

WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD



4 TRAY

FOOD DEHYDRATOR

75-0601-W

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 081216

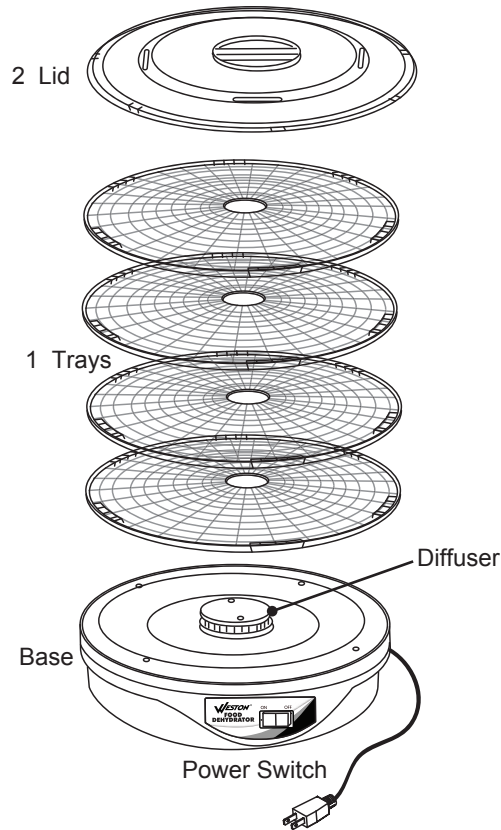
GENERAL SAFETY RULES	3
COMPONENTS	4
CLEANING INSTRUCTIONS	5
OUTLET INSTRUCTIONS	5
TRAY DEPTH ADJUSTMENT	5
OPERATING INSTRUCTIONS	6
PRE-TREATMENT OF FOODS	7
MAKING JERKY	8
STORING JERKY	9
RE-HYDRATING	9
DRYING FLOWERS & CRAFTS	10
FOOD SAFETY	11
WARRANTY	12
REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	14
LISTE DE COMPONENTES	15
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA	16
INSTRUCCIONES PARA LA CORRIENTE	16
AJUSTE DE LA ALTURA DE LAS CHAROLAS	16
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN	17
PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS	18
CÓMO HACER CECINA	19
CÓMO REHIDRATAR ALIMENTOS	20
DESHIDRATANDO FLORES Y MANUALIDADES	21
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	22
INFORMACIÓN DE GARANTÍA	24
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	26
DESCRIPTION DE LA PIÈCE	27
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE	28
DIRECTIVES CONCERNANT LES PRISES DE COURANT	28
RÉGLAGE DE LA PROFONDEUR DU PLATEAU	28
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	29
PRÉPARATION DES ALIMENTS	30
PRÉPARATION DE VIANDE SÉCHÉE	31
CONSERVATION DE LA VIANDE SÉCHÉE	32
RÉHYDRATATION	32
SECHAGE DE FLEURS ET D'OBJETS ARTISANAUX	33
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	34
INFORMATION SUR LA GARANTIE	35

GENERAL SAFETY RULES

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

1. DO NOT block the air vents at the bottom of the Dehydrator. Keep the Dehydrator at least 12" (30.5 cm) away from any wall to allow for proper air circulation.
2. DO NOT operate the Dehydrator on or near flammable surfaces such as carpeting.
3. It is IMPORTANT to monitor the Dehydrator while in use. NEVER leave the Dehydrator unattended.
4. CHECK FOR DAMAGED PARTS. Before using the Dehydrator, check that all parts are operating properly and perform the intended functions. Check for binding of moving parts, mounting and any other conditions that may affect the operation. Do not use if power cord is damaged or frayed.
5. ALWAYS DISCONNECT the Dehydrator from the power source before servicing, changing accessories or cleaning the unit. Unplug the Dehydrator when not in use.
6. KEEP CHILDREN AWAY. NEVER LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED. The Dehydrator is NOT A TOY.
7. The Manufacturer declines any responsibility in the case of improper use of the Dehydrator. Improper use of the Dehydrator will VOID the warranty.
8. Electrical repair must be done by an authorized dealer. Use only factory original parts and accessories. Modification of the Dehydrator will VOID the warranty.
9. DO NOT pull the power cord to unplug. The use of extension cords is not recommended.
10. Be sure the Dehydrator is stable during use. All four feet should be secure on a level surface. The Dehydrator should not move during operation.
11. DO NOT operate the Dehydrator outdoors or near any flammable or combustible materials.
12. USE IN A WELL VENTILATED AREA. It is suggested to use the Dehydrator in a garage or similar structure.
13. To prevent electric shock, DO NOT IMMERSE IN WATER OR LIQUID. Serious injury and electric shock could result. DO NOT use the machine with wet hands or bare feet. DO NOT operate near running water.
14. Disconnect from power source before cleaning the components of this machine. READ ALL DIRECTIONS on how to clean this Dehydrator before attempting to clean it. After cleaning, make sure Dehydrator is completely dry before reconnecting to the power source -if not, ELECTRIC SHOCK may result.
15. DO NOT operate the Dehydrator on a hot stove-top or inside an oven. DO NOT allow the power cord to drape over the Dehydrator or hot surfaces.
16. DO NOT run the Dehydrator for more than 24 hours at a time.
17. BEWARE! Some surfaces of the Dehydrator may become very HOT during use! Serious injury may result!
18. DO NOT use while under influence of drugs or alcohol.
19. Household use only.
20. NEVER use any accessories or parts from other manufacturers. Doing so will VOID YOUR WARRANTY and may cause fire, electrical shock or injury.
21. DO NOT operate any appliance with a damaged cord, plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for repair or adjustment.
22. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local voltage before you connect the appliance.
23. This appliance has a polarized plug (one blade of the plug is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. DO NOT modify the plug in any way.
24. CAUTION: In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer switch.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	TRAY (1)	75-0602
2	LID	75-0603

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

WestonProducts.com

Or call Weston Products 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

CLEANING INSTRUCTIONS

WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the appliance, make sure the appliance is OFF and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

1. Clean the Trays, Lid and the Base before using the Dehydrator for the first time and after each use.

Turn the Power Switch to the OFF position. Disconnect the Power Cord from the electrical outlet.

2. Allow the Dehydrator to completely cool before cleaning.

3. Remove the Lid and the Trays from the Base.

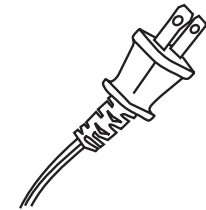
4. Wipe the Base clean, inside and out, with damp sponge or soft cloth. Be careful not to splash water into the Diffuser while cleaning. Water could damage the heating element and the increases the risk of electric shock. DO NOT immerse the Dehydrator in water.

5. Clean the Trays with warm, soapy water. Rinse with clear water and dry immediately.

NOTE: No parts on this appliance are dishwasher safe.

OUTLET INSTRUCTIONS

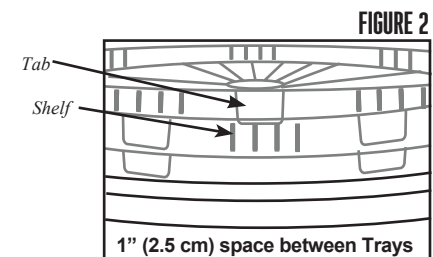
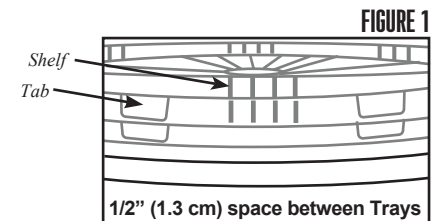
To reduce the risk of electrical shock, this plug must fit fully into the outlet. If the blades do not fit into the outlet, try turning the plug around. If the plug still does not fit into the outlet, contact a qualified electrician. DO NOT attempt to modify the plug in any way.



TRAY DEPTH ADJUSTMENT

For thinner foods, adjust the Trays to be 1/2" (1.3 cm) high. When stacking the Trays, align all the Tabs in a row (FIGURE 1).

For thicker foods, adjust the Trays to be 1" (2.5 cm) high. When stacking the Trays, align the Trays so that the Tabs sit on the Shelves (FIGURE 2).



OPERATING INSTRUCTIONS

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

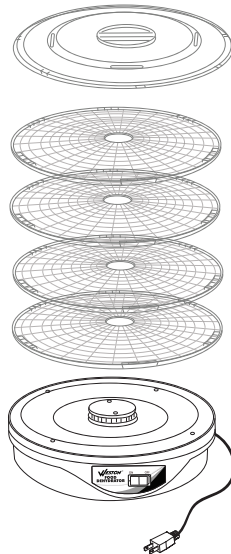
1. Operate the Dehydrator on a clean, dry AND LEVEL surface.
2. Plug the Dehydrator into a standard 120 Volt, 60 Hz wall outlet.
3. Position the Dehydrator at least 12" (30.5 cm) from any wall during operation to allow for proper air circulation. **WARNING! DO NOT** block the air vents at the bottom of the Dehydrator.
4. Turn the Dehydrator to the ON position. When on, the light should illuminate the Power Switch.
5. Load the Trays with the items to be dried. Lay foods flat on the Trays. Position the pieces so that they do not touch each other. Do not overlap or allow the product to touch. Allow ample space between the products for proper air circulation. Do not place items to be dried on the Base, there will be no circulation of air on this Base.
6. Stack the loaded Trays onto the Base. Place the Lid onto the top Tray (**FIGURE 3**).
7. Remove any excess water from the food (this can be done by patting the food with a paper towel or napkin). Excess moisture may cause the Dehydrator temperature to drop.
8. Water droplets may form on the surface of some products while dehydrating. Periodically blot the product with a clean paper towel.

NOTE: Drying times may vary based on many circumstances including but not limited to: the relative humidity of the room, the temperature of the food at the beginning of the drying process, the amount of food in the Dehydrator, the leanness of the meat, etc.

9. After one hour of dehydrating, use a spatula and flip the food. Flip the food often until it is no longer sticky.
10. Check dryness after a few hours, then check every two hours until dehydrated. Open or cut down the middle if a few samples to check internal dryness. If the food is still moist, dehydrate longer. Carefully remove the food from the Trays when drying is complete.
11. When finished drying, turn the Dehydrator OFF and unplug from the power source. Allow the Trays and the Base to cool before cleaning.

IMPORTANT NOTE: DO NOT run the Dehydrator for more than 24 hours at a time. After 24 hours, turn the Dehydrator OFF and unplug from the power source. Allow the Trays and the Base to cool for at least 2 hours before resuming operation.

FIGURE 3



PRE-TREATMENT OF FOODS

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

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

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

MAKING JERKY

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

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

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

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

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

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

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

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

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

STORING JERKY

- First wrap jerky in aluminum foil or wax paper, then store in a thick plastic food storage bag, metal, glass or plastic containers. Remove as much air as possible before sealing. Seal tightly.

- Vacuum sealing is ideal for keeping dried foods.

- Jerky should be stored in a cool, dark, dry place between 50-60°F (10-16°C) or lower. Jerky can be stored, if properly dried, at room temperature for 1 or 2 months. To extend shelf life to up to 6 months, store jerky in the freezer.

- Be sure to label and date all packages with contents, ingredients, original weight and date processed.

- Keep a journal to help improve drying techniques.

RE-HYDRATING

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

- Dehydrated food can be re-hydrated by soaking in cold water for 3-5 minutes. Use 1 cup of water for 1 cup of dehydrated food. Once re-hydrated, the food can be cooked normally. Soaking foods in warm water will speed up the process, however, it may result in loss of flavor.

- Dehydrated fruits and vegetables can be soaked in cold water for 2-6 hours in the refrigerator. WARNING! Soaking at room temperature allows harmful bacteria to grow.

- Do not add seasoning. Adding salt or sugar during re-hydration may change the flavor of the food.

- To make stewed fruits or vegetables, add 2 cups of water and simmer until tender.

- Consume dehydrated foods as soon as possible once the storage container is opened. Keep any unused portions in the refrigerator to avoid contamination.

DRYING FLOWERS & CRAFTS

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

FOOD SAFETY

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

COOK

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

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

SEPARATE

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

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

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

CLEAN

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

CHILL

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

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

ONE-YEAR LIMITED WESTON WARRANTY

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

To register your product: complete the online form at www.WestonProducts.com/Warranty.

This warranty does not cover unregistered products, unauthorized repairs or service to products, products sold "as-is" by retailers, glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient and is not transferrable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim.

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

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

To make a warranty claim: go to www.WestonProducts.com/Contact; or call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.216.901-6801 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid. If the product qualifies for a warranty repair or replacement, we will bear the cost of returning it to you. We are not responsible for shipping damage.

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

WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



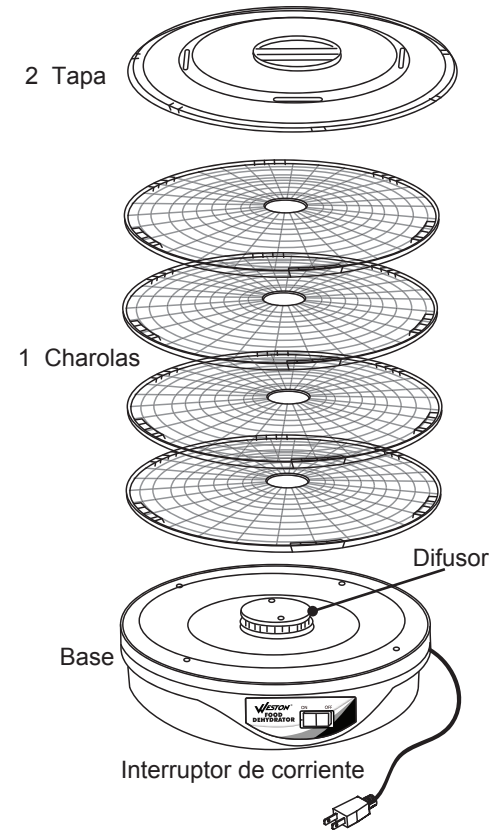
DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS DE 4 CHAROLAS 75-0601-W

DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA. 081216

⚠️ REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- NO bloquee las ventilas de la parte inferior del deshidratador. Coloque el deshidratador a por lo menos 30.5 cm (12") de la pared para permitir la circulación del aire adecuada.
- NO opere el deshidratador en o cerca de superficies inflamables, como las alfombras.
- Es **IMPORTANTE** monitorear el deshidratador mientras esté en uso. **NUNCA** deje sin supervisión este deshidratador.
- REVISE SI TIENE PARTES DAÑADAS.** Antes de usar el deshidratador revise que todas las partes estén funcionando debidamente y realicen las funciones deseadas. Revise si están atoradas las partes móviles, encimadas o en cualquier otra situación que afecte su funcionamiento. No lo use si el cable de corriente está dañado o raído.
- SIEMPRE DESCONECTE** el deshidratador de la fuente de corriente antes de darle mantenimiento, cambiarle accesorios o limpiarlo. Desconecte el deshidratador cuando no esté en uso.
- MANTÉNGALO ALEJADO DE LOS NIÑOS. NUNCA DEJE SIN SUPERVISIÓN EL APARATO. El deshidratador NO ES UN JUGUETE.**
- El fabricante rechaza cualquier responsabilidad en caso de usos indebidos del deshidratador. El uso indebido del deshidratador **ANULA** la garantía.
- Las reparaciones eléctricas deben ser realizadas por un distribuidor autorizado. Use solamente partes y accesorios originales de fábrica. La modificación del deshidratador **ANULA** la garantía.
- NO** jale el cable de corriente para desencharfuro. No se recomienda usar cables de extensión.
- Revise que el deshidratador esté estable mientras lo usa. Las cuatro patas deben estar firmes en una superficie nivelada. No debe mover el deshidratador durante su funcionamiento.
- NO** opere el deshidratador en exteriores ni cerca de materiales combustibles o inflamables.
- ÚSELO EN UN ÁREA BIEN VENTILADA.** Se sugiere usar el deshidratador en una cochera u otra construcción similar.
- Para evitar choques eléctricos, **NO LO SUMERJA EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS.** Eso puede provocar lesiones graves y choques eléctricos. No use la máquina con las manos mojadas ni los pies descalzos. **NO** la use cerca de agua corriente.
- Desconéctelo de la fuente de corriente antes de limpiar los componentes de esta máquina. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES** para limpiar el deshidratador antes de tratar de limpiarlo. Después de limpiarlo, revise que el deshidratador esté completamente seco antes de volverlo a conectar a la fuente de corriente. Si no está seco podría provocar un **CHOQUE ELÉCTRICO.**
- NO** opere el deshidratador encima de una estufa caliente ni dentro de un horno. **NO** permita que el cable cuelgue por encima del deshidratador o de superficies calientes.
- NO** opere el deshidratador por más de 24 horas.
- ¡CUIDADO!** ¡Algunas superficies del deshidratador pueden ponerse muy **CALIENTES** durante el uso! ¡Pueden producirse lesiones graves!
- NO** lo use bajo los efectos de drogas o alcohol.
- Para uso doméstico únicamente.
- NUNCA** use accesorios o partes de otros fabricantes. Hacerlo **INVALIDA LA GARANTÍA** y puede causar incendios, choques eléctricos y lesiones.
- NO OPERE** ningún aparato con el cable o enchufe dañados, ni después de que funcione mal, se haya caído o se haya dañado de cualquier manera. Envíe el aparato a un centro de servicio autorizado para su reparación o ajuste.
- Revise si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje de su localidad antes de conectarlo.
- Este aparato tiene una clavija polarizada (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el peligro de choque eléctrico, esta clavija solo entra en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si la clavija no entra bien en el tomacorriente, dele la vuelta. Si aun así no entra, consulte con un electricista calificado. **NO** modifique la clavija de ninguna manera.
- ADVERTENCIA:** A fin de evitar situaciones peligrosas, este aparato nunca debe conectarse a un interruptor de tiempo.



LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA
1	CHAROLA (1)	75-0602
2	TAPA	75-0603

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

WestonProducts.com

O llame a Weston Brands LLC larga distancia sin costo **1-800-814-4895**
De lunes a viernes, de 8:00 am a 5:00 pm tiempo del ET. Fuera de Estados Unidos llame al 001-216-901-6801

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

¡ADVERTENCIA! Antes de limpiar, ensamblar o desarmar el aparato, cerciőrese de que est3 APAGADO y que LA CLAVIJA EST3 RETIRADA DEL TOMACORRIENTE O FUENTE DE ENERGÍA.

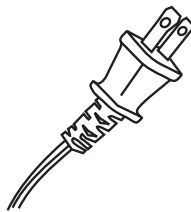
1. Lave las charolas, la tapa y la base antes de usar el deshidratador por primera vez y despu3s de cada uso.

Ponga el interruptor de corriente en la posici3n "OFF". Desconecte el cable el3ctrico del tomacorriente.
2. Deje que el deshidratador se enfríe completamente antes de limpiarlo.
3. Quite la tapa y las charolas de la base.
4. Limpie la base, por dentro y por fuera, frot3ndolo con una esponja o paño suave húmedos. Cuide de no salpicar agua en el difusor al estar lavando. El agua dańaría el elemento calefactor y aumentaría el peligro de choque el3ctrico. NO sumerja en agua el deshidratador.
5. Limpie las charolas con agua tibia y jabonosa. Enjuague con agua clara y seque de inmediato.

NOTA: Ninguna pieza de este aparato puede lavarse en lavavajillas.

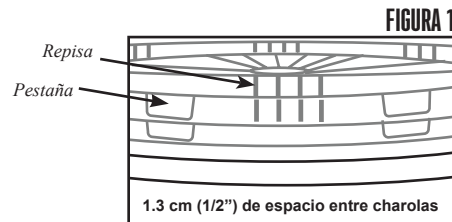
INSTRUCCIONES PARA LA CORRIENTE

Este aparato tiene una clavija polarizada (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque el3ctrico, esta clavija debe estar bien metida en el tomacorriente. Si las patas no entran en el tomacorriente, dele vuelta a la clavija. Si aun así no entran en el tomacorriente, consulte con un electricista calificado. NO trate de modificar la clavija de ninguna manera.

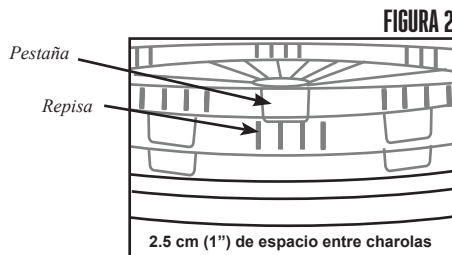


AJUSTE DE LA ALTURA DE LAS CHAROLAS

Para alimentos delgados, ajuste las charolas a 1.3 cm (1/2") de altura. Al apilar las charolas, alinee todas las pestańas en fila (FIGURA 1).



Para alimentos gruesos, ajuste las charolas a 2.5 cm (1") de altura. Al apilar las charolas, alinéelas para que las pestańas se asienten en las repisas (FIGURA 2).



INSTRUCCIONES DE OPERACI3N

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

1. Opere el deshidratador en una superficie limpia y seca.
2. Conecte el deshidratador en un tomacorriente est3ndar de 120 volts y 60 Hz.
3. Coloque el deshidratador a por lo menos 30.5 cm (12") de la pared durante su funcionamiento para permitir la circulaci3n del aire adecuada. ¡ADVERTENCIA! NO bloquee las ventilas de la parte inferior del deshidratador.
4. Ponga el deshidratador en la posici3n "ON". Cuando est3 en "ON", el interruptor de corriente debe iluminarse.
5. Cargue las charolas con los art3culos que vaya a secar. Acomode los alimentos horizontales en las charolas. Coloque las piezas para que no se toquen entre sí. No las traslape ni permita que se toquen. Deje un amplio espacio entre los productos para permitir la circulaci3n adecuada del aire. No coloque los art3culos a secar en la base pues ah3 no hay circulaci3n de aire.
6. Apile las charolas cargadas en la base. Coloque la tapa en la charola superior. (FIGURA 3)
7. Quite todo exceso de agua de los alimentos (esto puede hacerse d3ndole toques con una toalla de papel o servilleta.) El exceso de humedad puede hacer que baje la temperatura del deshidratador.

8. Al deshidratarse, pueden formarse gotitas de agua en la superficie de algunos productos. Seque peri3dicamente el producto con una toalla limpia de papel.
NOTA: El tiempo de secado depende de muchos factores, como por ejemplo, la humedad relativa de la habitaci3n, la temperatura del alimento al principio del proceso de secado, la cantidad de alimento en el deshidratador, lo magra que sea la carne, etc3tera.

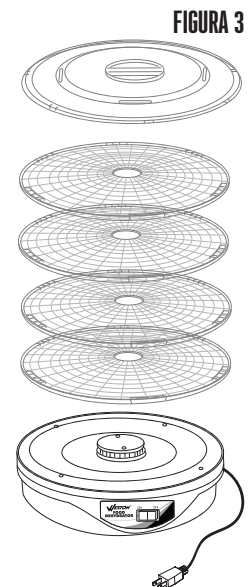
9. Despu3s de una hora de deshidrataci3n dele vuelta al alimento con una esp3tula. Dele vuelta con frecuencia hasta que ya no est3 pegajoso.

10. Revise la sequedad despu3s de unas cuantas horas; despu3s rev3sela cada dos horas hasta que est3 deshidratado.

Abra o corte el centro de algunas muestras para revisar la sequedad interna. Si el alimento todav3a est3 húmedo, deshidr3telo más tiempo. Retire con cuidado el alimento de las charolas cuando haya terminado de secarse.

11. Cuando haya terminado la deshidrataci3n, ponga el deshidratador en OFF y desconecte la clavija del tomacorriente. Espere a que se enfríen las charolas y la base para limpiarlas.

NOTA IMPORTANTE: NO opere el deshidratador por más de 24 horas. Despu3s de 24 horas, ponga el deshidratador en OFF y descon3ctelo de la toma de corriente. Deje que las charolas y la base se enfríen al menos durante 2 horas antes de reanudar la operaci3n.



PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

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

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

- Quite huesos, piel, cáscara y centros.
- Triture, rebane o corte en cubitos el alimento de manera uniforme. Las rebanadas deben tener un grosor de 0.6 cm a 1.9 cm (1/4" - 3/4"). Las carnes deben rebanarse a un grosor no mayor de 0.5 cm (3/16").
- Steam or roast meat to 160°F (71°C) and poultry to 165°F (74°C) as measured with a food thermometer before dehydrating.
- Antes de deshidratarla, cueza al vapor o ase la carne a 160 °F (71 °C) y las aves a 165 °F (74 °C), tomando la temperatura con un termómetro de cocina.
- Secar pescado para hacer cecina requiere mucha atención. Debe limpiarse y deshuesarse debidamente, además de lavarlo con cuidado para asegurarse de haber eliminado toda la sangre. Cueza al vapor o ase el pescado a 200 °F (93 °C) hasta que esté escamoso antes de secarlo.
- Remoje durante unos minutos la fruta cortada en jugo ya sea de limón o de piña antes de ponerla en la charola de deshidratación.
- Use una mezcla de ácido ascórbico, que puede adquirir en muchas tiendas naturistas y farmacias. Puede venir ya sea en polvo o en tabletas. Disuelva de 2 a 3 cucharadas en 1 litro (1 cuarto) de agua. Remoje las rebanadas de fruta en la solución de 2 a 3 minutos, después colóquelas en la charola de deshidratación.
- Las frutas con una cubierta cerosa (higos, duraznos, uvas, frambuesas, ciruelas, etc.) deben sumergirse en agua hirviendo para eliminar la cera. Esto permite que la humedad escape fácilmente durante la deshidratación.
- Puede pre-tratar los alimentos para deshidratación escaldándolos. El escaldado no destruye enzimas benéficas y ayuda a conservar los nutrientes. Hay dos formas de escaldar alimentos.
 1. ESCALDADO EN AGUA: (El escaldado en agua deja un sabor a cocido.) Use una olla grande; llénela a la mitad con agua. Espere a que hierva. Coloque el alimento directamente en el agua hirviendo y tape la olla. Retírelo después de tres minutos. Acomode el alimento en la charola de deshidratación.
 2. ESCALDADO AL VAPOR: En una vaporera, ponga de 5 a 7 cm de agua (2-3") a hervir en la parte inferior. Coloque el alimento en la canasta de la vaporera y cuézalo al vapor de 3 a 5 minutos. Retire el alimento cocido al vapor y acomódelo en la charola de deshidratación.

CÓMO HACER CECINA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CÓMO GUARDAR LA CECINA

- Primero envuelva la cecina en papel de aluminio o encerado, después guárdela en bolsas gruesas de plástico para comida o en recipientes de metal, vidrio o plástico. Saque todo el aire posible antes de sellar la bolsa. Selle herméticamente.
- El sellado al vacío es ideal para conservar alimentos deshidratados.
- La cecina debe guardarse en un lugar fresco, oscuro y seco, entre 10 °C y 16 °C (50 - 60 °F) o menos. Si está debidamente seca, la cecina puede guardarse a temperatura ambiente por 1 o 2 meses. Para alargar el tiempo de conservación hasta 6 meses, guarde la cecina en el congelador.
- No olvide marcar y fechar todos los paquetes indicando el contenido, los ingredientes, el peso original y la fecha de proceso.
- Lleve un diario para mejorar sus técnicas de secado.

CÓMO REHIDRATAR ALIMENTOS

¡ADVERTENCIA! NO remoje alimentos a temperatura ambiente. Remojar a temperatura ambiente permite el crecimiento de bacterias nocivas. Siga los lineamientos “Seguridad en alimentos” establecidos en este manual.

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

DESHIDRATANDO FLORES Y MANUALIDADES

- Las flores deben estar secas al inicio, es mejor cortarlas después de que el rocío se haya secado y antes de que la humedad de la noche se condense. Seque las flores tan pronto como sea posible después de cortarlas.
- La mejor condición para deshidratar flores es un área seca, caliente, oscura, limpia y bien ventilada, lo que hace el lugar ideal para el deshidratador. Las flores conservan el mejor color y condición cuando se secan rápidamente.
- Se debe usar una temperatura baja para conservar los aceites naturales.
- Quite las hojas o si usted prefiere conserve el follaje. Deseche cualquier hoja seca o dañada.
- Coloque en la bandeja del deshidratador en una sola capa, evitando el traslape.
- Los tiempos de secado variarán considerablemente dependiendo del tamaño de la flor y de la cantidad de follaje. Seque a 100 °F (38 °C).
- El arte y las cuentas de masa se pueden secar en el deshidratador. Las temperaturas pueden variar.

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

COCINAR

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

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

SEPARAR

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

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

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

LIMPIAR

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

ENFRIAR

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

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



UN AÑO DE GARANTÍA WESTON LIMITADA

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

Para registrar su producto, complete el formulario en línea en www.WestonProducts.com/Warranty

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

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

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

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

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

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

WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



DESHYDRATEUR MODÉLE A 4 PLATEAUX

75-0601-W

PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS
APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT
DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU. 081216

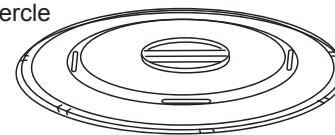
⚠️ IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ

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

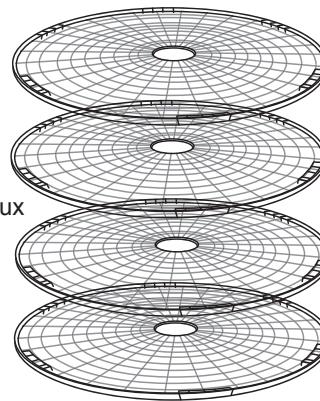
- NE PAS bloquer les grilles d'aération à sur la base du déshydrateur. Laisser un intervalle de 30 5 cm (12 po) entre le déshydrateur et le mur pour permettre à l'air de circuler librement.
- NE PAS utiliser le déshydrateur sur ou près de surfaces inflammables, telles que la moquette par exemple.
- Il est IMPORTANT de surveiller le déshydrateur pendant qu'il fonctionne. NE JAMAIS laisser le déshydrateur sans surveillance.
- INSPECTER POUR DÉTECTER TOUTE TRACE DE DOMMAGES DES PIÈCES. Avant d'utiliser le déshydrateur, vérifier que toutes les pièces fonctionnent correctement et comme prévu. Vérifier tout blocage potentiel des pièces mobiles, le montage et tout autre état qui pourrait avoir une incidence sur le fonctionnement. Ne pas utiliser de cordon d'alimentation endommagé ou effiloché.
- TOUJOURS DÉCONNECTER le déshydrateur de la source d'alimentation avant de procéder à des opérations de réparation/entretien, au changement d'accessoires ou nettoyage de l'unité. Toujours débrancher le déshydrateur lorsqu'il n'est pas utilisé.
- TENIR LES ENFANTS À L'ÉCART. NE JAMAIS LAISSER L'APPAREIL SANS SUPERVISION. Le déshydrateur n'est pas un jouet.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée du déshydrateur. Toute utilisation inappropriée du déshydrateur ANNULERA la garantie.
- Seul un revendeur agréé est en droit d'effectuer des réparations électriques. Utiliser uniquement des pièces et des accessoires d'origine de l'usine. Toute modification du déshydrateur ANNULERA la garantie.
- NE PAS tirer sur le cordon d'alimentation pour le débrancher. Il n'est pas recommandé d'utiliser de rallonges.
- S'assurer que le déshydrateur est stable pendant l'utilisation. Les quatre pieds doivent être sécurisés sur une surface à niveau. Le déshydrateur ne doit pas bouger pendant le fonctionnement.
- NE PAS utiliser le déshydrateur à l'extérieur ou près de matériaux inflammables ou combustibles.
- UTILISER DANS UN ENDROIT BIEN VENTILÉ. Il est suggéré d'utiliser le déshydrateur dans un garage ou une structure de ce type.
- Pour éviter tout risque de chocs électrique, NE PAS IMMERGER DANS DE L'EAU OU DU LIQUIDE. Des blessures graves et des chocs électriques pourraient en résulter. NE PAS utiliser la machine avec les mains ou les pieds mouillés. NE PAS utiliser le déshydrateur près d'eau courante.

- Débrancher le déshydrateur de la source d'alimentation avant de procéder au nettoyage des composants. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS de nettoyage de ce déshydrateur avant de le nettoyer.
- Après le nettoyage et avant de le reconnecter à la source d'alimentation, s'assurer que le déshydrateur est bien sec. Si ce n'est pas le cas, il y a risque de CHOCS ÉLECTRIQUES.
- NE PAS utiliser le déshydrateur sur une surface chaude d'une cuisinière ni dans un four. NE PAS laisser le cordon d'alimentation passer par dessus le déshydrateur ou des surfaces chaudes.
- NE PAS utiliser le déshydrateur pendant plus de 24 heures à la fois.
- ATTENTION! La température de certaines surfaces du déshydrateur peut être particulièrement ÉLEVÉE pendant l'utilisation! En conséquence, il y a risque de blessures graves!
- NE PAS utiliser sous l'effet d'alcool et de drogue.
- Utilisation domestique uniquement.
- Ne JAMAIS utiliser des accessoires ou des pièces d'autres fabricants. Le faire ANNULERA VOTRE GARANTIE et pourrait entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- NE PAS utiliser un appareil avec un cordon ou une fiche endommagée ou après un mauvais fonctionnement ou une chute ou un dommage quel qu'il soit. De l'appareil. Retourner l'appareil au service de réparation agréé le plus proche pour la réparation ou le réglage.
- Vérifier si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de brancher l'appareil.
- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, cette fiche entrera dans une prise de courant d'une seule manière seulement. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise de courant, tournez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas entièrement, contactez un électricien qualifié. NE PAS modifier la fiche de quelque façon que ce soit.
- MISE EN GARDE : Afin d'éviter une situation dangereuse, cet appareil ne doit jamais être branché à une minuterie. CONSERVER CES DIRECTIVES!

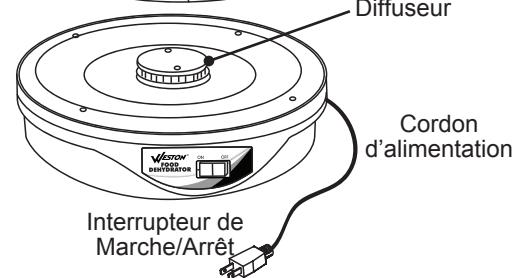
2 Couvercle



1 Plateaux



Base



Diffuseur

Cordon d'alimentation

Interrupteur de Marche/Arrêt

DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	PLATEAUX (1)	75-0602
2	COUVERCLE	75-0603

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

WestonProducts.com

Veillez appeler Weston Brands, LLC au numéro sans frais : **1-800-814-4895**
Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 ET. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 001-216-901-6801

CONSERVER CES DIRECTIVES!

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

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

1. Nettoyer plateaux, couvercle et base avant d'utiliser le déshydrateur pour la première fois et après emploi par la suite.

Mettre l'interrupteur de Marche/Arrêt en position d'Arrêt (OFF). Débrancher le Cordon d'alimentation de la prise.

2. Laisser le déshydrateur refroidir totalement avant de procéder au nettoyage.

3. Retirer le couvercle et les plateaux de la base.

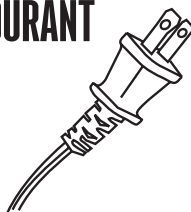
4. Passer une éponge humide ou un tissu doux sur la base, à l'intérieur comme à l'extérieur. Prendre soin de ne pas éclabousser d'eau dans le diffuseur pendant le nettoyage. L'eau pourrait endommager l'élément chauffant et augmenter le risque de chocs électriques. NE PAS immerger le déshydrateur dans l'eau.

5. Nettoyer les plateaux avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer avec de l'eau fraîche et sécher immédiatement.

REMARQUE: Aucune pièce de cet appareil ne peut être lavé dans une machine à laver la vaisselle.

DIRECTIVES CONCERNANT LES PRISES DE COURANT

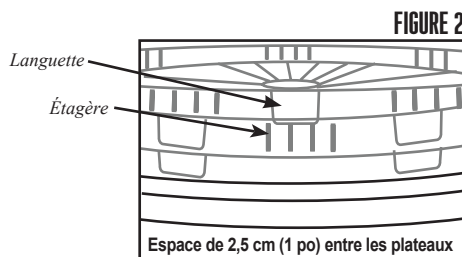
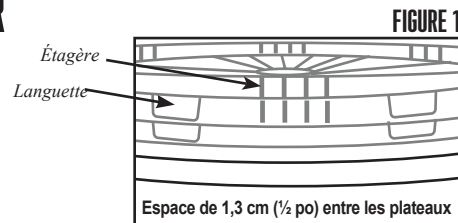
Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre) pour réduire les risques de choc électrique. La fiche doit entrer complètement dans une prise de courant. Si la fiche ne rentre pas, tourner-la dans l'autre sens et essayer de nouveau. Si elle ne rentre toujours pas entièrement, contactez un électricien qualifié pour inspecter et/ou mettre à jour les prises de courants dans votre maison. Ne pas modifier la fiche de quelque façon que ce soit pour la faire rentrer dans une prise de courant incompatible.



RÉGLAGE DE LA PROFONDEUR DU PLATEAU

Pour les produits alimentaires plus minces, régler les plateaux à une hauteur de 1,3 cm (1/2 po). Lors de l'empilage des plateaux, aligner les languettes sur une rangée (FIGURE 1).

Pour les produits alimentaires plus épais, régler les plateaux à une hauteur de 2,5 cm (1 po). Lors de l'empilage des plateaux, aligner les languettes de sorte qu'elles se trouvent sur les étagères (FIGURE 2).



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

IL EST IMPORTANT DE LIRE ET COMPRENDRE toutes les instructions et les précautions à prendre avant d'utiliser le déshydrateur.

1. Placer le déshydrateur sur une surface propre et sèche.

2. Brancher le déshydrateur dans une prise murale standard de 120 V, 60 Hz

3. Laisser un intervalle de 30 5 cm (12 po) entre le déshydrateur et le mur pour permettre à l'air de circuler librement. AVERTISSEMENT! NE PAS bloquer les grilles d'aération en bas du déshydrateur.

4. Mettre le déshydrateur en marche. Une fois allumé, le voyant lumineux doit éclairer l'interrupteur de mise en marche/arrêt.

5. Placer les articles à sécher sur les plateaux. Poser les articles à plat sur les plateaux. Positionner les pièces de manière à ce qu'ils ne se touchent pas les uns les autres. Ne pas les chevaucher ni les laisser entrer en contact. Laisser suffisamment d'espace entre les produits pour garantir une bonne circulation de l'air. Ne pas placer de produits à sécher sur la base, où l'air ne circule pas.

6. Empiler les plateaux chargés sur la base. Placer le couvercle sur le plateau supérieur (FIGURE 3).

7. Éliminer tout excès d'eau des produits (comme par exemple à l'aide de papier absorbant ou d'une serviette). Un excès d'humidité peut entraîner la chute de la température du déshydrateur.

8. Des gouttelettes peuvent se former sur les surfaces de certains produits pendant la déshydratation. Éponger fréquemment le produit à l'aide de papier absorbant.

REMARQUE: Plusieurs facteurs affectent la durée de l'opération varie en fonction, y compris, sans toutefois s'y limiter: l'humidité relative de la pièce, la température des produits au début de processus, la quantité de produits dans le déshydrateur, la teneur en graisses de la viande, etc.

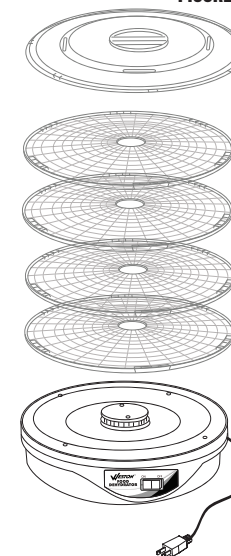
9. Après une heure de déshydratation, utiliser une spatule et retourner les aliments. Retourner fréquemment les aliments jusqu'à ce qu'ils ne collent plus.

10. Vérifier le processus après quelques heures puis toutes les deux heures jusqu'à ce que les produits soient déshydratés. Ouvrir ou couper quelques produits au centre pour déterminer le niveau de déshydratation interne. Si les produits alimentaires sont toujours humides, continuer la déshydratation. Retirer soigneusement les produits des plateaux une fois la déshydratation terminée.

11. Lorsque la déshydratation est terminée, mettre le déshydrateur hors tension et le débrancher de la source d'alimentation. Laisser les plateaux et la base refroidir avant de procéder à leur nettoyage.

IMPORTANTRE REMARQUE: NE PAS utiliser le déshydrateur pendant plus de 24 heures à la fois. Après l'avoir utilisé pendant 24 heures, mettre le déshydratation hors tension et le débrancher de la source d'alimentation. Laisser les plateaux et la base refroidir pendant 2 heures au moins avant de procéder à leur nettoyage.

FIGURE 3



PRÉPARATION DES ALIMENTS

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

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

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

PRÉPARATION DE VIANDE SÉCHÉE

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

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

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

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

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

Déshydrateur : Avant de sécher la viande, vérifier la température du déshydrateur avec un thermomètre à cadran. La température minimum recommandée pour sécher les viandes est 63 °C (145 °F). Une température inférieure à 63 °C (145 °F) est déconseillée. **IMPORTANT** : Avant de placer la viande dans un déshydrateur, il est vivement conseillé de chauffer la viande à 71 °C (160 °F) AVANT le processus de déshydratation. Cette stérilisation par chaleur humide détruit les bactéries pathogènes. Après avoir préchauffé à 71 °C (160 °F), il importe de maintenir une température constante du déshydrateur, soit 55-60 °C (130-140 °F), pendant la déshydratation pour les raisons suivantes :
 1.) le processus de séchage doit être suffisamment rapide pour empêcher l'altération de la viande ; et
 2.) le processus doit enlever suffisamment d'eau pour empêcher la croissance de micro-organismes.

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

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

CONSERVATION DE LA VIANDE SÉCHÉE

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

RÉHYDRATATION

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

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

SÉCHAGE DE FLEURS ET D'OBJETS ARTISANAUX

- Sécher d'abord les fleurs ; les cueillir de préférence lorsque la rosée s'est évaporée et avant l'humidité du soir. Sécher les fleurs aussitôt que possible après les avoir coupées.
- L'endroit le plus propice pour le séchage des fleurs est bien aéré, sec, chaud, sombre et propre ; ces conditions sont idéales pour le déshydrateur : séchées rapidement, les fleurs conserveront leur plus bel éclat et leur meilleur état.
- Sécher à faible température pour préserver les huiles naturelles.
- Effeuillez ou, si l'on préfère garder le feuillage, enlever les feuilles brunies ou endommagées.
- Placer sur le plateau du déshydrateur en une seule couche ; ne pas faire chevaucher.
- La durée de séchage dépend énormément de la taille de la fleur et de la quantité de feuillage. Sécher à 38 °C (100 °F).
- Les moulages et les perles peuvent être séchés dans le déshydrateur. Les températures varient.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

CUIRE

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

Des morceaux solides de viande comme des steaks et côtelettes n'ont pas de bactéries dangereuses comme E. coli à l'intérieur, donc ils peuvent être servis plus saignants. Quand même, tout morceau de bœuf doit être cuit à une température interne d'au moins 63oC (145oF) (mi-saignant). La température sûre pour la volaille est 75oC (165oF) et les morceaux de viande entier de porc doivent être cuits à 71oC (160oF).

SÉPARER

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

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

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

NETTOYER

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

REFROIDIR RAPIDEMENT

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

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

GARANTIE DE WESTON LIMITÉE DE UN AN

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

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

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

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

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

Pour procéder à une réclamation de garantie : allez à l'adresse www.WestonProducts.com/Contact; ou appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.216.901.6801 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, sont à votre charge. Si le produit remplit les conditions pour une réparation ou un remplacement sous garantie, les frais de retour seront à notre charge. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages dus au transport.

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

ATTENTION!

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

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

CustomerService@WestonProducts.com

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

Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44131

WestonProducts.com

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION!

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

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

CustomerService@WestonProducts.com

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

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

Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44131

WestonProducts.com

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

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

¡ATENCIÓN!

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

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

CustomerService@WestonProducts.com

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

WestonProducts.com

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

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