

**REALTREE
EDGE**

WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



DIGITAL
FOOD DEHYDRATOR

75-0450-RE

TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

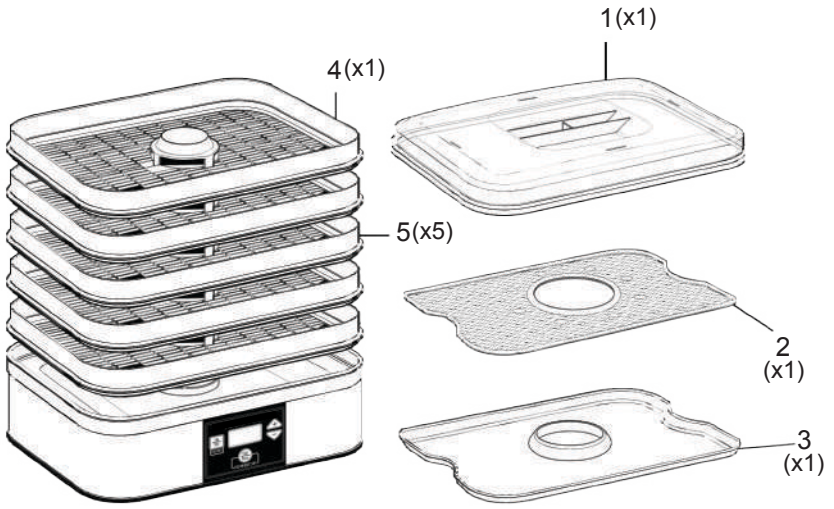
IMPORTANT SAFEGUARDS.....	3
COMPONENT LIST.....	4
HOW TO LOAD TRAYS AND SCREENS.....	5
HOW TO USE THE DEHYDRATOR.....	6-7
FOOD SAFETY TIPS.....	8
DEHYDRATING FRUITS AND VEGETABLES.....	8-9
STORING DEHYDRATED FOOD.....	10
DEHYDRATING CHART FOR FRUITS AT 135°F (60°C).....	11
DEHYDRATING CHART FOR VEGETABLES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

IMPORTANT SAFEGUARDS

WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED TO REDUCE THE RISK OF FIRE, ELECTRIC SHOCK, AND/OR INJURY TO PERSONS, INCLUDING THE FOLLOWING:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces.
5. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. To disconnect, turn off the appliance and then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Electrical Shock Hazard: This product is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.
15. The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.
16. To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION
1	LID
2	MESH SCREEN
3	FRUIT ROLL SHEET
4	TOP TRAY WITH VENT COVER
5	TRAY WITH VENT HOLE

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

WestonSupply.com

Or call Weston Brands, LLC Toll Free at **1-800-814-4895**
 Monday thru Friday 8:00am-5:00pm ET. Outside the U.S. call 001-216-901-6801

HOW TO LOAD TRAYS AND SCREENS

Dehydrator Preparation

- The top tray with vent cover must always be in the top position for proper drying.
- All trays should be used during each drying, even if some are empty.
- It is best to dry one type of similar food at a time; for example, all fruits or all vegetables.
- Always leave trays in place until drying is complete. You may remove food from trays when desired dryness is achieved.

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

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

3. If using mesh screen, place screen in tray before adding food. For best results, only use mesh screen in the top tray with vent cover. **FIGURE 3**

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

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

Additional mesh screens and fruit roll sheets are available for purchase.

FIGURE 1

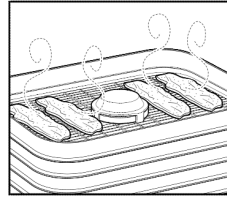


FIGURE 2

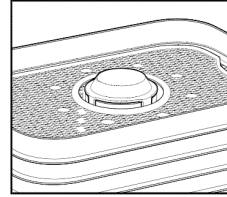


FIGURE 3

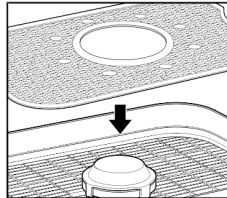


FIGURE 4

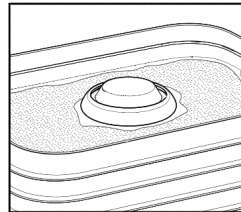
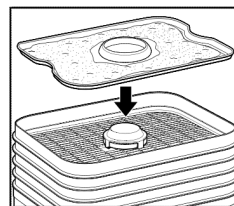


FIGURE 5



HOW TO USE THE DEHYDRATOR

NOTES:

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

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

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

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

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

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

FIGURE 7

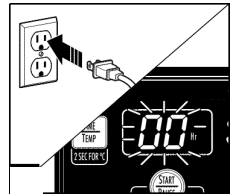


FIGURE 8

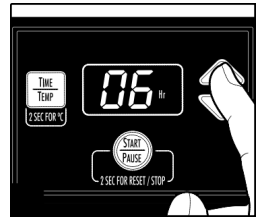


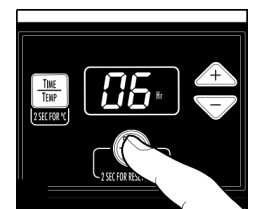
FIGURE 9



FIGURE 10

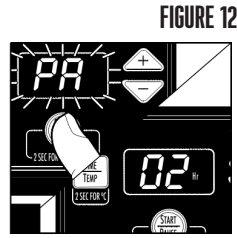


FIGURE 11

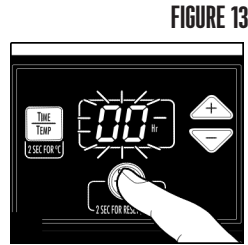


HOW TO USE THE DEHYDRATOR

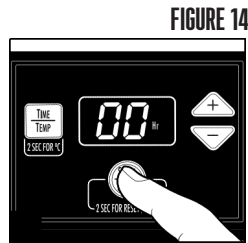
6. To PAUSE to Check Food: Press the START/PAUSE button and unit will pause. Display will flash "PA." Press the START/PAUSE button again to resume drying. **FIGURE 12**



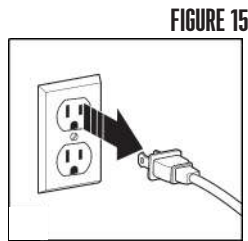
7. To RESET: Press and hold the START/ PAUSE button for 2 seconds; "00" will flash in display. To continue drying, press TIME/TEMP button to set a new time and temperature. **FIGURE 13**



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



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



FOOD SAFETY TIPS

- For food safety, to help ensure any bacteria present are destroyed, choose pretreatment or post treatment from below:
 - Pretreatment of Meat Prior to Dehydrating – Heat oven to 350°F (177°C). Drain and discard marinade from meat. Pat dry with paper towels and place meat in a single layer, leaving a space around each piece on baking sheet. Bake 5 to 10 minutes or until internal temperature reaches 160°F (72°C). Poultry must reach 165°F (74°C). NOTE: This method may reduce drying time and may result in a drier texture.
 - Post Treatment of Meat After Dehydrating – Heat oven to 275°F (135°C). Line a large baking sheet with foil. Place jerky in a single layer, leaving a small space around each piece. Bake for 10 to 12 minutes. Cool completely on a wire rack. Pat jerky dry with paper towels to remove any surface fats before storing.
 - Marinating meats helps with the flavor and texture of jerky. Do not marinate meat longer than recipe or package directions call for.
- TIP: Post treatment of meat after dehydrating may result in a more desirable jerky texture. Try each treatment to determine which jerky you like best.
- Visit www.usda.gov for any questions on meat and food safety.
 - Never dehydrate meats with fruits and vegetables, due to cross-contamination of foods. Meats dry at a different temperature from fruits or vegetables.
 - All dehydrated foods must be cooled completely before storing.
 - For food safety, complete the food drying process. Do not start and stop the process for longer than 5 minutes. You may pause the process to check on the food's dryness or to remove dehydrated pieces.
 - Label and date all containers of dried foods.

DEHYDRATING FRUITS AND VEGETABLES

A. Food Preparation

- Always wash hands before starting food preparation.
- Wash all fruits and vegetables before preparation.
- Choose fruits and vegetables that are in season for the best flavor.
- Discard any fruits and vegetables that have bruises or mold.
- Cut foods the same thickness, size, or shape before drying to ensure even drying.
- Some foods, like garlic, onions, cauliflower, and broccoli, have a strong smell when drying.

B. Pre-treatment

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

How to Blanch

Blanching is recommended for some vegetables to help prevent color and flavor loss during drying and storage. Blanching is used to break the skins on some fruits to help shorten the drying process.

- Bring a large stockpot filled with cold water to a rolling boil.
- Place cleaned fruits or vegetables in a strainer with a handle.
- Dip strainer into the boiling water for the recommended time.
- Make sure that all the fruits or vegetables are covered with water for even blanching.

- After blanching is complete, plunge into a large bowl filled with ice water to stop the blanching process.
- Drain and completely pat dry the fruits or vegetables before dehydrating.

How to Protect Color

Some fruits and potatoes may discolor during the drying process. To protect the color, follow these steps.

- Prepare a solution of equal parts lemon juice and water.
- Dip pieces into the solution; drain.
- If using a commercial fruit preservative, follow package directions.

C. Determining Dryness

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

D. Drying Fruit Rolls

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

STORING DEHYDRATED FOOD

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

DEHYDRATING CHART FOR FRUITS AT 135°F (60°C)

*B = Blanching #C = Color Protector
 (See “How to Blanch” and “How to Protect Color” on pages 8 and 9)

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

**Times may vary depending on the ripeness of your fruits and amount per tray. See “Dehydrating Fruits and Vegetables” on pages 8 and 9.

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

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

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

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

DEHYDRATING FRESH HERBS

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

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

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

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

DEHYDRATING JERKY

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

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.
Do not immerse base in water or other liquid.

CARE AND CLEANING

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

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

3. DO NOT use heated drying cycle or "SANI" setting when washing in the dishwasher as these temperatures could damage your product.
FIGURE 18

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

NOTE: Trays, lid, and fruit sheet are dishwasher safe. Hand wash mesh screen.

FIGURE 16

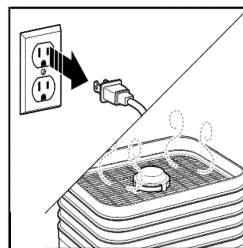


FIGURE 17

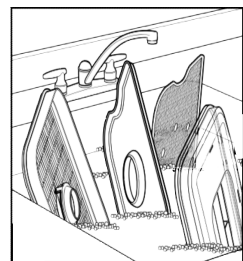
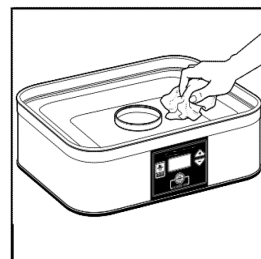


FIGURE 18



FIGURE 19



TROUBLESHOOTING

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Food not drying.	Food could be cut too thick or peel could have been left on. Follow recommendations in charts on pages 11, 12, or 13 or according to the recipe. Too much food on each tray. Remove some foods and dehydrate for a longer time.
Food drying unevenly.	Foods need to be cut uniformly. Foods with uneven pieces can be rotated during the drying process.
Fruits or vegetables become soft during storage.	Too much moisture was left in the food. Dry further to remove excess moisture.

ONE-YEAR LIMITED WESTON WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other any other warranty or condition. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

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

We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.

This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

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 do not return this product to the store: Please go to www.westonsupply.com/; or call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.216.901.6801 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern.

You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid. If the product qualifies for a warranty repair or replacement, we will bear the cost of returning it to you. We are not responsible for shipping damage.

For non-warranty work: call 1.800.814.4895 in the U.S. and 1.216.901.6801 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern, to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number). We will refuse all returns without an RMA Number. We charge US\$35/hour for all diagnostic, service, repair and processing work. We will not start any service or repair work without prior authorization. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid and our returning it to you.

**REALTREE
EDGE**

WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



DIGITAL
DESHIDRATADOR DE
ALIMENTOS

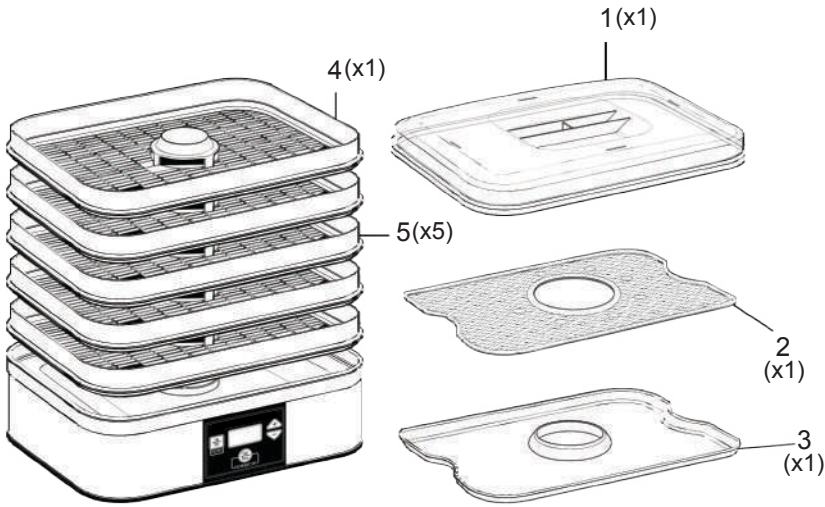
75-0450-RE

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

CUANDO SE UTILIZAN APARATOS ELÉCTRICOS, SIEMPRE SE DEBEN SEGUIR CIERTAS PRECAUCIONES BÁSICAS PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO, DESCARGAS ELÉCTRICAS O LESIONES PERSONALES, ENTRE LAS QUE SE ENCUENTRAN LAS SIGUIENTES:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este artefacto electrodoméstico no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a menos que reciban una cuidadosa supervisión e instrucción acerca del uso de este artefacto electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
3. Es necesaria una atenta supervisión cuando el artefacto es utilizado por niños o cerca de ellos. Los niños deben ser supervisados para evitar que jueguen con el artefacto.
4. No toque las superficies calientes.
5. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la base en agua u otro líquido.
6. Desconecte el artefacto del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.
7. No utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe deteriorados, que no funcione correctamente, se haya caído o haya sufrido alguna avería. El reemplazo del cordón de alimentación y las reparaciones deben estar a cargo del fabricante, su agente de servicio técnico o personas similares calificadas, con el fin de evitar riesgos. Llame al número del servicio al cliente que se ha suministrado, en caso de que necesite realizar controles, reparaciones o ajustes.
8. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante puede provocar lesiones.
9. No utilice este artefacto al aire libre.
10. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
11. No coloque el artefacto sobre una hornalla de gas o eléctrica o cerca de ellas, ni en un horno caliente.
12. Para desconectar, apague el artefacto y luego retire el enchufe del tomacorriente.
13. No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
14. Riesgo de descarga eléctrica: Este artefacto se proporciona con un enchufe polarizado (con una clavija ancha) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe puede colocarse en un tomacorriente polarizado, en una única posición. No anule el dispositivo de seguridad del enchufe modificándolo de cualquier modo o utilizando un adaptador. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si el enchufe no se corresponde con el tomacorriente, pida a un electricista que reemplace el tomacorriente.
15. La longitud del cable que se utiliza en este artefacto se seleccionó de manera de reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo. En caso de necesitarse un cable más largo, se podrá utilizar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor a la clasificación del aparato. Se debe tener mucho cuidado al colocar el cable de extensión, para que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, y en ese caso los niños podrían tirar de él o tropezarse accidentalmente con el cable.
16. Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no utilice otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito que este artefacto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA
1	TAPA
2	REJILLA DE MALLA
3	CHAROLA PARA ROLLOS DE FRUTAS
4	BANDEJA SUPERIOR CON CUBIERTA DE VENTILACIÓN
5	BANDEJA CON CUBIERTA DE VENTILACIÓN

Si alguno de los componentes de la unidad está dañado, o la unidad no funciona correctamente, o bien necesita un manual de instrucciones de reemplazo, puede visitar nuestro sitio web, en WestonSupply.com

o llamar a Weston Brands, LLC sin cargo, al **1-800-814-4895**
De lunes a viernes de 8.00 a. m. a 5.00 p. m., hora del Este. Fuera de los EE. UU., puede llamar al 001-216-901-6801

CÓMO CARGAR LAS BANDEJAS Y LOS FILTROS

Preparación del deshidratador

- La bandeja superior con cubierta de ventilación siempre debe colocarse en la posición más alta, para lograr un secado correcto.
- Durante el secado se deben utilizar todas las bandejas, aunque algunas queden vacías.
- Se recomienda secar un tipo de alimento similar a la vez, por ejemplo, todas las frutas o todos los vegetales.
- Deje siempre las bandejas en su lugar, hasta que se complete el secado. Puede retirar los alimentos de las bandejas cuando hayan alcanzado el nivel de sequedad deseado.

1. Coloque siempre los alimentos distribuidos en una sola capa en cada bandeja, para lograr un secado uniforme. No superponga frutas, vegetales o carnes. No amontone productos sobre las bandejas. **FIGURA 1**

2. Utilice la rejilla de malla para secar hierbas y frutas o vegetales cortados en trozos pequeños. **FIGURA 2**

3. Si está utilizando una rejilla de malla, coloque la rejilla en una bandeja, antes de agregar alimentos. Para obtener mejores resultados, utilice la rejilla de malla solo en la bandeja superior con cubierta de ventilación. **FIGURA 3**

4. Utilice la charola para rollos de frutas para secar los purés de frutas. **FIGURA 4**

5. Si está utilizando la charola para rollos de frutas, coloque la charola en la bandeja superior con cubierta de ventilación. Para obtener mejores resultados, no utilice más de dos charolas para rollos de frutas y colóquelas en las dos bandejas superiores. Apile siempre la bandeja superior al final, antes de la tapa, para lograr un correcto secado. **FIGURA 5**

Es posible adquirir otras rejillas de malla y charolas para rollos de frutas.

FIGURA 1

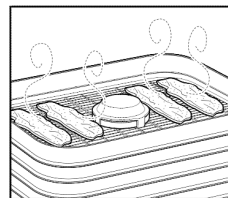


FIGURA 2

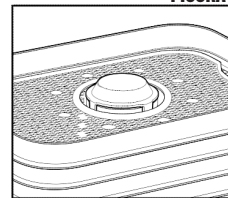


FIGURA 3

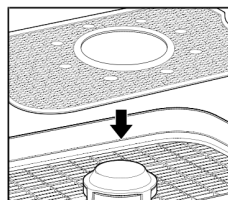


FIGURA 4

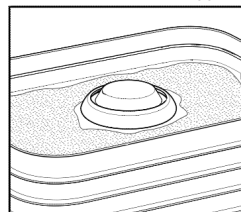
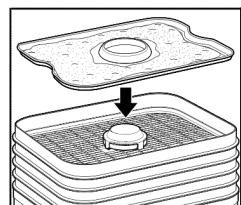


FIGURA 5



CÓMO USAR EL DESHIDRATADOR

NOTAS:

- Una vez que se hayan enfriado bien, los alimentos se deben almacenar en un recipiente hermético.
- Para Iniciar (START), Pausar (PAUSE) o Reiniciar (RESET): Presione o mantenga presionado el botón de Encendido/Apagado (START/STOP).
- Para modificar el tiempo o la temperatura durante el secado, sin pausar ni reiniciar: Presione el botón de Tiempo/Temperatura (TIME/TEMP), una vez para el tiempo o dos veces para la temperatura. El último ajuste titilará. Realice los ajustes utilizando las flechas. La unidad continuará secando automáticamente con el último ajuste.

1. Enchufe la unidad. El valor predeterminado "00" parpadeará en la pantalla. **FIGURA 7**

2. Presione la flecha + para seleccionar el tiempo de secado. El tiempo máximo de secado es de 48 horas y se puede configurar a incrementos de 1 hora. **FIGURA 8**

3. Presione el botón de Tiempo/Temperatura (TIME/TEMP), para establecer la temperatura. La temperatura predeterminada "130" parpadeará en la pantalla. **FIGURA 9**

4. Presione la flecha + o - para establecer la temperatura de secado. Presione el botón de Tiempo/Temperatura (TIME/TEMP), para ajustar la temperatura en Fahrenheit. Mantenga presionado el botón de Tiempo/Temperatura (TIME/TEMP) durante 2 segundos, mientras aparece en pantalla TEMP, para cambiar de Fahrenheit a Celsius. La temperatura se puede fijar de 100 °F a 160 °F, con incrementos de 5 grados. **NOTA:** La configuración predeterminada es en Fahrenheit. Si reinicia la unidad o la desenchufa mientras está configurada para Celsius, volverá a configurarse en Fahrenheit. **FIGURA 10**

5. Presione el botón de Inicio/Pausa (START/PAUSE) para comenzar a secar. En la pantalla aparecerán, de forma alternada, el Tiempo (TIME) y la Temperatura (TEMP), durante el período de secado. **FIGURA 11**

FIGURA 7

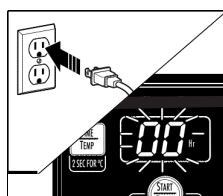


FIGURA 8

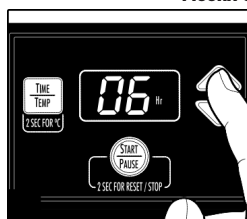


FIGURA 9



FIGURA 10

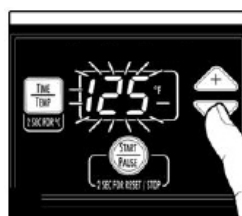
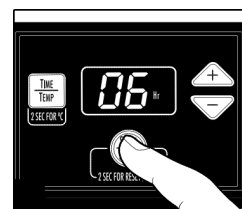
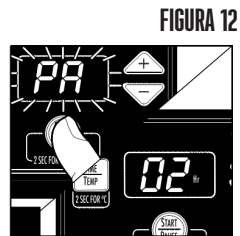


FIGURA 11



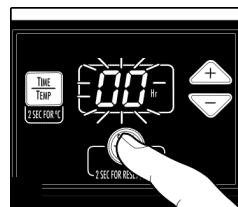
CÓMO USAR EL DESHIDRATADOR

6. Pausar (PAUSE) para controlar los alimentos: Presione el botón de Inicio/Pausa (START/PAUSE) y la unidad se detendrá. En la pantalla aparecerá "PA" parpadeando. Presione nuevamente el botón de Inicio/Pausa (START/PAUSE) para reanudar el secado. **FIGURA 12**



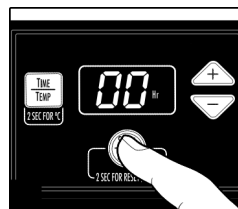
7. Reiniciar (RESET): Mantenga presionado el botón de Inicio/Pausa (START/PAUSE) durante 2 segundos. En la pantalla aparecerá "00" parpadeando. Para continuar secando, presione el botón de Tiempo/Temperatura (TIME/TEMP), para establecer un nuevo parámetro de tiempo y temperatura. **FIGURA 13**

FIGURA 13



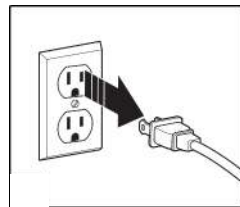
8. Cómo detener (STOP) "00" cuando parpadea: Mantenga presionado nuevamente el botón de Inicio/Pausa (START/PAUSE) durante otros 2 segundos. Seguirá apareciendo "00" en pantalla, pero sin parpadear. Si se ha completado el secado, desenchufe la unidad. **FIGURA 14**

FIGURA 14



9. Si se completa el secado antes de que finalice el tiempo programado, Pause (PAUSE) o Detenga (STOP) la unidad y luego desenchúfela. Deje que los alimentos se enfríen completamente sobre las bandejas o sobre la rejilla, antes de guardarlos. **FIGURA 15**

FIGURA 15



CONSEJOS DE SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

- Por la seguridad de los alimentos, con el fin de eliminar cualquier bacteria que pueda estar presente, seleccione un pretratamiento o un postratamiento:
- Pretratamiento de la carne antes de deshidrarla: caliente el horno a 350 °F (177 °C). Ecurra y descarte el adobo de la carne. Seque la carne con toallas de papel y colóquela en una sola capa, sobre la bandeja para hornear, dejando un espacio alrededor de cada pieza. Hornéela de 5 a 10 minutos o hasta que la temperatura interna alcance los 160 °F (72 °C). Las aves deben alcanzar los 165 °F (74 °C) NOTA: Este método puede reducir el tiempo de secado y puede dar lugar a una textura más seca.
- Postratamiento de la carne después de deshidrarla: caliente el horno a 275 °F (135 °C). Cubra con papel de aluminio una bandeja para hornear grande. Coloque la cecina en una sola capa, dejando un pequeño espacio alrededor de cada pieza. Hornee entre 10 y 12 minutos. Enfríe completamente sobre una rejilla. Seque la cecina con toallas de papel, para retirar la grasa superficial antes de guardarla.
- La carne marinada contribuye al sabor y la textura de la cecina. No marine la carne durante más tiempo del que indica la receta o las instrucciones del envase.
- CONSEJO: El postratamiento de la carne después de la deshidratación puede mejorar la textura de la cecina. Pruebe ambos tratamientos para determinar qué tipo de cecina le gusta más.
- Visite www.usda.gov para hacer consultas sobre la seguridad de la carne y los alimentos.
- Nunca deshidrate carnes con frutas y vegetales, debido a la contaminación cruzada de los alimentos. Las carnes se secan a una temperatura diferente de las frutas o los vegetales.
- Es necesario enfriar completamente todos los alimentos deshidratados antes de guardarlos.
- Por motivos de seguridad de los alimentos, complete el proceso de secado de alimentos. No inicie y detenga el proceso durante más de 5 minutos. Puede pausar el proceso para controlar el nivel de sequedad de los alimentos o retirar las piezas deshidratadas.
- Etiquete y coloque fechas en todos los envases de alimentos deshidratados.

CÓMO DESHIDRATAR FRUTAS Y VEGETALES

A. Preparación de alimentos

- Lávese siempre las manos antes de comenzar a preparar alimentos.
- Lave todas las frutas y los vegetales antes de la preparación.
- Elija frutas y vegetales de estación, para obtener el mejor sabor.
- Deseche cualquier fruta o vegetal que presente moho o magulladuras.
- Corte los alimentos con el mismo espesor, tamaño o forma antes del secado, para garantizar un secado parejo.
- Algunos alimentos como el ajo, la cebolla, la coliflor y el brócoli, presentan un fuerte olor al secarse.

B. Tratamiento previo

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

Cómo blanquear

Se recomienda blanquear algunos vegetales, para ayudar a evitar la pérdida de color y sabor durante el secado y el almacenamiento. El blanqueado se utiliza para romper la piel de algunas frutas, para acortar el proceso de secado.

- Llene con agua fría una olla grande y llévela al punto de ebullición.
- Coloque frutas o vegetales limpios en un colador con mango.
- Sumerja el colador en el agua hirviendo, durante el tiempo recomendado.
- Procure que todos los vegetales o las frutas queden cubiertos con agua, para lograr un blanqueado uniforme.
- Una vez terminado el blanqueado, sumerja los alimentos en un bol grande con agua

helada, para detener el proceso.

- Escorra y seque completamente las frutas o los vegetales antes de deshidratarlos.

Cómo proteger el color

Algunas frutas y papas pueden decolorarse durante el proceso de secado. Para proteger el color, siga estos pasos.

- Prepare una solución compuesta por partes iguales de agua y jugo de limón.
- Sumerja las piezas en la solución y luego escúrralas.
- Si está utilizando un conservante para frutas comercial, siga las instrucciones del envase.

C. Cómo determinar el nivel de sequedad

- Muchos factores pueden influir en el tiempo de secado, por ejemplo el contenido de humedad, el tipo y la cantidad de alimentos, la forma y la uniformidad de las rodajas, la temperatura del aire, la humedad y sus preferencias personales en cuanto a la textura de sus alimentos.
- Las tablas de secado se pueden tomar como referencia. Los tiempos y las temperaturas de secado pueden variar en función de los diferentes tipos de alimentos. Por eso le recomendamos que comience a controlar los alimentos cuando se haya cumplido el tiempo mínimo recomendado que figura en la tabla. Si el alimento no figura en la tabla, escoja un alimento similar.
- Coloque cualquier alimento restante en las bandejas superiores, para controlar más fácilmente el nivel de cocción.
- Controle el nivel de cocción en todas las bandejas cuando se cumpla el tiempo mínimo recomendado en la tabla.
- Todas las frutas deberían poder doblarse y quedar algo blandas, excepto las manzanas y bananas/plátanos, que deben quedar crujientes.
- Todos los vegetales deben quedar crujientes y deben poder romperse fácilmente.

D. Secado de rollos de frutas

- Los rollos de frutas se pueden hacer con frutas frescas peladas y descarozadas, hechas puré; frutas enlatadas bien escurridas y hechas puré; frutas descongeladas, escurridas y hechas puré o con puré de manzana comprado.
- Con las frutas que tienen mucha pectina (manzanas, damascos/albaricoques, arándanos, uvas, duraznos/melocotones, piñas/ananá, peras y ciruelas) se puede hacer un rollo de frutas con una agradable textura similar al cuero.
- Cuando se utiliza una fruta con poca pectina (pomelos/toronjas, limones, limas, naranjas, frambuesas y frutillas/fresas), se aconseja combinarlas con frutas que tengan mucha pectina, para obtener un rollo de frutas que sea fácil de pelar.
- Rocíe ligeramente la charola para rollos de frutas con un aerosol de cocina antiadherente o engrásela ligeramente con aceite vegetal, antes de agregar las frutas hechas puré.
- Distribuya de manera uniforme alrededor de 3/4 taza a 1 taza (de 177 ml a 237 ml) de puré sobre la charola para rollos de frutas preparada, con un espesor aproximado de 1/4 pulgada (0.6 cm).
- Agregue la charola para rollos de frutas a una de las dos bandejas superiores, para proceder al secado.
- Se debe controlar que los rollos de frutas estén listos cuando hayan pasado 4 horas.
- Al secarse, los rollos de frutas quedarán levemente pegajosos.
- Retire siempre el rollo de frutas de la charola, después de dejarla enfriar durante 15 minutos.
- El rollo de frutas debe estar ligeramente tibio para poder retirarlo fácilmente de la charola para rollos de frutas.
- Una vez enrollado, enfríelo completamente antes de guardarlo en un envase hermético.

CÓMO ALMACENAR ALIMENTOS DESHIDRATADOS

- Es necesario enfriar completamente todos los alimentos deshidratados antes de envasarlos.
 - Los alimentos correctamente deshidratados se deben guardar en un recipiente hermético limpio y seco, como bolsas de plástico resellables, bolsas selladas al vacío, recipientes plásticos o frascos de vidrio con tapa hermética, para evitar que se vuelvan a hidratar.
 - Guarde todos los paquetes en un lugar fresco y seco.
 - Las frutas deshidratadas que se almacenan a 60 °F (16 °C) pueden conservarse durante un año, mientras que los vegetales que se almacenan a 60 °F (16 °C) pueden conservarse hasta 6 meses.
 - Los rollos de frutas que se guardan a temperatura ambiente se pueden conservar durante un mes, si se almacenan correctamente.
 - Si la cecina se deshidrató, enfrió y envasó correctamente, se puede guardar por dos meses en un recipiente hermético, a temperatura ambiente.
 - El hecho de almacenar en lugares con temperatura más alta, acorta el tiempo de almacenamiento. Coloque los alimentos envasados en el congelador, para obtener un tiempo de almacenamiento más prolongado.
 - Se recomienda controlar diariamente los alimentos deshidratados. Vuelva a deshidratar si ve que las frutas y los vegetales están más blandos o si presentan condensación. Controle frecuentemente durante el secado adicional, ya que este proceso será mucho más corto.
 - Verifique siempre la condición de sus alimentos antes de consumirlos.
- Cuando tenga dudas, deséchelos.

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

*B = Blanqueado #C = Protector del color

(Consulte “Cómo blanquear” and “Cómo proteger el color” en las páginas 23 y 24)

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

**Los tiempos pueden variar, según la madurez de las frutas y la cantidad que coloque en cada bandeja. Consulte “Cómo deshidratar frutas y vegetales” en las páginas 23 y 24.

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

*B = Blanqueado (Consulte "Cómo blanquear" en la página 23)

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

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

CÓMO DESHIDRATAR HIERBAS FRESCAS

- Las hojas de hierbas más grandes, como la albahaca, el laurel, la menta, la salvia o la acedera, se deben arrancar del tallo antes del secado.
- Hierbas como el cilantro, el eneldo, el perejil o el romero se deben conservar en el tallo para secarlas. De este modo es más fácil retirar las hierbas después del secado.
- Enjuague siempre las hierbas con agua fría y retire con cuidado cualquier resto de agua, con un centrifugador para vegetales o con toallas de papel. Las hierbas deben quedar completamente secas antes de comenzar con la deshidratación.
- Las hierbas pequeñas se deberían colocar sobre la rejilla de malla, para un mejor secado.
- Las hierbas se secan más rápido en comparación con las frutas, los vegetales y las carnes marinadas.
- Cuando están secas, las hierbas se deshacen fácilmente.
- Las hierbas se deben enfriar completamente antes de guardarlas en un envase hermético.

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

*B = Blanqueado (Consulte "Cómo blanquear" en la página 23)

HIERBAS FRESCAS	TIEMPO DE DESHIDRATACIÓN**
Albahaca	de 4 a 6 horas
Cebolletas/Cebollín	de 5 a 7 horas
Cilantro/coriandro	de 4 a 6 horas
Menta	de 5 a 7 horas
Perejil	de 4 a 6 horas
Romero	de 5 a 7 horas

CÓMO DESHIDRATAR CECINA

- Lávese las manos con jabón y agua tibia, antes de preparar la cecina.
- Seleccione cortes de carne magros para elaborar la cecina.
- Antes de marinar la carne, córtele los trozos de grasa.
- Envuelva la carne con un film plástico y congélela 1 hora como mínimo, para poder cortarla fácilmente antes de marinarla.
- Marine la carne en una bolsa plástica con cierre hermético de alta resistencia, en una bolsa de sellado al vacío Weston o en un plato de vidrio. No utilice una bandeja de metal para marinar, ya que podría modificar el sabor y generar una reacción del adobo ante el metal.
- Marine siempre las carnes para cecina en el refrigerador. Escurra y descarte el adobo antes del secado.
- Deshidrate la cecina siguiendo la receta o prepare la cecina según las instrucciones del envase.
- Controle la cecina al cabo de 4 horas y, después, cada 30 minutos.
- La cecina está seca cuando, al doblarla, se agrieta sin romperse.
- Seque la cecina con toallas de papel, para retirar la grasa superficial y enfríela completamente antes de guardarla en un recipiente hermético.
- Si la cecina se deshidrató, enfríe y envasó correctamente, se puede guardar por dos meses en un recipiente hermético, a temperatura ambiente.
- Corte siempre las carnes en sentido opuesto a la veta, para obtener una cecina más tierna.
- Las rebanadas de carne no deben tener más de 1/4 pulgada (0.6 cm) de espesor, 4 pulgadas (10.2 cm) de longitud y 2 pulgadas (5.1 cm) de ancho.
- Nunca marine carne a temperatura ambiente. Refrigere siempre la carne cuando la marine.
- Siga siempre las instrucciones de la receta.
- Etiquete y coloque fechas en todos los recipientes con cecina.

⚠️ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica.
Nunca sumerja la base en agua o en otro líquido.

CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Desenchufe la unidad después del secado. Deje que se enfríe. **FIGURA 16**
2. Lávela con agua tibia y jabonosa. **FIGURA 17**
3. NO utilice el ciclo de secado con calor ni la configuración "SANI" cuando lave el aparato en el lavavajillas, ya que esas temperaturas podrían dañar el producto. **FIGURA 18**
4. Limpie la base con un paño húmedo y con jabón. **FIGURA 19**

NOTA: Las bandejas, la tapa y la charola para las frutas son aptas para el lavavajillas. Lave la rejilla de malla manualmente.

FIGURA 16

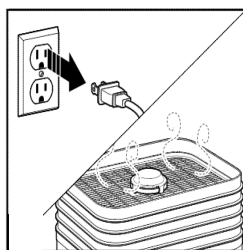


FIGURA 17

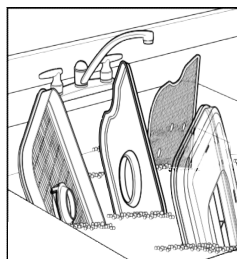
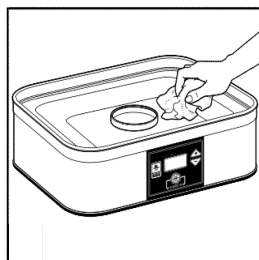


FIGURA 18



FIGURA 19



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN
Los alimentos no se secan.	Puede ocurrir que los alimentos se hayan cortado demasiado gruesos o que les haya quedado un resto de piel. Siga las recomendaciones que figuran en las tablas de las páginas 11, 12 o 13, o bien siga las instrucciones de la receta. Demasiados alimentos en las bandejas. Retire algunos alimentos y deshidrate durante más tiempo.
Los alimentos no se secan de forma pareja.	Es necesario cortar los alimentos de manera uniforme. Los alimentos con trozos desparejos se pueden rotar durante el proceso de secado.
Las frutas o los vegetales se ablandan cuando están almacenados.	Quedó demasiada humedad en los alimentos. Séquelos más para eliminar el exceso de humedad.



GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO DE WESTON

Esta garantía se aplica a los productos que se compran y utilizan en EE. UU. y Canadá. Esta es la única garantía expresa para este producto, y se otorga en lugar de cualquier otra garantía o condición. Se garantiza que este producto está libre de defectos de materiales y de mano de obra por un período de un (1) año desde la fecha de la compra inicial. Durante este período, su exclusiva compensación es la reparación o el reemplazo de este producto o cualquier componente que resulte defectuoso, a nuestra elección. Si un producto o componente ya no está disponible, lo reemplazaremos con otro comparable de igual o mayor valor.

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

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

Esta garantía limitada le otorga a usted derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos legales que variarán según el lugar donde viva.

Algunos estados o provincias no permiten limitaciones en cuanto a las garantías implícitas, o a daños especiales, incidentales o consecuentes, por lo que las limitaciones anteriores pueden no aplicarse.

Antes de devolver el producto para cualquier reparación o servicio, deberá estar completamente limpio y libre de partículas de alimentos u otros fragmentos; de lo contrario se lo devolveremos o le cobraremos una tarifa adicional por limpieza de \$50, a nuestra elección.

Para hacer un reclamo de garantía, no devuelva este producto a la tienda: Ingrese al sitio www.westonsupply.com, o llame al 1.800.814.4895 en EE. UU. y al +1.216.901.6801 fuera de 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 al envío del producto con el flete prepago. Si el producto califica para una reparación o reemplazo por garantía, nos haremos cargo del costo de devolvérselo. No somos responsables por daños que tengan lugar durante el envío.

Para trabajos no cubiertos por la garantía: llame al 1.800.814.4895 en EE. UU. y al +1.216.901.6801 fuera de 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 (número RMA). Rechazaremos todas las devoluciones sin el número RMA. Cobramos \$35 por hora para cualquier trabajo de diagnóstico, servicio, reparación y procesamiento. No iniciaremos ningún servicio o reparación sin autorización previa. Usted es responsable de todos los costos asociados al envío del producto a nosotros con el flete prepago y de la devolución que le haremos a usted.

**REALTREE
EDGE**

WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



DIGITAL
DÉSHYDRATEUR
D'ALIMENTS

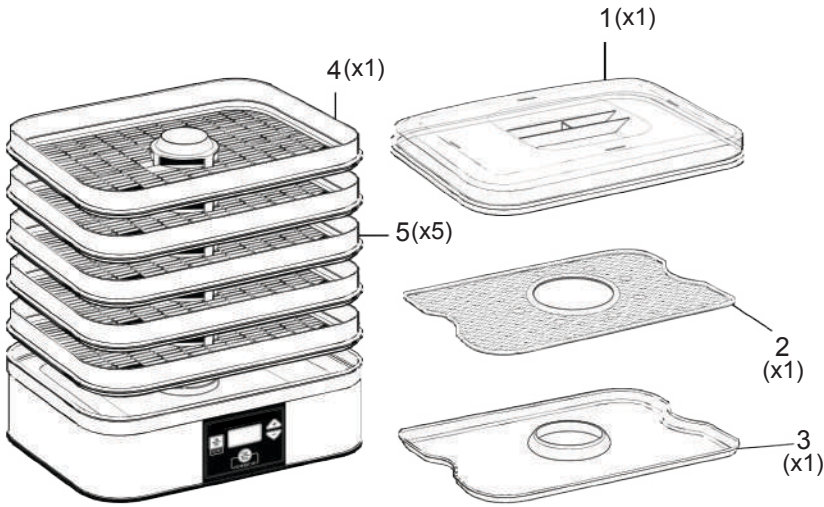
75-0450-RE

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, IL EST IMPORTANT DE TOUJOURS SUIVRE LES MESURES DE SÉCURITÉ ÉLÉMENTAIRES DE MANIÈRE À RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE, DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE OU DE BLESSURES CORPORELLES, Y COMPRIS CE QUI SUIT :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à des utilisateurs (y compris les enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils ne soient sous surveillance étroite et ne reçoivent des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est employé par des enfants ou à proximité de ceux-ci. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes.
5. Pour protéger contre le risque de décharge électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant un nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
7. Ne pas utiliser un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, après une défaillance de l'appareil, ou si ce dernier a subi une chute ou a été endommagé de toute autre manière. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être réalisés par le fabricant, son agent de service ou des personnes dûment qualifiées de manière à éviter tout danger. Téléphonnez au numéro du service à la clientèle fourni pour obtenir des renseignements sur l'évaluation, la réparation et le réglage.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'un élément chauffant électrique ou dans un four chaud.
12. Pour déconnecter, éteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise.
13. Ne pas utiliser l'appareil à une fin autre que l'utilisation prévue.
14. Risque de décharge électrique : Ce produit est muni d'une fiche polarisée (une lame large) pour réduire le risque de décharge électrique. La fiche ne peut être insérée que d'une seule façon dans une prise polarisée. Ne pas tenter de contourner la fonction de sécurité de la fiche en la modifiant d'une manière quelconque ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche n'entre pas entièrement dans la prise, inversez-la. Si cela ne fonctionne toujours pas, demandez à un électricien de remplacer la prise.
15. La longueur du cordon utilisé pour cet appareil a été choisie de manière à réduire les risques de s'accrocher ou de trébucher sur un cordon plus long. Si un cordon plus long s'avère nécessaire, utilisez une rallonge homologuée. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être identiques ou supérieures à celles de l'appareil. Prenez soin de disposer la rallonge de manière à ce qu'elle ne pende pas d'un comptoir ou d'un dessus de table et que des enfants ne puissent pas tirer dessus ou trébucher par accident.
16. Afin d'éviter une surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil dont la puissance électrique en watts est élevée sur le même circuit électrique.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



LISTE DES PIÈCES

NUMÉRO DE SCHEMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE
1	COUVERCLE
2	TAMIS À MAILLE
3	TAPIS POUR ROULEAUX DE FRUITS
4	PLATEAU SUPÉRIEUR AVEC COUVERCLE POUR TROU DE VENTILATION
5	PLATEAU AVEC TROU DE VENTILATION

Si l'appareil fonctionne mal ou qu'une pièce est brisée, ou encore pour commander un nouveau manuel d'instructions, n'hésitez pas à visiter notre site Web à WestonSupply.com

Ou téléphonez sans frais à Weston Brands LLC au 1 800 814-4895
Du lundi au vendredi de 8 h à 17 h HNE. À l'extérieur des États-Unis, veuillez téléphoner au 001-216-901-6801.

COMMENT RÉPARTIR LES ALIMENTS SUR LES PLATEAUX ET LES TAMIS

Préparation du déshydrateur

- Le plateau supérieur avec couvercle pour trou de ventilation doit toujours être placé à la position supérieure pour obtenir un séchage réussi.
- Tous les plateaux doivent être utilisés pendant chaque séchage, même s'ils sont vides.
- Il est préférable de sécher un seul type d'aliment similaire, par exemple, seulement des fruits ou seulement des légumes.
- Toujours laisser les plateaux en place jusqu'à ce que le séchage soit terminé. Les aliments peuvent être retirés des plateaux dès qu'ils sont convenablement séchés.

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

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

3. Si un tamis à maille est utilisé, déposer le tamis dans le plateau avant d'ajouter les aliments. Pour de meilleurs résultats, n'utiliser que le tamis à maille dans le plateau supérieur avec couvercle pour trou de ventilation. **FIGURE 3**

FIGURE 3

4. Utiliser le tapis pour rouleaux de fruits pour sécher les purées de fruits. **FIGURE 4**

5. Si le tapis pour rouleaux de fruits est utilisé, placer le tapis dans le plateau supérieur muni d'un couvercle pour trou de ventilation. Pour de meilleurs résultats, ne pas utiliser plus de deux tapis pour rouleaux de fruits, et déposer les tapis dans les deux premiers plateaux supérieurs. Toujours placer le plateau supérieur en dernier, avant le couvercle, pour un séchage réussi. **FIGURE 5**

Des tamis à maille et des tapis pour rouleaux de fruits supplémentaires peuvent être achetés.

FIGURE 1

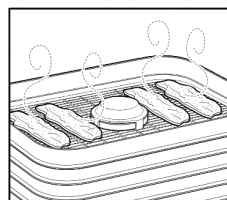


FIGURE 2

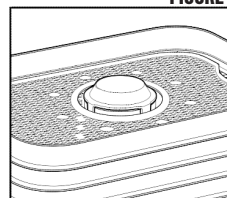


FIGURE 3

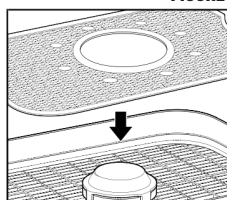


FIGURE 4

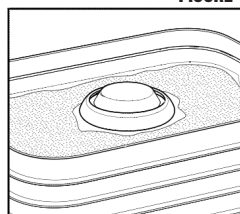
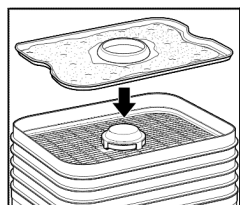


FIGURE 5



UTILISATION DU DÉSHYDRATEUR D'ALIMENTS

REMARQUES :

- Les aliments doivent être rangés dans un contenant hermétique après le refroidissement complet.
- Pour METTRE EN MARCHÉ, FAIRE UNE PAUSE ou RÉINITIALISER : Appuyer ou appuyer et maintenir le bouton MARCHÉ/ARRÊT (START/STOP).
- Pour modifier la durée ou la température au cours du processus de séchage sans faire de pause ou réinitialiser : Appuyer sur le bouton DURÉE/TEMP (TIME/TEMP) une fois pour la durée et deux fois pour la température. Le dernier réglage clignotera. Utiliser les flèches pour régler. L'appareil poursuivra automatiquement le séchage selon le nouveau réglage.

1. Brancher l'appareil. L'écran affichera la durée par défaut, « 00 », en clignotant. **FIGURE 7**
2. Appuyer sur la flèche « + » pour régler la durée du séchage. La durée maximum de séchage est de 48 heures et se règle par incréments d'une heure. **FIGURE 8**
3. Appuyer sur le bouton DURÉE/TEMP (TIME/TEMP) pour régler la température. L'écran affichera la température par défaut, « 130 », en clignotant. **FIGURE 9**
4. Appuyer sur la flèche « + » ou « - » pour régler la température du séchage. Appuyer sur le bouton DURÉE/TEMP (TIME/TEMP) pour régler la température en Fahrenheit. Appuyer et maintenir le bouton DURÉE/TEMP (TIME/TEMP) pendant 2 secondes lorsque la température est affichée pour passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius. La température peut être réglée de 100 °F à 160 °F par incréments de 5 °. REMARQUE : Le réglage par défaut est en Fahrenheit. Si l'appareil est réinitialisé ou débranché lorsque le réglage a été modifié en degrés Celsius, il retournera en mode Fahrenheit. **FIGURE 10**
5. Appuyer sur le bouton MARCHÉ/PAUSE (START/PAUSE) pour commencer le processus de séchage. L'écran affichera la DURÉE et la TEMPÉRATURE en alternance durant la période de séchage. **FIGURE 11**

FIGURE 7

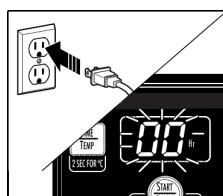


FIGURE 8

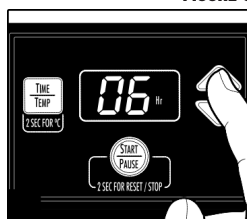


FIGURE 9



FIGURE 10

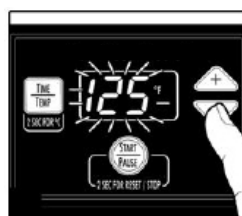
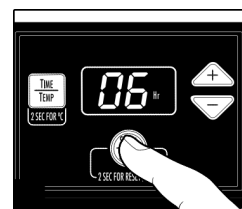


FIGURE 11



UTILISATION DU DÉSHYDRATEUR D'ALIMENTS

6. Mettre l'appareil en PAUSE pour vérifier les aliments : Appuyer sur le bouton MARCHE/PAUSE (START/PAUSE) et l'appareil fera une pause. L'écran affichera « PA » en clignotant. Appuyer sur le bouton MARCHE/PAUSE (START/PAUSE) à nouveau pour continuer le processus de séchage. **FIGURE 12**

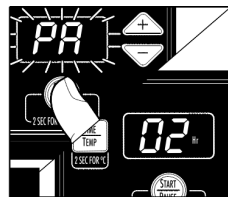


FIGURE 12

7. Pour RÉINITIALISER : Appuyer et maintenir le bouton MARCHE/PAUSE (START/PAUSE) pendant 2 secondes. L'écran affichera « 00 » en clignotant. Pour poursuivre le processus de séchage, appuyer sur le bouton DURÉE/TEMP (TIME/TEMP) pour programmer une nouvelle durée et une nouvelle température. **FIGURE 13**

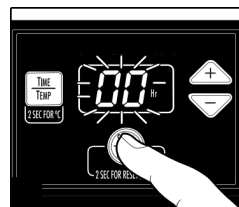


FIGURE 13

8. Pour arrêter le clignotement du « 00 » : Appuyer et maintenir le bouton MARCHE/PAUSE (START/PAUSE) à nouveau pendant 2 secondes supplémentaires. L'écran affichera toujours « 00 » et ne clignotera plus. Si le séchage est terminé, débrancher l'appareil. **FIGURE 14**

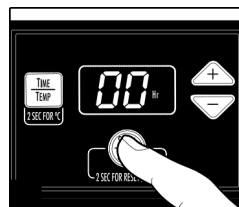


FIGURE 14

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

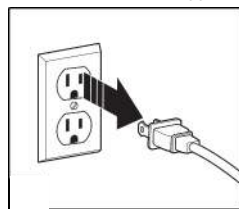


FIGURE 15

CONSEILS POUR L'INNOCUITÉ DES ALIMENTS

• Pour préserver l'innocuité des aliments et assurer la destruction de toutes bactéries, choisir le prétraitement ou le post-traitement ci-dessous :

• Prétraitement des viandes avant la déshydratation – Chauffer le four à 177 °C (350 °F). Égoutter et jeter la marinade utilisée pour la viande. Éponger avec des serviettes de papier et disposer la viande en une seule couche sur une plaque à pâtisserie en laissant un espace autour de chaque morceau. Faire cuire pendant 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 72 °C (160 °F). La température interne de la volaille doit atteindre 74 °C (165 °F). REMARQUE : Cette méthode permet de réduire la durée du séchage et peut produire une texture plus sèche.

• Post-traitement des viandes après la déshydratation – Chauffer le four à 135 °C (275 °F). Recouvrir une grande plaque à pâtisserie avec du papier d'aluminium. Disposer le bœuf mariné en une seule couche, en laissant un petit espace autour de chaque morceau. Faire cuire pendant 10 à 12 minutes. Laisser refroidir complètement sur une grille métallique. Essuyer le bœuf à l'aide de serviettes de papier afin d'éliminer toute trace de gras sur la surface avant le rangement.

• Le marinage de la viande permet de rehausser la saveur et la texture de la viande. Ne pas mariner la viande plus longtemps que la durée suggérée par la recette ou figurant sur l'emballage.

CONSEIL : Le post-traitement des viandes après la déshydratation permet d'obtenir une texture de bœuf séché plus agréable. Essayez chaque traitement afin de déterminer la texture de bœuf séché que vous aimez le mieux.

• Consulter le www.usda.gov pour toutes questions en matière d'innocuité des viandes et des aliments.

• Ne jamais faire sécher des viandes avec des fruits ou des légumes afin d'éviter la contamination croisée des aliments. Les viandes sèchent à des températures différentes de celles des fruits ou des légumes.

• Tous les aliments déshydratés doivent refroidir complètement avant d'être rangés.

• Pour assurer l'innocuité des aliments, exécuter la procédure complète de déshydratation des aliments. Ne pas interrompre le cycle pendant plus de 5 minutes. Vous pouvez faire une pause durant le processus pour vérifier l'état de séchage des aliments ou pour retirer les morceaux déshydratés.

• Étiqueter et dater tous les contenants d'aliments séchés.

DÉSHYDRATATION DES FRUITS ET DES LÉGUMES

A. Préparation des aliments

• Toujours se laver les mains avant de commencer la préparation des aliments.

• Laver tous les fruits et les légumes avant de les préparer.

• Sélectionner des fruits et des légumes saisonniers afin d'obtenir un goût plus savoureux.

• Jeter tout fruit ou légume endommagé ou moisi.

• Couper les légumes de sorte qu'ils soient tous de la même épaisseur, dimension ou forme avant de les faire sécher afin d'assurer un séchage uniforme.

• Certains aliments, comme l'ail, les oignons, le chou-fleur et le brocoli dégagent une forte odeur pendant le séchage.

B. Prétraitement

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

Comment blanchir

Il est recommandé de blanchir certains légumes afin de préserver la couleur et la saveur pendant le séchage et l'entreposage. Le blanchiment permet de briser les pelures de certains fruits afin de réduire le processus de séchage.

• Amener à vive ébullition un grand chaudron rempli d'eau froide.

- Mettre les fruits ou les légumes propres dans une passoire munie d'une poignée.
- Plonger la passoire dans l'eau bouillante pendant la durée recommandée.
- S'assurer que tous les fruits ou légumes sont recouverts d'eau afin de blanchir uniformément.
- Une fois le blanchiment terminé, plonger la passoire dans un grand bol rempli d'eau glacée afin d'arrêter le processus de blanchiment.
- Égoutter et éponger pour sécher complètement les fruits ou les légumes avant la déshydratation.

Comment conserver la couleur

Certains fruits, de même que les pommes de terre, peuvent se décolorer pendant le processus de séchage. Afin de conserver la couleur, suivre ces étapes.

- Préparer une solution de quantité égale de jus de citron et d'eau.
- Plonger les morceaux dans la solution, puis les égoutter.
- Si un agent de conservation pour fruits commercial est utilisé, suivre les directives sur l'emballage.

C. Comment déterminer l'état de séchage

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

D. Séchage des rouleaux de fruits

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

CONSERVATION DES ALIMENTS DÉSHYDRATÉS

- Les aliments déshydratés doivent être complètement refroidis avant de les emballer.
- Les aliments séchés adéquatement doivent être conservés dans un contenant propre, sec et hermétique comme des sacs en plastique réutilisables, des sacs pour emballage sous vide, des contenants de plastique ou des pots en verre avec couvercle étanche afin d'éviter la réhydratation des aliments.
- Ranger tous les emballages dans un endroit frais et sec.
- Les fruits séchés rangés à une température de 16 °C (60 °F) peuvent se conserver jusqu'à 1 an alors que les légumes rangés à une température de 16 °C (60 °F) peuvent se conserver jusqu'à 6 mois.
- Les rouleaux de fruits peuvent être conservés à température ambiante jusqu'à 1 mois, s'ils sont entreposés adéquatement.
 - Si le bœuf a été séché, refroidi et emballé correctement, il peut se conserver jusqu'à 2 mois dans un contenant hermétique à température ambiante.
- L'entreposage dans des endroits plus chauds peut diminuer la durée de conservation. Ranger au congélateur les aliments emballés pour prolonger leur durée de conservation.
- Une bonne pratique consiste à vérifier quotidiennement les aliments déshydratés. Faire sécher à nouveau les fruits et les légumes ramollis ou qui présentent des traces de condensation. Vérifier fréquemment pendant le nouveau séchage, car le cycle peut être plus court.
- Toujours vérifier l'état des aliments avant de les consommer. En cas de doute, les jeter.

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

*B = blanchir #C = conservation de la couleur
(consulter les sections « Comment blanchir » et « Comment conserver la couleur »
aux pages 39 et 40)

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

**Les durées peuvent varier selon le degré de maturité de vos fruits et selon de la quantité sur chaque plateau. Voir la section « Déshydratation des fruits et des légumes » aux pages 39 et 40.

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

*B = blanchir (consulter la section « Comment blanchir » à la page 39)

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

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

DÉSHYDRATATION DES FINES HERBES FRAÎCHES

- Les grandes feuilles de certaines fines herbes, comme le basilic, le laurier, la menthe, la sauge et l'oseille, doivent être détachées de la tige avant le séchage.
- Les fines herbes, comme la coriandre, l'aneth, le persil et le romarin, doivent être séchées avec les tiges. Il est plus facile de retirer les feuilles une fois le séchage terminé.
- Toujours rincer les fines herbes à l'eau froide et éliminer délicatement l'eau résiduelle avec une essoreuse à salade ou des serviettes de papier. Les fines herbes doivent être complètement sèches avant de commencer la déshydratation.
- Les petites fines herbes doivent être placées sur le tamis à maille pour obtenir un séchage optimal.
- Les fines herbes sèchent plus rapidement que les fruits, les légumes et les viandes marinées.
- Les fines herbes s'émiettent facilement une fois séchées.
- Les fines herbes doivent être complètement refroidies avant de les ranger dans un contenant hermétique.

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

*B = blanchir (consulter la section « Comment blanchir » à la page 39)

FINES HERBES FRAÎCHES	DURÉE DU SÉCHAGE**
Basilic	4 à 6 heures
Ciboulette	5 à 7 heures
Coriandre	4 à 6 heures
Menthe	5 à 7 heures
Persil	4 à 6 heures
Romarin	5 à 7 heures

DÉSHYDRATATION DU BŒUF

- Laver vos mains à l'eau chaude savonneuse avant de préparer les tranches de bœuf.
- Sélectionner des coupes de viande maigres pour la préparation du bœuf séché.
- Enlever tout le gras de la viande avant de la mariner.
- Envelopper la viande dans une pellicule plastique et la congeler pendant au moins une heure pour la trancher plus facilement avant de la mariner.
- Laisser mariner dans un sac en plastique épais réutilisable, un sac pour emballage sous vide Weston ou un plat en verre. Ne pas utiliser de plat en métal pour mariner, afin d'éviter une modification de la saveur ou une réaction possible de la marinade avec le plat en métal.
- Toujours mariner la viande pour bœuf séché au réfrigérateur. Égoutter et jeter la marinade avant de commencer le séchage.
- Faire sécher la viande selon la recette ou suivre la préparation pour bœuf séché selon les instructions figurant sur l'emballage.
- Vérifier l'état du bœuf séché après 4 heures et chaque 30 minutes par la suite.
- Le bœuf séché est prêt lorsqu'il est croustillant et peut être plié sans se casser.
- Éponger le bœuf séché avec une serviette de papier pour éliminer tout le gras de surface et le laisser complètement refroidir avant de le ranger dans un contenant hermétique.
- Si le bœuf a été séché, refroidi et emballé correctement, il peut se conserver jusqu'à 2 mois dans un contenant hermétique à température ambiante.
- Toujours trancher la viande dans le sens contraire des fibres pour obtenir des morceaux plus tendres.
- Les tranches de viande ne doivent pas être plus épaisses que 0,6 cm, plus de 10,2 cm de longueur et 5,1 cm de largeur.
- Ne jamais mariner la viande à température ambiante. La viande doit toujours être marinée au réfrigérateur.
- Toujours suivre les directives de la recette.
- Étiqueter et dater tous les contenants de bœuf séché.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de décharge électrique.
Ne pas immerger la base dans l'eau ni tout autre liquide.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Débrancher l'appareil une fois le séchage terminé. Laisser refroidir. **FIGURE 16**
2. Laver dans de l'eau chaude savonneuse. **FIGURE 17**
3. NE PAS utiliser le cycle avec séchage avec chaleur ou « SANI » du lave-vaisselle, car ces températures pourraient endommager votre produit. **FIGURE 18**
4. Essuyer la base avec un chiffon humide et savonneux. **FIGURE 19**

REMARQUE : Les plateaux, le couvercle et les tapis pour fruits vont au lave-vaisselle. Laver le tamis à maille à la main.

FIGURE 16

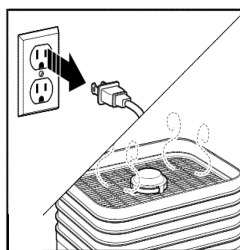


FIGURE 17

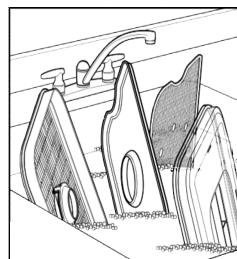
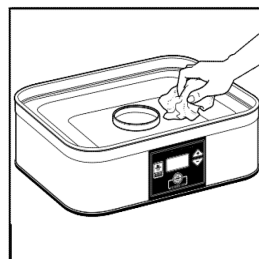


FIGURE 18



FIGURE 19



DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE/SOLUTION
Les aliments ne sèchent pas.	Les aliments sont peut-être coupés en tranches trop épaisses ou ont toujours leur pelure. Suivre les recommandations indiquées dans les tableaux aux pages 11, 12 ou 13 ou selon la recette. Il y a trop d'aliments sur chaque plateau. Retirer quelques morceaux d'aliments et faire sécher plus longtemps.
Les aliments ne sèchent pas uniformément.	Les aliments doivent être tranchés uniformément. Les aliments de dimensions inégales peuvent être tournés durant le processus de séchage.
Les fruits ou les légumes ramollissent durant l'entreposage.	Les aliments n'ont pas été suffisamment séchés. Faire sécher plus longtemps afin d'éliminer l'excès d'humidité.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN DE WESTON

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada. Il s'agit de l'unique garantie explicite pour ce produit et elle remplace toute autre garantie ou condition. Ce produit est garanti comme étant exempt de tout vice matériel ou de main-d'œuvre pendant une période d'un (1) an à partir de la date d'achat initiale. Pendant cette période, votre seul recours consiste en la réparation ou au remplacement de ce produit ou de tout composant trouvé défectueux, à notre discrétion. Si le produit ou composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas les réparations ou l'entretien non autorisés des produits, les produits vendus « tels quels » par les détaillants, le verre, les filtres, l'usure découlant d'un usage normal, un usage non conforme aux instructions imprimées ou des dommages au produit découlant d'un accident, d'une modification, d'un abus ou d'une utilisation inadéquate. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine ou au bénéficiaire d'un cadeau et elle est non transférable. Conserver le reçu d'achat original, car il est nécessaire pour effectuer une réclamation sous garantie. Cette garantie est annulée si le produit est soumis à toute tension et à toute autre forme d'onde autre que celle spécifiée sur l'étiquette des spécifications nominales (p. ex., 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations pour des dommages particuliers, accessoires et indirects causés par une violation d'une garantie explicite ou implicite. Toute responsabilité se limite à la somme du prix d'achat. Toute garantie implicite, y compris toute garantie légale ou condition de qualité marchande ou de conformité à un usage particulier, est déclinée sauf dans la mesure où la loi l'interdit; dans ce cas, une telle garantie ou condition se limite à la durée de cette garantie écrite.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits reconnus par la loi variant selon l'endroit où vous habitez. Certains états ou certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages particuliers, accessoires ou indirects, il est donc possible que les limitations précédentes ne s'appliquent pas à vous.

Avant de renvoyer le produit pour une réparation ou un entretien sous garantie : il doit être propre et exempt de toute particule alimentaire ou de tout autre débris, auquel cas nous vous le retournerons ou nous vous imposerons des frais de nettoyage supplémentaire de 50 \$, à notre discrétion.

Au moment d'effectuer une réclamation sous garantie, ne retournez pas ce produit au magasin : Visitez le www.westonsupply.com/, ou téléphonez au 1 800 814-4895 aux États-Unis et au 1 216 901-6801 à l'extérieur des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h, HNE. Vous êtes responsable de tous les coûts associés à l'expédition du produit, fret payé d'avance. Si le produit est admissible pour une réparation ou un remplacement sous garantie, nous prendrons en charge le coût de l'expédition du retour. Nous ne sommes pas responsables des dommages dus à l'expédition.

Dans le cas de travaux n'impliquant pas la garantie : téléphonez au 1 800 814-4895 aux États-Unis et au 1 216 901-6801 à l'extérieur des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h, HNE, pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de marchandise (numéro ARM). Nous refuserons tout retour non accompagné d'un numéro ARM. Notre tarif pour tous les travaux de diagnostic, service, réparation et traitement est de 35 \$/heure. Nous ne commencerons aucun travail de service ou de réparation sans en avoir obtenu l'autorisation préalable. Vous êtes responsable de tous les coûts d'expédition du produit, fret payé d'avance, et pour vous le retourner.



ATTENTION!

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

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

Customer.Service@WestonBrands.com
U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-216-901-6801)
Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387
WestonSupply.com

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION!

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

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

Customer.Service@WestonBrands.com
Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-800-814-4895
Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-216-901-6801 Weston Brands, LLC,
Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387
WestonSupply.com

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

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

¡ATENCIÓN!

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

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

Customer.Service@WestonBrands.com
Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 001-216-901-6801) Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387
WestonSupply.com

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

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

