn the Dehydrator to MIN and unplug from the power source. Allow the Trays and the Base to cool before cleaning.
NOTE: Do not run the Dehydrator for more than 24 hours at a time. After 24 hours, turn the Dehydrator to MIN and unplug from the power source. Allow the Trays and the Base to cool for at least 2 hours before resuming operation.

FOOD SAFETY TIPS

- For food safety, to help ensure any bacteria present are destroyed, choose pretreatment or post treatment from below:
 - **Pretreatment of Meat Prior to Dehydrating** – Heat oven to 350°F (177°C). Drain and discard marinade, if used, from meat. Pat dry with paper towels and place meat in a single layer, leaving a space around each piece on baking sheet. Bake 5 to 10 minutes or until internal temperature reaches 160°F (72°C). Poultry must reach 165°F (74°C). **NOTE:** This method may reduce drying time and may result in a drier texture.
 - **Post Treatment of Meat After Dehydrating** – Heat oven to 275°F (135°C). Line a large baking sheet with foil. Place jerky in a single layer, leaving a small space around each piece. Bake for 10 to 12 minutes. Cool completely on a wire rack. Pat jerky dry with paper towels to remove any surface fats before storing.
- Marinating meats helps with the flavor and texture of jerky. Do not marinate meat longer than recipe or package directions call for.

TIP: Post treatment of meat after dehydrating may result in a more desirable jerky texture. Try each treatment to determine which jerky you like best.

- Visit www.usda.gov for any questions on meat and food safety.
- Never dehydrate meats with fruits and vegetables, due to cross-contamination of foods. Meats dry at a different temperature from fruits or vegetables.
- All dehydrated foods must be cooled completely before storing.
- For food safety, complete the food drying process. Do not start and stop the process for longer than 5 minutes. You may pause the process to check on the food's dryness or to remove dehydrated pieces.
- Label and date all containers of dried foods.

DEHYDRATING FRUITS AND VEGETABLES

A. Food Preparation

- Always wash hands before starting food preparation.
- Wash all fruits and vegetables before preparation.
- Choose fruits and vegetables that are in season for the best flavor.
- Discard any fruits and vegetables that have bruises or mold.

DEHYDRATING FRUITS AND VEGETABLES (cont.)

- Cut foods the same thickness, size, or shape before drying to ensure even drying.
- Some foods, like garlic, onions, cauliflower, and broccoli, have a strong smell when drying.

B. Pretreatment

- Some fruits and vegetables require pretreatment before drying. Blanch or add color protectors to preserve natural color.

How to Blanch

- Blanching is recommended for some vegetables to help prevent color and flavor loss during drying and storage. Blanching is used to break the skins on some fruits to help shorten the drying process.
- Bring a large stockpot filled with cold water to a rolling boil.
- Place cleaned fruits or vegetables in a strainer with a handle.
- Dip strainer into the boiling water for the recommended time.
- Make sure that all the fruits or vegetables are covered with water for even blanching.
- After blanching is complete, plunge into a large bowl filled with ice water to stop the blanching process.
- Drain and completely pat dry the fruits or vegetables before dehydrating.

How to Protect Color

- Some fruits and potatoes may discolor during the drying process. To protect the color, follow these steps.
- Prepare a solution of equal parts lemon juice and water.
- Dip pieces into the solution; drain.
- If using a commercial fruit preservative, follow package directions.

C. Determining Dryness

- Many things influence drying time, including moisture content, type and amount of food, shape and evenness of food slices, air temperature, humidity, and your personal preference in texture of your food.
- Drying charts are a guideline. Drying times and temperatures vary for different types of foods; start checking food at the minimum recommended time referenced on the chart. If the food is not listed on the chart, pick a similar food.
- Combine any remaining food to upper trays for ease of checking doneness.
- Check all trays for doneness at the minimum recommended time on the chart.
 - All fruits should be able to bend and be slightly soft but not be tacky, except for apples and bananas which should be crisp.
 - All vegetables should be crisp and easily broken.

STORING DEHYDRATED FOOD

- Dehydrated foods have to be cooled completely before packaging.
- Properly dried foods need to be stored in a clean, dry, airtight container, such as resealable plastic bags, plastic containers, or glass canning jars with a tight-fitting lid, to keep foods from rehydrating.
- Store all packages in a cool, dry place.
- Dried fruits stored at 60°F (16°C) may keep up to 1 year, while vegetables stored at 60°F (16°C) may keep up to 6 months.
- If jerky has been properly dried, cooled, and packaged, it may be stored up to 2 months in an airtight container at room temperature.
- Storing at higher temperature locations will shorten the storage time. Place packaged foods in the freezer for a longer storage time.
- It is a good practice to check dehydrated foods daily. Dehydrate again if you see fruits and vegetables getting soft or if they have condensation on them. Check frequently during the additional drying, since this process will be much shorter.
- Always check the condition of your food prior to consumption. When in doubt, throw it out.

DEHYDRATING FRESH HERBS

- Herb leaves that are larger such as basil, bay leaves, mint, sage, or sorrel should be picked from the stems before drying.
- Herbs such as cilantro, dill, parsley, or rosemary should be kept on the stem for drying. It is easier to remove the herbs after drying.
- Always rinse herbs with cold water and carefully remove any remaining water with a salad spinner or paper towels. Herbs must be completely dried before dehydrating begins.
- Herbs are fast-drying when compared to fruits, vegetables, and marinated meats.
- Herbs crumble easily when dried.
- Herbs must be cooled completely before storing in an airtight container.

DEHYDRATING CHART FOR HERBS AT 100°F (40°C)

Fresh Herb	Dehydrating Time**	Fresh Herb	Dehydrating Time**
Basil	4 to 6 hours	Mint	5 to 7 hours
Chives	5 to 7 hours	Parsley	4 to 6 hours
Cilantro	4 to 6 hours	Rosemary	5 to 7 hours

**Times may vary depending on the water content of your herbs.

DEHYDRATING CHART FOR FRUITS AT 135°F (57°C)

*B = Blanching #C = Color Protector
 (See “How to Blanch” and “How to Protect Color” on page 7)

FRUIT	HOW TO PREPARE	PRE-TREATMENT/TIME	DEHYDRATING TIME**	HIGH PECTIN FRUIT
Apples	Peeled, sliced 1/4 inch (0.6 cm) thick	#C	8 to 12 hours	Yes
Apricots	Pitted, peeled, sliced 1/4 inch (0.6 cm) thick	#C	15 to 19 hours	Yes
Bananas	Sliced 1/4 inch (0.6 cm) thick	#C	6 to 10 hours	No
Blueberries	Whole	*B/1 minute	14 to 18 hours	Yes
Cherries	Pitted, halved	–	22 to 26 hours	No
Cranberries	Whole	*B/1 minute	17 to 21 hours	Yes
Green or Red Seedless Grapes	Halved	–	19 to 23 hours	Yes
Kiwi	Sliced 1/4 inch (0.6 cm) thick	–	8 to 12 hours	Yes
Lemons, Limes, or Oranges	Sliced 1/4 inch (0.6 cm) thick	–	17 to 21 hours	No
Mangoes	Peeled, pitted, sliced 1/4 inch (0.6 cm) thick	–	13 to 17 hours	No
Nectarines	Peeled, pitted, sliced 1/4 inch (0.6 cm) thick	#C	11 to 15 hours	Yes
Peaches	Peeled, sliced 1/4 inch (0.6 cm) thick	#C	11 to 15 hours	Yes
Pears	Peeled, sliced 1/4 inch (0.6 cm) thick	#C	10 to 14 hours	Yes
Pineapples	Peeled, cored, sliced 1/4 inch (0.6 cm) thick	–	12 to 16 hours	Yes
Plums	Pitted, sliced in eighths	–	23 to 27 hours	Yes
Strawberries	Sliced 1/4 inch (0.6 cm) thick	–	6 to 10 hours	No

**Times may vary depending on the ripeness of your fruits and amount per tray. See “Dehydrating Fruits and Vegetables” on pages 6 and 7.

DEHYDRATING CHART FOR VEGETABLES AT 125°F (52°C)

*B = Blanching (See “How to Blanch” on page 7)

VEGETABLE	HOW TO PREPARE	PRE-TREATMENT/ TIME	DEHYDRATING TIME**
Bell Peppers	Sliced 1/4 inch (0.6 cm) thick	–	9 to 13 hours
Broccoli	Small florets	*B/2 minutes	9 to 13 hours
Carrots	Sliced diagonally 1/4 inch (0.6 cm) thick	*B/2 minutes	11 to 15 hours
Cauliflower	Small florets	*B/2 minutes	8 to 12 hours
Celery	Sliced diagonally 1/4 inch (0.6 cm) thick	–	5 to 9 hours
Grape Tomatoes	Halved	–	13 to 17 hours
Green Beans	Sliced 1/4 inch (0.6 cm) thick	*B/2 minutes	12 to 16 hours
Mushrooms	Sliced 1/4 inch (0.6 cm) thick	–	8 to 12 hours
Onions	Sliced 1/4 inch (0.6 cm) thick	–	14 to 18 hours
Squash, Yellow or Zucchini	Sliced 1/4 inch (0.6 cm) thick	–	7 to 11 hours
Tomatoes	Sliced 1/4 inch (0.6 cm) thick	–	10 to 13 hours

**Times may vary depending on the water content of your vegetables.

CARE AND CLEANING

⚠ 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.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Unplug before cleaning the dehydrator. Do not immerse dehydrator, cord, or plug in water or any other liquid.

1. Unplug and cool completely.
2. Wipe inside and out of Base with a damp soapy cloth. Use a damp cloth to wipe clean and dry. Do not use abrasive cleaners, since they will scratch the finish of the product.
3. Wash Trays and Lid in warm, soapy water. Rinse and dry.

NOTE: No parts of this appliance are dishwasher safe.

TROUBLESHOOTING

Food not drying.

- Food could be cut too thick, or peel could have been left on.
- Too much food on each tray. Remove some foods and dehydrate for a longer time.

Food drying unevenly.

- Foods need to be cut uniformly.
- Foods with uneven pieces can be rotated during the drying process.

Fruits or vegetables become soft during storage.

- Too much moisture was left in the food. Dry further to remove excess moisture.

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

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 WestonBrands.com. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

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 nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des, ou en présence d'enfants. Le nettoyage et l'entretien ne doit pas fait par des enfants à moins d'être sous supervision. Les enfants doivent être supervisés afin d'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher aux surfaces brûlantes. Utiliser les poignées ou les boutons, qui peuvent être chauds. Utiliser des gants de cuisine.
5. Pour éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou la base du déshydrateur dans l'eau ou dans un autre liquide.
6. Débrancher de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'y enlever des pièces ou de le déplacer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
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. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'appareil 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 tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes, incluant la cuisinière.
11. Ne placer jamais l'appareil à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
12. Exercer une très grande prudence lors du déplacement d'un appareil contenant d'huile chaude ou d'autres liquides chaudes.
13. Ne pas utiliser de plats en plastique ou de pellicule plastique sur les plateaux.
14. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
15. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
16. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché dans une prise de courant.
17. Pour débrancher, tourner tous les boutons de commandes à la position MIN. Retirer ensuite la fiche de la prise murale. Pour débrancher, tenir la fiche fermement et tirer de la prise. Ne jamais tirer par le cordon d'alimentation.
18. Placer l'appareil uniquement sur une surface sèche, d'aplomb, et ininflammable.
19. Pendant le fonctionnement, prévoir de 10 à 15 cm (4 à 6 po) d'espace tout autour de l'appareil. Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces où la chaleur pourrait causer un problème.
20. Toujours permettre le refroidissement de l'appareil avant de le ranger et ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil pendant qu'il est chaud.
21.  **ATTENTION : SURFACE CHAUDE.** La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

Cet appareil est conçu uniquement pour préparer, faire cuire et servir des aliments. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec toute autre matière ou produit non alimentaire.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

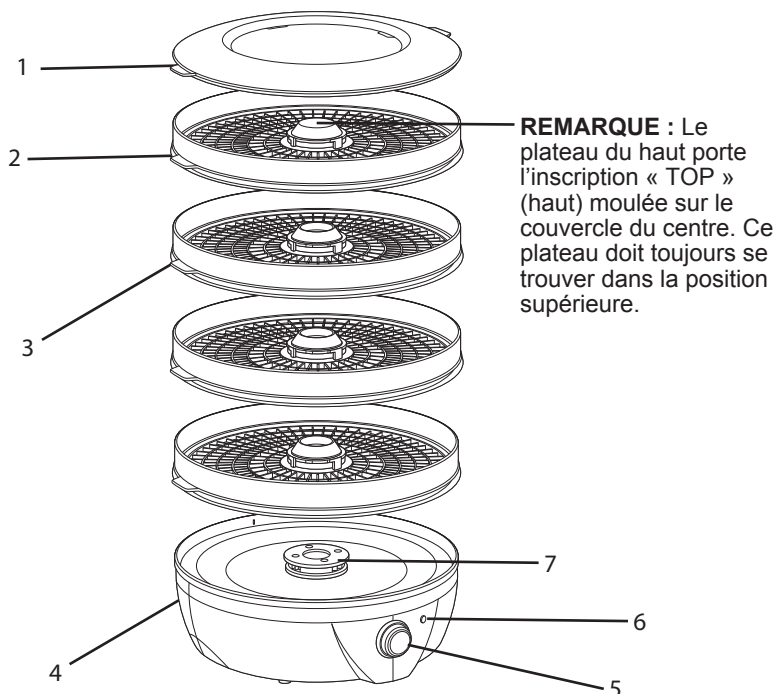
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Avant la première utilisation :

Essuyer l'intérieur de la base avec un linge humide et sécher. Laver les plateaux et le couvercle dans l'eau chaude savonneuse.



NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE
1	COUVERCLE
2	PLATEAU DE SÉCHAGE DU HAUT À CENTRE FERMÉ (ÉTIQUETÉ « TOP »)
3	3 PLATEAUX DE SÉCHAGE
4	BASE
5	BOUTON DE TEMPÉRATURE
6	VOYANT D'ALIMENTATION
7	DIFFUSEUR

Si des composants de l'appareil sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou si vous avez besoin d'un manuel d'instructions de remplacement, veuillez consulter notre site web au WestonBrands.com.

PRÉPARATION DU DÉSHYDRATEUR

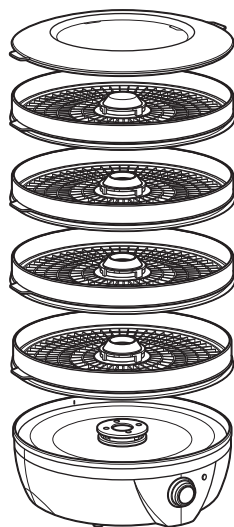
- Le plateau du haut doit toujours se trouver dans la position supérieure pour un séchage adéquat. Le plateau de séchage du haut porte l'inscription « TOP » au centre.
- Tous les quatre plateaux doivent être utilisés durant chaque déshydratation, même s'ils sont vides.
- Il est préférable de déshydrater un type d'aliments semblables à la fois; par exemple, seulement des fruits ou seulement des légumes.
- Toujours laisser les plateaux en place jusqu'à ce que la déshydratation soit terminée. Retirer les aliments des plateaux lorsqu'ils sont convenablement déshydratés.
- Toujours placer une seule couche d'aliments par plateau pour une déshydratation uniforme. Éviter que les fruits, les légumes ou les viandes se chevauchent ou que les plateaux soient surchargés.

MODE D'UTILISATION DU DÉSHYDRATEUR

⚠ 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. Utiliser le déshydrateur sur une surface propre, sèche et à niveau.
2. Brancher le déshydrateur dans une prise.
3. Laisser un intervalle de 10–15 cm (4–6 po) entre le déshydrateur et le mur pour permettre à l'air de circuler librement.
4. Tourner le bouton de température à la température souhaitée. Lorsque l'appareil est en marche, le voyant d'alimentation s'illumine.
5. Empiler les plateaux chargés sur la base. S'assurer que le plateau du haut est en position supérieure avant de commencer la déshydratation. Mettre le couvercle.
6. 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.
7. 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.
8. Vérifier le niveau de déshydratation après quelques heures, puis chaque une ou deux heures jusqu'à ce que la déshydratation soit terminée.



MODE D'UTILISATION DU DÉSHYDRATEUR (suite)

9. Une fois la déshydratation terminée, mettre le déshydrateur au réglage « MIN » et le débrancher de la source d'alimentation. Laisser les plateaux et la base refroidir avant de les nettoyer.

REMARQUE : Ne pas utiliser le déshydrateur pendant plus de 24 heures à la fois. Après 24 heures, mettre le déshydrateur au réglage « MIN » 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.

CONSEILS POUR L'INNOCUITÉ DES ALIMENTS

- Pour préserver l'innocuité des aliments et assurer la destruction de toutes bactéries, choisir le prétraitement ou le post-traitement ci-dessous :
 - **Prétraitement des viandes avant la déshydratation** – Préchauffer le four à 177 °C (350 °F). Égoutter la marinade et la jeter, le cas échéant. Éponger avec des serviettes de papier et disposer la viande en une seule couche sur une plaque à biscuits en laissant un espace autour de chaque morceau. Cuire 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 72 °C (160 °F). La température de la volaille doit atteindre 74 °C (165 °F).
REMARQUE : Cette méthode peut réduire la durée de séchage et produire une texture plus sèche.
 - **Post-traitement des viandes après la déshydratation** – Préchauffer le four à 135 °C (275 °F). Chemiser une grande plaque à biscuits avec du papier aluminium. Déposer les morceaux de bœuf séché en une seule couche et en laissant un petit espace autour de chaque morceau. Cuire pendant 10 à 12 minutes. Laisser refroidir complètement sur une grille. Éponger la viande séchée avec des serviettes en papier pour éliminer tout le gras en surface avant de le stocker.
- Les viandes marinées rehaussent la saveur et la texture de la viande séchée. Ne pas faire mariner la viande plus longtemps que la durée suggérée par la recette ou sur l'emballage.

CONSEIL : Le post-traitement des viandes après la déshydratation aide à obtenir une meilleure texture du bœuf séché. Essayer chaque traitement afin de déterminer la texture de bœuf séché préférée.

- Visiter le site www.usda.gov pour toutes questions au sujet des viandes et de l'innocuité des aliments.
- Ne jamais déshydrater des viandes avec des fruits et des légumes pour éviter la contamination croisée des aliments. La température de séchage des viandes est différente de celle des fruits ou des légumes.
- Tous les aliments déshydratés doivent refroidir complètement avant de les stocker.
- Pour assurer l'innocuité, exécuter la procédure complète de déshydratation des aliments. Ne pas interrompre et arrêter le cycle pendant plus de 5 minutes. Faire une pause pendant le cycle pour vérifier l'état de sécheresse des aliments ou pour retirer les morceaux déshydratés.
- Étiqueter et dater tous les contenants d'aliments séchés.

DÉSHYDRATATION DES FRUITS ET DES LÉGUMES

A. Préparation des aliments

- Toujours se laver les mains avant de commencer la préparation des aliments.
- Laver tous les fruits et les légumes avant la préparation.

DÉSHYDRATATION DES FRUITS ET DES LÉGUMES

- Choisir les fruits et les légumes saisonniers pour obtenir une saveur plus riche.
- Ne pas prendre aucun fruit ou légume abimé ou moisi.
- Couper les aliments à la même épaisseur, dimension ou forme avant le séchage pour assurer un séchage uniforme.
- Certains aliments comme l'ail, les oignons, le chou-fleur et le brocoli dégagent une forte odeur pendant le séchage.

B. Prétraitement

- Certains fruits et légumes nécessitent un prétraitement avant le séchage. Blanchir ou ajouter des agents de préservation de couleur afin de préserver la couleur naturelle.

Comment blanchir

- Il est recommandé de blanchir certains légumes afin de préserver leur couleur et leur saveur lors de la déshydratation et de la conservation. Le blanchiment est utilisé pour briser la peau de certains fruits afin de raccourcir le processus de déshydratation.
- Porter un grand chaudron rempli d'eau froide à ébullition.
- Mettre les fruits ou les légumes lavés dans un tamis équipé d'une poignée.
- Plonger le tamis dans l'eau bouillante selon la durée recommandée.
- S'assurer que tous les fruits ou légumes sont recouverts d'eau afin de blanchir uniformément.
- Dès que les fruits ou légumes sont blanchis, les plonger dans un grand bol rempli d'eau glacée pour arrêter l'échaudage.
- Égoutter et éponger complètement les fruits ou les légumes avant de les déshydrater.

Comment conserver la couleur

- Certains fruits et pommes de terre peuvent se décolorer pendant le cycle de séchage. Suivre ces étapes afin de conserver la couleur :
- Préparer une solution de quantité égale de jus de citron et d'eau.
- Plonger les morceaux dans la solution puis égoutter.
- Avec l'utilisation d'un agent de conservation pour fruits commercial, respecter les instructions sur l'emballage.

C. Détermination de l'état de séchage

- Plusieurs facteurs peuvent influencer la durée de séchage, y compris de taux d'humidité, le type et la quantité d'aliments, la forme et l'uniformité des tranches d'aliments, la température ambiante, l'humidité et les préférences personnelles de texture des aliments.
- Les tableaux de séchage sont un guide. Les durées de séchage et les températures varient selon les types d'aliments. Commencer à vérifier les aliments à la durée minimum recommandée au tableau. Choisir un aliment semblable si l'aliment à sécher n'est pas indiqué au tableau.
- Combiner tous les aliments résiduels dans les plateaux supérieurs afin de vérifier plus facilement l'état de séchage.
- Vérifier l'état de séchage de tous les plateaux à la durée minimum recommandée au tableau.
 - Tous les fruits doivent pouvoir se plier et être légèrement mous, mais sans être gluants, sauf pour les pommes et les bananes qui doivent être croustillantes.
 - Tous les légumes doivent être croustillants et se briser facilement.

STOCKAGE DES ALIMENTS DÉSHYDRATÉS

- Les aliments déshydratés doivent être complètement refroidis avant de les emballer.
- Les aliments séchés adéquatement doivent être stockés dans un contenant propre, sec et hermétique comme des sacs en plastique réutilisables, des contenants de plastique, des pots en verre avec couvercle étanche afin d'éviter la réhydratation des aliments.
- Stocker tous les emballages dans un endroit frais et sec.
- Les fruits séchés stockés à une température de 16 °C (60 °F) peuvent se conserver jusqu'à 1 an et les légumes stockés à une température de 16 °C (60 °F) peuvent se conserver jusqu'à 6 mois.
- La viande séchée a été séché, refroidi et emballé correctement se conserve jusqu'à 2 mois dans un contenant hermétique et stocké à la température ambiante.
- Le conserver à des températures élevées réduira sa durée de conservation. Mettre les aliments emballés dans le congélateur pour une durée de conservation prolongée.
- Une bonne pratique consiste à vérifier quotidiennement les aliments déshydratés. Faire sécher à nouveau les fruits et les légumes ramollis ou s'ils présentent des traces de condensation. Vérifier fréquemment pendant le nouveau séchage, car le cycle peut être plus court.
- Toujours vérifier l'état des aliments avant de les consommer. Jeter en cas de doute.

DÉSHYDRATATION DES HERBES FRAÎCHES

- Les grandes feuilles de certaines herbes, comme le basilic, la menthe, la sauge et l'oseille, doivent être détachées de la tige avant le séchage.
- Les herbes, comme la coriandre, l'aneth, le persil et le romarin, doivent être séchées avec les tiges pour faciliter le retrait après le séchage.
- Toujours rincer les herbes à l'eau froide et retirer soigneusement l'eau résiduelle avec une essoreuse à salade ou des serviettes de papier. Les herbes doivent être complètement sèches avant de commencer la déshydratation.
- Les herbes sèchent plus rapidement que les fruits, les légumes et les viandes marinées.
- Les herbes s'émiettent facilement une fois séchées.
- Les herbes doivent complètement refroidir avant de les stocker dans un contenant hermétique.

TABLEAU DE DÉSHYDRATATION DES HERBES À 40 °C (100 °F)

Herbe fraîche	Durée de déshydratation**	Herbe fraîche	Durée de déshydratation**
Basilic	4 à 6 heures	Menthe	5 à 7 heures
Ciboulette	5 à 7 heures	Persil	4 à 6 heures
Coriandre	4 à 6 heures	Romarin	5 à 7 heures

**Les durées peuvent varier selon la teneur en eau des herbes.

TABLEAU DE DÉSHYDRATATION POUR LES FRUITS À 57 °C (135 °F)

*B = blanchir #C = conservation de la couleur
 (consulter les sections « Comment blanchir » et « Comment conserver la couleur » à la page 18)

FRUIT	COMMENT PRÉPARER	PRÉTRAITEMENT/ DURÉE	DURÉE DU SÉCHAGE**	FRUIT À HAUTE TENEUR EN PECTINE
Pommes	Pelées, coupées en tranches d'une épaisseur de 0,6 cm	#C	8 à 12 heures	Oui
Abricots	Dénoyautés, pelés, coupés en tranches d'une épaisseur de 0,6 cm	#C	15 à 19 heures	Oui
Bananes	Coupées en tranches d'une épaisseur de 0,6 cm	#C	6 à 10 heures	Non
Bleuets	Entiers	*B/1 minute	14 à 18 heures	Oui
Cerises	Dénoyautées, coupées en deux	–	22 à 26 heures	Non
Canneberges	Entières	*B/1 minute	17 à 21 heures	Oui
Raisins rouges ou verts sans pépins	Coupés en deux	–	19 à 23 heures	Oui
Kiwis	Coupés en tranches d'une épaisseur de 0,6 cm	–	8 à 12 heures	Oui
Citrons, limes ou oranges	Coupés en tranches d'une épaisseur de 0,6 cm	–	17 à 21 heures	Non
Mangues	Pelées, dénoyautées, coupées en tranches d'une épaisseur de 0,6 cm	–	13 à 17 heures	Non
Nectarines	Pelées, dénoyautées, coupées en tranches d'une épaisseur de 0,6 cm	#C	11 à 15 heures	Oui
Pêches	Pelées, coupées en tranches d'une épaisseur de 0,6 cm	#C	11 à 15 heures	Oui
Poires	Pelées, coupées en tranches d'une épaisseur de 0,6 cm	#C	10 à 14 heures	Oui
Ananas	Pelés, évidés, coupés en tranches d'une épaisseur de 0,6 cm	–	12 à 16 heures	Oui
Prunes	Dénoyautées, tranchées en 8 morceaux	–	23 à 27 heures	Oui
Fraises	Coupées en tranches d'une épaisseur de 0,6 cm	–	6 à 10 heures	Non

**Les durées peuvent varier selon le degré de maturité de vos fruits et selon de la quantité sur chaque plateau. Voir la section « Déshydratation des fruits et des légumes » aux pages 17 et 18.

TABLEAU DE DÉSHYDRATATION DES LÉGUMES À 52 °C (125 °F)

*B = blanchir (consulter la section « Comment blanchir » à la page 18)

LÉGUME	COMMENT PRÉPARER	PRÉTRAITEMENT/ DURÉE	DURÉE DU SÉCHAGE**
Poivrons	Coupés en tranches d'une épaisseur de 0,6 cm	–	9 à 13 heures
Brocolis	Petits fleurons	*B/2 minutes	9 à 13 heures
Carottes	Coupées en tranches diagonales d'une épaisseur de 0,6 cm	*B/2 minutes	11 à 15 heures
Choux-fleurs	Petits fleurons	*B/2 minutes	8 à 12 heures
Céleri	Coupé en tranches diagonales d'une épaisseur de 0,6 cm	–	5 à 9 heures
Tomates raisins	Coupés en deux	–	13 à 17 heures
Haricots verts	Coupés en tranches d'une épaisseur de 0,6 cm	*B/2 minutes	12 à 16 heures
Champignons	Coupés en tranches d'une épaisseur de 0,6 cm	–	8 à 12 heures
Oignons	Coupés en tranches d'une épaisseur de 0,6 cm	–	14 à 18 heures
Courges jaunes ou courgettes	Coupées en tranches d'une épaisseur de 0,6 cm	–	7 à 11 heures
Tomates	Coupées en tranches d'une épaisseur de 0,6 cm	–	10 à 13 heures

**Les durées peuvent varier selon la teneur en eau de vos légumes.

ENTRETIEN ET 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.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Débrancher le déshydrateur avant de le nettoyer. Ne pas immerger le déshydrateur, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.

1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement.
2. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de la base avec un linge humide savonneux. Nettoyer avec un linge humide et sécher. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, puisqu'ils endommageraient le fini du produit.
3. Laver les plateaux et le couvercle dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

REMARQUE : Aucune pièce de cet appareil ne va au lave-vaisselle.

DÉPANNAGE

Les aliments ne sèchent pas.

- La coupe des aliments est trop épaisse ou présence de pelures.
- Trop d'aliments sur chaque plateau. Retirer quelques aliments et augmenter la durée de séchage.

Séchage inégal des aliments.

- Les aliments doivent être coupés uniformément.
- Les morceaux d'aliments inégaux peuvent rouler pendant le cycle de séchage.

Les fruits ou les légumes ramollissent pendant le stockage.

- Trop d'humidité a été laissée dans les aliments. Faire sécher de nouveau pour éliminer l'excès d'humidité.

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 WestonBrands.com. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos 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 necesita una supervisión estrecha al usar cualquier aparato por niños o en la presencia de los niños. La limpieza y la reparación no debe ser hecha por niños a menos que estén siendo supervisados. Los niños deben ser supervisados para asegurarse que no jueguen con el aparato.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque las superficies calientes. Use manijas o perillas, que pueden estar calientes. Use guantes de cocina.
6. Para proteger contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el conjunto de la base en agua ni en otro líquido.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje enfriar el aparato antes de colocar o retirar piezas, o antes de transportarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
8. 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. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No lo use en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
12. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
13. Se debe tener precaución extrema cuando se mueve un aparato que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. No use platos de plástico o envoltura de plástico en las bandejas.
15. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
16. No haga funcionar el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
17. No deje el aparato sin atención mientras la unidad se encuentra conectada a un tomacorriente eléctrico.
18. Para desconectar, ponga los controles en MIN y luego saque el enchufe del tomacorriente. Para desenchufar, sujete el enchufe y saquelo del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación.
19. Coloque el aparato sólo sobre una superficie seca, nivelada e inflamable.
20. Durante su uso, deje un espacio de 4 a 6 pulgadas (10a 15 cm) por encima, por detrás y a ambos lados para circulación del aire. No se debe utilizar en superficies donde el calor pueda causar un problema.
21. Siempre deje que el aparato se enfríe antes de guardarlo y nunca enrolle el cable alrededor del aparato mientras esté caliente.
22.  **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.

OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE

Este aparato ha sido diseñado solamente para la preparación, cocción y servido de alimentos. No está diseñado para usarse con materiales que no sean alimentos ni con productos no alimenticios.

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

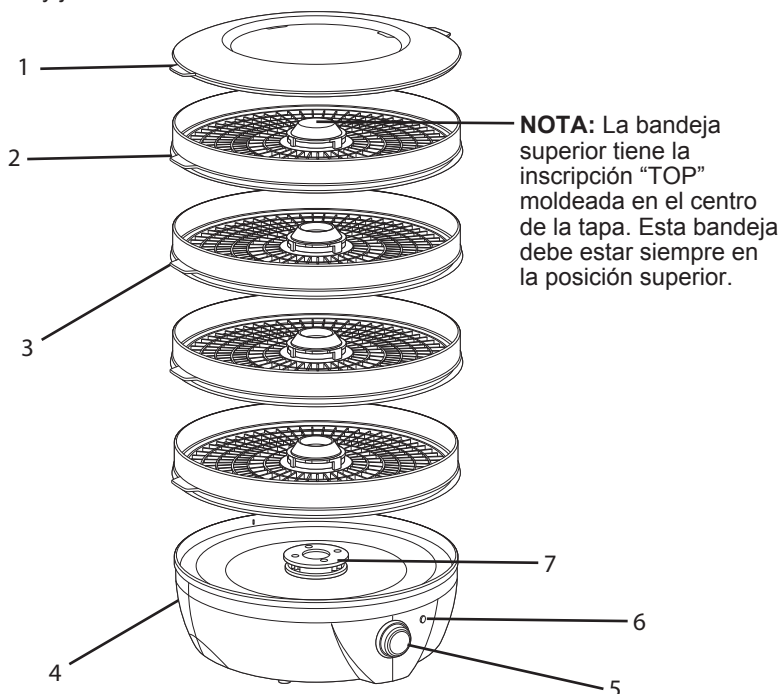
El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Antes del primer uso:

Limpie el interior de la base con un paño húmedo y seco. Lave las bandejas y la tapa con agua caliente y jabón.



NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA
1	TAPA
2	BANDEJA DE SECADO SUPERIOR CON CENTRO CERRADO (MARCADA COMO "TOP")
3	3 BANDEJAS DE SECADO
4	BASE
5	PERILLA DE TEMPERATURA
6	LUZ DE ENCENDIDO
7	DIFUSOR

Si alguno de los componentes de esta unidad está defectuoso, si la unidad no funciona correctamente o si usted necesita un manual de instrucciones de reemplazo, visítenos en la red en WestonBrands.com.

PREPARACIÓN DEL DESHIDRATADOR

- La bandeja superior siempre debe estar en la posición superior para un secado adecuado. La bandeja de secado superior tiene la palabra “TOP” marcada en el centro.
- En cada secado se deben usar las cuatro bandejas, incluso si algunas están vacías.
- Es mejor secar un solo tipo de alimento similar a la vez; por ejemplo, todas las frutas o todas las verduras.
- Deje siempre las bandejas en su lugar hasta que se complete el secado. Puede sacar los alimentos de las bandejas cuando estén aceptablemente secos.
- Coloque siempre los alimentos en una sola capa en cada bandeja para que se sequen uniformemente. No traslape frutas, verduras o carnes, ni llene en exceso las bandejas.

CÓMO USAR EL DESHIDRATADOR

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo 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 sobre una superficie limpia, seca y nivelada.

2. Enchufe el deshidratador en un tomacorriente.

3. Coloque el deshidratador a por lo menos 4–6” (10–15 cm) de la pared durante su funcionamiento para permitir la circulación del aire adecuada.

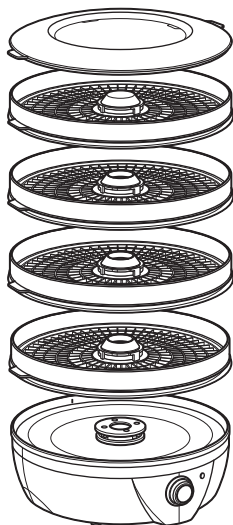
4. Gire el selector de temperatura a la temperatura deseada. Cuando está encendido, la luz de encendido se iluminará.

5. Apile las charolas cargadas en la base. Asegúrese de que la bandeja superior esté en la posición superior antes de comenzar a deshidratar. Coloque la tapa.

6. 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.

7. 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.



MODE D'UTILISATION DU DÉSHYDRATEUR (cont.)

8. Verifique la sequedad después de unas horas, luego verifique cada una o dos horas hasta que se deshidrate.
9. Cuando termine de secar, gire el deshidratador a MIN y desconéctelo de la fuente de energía. Deje que las bandejas y la base se enfríen antes de limpiar.
NOTE: No opere el deshidratador por más de 24 horas. Después de 24 horas, gire el deshidratador a MIN y desconéctelo de la fuente de alimentación. Deje que las charolas y la base se enfríen al menos durante 2 horas antes de reanudar la operación.

CONSEJOS DE SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

- Para seguridad de los alimentos, y garantizar que se destruya cualquier clase de bacteria presente, elija un tratamiento previo o tratamiento posterior de los incluidos a continuación:
 - **Tratamiento previo de la carne antes de la deshidratación** – Caliente el horno a 350°F (177°C). Escorra y deseche la marinada de la carne, si se utiliza. Seque con toallas de papel dando golpecitos y coloque la carne en una sola capa, dejando un espacio alrededor de cada trozo sobre una bandeja para hornear. Hornee de 5 a 10 minutos o hasta que la temperatura interna alcance los 160°F (72°C). La carne de ave debe alcanzar los 165°F (74°C). **NOTA:** Este método puede reducir el tiempo de secado y puede obtenerse una textura más seca.
 - **Tratamiento posterior de la carne después de la deshidratación** – Caliente el horno a 275°F (135°C). Recubra una bandeja para hornear grande con papel de aluminio. Coloque la cecina en una sola capa, dejando un espacio pequeño alrededor de cada pieza. Hornee de 10 a 12 minutos. Enfríe por completo sobre una rejilla. Seque con toallas de papel dando golpecitos para quitar la grasa superficial antes de almacenar.
- Adobar las carnes ayuda con el sabor y la textura de la cecina. No adobe las carnes por un período más prolongado del que señalan las instrucciones del paquete.

CONSEJO: El tratamiento posterior de la carne después de la deshidratación puede dar como resultado una textura de la cecina más deseable. Realice ambos tratamientos para determinar qué cecina le gusta más.

- Visite www.usda.gov si tiene alguna pregunta sobre la seguridad de la carne y de los alimentos.
- Nunca deshidrate carnes con frutas o vegetales, debido a la posible contaminación cruzada de los alimentos. Las carnes se secan a diferentes temperaturas que las frutas o vegetales.
- Todos los alimentos deshidratados deben enfriarse por completo antes de almacenarse.
- Para seguridad de los alimentos, complete el proceso de secado de los alimentos. No comience y detenga el proceso por un período mayor de 5 minutos. Usted puede pausar el proceso para verificar el nivel de deshidratación de los alimentos o para quitar las piezas deshidratadas.
- Etiquete y ponga fecha a todos los recipientes con alimentos deshidratados.

CÓMO DESHIDRATAR FRUTAS Y VEGETALES

A. Preparación de los alimentos

- Siempre lávese las manos antes de comenzar la preparación de los alimentos.
- Lave todas las frutas y vegetales antes de comenzar la preparación.

CÓMO DESHIDRATAR FRUTAS Y VEGETALES (cont.)

- Elija las frutas y vegetales que se encuentren en su temporada para obtener un mejor sabor.
- Descarte las frutas y vegetales que tengan golpes u hongos.
- Corte los alimentos con el mismo grosor, tamaño o forma antes de secarlos para garantizar una deshidratación pareja.
- Algunos alimentos, tales como el ajo, las cebollas, la coliflor y el brócoli, tienen un olor fuerte cuando se secan.

B. Tratamiento previo

- Algunas frutas y vegetales requieren un tratamiento previo antes del secado. Blanquee o agregue protectores de color para preservar el color natural.

Cómo blanquear

- Se recomienda blanquear algunos vegetales para ayudar a prevenir la pérdida de color y sabor durante el secado y el almacenamiento. El blanqueado se utiliza para romper la cáscara de algunas frutas y así acortar el proceso de deshidratación.
- Lleve al hervor constante una olla grande llena con agua.
- Coloque frutas o vegetales lavados en un colador con manija.
- Introduzca el colador dentro del agua hirviendo por el tiempo recomendado.
- Asegúrese de que todas las frutas o vegetales estén cubiertos con agua para un blanqueado pareja.
- Después de finalizado el blanqueado, colóquelas en un tazón grande lleno de agua helada para detener el proceso de blanqueado.
- Escurra y seque las frutas o vegetales dando golpecitos antes de deshidratarlos.

Cómo proteger el color

- Algunas frutas y las papas puede decolorarse durante el proceso de secado. Para proteger el color, siga estos pasos.
- Prepare una solución de partes iguales de jugo de limón y agua.
- Coloque los trozos dentro de la solución; escurra.
- Si utiliza un conservante comercial para frutas, siga las instrucciones del paquete.

C. Cómo determinar el nivel de deshidratación

- Muchos factores influyen en el tiempo de secado, como el contenido de humedad, el tipo y cantidad de alimento, la forma y la uniformidad de las rodajas de los alimentos, la temperatura del aire, la humedad y su preferencia personal en cuanto a la textura de sus alimentos.
- Las tablas de secado son una guía. Los tiempos de secado y las temperaturas son diferentes para distintos tipos de alimentos; comience verificando los alimentos con el tiempo mínimo recomendado indicado en la tabla. Si el alimento no está listado en la tabla, elija uno similar.
- Coloque los alimentos restantes en las bandejas superiores para que sea más fácil verificar el nivel de deshidratación.
- Verifique el nivel de cocción de todas las bandejas cuando haya alcanzado el tiempo mínimo recomendado en la tabla.
 - Todas las frutas deben poder doblarse y estar ligeramente blandas sin estar pegajosas, con excepción de las manzanas y las bananitas que deben estar crujientes.
 - Todos los vegetales deben estar crujientes y deben quebrarse con facilidad.

CÓMO ALMACENAR ALIMENTOS DESHIDRATADOS

- Los alimentos deshidratados deben enfriarse por completo antes de almacenarse.
- Los alimentos secados adecuadamente deben almacenarse en un recipiente limpio, seco y hermético, como bolsas plásticas resellables, recipientes plásticos o frascos de vidrio para conservas con una tapa hermética, a fin de evitar que los alimentos se rehidraten.
- Guarde todos los recipientes en un lugar fresco y seco.
- Las frutas secas almacenadas a 60°F (16°C) se conservan hasta por 1 año, mientras que los vegetales almacenados a 60°F (16°C) pueden conservarse hasta 6 meses.
- Los rollos de frutas almacenados a temperatura ambiente pueden conservarse hasta 1 mes, si se almacenan correctamente.
- Si la cecina se ha secado, enfriado y guardado correctamente, puede almacenarse hasta 2 meses en un recipiente hermético a temperatura ambiente.
- Almacenar en lugares con temperaturas altas acortará el tiempo de almacenamiento. Coloque los alimentos envasados en el congelador para almacenar durante más tiempo.
- Resulta una buena costumbre controlar los alimentos deshidratados en forma diaria. Vuelva a deshidratarlos si ve que las frutas o vegetales se ablandan o si tienen condensación. Controle los alimentos con frecuencia durante el secado adicional, ya que este proceso será mucho más corto.
- Siempre controle el estado de sus alimentos antes del consumo. Si tiene alguna duda, deséchelo.

CÓMO DESHIDRATAR HIERBAS FRESCAS

- Las hojas de hierbas más grandes, tales como la albahaca, hojas de laurel, menta, salvia o acedera deben quitarse de los tallos antes del secado.
- Las hierbas tales como el cilantro, eneldo, perejil o romero deben mantenerse en el tallo para la deshidratación. Es más fácil quitar las hierbas después del secado.
- Siempre enjuague las hierbas con agua fría y quite con cuidado el agua restante con un centrifugador de ensalada o toallas de papel. Las hierbas deben estar completamente secas antes de comenzar la deshidratación.
- Las hierbas se secan más rápidamente en comparación con las frutas, vegetales y carnes adobadas.
- Las hierbas se desmenuzan fácilmente cuando están secas.
- Las hierbas deben enfriarse por completo antes de almacenarlas en un recipiente hermético.

TABLA DE DESHIDRATACIÓN PARA HIERBAS A 100°F (40°C)

Hierba Fresca	Tiempo de Deshidratación**	Hierba Fresca	Tiempo de Deshidratación**
Albahaca	4 a 6 horas	Menta	5 a 7 horas
Cebolleta	5 a 7 horas	Perejil	4 a 6 horas
Cilantro	4 a 6 horas	Romero	5 a 7 horas

**Los tiempos pueden variar dependiendo del contenido de agua de las hierbas.

TABLA DE DESHIDRATACIÓN PARA FRUTAS A 135°F (57°C)

*B = Blanqueado #C = Protector del color

(Consulte “Cómo blanquear” and “Cómo proteger el color” en la página 29)

FRUTA	CÓMO PREPARARLO	PRETRATAMIENTO/ TIEMPO	TIEMPO DE DESHIDRATACIÓN**	FRUTA CON MUCHA PECTINA
Manzanas	Peladas, cortadas en rodajas de 1/4 pulgada (0.6 cm) de espesor	#C	de 8 a 12 horas	Sí
Damascos/ albaricoques	Descarozados, pelados y cortados en rodajas de 1/4 pulgada (0.6 cm) de espesor	#C	de 15 a 19 horas	Sí
Bananas/plátanos	Cortadas en rodajas de 1/4 pulgada (0.6 cm) de espesor	#C	de 6 a 10 horas	No
Arándanos	Enteros	*B/1 minuto	de 14 a 18 horas	Sí
Cerezas	Descarozadas, cortadas al medio	–	de 22 a 26 horas	No
Arándanos rojos	Enteros	*B/1 minuto	de 17 a 21 horas	Sí
Uvas verdes o rojas sin semillas	En mitades	–	de 19 a 23 horas	Sí
Kiwi	Cortadas en rodajas de 1/4 pulgada (0.6 cm) de espesor	–	de 8 a 12 horas	Sí
Limones, limas o naranjas	Cortadas en rodajas de 1/4 pulgada (0.6 cm) de espesor	–	de 17 a 21 horas	No
Mangos	Pelados, descarozados, cortado en rodajas de 1/4 pulgada (0.6 cm) de espesor	–	de 13 a 17 horas	No
Nectarinas	Pelados, descarozados, cortado en rodajas de 1/4 pulgada (0.6 cm) de espesor	#C	de 11 a 15 horas	Sí
Duraznos/ melocotones	Peladas, cortadas en rodajas de 1/4 pulgada (0.6 cm) de espesor	#C	de 11 a 15 horas	Sí
Peras	Peladas, cortadas en rodajas de 1/4 pulgada (0.6 cm) de espesor	#C	de 10 a 14 horas	Sí
Piñas/ananás	Peladas, sin el corazón y cortadas en rodajas de 1/4 pulgada (0.6 cm) de espesor	–	de 12 a 16 horas	Sí
Ciruelas	Descarozadas, cortadas en ocho rodajas	–	de 23 a 27 horas	Sí
Frutillas/fresas	Cortadas en rodajas de 1/4 pulgada (0.6 cm) de espesor	–	de 6 a 10 horas	No

**Los tiempos pueden variar, según la madurez de las frutas y la cantidad que coloque en cada bandeja. Consulte “Cómo deshidratar frutas y vegetales” en las páginas 28–29.

TABLA DE DESHIDRATACIÓN PARA VEGETALES A 125°F (52°C)

*B = Blanqueado (Consulte “Cómo blanquear” en la página 29)

VEGETAL	CÓMO PREPARARLO	PRETRATAMIENTO/ TIEMPO	TIEMPO DE DESHIDRATACIÓN**
Pimientos	Cortadas en rodajas de 1/4 pulgada (0.6 cm) de espesor	–	de 9 a 13 horas
Brócoli	En ramitos	*B/2 minutos	de 9 a 13 horas
Zanahorias	Cortadas en rodajas diagonales de 1/4 pulgada (0.6 cm) de espesor	*B/2 minutos	de 11 a 15 horas
Coliflor	En ramitos	*B/2 minutos	de 8 a 12 horas
Apio	Cortadas en rodajas diagonales de 1/4 pulgada (0.6 cm) de espesor	–	de 5 a 9 horas
Tomates cherry	En mitades	–	de 13 a 17 horas
Judías verdes/ejotes	Cortadas en rodajas de 1/4 pulgada (0.6 cm) de espesor	*B/2 minutos	de 12 a 16 horas
Hongos	Cortadas en rodajas de 1/4 pulgada (0.6 cm) de espesor	–	de 8 a 12 horas
Cebollas	Cortadas en rodajas de 1/4 pulgada (0.6 cm) de espesor	–	de 14 a 18 horas
Calabacín/zapallito o calabaza/zapallo	Cortadas en rodajas de 1/4 pulgada (0.6 cm) de espesor	–	de 7 a 11 horas
Tomates	Cortadas en rodajas de 1/4 pulgada (0.6 cm) de espesor	–	de 10 a 13 horas

**Los tiempos pueden variar en función del contenido de agua de los vegetales.

CUIDADO Y LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica. 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.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica. Desenchufe antes de limpiar el deshidratador. No sumerja el deshidratador, el cable o el enchufe en agua ni en otro líquido.

1. Desconecte y deje enfriar.
2. Limpie el interior y el exterior de la base con un paño húmedo jabonoso. Use un paño limpio y húmedo para limpiar y secar. No use limpiadores abrasivos ya que rayan el acabado del producto.
3. Lave las bandejas y la tapa con agua tibia y jabón. Enjuague y seque.

NOTA: Ninguna pieza de este aparato es apta para lavavajillas.

RESOLVIENDO PROBLEMAS

Los alimentos no se deshidratan.

- Los alimentos pueden ser muy gruesos o quizás se dejó la cáscara o la piel de los alimentos.
- Demasiados alimentos en cada bandeja. Quite algunos alimentos y deshidrátelos por un período más prolongado.

Los alimentos se secan en forma despareja.

- Los alimentos deben cortarse uniformemente.
- Los alimentos con piezas desparejas pueden girarse durante el proceso de secado.

Las frutas o los vegetales se ablandan durante el almacenamiento.

- Se dejó demasiada humedad en los alimentos. Seque por más tiempo para quitar la humedad excesiva.



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:
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde 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:</p> <p style="text-align: center;">Centro de Atención al Consumidor: 800 96 30 301</p>		
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p>		
COBERTURA		
<ul style="list-style-type: none"> 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		
<ul style="list-style-type: none"> Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cabezales de cepillo, 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		
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <p>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</p> <p>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA		
<ul style="list-style-type: none"> 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 como hacer efectiva su garantía. 		
FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__ MES__ AÑO__		<p>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:</p> <p style="text-align: center;">GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 800 95 30 121 Email: mexico.service@westonbrands.com</p>

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., CP 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:**75-0640-W****Tipo:****DH11****Características Eléctricas:****120 V 60 Hz 500 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:

"Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

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

WestonBrands.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.