



**WESTON**  
RECONNECT WITH REAL FOOD

# FOOD DEHYDRATOR

LE INVITAMOS A LEER CUIDADOSAMENTE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR SU APARATO.

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

## TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

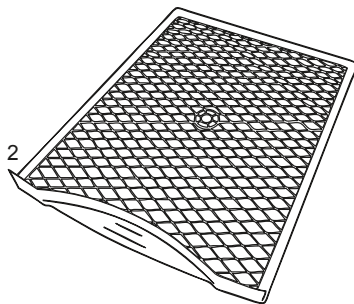
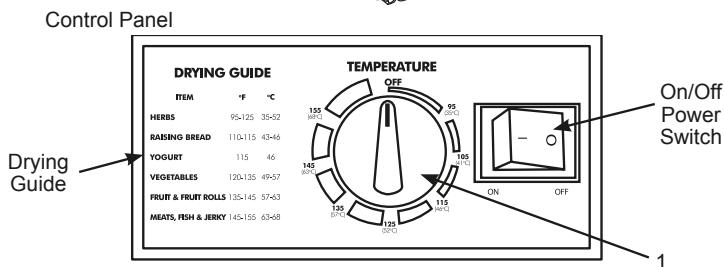
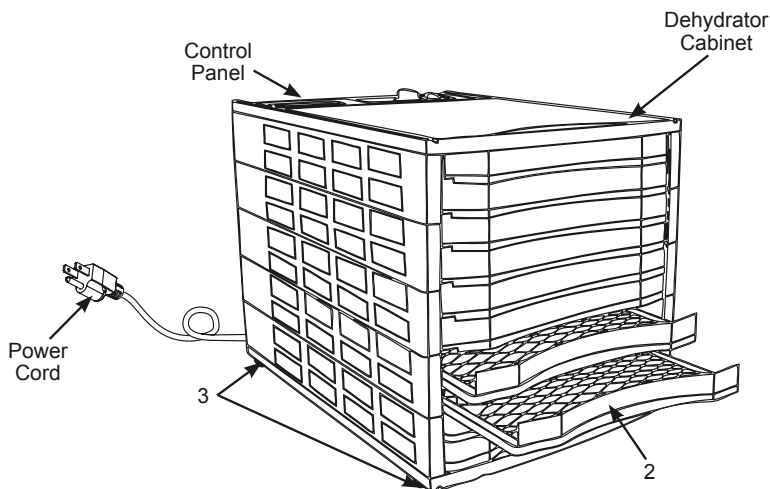
|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| IMPORTANT SAFEGUARDS .....                              | 3  |
| COMPONENT LIST .....                                    | 4  |
| OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION .....                 | 6  |
| CLEANING INSTRUCTIONS .....                             | 6  |
| OPERATING INSTRUCTIONS .....                            | 7  |
| CHOOSING FOODS .....                                    | 7  |
| PRE-TREATMEN OF FOODS .....                             | 8  |
| TIPS .....                                              | 9  |
| RE-HYDRATING .....                                      | 9  |
| MAKING JERKY .....                                      | 10 |
| FOOD SAFETY .....                                       | 11 |
| WARRANTY .....                                          | 12 |
| <br>                                                    |    |
| SALVAGUARDIAS IMPORTANTES .....                         | 14 |
| LISTA DE COMPONENTES .....                              | 15 |
| OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE .....     | 16 |
| INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA .....                         | 16 |
| INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN .....                        | 17 |
| SELECCIONE LOS ALIMENTOS .....                          | 17 |
| PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS .....                      | 18 |
| CONSEJOS .....                                          | 19 |
| REHIDRATACIÓN .....                                     | 19 |
| CÓMO HACER CECINA .....                                 | 20 |
| SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS .....                        | 21 |
| INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON .....                    | 22 |
| <br>                                                    |    |
| PRÉCAUTIONS IMPORTANTES .....                           | 24 |
| DESCRIPTION DE LA PIÈCE .....                           | 25 |
| AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR ..... | 26 |
| INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE .....                         | 26 |
| MODE D'EMPLOI .....                                     | 27 |
| CHOIX DES ALIMENTS .....                                | 27 |
| PRÉPARATION DES ALIMENTS .....                          | 28 |
| CONSEILS .....                                          | 29 |
| RÉHYDRATATION .....                                     | 29 |
| PRÉPARATION DE VIANDE SÉCHÉE .....                      | 30 |
| SÉCURITÉ ALIMENTAIRE .....                              | 31 |
| INFORMATION SUR LA GARANTIE .....                       | 32 |

# 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 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.
5. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
6. To protect against risk of electric shock, do not immerse cord, plugs, or heating element assembly in water or other liquid.
7. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
8. Reduce risk of unintentional starting. Make sure the Power Switch is in the "OFF" position before connecting the Dehydrator to the power source.
9. Always disconnect the Dehydrator from the power source before servicing, changing accessories or cleaning the unit. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
10. Never leave the appliance unattended. It is important to monitor the Dehydrator while in use.
11. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord. Use care when using extension cords.
12. 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.
13. Do not operate the Dehydrator outdoors or near any flammable or combustible materials.
14. Do not block the air vents at the rear of the Dehydrator. Keep the Dehydrator at least 6" (15.2 cm) away from any wall, any combustible materials and/or surfaces to allow for proper air circulation.
15. Do not operate the Dehydrator on flammable surfaces such as carpeting.
16. Never open or remove the back panel of the Dehydrator.
17. After cleaning, make sure Dehydrator is completely dry before reconnecting to the power source – if not, electric shock may result.
18. Do not use appliance for other than intended use.
19. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
20. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
21. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
22. To disconnect, turn off the appliance and then remove plug from wall outlet.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



## COMPONENT LIST

| DIAGRAM NUMBER | PART DESCRIPTION         |
|----------------|--------------------------|
| 1              | TEMPERATURE CONTROL KNOB |
| 2              | DEHYDRATOR TRAY          |
| 3              | FEET (4)                 |

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

**WestonBrands.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 1-216-901-6801



## OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard:** This appliance is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded 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.

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.

## CLEANING INSTRUCTIONS

**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.** Before cleaning, assembling or disassembling the Dehydrator, make sure the plug is removed from the outlet/power source. Always unplug the Dehydrator when not in use.

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

## OPERATING INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

## CHOOSING FOODS

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

## PRE-TREATMENT OF FOODS

**⚠ CAUTION** It is important to follow the food safety guidelines outlined in this manual. For the most up-to-date instruction, visit the USDA website at <http://www.usda.gov/>.

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.

## TIPS

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

## RE-HYDRATING

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

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

## MAKING JERKY

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# 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 (74°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 60°C). Your refrigerator should be set to 40°F (4°C) or below; your freezer should be 0°F (-18°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.

**WESTON**

## ONE-YEAR LIMITED 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 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.

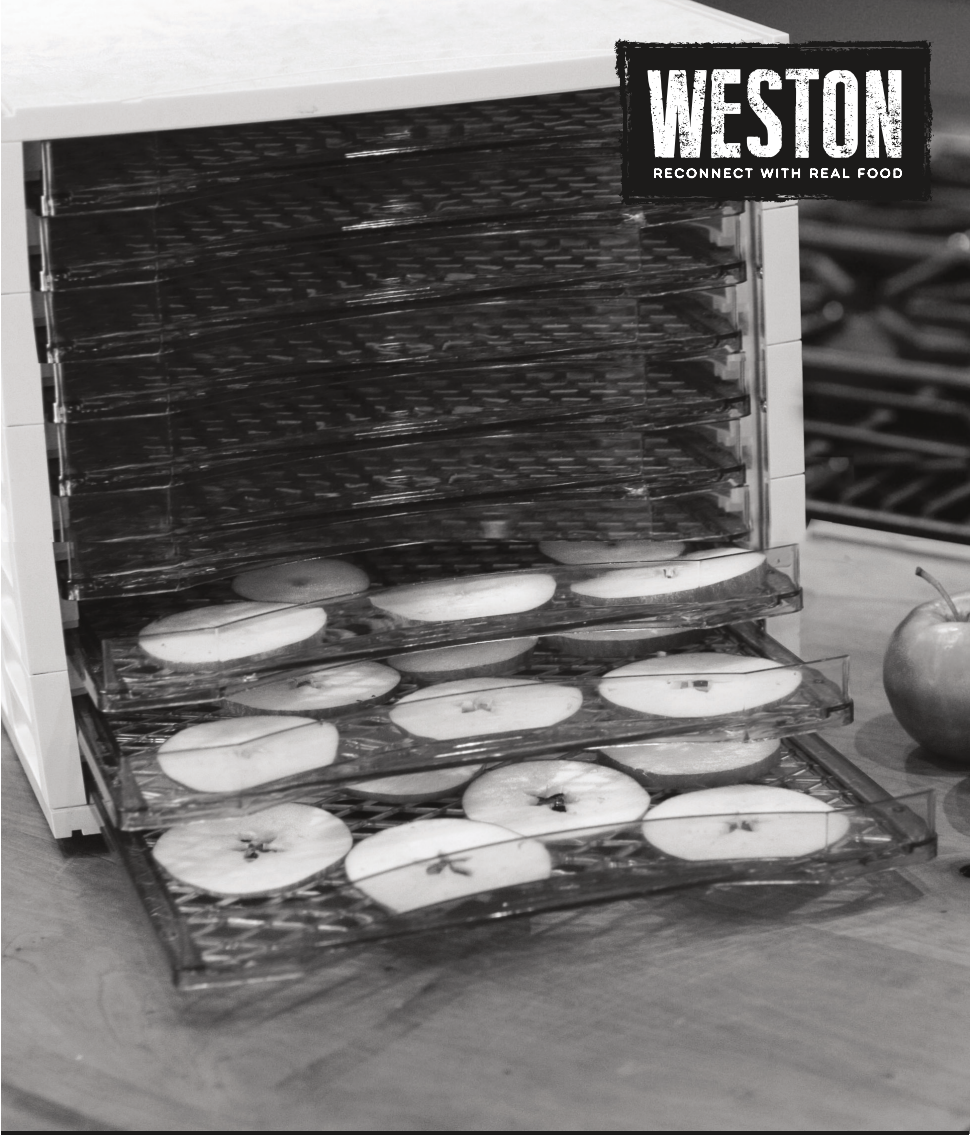
This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is subjected to any voltage and waveform other than as specified on 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.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.814.4895 (001.216.901.6801 outside the US) or visit [WestonBrands.com](http://WestonBrands.com). For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.





**WESTON**  
RECONNECT WITH REAL FOOD

# DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

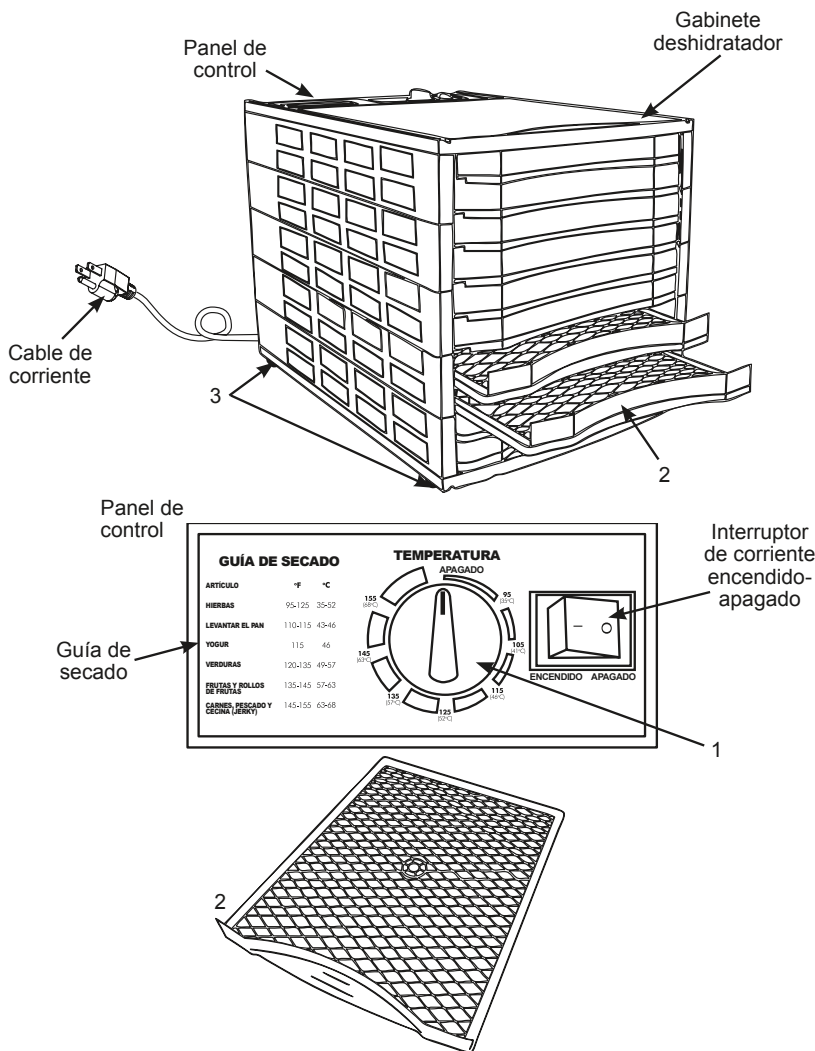
DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA.

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
5. No haga funcionar el artefacto mediante mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
6. Para evitar el peligro de descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el elemento calentador en agua u otro líquido.
7. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
8. Reduzca el riesgo de encendido involuntario. Asegure que el interruptor de corriente esté en la posición "OFF" (apagado) antes de conectar el deshidratador a la tomacorriente.
9. Siempre desconecte el deshidratador de la fuente de corriente antes de darle mantenimiento, cambiarle accesorios o limpiarlo. 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.
10. Nunca deje el aparato desatendido. Es importante controlar el deshidratador mientras está en uso.
11. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación. Tenga cuidado cuando use los cables de extensión.
12. 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.
13. No opere el deshidratador en exteriores ni cerca de materiales combustibles o inflamables.
14. No bloquee las ventilas de la parte trasera del deshidratador. Coloque el deshidratador a por lo menos 15.2 cm (6") de la pared para permitir la circulación del aire adecuada.
15. No opere el deshidratador en superficies inflamables, como las alfombras.
16. Nunca abra ni retire el panel trasero de la base del deshidratador.
17. 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.
18. No use el aparato para otro uso que no sea para el que fue hecho.
19. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante puede provocar lesiones.
20. 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.
21. No coloque el artefacto sobre una hornalla de gas o eléctrica o cerca de ellas, ni en un horno caliente.
22. Para desconectar, apague el artefacto y luego retire el enchufe del tomacorriente.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



## LISTA DE COMPONENTES

| NÚMERO DE DIAGRAMA | DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA           |
|--------------------|-----------------------------------|
| 1                  | PERILLA DE CONTROL DE TEMPERATURA |
| 2                  | CHAROLA DE DESHIDRATACIÓN         |
| 3                  | PATAS (4)                         |

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

[WestonBrands.com](http://WestonBrands.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 1-216-901-6801

## OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica:** Este aparato es provisto con un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, haga que un electricista reemplace la toma.

La longitud del cable utilizado en este electrodoméstico se seleccionó para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si es necesario un cable más largo, se puede usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del dispositivo. Se debe tener cuidado para colocar el cable de extensión de modo que no cuelgue sobre el mostrador o sobre la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezarse accidentalmente.

## INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Choque Eléctrico.** ¡Antes de limpiar, armar o desarmar el deshidratador, asegúrese que se haya retirado el enchufe del tomacorriente o fuente de alimentación. Siempre desconecte el deshidratador cuando no esté en uso.

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

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

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

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

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

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

## SELECCIONE LOS ALIMENTOS

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

## PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

**⚠ PRECAUCIÓN** Es importante seguir las pautas de seguridad alimentaria descritas en este manual. Para obtener la instrucción más actualizada, visite el sitio web del USDA en <http://www.usda.gov/>.

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.

## CONSEJOS

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

## REHIDRATACIÓN

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

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

## CÓMO HACER CECINA

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

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

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

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

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

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

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

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

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



# 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 74°C (165°F) y los cortes sólidos de carne de puerco deben cocinarse a 71°C (160°F).

## SEPARAR

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

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

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

## LIMPIAR

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

## ENFRIAR

Es muy importante enfriar los alimentos. La zona de peligro para la multiplicación de bacterias está entre los 4 °C y 60 °C (40 °F - 140 °F). El refrigerador debe estar a 4 °C (40 °F) o menos; el congelador debe estar a -18 °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 enfrien rápidamente. No olvide cubrir los alimentos una vez que se enfrien..

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.

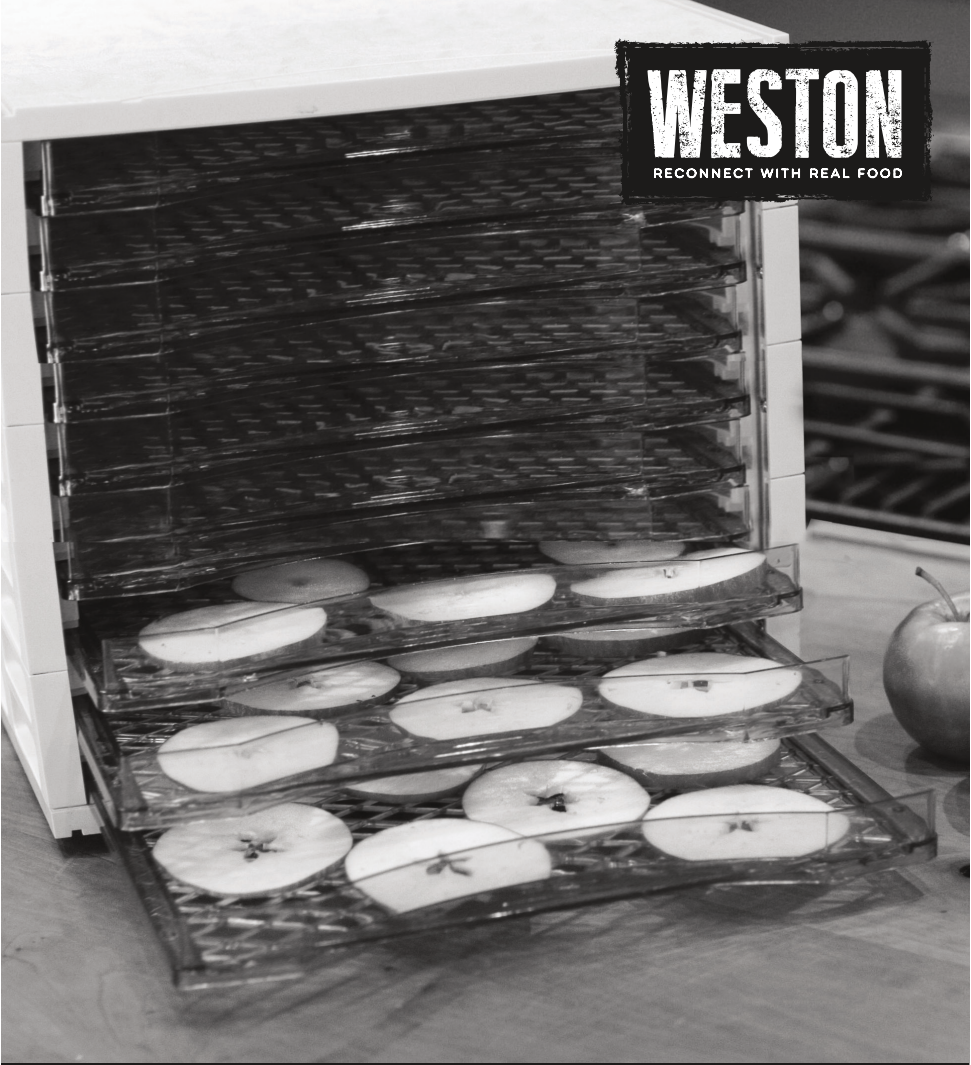




Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
Monte Elbruz No. 124 – 401  
Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo  
Ciudad de México, C.P. 11560

| GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRODUCTO:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | MARCA:             | MODELO:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con Centros de Servicio autorizados. Por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en dónde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame al:<br><b>Centro de Atención al Consumidor: 800 95 30 121</b>                                                                                                                                                                                                                                         |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:<br><b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| COBERTURA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</li><li>Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.</li><li>Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</li></ul>                                                                                                               |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| LIMITACIONES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.</li><li>Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| EXCEPCIONES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:<br>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)<br>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.<br>c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.<br>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio. |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).</li><li>Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de cómo hacer efectiva su garantía.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| FECHA DE ENTREGA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | SELLO DEL VENDEDOR | QUEJAS Y SUGERENCIAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| DÍA____<br>MES____<br>AÑO____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                    | <ul style="list-style-type: none"><li>Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:<br/><b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO - 800 95 30 121</b><br/>Email: <a href="mailto:mexico.service@WestonBrands.com">mexico.service@WestonBrands.com</a></li></ul> |
| CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Ciudad de México</b><br>ELECTRODOMÉSTICOS<br>Av. Plutarco Elías Calles No. 1499<br>Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490<br>Tel: 55 5235 2323                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                    | <b>Nuevo León</b><br>FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES<br>Ruperto Martínez No. 238 Ote.<br>Col. Centro, Monterrey, N.L., C.P. 64000<br>Tel: 81 8343 6700                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>CASA GARCÍA</b><br>Av. Patriotismo No. 875-B<br>Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910<br>Tel: 55 5563 8723                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                    | <b>Jalisco</b><br>SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO<br>Garibaldi No. 1450<br>Ladrón de Guevara, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660<br>Tel: 33 3825 3480                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| Modelo(s):                                                                                                                                                                                                                                                                              | Tipos: | Características Eléctricas: |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------|
| 75-0201-W                                                                                                                                                                                                                                                                               | DH09   | 120 V~ 60 Hz 620 W          |
| Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "W", "K" y/o "MX". |        |                             |



**WESTON**

RECONNECT WITH REAL FOOD

# DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE

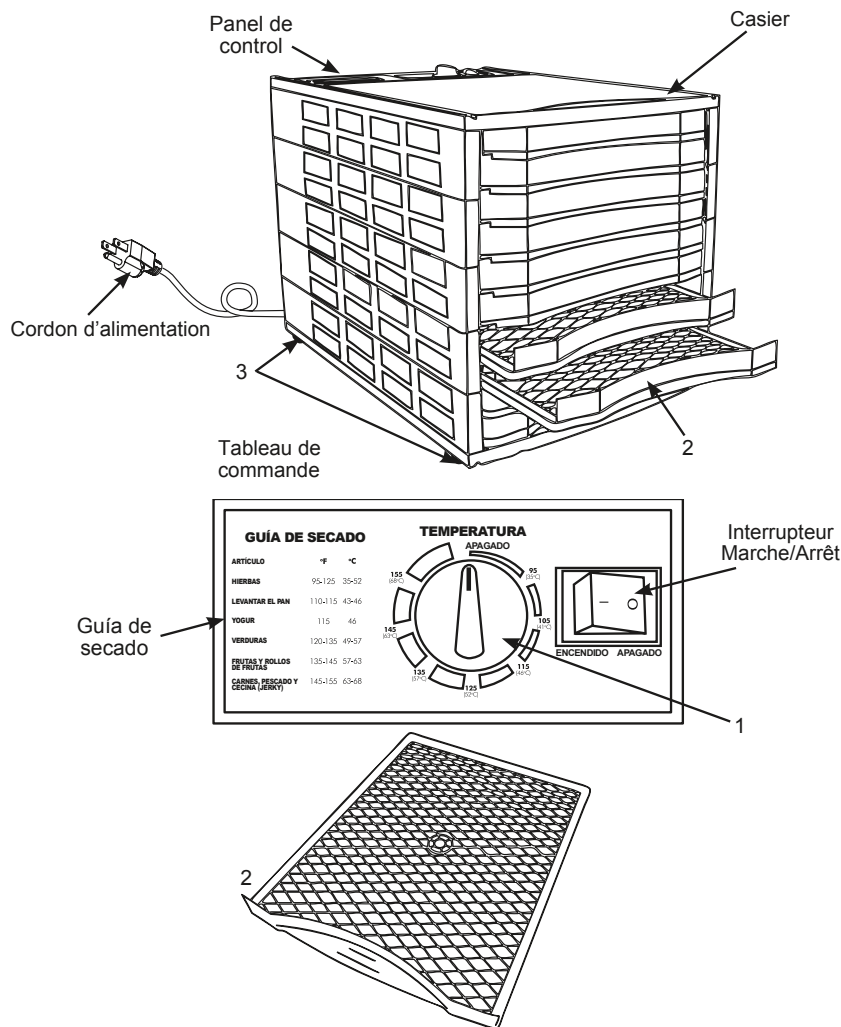
PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USAGE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes:

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
5. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
6. Pour éviter les risques de décharge électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'ensemble d'élément de chauffage dans l'eau ou autre liquide.
7. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
8. Minimiser le risque d'un démarrage accidentel : Avant de brancher le déshydrateur, regarder si son interrupteur est sur OFF (Arrêt).
9. Toujours débrancher le déshydrateur de la source électrique (prise) avant un entretien, le remplacement d'accessoires ou le nettoyage de l'appareil. 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.
10. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance. Il est important de surveiller le déshydrateur pendant son utilisation.
11. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation. Utiliser les rallonges avec prudence.
12. Vérifier la stabilité du déshydrateur avant de l'utiliser. Les quatre pieds doivent reposer bien à plat sur une surface de niveau. Le déshydrateur doit rester immobile en cours d'utilisation.
13. Ne pas utiliser le déshydrateur à l'extérieur, ni à proximité de matières inflammables ou combustibles.
14. Ne pas boucher les événements à l'arrière du déshydrateur. Maintenez le déshydrateur à une distance de 15,2 cm (6 po) du mur, de tout matériau combustible et/ou surfaces pour permettre à l'air de circuler correctement.
15. Ne pas utiliser le déshydrateur sur une surface inflammable, telle une moquette.
16. Ne jamais ouvrir, ni retirer le panneau arrière du déshydrateur.
17. Débrancher l'appareil avant de nettoyer ses composants. Lire toutes les instructions de nettoyage du déshydrateur avant de commencer à le nettoyer. Après le nettoyage, veiller à sécher à fond le déshydrateur avant de le rebrancher – sinon, il y a risque de décharge électrique.
18. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
19. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
20. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
21. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'un élément chauffant électrique ou dans un four chaud.
22. Pour déconnecter, éteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS



## DESCRIPTION DE LA PIÈCE

| NUMÉRO DE SCHÉMA | DESCRIPTION DE LA PIÈCE  |
|------------------|--------------------------|
| 1                | SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE |
| 2                | PLATEAU DE DESSICCATION  |
| 3                | PIEDS (4)                |

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

**WestonBrands.com**

Veuillez 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 1-216-901-6801

## AUTRES RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AU CONSOMMATEUR

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

**⚠ AVERTISSEMENT Danger de choc électrique:** Cet appareil est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer la fiche dans la prise, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon utilisé sur cet appareil a été choisie pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Si un cordon plus long est nécessaire, une rallonge approuvée peut être utilisée. Le calibre électrique de la rallonge doit être égal ou supérieur au calibre de l'appareil. Il faut veiller à ce que la rallonge ne soit pas placée sur le comptoir ou sur le dessus de la table, où elle pourrait être tirée par des enfants ou trébucher accidentellement.

## INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

**⚠ AVERTISSEMENT Danger de choc électrique.** Avant de nettoyer, d'assembler ou de démonter le déshydrateur, veiller à le débrancher de la prise ou de la source d'alimentation. Toujours débrancher le déshydrateur lorsqu'il n'est pas utilisé.

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

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

## MODE D'EMPLOI

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

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

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

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

## CHOIX DES ALIMENTS

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

## PRÉPARATION DES ALIMENTS

### ⚠ ATTENTION

Il est important de respecter les directives de salubrité alimentaires décrites dans ce manuel. Pour obtenir les directives récentes, visiter le site Internet de Santé Canada au <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/index-fra.php>.

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

## TIPS

- Ne faites pas chevaucher les aliments. Déposez les aliments à plat sur les plateaux à déshydratation.
- Après 6 heures, vérifiez la déshydratation, puis, selon le produit, vérifiez-le toutes les 2 heures jusqu'à ce qu'il soit croustillant, flexible, caoutchouteux.
- Vérifiez les aliments pour vous assurer qu'ils sont complètement déshydratés avant de les retirer. Ouvrez ou coupez le centre de quelques échantillons pour vérifier la déshydratation interne. Si l'aliment est toujours humide, déshydratez plus longtemps.
- Étiquetez chaque contenant avec le nom de l'aliment, la date de déshydratation et le poids initial. Tenez un journal dans le but d'améliorer les techniques de déshydratation.
- Un bon entreposage est essentiel pour maintenir la qualité des aliments. Emballez l'aliment lorsqu'il est froid. Les aliments se conservent plus longtemps s'ils sont entreposés dans un endroit frais, sombre et sec. La température idéale de conservation est de 60 °F (16 °C) ou moins.
- Placez les aliments déshydratés dans des sacs à congélation avant de les entreposer dans des contenants en métal ou en verre. Avant de sceller, retirez autant d'air que possible.
- Le scellage sous vide est idéal pour conserver les aliments déshydratés.
- N'oubliez pas : pendant le processus de déshydratation, les aliments diminueront de 1/4 à 1/2 environ de leur grosseur et de leur poids initial. Il est donc essentiel de ne pas couper les morceaux trop petits. Une livre de viande crue donnera environ 1/3 de livre (0,2 kg). à 1/2 lb (0,2 kg) de viande séchée.
- Utilisez le guide de déshydratation du panneau de commande comme référence pour régler correctement la température. Si le réglage de la chaleur est trop élevé, l'aliment peut durcir et se déshydrater à l'extérieur et être encore humide à l'intérieur. Si la température est trop basse, la durée de déshydratation sera plus longue.

## RÉHYDRATATION

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

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

## PRÉPARATION DE VIANDE SÉCHÉE

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

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

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

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

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



# 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 74oC (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 goutter sur les fruits et légumes crus. Puis utilisez les viandes crues entre 1 et 2 jours après l'achat, ou congelez-les pour les conserver plus longtemps. Décongelez les viandes congelées dans le réfrigérateur, pas sur le comptoir.

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

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

## NETTOYER

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

## REFROIDIR RAPIDEMENT

La réfrigération rapide des aliments est très importante. La zone de danger où les bactéries se multiplient est entre 4oC et 60oC (40oF et 140oF). Votre réfrigérateur doit être réglé à 4oC (40oF) ou en-dessous; votre congélateur doit être à -18oC (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.



WESTON

## GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

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.

Para hacer un reclamo de garantía, no devuelva el aparato a la tienda. Por favor llame 1.800.814.4895 (001.216.901.6801) fuera de los EE. ¡Visite [WestonBrands.com](http://WestonBrands.com). Para un servicio más rápido, localice el modelo, tipo y número de serie de su aparato.







## 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**

**WestonBrands.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**

**WestonBrands.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**

**w**

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.*