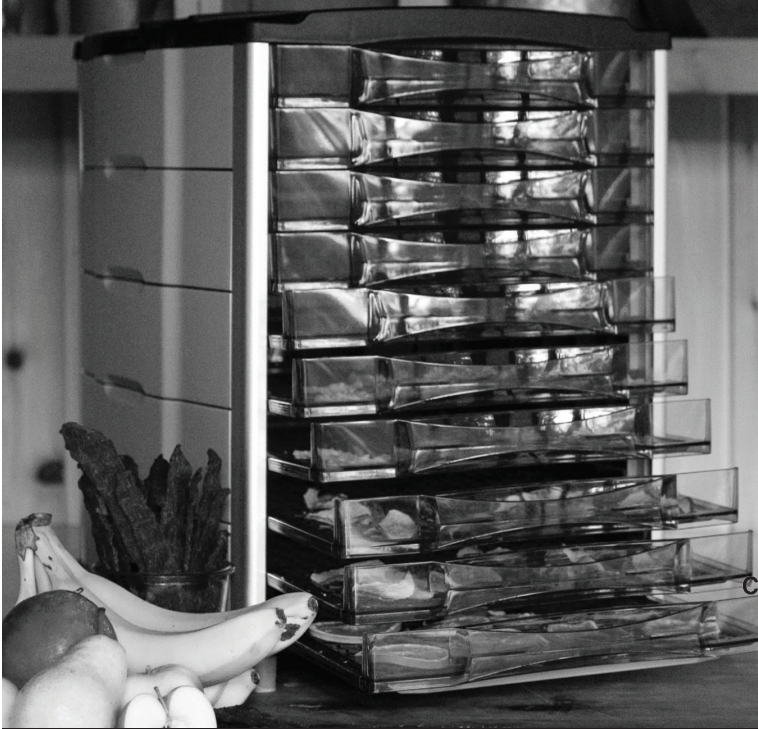


**WESTON**

RECONNECT WITH REAL FOOD



Intertek  
4003343

**10 TRAY DIGITAL**

# **FOOD DEHYDRATOR**

**28-1001-W**

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 020416

# TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

GENERAL SAFETY RULES .....	3
COMPONENT LIST .....	4-5
GROUNDING INSTRUCTIONS .....	6
CLEANING INSTRUCTIONS .....	6
OPERATING INSTRUCTIONS .....	7
PRE-TREATMENT OF FOODS .....	8
MAKING JERKY .....	9-10
STORING JERKY .....	10
RECONSTITUTION .....	10
SUMMARY .....	11
DRYING FLOWERS .....	11
FOOD SAFETY .....	12
ONE-YEAR LIMITED WESTON WARRANTY .....	14
REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD .....	16
LISTA DE COMPONENTES .....	18-19
INSTRUCCIONES PARA HACER TIERRA .....	20
CLEANING INSTRUCTIONS .....	20
OPERATING INSTRUCTIONS .....	21
PRE-TREATMENT OF FOODS .....	22
PREPARACIÓN DE LA CECINA .....	23-24
ALMACENAMIENTO DE LA CECINA .....	24
REHIDRATACIÓN .....	24
RESUMEN .....	25
SECADO DE FLORES .....	25
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS .....	26
UN AÑO DE GARANTÍA WESTON LIMITADA .....	28
IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ .....	30
DESCRIPTION DE LA PIÈCE .....	32-33
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE .....	34
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE .....	34
OPERATING INSTRUCTIONS .....	35
PRE-TREATMENT OF FOODS .....	36
FAIRE DE LA CHARQUI .....	37-38
ENTREPOSAGE DE LA CHARQUI .....	38
RECONSTITUTION .....	38
SOMMAIRE .....	39
SÉCHER LES FLEURS .....	39
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE .....	40
UN AN DE GARANTIE WESTON LIMITÉE .....	42

# GENERAL SAFETY RULES

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

1. CHECK FOR MISSING AND 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 CORD, PLUG OR BODY 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. Allow the appliance to cool before handling.
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. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injury and void warranty.
20. DO NOT use the appliance for other than the intended use.
21. DO NOT use while under influence of drugs or alcohol.
22. Household use only.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

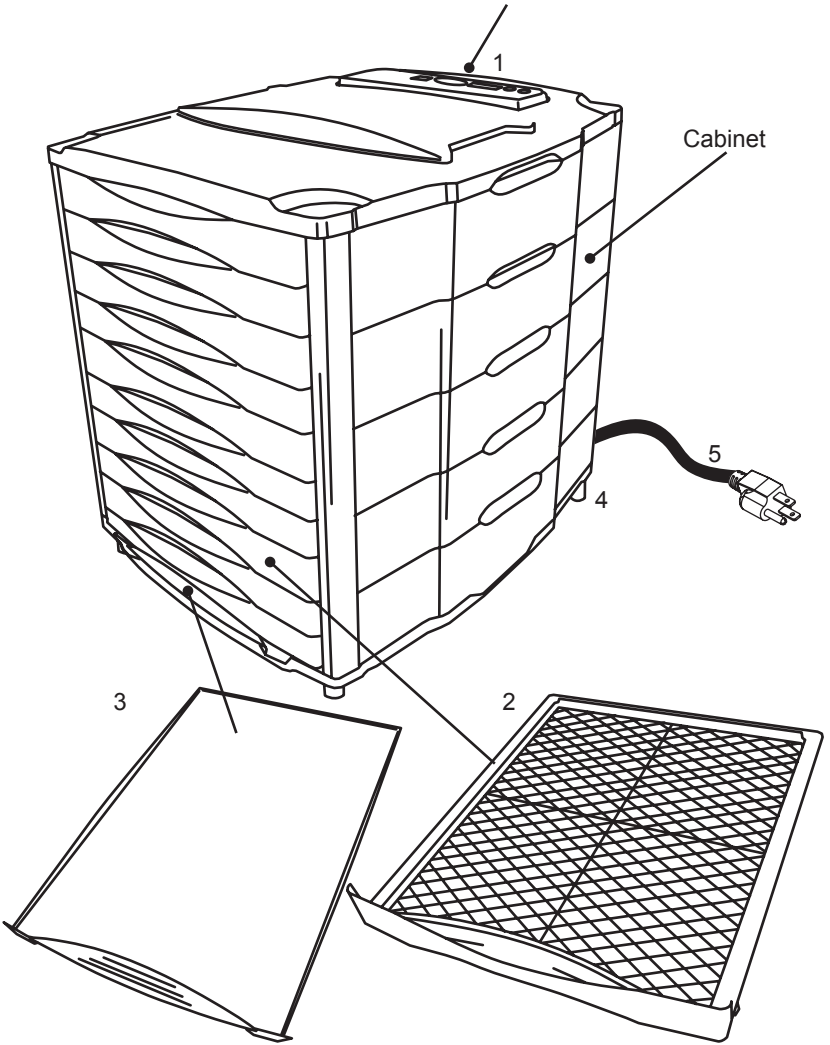
# ENGLISH INSTRUCTIONS

## WESTON DEHYDRATOR

HERBS	95-125°F		TEMPERATURE			TIMER
VEGETABLES	120-135°F					
FRUIT + FRUIT ROLLS	135-145°F					
MEATS, FISH + JERKY	145-155°F					

**PREPARATION OF FOODS**  
 • Freeze food before dehydrating in case of 1/2" (12.5 mm) thick or less. Jerky or meat slices should be no more than 7/16" (11.3 mm) thick.  
 • Do not overlap the food slices on the trays.  
 • Drying times may vary depending on the food thickness, moisture level and ambient conditions.  
 • Follow all local safety guidelines.

**IMPORTANT!** Read & fully understand all instructions and warnings prior to using the Dehydrator.  
 • Do not use the dehydrator unless you are fully trained and lock on terms of the Dehydrator. Position the Dehydrator on a flat, level surface. Do not use on uneven or soft surfaces.  
 • Do not use the dehydrator with any products together. The temperature for each product set only.  
 • Do not use the dehydrator with any products together. The temperature for each product set only.  
 • **IMPORTANT!** To monitor the Dehydrator while in use. NEVER leave the Dehydrator unattended.



# COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	CONTROL PANEL	N/A
2	TRAY	28-1003
3	DRIP TRAY	28-1005
4	FOOT (4)	28-1004
5	POWER CORD	N/A

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

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

Or call Weston Brands LLC Toll Free at **1-800-814-4895**  
Monday thru Friday 8:00am-5:00pm ET. Outside the U.S. call 001-216-801-6801

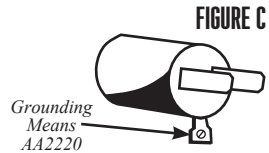
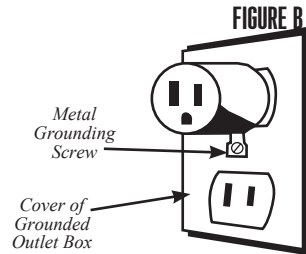
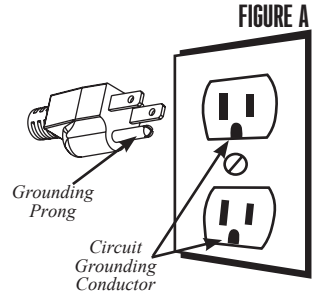
## SPECIAL START/STOP NOTE

When operating the Dehydrator, if the START/STOP Button is pressed while the Dehydrator is in the middle of a cycle, the heating element and the timer for the unit will turn off, but the fan will continue to run for 1 minute. This is normal, and occurs to help cool the heating element and prevent overheating. The temperature will continue to display on the Dehydrator until POWER ON/OFF Button is pressed.

## GROUNDING INSTRUCTIONS

### GROUNDING

This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical 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 adapter, Figure B, should be used for connecting Figure A plugs to two-prong receptacles. The grounding tab which extends from the adapter must be connected to a permanent ground such as a properly grounded outlet box as shown in Figure C using a metal screw.



## CLEANING INSTRUCTIONS

**WARNING!!** Before cleaning or servicing the Dehydrator, make sure it is unplugged from the power source. It is important to read & fully understand all of the instructions & safeguard prior to use of the Dehydrator.

1. Clean the Trays and inside the Cabinet before using the Dehydrator for the first time and after each use.
2. Push the Power ON/OFF Button to turn off the Dehydrator. Disconnect the Power Cord from the electrical outlet.
3. Allow the Dehydrator to completely cool before cleaning.
4. Remove the Trays from the Cabinet.
5. Wipe the Cabinet clean, inside and out, with damp sponge or soft cloth. Be careful not to splash water onto the heating element (located behind the screening and fan in the back of the Cabinet) while cleaning the inside of the Cabinet. Water could damage the heating element and the increases the risk of electric shock. DO NOT immerse the Dehydrator in water.
6. Clean the Trays with warm, soapy water. Rinse with clear water and dry immediately.





## PRE-TREATMENT OF FOODS

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

As with most types of cooking, proper preparation is essential for successful results. Adhering to a few basic guidelines will generally 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, cores or bones.
- Shred, slice or dice the food uniformly. Slices should be between 1/8-1/4” (0.3-0.6 cm) thick. Meats should be cut not more than 3/4” (1.9 cm) thick.
  - **IMPORTANT:** Before placing the meat in a Dehydrator, it is **HIGHLY RECOMMENDED** to heat the meat to 160°F (71°C), poultry to 165°F (74°C), as measured with a food thermometer in an oven **BEFORE** starting the dehydration process. This step assures that any bacteria present will be destroyed by wet heat. After heating to 160°F (71°C), poultry to 165°F (74°C), maintain a constant dehydrator temperature of 130-140°F (55-60°C) during the drying process. The minimum recommended temperature for drying meats is 145°F (63°C). Temperatures below 145°F (63°C) are **NOT** recommended.
- Steam or bake the fish at 200°F (93°C) until flaky before dehydrating.
- Drying 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.
- Soak cut fruit in either lemon or pineapple juice for a few minutes before placing out on the 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 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:** Use a large pan; fill it half way with water. Bring water to a boil. Place food directly in a boiling water and cover. Remove after three minutes. Arrange food on the 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 Trays.



# MAKING JERKY

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 unrefrigerated. Prevent cross-contamination by storing dried jerky away from raw meat. ALWAYS wash hands thoroughly with soap and water before and after working with meat products. Use clean equipment and utensils.

Keep meat and poultry refrigerated at 40°F (4.4°C) or slightly below; use or freeze ground beef and poultry within 2 days; whole red meats, within 3 to 5 days. Defrost frozen meat in the refrigerator, not on the kitchen counter.

Special considerations must be made when using venison or other wild game, since it can become heavily contaminated during field dressing. Venison is often held at temperatures that could potentially allow bacteria to grow, such as when it is being transported. Refer to the USDA website for further information on food safety. ([www.usda.gov](http://www.usda.gov) or [www.fsis.usda.gov/fact\\_sheets/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/fact_sheets/index.asp))

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 130°F (54°C). Temperatures below 130°F (54°C) are not recommended.

**IMPORTANT:** Before placing the meat in a Dehydrator, it is highly recommended to heat the meat to 160°F (71°C) BEFORE the dehydrating process. This step assures that any bacteria present will be destroyed by wet heat. After heating to 160°F (71°C), maintaining a constant Dehydrator temperature of 130-140°F (54-60°C) during the drying process is important because:

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

## MAKING JERKY

If you are using a marinade, shake off excess liquid from the meat before spacing it evenly in single layers, approximately 1/4"-1/2" (0.6-1.5 cm) apart, on the Dehydrator Racks.

**IMPORTANT NOTE:** DO NOT place jerky over the center hole of the Racks. This will impede airflow to the center of the Cabinet and could result in uneven drying.

Dry meat at 145-150°F (62.7-65.6°F) for 4-7 hours. You may need to blot fat droplets from the surface of the meat occasionally, using a paper towel. Drying times may vary based on many circumstances including but not limited to: the relative humidity of the room, the temperature of the meat at beginning of drying process, the amount of meat in the dehydrator, leanness of meat, etc. Always allow jerky to cool before taste testing.

## STORING JERKY

Wrap jerky/snack sticks in aluminum foil and store in a thick plastic food storage bag, or place jerky/snack sticks in a jar with a tight lid. Avoid storage in plastic containers or bags without wrapping in aluminum foil or wax paper first. Jerky/snack sticks should be stored in a dark, dry, place between 50-60°F (10-15.6°C). You can store properly dried jerky/snack sticks at room temperature for 1 to 2 months. To extend the shelf life to up to 6 months, store jerky/snack sticks in the freezer. Be sure to label and date all packages.

## RECONSTITUTION

- While it is not necessary to reconstitute dried foods, it can be done with ease. Vegetables can be used as a side dish or in recipes very effectively after being reconstituted in the following way.
- Soak vegetables in cold, unsalted water for 3-7 minutes before cooking. If planning to soak the food any longer, it should be placed in the refrigerator while soaking. After soaking, it is best to cook the vegetables in the same water in which they soaked. Simply bring the water to a boil and cook the vegetables until tender.
- Generally 1 cup of dried vegetables will result in about 2 cups after reconstitution. Fruits reconstitute at a ratio of approximately 1:1-1/2 cups.
- Reconstitution time will vary depending on the thickness of the dried food and the temperature of the water used. Soaking the food in warmer water will speed up the process, however, it may result in loss of flavor.

## SUMMARY

Remember drying food is as much an art as any other form of cooking. Once familiar with the basics, experiment to create unique dried foods.

Just remember the basics:

- The leaner the meat, the better the jerky
- Do not overlap food products on the drying racks
- Properly pre-treat fruits and vegetables
- Drying times will vary
- Blot excess moisture from surface of foods while drying
- Rotate racks if drying is uneven
- Always follow food safety guidelines for meats, poultry and fish to make sure the finished product is free of disease-causing bacteria

## DRYING FLOWERS

- The flowers should be dry to start with, best if picked after the dew has dried and before the night damp sets in. Dry the flowers as soon as possible after picking.
- The best condition for drying flowers is a dry, warm, dark, clean and well ventilated area, which makes a dehydrator an ideal setting. Flowers will retain the best color and condition when dried quickly.
- A low temperature should be used to retain the natural oils.
- Strip off the leaves or if you prefer to keep the foliage. Discard any brown or damaged leaves.
- Place on the dehydrator **Rack** in a single layer, avoiding overlapping.
- Drying times will vary considerably depending on the size of the flower and the amount of foliage. Dry at 100°F (38°C).

# FOOD SAFETY

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

## COOK

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

Solid pieces of meat like steaks and chops don't have dangerous bacteria like E. coli on the inside, so they can be served more rare. Still, any beef cut should be cooked to an internal temperature of at least 145°F (63°C) (medium rare). The safe temperature for poultry is 165°F (75°C) and solid cuts of pork should be cooked to 145°F (63°C).

## SEPARATE

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

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

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

## CLEAN

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

## CHILL

Chilling food is very important. The danger zone where bacteria multiply is between 40°F and 140°F (4°C and 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.





# ONE-YEAR LIMITED WESTON WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada, which have been properly registered within 30 days of the date of original purchase. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option.

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

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

We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

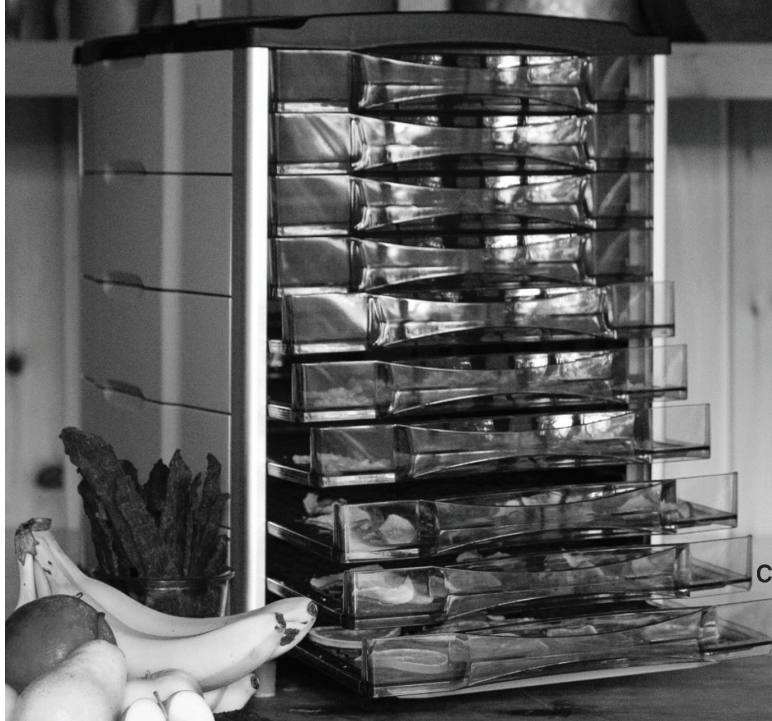
Before returning the product for any repair or service: it must be clean and free from any food particles or other debris; otherwise, we will return it or impose a \$50 cleaning surcharge, at our option.

To make a warranty claim: go to [www.WestonProducts.com/Contact](http://www.WestonProducts.com/Contact); or call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.216.801.6801 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid. If the product qualifies for a warranty repair or replacement, we will bear the cost of returning it to you. We are not responsible for shipping damage.

For non-warranty work: call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.216.801.6801 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern, to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number). We will refuse all returns without an RMA Number. We charge US\$35/hour for all diagnostic, service, repair and processing work. We will not start any service or repair work without prior authorization. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid and our returning it to you.

# WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD



Intertek  
4003343

# DESHIDRATADOR

DE ALIMENTOS DIGITAL CON 10 BANDEJAS

28-1001-W

DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA. 020416



# ! REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD






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

1. **COMPRUEBE QUE NO HAYA PIEZAS DAÑADAS.** Antes de utilizar el deshidratador, verifique que todas las piezas funcionen correctamente y ejecuten las funciones previstas. Compruebe la alineación, la unión y el montaje de las piezas móviles, así como otras condiciones que pudieran afectar el funcionamiento. NO utilice el dispositivo si el cable de alimentación está dañado o desgastado. NO utilice el dispositivo si tiene fallas o si se ha caído o dañado de alguna manera.
2. Reduzca el riesgo de encendidos involuntarios. Asegúrese de que el interruptor de encendido esté en la posición "OFF" (Apagado) antes de conectar el deshidratador a la fuente de alimentación.
3. Evite el contacto con piezas en movimiento.
4. **SIEMPRE DESCONECTE** el deshidratador de la fuente de alimentación antes de dar mantenimiento, cambiar accesorios o limpiar la unidad. Desenchufe el deshidratador cuando no esté en uso.
5. **MANTENGA A LOS NIÑOS ALEJADOS. NUNCA DEJE EL DISPOSITIVO SIN SUPERVISIÓN.** Este dispositivo NO es un juguete. Se necesita una supervisión estricta cuando un niño utiliza el dispositivo o si se utiliza el dispositivo cerca de los niños.
6. El fabricante no se hace responsable por el uso inadecuado del deshidratador. El uso inadecuado del deshidratador anula la garantía.
7. La reparación del sistema eléctrico debe estar a cargo de un distribuidor autorizado. Utilice únicamente piezas y accesorios originales para evitar la anulación y retención de la garantía. La modificación del deshidratador anula la garantía.
8. NO tire del cable de alimentación para desenchufar el dispositivo. Manipule los cables de extensión con cuidado.
9. Asegúrese de que el deshidratador se encuentre estable durante el uso. Las cuatro patas deben estar seguras sobre una superficie nivelada. El deshidratador no debe moverse durante el funcionamiento.
10. NO utilice el deshidratador en el exterior o cerca de materiales inflamables o combustibles.
11. NO bloquee las aberturas de ventilación en la parte trasera del deshidratador. Mantenga el deshidratador a por lo menos 6 pulg. (15 cm) de distancia de cualquier pared para permitir una circulación adecuada de aire.
12. NO utilice el deshidratador sobre superficies inflamables, como una alfombra.
13. Para evitar descargas eléctricas, NO SUMERJA EL CABLE, EL ENCHUFE NI EL DISPOSITIVO EN AGUA O LÍQUIDOS. Se pueden producir lesiones graves y descargas eléctricas. NO utilice este dispositivo con las manos húmedas o los pies descalzos. NO utilice este dispositivo cerca de una fuente de agua corriente.
14. NUNCA abra o retire el panel trasero del deshidratador.
15. Desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación antes de limpiar sus componentes. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES para la limpieza del deshidratador antes de llevarla a cabo. Permita que el dispositivo se enfríe antes de manipularlo.
16. Luego de la limpieza, asegúrese de que el deshidratador esté completamente seco antes de volver a conectarlo a la fuente de alimentación. De lo contrario, se pueden producir DESCARGAS ELÉCTRICAS.
17. NO utilice el deshidratador sobre una hornilla caliente o un quemador de gas ni dentro de un horno. NO permita que el cable de alimentación cuelgue sobre el deshidratador, superficies calientes ni el borde de la superficie de trabajo.
18. ¡CUIDADO! Algunas superficies pueden calentarse excesivamente durante el uso. Esto puede producir lesiones graves. NO mueva el deshidratador mientras está en uso. NO mueva el deshidratador si está caliente. Permita que el dispositivo se enfríe antes de manipularlo. Utilice las manijas. Se debe tener especial cuidado cuando se mueve el dispositivo con aceite caliente u otros líquidos calientes.
19. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del dispositivo puede provocar lesiones y anular la garantía.
20. NO utilice el dispositivo para usos no indicados.
21. NO utilice el dispositivo bajo los efectos de drogas o alcohol.
22. Únicamente para uso doméstico.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

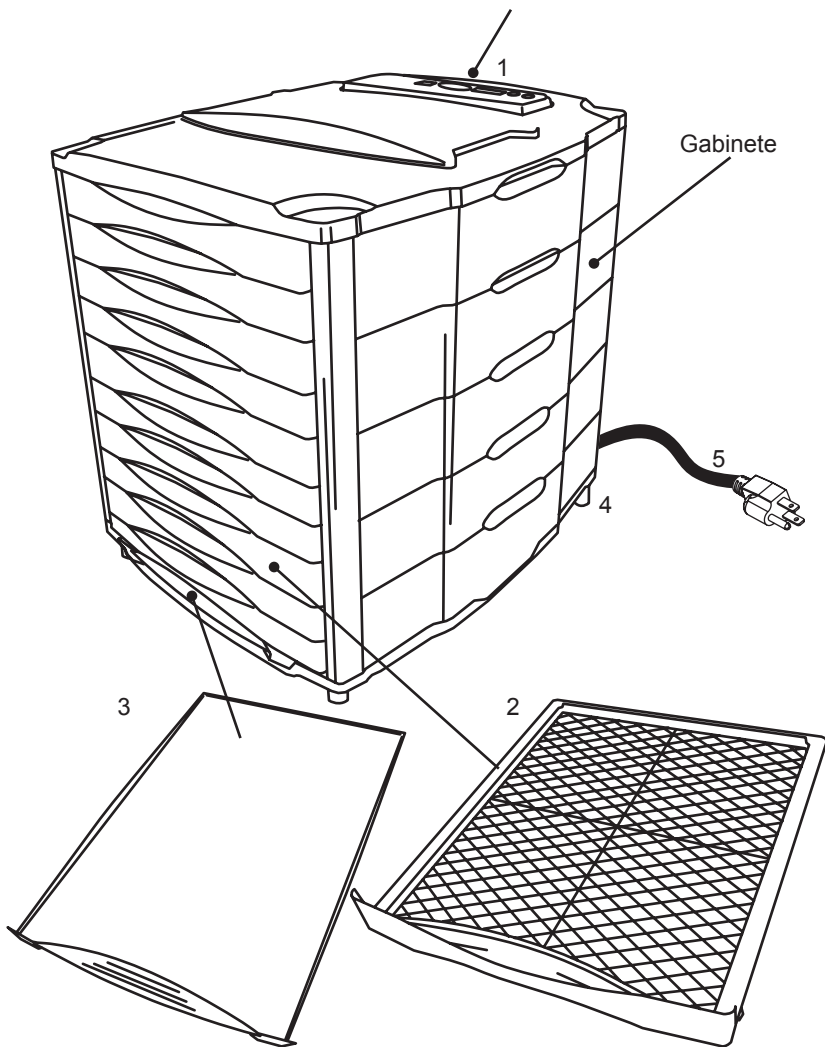


## WESTON DEHYDRATOR

HERBS	95-125°F		TEMPERATURE				
VEGETABLES	120-135°F				TIMER		
FRUIT + FRUIT ROLLS	135-145°F						
MEATS, FISH + JERKY	145-155°F						

**PREPARATION OF FOODS**  
 • Soak food slices uniform in size, 1/2" (12.5 mm) thick or less. Jerky or meat slices should be no more than 7/16" (11.3 mm) thick.  
 • Do not overlap the food slices on the trays.  
 • Drying times may vary depending on the food thickness, moisture level and ambient conditions.  
 • Follow all local safety guidelines.

**IMPORTANT!** Read & fully understand all instructions and warnings prior to using the Dehydrator.  
 • Do not use the control panel **DO NOT** plug into an extension cord or use the Dehydrator. Position the Dehydrator on a flat, dry, level surface and ensure proper ventilation. The temperature for drying herbed and oily foods will differ from those for dry products. Always follow the instructions for use and before cleaning or servicing.  
 • **IMPORTANT!** Do not combine foods with different drying requirements. **NEVER** leave the Dehydrator unattended.



# LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA
1	PANEL DE CONTROL	N/D
2	BANDEJA	28-1003
3	BANDEJA DE GOTEO	28-1005
4	PATA (4)	28-1004
5	CABLE DE ALIMENTACIÓN	N/D

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

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

O llame a Weston Brands LLC larga distancia sin costo **1-800-814-4895**

De lunes a viernes, de 8:00 am a 5:00 pm tiempo del ET. Fuera de Estados Unidos llame al 001-216-801-6801

## NOTA ESPECIAL DE INICIO/DETENCIÓN

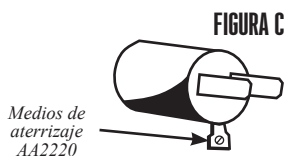
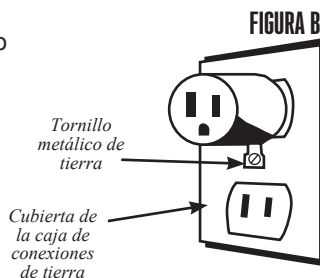
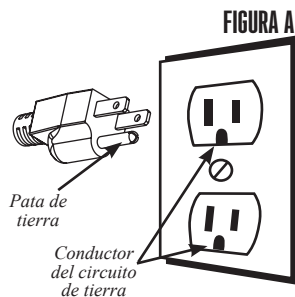
Durante el funcionamiento del deshidratador, si se presiona el botón START/STOP (Iniciar/detener) en el medio de un ciclo del deshidratador, el calentador y el temporizador de la unidad se apagarán, pero el ventilador continuará funcionando durante 1 minuto. Esto es normal y el objetivo es ayudar a enfriar el calentador y evitar el sobrecalentamiento. Se continuará mostrando la temperatura en el deshidratador hasta que se presione el botón POWER ON/OFF (Encendido/apagado).

## INSTRUCCIONES PARA HACER TIERRA

### ATERRIZADO

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 adecuado.

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.**



## INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

**¡ADVERTENCIA!** Antes de limpiar o dar mantenimiento al deshidratador, asegúrese de que esté desenchufado de la fuente de alimentación. Es importante leer y comprender por completo todas las instrucciones y medidas de seguridad antes de utilizar el deshidratador.

1. Limpie las bandejas dentro del gabinete antes de utilizar el deshidratador por primera vez y luego de cada uso.
2. Presione el botón POWER ON/OFF (Encendido/apagado) para apagar el deshidratador. Desconecte el cable de alimentación del tomacorriente.
3. Permita que el deshidratador se enfríe por completo antes de limpiarlo.
4. Retire las bandejas del gabinete.
5. Limpie el gabinete, por dentro y fuera, con una esponja húmeda o un paño suave. Tenga cuidado para no salpicar agua en el calentador (que se encuentra detrás de la pantalla y el ventilador en la parte trasera del gabinete) mientras limpia el interior del gabinete. El agua puede dañar el calentador y aumenta el riesgo de descarga eléctrica. NO sumerja el deshidratador en agua.
6. Limpie las bandejas con agua tibia y jabón. Enjuáguelas con agua limpia y séquelas de inmediato.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

**¡ADVERTENCIA!** Antes de limpiar o dar mantenimiento al deshidratador, asegúrese de que esté desenchufado de la fuente de alimentación. Es importante leer y comprender por completo todas las instrucciones y medidas de seguridad antes de utilizar el deshidratador.

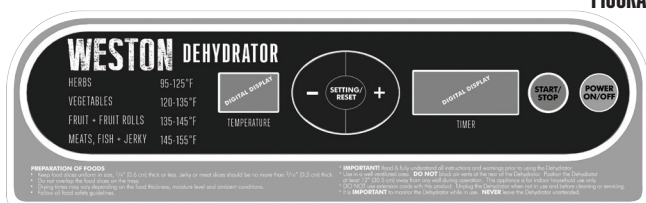
1. Conecte el deshidratador a un tomacorriente estándar de pared de 120 voltios y 60 hertzios.
2. Coloque el deshidratador de manera que NO queden bloqueadas las aberturas de ventilación en la parte posterior del deshidratador. Mantenga el deshidratador a por lo menos 6 pulg. (15 cm) de distancia de cualquier pared para permitir una circulación adecuada de aire. NO opere el deshidratador sobre o cerca de superficies inflamables tales como alfombras.
3. Presione el botón POWER ON/OFF (Encendido/apagado) para encender el deshidratador (FIGURA A).
4. Presione el botón SETTING/RESET (Configuración/reinicio) y utilice los botones “-” y “+” para establecer la temperatura deseada.
5. Presione el botón SETTING/RESET (Configuración/reinicio) y utilice los botones “-” y “+” para establecer las horas de secado.
6. Presione el botón SETTING/RESET (Configuración/reinicio) y utilice los botones “-” y “+” para establecer los minutos (en aumentos de 5 minutos).
7. Presione el botón START/STOP (Iniciar/detener). Escuchará un “clic” y comenzará el ciclo del deshidratador.

NOTA: Si presiona el botón START/STOP (Iniciar/detener), el deshidratador no se pausará, sino que se detendrá y se reiniciará. Consulte la “Nota especial de inicio/detención” de este manual.

8. Precaliente el deshidratador entre 5 y 10 minutos a la temperatura deseada antes de poner alimentos en las bandejas.
9. Elimine el exceso de agua del alimento (esto se puede hacer dando palmaditas con una toalla de papel o una servilleta). El exceso de humedad puede hacer que baje la temperatura del deshidratador.
10. Cargue las bandejas con los alimentos para secar. Coloque las porciones de manera que no se toquen. No superponga ni permita que se toquen los productos. Deje amplio espacio entre los productos para la circulación adecuada de aire.
11. Se pueden formar gotas de agua en la superficie de algunos productos mientras se deshidratan. Seque periódicamente el producto con una toalla de papel limpia.

NOTA: Los tiempos de secado pueden variar en función de muchas circunstancias que incluyen pero no se limitan a: la humedad relativa de la habitación, la temperatura del alimento al inicio del proceso de secado, la cantidad de alimento en el deshidratador, la cantidad de grasa en la carne, etc.

FIGURA A





## PRETRATAMIENTO DE ALIMENTOS

**¡PRECAUCIÓN!** Es importante seguir las "Pautas de seguridad de los alimentos" de este manual. Para conocer las instrucciones actualizadas visite el sitio web del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA).

Como sucede con la mayoría de los tipos de cocción, una preparación adecuada es esencial para obtener buenos resultados. El cumplimiento de algunas pautas básicas suele mejorar la calidad de los alimentos deshidratados y disminuye la cantidad de tiempo necesario para el secado.

Los alimentos pretratados suelen tener mejor sabor y apariencia que los alimentos no pretratados. Existen diversos métodos para pretratar alimentos con el fin de evitar la oxidación, que provoca el oscurecimiento de las manzanas, peras, duraznos y bananas durante el secado.

- Elimine cualquier semilla, piel, carozo o hueso.
- Corte el alimento en tiras, rebanadas o cubos de forma uniforme. Las tiras deben tener un grosor de entre 0,125 y 0,25 pulg. (entre 0.3 y 0.6 cm). Las carnes deben tener un grosor que no supere 0,75 pulg. (1.9 cm).
- **IMPORTANTE:** Antes de colocar la carne en un deshidratador, **SE RECOMIENDA** calentar la carne a 160 °F (71 °C) y las carnes de ave a 165 °F (74 °C). Las mediciones deben realizarse con un termómetro para comidas en un horno **ANTES** de comenzar el proceso de deshidratación. Este paso garantizará que el calor húmedo destruya cualquier bacteria presente. Luego de calentar la carne a 160 °F (71 °C) y las carnes de aves a 165 °F (74 °C), mantenga la temperatura del deshidratador constante entre 130 y 140 °F (entre 55 y 60 °C) durante el proceso de secado. La temperatura mínima recomendada para el secado de carnes es 145 °F (63 °C). **NO** se recomiendan las temperaturas inferiores a 145 °F (63 °C).
- Cocine al vapor u hornee el pescado a 200 °F (93 °C) hasta que tenga una consistencia hojaldrada antes de deshidratarlo.
- La cecina requiere de mucho cuidado. Se debe limpiar y deshuesar adecuadamente y enjuagar por completo para asegurarse de que se limpió toda la sangre.
- Remoje la fruta cortada en jugo de limón o piña durante algunos minutos antes de colocarla en las bandejas.
- Utilice una mezcla de ácido ascórbico, que puede adquirirse en la mayoría de las tiendas de productos saludables o farmacias. La presentación puede ser en polvo o tabletas. Disuelva aproximadamente entre 2 y 3 cucharadas en 1 cuarto de galón (1 litro) de agua. Remoje las tiras de frutas en la solución durante 2 o 3 minutos y luego colóquelas en las bandejas.
- Las frutas con una capa de cera (higos, duraznos, uvas, arándanos, ciruelas, etc.) deben remojar en agua hirviendo para eliminar la cera. Esto permite que la humedad se elimine fácilmente durante la deshidratación.
- El escaldado puede servir como pretratamiento de alimentos para la deshidratación. El escaldado no destruye las enzimas útiles y ayuda a retener los nutrientes. Hay dos maneras de escaldar alimentos:
  1. **ESCALDADO EN AGUA:** Tome una cacerola grande y llénela con agua hasta la mitad. Lleve el agua al punto de ebullición. Coloque los alimentos directamente en el agua hirviendo y cubra la cacerola. Sáquelos después de tres minutos. Coloque los alimentos en las bandejas.
  2. **ESCALDADO POR VAPOR:** En la parte inferior de una vaporera, lleve entre 2 y 3 pulg. (entre 5 y 7 cm) de agua al punto de ebullición. Coloque los alimentos en la canasta hervidora y déjelos allí entre 3 y 5 minutos. Retire los alimentos al vapor y colóquelos en las bandejas.



# PREPARACIÓN DE LA CECINA

La carne debe ser lo más delgada posible. El uso de la carne magra le ayudará a que la carne se seque más rápido y ayudará en la limpieza por la disminución de los goteos de grasa. La carne molida debe ser de 80% a 90% magra. Las carnes de pavo, venado, búfalo y alce molidas son otras opciones excelentes para hacer cecina.

Los condimentos para la cecina están disponibles para todos los gustos, o puede dejarse llevar por su creatividad y preparar el suyo. Siempre que haga cecina, debe curar la mezcla con la curación (nitrito de sodio). La curación se utiliza para ayudar a prevenir el botulismo durante el secado a bajas temperaturas. Siga las instrucciones del fabricante que se encuentran en el paquete de curación.

Conserve las carnes crudas y sus jugos alejados de otros alimentos. Deje las carnes marinadas en el refrigerador. No deje las carnes sin refrigerar. Evite la contaminación cruzada mediante el almacenamiento de cecina seca lejos de la carne cruda. SIEMPRE lávese las manos cuidadosamente con agua y jabón antes y después de trabajar con los productos cárnicos. Use equipos y utensilios limpios.

Mantenga la carne y aves refrigeradas a una temperatura igual o ligeramente inferior a 40 °F (4.4 °C); utilice o congele la carne molida y las aves dentro de 2 días; las carnes rojas enteras, de 3 a 5 días. Descongele la carne congelada en el refrigerador, no en el mostrador de la cocina.

Se deben tomar en cuenta consideraciones especiales cuando se utiliza la carne de venado o de otro tipo de caza silvestre, ya que puede llegar a contaminarse durante el sangrado, despellejado y limpieza de la pieza. A menudo, la carne de venado se mantiene a temperaturas que podrían permitir que las bacterias se multipliquen, como cuando se está transportando. Consulte el sitio web del USDA para obtener mayor información sobre la seguridad alimentaria. ([www.usda.gov](http://www.usda.gov) o [www.fsis.usda.gov/fact\\_sheets/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/fact_sheets/index.asp))

Al utilizar un deshidratador, verifique la temperatura del deshidratador con un termómetro de aguja antes de secar la cecina. La temperatura mínima recomendada para el secado de carnes es de 130 °F (54 °C). No se recomiendan las temperaturas inferiores a 130 °F (54 °C).

**IMPORTANTE:** Antes de colocar la carne en un deshidratador, se recomienda firmemente calentar la carne a 160 °F (71 °C) ANTES del proceso de deshidratación. Este paso asegurará de que el calor húmedo destruya cualquier bacteria presente. Después de calentar a 160 °F (71 °C), es importante mantener una temperatura constante del deshidratador de 130 a 140 °F (54 a 60 °C) durante el proceso de secado porque:

- 1.) el proceso debe ser lo suficientemente rápido para secar el alimento antes de que se eche a perder; y
- 2.) debe eliminar suficiente agua de manera que los microorganismos no puedan desarrollarse.

## PREPARACIÓN DE LA CECINA

Si está utilizando una marinada, sacuda el exceso de líquido de la carne antes de dividirlo uniformemente en capas individuales, aproximadamente 1/4" a 1/2" (0.6 a 1.5 cm), en las rejillas del deshidratador.

**NOTA IMPORTANTE:** NO coloque la cecina sobre el orificio central de las rejillas. Esto impedirá el flujo de aire al centro del gabinete y puede ocasionar un secado desigual.

Seque la carne de 145 a 150 °F (62.7 a 65.6 °C) durante 4 a 7 horas. Es posible que tenga que secar gotitas de grasa de la superficie de la carne de vez en cuando, con una toalla de papel. Los tiempos de secado pueden variar en base a muchas circunstancias que incluyen pero no se limitan a: la humedad relativa del cuarto, la temperatura de la carne al inicio del proceso, la cantidad de carne en el deshidratador, la cantidad de grasa en la carne, etc. Siempre permita que la cecina se enfríe antes de la degustación.

## ALMACENAMIENTO DE LA CECINA

Envuelva la cecina/palitos de bocadillo en hoja de aluminio y almacénela en una bolsa de plástico grueso para almacenamiento, o coloque la cecina/palitos de bocadillo en un frasco con una tapa ajustada. Evite almacenarla en contenedores o bolsas de plástico sin envolverla previamente en hoja de aluminio o papel encerado. La cecina/palitos de bocadillo deben almacenarse en un lugar oscuro y seco entre 50 y 60 °F (10 y 15.6 °C). Puede almacenar cecina/palitos de bocadillo secados de manera adecuada a temperatura ambiente por 1 a 2 meses. Para ampliar la vida útil hasta a 6 meses, almacene la cecina/palitos de bocadillo en el congelador. Asegúrese de etiquetar y fechar todos los paquetes.

## REHIDRATACIÓN

- Si bien no es necesario rehidratar los alimentos secos, esto se puede hacer con facilidad. Las verduras se pueden utilizar como un plato de acompañamiento o en recetas de manera muy eficaz después de haber sido rehidratadas de la siguiente manera.
- Remoje las verduras en agua fría sin sal durante 3 a 7 minutos antes de cocinar. Si tiene previsto remojar los alimentos por más tiempo, se debe colocar en el refrigerador mientras se remoja. Después de remojar, lo mejor es cocinar las verduras en la misma agua en la que se remojaron. Simplemente hierva el agua y cocine las verduras hasta que estén blandas.
- Por lo general, 1 taza de verduras secas resultará en aproximadamente 2 tazas después de la rehidratación. Las frutas se rehidratan en una proporción de aproximadamente 1:1-1/2 tazas.
- El tiempo de rehidratación variará dependiendo de la consistencia de los alimentos secos y la temperatura del agua utilizada. Remojar la comida en agua más caliente acelerará el proceso; sin embargo, puede resultar en la pérdida de sabor.

## RESUMEN

Recuerde que secar comida es un arte como cualquier otra forma de cocinar. Una vez que esté familiarizado con los conceptos básicos, experimente para crear alimentos secos únicos.

Siempre recuerde los aspectos básicos:

- Cuanto más magra la carne, mejor será la cecina
- No superponga productos alimenticios en las rejillas de secado
- Trate previamente las frutas y verduras adecuadamente
- Los tiempos de secado variarán
- Seque el exceso de humedad de la superficie de los alimentos mientras se secan
- Alterne las rejillas si el secado es desigual
- Siempre siga las pautas de seguridad alimentaria para carnes, aves de corral y pescado a fin de asegurarse de que el producto final esté libre de bacterias que causan enfermedades.

## SECADO DE FLORES

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

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

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

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

- Coloque en la rejilla del deshidratador en una sola capa, evitando el traslape.

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

# SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

## COCINAR

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

Las piezas de carne sólida, como los filetes y las chuletas, no tienen en su interior bacterias peligrosas como le E. coli, por lo que pueden servirse menos cocidas. Aun así, cualquier corte de vacuno debe cocinarse a una temperatura interna de por lo menos 63°C (145°F) (medio cocido). La temperatura recomendable para las aves es de 75°C (165°F) y los cortes sólidos de carne de puerco deben cocinarse a 71°C (160°F).

## SEPARAR

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

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

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

## LIMPIAR

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

## ENFRIAR

Es muy importante enfriar los alimentos. La zona de peligro para la multiplicación de bacterias está entre los 4 °C y 60 °C (40 °F - 140 °F). El refrigerador debe estar a 4 °C (40 °F) o menos; el congelador debe estar a -17 °C (0 °F) o menos. Regla básica: sirva calientes los alimentos calientes y sirva fríos los alimentos fríos. Use platos calientes para mantener caliente la comida a la hora de servirla. Use baños de agua con hielo para mantener fría la comida fría. Nunca deje ningún alimento a temperatura ambiente por más de 2 horas; o por más de 1 hora si la temperatura ambiente es de 32 °C (90 °F) o superior. Cuando empaque para un picnic, asegúrese de que la comida ya esté fría cuando la meta en la canasta aislada. La canasta no enfría la comida; sólo la mantiene fría si está debidamente empacada con hielo. Los alimentos cocidos calientes deben colocarse en recipientes bajos y refrigerarse de inmediato para que se enfríen rápidamente. No olvide cubrir los alimentos una vez que se enfríen..

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





# UN AÑO DE GARANTÍA WESTON LIMITADA

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

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

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

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

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

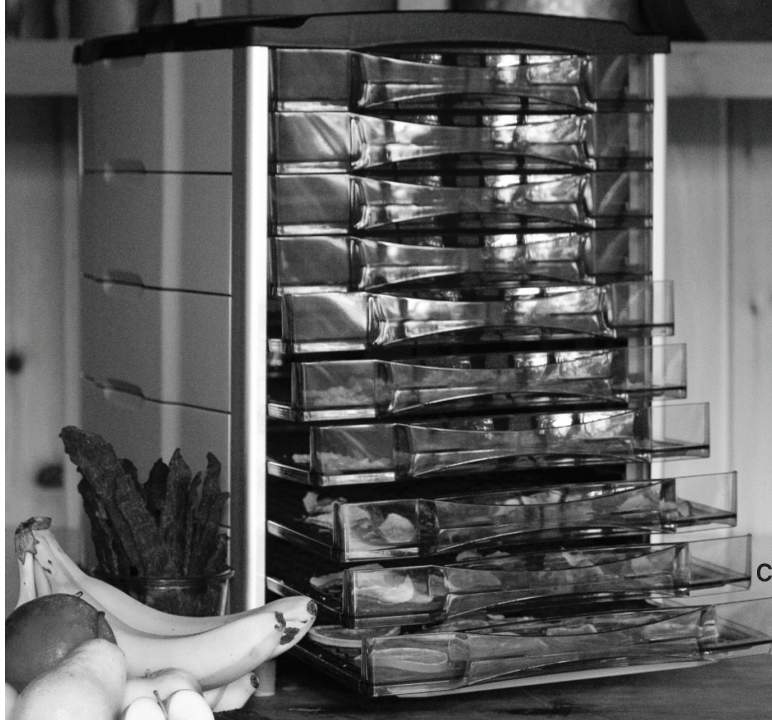
Para reclamar una garantía, visite [www.WestonProducts.com/Contact](http://www.WestonProducts.com/Contact) o llame al 1.800.814.4895 en los EE. UU. o al 001.216.801.6801 fuera de los EE. UU., de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m. hora del este. Usted es responsable de todos los costos asociados con enviarnos el producto con el flete prepago.

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

Para trabajo fuera de garantía: llame al 1.800.814.4895 dentro de los EE. UU. o al 001.216.801.6801 fuera de los EE. UU., de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m. hora del Este, para obtener un número de autorización de devolución de mercancía (Return Merchandise Authorization, RMA). Rechazaremos toda devolución sin número de RMA. Aplicaremos un cargo de 35 USD/hora por todo trabajo de diagnóstico, servicio, reparación o procesamiento. No iniciaremos ningún servicio o trabajo de reparación sin autorización previa. Usted es responsable de todos los costos asociados con enviarnos el producto con el flete prepago y con nuestra devolución hacia usted.

# WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD



Intertek  
4003343

# DÉSHYDRATEUR MODÉLE

## 10 PLATEAUX DIGITAL

28-1001-W

PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTÉES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU. 020416



# ⚠️ IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ






LIRE ET COMPRENDRE COMPLÈTEMENT TOUTES LES DIRECTIVES ET LES 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!

- VÉRIFIER SI DES PIÈCES SONT ENDOMMAGÉES. Avant d'utiliser le déshydrateur, confirmer que tous les composants fonctionnent correctement et remplissent les fonctions prévues. Vérifier l'alignement des pièces mobiles, l'absence de grippage des pièces mobiles et tout autre état qui pourrait nuire au fonctionnement normal. NE PAS utiliser si le cordon d'alimentation est effiloché ou endommagé. NE PAS utiliser cet appareil après un dysfonctionnement ou une chute, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- Réduire le risque de démarrage accidentel. S'assurer que l'interrupteur d'alimentation soit en position « OFF » (ARRÊT) avant de brancher le déshydrateur à la source d'alimentation.
- Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
- TOUJOURS DÉBRANCHER le déshydrateur de la source d'alimentation avant d'en effectuer l'entretien, de changer les accessoires ou de nettoyer l'appareil. Débrancher le déshydrateur lorsqu'il n'est pas utilisé.
- TENIR LES ENFANTS À DISTANCE. NE JAMAIS LAISSER CET APPAREIL SANS SURVEILLANCE. Cet appareil N'EST PAS un jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée du déshydrateur. Toute utilisation inappropriée du déshydrateur annule la garantie.
- Toute réparation électrique doit être effectuée par un marchand autorisé. Afin d'éviter toute blessure et de conserver la garantie, utiliser uniquement les accessoires et les pièces d'origine du fabricant. Toute modification du déshydrateur annule la garantie.
- NE PAS tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil. User de prudence en cas d'utilisation de rallonges.
- S'assurer de la stabilité du déshydrateur pendant son utilisation. Les quatre pieds doivent être bien stables sur une surface plane. Le déshydrateur ne doit pas bouger pendant son fonctionnement.
- NE PAS utiliser le déshydrateur à l'extérieur ou à proximité de produits inflammables ou combustibles.
- NE PAS bloquer les aérations à l'arrière du déshydrateur. Afin de permettre une bonne circulation de l'air, conserver le déshydrateur à au moins 6 po (15 cm) de toute paroi.
- NE PAS faire fonctionner le déshydrateur sur une surface inflammable, comme un tapis.
- Afin d'éviter toute électrocution, NE PAS PLONGER LE CORDON, LA FICHE OU L'UNITÉ DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE. De graves blessures ou une électrocution pourraient s'ensuivre. NE PAS utiliser cet appareil avec des mains mouillées ou des pieds nus. NE PAS utiliser cet appareil à proximité d'eau courante.
- NE JAMAIS ouvrir ou retirer le panneau arrière du déshydrateur.
- Débrancher la source d'alimentation avant de nettoyer les composants de cet appareil. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS de nettoyage du déshydrateur avant de tenter de le nettoyer. Laisser le temps à l'appareil de refroidir avant de le manipuler.
- Après le nettoyage, s'assurer que le déshydrateur est parfaitement sec avant de le rebrancher à la source d'alimentation. Cela pourrait sinon provoquer une ÉLECTROCUTION.
- NE PAS faire fonctionner le déshydrateur sur une cuisinière chaude, sur un brûleur à gaz ou dans un four. NE PAS laisser le cordon électrique passer par-dessus le déshydrateur, des surfaces chaudes ou le bord de la surface de travail.
- ATTENTION! Certaines surfaces peuvent devenir très chaudes lors de l'utilisation! Cela peut entraîner des blessures graves! NE PAS déplacer le déshydrateur pendant son utilisation. NE PAS déplacer le déshydrateur lorsqu'il est chaud. Laisser le temps à l'appareil de refroidir avant de le manipuler. Utiliser les poignées. Faire preuve d'une grande prudence pendant le déplacement de l'appareil lorsqu'il contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures et annuler la garantie.
- NE PAS utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- NE PAS utiliser l'appareil sous l'influence de drogues ou d'alcool.
- Usage domestique seulement.

## CONSERVER CES DIRECTIVES!

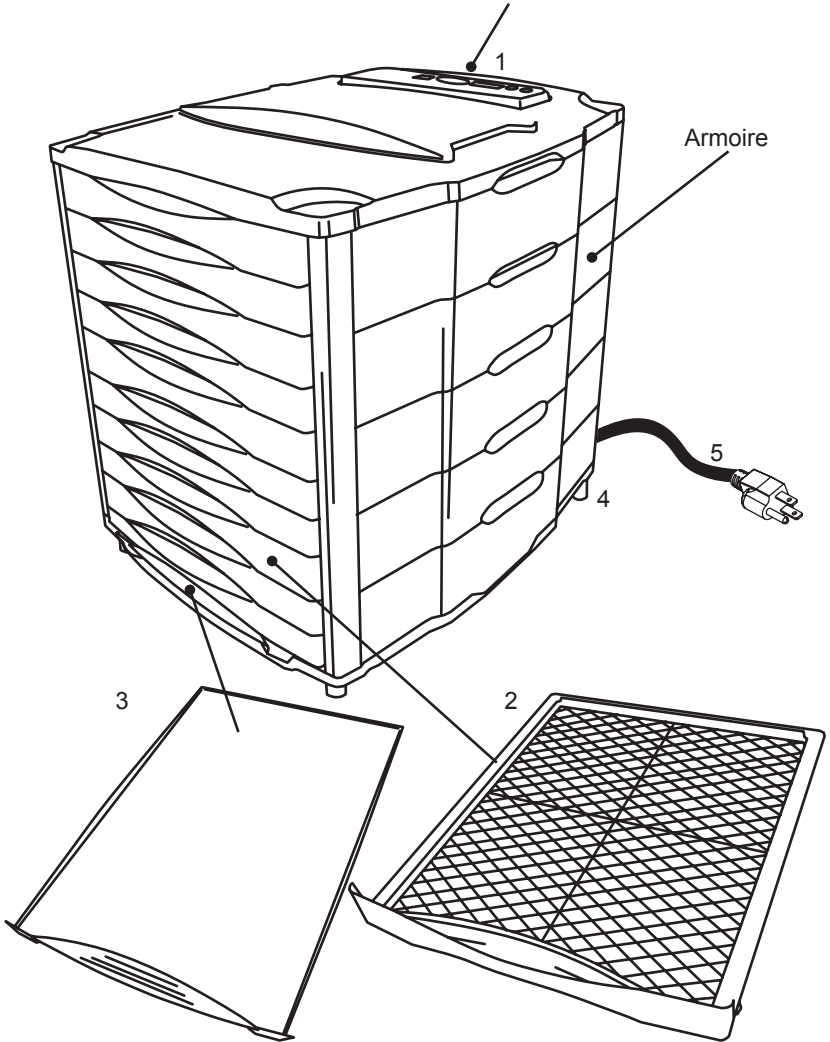


## WESTON DEHYDRATOR

HERBS	95-125°F		TEMPERATURE			TIMER
VEGETABLES	120-135°F					
FRUIT + FRUIT ROLLS	135-145°F					
MEATS, FISH + JERKY	145-155°F					

**PREPARATION OF FOODS**  
 • Place food pieces uniform in size, 1/2" (12.5 mm) thick or less. Jerky or meat slices should be no more than 7/16" (11.3 mm) thick.  
 • Do not overlap the food slices on the trays.  
 • Drying times may vary depending on the food thickness, moisture level and ambient conditions.  
 • Follow all local safety guidelines.

**IMPORTANT!** Read & fully understand all instructions and warnings prior to using the Dehydrator.  
 • Do not use the control panel **DO NOT** touch any of the controls or touch any parts of the Dehydrator. Position the Dehydrator on a flat, level surface and ensure proper ventilation. The temperature for drying herbed and oily foods will differ depending on the product's texture. The temperature for drying herbed and oily foods will differ depending on the product's texture. The temperature for drying herbed and oily foods will differ depending on the product's texture.  
 • **IMPORTANT!** To monitor the Dehydrator while in use, NEVER leave the Dehydrator unattended.



## DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	PANNEAU DE COMMANDE	S.O.
2	TIROIR	28-1003
3	CUVETTE D'ÉGOUTTAGE	28-1005
4	PIED (4)	28-1004
5	CORDON D'ALIMENTATION	S.O.

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

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

Veuillez appeler Weston Brands, LLC au numéro sans frais : **1-800-814-4895**

Du lundi au vendredi: de 8 h to 17 h ET. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 001-216-801-6801

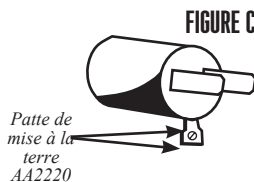
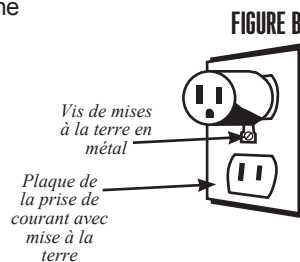
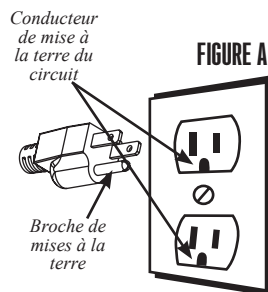
## REMARQUE SPÉCIALE CONCERNANT LE BOUTON START/STOP (DÉMARRER/ARRÊTER)

Lors de l'utilisation du déshydrateur, si vous appuyez sur le bouton START/STOP (DÉMARRER/ARRÊTER) alors que le déshydrateur est au milieu d'un cycle, l'élément chauffant et le minuteur de l'unité s'éteindront, mais le ventilateur continuera de fonctionner pendant une minute. Ce comportement est tout à fait normal et permet de refroidir l'élément chauffant et d'éviter toute surchauffe. La température restera affichée sur le déshydrateur jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton POWER ON/OFF (MARCHE/ARRÊT).

# 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 correctement mise à la terre, à l'aide d'une vis en métal, comme il est illustré à la figure C.



## INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

**AVERTISSEMENT!** Avant de nettoyer ou d'effectuer l'entretien du déshydrateur, s'assurer qu'il est débranché de la source d'alimentation. Avant d'utiliser le déshydrateur, il est important de lire et de comprendre parfaitement toutes les instructions et tous les avertissements de sécurité.

1. Nettoyer les tiroirs et l'intérieur de l'armoire avant d'utiliser le déshydrateur pour la première fois, et après chaque utilisation.
2. Appuyer sur le bouton POWER ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) pour éteindre le déshydrateur. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique.
3. Laisser le déshydrateur refroidir complètement avant de le nettoyer.
4. Retirer les tiroirs de l'armoire.
5. Essuyer l'armoire (intérieur et extérieur) avec une éponge humide ou un tissu doux. Ne pas éclabousser l'élément chauffant (situé derrière la protection et le ventilateur, à l'arrière de l'armoire) lors du nettoyage de l'intérieur de l'armoire. L'eau pourrait endommager l'élément chauffant et augmenter le risque d'électrocution. NE PAS immerger le déshydrateur dans l'eau.
6. Nettoyer les tiroirs avec de l'eau chaude et savonneuse. Rincer à l'eau claire, puis sécher immédiatement.





# PRÉTRAITEMENT DES ALIMENTS

**MISE EN GARDE!** Il est important de respecter les directives sur la salubrité alimentaire telles qu'énoncées dans le présent manuel. Pour des directives plus à jour, veuillez consulter le site web du département de l'Agriculture des États-Unis (USDA).

Comme pour la plupart des préparations culinaires, une bonne préparation est une condition essentielle pour un plat réussi. En adhérant à quelques principes de base, vous améliorerez la qualité globale de vos aliments déshydratés et diminuerez le temps nécessaire à leur préparation.

Les aliments prétraités ont souvent meilleur goût et sont souvent plus appétissants que les aliments non traités. Il existe plusieurs moyens de prétraiter les aliments afin d'éviter leur oxydation, qui assombrit les pommes, les poires, les pêches et les bananes lors du processus de déshydratation.

- Enlever les noyaux, la peau, les trognons ou les os.
- Découper ou trancher les aliments de manière uniforme. Les tranches doivent avoir une épaisseur de 1/8 à 1/4 po (0,3 à 0,6 cm). Les morceaux de viande ne doivent pas être plus épais que 3/4 po (1,9 cm).
- **IMPORTANT :** Avant de placer la viande dans le déshydrateur, il est **FORTEMENT RECOMMANDÉ** de la chauffer à 160 °F (71 °C) (la volaille à 165 °F (74 °C)), température mesurée à l'aide d'un thermomètre alimentaire dans un four **AVANT** de commencer le processus de déshydratation. Cette étape assure que toute bactérie sera détruite par la chaleur humide. Après avoir chauffé la viande à 160 °F (71 °C) (la volaille à 165 °F (74 °C)), maintenez le déshydrateur à une température constante de 130 à 140 °F (55 à 60 °C) pendant le processus de déshydratation. La température minimum recommandée pour la déshydratation des viandes est de 145 °F (63 °C). Les températures inférieures à 145 °F (63 °C) ne sont **PAS** recommandées.
- Étuver le poisson ou le faire cuire au four à 200 °F (93 °C) jusqu'à ce qu'il s'émiette avant de le déshydrater.
- La déshydratation pour faire de la charqui nécessite beaucoup d'attention. La viande doit être nettoyé et désossé de façon appropriée, et bien rincé afin d'assurer que tout le sang est éliminé.
- Faire tremper les morceaux de fruits dans du jus de citron ou d'ananas pendant quelques minutes avant de les placer dans les tiroirs.
- Utiliser un mélange d'acide ascorbique disponible dans la plupart des magasins d'aliments naturels ou en pharmacie. Il est proposé sous la forme de poudre ou de tablettes. Dissoudre 2 à 3 cuillères à soupe dans une pinte (1 litre) d'eau. Faire tremper les morceaux de fruits dans la solution pendant 2 à 3 minutes, puis les mettre dans les tiroirs.
- Les fruits à peau cireuse (figes, pêches, raisins, bleuets, prunes, etc.) doivent être plongés dans de l'eau bouillante afin d'en enlever la cire. De cette manière, l'humidité s'évapore plus facilement lors de la déshydratation.
- L'ébouillantage est une forme de prétraitement des aliments pour la déshydratation. Cette procédure ne détruit pas les enzymes utiles, et contribue à préserver les substances nutritives. Il existe deux façons de faire bouillir les aliments :
  1. **ÉBOUILLANTAGE À L'EAU :** Remplir une grande casserole à moitié d'eau. Amener l'eau à ébullition. Mettre les aliments directement dans l'eau bouillante et couvrir. Retirer après trois minutes. Disposer les aliments dans les tiroirs.
  2. **ÉBOUILLANTAGE À LA VAPEUR :** Amener 2 à 3 po (5 à 7 cm) d'eau à ébullition dans la partie prévue à cet effet d'un cuit-vapeur. Mettre les aliments dans l'un des compartiments du cuit-vapeur et faire cuire pendant 3 à 5 minutes. Enlever les aliments cuits à la vapeur et les mettre dans les tiroirs.



# FAIRE DE LA CHARQUI

La viande devrait être aussi maigre que possible. L'utilisation de la viande maigre aidera à la viande à déshydrater plus rapidement et facilitera le nettoyage en réduisant l'égouttement de graisse. La viande hachée devrait être de 80 % à 90 % maigre. La dinde, la venaison, le buffle et l'élan hachés sont d'autres excellents choix pour la charqui.

Les assaisonnements pour charqui sont offerts pour tous les goûts, ou vous pouvez être créatif et les faire vous-même. Lors de la confection de la charqui, le mélange devrait être traité (au nitrate de sodium). Le nitrate de sodium aide à prévenir le botulisme lors de la déshydratation à de faibles températures. Suivre les directives du fabricant sur l'emballage de nitrate de sodium.

Garder les viandes crues et leurs jus éloignés d'autres aliments. Mariner les viandes au réfrigérateur. Ne pas laisser les viandes non réfrigérées. Empêcher la contamination croisée en entreposant la charqui déshydratée éloignée des viandes crues. TOUJOURS bien laver les mains avec du savon et de l'eau avant de travailler avec les produits de viande, et après. Utiliser de l'équipement et des ustensiles propres.

Garder la viande et la volaille réfrigérées à 40 °F (4,4 °C) ou un peu moins; utiliser ou congeler la viande hachée ou la volaille dans les 2 jours; les viandes rouges entières, dans les 3 à 5 jours. Décongeler la viande dans le réfrigérateur, non sur le comptoir de la cuisine.

On doit porter une attention particulière lors de l'utilisation de la venaison ou d'autre gibier sauvage, puisqu'elle peut devenir fortement contaminée lors de l'apprêtage sur le terrain. La venaison est souvent gardée à des températures qui pourraient permettre la croissance des bactéries, comme lors du transport. Consulter le site Web du USDA pour de plus amples informations sur la salubrité des aliments. ([www.usda.gov](http://www.usda.gov) or [www.fsis.usda.gov/fact\\_sheets/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/fact_sheets/index.asp))

Lors de l'utilisation d'un déshydrateur, vérifier la température du déshydrateur à l'aide d'un thermomètre à cadran avant de déshydrater la charqui. La température minimum recommandée pour la déshydratation des viandes est 130 °F (54 °C). Les températures inférieures à 130 °F (54 °C) ne sont pas recommandées.

**IMPORTANT** : Avant de placer la viande dans un déshydrateur, il est fortement recommandé de chauffer la viande à 160 °F (71 °C) AVANT le processus de déshydratation. Cette étape assure que toute bactérie sera détruite par la chaleur humide. Après avoir chauffé à 160 °F (71 °C), le maintien d'une température constante du déshydrateur de 130 à 140 °F (54 à 60 °C) pendant le processus de déshydratation est important parce que :

- 1.) le processus doit être suffisamment rapide pour déshydrater les aliments avant qu'ils ne soient avariés; et
- 2.) le processus doit éliminer suffisamment d'eau pour empêcher la croissance de microorganismes.

## FAIRE DE LA CHARQUI

Si une marinade est utilisée, éliminer l'excès de liquide en secouant la viande avant de la disposer de façon égale en couches simples, séparée par environ 1/4 à 1/2 po (0,6 à 1,5 cm) sur les grilles du déshydrateur.

**REMARQUE IMPORTANTE :** NE PAS placer la charqui sur les trous au centre des grilles. Cela empêchera la circulation de l'air au centre de l'armoire et pourrait donner une déshydratation inégale.

Déshydrater la viande à une température de 145 à 150 °F (62,7 à 65,6 °F) pendant 4 à 7 heures. Il faudra peut-être essuyer les gouttelettes de graisse à l'occasion sur la surface de la viande, à l'aide d'un papier essuie-tout. Le temps de déshydratation peut varier selon plusieurs circonstances, y compris sans toutefois s'y limiter : l'humidité relative de la pièce, la température de la viande au début du processus de déshydratation, la quantité de viande dans le déshydrateur, la maigreur de la viande, etc. Toujours laisser refroidir la charqui avant d'y goûter.

## ENTREPOSAGE DE LA CHARQUI

Envelopper la charqui/les collations en bâtonnet d'un papier d'aluminium et l'entreposer dans un sac en plastique épais pour aliments, ou placer la charqui/les collations en bâtonnet dans un bocal avec un couvercle serré. Éviter l'entreposage dans des récipients ou des sacs en plastique sans envelopper de papier d'aluminium ou de papier ciré auparavant. La charqui/les collations en bâtonnet doit être entreposée dans un endroit noir et sec, entre 50 et 60 °F (10 et 15,6 °C). La charqui/les collations en bâtonnet peut être entreposée à la température ambiante pendant 1 à 2 mois. Pour prolonger la durée de conservation jusqu'à 6 mois, ranger la charqui/les collations en bâtonnet dans le congélateur. S'assurer d'étiqueter les emballages et d'y inscrire la date.

## RECONSTITUTION

- Bien qu'il ne soit pas nécessaire de reconstituer les aliments déshydratés, il est facile de le faire. Les légumes peuvent servir comme plat d'accompagnement ou dans des recettes de façon très efficace après avoir été reconstitués.
- Tremper les légumes dans l'eau froide, non salée, pendant 3 à 7 minutes avant la cuisson. Si on prévoit tremper les aliments plus longtemps, ils devraient être placés au réfrigérateur pendant le trempage. Après le trempage, il est préférable de faire cuire les légumes dans la même eau. Porter simplement l'eau à ébullition et faire cuire les légumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- De façon générale, 1 tasse de légumes déshydratés donnera environ 2 tasses après la reconstitution. Les fruits sont reconstitués à un rapport approximatif de 1:1 1/2 tasses.
- Le temps de reconstitution variera selon l'épaisseur des aliments déshydratés et la température de l'eau utilisée. Tremper les aliments dans l'eau tiède accélérera le processus, cependant cela pourrait entraîner une perte de saveur.

## SOMMAIRE

Ne pas oublier que la déshydratation des aliments est autant un art que toute autre forme de cuisson. Lorsque les éléments de base sont connus, l'expérimentation peut créer des aliments déshydratés uniques.

Se souvenir de quelques éléments de base :

- Plus la viande est maigre, meilleure sera la charqui.
- Ne pas faire chevaucher les produits alimentaires sur les grilles de déshydratation.
- Traiter au préalable les fruits et les légumes de façon appropriée.
- Le temps de déshydratation variera.
- Essuyer l'excès d'humidité de la surface des aliments pendant la déshydratation.
- Faire la rotation des grilles si la déshydratation n'est pas égale.
- Toujours suivre les directives de salubrité alimentaire pour les viandes, la volaille et le poisson afin d'assurer que le produit final est exempt de bactéries qui causent les maladies.

## SÉCHER LES FLEURS

- Les fleurs devraient être sèches dès le début; c'est mieux qu'elles soient cueillies après la disparition de la rosée et avant l'humidité de la soirée. Sécher les fleurs dès que possible après la cueillette.
- La meilleure condition pour sécher les fleurs est un endroit sec, chaud, noir, propre et bien aéré, ce qui fait que le déshydrateur est l'endroit idéal. Les fleurs conserveront la meilleure couleur et le meilleur état lorsqu'elles sont séchées rapidement.
- On devrait utiliser une basse température pour conserver les huiles naturelles.
- Retirer les feuilles ou laisser le feuillage, selon la préférence. Supprimer toute feuille brune ou endommagée.
- Placer sur la grille du déshydrateur, en une seule couche et en évitant le chevauchement.
- Les temps de séchage varieront selon la taille de la fleur et la quantité de feuillage. Sécher à 100 °F (38 °C).

# 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 160°F à 165°F (71°C à 74°C), 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 145°F (63°C) (mi-saignant). La température sûre pour la volaille est 165°F (75°C) et les morceaux entiers de viande de porc doivent être cuits à 160°F (71°C).

## 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 goûter 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 la grille. 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 cuisson 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 40 °F et 140 °F (4 °C et 60 °C). Votre réfrigérateur doit être réglé à 40 °F (4 °C) ou en-dessous; votre congélateur doit être à 0 °F (-17 °C) 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 90 °F (32 °C) 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 :** On doit porter une attention particulière lors de l'utilisation de la venaison ou d'autre gibier sauvage, puisqu'elle peut devenir fortement contaminée lors de l'appâtage sur le terrain. La venaison est souvent gardée à des températures qui pourraient permettre la croissance des bactéries, comme lors du transport. 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.





# UN AN DE GARANTIE WESTON LIMITÉE

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

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

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

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

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

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

Pour procéder à une réclamation de garantie : allez à l'adresse [www.WestonProducts.com/Contact](http://www.WestonProducts.com/Contact); ou appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.216.801.6801 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, sont à votre charge.

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

Pour toute réparation sans garantie : appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.216.801.6801 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE, pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de marchandises (numéro de RMA). Tout envoi expédié sans numéro de RMA sera refusé. Tout diagnostic, travail d'entretien, de réparation ou de traitement sera facturé 35 USD/heure. Aucun travail d'entretien ou de réparation ne sera effectué sans autorisation préalable. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, ainsi que ceux de retour sont à votre charge.





## **ATTENTION!**

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

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

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

**U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-216-801-6801)**

**Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149**

**WestonProducts.com**

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

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

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

## **ATTENTION!**

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

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

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

**Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-216-801-6801**

**Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-440-638-3131 Weston Brands LLC,**

**Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149**

**WestonProducts.com**

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

## **CONSERVER CES DIRECTIVES!**

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

## **¡ATENCIÓN!**

Revise completamente el envase y compruebe que no falten partes o que algún producto esté dañado. si el producto está dañado por el transporte, solicite asistencia al distribuidor.

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

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

**Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al:**

**001-216-801-6801) Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149**

**WestonProducts.com**

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

## **¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

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