



**REALTREE™**  
OUTFITTERS

**WESTON®**

**6 TRAY**

# **FOOD DEHYDRATOR**

**75-0301-RT**



**LISTED**

(Household Cooking Appliance)

4KZ9

E334623

HOUSEHOLD USE ONLY

RET060314



## **WARNING!**

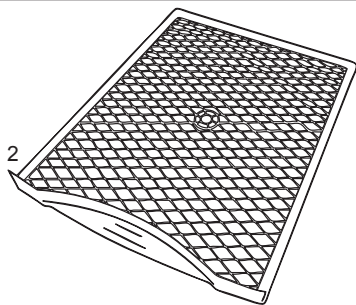
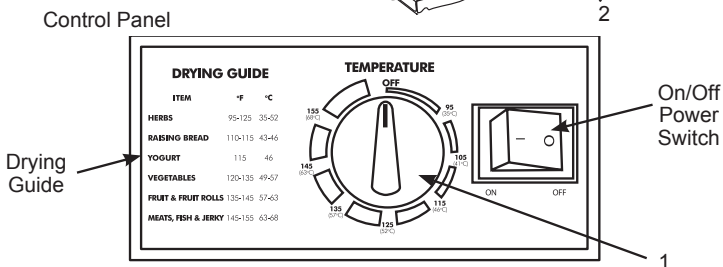
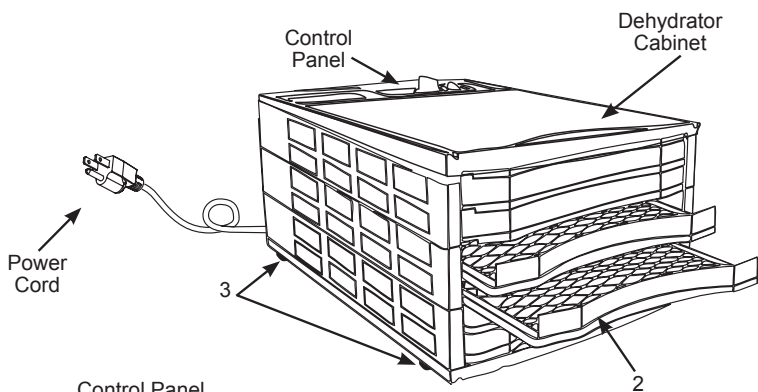
# **IMPORTANT SAFEGUARDS**

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:**

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.
2. To protect against risk of electrical shock, do not submerge or use this appliance near water or other liquid.
3. Unplug this appliance from the electrical outlet when not in use or before putting on or taking off parts and before cleaning.
4. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is NOT to be used by children.
5. NEVER use any accessories or parts from other manufacturers. Doing so will VOID YOUR WARRANTY and may cause fire, electrical shock or injury.
6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord, plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for repair or adjustment.
7. Keep these instructions for use for future reference.
8. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local voltage before you connect the appliance.
9. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
10. DO NOT use outdoors.
11. DO NOT let cord hang over edge of table or counter.
12. DO NOT let cord come in contact with a hot surface. DO NOT use on an oven or stove.
13. Avoid contacting moving parts. Wait until moving parts have stopped running and disconnect from the power source before you remove the parts of the appliance.
14. NEVER let the appliance run unattended.
15. Switch the appliance off and disconnect from the power source before attaching or detaching any accessory.
16. This appliance has a polarized plug (one blade of the plug is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. DO NOT modify the plug in any way.
17. CAUTION: In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer switch.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

*Refer to them often and use them to instruct others.*



## COMPONENT LIST

| DIAGRAM NUMBER   | PART DESCRIPTION          | PART NUMBER |
|------------------|---------------------------|-------------|
| 1                | Temperature Control Knob  | 75-0102     |
| 2                | Dehydrator Tray           | 75-0103-RT  |
| 3                | Feet (4)                  | 75-0104     |
| <i>Not Shown</i> | Realtree® Xtra Camo Cover | 75-0301-RTC |

If any components of this unit are broken or the unit does not operate properly, call Weston Products LLC Toll Free at

**1-800-814-4895**

Monday thru Friday 8:00am-5:00pm EST. Outside the U.S. call 440-638-3131

# GENERAL SAFETY RULES



## WARNING!

**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. **CHECK FOR DAMAGED PARTS.** Before using the **Dehydrator**, check that all parts are operating properly and perform the intended functions. Check for alignment of moving parts, binding of moving parts, mounting and any other conditions that may affect the operation. **DO NOT** use if power cord is damaged or frayed. **DO NOT** use this appliance after malfunctions or if the appliance is dropped or damaged in any manner.

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

3. Avoid contact with moving parts.

4. **ALWAYS DISCONNECT** the **Dehydrator** from the power source before servicing, changing accessories or cleaning the unit. Unplug the **Dehydrator** when not in use.

5. **KEEP CHILDREN AWAY. NEVER LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED.** This appliance is NOT a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

6. The Manufacturer declines any responsibility in the case of improper use of the **Dehydrator**. Improper use of the **Dehydrator** voids the warranty.

7. Electrical repair must be done by an authorized dealer. Use only factory original parts and accessories to avoid injury and retain the warranty. Modification of the **Dehydrator** voids the warranty.

8. **DO NOT** pull the **Power Cord** to unplug. Use care when using extension cords.

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

10. **DO NOT** operate the **Dehydrator** outdoors or near any flammable or combustible materials.

11. **DO NOT** block the air vents at the rear of the

**Dehydrator.** Keep the **Dehydrator** at least 6" (15 cm) away from any wall to allow for proper air circulation.

12. **DO NOT** operate the **Dehydrator** on flammable surfaces such as carpeting.

13. **To prevent electric shock, DO NOT IMMERSE IN WATER OR LIQUID.** Serious injury and electric shock could result. **DO NOT** use this machine with wet hands or bare feet. **DO NOT** operate near running water.

14. **NEVER** open or remove the back panel of the **Dehydrator**.

15. Disconnect from power source before cleaning the components of this machine. **READ ALL DIRECTIONS** on how to clean this **Dehydrator** before attempting to clean it.

16. After cleaning, make sure **Dehydrator** is completely dry before reconnecting to the power source – if not; **ELECTRIC SHOCK** may result.

17. **DO NOT** operate the **Dehydrator** on a hot stove-top, gas burners or inside an oven. **DO NOT** allow the **Power Cord** to drape over the **Dehydrator**, hot surfaces or over the edge of the work surface.

18. **BEWARE! Some surfaces may become very hot during use! Serious injury may result! DO NOT move the Dehydrator while in use. DO NOT move the Dehydrator while hot.** Allow the appliance to cool before handling. Use Handles. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

19. **DO NOT** use while under influence of drugs or alcohol.

20. Household use only.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS!

*Refer to them often and use them to instruct others.*

# CLEANING INSTRUCTIONS

**! WARNING!** Before cleaning or servicing the Dehydrator, make sure it is unplugged and the Power Switch is set to the "OFF" position.

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

1. Set the **Power Switch** to the "OFF" position. Disconnect the electrical cord from the outlet.
2. Allow the **Dehydrator** to completely cool before cleaning.
3. Remove the **Trays** from the **Dehydrator Cabinet**.
4. Wipe the **Dehydrator Cabinet** clean (inside and out) with a damp sponge or soft washcloth. Be careful not to splash water onto the **Heating Element** (located behind the **Screening** and the **Fan** in the back of the **Cabinet**) while cleaning the inside of the **Cabinet**. Water could damage the **Heating Element** and increases the risk of electric shock. **DO NOT** immerse the **Dehydrator** in water.
5. Clean the **Dehydrator Trays** with warm, soapy water. Rinse with clear water and dry immediately.

# GROUNDING INSTRUCTIONS

## GROUNDING

This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electric shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and a 3-prong grounding type plug to fit the proper grounding-type receptacle. The appliance has a plug that looks like Figure A. An adaptor, Figure B, should be used for connecting Figure A plugs to two-prong receptacles. The grounding tab which extends from the adaptor must be connected to a permanent ground such as a properly grounded outlet box as shown in Figure C using a metal screw. **DO NOT modify the plug in any way.**

Figure A

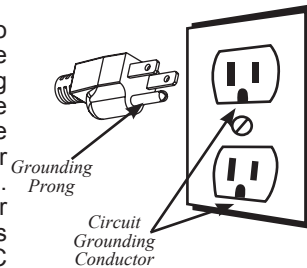


Figure B

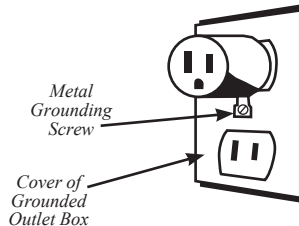


Figure C



## EXTENSION CORDS

- Use only 3-wire extension cords which have 3-prong grounding-type plugs and a 3-pole cord connector that accepts the plug from the appliance.
- Use only extension cords having an electrical rating not less than the rating of the appliance.
- **DO NOT** use damaged extension cords. Examine extension cord before using and replace if damaged.
- **DO NOT** abuse extension cord and do not yank on any cord to disconnect. Keep cord away from heat and sharp edges. **DO NOT** allow the cord to drape over the edge of the workspace.

# OPERATING INSTRUCTIONS

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

1. Operate the **Dehydrator** on a clean, dry and level surface.
2. Plug the **Dehydrator** into a standard 120 Volt, 60 Hz wall outlet.
3. Position the **Dehydrator** at least 6" (15 cm) from any wall during operation to allow for proper air circulation. **WARNING! DO NOT** block the air vents at the rear of the **Dehydrator**.
4. Adjust thermostat to setting desired.
5. Turn the **Dehydrator** "On" (-). When "On", the light should illuminate the **Power Switch**.
6. Preheat the **Dehydrator** for 5-10 minutes before loading food onto the **Dehydrator Trays**.
7. Remove any excess water from the food. (This can be done by patting the food with a paper towel or napkin.) Excess moisture may cause the **Dehydrator** temperature to drop.
8. Load the **Dehydrator Trays** with the items to be dried. Position the pieces so that they do not touch each other. Do not overlap or allow the product to touch. Allow ample space between the product for proper air circulation.

**NOTE:** Water droplets may form on the surface of some products while dehydrating. These can be removed by blotting the product with a clean towel or paper towel.

**NOTE:** Drying times may vary depending on several factors including relative humidity, air temperature and product thickness, temperature and fat content.

**NOTE:** Tray rotation may be necessary.

# CHOOSING FOODS

- Use the best quality foods. Fruits and vegetables in peak season have more nutrients and more flavor. Meat, fish and poultry should be lean and fresh.
- Do not use food with bruises or blemishes. Bad fruits and vegetables may spoil the entire batch.
- Always use lean meat. Remove as much fat as possible before dehydrating.

**NOTE:** Use a paper towel under meat when dehydrating to absorb fat.

**CAUTION!** It is important to follow the "Food Safety" guidelines outlined in this manual. For the most up to date instruction visit the USDA website.

# PRE-TREATMENT OF FOODS

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

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

- Remove any pits, skin or cores.
- Shred, slice or dice the food uniformly. Slices should be between 1/4" (0.6 cm) and 3/4" (1.9 cm) thick. Meats should be cut no more than 3/16" (0.5 cm) thick.
- Steam or roast meat to 160°F (71°C) and poultry to 165°F (74°C) as measured with a food thermometer before dehydrating.
- The temperature of the **Dehydrator** must be maintained at 130-140°F (55-60°C) throughout the drying process.
- Drying fish into jerky requires a lot of attention. It must be cleaned and de-boned properly and rinsed thoroughly to ensure that all the blood is washed away. Steam or bake the fish at 200°F (93°C) until flaky before dehydrating.
- Soak cut fruit in either lemon or pineapple juice for a few minutes before placing out on the **Dehydrating Trays**.
- Use an ascorbic acid mix which can be purchased in most health food stores or pharmacies. It may come in either powder or tablet form. Dissolve approximately 2-3 tablespoons into 1 quart (1 liter) of water. Soak the fruit slices into the solution for 2-3 minutes, then place on the **Dehydrating Trays**.
- Fruits with a wax coating (figs, peaches, grapes, blueberries, prunes, etc.) should be dipped in boiling water to remove the wax. This allows moisture to escape easily when dehydrating.
- Blanching can pre-treat food for dehydrating. Blanching does not destroy helpful enzymes and helps retain nutrients. There are two ways to blanch food:
  - 1. WATER BLANCHING:** (*Water Blanching will leave a cooked flavor*) Use a large pan; fill it half way with water. Bring water to a boil. Place food directly into boiling water and cover. Remove after three minutes. Arrange food on the **Dehydrating Trays**.
  - 2. STEAM BLANCHING:** Using steamer pot bring 2-3" (5-7 cm) of water to a boil in bottom section. Place food in steamer basket and steam for 3-5 minutes. Remove steamed food and arrange on **Dehydrating Trays**.

**CAUTION!** It is important to follow the "Food Safety" guidelines outlined in this manual. For the most up to date instruction visit the [USDA website](#).

## TIPS

- Do not overlap foods. Lay foods flat on the **Dehydrating Trays**.
- Check dryness after 6 hours, then check every 2 hours until crisp, pliable or leathery depending on the product.
- Check foods to make sure they are completely dry before removing. Open or cut down the middle of a few samples to check internal dryness. If the food is still moist, dehydrate longer.
- Label each container with the food name, date of drying and the original weight. Keep a journal to help improve drying techniques.
- Proper storage is essential to maintain quality food. Package the food when cool. Foods can be kept longer if stored in a cool, dark, dry place. The ideal storage temperature is 60°F (16°C) or lower.
- Place dried foods in plastic freezer bags before storing in metal or glass containers. Remove as much air as possible before sealing.
- Vacuum sealing is ideal for keeping dried foods.
- Remember, foods will shrink approximately 1/4 to 1/2 their original size and weight during the dehydration process, so pieces should not be cut too small. One pound of raw meat will yield approximately 1/3 lb. (0.2 kg) to 1/2 lb. (0.2 kg) of jerky.
- Use the **Drying Guide** on the **Control Panel** as a reference for proper temperature settings. If the heat is set too high, food may harden and dry on the outside...yet be moist on the inside. If the temperature is too low, the drying time will increase.

## RE-HYDRATING

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

- Dehydrated food can be re-hydrated by soaking in cold water for 3-5 minutes. Use 1 cup of water for 1 cup of dehydrated food. Once re-hydrated, the food can be cooked normally. Soaking foods in warm water will speed up the process, however, it may result in loss of flavor.
- Dehydrated fruits and vegetables can be soaked in cold water for 2-6 hours in the refrigerator. **WARNING! Soaking at room temperature allows harmful bacteria to grow.**
- Do not add seasoning. Adding salt or sugar during re-hydration may change the flavor of the food.
- To make stewed fruits or vegetables, add 2 cups of water and simmer until tender.
- Consume dehydrated foods as soon as possible once the storage container is opened. Keep any unused portions in the refrigerator to avoid contamination.



# MAKING JERKY

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**CAUTION!** It is important to follow the "Food Safety" guidelines outlined in this manual. For the most up to date instruction visit the USDA website.

# FOOD SAFETY

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

## COOK

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

Solid pieces of meat like steaks and chops don't have dangerous bacteria like E. coli on the inside, so they can be served more rare. Still, any beef cut should be cooked to an internal temperature of at least 145°F (63°C) (medium rare). The safe temperature for poultry is 180°F (82°C) and solid cuts of pork should be cooked to 160°F (71°C). Eggs should be thoroughly cooked too. If you are making a meringue or other recipe that uses uncooked eggs, buy specially pasteurized eggs or use prepared meringue powder.

## SEPARATE

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

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

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

## CLEAN

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

## CHILL

Chilling food is very important. The danger zone where bacteria multiply is between 40°F and 140°F (4°C and 6°C). Your refrigerator should be set to 40°F (4°C) or below; your freezer should be 0°F (-17°C) or below. Simple rule: serve hot foods hot, cold foods cold. Use chafing dishes or hot plates to keep food hot while serving. Use ice water baths to keep cold foods cold. Never let any food sit at room temperature for more than 2 hours - 1 hour if the ambient temperature is 90°F (32°C) or above. When packing for a picnic, make sure the foods are already chilled when they go into the insulated hamper. The hamper won't chill food - it just keeps food cold when properly packed with ice. Hot cooked foods should be placed in shallow containers and immediately refrigerated so they cool rapidly. Make sure to cover foods after they are cool.

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

# RECIPES

## HAWAIIAN JERKY MARINADE

1 tsp Salt  
1 Tbsp Brown Sugar  
1 crushed Garlic Clove  
1 lb lean Meat, sliced into 1/8-1/4" (0.3-0.6 cm) thin strips

1 tsp ground Ginger  
1/4 tsp Pepper  
1/4 cup Soy Sauce

1/4 cup Pineapple Juice  
1/8 tsp Cayenne Pepper

## CAJUN JERKY MARINADE

1 cup Tomato Juice  
1-1/2 tsp dried Thyme  
1 tsp White Pepper  
1 lb lean Meat, sliced into 1/8-1/4" (0.3-0.6 cm) thin strips

1/2 tsp Garlic Powder  
1-1/2 tsp dried Basil  
2 tsp Cayenne Pepper (or more to taste)

1/2 tsp ground Black Pepper  
1-1/2 tsp Onion Pepper

## HOT JERKY MARINADE

1/3 cup Teriyaki Sauce  
1 tsp ground Horseradish  
1/2 tsp Chili Powder  
1/4 tsp Tabasco Sauce  
1 lb lean Meat, sliced into 1/8-1/4" (0.3-0.6 cm) thin strips

2 tsp Brown Sugar  
1 tsp Salt  
1 Tbsp Olive Oil  
2 Tbsp seeded & finely chopped Jalepeno Peppers

2 tsp ground Black Pepper  
1/2 tsp Paprika  
1 Tbsp minced Garlic

## BURGUNDY JERKY MARINADE

2 cups Burgundy Wine  
3 Tbsp Molasses Syrup  
1 lb. lean Meat, sliced into 1/8-1/4" (0.3-0.6 cm) thin strips

1/2 cup Soy Sauce  
1 Tbsp ground Black Pepper

3 Cloves Garlic, chopped

## TURKEY JERKY MARINADE

1/4 cup Soy Sauce  
1/4 tsp powdered Garlic  
1 1/2 lb Turkey Breast, sliced into 1/8-1/4" thin strips

1 Tbsp fresh Lemon Juice  
1/4 tsp Pepper

1/8 tsp Ginger

## VENISON JERKY MARINADE

1/3 cup Soy Sauce  
1/2 tsp Minced Garlic  
1 lb Venison, sliced into 1/8-1/4" (0.3-0.6 cm) thin strips

1 Tbsp Brown Sugar  
1/2 tsp ground Black Pepper

1 tsp Salt

## INSTRUCTIONS

- In a small glass bowl, combine all of the ingredients except the meat/poultry. Mix thoroughly.
- Place a layer of meat/poultry into a glass baking dish, spoon sauce mixture over each layer.
- Repeat until meat/poultry is 3-4 layers deep in the pan.
- Cover tightly and marinate for 6-12 hours in the refrigerator or overnight. Stir occasionally to keep the meat/poultry coated in marinade. The longer the meat/poultry stays in the marinade, the more flavor will be absorbed into it.
- Remove the meat/poultry from the marinade, removing excess marinade.
- Lay the meat/poultry evenly onto the dehydrator trays, leaving 1/4" (0.6 cm) space between each strip of meat/poultry.
- Dry meat/poultry at 145-150°F (63-66°C) for 4-7 hours or until thoroughly dry.

**NOTE:** When using a Dehydrator, check the temperature of the Dehydrator with a dial thermometer before drying jerky. The minimum recommended temperature for drying meats is 145°F (63°C). Temperatures below 145°F (63°C) are not recommended. **IMPORTANT:** Before you place the meat in a dehydrator, it is highly recommended to heat the meat to 160°F (71°C) BEFORE the dehydrating process. This step assures that any bacteria present will be destroyed by wet heat. After heating to 160°F (71°C), maintain a constant dehydrator temperature of 130-140°F (55-60°C) during the drying process. You may need to blot fat droplets from the surface of the meat occasionally using a paper towel. Drying times may vary based on many circumstances including but not limited to: the relative humidity of the room, the temperature of the meat at beginning of drying process, the amount of meat in the dehydrator, leanness of meat, etc. Always allow Jerky to cool before taste testing.

## **APPLE & CREAM FRUIT LEATHER**

6 Apples  
1 cup Plain Non-Fat Yogurt

1/2 tsp Cinnamon  
2-1/2 tsp Nutmeg

1/4 tsp Cloves

- Puree the ingredients in a food processor or blender until smooth.
- Place the fruit leather mats on the dehydrator racks.
- Spread the puree over the fruit leather mats until it is about 1/4" (0.6 cm) thick.
- Place the filled dehydrator racks in the dehydrator and dry until leathery and pliable but not sticky.

## **ORANGE JULIUS ROLL-UPS**

1 1/2 cups Applesauce  
2 tsp dried Orange Ground

1 small Apple, peeled, cored & chopped  
1 1/2 tsp Vanilla

- In a blender mix all ingredients until pureed.
- Pour onto solid fruit leather sheets; dry for 4 to 8 hours, or until leathery.
- Remove from sheets while still warm. Let cool slightly.
- Roll in plastic wrap and store in dark, dry cool place or in the freezer.

## **SUPER ENERGY BARS**

1 cup Barley, soaked for 3 days  
3/4 cup Dates  
1 tsp Vanilla  
1/2 cup Almonds, soaked & chopped

2 cups soft Wheat (sprouted 1 day)  
3 Tbsp Raw Honey  
1 cup Walnuts, soaked & chopped  
1 tsp Cinnamon

- Process the barley, wheat and dates in a juicer using the solid plate.
- Add the honey, cinnamon, vanilla, walnuts and almonds. Mix well.
- Form the mixture into 1/4" (0.6 cm) bars and place onto a silicone sheet on the dehydrator racks.
- Place the filled racks into the dehydrator for 6-8 hours, depending on the desired moisture and size of the bars.
- Halfway thru the dehydrating process, remove the silicone sheet and turn the bars over.

## **NOTSO SUN-DRIED TOMATOES**

7 lbs. of firm, ripe Roma Tomatoes, cleaned & stems cut out  
1 tsp dried Basil  
2 tsp Salt

1 tsp dried Oregano  
1 tsp dried Thyme

- Cut the tomatoes into quarters.
- Scrape out all of the seeds without removing the pulp from the tomato.
- Sprinkle the seasonings over the tomatoes.
- Place the tomatoes, cut side up, directly onto the dehydrator racks.
- Set the dehydrator temperature to about 140°F (60°C).
- Place the filled racks into the dehydrator for 6-9 hours.
- A few hours thru the dehydrating process, gently turn the tomatoes over and press flat with your hand or a spatula. Repeat this step again in a few hours until dried.

## **CHEESY CORN CHIPS**

1 cup whole kernel or creamed Corn  
1 cup freshly grated Sharp Cheddar Cheese (the ready grated cheese is not as satisfactory for this)  
1/2 cup diced red or green Bell Peppers  
1/8 tsp Chili Powder

1 tbsp chopped Onion

1/8 tsp Cayenne Pepper

Salt to taste

- Using a blender or food processor, mix all ingredients together at high speed.
- Spread mixture thinly onto plastic wrap
- Dry at 130°F (55°C) for approximately 10 hours or until dry on one side.
- Lift entire corn ring off of the plastic wrap, turn over and dry for two hours longer or until crisp.
- Break into pieces.

# WESTON WARRANTY INFORMATION

## SAVE THIS WARRANTY INFORMATION FOR YOUR RECORDS!

Weston Products LLC warrants to the ORIGINAL RETAIL PURCHASER of this product that if operated in accordance with the printed instruction accompanying it, then for a period of 1 year from the date of purchase, the product shall be free from defects in material and workmanship.

The Warranty Card, along with a copy of the original receipt, must be received by Weston Products LLC within 30 days from purchase date for the warranty to apply. Failure to send the completely filled out Warranty Card, along with a copy of the original receipt, will void the warranty.

The product must be delivered to or shipped freight prepaid to Weston Products LLC for warranty services, in either its original packaging or similar packaging affording an equal degree of protection. Damage due to shipping is not the responsibility of the company. Weston Products LLC charges a \$35.00 per hour bench charge. **NOTE:** No repairs will be started without the authorization of the customer. The return shipping cost to the customer will be added to the repair invoice.

Weston Products LLC will repair (or at its discretion, replace) the product free of charge, if in the judgment of the company, it has been proven to be defective as to seller's labor and material, within the warranty period.

New or rebuilt replacements for factory defective parts will be supplied for one (1) year from the date of purchase. Replacement parts are warranted for the remainder of the original warranty period.

For non-warranty repairs, contact Weston Products LLC's Customer Service at 1-800-814-4895 M-F 8am-5pm EST (outside of the United States 440-638-3131) to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number). Weston Products LLC will refuse all returns that do not contain this number. **DO NOT RETURN THE UNIT WITHOUT PROPER AUTHORIZATION FROM WESTON PRODUCTS LLC.**

**LIMITATIONS:** The warranty is void if the product is used for any purpose other than that for which it is designed. The product must not have been previously altered, repaired, or serviced by anyone else other than Weston Products LLC. If applicable, the serial number must not have been altered or removed. The product must not have been subjected to accident in transit or while in the customer's possession, misused, abused, or operated contrary to the instructions contained in the instruction manual. This includes failure caused by neglect of reasonable and necessary maintenance, improper line voltage and acts of nature. This warranty is not transferable and applies only to U.S. and Canadian sales.

Except to the extent prohibited by applicable law, no other warranties whether expressed or implied, including warranty merchantability and fitness for a particular purpose, shall apply to this product. Under no circumstances shall Weston Products LLC be liable for consequential damages sustained in connection with said product and Weston Products LLC neither assumes nor authorizes any representative or other person to assume for it any obligation or liability other than such as is expressly set forth herein. Any applicable implied warranties are also limited to the one (1) year period of the limited warranty.

This warranty covers only the product and its specific parts, not the food or other products processed in it.

CUT ALONG THE DOTTED LINE AND SEND THE WARRANTY CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:

**Weston Products LLC**  
**20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149**

# WESTON WARRANTY CARD

SEND THIS CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:  
WESTON WARRANTY, WESTON PRODUCTS LLC, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149

Customer Name: \_\_\_\_\_

Address: \_\_\_\_\_

City/State/Zip: \_\_\_\_\_

Telephone Number: (\_\_\_\_\_) \_\_\_\_\_

E-Mail Address: \_\_\_\_\_

Original Date of Purchase: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Product Model #: \_\_\_\_\_

Serial # (if applicable): \_\_\_\_\_







**WESTON®**

# **DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS DE 6 CHAROLAS**

**75-0301-RT**



**REGISTRADO EN**

(Aparato de cocina doméstico)

4KZ9

E334623

PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

RET/060314



# **PRECAUCIONES IMPORTANTES**

## **¡ADVERTENCIA!**

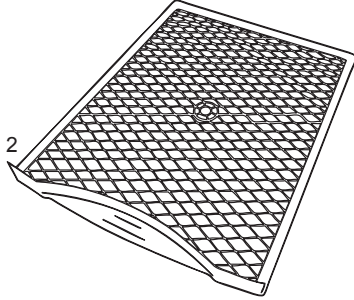
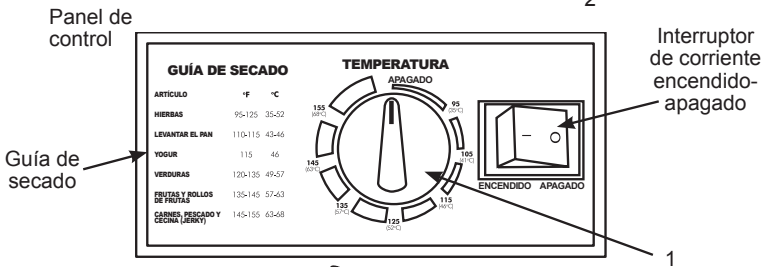
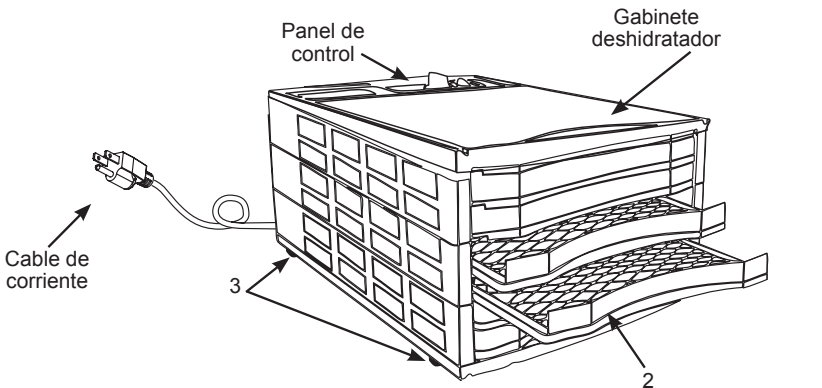
**Al usar aparatos eléctricos siempre hay que seguir ciertas precauciones básicas, como las siguientes.**

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO.
2. Para protegerse de choques eléctricos, no sumerja este aparato en el agua ni lo use cerca de agua u otros líquidos.
3. Desconecte este aparato del tomacorriente cuando no lo use, antes de ponerle o quitarle piezas y antes de lavarlo.
4. Es necesaria la supervisión cercana de un adulto cuando se use cualquier aparato cerca de niños. Este aparato **NO DEBE** ser usado por niños.
5. **NUNCA** use accesorios o partes de otros fabricantes. Hacerlo **INVALIDA LA GARANTÍA** y puede causar incendios, choques eléctricos y lesiones.
6. **NO OPERE** ningún aparato con el cable o enchufe dañados, ni después de que funcione mal, se haya caído o se haya dañado de cualquier manera. Envíe el aparato a un centro de servicio autorizado para su reparación o ajuste.
7. Conserve estas instrucciones para consultas futuras.
8. Revise si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje de su localidad antes de conectarlo.
9. Lave cuidadosamente las piezas que entren en contacto con alimentos antes de usar el aparato por primera vez.
10. **NO** lo use en exteriores.
11. **NO** deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador.
12. **NO** deje que el cable haga contacto con superficies calientes. **NO** lo use encima de un horno o estufa.
13. Evite tocar las partes en movimiento. Espere a que hayan dejado de funcionar las partes móviles y desconecte el aparato de la toma de corriente antes de retirar las piezas.
14. **NUNCA** deje que el aparato funcione sin supervisión.
15. Apague el aparato y desconéctelo de la toma de corriente antes de poner o quitar cualquier accesorio.
16. Este aparato tiene una clavija polarizada (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el peligro de choque eléctrico, esta clavija solo entra en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si la clavija no entra bien en el tomacorriente, dele la vuelta. Si aun así no entra, consulte con un electricista calificado. **NO** modifique la clavija de ninguna manera.
17. **ADVERTENCIA:** A fin de evitar situaciones peligrosas, este aparato nunca debe conectarse a un interruptor de tiempo.

## **¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

*Consúltelas con frecuencia y úselas para enseñarlas a otros..*





## LISTA DE COMPONENTES

| NÚMERO EN EL DIAGRAMA | DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA           | NÚMERO DE LA PIEZA |
|-----------------------|-----------------------------------|--------------------|
| 1                     | Perilla de control de temperatura | 75-0102            |
| 2                     | Charola de deshidratación         | 75-0103-RT         |
| 3                     | Patas (4)                         | 75-0104            |
| <i>No se muestra</i>  | Cubierta de Realtree® Xtra        | 75-0301-RTC        |

Si cualquier componente de esta unidad está descompuesto o si la unidad no funciona debidamente, llame a Weston Products LLC por larga distancia sin costo a

**1-800-814-4895**

De lunes a viernes, de 8:00 am a 5:00 pm tiempo del ESTE. Fuera de Estados Unidos llame al 440-638-3131

## REGLAS GENERALES DE SEGURIDAD



### ¡ADVERTENCIA!

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

1. **REVISE SI TIENE PARTES DAÑADAS.** Antes de usar el **deshidratador** revise que todas las partes estén funcionando debidamente y realicen las funciones deseadas. Revise la alineación de las partes móviles, si están atoradas, encimadas o en cualquier otra situación que afecte su funcionamiento. **NO** lo use si el cable de corriente está dañado o raído. **NO** use este aparato después de que funcione mal o si deja caer el aparato o dañado en cualquier manera.
2. Reduzca el riesgo de encendido involuntario. Asegúrese que el interruptor de corriente esté en la posición "OFF" (apagado) antes de conectar el **deshidratador** a la tomacorriente.
3. Evite el contacto con partes en movimiento.
4. **SIEMPRE DESCONECTE** el **deshidratador** de la fuente de corriente antes de darle mantenimiento, cambiarle accesorios o limpiarlo. Desconecte el **deshidratador** cuando no esté en uso.
5. **MANTÉNGALO ALEJADO DE LOS NIÑOS. NUNCA DEJE SIN SUPERVISIÓN EL APARATO.** Este aparato **NO** es un juguete. Es necesaria la supervisión cercana cuando se use cualquier aparato por o cerca de niños.
6. El fabricante rechaza cualquier responsabilidad en caso de usos indebidos del **deshidratador**. El uso indebido del **deshidratador** anula la garantía.
7. Las reparaciones eléctricas deben ser realizadas por un distribuidor autorizado. Use solamente partes y accesorios originales de fábrica para evitar lesiones y retener la garantía. El uso indebido del **deshidratador** anula la garantía.
8. **NO** jale el **cable de corriente** para desenchufarlo. Tenga cuidado cuando use los cables de extensión.
9. Revise que el **deshidratador** esté estable mientras lo usa. Las cuatro patas deben estar firmes en una superficie nivelada. No debe mover el **deshidratador** durante su funcionamiento.
10. **NO** opere el **deshidratador** en exteriores ni cerca de materiales combustibles o inflamables.
11. **NO** bloquee las ventilas de la parte trasera del **deshidratador**. Coloque el **deshidratador** a por lo menos 15 cm (6") de la pared para permitir la circulación del aire adecuada.
12. **NO** opere el **deshidratador** en superficies inflamables, como las alfombras.
13. **Para evitar choques eléctricos, NO LO SUMERJA EN AGUA U OTROS LIQUIDOS. Eso puede provocar lesiones graves y choques eléctricos. NO** use la máquina con las manos mojadas ni los pies descalzos. **NO** la use cerca de agua corriente.
14. **NUNCA** abra ni retire el panel trasero de la base del **deshidratador**.
15. Desconéctelo de la fuente de corriente antes de limpiar los componentes de esta máquina. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES** para limpiar el **deshidratador** antes de tratar de limpiarlo.
16. Después de limpiarlo, revise que el **deshidratador** esté completamente seco antes de volverlo a conectar a la fuente de corriente; si no está seco podría provocar un **CHOQUE ELÉCTRICO**.
17. **NO** opere el **deshidratador** encima de una estufa caliente, quemadores de gas, ni adentro de un horno. **NO** permita que el **cable de corriente** cuelgue por encima del **deshidratador**, superficies calientes ni por encima de la superficie de trabajo.
18. **¡CUIDADO! ¡Algunas superficies pueden ponerse muy calientes durante el uso! ¡Pueden producirse lesiones graves! NO** mueva el **deshidratador** mientras esté en funcionamiento. **NO** mueva el **deshidratador** mientras está **caliente**. Deje que el aparato se enfríe antes de tocar. Use los mangos. Extreme las precauciones al mover un aparato conteniendo aceite caliente u otros líquidos calientes.
19. **NO** lo use bajo los efectos de drogas o alcohol.
20. Para uso doméstico únicamente.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Consúltelas con frecuencia y úselas para enseñarles a otros.

# INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

**¡ADVERTENCIA!** Antes de lavar o darle mantenimiento al deshidratador, revise que esté desconectado y que el interruptor de corriente esté en la posición "OFF" (apagado).

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

1. Ponga el **interruptor de corriente** en la posición "OFF". Desconecte el cable eléctrico del tomacorriente.
2. Deje que el **deshidratador** se enfríe completamente antes de limpiarlo.
3. Saque las **charolas** del **gabinete del deshidratador**.
4. Limpie el **gabinete del deshidratador** (por dentro y por fuera) frotándolo con una esponja o paño suave húmedos. Tenga cuidado de no salpicar agua en el **elemento calefactor** (*situado detrás de la **pantalla** y el **ventilador**, en la parte trasera del gabinete*) al estar limpiando el interior del **gabinete**. El agua dañaría el **elemento calefactor** y aumentaría el peligro de choque eléctrico. **NO** sumerja en agua el **deshidratador**.
5. Limpie las **charolas del deshidratador** con agua tibia y jabonosa. Enjuague con agua clara y seque de inmediato.

# INSTRUCCIONES PARA HACER TIERRA

## ATERORIZADO

Este aparato debe estar aterrizado para proteger al operario de choques eléctricos. El aparato está equipado con un cable de 3 conductores y una clavija de tierra de tres patas que entra en un tomacorriente aterrizado apropiado. El aparato tiene una clavija que se ve como la figura A. Debe usarse un adaptador, figura B, para conectar la clavija de la figura A en tomacorrientes de dos patas. La pestaña de tierra que sale del adaptador debe conectarse a una tierra permanente, por ejemplo, una caja de conexiones debidamente aterrizada, como la que se muestra en la figura C, usando un tornillo de metal. **NO modifique la clavija de ninguna manera.**

Figura A

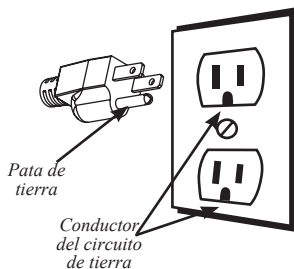


Figura B

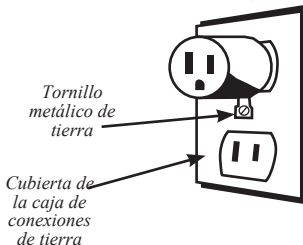


Figura C



## CABLES DE EXTENSIÓN

- Use solamente cables de extensión de 3 alambres que tengan clavijas de tierra de 3 patas y un conector de 3 polos que acepte la clavija del aparato.
- Use solamente cables de extensión que tengan una calibración eléctrica no menor que la calibración del aparato.
- **NO USE** cables de extensión dañados. Examine el cable de extensión antes de usarlo y reemplácelo si está dañado.
- **NO** maltrate el cable de extensión y no lo jale para desconectarlo. Mantenga el cable alejado del calor y de bordes filosos. **NO** permita que el cable cuelgue por el borde del área de trabajo.

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

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

1. Opere el **deshidratador** en una superficie limpia y seca.
2. Conecte el **deshidratador** en un tomacorriente estándar de 120 volts y 60 Hz.
3. Coloque el **deshidratador** a por lo menos 15 cm (6") de la pared durante su funcionamiento para permitir la circulación del aire adecuada. **¡ADVERTENCIA! NO** bloquee las ventilas de la parte trasera del **deshidratador**.
5. Encienda el **deshidratador** "ON" (-). Cuando está en "ON", el **interruptor de corriente** debe iluminarse.
6. Caliente el **deshidratador** de 5 a 10 minutos antes de cargar los alimentos en las **charolas de deshidratación**.
7. Elimine el exceso de agua de los alimentos. (Esto puede hacerse dándole golpecitos con una toalla de papel o servilleta.) El exceso de humedad puede hacer que baje la temperatura del **deshidratador**.
8. Cargue las charolas del **deshidratador** con los artículos que vaya a secar. Coloque las piezas para que no se toquen entre sí. No las traslape ni permita que se toquen. Deje un amplio espacio entre las piezas para permitir la circulación adecuada del aire.

**NOTA:** Al deshidratarse, pueden formarse gotitas de agua en la superficie de algunos productos. Éstas pueden eliminarse secando el producto con una toalla limpia o una toalla de papel.

**NOTA:** El tiempo de secado depende de varios factores, como la humedad relativa, la temperatura del aire y el grosor, la temperatura y el contenido de grasa del producto.

## SELECCIONE LOS ALIMENTOS

- Use alimentos de la mejor calidad. Las frutas y verduras de temporada tienen más nutrientes y mejor sabor. La carne, el pescado y las aves deben ser magros y frescos.
- No use alimentos con magulladuras o manchas. Una fruta o verdura mala puede echar a perder todo el lote.
- Use siempre carne magra. Quítele toda la grasa posible antes de deshidratarla.

**NOTA:** Ponga una toalla de papel abajo de la carne al deshidratarla para que absorba la grasa.

**ADVERTENCIA** Es importante seguir los lineamientos "Seguridad en alimentos" establecidos en este manual. Visite el sitio Web de USDA para ver las instrucciones actualizadas.

# PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

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

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

- Quite huesos, piel, cáscara y centros.
- Triture, rebane o corte en cubitos el alimento de manera uniforme. Las rebanadas deben tener un grosor de 0.6 cm a 1.9 cm (1/4" - 3/4"). Las carnes deben rebanarse a un grosor no mayor de 0.5 cm (3/16").
- Steam or roast meat to 160°F (71°C) and poultry to 165°F (74°C) as measured with a food thermometer before dehydrating.
- Antes de **deshidratarla**, cueza al vapor o ase la carne a 160 °F (71 °C) y las aves a 165 °F (74 °C), tomando la temperatura con un termómetro de cocina.
- Secar pescado para hacer cecina requiere mucha atención. Debe limpiarse y deshuesarse debidamente, además de lavarlo con cuidado para asegurarse de haber eliminado toda la sangre. Cueza al vapor o ase el pescado a 200 °F (93 °C) hasta que esté escamoso antes de secarlo.
- Remoje durante unos minutos la fruta cortada en jugo ya sea de limón o de piña antes de ponerla en la **charola de deshidratación**.
- Use una mezcla de ácido ascórbico, que puede adquirir en muchas tiendas naturistas y farmacias. Puede venir ya sea en polvo o en tabletas. Disuelva de 2 a 3 cucharadas en 1 litro (1 cuarto) de agua. Remoje las rebanadas de fruta en la solución de 2 a 3 minutos, después colóquelas en la **charola de deshidratación**.
- Las frutas con una cubierta cerosa (higos, duraznos, uvas, frambuesas, ciruelas, etc.) deben sumergirse en agua hirviendo para eliminar la cera. Esto permite que la humedad escape fácilmente durante la deshidratación.
- Puede pre-tratar los alimentos para deshidratación escaldándolos. El escaldado no destruye enzimas benéficas y ayuda a conservar los nutrientes. Hay dos formas de escaldar alimentos.
  1. **ESCALDADO EN AGUA:** *(El escaldado en agua deja un sabor a cocido.)* Use una olla grande; llénela a la mitad con agua. Espere a que hierva. Coloque el alimento directamente en el agua hirviendo y tape la olla. Retírelo después de tres minutos. Acomode el alimento en la **charola de deshidratación**.

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

**ADVERTENCIA** Es importante seguir los lineamientos "Seguridad en alimentos" establecidos en este manual. Visite el sitio Web de USDA para ver las instrucciones actualizadas.

## CONSEJOS

- No encime los alimentos. Acomode los alimentos horizontales en la **charola de deshidratación**.
- Revise la sequedad después de 6 horas; después revísela cada 2 horas hasta que esté crujiente, plegable o curtido, según el producto.
- Revise que los alimentos estén completamente secos antes de sacarlos. Abra o corte el centro de algunas muestras para revisar la sequedad interna. Si el alimento todavía está húmedo, deshidrátele más tiempo.
- Marque cada recipiente con el nombre del alimento, la fecha de elaboración y el peso original. Lleve un diario para mejorar sus técnicas de secado.
- El almacenamiento adecuado es esencial para mantener la calidad de los alimentos. Empaque el alimento cuando esté frío. Los alimentos pueden durar más tiempo si los conserva en un lugar fresco, oscuro y seco. La temperatura ideal de almacenamiento es de 16 °C (60 °F) o menor.
- Coloque los alimentos deshidratados en bolsas de plástico para congelar antes de guardarlos en recipientes de metal o de vidrio. Saque todo el aire posible antes de sellar la bolsa.
- El sellado al vacío es ideal para conservar alimentos deshidratados.
- Recuerde que los alimentos se encogen de 1/4 a 1/2 de su tamaño y peso originales durante el proceso de deshidratación, así que no debe de cortar los pedazos demasiado pequeños. Una libra (454 gr) de carne cruda rinde aproximadamente de 1/3 a 1/2 libra (de 150 a 220 gr) de cecina.
- Consulte la **guía de secado** en el **panel de control** para establecer el ajuste adecuado de temperatura. Si pone muy alto el calor, el alimento puede endurecerse y secarse por fuera, pero quedar húmedo por dentro. Si la temperatura está muy baja, el tiempo de secado será mayor.

## REHIDRATACIÓN

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

- Los alimentos deshidratados pueden rehidratarse remojándose en agua fría de 3 a 5 minutos. Use 1 taza de agua por cada taza de alimento deshidratado. Una vez rehidratado, el alimento puede cocinarse normalmente. Remojar el alimento en agua caliente acelera el proceso, pero puede causar pérdida de sabor.
- Las frutas y verduras deshidratadas pueden remojar en agua fría de 2 a 6 horas en el refrigerador. **¡ADVERTENCIA! Remojar a temperatura ambiente permite el crecimiento de bacterias nocivas.**
- No agregue sazónador. Agregar sal o azúcar durante el proceso de rehidratación puede cambiar el sabor del alimento.
- Para hacer estofado de frutas o verduras, agregue 2 tazas de agua y cueza a fuego lento hasta que se ablanden.
- Consuma los alimentos deshidratados lo más pronto posible después de abrir el recipiente. Guarde en el refrigerador toda porción no usada para evitar contaminación.

# CÓMO HACER CECINA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**ADVERTENCIA** Es importante seguir los lineamientos "Seguridad en alimentos" establecidos en este manual. Visite el sitio Web de USDA para ver las instrucciones actualizadas.

## SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Existen reglas básicas que se deben seguir al manipular alimentos. Estas son COCER, SEPARAR, LIMPIAR y CONGELAR.

### COCER

Es crucial cocer los alimentos a una temperatura interna segura para destruir las bacterias presentes. La seguridad de las hamburguesas y otros alimentos hechos con carne molida ha estado bajo mucha atención últimamente, y con justa razón. Al moler la carne, las bacterias presentes en la superficie se mezclan con toda la mezcla molida. Si esta carne molida no se cocina al menos a 160°F a 165°F (71°C a 74°C), las bacterias no se destruirán y existe la posibilidad de contraer una enfermedad.

Los trozos sólidos de carne como por ejemplo el bistec y la chuleta no tienen bacterias peligrosas como la E. coli en el interior, de modo que se pueden servir más crudos. Aún así, todo corte de carne debe ser cocido a una temperatura interna de al menos 145°F (63°C) (medio cocida). La temperatura más segura para la carne de ave es 180°F (82°C) y los cortes sólidos de cerdo deben ser cocidos a 160°F (71°C). Los huevos también deben cocerse completamente. Si prepara un merengue u otra receta que utilice huevos crudos, compre huevos especialmente pasteurizados o use polvo de merengue preparado.

### SEPARAR

Los alimentos que se consumen crudos y los alimentos que se cocinan antes de consumir SIEMPRE DEBEN ser separados. Se produce contaminación cruzada cuando las carnes o huevos crudos entran en contacto con los alimentos que se consumen sin cocer. Esta es una fuente de envenenamiento mayor de los alimentos. Envuelva doblemente las carnes crudas y déjelas en la parte más baja del refrigerador de manera que no caigan jugos en los alimentos frescos. Luego use las carnes crudas dentro de 1-2 días de ser compradas, o congélelas para un almacenamiento más prolongado. Descongele las carnes congeladas en el refrigerador no en el mesón.

Al cocinar o preparar en la parrilla carnes crudas o pescado, asegúrese de poner la carne cocida en una fuente limpia. No use la misma fuente que usó para llevar los alimentos a la parrilla. Lave los utensilios usados en la parrilla después de voltear el alimento por última vez en la parrilla, así como también las espátulas y cucharas usadas para revolver-freír o voltear la carne a medida que se va cocinando.

Asegúrese de lavarse las manos después de manipular carnes o huevos crudos. Es absolutamente necesario lavarse las manos con jabón y agua o usar toallas antibacterianas húmedas después de haber tocado carnes o huevos crudos. El no lavarse las manos y las superficies cuando esté cocinando es una causa mayor de contaminación cruzada.

### LIMPIAR

Cuando esté cocinando, lávese las manos y las superficies de trabajo con frecuencia. Lávese con jabón y agua tibia por al menos 15 segundos, luego séquese con una toalla de papel.

### CONGELAR

Es muy importante congelar los alimentos. La zona de peligro donde las bacterias se multiplican es entre 40°F y 140°F (4°C y 6°C). Regule el refrigerador en 40°F (4°C) o menos; regule el congelador en 0°F (-17°C) o menos. Regla básica: sirva los alimentos calientes, calientes, los alimentos fríos, fríos. Use platos de cacerola o fuentes calientes para mantener los alimentos calientes al servirlos. Use baños de agua helada para mantener los alimentos fríos, fríos. No permita que ningún tipo de alimento se mantenga a temperatura ambiente por más de 2 horas – 1 hora si la temperatura ambiente es de 90°F (32°C) o más. Al envolver alimentos para un picnic, asegúrese que los alimentos ya estén fríos cuando los lleve a la canasta de picnic aislada. La canasta no congelará los alimentos, sólo los mantendrá fríos cuando se envuelven adecuadamente con hielo. Los alimentos cocinados en caliente deben dejarse en fuentes poco profundas y deben ser inmediatamente refrigerados de modo que se enfríen rápidamente. Asegúrese de cubrir los alimentos una vez que se enfríen.



## CECINA CON ADOBO HAWAIIANO

1 cucharadita de sal  
 1/4 taza de jugo de piña  
 1/4 cucharadita de pimienta  
 1 diente de ajo machacado  
 1 libra (454 gr) de carne magra, rebanada en tiras delgadas de 3 a 6 mm (1/8 - 1/4").

1 cucharadita de jengibre molido  
 1 cucharada de azúcar morena  
 1/8 cucharadita de chile piquín  
 1/4 taza de salsa de soya

## CECINA CON ADOBO CAJÚN

1 taza de jugo de tomate  
 1/2 cucharadita de pimienta negra molida  
 1/2 a 1 cucharadita de mejorana seca  
 1-1/2 cucharadita de chile con cebolla  
 2 cucharaditas de chile piquín (o más, al gusto)  
 1 libra (454 gr) de carne magra, rebanada en tiras delgadas de 3 a 6 mm (1/8 - 1/4").

1/2 cucharadita de ajo en polvo  
 1/2 a 1 cucharadita de mejorana seca  
 1 cucharadita de pimienta blanca

## CECINA CON ADOBO PICANTE

1/3 taza de salsa de Teriyaki  
 2 cucharaditas de pimienta negra molida  
 1 cucharadita de rábano picante molido  
 1/2 cucharadita de chile en polvo  
 1 cucharada de ajo picado  
 2 cucharadas de chiles jalapeños desvenados y finamente picados  
 1 libra (454 gr) de carne magra, rebanada en tiras delgadas de 3 a 6 mm (1/8 - 1/4").

2 cucharaditas de azúcar morena  
 1/2 cucharadita de páprika  
 1 cucharada de aceite de oliva  
 1/4 cucharadita de salsa Tabasco

## CECINA CON ADOBO A LA BORGÑOÑA

2 tazas de vino de Borgoña  
 3 cucharadas de jarabe de melaza  
 1 libra (454 gr) de carne magra, rebanada en tiras delgadas de 3 a 6 mm (1/8 - 1/4").

1/2 taza de salsa de soya  
 1 cucharada de pimienta negra molida

3 dientes de ajo picados

## TURKEY JERKY MARINADE

1/4 taza de salsa de soya  
 1/4 cucharadita de ajo en polvo  
 1 1/2 libras (680 gr) de pechuga de pavo rebanada en tiras pequeñas de 3 a 6 mm (1/8 - 1/4")

1 cucharada de jugo de limón  
 1/4 cucharadita de pimienta  
 1/8 cucharadita de pimienta

## CECINA DE VENADO CON ADOBO

1/3 taza de salsa de soya  
 1/2 cucharadita de ajo picado  
 1 libra (454 gr) de carne de venado, rebanada en tiras delgadas de 3 a 6 mm (1/8 - 1/4").

1 cucharada de azúcar morena  
 1/2 cucharadita de pimienta negra molida  
 1 cucharadita de sal

## INSTRUCCIONES

- En un pequeño cuenco de vidrio combine todos los ingredientes excepto la carne o el ave. Mezcle bien.
- Coloque una capa de carne o ave en un molde de hornear de vidrio, cubra cada capa con la mezcla de la salsa.
- Repita hasta tener 3 o 4 capas de carne o de ave en el molde.
- Cubra herméticamente y déjela marinando de 6 a 12 horas en el refrigerador, o bien, toda la noche. Revuelva ocasionalmente para que la carne o el ave estén cubiertas por el adobo. Mientras más tiempo estén la carne o el ave en el adobo, más sabor absorben.
- Saque la carne o el ave del adobo, eliminando el exceso.
- Coloque la carne o el ave en las charolas del deshidratador, dejando un espacio de 6 mm (1/4") entre cada pieza de carne o ave. Dry meat/poultry at 145-150°F (63-66°C) for 4-7 hours or until thoroughly dry.

**NOTA:** Cuando use el deshidratador, revise su temperatura con un termómetro de carátula antes de poner a secar la carne. La temperatura mínima recomendada para secar carne es de 63 °C (145 °F). No se recomiendan temperaturas por debajo de 63 °C (145 °F). **IMPORTANTE:** Antes de colocar la carne en el deshidratador, es muy recomendable que se caliente la carne a 71 °C (160 °F) ANTES del proceso de deshidratación. Este paso destruye cualquier bacteria presente debido al calor húmedo. Después de calentar a 71 °C (160 °F) mantenga constante la temperatura del deshidratador de 55 a 65 °C (130 - 140 °F) durante el proceso de secado. Podría necesitar retirar ocasionalmente las gotas de grasa de la superficie de la carne; para ello use una toalla de papel. El tiempo de secado depende de muchos factores, como por ejemplo, la humedad relativa de la habitación, la temperatura de la carne al principio del proceso de secado, la cantidad de carne en el deshidratador, lo magra que sea la carne, etcétera. Siempre espere a que se haya enfriado la cecina para probar el sabor.

**CUERITOS DE MANZANA Y CREMA**

6 manzanas 1/2 cucharadita de canela 1/4 cucharadita de clavos  
 1 cucharadita de clavos 2 1/2 cucharaditas de nuez moscada

- Haga puré con los ingredientes en un procesador de alimentos o licuadora hasta que estén suaves.
- Coloque los moldes de los cueritos de fruta en las rejillas del deshidratador.
- Extienda el puré en los moldes hasta que tenga un grosor de 6 mm (1/4").
- Coloque las rejillas llenas en el deshidratador y seque hasta que los cueritos estén correosos y flexibles, pero no pegajosos.

**ROLLITOS DE NARANJA JULIUS**

1 1/2 tazas de puré de manzana 1 manzana pequeña, pelada, sin centro y picada  
 2 cucharaditas de naranja molida seca 1 1/2 cucharaditas de vainilla

- Mezcle todos los ingredientes en la licuadora hasta hacerlos puré.
- Viértalo en láminas de cuerito de frutas; seque de 4 a 8 horas o hasta que estén correosos.
- Retire de las láminas cuando aún estén calientes. Deje que se enfríen un poco.
- Enrólloslos en envoltura de plástico y guárdelos en un lugar oscuro, seco y fresco o en el congelador.

**BARRAS SÚPER ENERGÉTICAS**

1 taza de cebada remojada durante 3 días taza de cebada remojada durante 3 días  
 3/4 de taza de dátiles 3 cucharadas de miel sin refinar 1 cucharadita de canela  
 cucharadita de vainilla 1 taza de nueces de Castilla, remojadas y picadas  
 1/2 taza de almendras, remojadas y picadas

- Procese la cebada, el trigo y los dátiles en una juguera usando la placa sólida.
- Agregue la miel, la canela, la vainilla, las nueces y las almendras. Mezcle bien.
- Con la mezcla, forme barras de 6 mm (1/4") y colóquelas en una lámina de silicona en las rejillas del deshidratador.
- Coloque las rejillas llenas en el deshidratador de 6 a 8 horas, dependiendo del tamaño de las barras y de la humedad que desee.
- A la mitad del proceso de deshidratación, quite la lámina de silicona y deles vuelta a las barras.

**TOMATES NO MUY SECADOS AL SOL**

7 libras (3.17 kg) de tomates de bola firmes y maduros, lavados y sin tallo.  
 1 cucharadita de albahaca seca 1 cucharadita de orégano seco  
 1 cucharadita de tomillo seco 2 cucharadita de sal

- Corte los tomates en cuartos.
- Quite todas las semillas sin eliminar la pulpa del tomate.
- Rocíe los sazónadores encima de los tomates.
- Coloque los tomates, con el corte hacia arriba, directamente en las rejillas de deshidratación.
- Establezca la temperatura del deshidratador a unos 60 °C (140 °F).
- Coloque las rejillas llenas en el deshidratador de 6 a 9 horas.
- Unas horas después de iniciado el proceso, con cuidado deles vuelta a los tomates y aplánelos con la mano o una espátula. Repita este paso unas horas después hasta que estén secos.

**TOTOPOS DE MAÍZ CON QUESO**

1 taza de maíz de granos enteros o en crema 1 cucharada de cebolla picada  
 1 taza de queso cheddar recién rallado (el que venden ya rallado no es tan satisfactorio para esto)  
 1/2 taza de pimientos verdes o rojos en cubitos 1/8 cucharadita de chile piquín  
 1/8 cucharadita de chile en polvo sal al gusto

- En una licuadora o procesador de alimentos, mezcle todos los ingredientes a alta velocidad.
- Extienda la mezcla en una capa delgada sobre la envoltura de plástico.
- Seque a 55 °C (130 °F) aproximadamente por 10 horas o hasta que estén secos por un lado.
- Levante todo el anillo de maíz de la envoltura de plástico, dele la vuelta y séquelo dos horas más o hasta que esté crujiente.
- Rómpalo en pedacitos.

# INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON

## ¡GUARDE ESTA INFORMACIÓN DE GARANTÍA PARA SUS REGISTROS!

Weston Products LLC garantiza al COMPRADOR AL DETALLE ORIGINAL de este producto que si funciona en cumplimiento con las instrucciones impresas adjuntas, entonces por un periodo de 1 año desde la fecha de compra, el producto se considerará libre de defectos respecto del material y mano de obra.

La Tarjeta de Garantía, junto con una copia del recibo original debe ser recibida por Weston Products LLC dentro de 30 días desde la fecha de compra para hacer efectiva la garantía. Si no se envía la Tarjeta de Garantía completamente llena, junto con una copia del recibo original, anulará la garantía.

El producto debe ser enviado o despachado mediante flete prepagado a Weston Products LLC para efectuar los servicios establecidos en la garantía, en su envase original o en un envase similar que garantice igual grado de protección. El daño producto del despacho no es responsabilidad de la compañía. Weston Products LLC cobra \$35.00 por concepto de mesón por hora. NOTA: Las reparaciones no se iniciarán sin la autorización del cliente. El costo por despacho de devolución al cliente se agregará a la factura por reparación.

Antes de devolver el producto para la Reparación según la Garantía, el producto debe estar completamente limpio y libre de partículas de alimentos u otros fragmentos. El incumplimiento del comprador respecto de esta norma resultará en el envío de la unidad sin reparación. En algunos casos, podría aplicar un sobrecargo de \$50 por concepto de limpieza.

Weston Products LLC reparará (o a su decisión, cambiará) el producto sin cobro, si a juicio de la compañía, se ha demostrado que está defectuoso respecto de la mano de obra y material del vendedor, dentro del período de garantía.

Los cambios de productos nuevos o reacondicionados por partes defectuosas de fábrica serán suministrados por un (1) año desde la fecha de compra. Las partes cambiadas están garantizadas por el resto del período original de garantía.

Para las reparaciones que no estén cubiertas en la garantía, comuníquese con Servicio al Cliente de Weston Products LLC al 1-800-814-4895 de lunes a viernes, desde las 8 a.m. hasta las 5pm EST (Desde fuera de los Estados Unidos comuníquese al 440-638-3131) para solicitar un Número de Autorización de Devolución de la Mercadería (Número RMA). Weston Products LLC rechazará todo envío que no contenga este número. NO DEVUELVA LA UNIDAD SIN LA AUTORIZACIÓN DE WESTON PRODUCTS LLC.

**LIMITACIONES:** La garantía queda invalidada si el producto se utiliza para algún objetivo que no sea aquél para el cual está diseñado. El producto no debe haber sido previamente alterado, reparado, ni tampoco se le debe haber hecho servicio técnico por cualquier otra persona que no sea de Weston Products LLC. Si corresponde, no se debe alterar o eliminar el número de serie. El producto no debe estar sujeto a accidentes durante el transporte o estando en posesión del cliente, no debe ser mal usado, mal tratado, u operado en forma contraria a las instrucciones de este manual. Esto incluye toda falla causada por negligencia de mantención razonable o necesaria, voltaje de línea inadecuado o actos de la naturaleza. Esta garantía es intransferible y sólo se aplica a ventas realizadas en Estados Unidos y Canadá.

Salvo en la medida en que lo prohíba la ley correspondiente, ninguna otra garantía expresa o implícita, incluyendo comerciabilidad o aptitud de la garantía para un objetivo en particular, aplicará a este producto. Bajo ninguna circunstancia Weston Products LLC será responsable de daños emergentes sostenidos en conexión con dicho producto y Weston Products LLC no asume ni autoriza a ningún representante u otra persona a asumir por él ninguna obligación o responsabilidad que no sea aquella expresamente establecida en esta tarjeta de garantía. Toda garantía correspondiente implícita también se limita a un período de un (1) año de la garantía limitada.

Esta garantía cubre sólo el producto y sus partes específicas, no cubre los alimentos u otros productos procesados en él.

**CORTE POR LA LÍNEA PUNTEADA Y ENVÍE LA TARJETA DE GARANTÍA JUNTO CON UNA COPIA DE SU RECIBO DE COMPRA ORIGINAL A:**

**Weston Products LLC / WARRANTY**  
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 U.S.A.

# TARJETA DE GARANTÍA WESTON

ENVÍE ESTA TARJETA JUNTO CON UNA COPIA DE SU RECIBO DE COMPRA ORIGINAL A: WESTON PRODUCTS LLC/WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 U.S.A

Nombre del Cliente: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

Ciudad/Estado/Código Zip/País: \_\_\_\_\_

Número Telefónico: (\_\_\_\_\_) \_\_\_\_\_

Dirección de Correo Electrónico: \_\_\_\_\_

Fecha de Compra Original: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Modelo del Producto #: \_\_\_\_\_

# de Serie (Si corresponde): \_\_\_\_\_







**WESTON®**

# **DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE 6 PLATEAUX**

**75-0301-RT**



Appareils de Cuisson Electroménagers

4KZ9

E334623

**USAGE DOMESTIQUE  
SEULEMENT**

REI1060214



## AVERTISSEMENT!

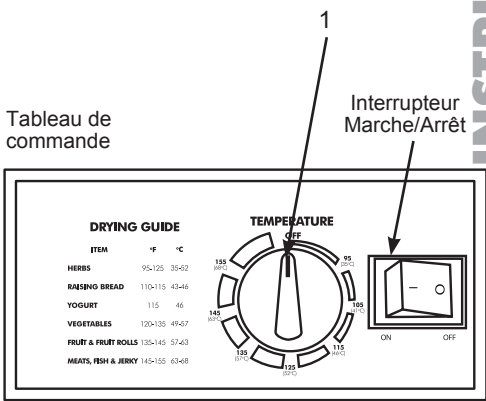
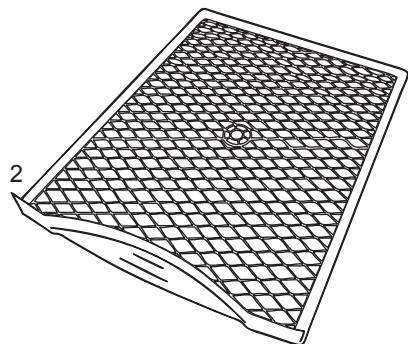
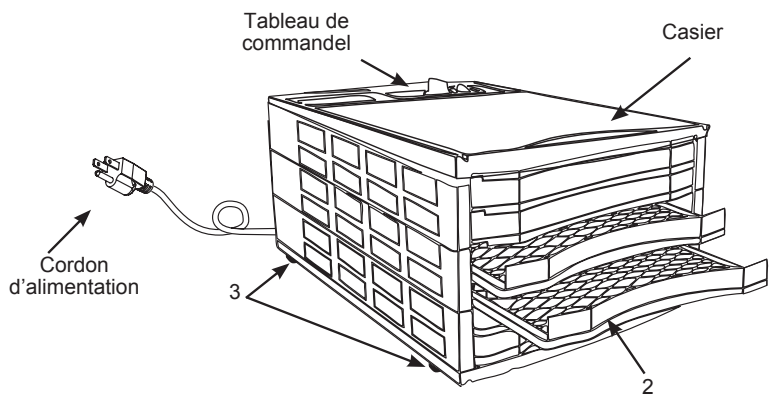
# CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires, y compris :

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
2. Pour garantir une protection contre tout risque d'électrocution, n'immergez pas et n'utilisez pas cet appareil près de l'eau ou de liquide. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant le nettoyage.
3. Débranchez cet appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de placer ou d'enlever des pièces et de les nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de placer ou d'enlever des pièces.
4. Une surveillance par des adultes est requise lorsque des appareils sont utilisés près d'enfants. Cet appareil NE DOIT PAS être utilisé par des enfants.
5. NE JAMAIS utiliser des accessoires ou des pièces d'autres fabricants. Si vous utilisez des pièces d'autres fabricants, la GARANTIE SERA ANNULÉE et il y a risque d'électrocution ou de blessure.
6. NE PAS utiliser l'appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés après un dysfonctionnement ou si l'appareil est tombé ou a subi des dommages quelconques. Renvoyez l'appareil au service de réparation agréé le plus proche pour le faire réparer ou effectuer un réglage.
7. Conservez ces instructions pour tout usage ultérieur à titre de référence.
8. Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant d'effectuer la connexion à l'appareil.
9. Nettoyez soigneusement les pièces entreront en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
10. NE PAS utiliser à l'extérieur.
11. NE PAS laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
12. NE PAS laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude. NE PAS utiliser sur une cuisinière ou dans un four.
13. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Attendez que les pièces en mouvement cessent de tourner et coupez le courant avant de retirer les pièces de l'appareil.
14. NE JAMAIS laisser l'appareil en marche sans surveillance.
15. Mettez l'appareil sur arrêt et déconnectez de la source d'alimentation avant de fixer ou retirer des accessoires.
16. Cet appareil dispose d'une fiche polarisée (une lame de la fiche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche ne peut être introduite dans une prise polarisée que d'une seule façon. Si la fiche ne pénètre pas totalement la prise, inversez la fiche. Si elle n'entre toujours pas dans la prise, contactez un électricien qualifié. NE PAS modifier la fiche d'une quelconque manière.
17. ATTENTION: Pour éviter toute situation dangereuse, cet appareil ne doit jamais être connecté à une minuterie.

## CONSERVER CES DIRECTIVES!

*Veuillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.*



| DRYING GUIDE        |         |       |
|---------------------|---------|-------|
| ITEM                | °F      | °C    |
| HERBS               | 95-125  | 35-62 |
| RASNO BREAD         | 110-115 | 43-46 |
| YOGURT              | 115     | 46    |
| VEGETABLES          | 120-135 | 49-67 |
| FRUIT & FRUIT ROLLS | 135-145 | 57-63 |
| MEATS, FISH & JERKY | 145-155 | 63-68 |

## LISTE DES COMPOSANTS

| NUMÉRO DE SCHÉMA  | DESCRIPTION DE LA PIÈCE           | NUMÉRO DE LA PIÈCE |
|-------------------|-----------------------------------|--------------------|
| 1                 | Sélecteur de température          | 75-0102            |
| 2                 | Plateau de dessiccation           | 75-0103-RT         |
| 3                 | Pieds (4)                         | 75-0104            |
| <i>Non montré</i> | Realtree Xtra ® camouflage housse | 75-0301-RTC        |

Si des composants de cet appareil sont cassés ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez appeler Weston Products, LLC au numéro sans frais :

**1-800-814-4895**

Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 EST.  
 En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 440-638-3131

# CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ



## AVERTISSEMENT!

**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. **VÉRIFICATION DES PIÈCES.** Avant d'utiliser le déshydrateur, s'assurer que ses pièces fonctionnent bien, et conformément à leur emploi défini. Vérifier les fixations et l'alignement des pièces mobiles. Regarder s'il n'y a aucun grippage qui pourrait nuire au bon fonctionnement de l'appareil. NE PAS utiliser l'appareil si son cordon est endommagé ou effiloché. NE PLUS utiliser l'appareil s'il fonctionne mal, ou après l'avoir échappé ou endommagé.
2. Minimiser le risque d'un démarrage accidentel : Avant de brancher le déshydrateur, regarder si son interrupteur est sur OFF (Arrêt).
3. Ne pas toucher les pièces en mouvement.
4. **TOUJOURS DÉBRANCHER** le déshydrateur de la source électrique (prise) avant un entretien, le remplacement d'accessoires ou le nettoyage de l'appareil. Débrancher le déshydrateur lorsqu'il n'est pas utilisé.
5. **GARDER LES ENFANTS À L'ÉCART ; NE JAMAIS LAISSER L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE.** Cet appareil n'est PAS un jouet. L'utilisation d'un appareil à proximité d'enfants exige une surveillance étroite.
6. Le fabricant ne peut être tenu responsable d'une utilisation inappropriée du déshydrateur. L'utilisation inappropriée du déshydrateur annule sa garantie.
7. Les réparations électriques doivent être confiées à un détaillant agréé. Utiliser uniquement des pièces et accessoires d'origine pour éviter les blessures et garder la garantie valide. La modification du déshydrateur annule sa garantie.
8. **NE PAS tirer le cordon pour débrancher l'appareil.** Utiliser les rallonges avec prudence.
9. Vérifier la stabilité du déshydrateur avant de l'utiliser. Les quatre pieds doivent reposer bien à plat sur une surface de niveau.
10. Le déshydrateur doit rester immobile en cours d'utilisation.
11. **NE PAS utiliser le déshydrateur à l'extérieur, ni à**

proximité de matières inflammables ou combustibles.

12. **NE PAS boucher les événements à l'arrière du déshydrateur.** Pour une bonne aération, placer le déshydrateur à au moins 15 cm (6 po) d'un mur.

13. **NE PAS utiliser le déshydrateur sur une surface inflammable, telle que une moquette.**

Pour éviter les décharges électriques, **NE PAS IMMERGER LE DÉSHYDRATEUR.** Plonger le déshydrateur dans un liquide pourrait en effet causer une décharge et de graves blessures. NE PAS utiliser cet appareil avec les mains humides ou les pieds nus. NE PAS utiliser à proximité d'une eau courante.

15. **NE JAMAIS ouvrir, ni retirer le panneau arrière du déshydrateur.**

16. **Débrancher l'appareil avant de nettoyer ses composants. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS de nettoyage du déshydrateur avant de commencer à le nettoyer.** Après le nettoyage, veiller à sécher à fond le déshydrateur avant de le rebrancher – sinon, il y a risque de DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

17. **NE PAS placer le déshydrateur sur une cuisinière électrique ou à gaz allumée ou dans le four.** NE PAS laisser le cordon s'étaler sur le déshydrateur, des surfaces chaudes, ou pendre sur le bord du plan de travail.

18. **ATTENTION, DANGER ! Certaines surfaces deviennent brûlantes en cours d'utilisation ! Risques de graves blessures ! NE PAS déplacer le déshydrateur en cours d'utilisation.** NE PAS déplacer le déshydrateur lorsqu'il est chaud. Laisser refroidir l'appareil avant de le toucher.

Utiliser les poignées. Redoubler de vigilance lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile ou des liquides brûlants.

19. **NE PAS utiliser le déshydrateur après avoir pris des drogues ou de l'alcool.**

20. Réservé à un usage domestique..

## CONSERVER CES DIRECTIVES!

*Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.*



# INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT! TOUJOURS DÉBRANCHER la trancheuse à viande de sa source d'alimentation avant d'en faire l'entretien, de la nettoyer, de changer des accessoires ou encore lorsqu'elle n'est pas utilisée.**

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

1. Mettre l'interrupteur sur OFF (Arrêt). Débrancher l'appareil de la prise murale.
2. Laisser refroidir complètement le déshydrateur avant de la nettoyer.
3. Sortir les plateaux du casier.
4. Passer un chiffon doux ou une éponge humide sur les surfaces internes et externes du casier. Veiller à ne pas asperger l'élément chauffant (derrière la grille et le ventilateur, paroi arrière) lors du nettoyage interne du casier. L'eau risque en effet d'endommager l'élément chauffant et augmente le risque de décharge électrique. **NE PAS immerger le déshydrateur.**
5. Nettoyer les plateaux du déshydrateur dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer à l'eau claire, puis sécher immédiatement.

# INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

## MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre lorsqu'il est utilisé afin de protéger son utilisateur contre les décharges électriques. Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation polarisé et d'une fiche à trois lames permettant de le brancher à une prise de courant mise à la terre. La fiche de cet appareil ressemble à celle illustrée à la figure A. Un adaptateur, illustré à la figure B, doit être utilisé pour brancher la fiche polarisée dans une prise de courant à deux trous. La patte de mise à la masse qui dépasse de l'adaptateur doit être branchée à une masse permanente, comme une prise de courant correctement mise à la terre, à l'aide d'une vis en métal, comme il est illustré à la figure C.

## EXTENSION CORDS

- Utiliser uniquement des rallonges polarisées qui comportent des fiches à trois lames et des connecteurs de rallonges à trois lames pouvant accepter la fiche polarisée de cet appareil.
- Utiliser uniquement des rallonges ayant une classification électrique égale ou supérieure à celle de l'appareil.
- **NE PAS** utiliser de rallonges endommagées. Vérifier l'état de la rallonge avant de l'utiliser et la remplacer si elle est endommagée.
- **NE PAS** faire une utilisation abusive de la rallonge et ne pas la débrancher en tirant sur le cordon. Garder le cordon d'alimentation à bonne distance de la chaleur et des rebords tranchants.

Figure A

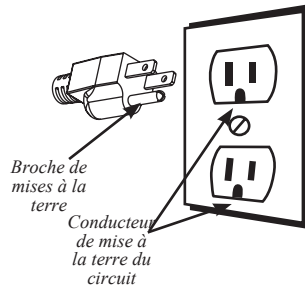


Figure B

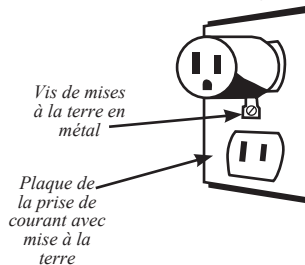


Figure C



## MODE D'EMPLOI

**IL IMPORTE DE LIRE ET DE COMPRENDRE toutes les instructions et consignes avant d'utiliser le déshydrateur.**

1. Utiliser le déshydrateur sur une surface propre et sèche.
2. Brancher le déshydrateur sur une prise de courant murale standard de 120 V, 60 Hz.
3. Pour une bonne aération, placer le déshydrateur à au moins 15 cm (6 po) d'un mur. **AVERTISSEMENT ! NE PAS boucher les événements à l'arrière du déshydrateur.**
5. Allumer le déshydrateur (On) (-). L'interrupteur s'allumera alors.
6. Préchauffer le déshydrateur 5 à 10 minutes avant de mettre les aliments sur les plateaux.
7. Éliminer l'excès d'eau des aliments (éponger les aliments avec un essuie-tout ou une serviette). La température du déshydrateur risque de chuter si les aliments sont trop humides.
8. Mettre les articles à déshydrater sur les plateaux. Les morceaux ne doivent pas se toucher, ni se chevaucher. Laisser amplement d'espace entre les morceaux pour favoriser une bonne circulation de l'air.

**REMARQUE:** Des gouttelettes apparaissent parfois à la surface de certains produits pendant la déshydratation. Éponger ces gouttelettes avec un essuie-tout ou une serviette propre.

**REMARQUE:** La durée de dessiccation dépend de plusieurs facteurs, notamment l'humidité relative, la température de l'air, et l'épaisseur, la température et la teneur en matières grasses de l'aliment.

## CHOIX DES ALIMENTS

- Choisissez des aliments de qualité supérieure. Les fruits et légumes en haute saison sont plus nutritifs et savoureux. La viande, le poisson et la volaille doivent être maigres et frais.
- Ne pas utiliser des aliments meurtris ou tavelés. Un fruit ou un légume avariés peuvent gâter tout le lot.
- Toujours utiliser de la viande maigre. Ôter autant de gras que possible avant de déshydrater. **REMARQUE:** Placer un essuie-tout sous la viande à déshydrater pour absorber le gras.

**ATTENTION!** Il est important de suivre les directives sur la « sécurité alimentaire » fournies dans ce manuel. Pour obtenir les instructions les plus récentes, visiter le site Web d'USDA.

# PRÉPARATION DES ALIMENTS

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

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

- Peler, épépiner, dénoyer, équeuter.
- Émincer, trancher ou couper en dés uniformément les aliments. L'épaisseur des tranches doit être entre 0,6 et 1,9 cm (1/4 à 3/4 po). L'épaisseur de la viande doit être au maximum 0,5 cm (3/16 po).
- Avant de les déshydrater, étuver ou rôtir la viande à 71 °C (160 °F), et la volaille à 74 °C (165 °F) (prendre la température avec un thermomètre alimentaire).
- La température du déshydrateur doit être maintenue à 55-60 °C (130-140 °F) tout au long du processus de déshydratation.
- Le séchage du poisson exige une préparation minutieuse. Il doit être nettoyé, désossé avec soin et rincé à fond pour éliminer tout le sang. Avant de le déshydrater, pocher ou cuire au four le poisson à 93° (200 °F) jusqu'à ce que sa chair soit feuilletée.
- Tremper quelques minutes les tranches/quartiers de fruits dans du jus de citron ou d'ananas avant de les mettre sur le plateau.
- Utiliser un mélange d'acide ascorbique, en vente dans la plupart des magasins d'aliments naturels ou pharmacies (en poudre ou en comprimés). Faire dissoudre 2 à 3 cuillères à table dans 1 litre d'eau. Tremper 2 à 3 minutes les tranches/quartier de fruits dans la solution avant de les mettre sur le plateau.
- Les fruits avec un revêtement cireux (figues, pêches, raisins, bleuets, prunes, etc.) doivent être plongés dans l'eau bouillante pour éliminer la cire et faciliter l'évaporation de l'eau pendant la déshydratation.
- Blanchir les aliments est une autre façon de les préparer à la déshydratation. Le blanchiment ne détruit pas les enzymes utiles des aliments et aide à conserver leur valeur nutritive. Il y a deux façons de blanchir les aliments :
  1. **BLANCHIMENT DANS L'EAU BOUILLANTE** : *(Le blanchiment dans l'eau bouillante donne un goût de cuit.) Remplir une marmite à moitié d'eau. Amener à ébullition. Plonger les aliments dans l'eau bouillante et couvrir. Retirer après trois minutes. Disposer les aliments sur les plateaux de déshydratation.*
  2. **BLANCHIMENT À LA VAPEUR** : Amener à ébullition 5 à 7 cm (2-3 po) d'eau dans une marmite à vapeur. Déposer les aliments dans le panier, puis cuire à l'étuvée 3 à 5 minutes. Sortir les aliments étuvés et les disposer sur les plateaux de déshydratation.

**ATTENTION!** Il est important de suivre les directives sur la « sécurité alimentaire » fournies dans ce manuel. Pour obtenir les instructions les plus récentes, visiter le site Web d'USDA.

## CONSERVATION DE LA VIANDE SÉCHÉE

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

## RÉHYDRATATION

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

- Pour réhydrater les aliments, les plonger 3 à 5 minutes dans l'eau froide (1 tasse d'eau pour 1 tasse d'aliments déshydratés). Les aliments réhydratés sont cuits de la façon habituelle. Plonger les aliments dans l'eau chaude accélérera le processus, mais ils risquent d'avoir moins de goût.
- Les fruits et légumes déshydratés peuvent être mis au réfrigérateur, plongés en eau froide, 2 à 6 heures. AVERTISSEMENT ! Laisser les aliments dans l'eau à la température ambiante favorise le développement de germes pathogènes.
- Ne pas assaisonner, car ajouter du sel ou du sucre pendant la réhydratation altère le goût.
- Pour étuver des fruits ou des légumes, ajouter 2 tasses d'eau et cuire à petits bouillons jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Consommer les aliments déshydratés aussitôt que possible après avoir ouvert le récipient de conservation. Mettre les restes au réfrigérateur pour empêcher la contamination.

# PRÉPARATION DE VIANDE SÉCHÉE

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

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

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

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

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

Déshydrateur : Avant de sécher la viande, vérifier la température du déshydrateur avec un thermomètre à cadran. La température minimum recommandée pour sécher les viandes est 63 °C (145 °F). Une température inférieure à 63 °C (145 °F) est déconseillée. IMPORTANT : Avant de placer la viande dans un déshydrateur, il est vivement conseillé de chauffer la viande à 71 °C (160 °F) AVANT le processus de déshydratation. Cette stérilisation par chaleur humide détruit les bactéries pathogènes. Après avoir préchauffé à 71 °C (160 °F), il importe de maintenir une température constante du déshydrateur, soit 55-60 °C (130-140 °F), pendant la déshydratation pour les raisons suivantes :

- 1.) le processus de séchage doit être suffisamment rapide pour empêcher l'altération de la viande ; et
- 2.) le processus doit enlever suffisamment d'eau pour empêcher la croissance de micro-organismes.

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

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

**ATTENTION!** Il est important de suivre les directives sur la « sécurité alimentaire » fournies dans ce manuel. Pour obtenir les instructions les plus récentes, visiter le site Web d'USDA.

# SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

## CUIRE

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

Des morceaux solides de viande comme des steaks et côtelettes n'ont pas de bactéries dangereuses comme E. coli à l'intérieur, donc ils peuvent être servis plus saignants. Quand même, tout morceau de bœuf doit être cuit à une température interne d'au moins 63oC (145oF) (mi-saignant). La température sûre pour la volaille est 82oC (180oF) et les morceaux de viande entier de porc doivent être cuits à 71oC (160oF). Les œufs doivent être bien cuits aussi. Si vous faites une meringue ou autre recette qui utilise des œufs non cuits, achetez des œufs spécialement pasteurisés ou utilisez de la poudre pour meringue préparée.

## SÉPARER

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

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

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

## NETTOYER

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

## REFROIDIR RAPIDEMENT

La réfrigération rapide des aliments est très importante. La zone de danger où les bactéries se multiplient est entre 4oC et 60oC (40oF et 140oF). Votre réfrigérateur doit être réglé à 4oC (40oF) ou en-dessous; votre congélateur doit être à -17oC (0oF) ou en-dessous. Une règle simple : servir chaud les aliments chauds, servir froid les aliments froids. Utilisez des réchauds ou plaques chauffantes pour garder les aliments chauds pendant le service. Utilisez des bains d'eau glacée pour garder au froid les aliments froids. Ne jamais laisser des aliments à la température ambiante pendant plus de deux (2) heures - 1 heure si la température ambiante est 32oC (90oF) ou au-dessus. Lorsque vous emballez les aliments pour un pique-nique, assurez-vous que les aliments sont déjà refroidis rapidement lorsqu'ils sont mis dans le panier à pique-nique isotherme. Le panier à pique-nique ne refroidira pas les aliments – il garde simplement les aliments froids lorsqu'il est emballé correctement avec de la glace. Les aliments cuits chauds doivent être placés dans des conteneurs peu profonds et immédiatement réfrigérés pour qu'ils se refroidissent rapidement. Assurez-vous de bien couvrir les aliments après qu'ils sont froids.

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

# RECETTES

## MARINADE DE LANIÈRE DE VIANDE HAWAÏENNE

1 c. à thé de sel  
1/4 tasse de jus d'ananas  
1/8 c. à thé de poivre de Cayenne  
1 gousse d'ail écrasé  
450 g de viande maigre, coupée en bandes de 0,3 à 0,6 cm d'épaisseur

1 c. à thé de gingembre moulu  
1 c. à soupe de sucre brun  
1/4 c. à thé de poivre

1/4 de tasse de sauce soja

## MARINADE DE LANIÈRE DE VIANDE À LA CAJUN

1 tasse de jus de tomate  
1/2 c. à thé de poivre noir moulu  
1 c. à thé et 1/2 de thym séché  
1 c. à thé et 1/2 de poivre d'oignon  
2 c. à thé de poivre de Cayenne (ou pour le goût)  
450 g de viande maigre, coupée en bandes de 0,3 à 0,6 cm d'épaisseur

1/2 c. à thé d'ail en poudre  
1 c. à thé et 1/2 de basilic séché  
1 c. à thé de poivre blanc

## MARINADE DE LANIÈRE DE VIANDE ÉPICÉE

1/3 de tasse de sauce Teriyaki  
1 c. à thé de raifort moulu  
1/2 c. à thé de piment en poudre  
1/4 c. à thé de sauce Tabasco  
450 g de viande maigre, coupée en bandes de 0,3 à 0,6 cm d'épaisseur

2 c. à thé de sucre brun  
1 c. à thé de sel  
1 c. à s d'huile d'olive  
2 c. à s. de poivron Jalepeno, épépiné et finement coupé

1/2 c. à thé de poivre noir moulu  
1/2 c. à thé de paprika  
1 c. à s. d'ail émincé

## MARINADE DE LANIÈRE DE VIANDE AU VIN DE BOURGOGNE

2 tasses de vin de Bourgogne  
3 gousses d'ail, coupées  
1 c. à s. de poivre noir moulu  
450 g de viande maigre, coupée en bandes de 0,3 à 0,6 cm d'épaisseur

1/2 de tasse de sauce soja  
3 c. à s. de sirop de molasse

## TURKEY JERKY MARINADE

1/4 de tasse de sauce soja  
1/4 c. à thé d'ail en poudre  
680 g de poitrine de dinde, coupée en bandes de 0,3 à 0,6 cm d'épaisseur

1 c. à s. de jus de citron frais  
1/4 c. à thé de poivre  
1/8 c. à thé de gingembre

## MARINADE DE LANIÈRE DE CHEVREUIL

1/3 de tasse de sauce soja  
1 c. à soupe de sucre brun  
450 g de chevreuil, coupée en bandes de 0,3 à 0,6 cm d'épaisseur

1 c. à soupe de sucre brun  
1/2 c. à thé d'ail émincé  
1/2 c. à thé de poivre noir moulu

## INSTRUCTIONS

- Dans un petit bol de verre, placez tous les ingrédients sauf pour la viande/volaïlle. Mélangez bien.
- Placez une couche de viande/volaïlle dans un plat de cuisson en verre, ajoutez la sauce à la cuillère sur chaque couche.
- Répétez jusqu'à ce qu'il y ait 3 à 4 couches de viande/volaïlle dans le plat.
- Recouvrez hermétiquement et laissez mariner pendant 6 à 12 heures dans le réfrigérateur ou pendant la nuit. Remuez de temps en temps pour que la viande/volaïlle enrobée de marinade. Plus la viande/volaïlle reste dans la marinade, plus elle en absorbera l'arôme.
- Retirez la viande/volaïlle de la marinade et jetez l'excès de marinade.
- Placez la viande/marinade de manière uniforme sur les plateaux du déshydrateur en laissant un intervalle de 0,6 cm entre chaque bande de viande/volaïlle.
- Séchez la viande/volaïlle à 63-66 °C (145-150 °F) pendant 4 à 7 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit bien séchée.

**REMARQUE:** Lorsque vous utilisez un déshydrateur, vérifiez la température du déshydrateur avec un thermomètre à cadran avant de sécher les lanières. La température minimum d'assèchement des viandes est de 63°C (145 °F). Il n'est pas recommandé d'assécher la viande en dessous cette température. **IMPORTANT:** Avant de placer la viande dans le déshydrateur, il est fortement recommandé de chauffer la viande à 71°C (160 °F) AVANT. Cette étape permet de garantir que les bactéries présentes seront détruites par la chaleur humide. Après avoir chauffé à 71 °C (160 °F), maintenez une température constante de 55-60 °C (130-140 °F) dans le déshydrateur pendant toute la durée du séchage. Il peut s'avérer nécessaire d'éponger des gouttelettes de graisse sur la surface de la viande avec une serviette en papier. Plusieurs facteurs affectent la durée de l'opération que varie en fonction de plusieurs conditions, y compris, sans toutefois s'y limiter: l'humidité relative de la pièce, la température des produits au début de processus, la quantité de produits dans le déshydrateur, la teneur en graisses de la viande, etc. Toujours laisser les lanières refroidir avant de goûter.

**LANIÈRE DE FRUIT À CRÈME ET À LA POMME**

6 pommes 1/2 c. à thé de cannelle 1/4 c. à thé de clous de girofle  
 1 tasse de yogourt nature non gras 2 c. à thé et 1/2 de muscade

- Écrasez en purée les ingrédients dans un robot culinaire ou un mélangeur jusqu'à ce qu'ils soient bien moulus.
- Placez les nappes de lanières de fruits sur les plateaux du déshydrateur.
- Répartissez la purée en nappes de fruits jusqu'à ce que l'épaisseur atteigne 0,6 cm.
- Placez les plateaux remplis dans le déshydrateur et laissez sécher jusqu'à ce que les nappes soient solides, pliables mais non collantes.

**ROULEAUX JULIUS À L'ORANGE**

1 tasse et 1/2 de compote de pomme 1 petite pomme, finement, épluchée, sans trognon et coupée  
 2 c. à thé d'orange séchée moulue 1 c. à thé et 1/2 de vanille

- Dans un mélangeur, placez tous les ingrédients pour en faire une purée.
- Versez sur les nappes de lanières de fruits; laissez sécher pendant 4 à 8 heures ou jusqu'à ce solidification.
- Retirez des plaques quand elles sont encore chaudes. Laissez légèrement refroidir.
- Roulez dans une pellicule en plastique et placez à l'ombre; laissez sécher dans un endroit frais ou placez au congélateur.

**BARRES SUPER ÉNERGÉTIQUES**

1 tasse d'orge (qui a trempé pendant 3 jours) 2 tasses de blé mou (qui a germé pendant 1 jour)  
 3/4 de tasse de dates 1 c. à s. de miel non pasteurisé 1 c. à thé de cannelle  
 1 c. à thé de vanille 1 tasse de noix, trempées et coupées  
 1/2 tasse d'amendes, trempées et coupées

- Passez l'orge, le blé et les dates dans une centrifugeuse à l'aide d'une plaque solide.
- Ajoutez le miel, la cannelle, la vanille, les noix et les amendes. Mélangez bien.
- Faites des barres de 0,6 cm avec le mélange que vous placez sur une feuille de silicium sur les plateaux du déshydrateur.
- Placez les plateaux remplis dans le déshydrateur pendant 6 à 8 heures en fonction de l'humidité souhaitée et de la taille des barres.
- À la moitié du processus de déshydratation, retirez la feuille de silicium et retournez les barres.

**TOMATES SÉCHÉES MAIS PAS SOUS LE SOLEIL**

3 kg de tomates Roma fermes, mûres, nettoyées et équeutées  
 1 c. à thé de basilic séché 1 c. à thé d'origan séché 1 c. à thé de thym séché  
 2 c. à thé de sel

- Coupez les tomates en quarts.
- Nettoyez les graines sans retirer la pulpe des tomates.
- Saupoudrez l'assaisonnement sur les tomates.
- Placez les tomates avec le côté coupé vers le haut sur les plateaux du déshydrateur.
- Réglez la température du déshydrateur à environ 60 °C (140 °F).
- Placez les plateaux remplis dans le déshydrateur pendant 6 à 9 heures.
- Quelques heures après le début du processus dans le déshydrateur, retournez soigneusement les tomates et appuyez dessus avec votre main ou une spatule. Répétez cette opération quelques heures plus tard jusqu'à ce que les tomates soient bien sèches.

**CROUSTILLES AU MAÏS AU FROMAGE**

1 tasse de maïs à grains entiers ou à la crème 1 c. à s. d'oignon coupé  
 1 tasse de fromage cheddar extra fort fraîchement râpé (la qualité du fromage déjà râpé n'est pas suffisamment bonne pour cette recette)  
 1/2 tasse de poivron rouge ou vert coupé en dé 1/8 c. à thé de poivre de Cayenne  
 1/8 c. à thé de piment en poudre Sel au goût

- Avec un mélangeur ou un robot culinaire, mélangez tous les ingrédients à une vitesse élevée.
- Répartissez le mélange en couche fine sur une feuille en plastique.
- Laissez sécher à une température de 55 °C (130 °F) pendant environ 10 heures (ou jusqu'à ce que le mélange soit bien sec sur un côté).
- Détachez la couche du plastique, retournez et laissez sécher deux heures ou plus jusqu'à ce que le mélange soit croustillant.
- Cassez en morceaux.



# INFORMATION SUR LA GARANTIE

CONSERVEZ CETTE INFORMATION SUR LA GARANTIE POUR VOS DOSSIERS!

Weston Products LLC garantit à l'ACHETEUR AU DÉTAIL D'ORIGINE de ce produit contre tout défaut en matériau et en main-d'œuvre pendant un (1) an à partir de la date d'achat à condition qu'il soit utilisé conformément aux directives imprimées qui y sont jointes.

La Carte de Garantie, avec une copie du reçu original, doivent être reçus par Weston Products LLC dans les trente (30) jours à partir de la date d'achat pour que la garantie puisse s'appliquer. Le manque d'envoyer la Carte de Garantie complètement remplie avec une copie du reçu original annulera la garantie.

Le produit doit être livré à ou expédié franco de port à Weston Products LLC pour les services de garantie, soit dans son emballage d'origine ou un emballage similaire offrant un degré de protection équivalent. Les dommages causés par l'expédition ne sont pas la responsabilité de la société. Weston Products LLC charge 35,00 \$ par heure pour frais de service. **REMARQUE** : Aucune réparation ne sera commencée sans l'autorisation du client. Les frais d'expédition de retour seront ajoutés à la facture de réparation.

Avant de renvoyer le produit pour une réparation sous garantie, bien nettoyer le produit pour qu'il soit exempt de toute particule alimentaire ou autres débris. Si l'acheteur ne respecte pas cette consigne, le produit lui sera renvoyé sans avoir été réparé. Dans certains, la somme de 50 dollars sera facturée pour le nettoyage.

Weston Products LLC réparera (ou à sa discrétion, remplacera) le produit sans frais, si à l'opinion de la société, il a été prouvé être défectueux en matériau et en main d'œuvre dans la période de garantie.

Des remplacements neufs ou remis en état pour les pièces d'usine défectueuses seront fournis pendant un (1) an à partir de la date d'achat. Les pièces de remplacement sont garanties pour le reste de la période de garantie originale.

Pour les réparations non garanties, veuillez contacter le Service à la clientèle de Weston Products LLC au numéro sans frais 1-800-814-4895, du lundi au vendredi, de 8h00 à 17h00 EST (en dehors des États-Unis : 440-638-3131) pour obtenir une Autorisation de retour d'article (Numéro RMA). Weston Products LLC refusera tous les retours qui ne contiennent pas ce numéro. **NE PAS RENVOYER CET APPAREIL SANS L'AUTORISATION CORRECTE DE Weston Products LLC.**

**LIMITATIONS** : La garantie est annulée si le produit est utilisé pour toute raison autre que pour laquelle il est conçu. Le produit ne doit pas avoir été antérieurement modifié, réparé, ou entretenu par quelqu'un autre que Weston Products LLC. Le cas échéant, le numéro de série ne doit pas être modifié ou enlevé. Le produit ne doit pas avoir été soumis à un accident en transit ou pendant qu'il est en la possession du client, mal utilisé, mal traité, ou utilisé contrairement aux directives contenues dans le manuel d'utilisation. Ceci comprend la défaillance causée par la négligence d'un entretien raisonnable et nécessaire, une tension de secteur incorrecte et des catastrophes naturelles. Cette garantie n'est pas transférable et s'applique seulement aux ventes américaines et canadiennes.

À l'exception des cas où la loi en vigueur l'interdit, aucune autre garantie, expresse ou implicite, y compris les garanties relatives au caractère adéquat pour la commercialisation ou un usage particulier, ne s'appliquera à ce produit. Weston Products LLC ne sera en aucun cas responsable des dommages indirects liés au dit produit et Weston Products LLC n'a aucune obligation ni responsabilité autre que celles expressément établies dans la présente, et n'autorise aucun représentant ou autre personne à les assumer pour lui. Toutes garanties implicites applicables sont aussi limitées à la période d'un (1) an de la garantie limitée.

Cette garantie couvre seulement le produit et ses pièces spécifiques, pas les aliments ou autres produits traités dans celui-ci.

**DÉCOUPEZ LE LONG DE LA LIGNE POINTILLÉE ET ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :**  
**Weston Products LLC / WARRANTY**  
**20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 U.S.A.**

## CARTE DE GARANTIE

ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :  
WESTON PRODUCTS LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 U.S.A.

Nom du Client: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Province/Code postal/Région: \_\_\_\_\_

Numéro de téléphone: (\_\_\_\_\_) \_\_\_\_\_

Adresse de courrier électronique: \_\_\_\_\_

Date d'achat d'origine: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Copie du reçu  
incluse

No de modèle du produit: \_\_\_\_\_

No de série (s'il y a lieu): \_\_\_\_\_

J'ai lu les informations relatives à la garantie. Initiales ici: \_\_\_\_\_









## **ATTENTION!**

If any components of this unit are broken, do not operate properly, or for product returns, please contact Weston Products LLC

Phone: 1-800-814-4895 (Outside the U.S. 440-638-3131)

Mail: 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149

E-Mail: [CustomerService@WestonProducts.com](mailto:CustomerService@WestonProducts.com)

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

*All Trademarks and Registered Trademarks are property of the respective companies.*

# **SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

*Refer to them often and use them to instruct others.*

## **¡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 products: desde las 8:00 am hasta las 5:00 pm est, 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: 1.440.638.3131) Weston Products LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149  
[WestonProducts.com](http://WestonProducts.com)

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

# **¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

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

## **ATTENTION!**

Veillez 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. : 1.800.814.4895

Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 1.440.638.3131

Weston Products LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149

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