

A black and white photograph of a Weston digital food dehydrator. The dehydrator is a tall, cylindrical unit with a stainless steel base and a black plastic upper section. It has a control panel on the front with a digital display and a dial. The top of the dehydrator is open, revealing several stacked black trays. The top tray is filled with shredded chicken. In the foreground, two more trays are shown, one with sliced tomatoes and one with sliced bananas. To the left of the dehydrator, there are several kiwis and a banana. The background is a kitchen setting with a countertop and a sink.

**WESTON**  
RECONNECT WITH REAL FOOD

**DIGITAL**  
**FOOD DEHYDRATOR**

**75-0401-W 6 TRAY / 75-0501-W 5 TRAY**

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 072016

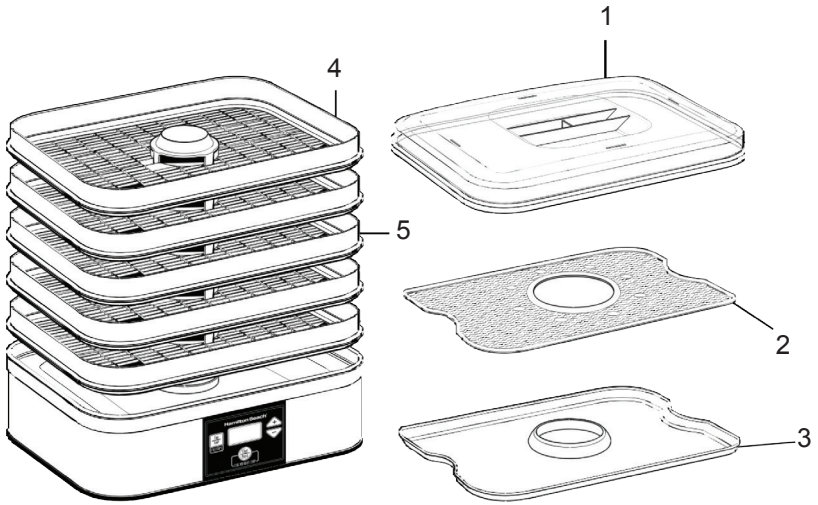
GENERAL SAFETY RULES.....	3
COMPONENT LIST.....	4
HOW TO LOAD TRAYS AND SCREENS.....	5
HOW TO USE THE DEHYDRATOR.....	6-7
FOOD SAFETY TIPS.....	8
DEHYDRATING FRUITS AND VEGETABLES.....	8-9
STORING DEHYDRATED FOOD.....	10
DEHYDRATING CHART FOR FRUITS AT 135°F (60°C).....	11
DEHYDRATING CHART FOR VEGETABLES AT 125°F (55°C).....	12
DEHYDRATING FRESH HERBS.....	13
DEHYDRATING CHART FOR HERBS AT 100°F (40°C).....	13
DEHYDRATING JERKY.....	13
CARE AND CLEANING.....	14
TROUBLESHOOTING.....	15
WARRANTY.....	16
REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....	18
LISTA DE COMPONENTES.....	19
CÓMO CARGAR LAS BANDEJAS Y LOS FILTROS.....	20
CÓMO USAR EL DESHIDRATADOR.....	21-22
CONSEJOS DE SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS.....	23
CÓMO DESHIDRATAR FRUTAS Y VEGETALES.....	23-24
CÓMO ALMACENAR ALIMENTOS DESHIDRATADOS.....	25
TABLA DE DESHIDRATACIÓN PARA FRUTAS A 135°F (60°C).....	26
TABLA DE DESHIDRATACIÓN PARA VEGETALES A 125°F (55°C).....	27
CÓMO DESHIDRATAR HIERBAS FRESCAS.....	28
TABLA DE DESHIDRATACIÓN PARA HIERBAS A 100°F (40°C).....	28
CÓMO DESHIDRATAR CECINA.....	28
CUIDADO Y LIMPIEZA.....	29
RESOLVIENDO PROBLEMAS.....	30
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON.....	32
IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ.....	34
LISTA DE COMPONENTES.....	35
COMMENT RÉPARTIR LES ALIMENTS SUR LES PLATEAUX ET LES TAMIS.....	36
UTILISATION DU DÉSHYDRATEUR D'ALIMENTS.....	37-38
CONSEILS POUR L'INNOUITÉ DES ALIMENTS.....	39
DÉSHYDRATATION DES FRUITS ET DES LÉGUMES.....	39-40
STOCKAGE DES ALIMENTS DÉSHYDRATÉS.....	41
TABLEAU DE DÉSHYDRATATION POUR LES FRUITS À 60 °C (135 °F).....	42
TABLEAU DE DÉSHYDRATATION DES LÉGUMES À 55 °C (125 °F).....	43
DÉSHYDRATATION DES HERBES FRAÎCHES.....	44
TABLEAU DE DÉSHYDRATATION DES HERBES À 40 °C (100 °F).....	44
DÉSHYDRATATION DU BŒUF.....	44
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	45
DÉPANNAGE.....	46
INFORMATION SUR LA GARANTIE.....	47

# GENERAL SAFETY RULES

READ AND FULLY UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS PRIOR TO USING THIS UNIT. YOUR SAFETY IS MOST IMPORTANT! FAILURE TO COMPLY WITH PROCEDURES AND SAFE GUARDS MAY RESULT IN SERIOUS INJURY OR PROPERTY DAMAGE. REMEMBER: YOUR PERSONAL SAFETY IS YOUR RESPONSIBILITY!

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 cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free 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. To disconnect, turn off the appliance and then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Electrical Shock Hazard: This product 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.
15. 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.
16. To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



## COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	LID	75-0402
2	MESH SCREEN	75-0403
3	FRUIT ROLL SHEET	75-0404
4	TOP TRAY WITH VENT COVER	75-0405
5	TRAY WITH VENT HOLE	75-0406

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

[WestonProducts.com](http://WestonProducts.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 001-216-901-6801

# HOW TO LOAD TRAYS AND SCREENS

## Dehydrator Preparation

- The top tray must always be in the top position for proper drying.
- All (5) or (6) 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 desired dryness is achieved.

1. Always place food in a single layer on each tray for even drying. Do not overlap fruits, vegetables, or meats. Do not crowd product on trays. **FIGURE 1**

2. Use the mesh screen for drying herbs and small pieces of fruits or vegetables. **FIGURE 2**

3. If using a mesh screen, place screen in tray before adding food. For best results, only use mesh screens in the top two trays. **FIGURE 3**

4. Use the fruit roll sheet for drying purees from fruits. **FIGURE 4**

5. If using the fruit roll sheet, place sheet in the top tray. For best results, do not use more than two fruit roll sheets and place in the top two trays. Always stack the top tray last, before the lid, for proper drying. **FIGURE 5**

FIGURE 1

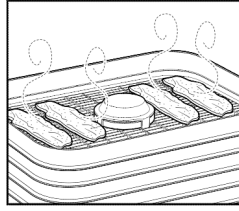


FIGURE 2

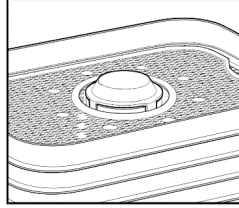


FIGURE 3

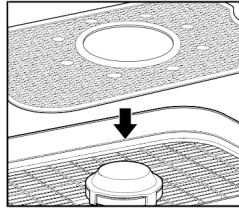


FIGURE 4

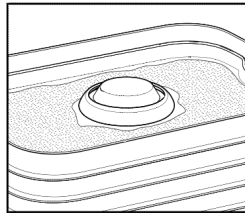
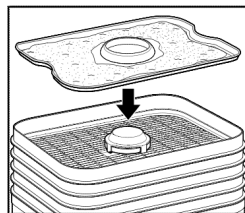


FIGURE 5



# HOW TO USE THE DEHYDRATOR

**NOTES:**

- Food should be stored in an airtight container once properly cooled.
- To START, PAUSE, or RESET: Press the START/PAUSE button.
- To Change Time or Temperature During Drying Without Pausing or Resetting: Press the TIME/TEMP button once for time or twice for temperature. The last setting will flash. Use arrows to adjust. Unit will continue drying automatically at the new setting.

1. Plug in unit. Default time “00” will flash on the display. **FIGURE 7**

2. Press the + arrow to set the drying time. Maximum drying time is 48 hours, which can be set in 1-hour increments. **FIGURE 8**

3. Press the TIME/TEMP button to set the temperature. Default temperature “130” will flash on the display. **FIGURE 9**

4. Press the + or – arrow to set the drying temperature. Press the TIME/TEMP button to adjust the temperature for Fahrenheit. Press and hold the TIME/TEMP button for 2 seconds while TEMP is displayed to change from °F to °C. Temperature can be set from 100°F to 160°F in 5° increments. NOTE: Default setting is Fahrenheit. If you reset this unit or unplug it while it is set for Celsius, it will go back to Fahrenheit. **FIGURE 10**

5. Press the START/PAUSE button to start drying. The display will alternate from showing TIME and TEMP over the drying period. lid, for proper drying. **FIGURE 11**

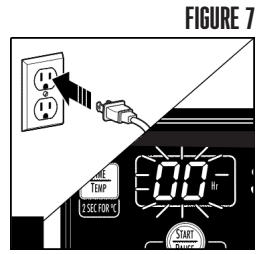


FIGURE 7

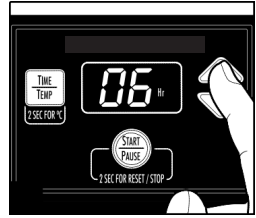


FIGURE 8



FIGURE 9

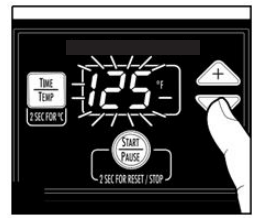


FIGURE 10

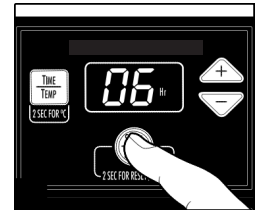
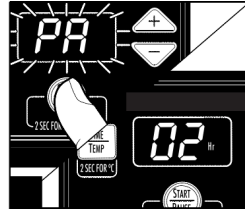


FIGURE 11

# HOW TO USE THE DEHYDRATOR

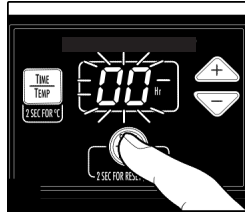
6. To PAUSE to Check Food: Press the START/PAUSE button and unit will pause. Display will flash "PA." Press the START/PAUSE button again to resume drying.

**FIGURE 12**



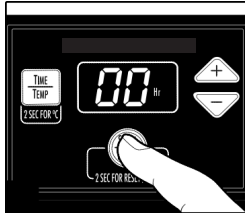
7. To RESET: Press and hold the START/ PAUSE button for 2 seconds; "00" will flash in display. To continue drying, press TIME/TEMP button to set a new time and temperature. **FIGURE 13**

**FIGURE 13**



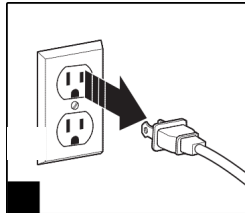
8. To STOP "00" flashing: Press and hold the START/PAUSE button again for an additional 2 seconds. "00" will still appear in display and not flash. If drying is complete, unplug the unit. **FIGURE 14**

**FIGURE 14**



9. If drying is complete before programmed time has ended, PAUSE or STOP unit and then unplug. Let food cool completely on trays or wire rack before storing. **FIGURE 15**

**FIGURE 15**



## 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 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](http://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.
- 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. Pre-treatment

- 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.

### D. Drying Fruit Rolls

- Fruit rolls can be made with peeled and pitted pureed fresh fruits; canned fruit that has been well drained and pureed; defrosted frozen fruit, drained and pureed; or with store-bought applesauce.
- Fruits that are higher in pectin (apples, apricots, blueberries, grapes, peaches, pears, pineapples, and plums) will make a fruit roll with a nice leatherlike texture.
- When using a low-pectin fruit (grapefruits, lemons, limes, oranges, raspberries, and strawberries), combine with a higher-pectin fruit for an easy peelable fruit roll.
- Lightly spray the fruit roll sheet with nonstick cooking spray or lightly grease with vegetable oil before adding your pureed fruit.
- Evenly spread about 3/4 cup to 1 cup (177 ml to 237 ml) puree on the prepared fruit roll sheet about 1/4 inch (0.6 cm) thick.
- Add the fruit roll sheet to one of the top two trays for drying.
- Fruit rolls should be checked for doneness starting at 4 hours.
- Fruit rolls will be slightly tacky when dried.
- Always remove the fruit roll from the sheet after cooling for 15 minutes.
- The fruit roll should be slightly warm to easily remove from the fruit roll sheet.
- Once rolled up, cool completely before storing in an airtight container.

## **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.
- Fruit rolls stored at room temperature may keep up to 1 month, if stored properly.
  - 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 storing time. Place packaged foods in the freezer for a longer storing 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 CHART FOR FRUITS AT 135°F (60°C)

\*B = Blanching #C = Color Protector  
(See “How to Blanch” and “How to Protect Color” on page 8)

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 8 and 9.

# DEHYDRATING CHART FOR VEGETABLES AT 125°F (55°C)

\*B = Blanching (See “How to Blanch” on page 8)

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.

## 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.
- Small herbs should be placed on the mesh screen for the best drying.
- 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)

\*B = Blanching (See “How to Blanch” on page 8)

FRESH HERB	DEHYDRATING TIME**
Basil	4 to 6 hours
Chives	5 to 7 hours
Cilantro	4 to 6 hours
Mint	5 to 7 hours
Parsley	4 to 6 hours
Rosemary	5 to 7 hours

## DEHYDRATING JERKY

- Wash your hands with soap and warm water before preparation of jerky.
- Choose lean cuts of meat for jerky.
- Trim any fat from meat before marinating.
- Wrap meat in plastic wrap and freeze for a minimum of 1 hour for easy slicing before marinating.
- Marinate in a heavy-duty resealable plastic zipper bag or a glass dish. Do not use a metal pan for marinating, since it causes a flavor change and a possible reaction of the marinade to the metal of the pan.
- Always marinate meats for jerky in a refrigerator; drain and discard marinade before drying.
- Dehydrate jerky according to the recipe or follow jerky preparation according to package directions.
- Check jerky after 4 hours and every 30 minutes after.
- Jerky is dry when it cracks without breaking when bent.
- Pat jerky dry with a paper towel to remove any surface fats and cool completely before storing in an airtight container.
- If jerky has been properly dried, cooled, and packaged, it may be stored up to 2 months in an airtight container at room temperature.
- Always slice meats against the grain for a more tender jerky.
- Meat slices should be no more than 1/4 inch (0.6 cm) thick, 4 inches (10.2 cm) long and 2 inches (5.1 cm) wide.
- Never marinate meat at room temperature. Always refrigerate meat when marinating.
- Always follow the recipe directions.
- Label and date all containers of jerky.

## CARE AND CLEANING

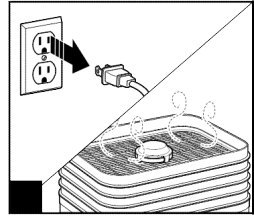
1. Unplug unit when through drying. Let cool.  
**FIGURE 16**

2. Wash in warm, soapy water. **FIGURE 17**

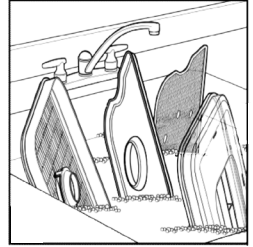
3. DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product. **FIGURE 18**

4. Wipe the base with a damp, soapy cloth. **FIGURE 19**

**FIGURE 16**



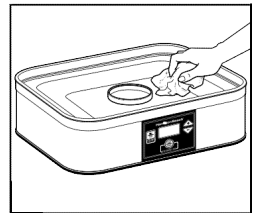
**FIGURE 16**



**FIGURE 18**



**FIGURE 19**



# TROUBLESHOOTING

<b>PROBLEM</b>	<b>PROBABLE CAUSE/SOLUTION</b>
Food not drying.	Food could be cut too thick or peel could have been left on. Follow recommendations in charts on pages 10, 11, or 12, or according to the recipe. 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.

# ONE-YEAR LIMITED WESTON WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada, which have been properly registered within 30 days of the date of original purchase. 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.

To register your product: complete the online form at [www.WestonProducts.com/Warranty](http://www.WestonProducts.com/Warranty).

This warranty does not cover unregistered products, 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 transferrable. 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.

Before returning the product for any repair or service: it must be clean and free from any food particles or other debris; otherwise, we will return it or impose a \$50 cleaning surcharge, at our option.

To make a warranty claim: go to [www.WestonProducts.com/Contact](http://www.WestonProducts.com/Contact); or call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.216.901.6801 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid. If the product qualifies for a warranty repair or replacement, we will bear the cost of returning it to you. We are not responsible for shipping damage.

For non-warranty work: call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.216.901.6801 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern, to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number). We will refuse all returns without an RMA Number. We charge US\$35/hour for all diagnostic, service, repair and processing work. We will not start any service or repair work without prior authorization. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid and our returning it to you.



A black and white photograph of a Weston digital food dehydrator. The dehydrator is a tall, cylindrical unit with a control panel on the front. It is shown with several stacked trays. The top tray is filled with shredded food, possibly chicken. In the foreground, two trays are laid out on a wooden surface. The top tray contains sliced tomatoes, and the bottom tray contains sliced bananas. To the left of the dehydrator, there are several whole and sliced kiwis and a banana. The background is a kitchen setting with a stove and other kitchen items.

**WESTON**  
RECONNECT WITH REAL FOOD

# DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS DIGITAL

75-0401-W 6 TRAY / 75-0501-W 5 TRAY

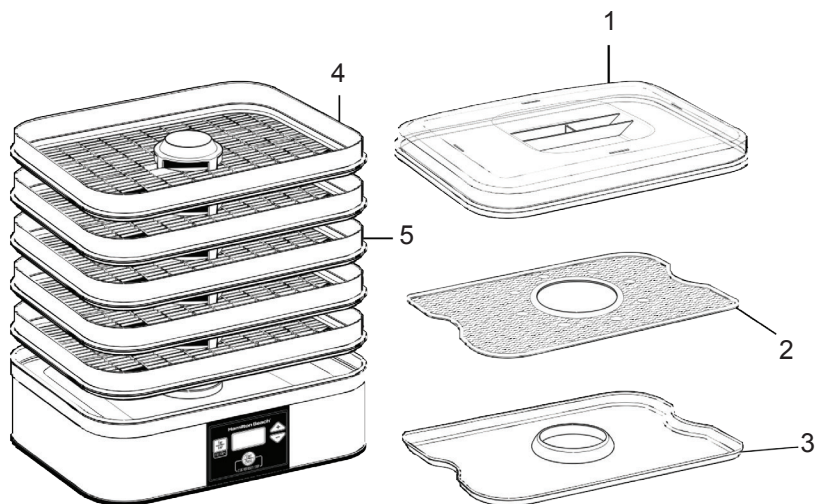
DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA. 072016

## REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA Y ENTIENDA COMPLETAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR ESTA UNIDAD. ¡SU SEGURIDAD ES LO MÁS IMPORTANTE! NO SEGUIR LOS PROCEDIMIENTOS Y PRECAUCIONES PUEDE PROVOCAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS MATERIALES. RECUERDE: ¡SU SEGURIDAD PERSONAL ES RESPONSABILIDAD DE USTED!

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. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
6. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica no sumerja el cable, enchufe o base en agua u otro líquido.
7. Desconecte de la toma cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deje enfriar antes de poner o quitar partes.
8. No opere ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento del aparato, o si se ha caído o dañado de cualquier manera. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No use en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
12. No coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o sobre un horno calentado.
13. Para desconectarlo, presione los botones de pausa o reconfigurar/detener del artefacto y luego quite el enchufe del tomacorriente.
14. No use el aparato para otro uso que no sea para el que fue hecho.
15. **ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica:** Este producto 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.
16. 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 tropiecearse accidentalmente. Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!



## LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA
1	COUVERCLE	75-0402
2	EL FILTRO DE MALLA	75-0403
3	BANDEJA PARA ROLLOS DE FRUTA	75-0404
4	BANDEJA SUPERIOR CON CUBIERTA DE VENTILACIÓN	75-0405
5	BANDEJA WTH VENT AGUJERO	75-0406

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

**WestonProducts.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 001-216-901-6801

# CÓMO CARGAR LAS BANDEJAS Y LOS FILTROS

## Preparación del Deshidratador

- La bandeja superior siempre debe colocarse en la posición superior para lograr una deshidratación correcta.
- Las (5) o (6) bandejas deben usarse durante todos los procesos de deshidratación, aún si algunas se encuentran vacías.
- Es mejor deshidratar un tipo de alimento similar por vez; por ejemplo, todas frutas o todos vegetales.
- Siempre deje las bandejas en su lugar hasta que haya finalizado la deshidratación. Usted puede quitar los alimentos de las bandejas cuando estén deshidratados de manera aceptable.

1. Siempre coloque los alimentos en una sola capa en cada bandeja para lograr una deshidratación pareja. **FIGURA 1**

2. Utilice el filtro de malla para secar hierbas y pequeños trozos de frutas o vegetales. **FIGURA 2**

3. Si utiliza un filtro de malla, coloque el filtro en la bandeja antes de colocar los alimentos. Para mejores resultados, sólo utilice los filtros de malla en las dos bandejas superiores. **FIGURA 3**

4. Utilice la bandeja para rollos de fruta para secar purés de frutas o vegetales. **FIGURA 4**

5. Si va a usar la bandeja para rollos de fruta, coloque la bandeja en la posición superior. Para mejores resultados, no utilice más de dos bandejas para rollos de fruta y colóquelas en las dos posiciones superiores. Siempre apile la bandeja superior por último, antes de la tapa, para lograr una correcta deshidratación. **FIGURA 5**

FIGURA 1

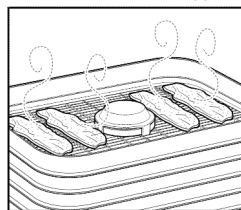


FIGURA 2

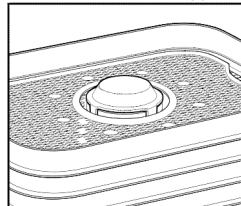


FIGURA 3

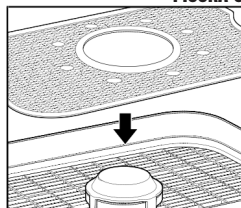


FIGURA 4

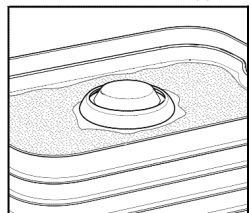
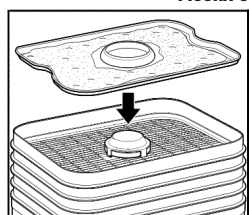


FIGURA 5



# CÓMO USAR EL DESHIDRATADOR

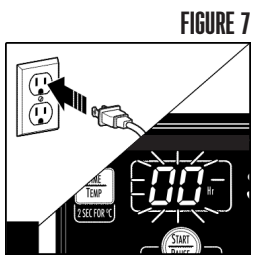
**NOTAS:**

- Los alimentos deben almacenarse en un recipiente hermético una vez que se hayan enfriado adecuadamente.
- Para iniciar (START), pausar (PAUSE), o reconfigurar (RESET): Presione el botón START/PAUSE (iniciar/pausa).
- Para Cambiar el Tiempo o la Temperatura Durante el

Secado sin Accionar Pausa o Reconfigurar: Presione el botón TIME/TEMP (tiempo/temperatura) una vez para el tiempo y dos veces para la temperatura. La última configuración comenzará a destellar. Utilice las flechas para ajustar. La unidad continuará la deshidratación automáticamente en la nueva configuración.

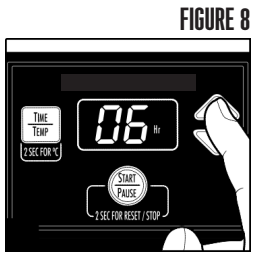
1. Enchufe la unidad. En la pantalla podrá verse el tiempo predeterminado "00".

**FIGURA 7**



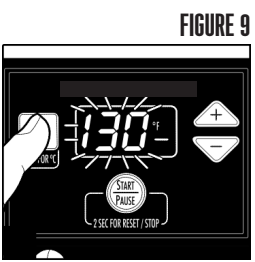
2. Presione la flecha + para configurar el tiempo de secado. El tiempo de secado máximo es 48 horas, que puede configurarse en aumentos de unidades de 1 hora.

**FIGURA 8**



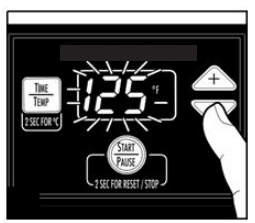
3. Presione el botón TIME/TEMP (tiempo/temperatura) para configurar la temperatura. En la pantalla podrá verse la temperatura predeterminada "130".

**FIGURA 9**



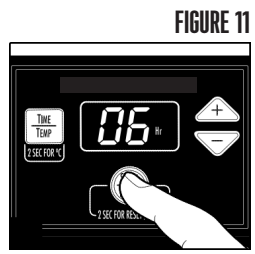
4. Presione la flecha + o - para configurar la temperatura de secado. Presione el botón TIME/TEMP (tiempo/temperatura) para ajustar la temperatura en grados Fahrenheit. Presione y sostenga el botón TIME/TEMP (tiempo/temperatura) por 2 segundos mientras se visualiza la temperatura para cambiar de °F a °C. La temperatura puede configurarse desde 100°F a 160°F en aumentos de temperatura en unidades de 5°. **NOTA:** La configuración predeterminada es en Fahrenheit. Si usted reconfigura la unidad o la desenchufa mientras está configurada en Celsius, ésta volverá a Fahrenheit.

**FIGURA 10**



5. Presione el botón START/PAUSE (iniciar/pausa) para iniciar el secado. La pantalla mostrará el TIEMPO y la TEMPERATURA alternativamente durante el período de deshidratación.

**FIGURA 11**



**FIGURE 7**

**FIGURE 8**

**FIGURE 9**

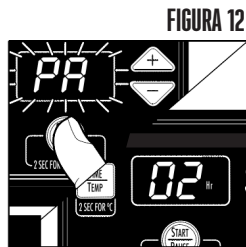
**FIGURE 10**

**FIGURE 11**

## CÓMO USAR EL DESHIDRATADOR

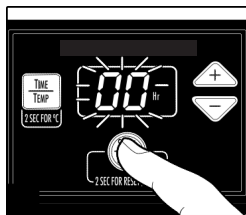
6. Para Activar PAUSA para Controlar los Alimentos: Presione el botón START/PAUSE (iniciar/pausa) y la unidad hará una pausa. En la pantalla se verá "PA".

**FIGURA 12**



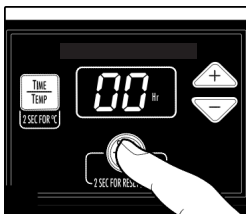
7. Presione el botón START/PAUSE (iniciar/pausa) de nuevo para reanudar el secado. Para RECONFIGURAR: Presione y sostenga el botón START/PAUSE (iniciar/pausa) por 2 segundos; "00" titilará en la pantalla. **FIGURA 13**

**FIGURA 13**



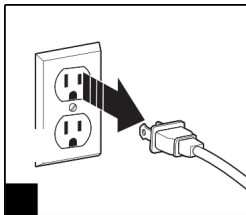
8. Para DETENER el "00" que Titila: Presione y sostenga el botón START/PAUSE (iniciar/pausa) de nuevo por unos 2 segundos adicionales. "00" aparecerá en la pantalla pero no destellará. Si la deshidratación ha finalizado, desenchufe la unidad. **FIGURA 14**

**FIGURA 14**



9. Si la deshidratación se ha completado antes de que finalice el tiempo programado, PAUSE o DETENGA la unidad y luego desenchúfela. Deje que los alimentos se enfríen por completo en bandejas o rejillas antes de almacenarlos. **FIGURA 15**

**FIGURA 15**



## 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 descarte el adobo de la carne. 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. Enfrie 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](http://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.
- 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.
- Escorra y seque las frutas o vegetales dando golpecitos antes de deshidratarlos.

blanching process.

**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 bananas que deben estar crujientes.
- Todos los vegetales deben estar crujientes y deben quebrarse con facilidad.

**D. Cómo Secar Rollos de Fruta**

- Los rollos de fruta pueden prepararse con frutas frescas peladas y sin carozo hechas puré, fruta enlatada bien escurrida y hecha puré, fruta descongelada escurrida y hecha puré, o con salsa de manzana comprada.
- Las frutas que tienen un nivel más elevado de pectina (manzanas, damascos, arándanos, uvas, duraznos, peras, piñas y ciruelas) permiten preparar rollos de fruta de una textura similar al cuero.
- Cuando utilice frutas bajas en pectina (pomelo, limones, limas, naranjas, frambuesas y fresas), mézclelas con una fruta de pectina más elevada para obtener un rollo de fruta más fácil de pelar.
- Rocíe ligeramente la bandeja para rollos de fruta con aerosol para cocción antiadherente o pase un poco de aceite vegetal antes de agregar el puré de frutas.
  - Esparza uniformemente 3/4 a 1 taza (177 ml a 237 ml) de puré sobre la bandeja preparada para rollos de fruta para formar un grosor de 1/4 de pulgada (0.6 cm).
  - Coloque la bandeja para rollos de fruta en una de las dos bandejas superiores para comenzar la deshidratación.
- Se debe controlar el nivel de cocción de los rollos de fruta a partir de las 4 horas.
- Los rollos de fruta estarán ligeramente pegajosos cuando se sequen.
- Siempre retire el rollo de fruta de la bandeja después de que se enfríen por 15 minutos.
- El rollo de fruta debe estar ligeramente tibio para poder quitarse fácilmente de la bandeja para rollos de fruta.
- Una vez que se ha enrollado, enfríe por completo antes de almacenarlo en un recipiente hermético.



## 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 fruta 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 alimentos en lugares con temperaturas mayores acortará el tiempo de almacenamiento. Coloque los recipientes con alimentos en el congelador por un tiempo de almacenamiento más prolongado.
- 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.

# TABLA DE DESHIDRATACIÓN PARA FRUTAS A 135°F (60°C)

\*B = Blanqueado #C = Protector de Color

(ver “Cómo Blanquear” y “Cómo Proteger el Color” en la página 44)

FRUTA	CÓMO PREPARAR	TRATAMIENTO PREVIO / TIEMPO	TIEMPO DE DESHIDRATACIÓN**	FRUTA DE PECTINA ELEVADA
Manzanas	Peladas, en rebanadas de un grosor de 1/4 pulgada (0.6 cm)	#C	8 a 12 horas	Sí
Damasco	Sin carozo, pelados y en rebanadas de un grosor de 1/4 pulgada (0.6 cm) Pitted, peeled, sliced 1/4 inch (0.6 cm) thick	#C	15 a 19 horas	Sí
Bananas	En rebanadas de un grosor de 1/4 pulgada (0.6 cm)	#C	6 a 10 horas	No
Arándanos	Enteros	*B/1 minuto	14 a 18 horas	Sí
Cerezas	Sin carozo, en mitades	–	22 a 26 horas	No
Arándanos rojos	Enteros	*B/1 minuto	17 a 21 horas	Sí
Uvas sin semillas verdes o rojas	En mitades	–	19 a 23 horas	Sí
Kiwi	En rebanadas de un grosor de 1/4 pulgada (0.6 cm)	–	8 a 12 horas	Sí
Limonos, limas o naranjas	En rebanadas de un grosor de 1/4 pulgada (0.6 cm)	–	17 a 21 horas	No
Mangos	Pelados, sin carozo y en rebanadas de un grosor de 1/4 pulgada (0.6 cm)	–	13 a 17 horas	No
Pelones	Pelados, sin carozo y en rebanadas de un grosor de 1/4 pulgada (0.6 cm)	#C	11 a 15 horas	Sí
Duraznos	Peladas, en rebanadas de un grosor de 1/4 pulgada (0.6 cm)	#C	11 a 15 horas	Sí
Peras	Peladas, en rebanadas de un grosor de 1/4 pulgada (0.6 cm)	#C	10 a 14 horas	Sí
Piñas	Peladas, sin semillas y en rebanadas de un grosor de 1/4 pulgada (0.6 cm)	–	12 a 16 horas	Sí
Ciruelas	Sin carozo, rebanadas en octavos	–	23 a 27 horas	Sí
Fresas	En rebanadas de un grosor de 1/4 pulgada (0.6 cm)	–	6 a 10 horas	No

# TABLA DE DESHIDRATACIÓN PARA VEGETALES A 125°F (55°C)

\*B = Blanqueado (Ver “Cómo Blanquear” en la página 44)

VEGETAL	CÓMO PREPARAR	TRATAMIENTO PREVILO/ TIEMPO	TIEMPO DE DESHIDRATACIÓN**
Pimientos	En rebanadas de un grosor de 1/4 pulgada (0.6 cm)	–	9 a 13 horas
Brócoli	Flores pequeñas	*B/2 minutos	9 a 13 horas
Zanahorias	Rebanadas en diagonal de un grosor de 1/4 pulgada (0.6 cm)	*B/2 minutos	11 a 15 horas
Coliflor	Flores pequeñas	*B/2 minutos	8 a 12 horas
Apio	Rebanadas en diagonal de un grosor de 1/4 pulgada (0.6 cm)	–	5 a 9 horas
Tomates Uva	En mitades	–	13 a 17 horas
Habichuelas	En rebanadas de un grosor de 1/4 pulgada (0.6 cm)	*B/2 minutos	12 a 16 horas
Hongos	En rebanadas de un grosor de 1/4 pulgada (0.6 cm)	–	8 a 12 horas
Cebollas	En rebanadas de un grosor de 1/4 pulgada (0.6 cm)	–	14 a 18 horas
Zapallo Amarillo o Zucchini	En rebanadas de un grosor de 1/4 pulgada (0.6 cm)	–	7 a 11 horas
Tomates	En rebanadas de un grosor de 1/4 pulgada (0.6 cm)	–	10 a 13 horas

\*\*Los tiempos pueden variar dependiendo del contenido de agua de los vegetales.

## 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 pequeñas deben colocarse en el filtro de malla para lograr un mejor secado.
- 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)

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

HIERBA FRESCA	TIEMPO DE DESHIDRATACIÓN** DEHYDRATING TIME**
Albahaca	4 a 6 horas
Cebolleta	5 a 7 horas
Cilantro	4 a 6 horas
Menta	5 a 7 horas
Perejil	4 a 6 horas
Romero	5 a 7 horas

## CÓMO DESHIDRATAR CECINA

- Lávese las manos con agua tibia y jabón antes de preparar la cecina.
- Elija cortes de carne magros para la cecina.
- Recorte toda la grasa de la carne antes de adobarla.
- Envuelva la carne en un envoltorio plástico y congele por un mínimo de 1 hora para poder rebanarla más fácilmente antes del adobo.
- Adobe la carne en una bolsa plástica resellable con cierre muy resistente o en un plato de vidrio. No utilice un recipiente metálico para adobar, ya que genera un cambio en el sabor y una posible reacción del adobo respecto del metal del recipiente.
- Siempre adobe las carnes para la cecina en un refrigerador; escurra y elimine el adobo antes de deshidratar.
- Deshidrate la cecina de acuerdo con la receta o siga la preparación de la cecina de acuerdo con las instrucciones del paquete.
- Controle la cecina después de 4 horas y cada 30 minutos después de eso.
- La cecina está seca cuando se quiebra sin romperse cuando se dobla.
- Seque la cecina con una toalla de papel dando golpecitos para eliminar la grasa superficial y deje enfriar por completo antes de almacenarla en un recipiente hermético.
- Si la cecina se ha secado, enfriado y guardado correctamente, puede almacenarse hasta 2 meses en un recipiente hermético a temperatura ambiente.
- Siempre rebane las carnes contra la veta para lograr una cecina más tierna.
- Las rebanadas de carne no deben tener un grosor mayor a 1/4 pulgada (0.6 cm), 4 pulgadas (10.2 cm) de largo y 2 pulgadas (5.1 cm) de ancho.
- Nunca adobe la carne a temperatura ambiente. Siempre refrigere la carne cuando la esté adobando.
- Siempre siga las instrucciones de la receta.
- Etiquete y ponga fecha a todos los recipientes con cecina.

# CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Desenchufe la unidad cuando haya terminado de secar. Déjela enfriar. **FIGURA 16**
2. Lave en agua tibia jabonosa. **FIGURA 17**
3. No utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto. **FIGURA 18**
4. Limpie la base con un paño jabonoso húmedo. **FIGURA 19**

FIGURA 16

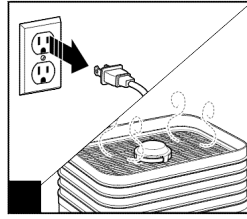


FIGURA 17

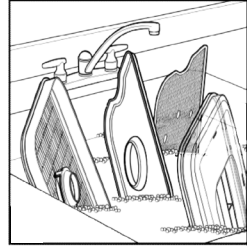
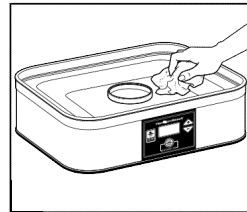


FIGURA 18



FIGURA 19



## RESOLVIENDO PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN
Los alimentos no se deshidratan.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Los alimentos pueden ser muy gruesos o quizás se dejó la cáscara o la piel de los alimentos. Siga las recomendaciones de las tablas de las páginas 46, 47 o 48, o siga la receta.</li><li>• Demasiados alimentos en cada bandeja. Quite algunos alimentos y deshidrátelos por un período más prolongado.</li></ul>
Los alimentos se secan en forma despareja.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Los alimentos deben cortarse uniformemente.</li><li>• Los alimentos con piezas desparejas pueden girarse durante el proceso de secado.</li></ul>
Las frutas o los vegetales se ablandan durante el almacenamiento.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se dejó demasiada humedad en los alimentos. Seque por más tiempo para quitar la humedad excesiva.</li></ul>



# UN AÑO DE GARANTÍA WESTON LIMITADA

Esta garantía aplica a los productos que se compran y usan en los EE. UU. y Canadá, y que se registraron adecuadamente dentro de 30 días de la fecha de compra original. Esta es la única garantía expresa para este producto y reemplaza cualquier otra garantía o condición. Este producto está garantizado contra defectos materiales y de fabricación por un periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra original. Durante este periodo, su único recurso es la reparación o sustitución de este producto o de cualquier componente que se encuentre defectuoso, a nuestra elección.

Para registrar su producto, complete el formulario en línea en [www.WestonProducts.com/Warranty](http://www.WestonProducts.com/Warranty)

Esta garantía no cubre productos no registrados, reparaciones o servicios a productos no autorizados, productos vendidos "tal cual" por minoristas, vidrio, filtros, desgaste por uso normal, uso que no sea conforme a las instrucciones impresas o daño al producto como resultado de un accidente, alteración, abuso o mal uso. Esta garantía se extiende únicamente al comprador consumidor original o quien reciba el producto como regalo y no es transferible. Guarde el recibo de compra original ya que se requiere de un comprobante de compra para hacer un reclamo de garantía. Esta garantía es nula si el producto es sujeto a cualquier voltaje u forma de onda que no sea la que se indica en la etiqueta de especificaciones (p. ej., 120 V ~ 60 Hz).

Excluimos todo reclamo por daños especiales, incidentales o que resulten como consecuencia del incumplimiento de la garantía expresa o implícita. Toda responsabilidad se limita al monto del precio de compra. Toda garantía implícita, incluyendo cualquier garantía legal o condición de comerciabilidad o aptitud para un propósito en particular, se niega excepto en la medida que lo prohíbe la ley, en cuyo caso dicha garantía o condición se limita a la duración de esta garantía por escrito. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Puede tener otros derechos legales que varían según donde vive. Algunos estados o provincias no permiten limitantes en garantías implícitas o daños especiales, incidentales o consecuentes, por lo tanto, es posible que las limitaciones mencionadas anteriormente no apliquen para usted.

Antes de devolver el producto para cualquier reparación o servicio: debe estar limpio y libre de partículas de alimentos u otra suciedad; de otra manera, se le devolverá o aplicará un cargo de 50 USD por limpieza, a nuestra elección.

Para reclamar una garantía, visite [www.WestonProducts.com/Contact](http://www.WestonProducts.com/Contact) o llame al 1.800.814.4895 en los EE. UU. o al 001.216.901.6801 fuera de los EE. UU., de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m. hora del este. Usted es responsable de todos los costos asociados con enviarnos el producto con el flete prepago.

Si el producto califica para una reparación o un reemplazo bajo garantía, asumiremos el costo de devolverle el producto. No somos responsables por los daños resultantes del envío.

Para trabajo fuera de garantía: llame al 1.800.814.4895 dentro de los EE. UU. o al 001.216.901.6801 fuera de los EE. UU., de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m. hora del Este, para obtener un número de autorización de devolución de mercancía (Return Merchandise Authorization, RMA). Rechazaremos toda devolución sin número de RMA. Aplicaremos un cargo de 35 USD/hora por todo trabajo de diagnóstico, servicio, reparación o procesamiento. No iniciaremos ningún servicio o trabajo de asociación sin autorización previa. Usted es responsable de todos los costos asociados con enviarnos el producto con el flete prepago y con nuestra devolución hacia usted.





**WESTON**  
RECONNECT WITH REAL FOOD

# DÉSHYDRATEUR D'ALIMENTS NUMÉRIQUE

75-0401-W 6 TRAY / 75-0501-W 5 TRAY

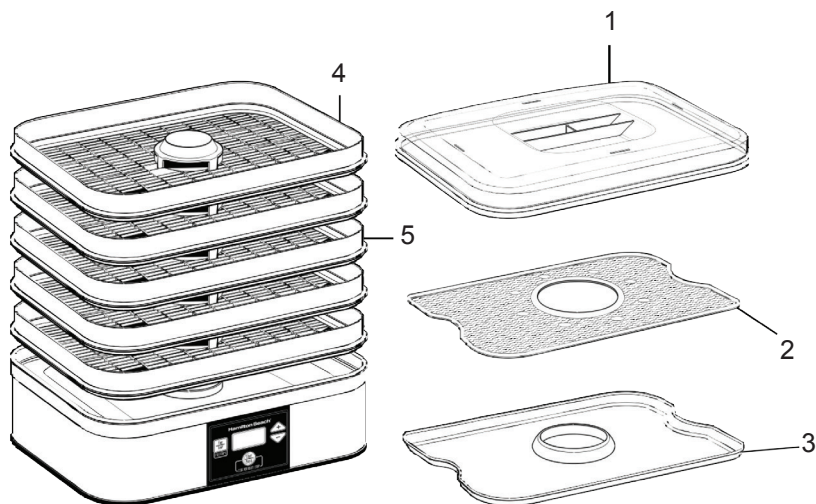
PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU. 072016

# ! IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ

LIRE ET COMPRENDRE COMPLÈTEMENT TOUTES LES DIRECTIVES ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT. LE PLUS IMPORTANT EST VOTRE SÉCURITÉ! LE DÉFAUT D'OBSERVER LES PROCÉDURES ET MISES EN GARDE PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. N'OUBLIEZ PAS : VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE EST VOTRE RESPONSABILITÉ!

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le corps de la friteuse dans l'eau ou autre liquide.
4. Une bonne surveillance est nécessaire lorsqu'un appareil ménager est utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Assurer que le manche soit bien assemblé au panier et fixé en place. Consulter les instructions détaillées de montage.
6. Débrancher la friteuse de la prise de courant lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant le nettoyage. La laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'y enlever des pièces ou de la nettoyer.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil ménager avec une fiche ou un cordon endommagé(e) ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant d'appareil pour ce modèle peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer l'appareil
12. Ne déplacer jamais la friteuse contenant de l'huile chaude.
13. Toujours brancher le cordon sur l'appareil d'abord, puis sur une prise de courant murale. Pour débrancher, mettre tous les contacts en position OFF (arrêté) et retirer la fiche de la prise murale.
14. Ne pas utiliser la friteuse à une fin autre que celle pour laquelle elle a été conçue.
15. Pour réduire le risque de blessure, NE PAS remplir d'huile au-dessus du repère de niveau maximal.
16. Toujours assurer que le pot à huile soit rempli au moins au niveau minimum.
17. Ne jamais laisser la friteuse sans surveillance durant son utilisation.
18. Toujours sécher les aliments et enlever la glace avant de faire frire.
19. Toujours sécher complètement les éléments de la friteuse après les avoir lavés et avant de faire frire.
20. Toujours frire avec le couvercle en place.
21. Ne jamais utiliser d'huile réfrigérée.
22. Ne jamais bloquer l'évent sur le couvercle. Ayez conscience de la vapeur qui sort de l'évent.
23. Des émissions de vapeur peuvent entraîner des brûlures aux mains ou aux doigts. Faites bien attention quand vous ouvrez le couvercle.
24. Toujours soulever le panier, le reposer sur le support d'égouttage et permettre aux aliments d'égoutter.
25. Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique. Cet appareil est conçu uniquement pour la préparation, la cuisson et servir des aliments. Cet appareil n'est pas conçu pour l'utilisation de matériaux ou produits non alimentaires.
26. AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrearez 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.
27. AVERTISSEMENT ! Danger de brûlure.
  - De l'huile chaude renversée d'une bassine à friture tirée par mégarde du comptoir peut causer des brûlures sévères. Ne jamais laisser le cordon d'alimentation pendre par l'extrémité d'un comptoir. Il peut être saisi par un enfant et il peut se mêler pendant l'usage. Ne jamais utiliser avec une rallonge.
  - Vous serez éclaboussé par du liquide chaud si vous manquez le support d'égouttage et laissez tomber accidentellement le baquet à frire dans le liquide chaud. Ne vous penchez

## CONSERVER CES DIRECTIVES!



## DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	COUVERCLE	75-0402
2	TAMIS À MAILLES	75-0403
3	TAPIS POUR ROULEAU DE FRUITS	75-0404
4	HAUT PLATEAU AVEC COUVRE-ÉVENT	75-0405
5	PLATEAU AVEC TROU	75-0406

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

[WestonProducts.com](http://WestonProducts.com)

Veillez 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 001-216-901-6801

# COMMENT RÉPARTIR LES ALIMENTS SUR LES PLATEAUX ET LES TAMIS

## Préparation du déshydrateur d'aliments

- Le plateau supérieur doit toujours être placé à la position supérieur pour obtenir un bon séchage.
- Les cinq (5) ou (6) plateaux doivent être utilisés pendant chaque séchage même s'ils sont vides.
- Il est préférable de sécher des aliments semblables à la fois; par exemple, sécher uniquement des fruits ou uniquement des légumes.

• Toujours laisser les plateaux en place tant que le séchage n'est pas terminé. Les aliments peuvent être retirés des plateaux dès qu'ils sont convenablement séchés.

1. Toujours déposer les aliments en une seule couche sur chaque plateau pour obtenir un séchage uniforme. Ne pas chevaucher les fruits, les légumes ou les viandes ou surcharger les plateaux. **FIGURE 1**

2. Utiliser le tamis à mailles pour sécher les herbes ou les petits morceaux de fruits ou de légumes. **FIGURE 2**

3. Si l'on utilise le tamis à mailles, placer le tamis dans le plateau avant d'y ajouter les aliments. Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser seulement les tamis à mailles dans les deux plateaux supérieurs. **FIGURE 3**

4. Utiliser le tapis pour rouleau de fruits pour sécher les purées de fruits ou de légumes. **FIGURE 4**

5. Si l'on utilise le tapis pour rouleau de fruits, placer le tapis dans le plateau supérieur. Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas utiliser plus de deux (2) tapis pour rouleau de fruits par-dessus les deux plateaux. Toujours déposer le plateau supérieur en dernier, avant le couvercle, pour obtenir un bon séchage. **FIGURE 5**

FIGURE 1

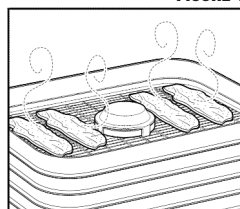


FIGURE 2

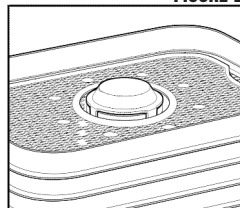


FIGURE 3

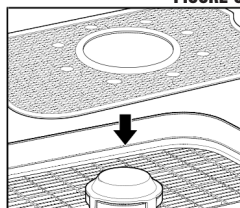


FIGURE 4

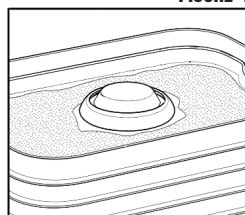
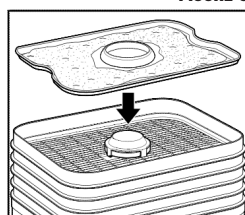


FIGURE 5



# UTILISATION DU DÉSHYDRATEUR D'ALIMENTS

## REMARQUES :

- Les aliments doivent être stockés dans un contenant hermétique après le refroidissement complet.
- Pour METTRE EN MARCHÉ, FAIRE UNE PAUSE ou RÉINITIALISER : Appuyer sur le bouton START/PAUSE.
- Pour modifier la durée ou la température pendant le séchage sans faire une pause

ou réinitialiser : Appuyer sur le bouton TIME/TEMP (durée/ température) une fois pour modifier la durée ou deux fois pour modifier la température. Le dernier réglage clignotera. Utiliser les flèches pour régler. L'appareil poursuivra automatiquement le séchage selon le nouveau réglage.

1. Brancher l'appareil. La durée par défaut « 00 » clignotera à l'afficheur. **FIGURE 7**

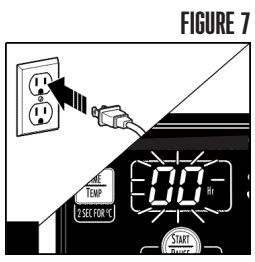


FIGURE 7

2. Appuyer sur la flèche + pour régler la durée de séchage. La durée de séchage maximum est de 48 heures et se règle par incrément d'une (1) heure. **FIGURE 8**

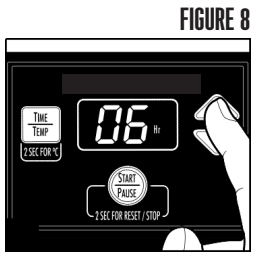


FIGURE 8

3. Appuyer sur le bouton TIME/TEMP (durée/ température) pour régler la température. La température par défaut « 130 » clignotera à l'afficheur. **FIGURE 9**



FIGURE 9

4. Appuyer sur la flèche + ou - pour régler la température de séchage. Appuyer sur le bouton TIME/TEMP (durée/température) pour régler la température en Fahrenheit. Appuyer et maintenir le bouton TIME/ TEMP (durée/température) pendant 2 secondes pendant que la température est affiché pour passer des degrés Fahrenheit en Celsius. La température peut être réglée de 100 °F à 160 °F par incrément de 5°. REMARQUE : Le réglage par défaut est en degrés Fahrenheit. L'appareil affichera les degrés Fahrenheit si ce dernier est réinitialisé ou débranché lorsque le réglage a été modifié en degrés Celsius. **FIGURE 10**

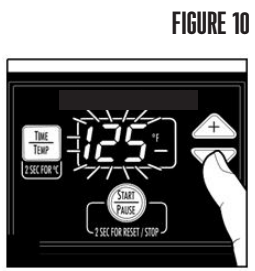


FIGURE 10

5. Appuyer sur le bouton START/PAUSE (mise en marche/pause) pour commencer le séchage. L'afficheur indiquera alternativement DURÉE et TEMPÉRATURE pendant la période de séchage. **FIGURE 11**

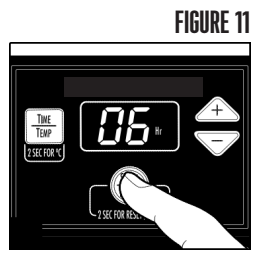
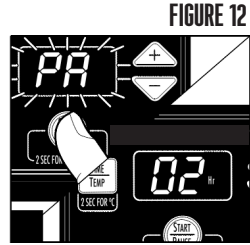


FIGURE 11

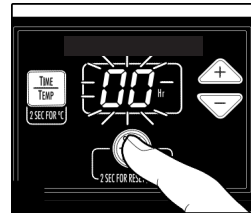
## UTILISATION DU DÉSHYDRATEUR D'ALIMENTS

6. Pour effectuer une PAUSE afin de vérifier les aliments : Appuyer sur le bouton START/PAUSE (mise en marche/pause) pour interrompre le séchage. L'afficheur indiquera « PA » (pause). Appuyer à nouveau sur START/PAUSE (mise en marche/pause) pour poursuivre le séchage. **FIGURE 12**



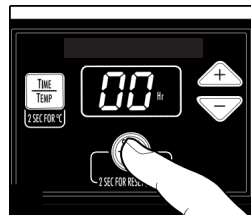
7. Pour RÉINITIALISER : Appuyer et maintenir le bouton START/PAUSE (mise en marche/pause) enfoncé pendant 2 secondes. Les chiffres « 00 » clignoteront à l'afficheur. Pour poursuivre le séchage, appuyer sur le bouton TIME/TEMP (durée/température) pour modifier la durée et la température. **FIGURE 13**

FIGURE 13



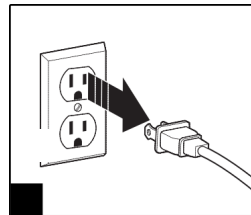
8. Pour ARRÊTER le clignotement des chiffres « 00 » : Appuyer et maintenir le bouton START/PAUSE (mise en marche/pause) enfoncé à nouveau pendant 2 secondes de plus. Les chiffres « 00 » seront affichés, mais ne clignoteront plus. Débrancher l'appareil dès que le séchage est terminé. **FIGURE 14**

FIGURE 14



9. Si le séchage est terminé avant la durée programmée, mettre l'appareil en PAUSE ou l'ÉTEINDRE puis débrancher l'appareil. Laisser refroidir complètement les aliments sur les plateaux ou les grilles avant de les stocker. **FIGURE 15**

FIGURE 15



# 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 – Chauffer le four à 177 °C (350 °F). Vider et jeter la marinade utilisée pour la viande. 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 74 °C (165 °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 – Chauffer 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 le bœuf séché 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 du bœuf séché. 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](http://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.
- Choisir les fruits et les légumes saisonniers pour obtenir une saveur plus riche.
- Ne pas prendre aucun fruit ou légume abîmé 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 d'en préserver la couleur et la saveur pendant le séchage et le stockage. Blanchir les fruits ou légumes permet de briser les pelures de certains fruits et de réduire la durée de séchage.

- 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.
- Egoutter 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.

## D. SÉCHAGE DES ROULEAUX DE FRUITS

- Les rouleaux de fruits peuvent être faits avec des fruits frais pelés, dénoyautés et en purée, des fruits en conserve bien égouttés et réduit en purée, des fruits congelés décongelés, égouttés et en réduit en purée ou avec des compotes de pommes commerciales.
- Les fruits ayant un taux élevé de pectine (pommes, abricots, bleuets, raisins, pêches, poires, ananas et prunes) auront une texture semblable au cuir.
- Les fruits ayant peu de pectine (raisins, citrons, limettes, oranges, framboises et fraises) combinés à un fruit ayant un taux de pectine plus élevé facilitera le démoulage du rouleau de fruits.
- Vaporiser légèrement le tapis pour rouleau de fruits avec un enduit à cuisson antiadhésif ou d'une mince couche d'huile végétale avant d'y ajouter les fruits en purée.
- Étendre uniformément environ 3/4 à 1 tasse (177 à 237 ml) de purée sur le tapis pour rouleau de fruits préparé à une épaisseur d'environ 1/4 po (0,6 cm).
- Mettre le tapis pour rouleau de fruits sur l'un des deux plateaux supérieurs pour faire sécher.
- Vérifier l'état de séchage des rouleaux de fruits 4 heures après la mise en marche.
- Les rouleaux de fruits séchés doivent être légèrement collants.
- Toujours laisser refroidir les rouleaux de fruits pendant 15 minutes avant des les démouler.
- Le rouleau de fruits doit être légèrement chaud afin de faciliter le démoulage du tapis
- Une fois roulé, laisser complètement refroidir avant de stocker dans un contenant hermétique.



## 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.
- Les rouleaux aux fruits stockés adéquatement à la température ambiante peuvent se conserver jusqu'à un 1 mois.
- Le bœuf séché a été séché, refroidi et emballé correctement se conserve jusqu'à 2 mois dans un contenant hermétique et stocké à la température ambiante.
- Le stockage dans des endroits plus chauds peut diminuer la durée de conservation. Stocker les aliments emballés au congélateur pour prolonger la durée de conservation.
- 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.

## TABLEAU DE DÉSHYDRATATION POUR LES FRUITS À 60 °C (135 °F)

\*B = Blanchir #C = Conservation de la couleur (Consulter « Comment blanchir » et « Comment conserver la couleur » à la page 26)

FRUIT	HOW TO PREPARE	PRE-TREATMENT/TIME	DEHYDRATING TIME**	HIGH PECTIN FRUIT
Pommes	Peler, trancher à 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	#C	8 à 12 heures	Oui
Abricots	Dénoyauter, peler et trancher à 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	#C	15 à 19 heures	Oui
Bananes	Trancher à 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	#C	6 à 10 heures	Non
Bleuets	Entier	*B pendant 1 minute	14 à 18 heures	Oui
Cerises	Dénoyauter, couper en 2	–	22 à 26 heures	Non
Canneberges	Entier	*B pendant 1 minute	17 à 21 heures	Oui
Raisins, verts ou rouges sans pépin	Couper en 2	–	19 to 23 hours	Oui
Kiwi	Trancher à 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	–	8 à 12 heures	Oui
Citrons, limettes ou oranges	Trancher à 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	–	17 à 21 heures	Non
Mangues	Peler, dénoyauter et trancher à 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	–	13 à 17 heures	Non
Nectarines	Peler, dénoyauter et trancher à 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	#C	11 à 15 heures	Oui
Pêches	Peler, trancher à 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	#C	11 à 15 heures	Oui
Poires	Peler, trancher à 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	#C	10 à 14 heures	Oui
Ananas	Peler, dénoyauter et trancher à 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	–	12 à 16 heures	Oui
Prunes	Dénoyauter, couper en 8	–	23 à 27 heures	Oui
Fraises	Trancher à 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	–	6 à 10 heures	Non

\*\*Les durées peuvent varier selon la maturité des fruits et la quantité sur le plateau. Consulter « Déshydratation des fruits et des légumes » aux pages 39 et 40.

## TABLEAU DE DÉSHYDRATATION DES LÉGUMES À 55 °C (125 °F)

\*B = Blanchir (Consulter « Comment blanchir » à la page 26)

LÉGUMES	PRÉPARATION	PRÉTRAITEMENT/ DURÉE	DURÉE DE DÉSHYDRATA- TION**
Poivrons	Trancher à 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	–	9 à 13 heures
Brocoli	Petites fleurettes	*B pendant 2 minutes	9 à 13 heures
Carottes	Trancher en diagonale à 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	*B pendant 2 minutes	11 à 15 heures
Choufleur	Petites fleurettes	*B pendant 2 minutes	8 à 12 heures
Céleri	Trancher en diagonale à 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	–	5 à 9 heures
Tomates raisins	Couper en 2	–	13 à 17 heures
Haricots verts	Trancher à 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	*B pendant 2 minutes	12 à 16 heures
Champignons	Trancher à 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	–	8 à 12 heures
Oignons	Trancher à 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	–	14 à 18 heures
Courge jaune ou courgettes	Trancher à 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	–	7 à 11 heures
Tomates	Trancher à 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	–	10 à 13 heures

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

## 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 d'éliminer délicatement 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 petites herbes doivent être placées sur le tamis à mailles pour obtenir un séchage optimal.
- 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)

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

FRESH HERB	DEHYDRATING TIME**
Basilic	4 à 6 heures
Ciboulette	5 à 7 heures
Coriandre	4 à 6 heures
Menthe	5 à 7 heures
Persil	4 à 6 heures
Romarin	5 à 7 heures

## DÉSHYDRATATION DU BŒUF

Se laver les mains à l'eau chaude savonneuse avant de préparer les tranches de bœuf.

- Choisir des coupes de viande maigre pour préparer le bœuf séché.
- Enlever tout le gras de la viande avant de la mariner.
- Envelopper la viande dans une pellicule plastique et congeler pendant au moins une heure pour la trancher plus facilement avant de la mariner.
- Mariner dans un sac en plastique épais réutilisable ou un plat en verre. Ne pas utiliser de plat métallique pour mariner pour éviter de modifier la saveur et une réaction possible de la marinade avec le plat métallique.
- Toujours mariner la viande pour bœuf séché au réfrigérateur. Égoutter et jeter la marinade avant de commencer le séchage.
- Faire sécher la viande selon la recette ou suivre la préparation pour bœuf séché selon les instructions d'emballage.
- Vérifier l'état du bœuf séché après 4 heures et chaque 30 minutes suivante.
- Le bœuf séché sera sec lorsqu'il pourra être plié sans se casser.
- Éponger le bœuf séché avec une serviette de papier pour éliminer tout le gras de surface et laisser complètement refroidir avant de stocker dans un contenant hermétique.
- Le bœuf séché, refroidi et stocké correctement peut se conserver jusqu'à 2 mois dans un contenant hermétique et à la température ambiante.
- Toujours trancher la viande en sens contraire du grain pour obtenir des morceaux plus tendres.
- Les tranches de viande ne doivent pas être plus épaisses que 1/4 po (0,6 cm), 4 po (10,2 cm) de longueur et 2 po (5,1 cm) de largeur.
- Ne jamais mariner la viande à la température ambiante. Toujours mettre la viande à mariner au réfrigérateur.
- Toujours suivre les instructions de la recette.
- Étiqueter et dater tous les contenants de bœuf séché.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Débrancher l'appareil dès la fin du séchage. Laisser refroidir. **FIGURE 16**
2. Laver dans l'eau tiède savonneuse. **FIGURE 17**
3. NE PAS utiliser le réglage "SANI" du lave-vaisselle. Les températures du cycle "SANI" peuvent endommager le produit. **FIGURE 18**
4. Essuyer la base avec un linge humide et savonneux.. **FIGURE 19**

FIGURE 16

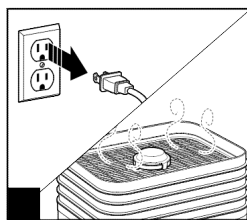


FIGURE 16

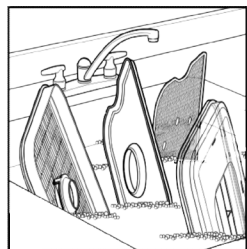
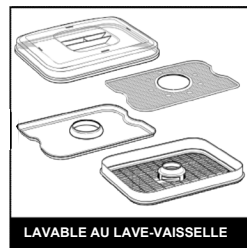
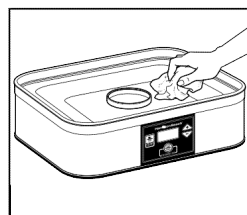


FIGURE 18



LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE

FIGURE 19



## DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
Les aliments ne sèchent pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La coupe des aliments est trop épaisse ou présence de pelures. Suivre les recommandations des tableaux aux pages 28, 29 ou 30 ou respecter la recette.</li><li>• Trop d'aliments sur chaque plateau. Retirer quelques aliments et augmenter la durée de séchage.</li></ul>
Séchage inégal des aliments.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les aliments doivent être coupés uniformément.</li><li>• Les morceaux d'aliments inégaux peuvent rouler pendant le cycle de séchage.</li></ul>
Les fruits ou les légumes ramollissent pendant le stockage.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les aliments n'ont pas été suffisamment éponges. Faire sécher plus longtemps pour éliminer l'excès d'humidité.</li></ul>

# GARANTIE DE WESTON LIMITÉE DE UN AN

La présente garantie s'applique aux produits, achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada, qui ont été dûment enregistrés dans un délai de 30 jours à compter de la date d'achat initiale. La présente garantie est la seule garantie expresse pour ce produit et remplace toute autre garantie ou condition. Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication pour une durée un (1) an à compter de la date d'achat initiale. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou de tout composant s'avérant défectueux, à notre gré.

Pour enregistrer votre produit : remplissez le formulaire en ligne à l'adresse [www.WestonProducts.com/Warranty](http://www.WestonProducts.com/Warranty)

La présente garantie ne couvre pas les produits non enregistrés, ni les réparations ou services après-vente non autorisés, les produits vendus « tels quels » par les détaillants, le verre, les filtres et l'usure normale d'utilisation, toute utilisation non conforme aux directives écrites, ni les dommages au produit résultant d'un accident, d'une modification, d'une utilisation abusive ou incorrecte. La présente garantie est valable uniquement pour l'acquéreur initial ou le destinataire du cadeau et n'est pas cessible. Veuillez conserver le ticket de caisse d'origine, puisqu'une preuve d'achat est requise pour toute réclamation de garantie. La présente garantie devient caduque si le produit est soumis à une tension ou forme d'onde autre que celle indiquée sur l'étiquette (par ex., 120 V ~ 60 Hz).

Aucune réclamation en cas de dommages spéciaux, consécutifs ou indirects résultant du non-respect de toute garantie expresse ou implicite ne sera prise en compte.

Toute responsabilité se limite au montant du prix d'achat. Toute garantie implicite, notamment toute garantie légale, condition de commercialité ou d'adaptation à une fin particulière, est exclue, sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi en vigueur, auquel cas cette garantie ou condition est limitée à la durée de la présente garantie écrite. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez également bénéficier d'autres droits juridiques qui varient selon l'endroit où vous vivez. Certains États ou provinces n'autorisent pas de limitations sur les garanties implicites ou sur les dommages spéciaux, consécutifs ou indirects, de sorte que les limitations susmentionnées pourraient ne pas vous concerner.

Avant de retourner le produit pour réparation ou entretien : il doit être propre et exempt de toute particule de nourriture ou d'autres débris; sans quoi nous serons dans l'obligation de vous le retourner ou nous vous facturerons des frais de nettoyage de 50 dollars, à notre gré.

Pour procéder à une réclamation de garantie : allez à l'adresse [www.WestonProducts.com/Contact](http://www.WestonProducts.com/Contact);

ou appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.216.901.6801 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, sont à votre charge.

Si le produit remplit les conditions pour une réparation ou un remplacement sous garantie, les frais de retour seront à notre charge. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages dus au transport.

Pour toute réparation sans garantie : appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.216.901.6801 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE, pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de marchandises (numéro de RMA). Tout envoi expédié sans numéro de RMA sera refusé. Tout diagnostic, travail d'entretien, de réparation ou de traitement sera facturé 35 USD/heure. Aucun travail d'entretien ou de réparation ne sera effectué sans autorisation préalable. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, ainsi que ceux de retour sont à votre charge.

## **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

[CustomerService@WestonProducts.com](mailto:CustomerService@WestonProducts.com)

**U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-216-901-6801)**

**Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44131**

**WestonProducts.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.*

[CustomerService@WestonProducts.com](mailto:CustomerService@WestonProducts.com)

**Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-216-901-6801**

**Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-216-901-6801 Weston Brands LLC,**

**Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44131**

**WestonProducts.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

[CustomerService@WestonProducts.com](mailto:CustomerService@WestonProducts.com)

**Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 001-1-216-901-6801) Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44131**

**WestonProducts.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.*