




DH07

# DEHYDRATOR DÉSHYDRATEUR DESHIDRATADOR

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, 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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs, which may be warm. Use oven mitts.
5. To protect against a risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or any part of the appliance in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, or moving the appliance. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not use plastic dishes or plastic wrap on trays.
14. Do not use appliance for other than intended purpose.
15. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
16. Do not leave the appliance unattended while the appliance is connected to an electrical outlet.
17. To disconnect, turn all controls to OFF (●); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
18. Place the appliance only on a dry, level, and nonflammable surface.
19. During use, provide 4 to 6 inches air space above, behind, and on both sides for air circulation. Do not use on surfaces where heat may cause a problem.
20. Always allow the appliance to cool down completely before putting away. Never wind the cord around the appliance while it is still hot.
21.  **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This appliance is not intended for use with any nonfood materials or products.

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 into the outlet, 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. The extension cord must be a grounding-type, 3-wire cord. 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.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

# PARTS AND FEATURES

## Before first use:

Wash all Trays in hot, soapy water. Rinse and dry.

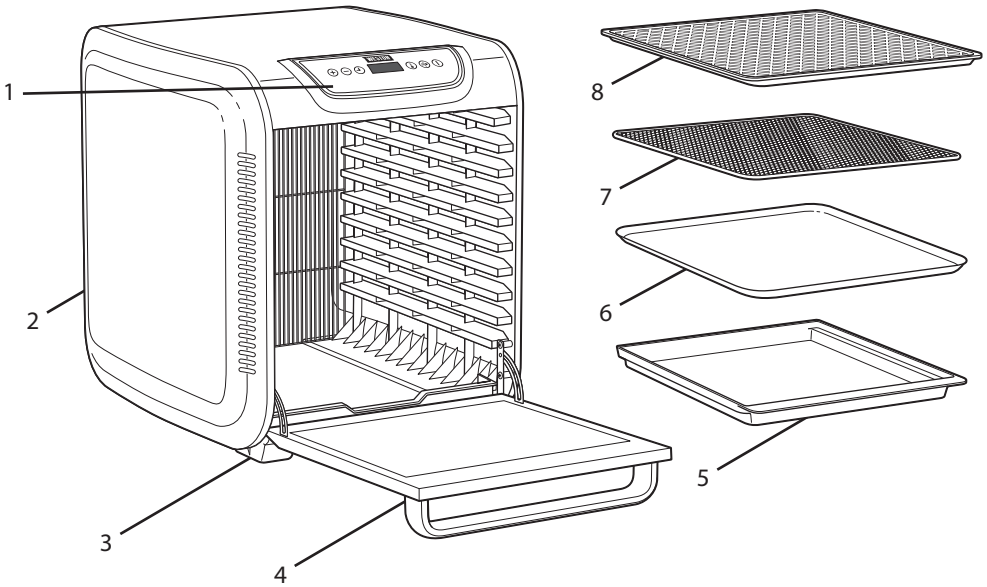
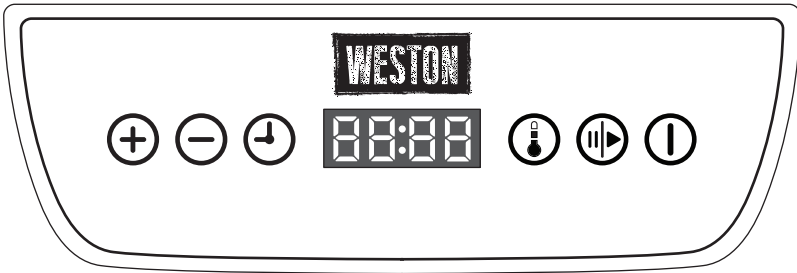


DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION
1	CONTROL PANEL
2	CORD WRAP (ON BACK OF UNIT)
3	RUBBER FEET (4)
4	DOOR WITH HANDLE
5	DRIP TRAY
6	FRUIT ROLL TRAY
7	MESH SCREEN
8	DRYING TRAYS (10)

**Additional Mesh Screens and Fruit Roll Trays are available for purchase.**

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](http://WestonBrands.com).



### Display

- ⊕ **Button:** Increase time or temperature
- ⊖ **Button:** Decrease time or temperature
- 🕒 **Time Button:** Select desired time
- 🌡️ **Temperature Button:** Adjust temperature
- ⏸️ **Pause/Start Button:** Pause or start
- ⏻ **ON/OFF (I/O) Button:** Turn unit on and off


















**Cord Wrap** (on back)

## DEHYDRATOR PREPARATION AND LOADING TRAYS AND SCREEN

- All 10 Trays should be used during each drying, even if some are empty.
- It is best to dry one type of similar food at a time; for example, all fruits or all vegetables.
- Always leave Trays in place until drying is complete. You may remove food from Trays when acceptably dried.
- Always place food in a single layer on each tray for even drying. Do not overlap fruits, vegetables, or meats, or crowd Trays.
- Use Mesh Screen for drying herbs and small pieces of fruits or vegetables.
- If using Mesh Screen, place Screen in Drying Tray before adding food. For best results, only use Mesh Screen in the top two slots.
- Use Fruit Roll Tray for drying purees from fruits.
- If using Fruit Roll Tray, place it in the top slot. For best results, do not use more than two Fruit Roll Trays, and place in the top two slots.

# HOW TO USE THE DEHYDRATOR

## NOTES:

- Food should be stored in an airtight container once properly cooled.
  - **To start, pause, or reset:** Press or press and hold the  Pause/Start Button.
  - **To change time or temperature during drying without pausing or resetting:** Press the  Time Button once or the  Temperature Button once. The last setting will flash. Use  or  Button to adjust, then press  Pause/Start Button and unit will continue drying at selected setting. If  Pause/Start Button is not pressed within 1 minute the unit will start dehydrating on previous setting.
  - Fahrenheit is the default setting. To change from Fahrenheit to Celsius, press and hold Temperature Button for 3 seconds to switch to Celsius.
1. Place Dehydrator on a flat, sturdy surface with 6 inches of space around the appliance for proper air ventilation.
  2. Make sure the Drip Tray is on the bottom of the Dehydrator to catch food pieces or drippings.
  3. Plug in unit. Dehydrator will beep for 1 second.
  4. Load Trays with food into slots.
  5. Close Door.
  6. Press  ON/OFF () Button to turn on. Default temperature 130°F (54°C) will flash continuously.
  7. Press  or  Button to increase or decrease the temperature.
  8. Press  Time Button to select desired time. Default time 10 hr will flash continuously.
  9. Press  or  Button to increase or decrease the time.
  10. Press  Pause/Start Button to begin dehydrating. If  Pause/Start Button is not pressed, unit will switch to OFF () automatically.

## FOOD SAFETY TIPS

- For food safety, to help ensure any bacteria present are destroyed, choose pretreatment or post treatment from below:
  - **Pretreatment of Meat Prior to Dehydrating** – Preheat a standard oven to 350°F (177°C). Drain and discard marinade, if used, from meat. Pat dry with paper towels and place meat in a single layer, leaving a space around each piece on baking sheet. Bake 5 to 10 minutes or until internal temperature reaches 160°F (72°C). Poultry must reach 165°F (74°C). **NOTE:** This method may reduce drying time and may result in a drier texture.
  - **Post Treatment of Meat After Dehydrating** – Preheat a standard oven to 275°F (135°C). Line a large baking sheet with foil. Place jerky in a single layer, leaving a small space around each piece. Bake for 10 to 12 minutes. Cool completely on a wire rack. Pat jerky dry with paper towels to remove any surface fats before storing.

## FOOD SAFETY TIPS (cont.)

- Marinating meats helps with the flavor and texture of jerky. Do not marinate meat longer than recipe or package directions call for.

**TIP:** Post treatment of meat after dehydrating may result in a more desirable jerky texture. Try each treatment to determine which jerky you like best.

- Visit [www.usda.gov](http://www.usda.gov) for any questions on meat and food safety.
- Never dehydrate meats with fruits and vegetables, due to cross-contamination of foods. Meats dry at a different temperature from fruits or vegetables.
- All dehydrated foods must be cooled completely before storing.
- For food safety, complete the food drying process. Do not start and stop the process for longer than 5 minutes. You may pause the process to check on the food's dryness or to remove dehydrated pieces.
- Label and date all containers of dried foods.

## DEHYDRATING FRUITS AND VEGETABLES

### A. Food Preparation

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

### B. Pretreatment

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

#### How to Blanch

- Blanching is recommended for some vegetables to help prevent color and flavor loss during drying and storage. Blanching is used to break the skins on some fruits to help shorten the drying process.
- Bring a large stockpot filled with cold water to a rolling boil.
- Place cleaned fruits or vegetables in a strainer with a handle.
- Dip strainer into the boiling water for the recommended time.
- Make sure that all the fruits or vegetables are covered with water for even blanching.
- After blanching is complete, plunge into a large bowl filled with ice water to stop the blanching process.
- Drain and completely pat dry the fruits or vegetables before dehydrating.

# DEHYDRATING FRUITS AND VEGETABLES (cont.)

## How to Protect Color

- Some fruits and potatoes may discolor during the drying process. To protect the color, follow these steps.
- Prepare a solution of equal parts lemon juice and water.
- Dip pieces into the solution; drain.
- If using a commercial fruit preservative, follow package directions.

## C. Determining Dryness

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

## D. Drying Fruit Rolls

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

# DEHYDRATING MEATS AND POULTRY

Visit [WestonBrands.com](http://WestonBrands.com) for recipe ideas.



# STORING DEHYDRATED FOOD

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

# DEHYDRATING FRESH HERBS

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

# DEHYDRATING CHART FOR HERBS AT 100°F (38°C)

Fresh Herb	Dehydrating Time**	Fresh Herb	Dehydrating Time**
Basil	4 to 6 hours	Mint	5 to 7 hours
Chives	5 to 7 hours	Parsley	4 to 6 hours
Cilantro	4 to 6 hours	Rosemary	5 to 7 hours

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

# DEHYDRATING CHART FOR FRUITS AT 135°F (57°C)

\*B = Blanching #C = Color Protector  
 (See “How to Blanch” and “How to Protect Color” on pages 7 and 8)

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

\*\*Times may vary depending on the ripeness of your fruits and amount per tray. See “Dehydrating Fruits and Vegetables” on pages 7 and 8.

# DEHYDRATING CHART FOR VEGETABLES AT 125°F (52°C)

\*B = Blanching (See “How to Blanch” on page 7)

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

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

# CARE AND CLEANING

## **⚠ WARNING** Electrical Shock Hazard.

- Before cleaning, assembling or disassembling the dehydrator, make sure the plug is removed from the outlet/power source.
- Do not immerse the dehydrator in water.
- Do not spray the dehydrator with water.

## **⚠ WARNING** Fire Hazard.

- Clean the dehydrator after each use.
- Always unplug the dehydrator when not in use.

**⚠ WARNING** **Electrical Shock Hazard.** Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.

1. Unplug Dehydrator and let cool completely.
2. Wash Trays, Screen and Drip Tray in hot, soapy water. Rinse and dry.
3. Wipe interior of Dehydrator and base with a damp cloth.
4. Wipe the cabinet exterior with a moderately damp cloth and soap if necessary. Wipe off any residue if soap is used.

# TROUBLESHOOTING

## **Food not drying.**

- Food could be cut too thick, or peel could have been left on.
- Too much food on each tray. Remove some foods and dehydrate for a longer time.

## **Food drying unevenly.**

- Foods need to be cut uniformly.
- Foods with uneven pieces can be rotated during the drying process.

## **Fruits or vegetables become soft during storage.**

- Too much moisture was left in the food. Dry further to remove excess moisture.

## **Error Codes in Display:**

- E1: Call or email Customer Service.
- E2: Call or email Customer Service.
- E9: Call or email Customer Service.



## 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.

# NOTES

# 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 nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des, ou en présence d'enfants. Le nettoyage et l'entretien ne doit pas être fait par des enfants à moins d'être sous supervision. Les enfants doivent être supervisés afin d'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher aux surfaces brûlantes. Utiliser les poignées ou les boutons, qui peuvent être chauds. Utiliser des gants de cuisine.
5. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou autre liquide.
6. Débrancher de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'y enlever des pièces ou de le déplacer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
7. 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. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes, incluant la cuisinière.
11. Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
12. Exercer une très grande prudence lors du déplacement d'un appareil contenant d'huile chaude ou d'autres liquides chaudes.
13. Ne pas utiliser de plats en plastique ou de pellicule plastique sur les plateaux.
14. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
15. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
16. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché dans une prise de courant.
17. Pour débrancher, tourner tous les boutons de commandes à la position OFF (●/arrêt). Retirer ensuite la fiche de la prise murale. Pour débrancher, tenir la fiche fermement et tirer de la prise. Ne jamais tirer par le cordon d'alimentation.
18. Placer l'appareil uniquement sur une surface sèche, d'aplomb, et ininflammable.
19. Pendant le fonctionnement, prévoir de 10,2 à 15,2 cm (4 à 6 po) d'espace tout autour de l'appareil. Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces où la chaleur pourrait causer un problème.

20. Toujours permettre le refroidissement de l'appareil avant de le ranger et ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil pendant qu'il est chaud.

21.



**ATTENTION : SURFACE CHAUDE.** La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

### AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

Cet appareil est conçu uniquement pour préparer, faire cuire et servir des aliments. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec toute autre matière ou produit non alimentaire.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque 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 installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. La rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

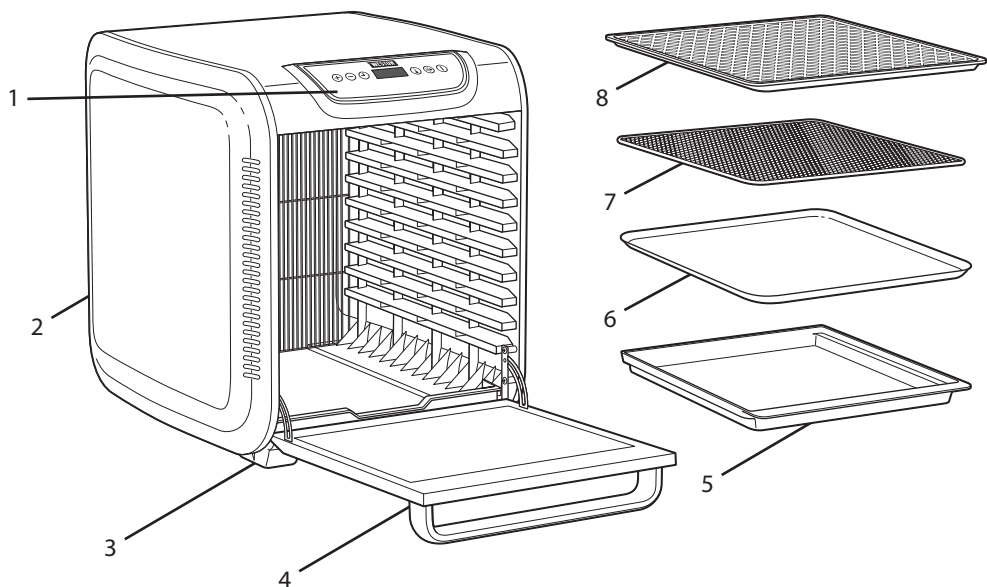
Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.



# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

## Avant la première utilisation :

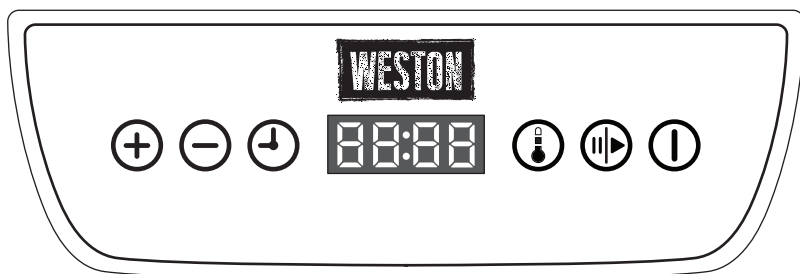
Laver tous les plateaux à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.



NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE
1	PANNEAU DE COMMANDE
2	ENROULEUR DE CORDON (À L'ARRIÈRE DE L'APPAREIL)
3	PIEDS EN CAOUTCHOUC (4)
4	PORTE AVEC POIGNÉE
5	PLATEAU D'ÉGOUTTAGE
6	PLATEAU POUR ROULEAU DE FRUITS
7	GRILLE EN MAILLE
8	PLATEAUX DE SÉCHAGE (10)

Des grilles en maille et des plateaux pour rouleau de fruits supplémentaires peuvent être achetés.

Si des composants de l'appareil sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou si vous avez besoin d'un manuel d'instructions de remplacement, veuillez consulter notre site web au [WestonBrands.com](http://WestonBrands.com).



## Écran

**Bouton +** : augmenter la durée ou la température

**Bouton -** : diminuer la durée ou la température

**Bouton de temps** ⌚ : choisir la durée souhaitée

**Bouton de température** 🌡️ : régler la température

**Bouton de mise en pause/marche** ⏸️ : mettre l'appareil en pause ou en marche

**Bouton ON/OFF (I/O [marche/arrêt])** ⏻ : allumer et éteindre l'appareil
















**Rembobineur de cordon** (à l'arrière)

# PRÉPARATION DU DÉSHYDRATEUR ET POSITIONNEMENT DES PLATEAUX ET DE LA GRILLE

- Tous les 10 plateaux devraient être utilisés à chaque séchage, même s'ils sont vides.
- Il est préférable de déshydrater un type d'aliments semblables à la fois; par exemple, seulement des fruits ou seulement des légumes.
- Toujours laisser les plateaux en place jusqu'à ce que la déshydratation soit terminée. Retirer les aliments des plateaux lorsqu'ils sont convenablement déshydratés.
- Toujours placer une seule couche d'aliments par plateau pour une déshydratation uniforme. Éviter que les fruits, les légumes ou les viandes se chevauchent ou que les plateaux soient surchargés.
- Utiliser la grille en maille pour la déshydratation des fines herbes et des petits morceaux de fruits ou de légumes.
- Pour utiliser la grille en maille, placer la grille sur le plateau de séchage avant d'ajouter les aliments. Pour de meilleurs résultats, n'utiliser la grille en maille que dans les deux fentes supérieures.
- Utiliser le plateau pour rouleau de fruits pour la déshydratation des purées de fruits.
- Si le plateau pour rouleau de fruits est utilisé, le placer sur la fente supérieur. Pour de meilleurs résultats, ne pas utiliser plus de deux plateaux pour rouleau de fruits et les placer dans les deux fentes supérieures.

# MODE D'UTILISATION DU DÉSHYDRATEUR

## REMARQUES :

- Les aliments devraient être conservés dans un contenant hermétique après avoir été refroidis adéquatement.
  - **Pour démarrer, mettre en pause ou réinitialiser l'appareil** : appuyer sur le bouton de mise en pause/marche  ou l'appuyer et le tenir enfoncé.
  - **Pour changer la durée ou la température pendant la déshydratation sans mettre l'appareil en pause ou le réinitialiser** : Appuyer une fois sur le bouton de temps  ou sur le bouton de température . Le dernier réglage clignotera. Utiliser le bouton  ou  pour l'ajuster, puis appuyer sur le bouton de mise en pause/marche  et l'appareil poursuivra la déshydratation avec le réglage sélectionné. Si le bouton de mise en pause/marche  n'est pas appuyé dans un délai d'une minute, l'appareil relancera la déshydratation avec le réglage précédent.
  - Les degrés Fahrenheit sont l'unité de température par défaut. Pour passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius, appuyer sur le bouton de température et le garder enfoncé 3 secondes.
1. Placer le déshydrateur sur une surface plane et robuste en laissant 15 cm (6 po) d'espace dégagé autour de l'appareil pour une circulation d'air adéquate.
  2. S'assurer que le plateau d'égouttage se trouve au fond du déshydrateur pour attraper les morceaux d'aliments ou les jus.
  3. Brancher l'appareil. Le déshydrateur émettra un bip durant 1 seconde.
  4. Placer les plateaux avec les aliments dans les fentes.
  5. Fermer la porte.
  6. Appuyer sur le bouton ON/OFF (I/O [marche/arrêt])  pour allumer l'appareil. La température par défaut de 54 °C (130 °F) clignotera continuellement.
  7. Appuyer sur le bouton  ou  pour augmenter ou diminuer la température.
  8. Appuyer sur le bouton de temps  pour choisir la durée souhaitée. La durée par défaut de 10 h clignotera continuellement.
  9. Appuyer sur le bouton  ou  pour augmenter ou diminuer la durée.
  10. Appuyer sur le bouton de mise en pause/marche  pour démarrer la déshydratation. Si le bouton de mise en pause/marche  n'est pas appuyé, l'appareil s'éteindra automatiquement.

## CONSEILS POUR L'INNOCUITÉ DES ALIMENTS

- Pour préserver l'innocuité des aliments et assurer la destruction de toutes bactéries, choisir le prétraitement ou le post-traitement ci-dessous :
- **Prétraitement des viandes avant la déshydratation** – Préchauffer un four conventionnel à 177 °C (350 °F). Égoutter la marinade et la jeter, le cas échéant. Éponger avec des serviettes de papier et disposer la viande en une seule couche sur une plaque à biscuits en laissant un espace autour de chaque morceau. Cuire 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 72 °C (160 °F). La température de la volaille doit atteindre 74 °C (165 °F). **REMARQUE** : Cette méthode peut réduire la durée de séchage et produire une texture plus sèche.

# CONSEILS POUR L'INNOUITÉ DES ALIMENTS (suite)

- **Post-traitement des viandes après la déshydratation** – Préchauffer un four conventionnel à 135 °C (275 °F). Chemiser une grande plaque à biscuits avec du papier aluminium. Déposer les morceaux de bœuf séché en une seule couche et en laissant un petit espace autour de chaque morceau. Cuire pendant 10 à 12 minutes. Laisser refroidir complètement sur une grille. Éponger le bœuf séché avec des serviettes en papier pour éliminer tout le gras en surface avant de le stocker.
- Les viandes marinées rehaussent la saveur et la texture du bœuf séché. Ne pas faire mariner la viande plus longtemps que la durée suggérée par la recette ou sur l'emballage.

**CONSEIL** : Le post-traitement des viandes après la déshydratation aide à obtenir une meilleure texture du bœuf séché. Essayer chaque traitement afin de déterminer la texture de bœuf séché préférée.

- Visiter le site [www.usda.gov](http://www.usda.gov) pour toutes questions au sujet des viandes et de l'innocuité des aliments.
- Ne jamais déshydrater des viandes avec des fruits et des légumes pour éviter la contamination croisée des aliments. La température de séchage des viandes est différente de celle des fruits ou des légumes.
- Tous les aliments déshydratés doivent refroidir complètement avant de les stocker.
- Pour assurer l'innocuité, exécuter la procédure complète de déshydratation des aliments. Ne pas interrompre et arrêter le cycle pendant plus de 5 minutes. Faire une pause pendant le cycle pour vérifier l'état de sécheresse des aliments ou pour retirer les morceaux déshydratés.
- Étiqueter et dater tous les contenants d'aliments séchés.

## DÉSHYDRATATION DES FRUITS ET DES LÉGUMES

### A. Préparation des aliments

- Toujours se laver les mains avant de commencer la préparation des aliments.
- Laver tous les fruits et les légumes avant la préparation.
- Choisir les fruits et les légumes saisonniers pour obtenir une saveur plus riche.
- Ne pas prendre aucun fruit ou légume abimé ou moisi.
- Couper les aliments à la même épaisseur, dimension ou forme avant le séchage pour assurer un séchage uniforme.
- Certains aliments comme l'ail, les oignons, le chou-fleur et le brocoli dégagent une forte odeur pendant le séchage.

### B. Prétraitement

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

#### Comment blanchir

- Il est recommandé de blanchir certains légumes afin de préserver leur couleur et leur saveur lors de la déshydratation et de la conservation. Le blanchiment est utilisé pour briser la peau de certains fruits afin de raccourcir le processus de déshydratation.

# DÉSHYDRATATION DES FRUITS ET DES LÉGUMES (suite)

- Porter un grand chaudron rempli d'eau froide à ébullition.
- Mettre les fruits ou les légumes lavés dans un tamis équipé d'une poignée.
- Plonger le tamis dans l'eau bouillante selon la durée recommandée.
- S'assurer que tous les fruits ou légumes sont recouverts d'eau afin de blanchir uniformément.
- Dès que les fruits ou légumes sont blanchis, les plonger dans un grand bol rempli d'eau glacée pour arrêter l'échaudage.
- Égoutter et éponger complètement les fruits ou les légumes avant de les déshydrater.

## Comment conserver la couleur

- Certains fruits et pommes de terre peuvent se décolorer pendant le cycle de séchage. Suivre ces étapes afin de conserver la couleur.
- Préparer une solution de quantité égale de jus de citron et d'eau.
- Plonger les morceaux dans la solution puis égoutter.
- Avec l'utilisation d'un agent de conservation pour fruits commercial, respecter les instructions sur l'emballage.

## C. Détermination de l'état de séchage

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

## D. Séchage des rouleaux de fruits

- Les rouleaux de fruits peuvent être faits avec des fruits frais pelés, dénoyautés et en purée, des fruits en conserve bien égouttés et réduit en purée, des fruits congelés décongelés, égouttés et en réduit en purée ou avec des compotes de pommes commerciales.
- Les fruits ayant un taux élevé de pectine (pommes, abricots, bleuets, raisins, pêches, poires, ananas, et prunes) auront une texture semblable au cuir.
- Les fruits ayant peu de pectine (pamplemousses, citrons, limettes, oranges, framboises, et fraises) combinés à un fruit ayant un taux de pectine plus élevé facilitera le démoulage du rouleau de fruits.

# DÉSHYDRATATION DES FRUITS ET DES LÉGUMES (suite)

- Vaporiser légèrement le plateau à rouleau de fruits d'un enduit à cuisson en vaporisateur ou le graisser légèrement avec de l'huile végétale avant d'ajouter la purée de fruits.
- Distribuer uniformément entre 177 à 237 mL (3/4 de tasse et 1 tasse) de purée sur le plateau pour rouleau de fruits préparé pour une épaisseur d'environ 0,6 cm (1/4 po).
- Ajouter le plateau pour rouleau de fruits dans la fente centrale pour la déshydratation.
- Vérifier l'état de séchage des rouleaux de fruits 4 heures après la mise en marche.
- Les rouleaux de fruits séchés doivent être légèrement collants.
- Toujours retirer le rouleau de fruits du plateau après l'avoir laissé refroidir 15 minutes.
- Le rouleau aux fruits devrait être légèrement chaud pour pouvoir le retirer aisément du plateau pour rouleau de fruits.
- Une fois roulé, laisser complètement refroidir avant de stocker dans un contenant hermétique.

# DÉSHYDRATATION DE LA VIANDE ET DE LA VOLAILLE

Visiter le [WestonBrands.com](http://WestonBrands.com) pour des idées de recettes.

# STOCKAGE DES ALIMENTS DÉSHYDRATÉS

- Les aliments déshydratés doivent être complètement refroidis avant de les emballer.
- Les aliments séchés adéquatement doivent être stockés dans un contenant propre, sec et hermétique comme des sacs en plastique réutilisables, des contenants de plastique, des pots en verre avec couvercle étanche afin d'éviter la réhydratation des aliments.
- Stocker tous les emballages dans un endroit frais et sec.
- Les fruits séchés stockés à une température de 16 °C (60 °F) peuvent se conserver jusqu'à 1 an et les légumes stockés à une température de 16 °C (60 °F) peuvent se conserver jusqu'à 6 mois.
- Les rouleaux aux fruits stockés adéquatement à la température ambiante peuvent se conserver jusqu'à un 1 mois.
- Le bœuf séché a été séché, refroidi et emballé correctement se conserve jusqu'à 2 mois dans un contenant hermétique et stocké à la température ambiante.
- Le conserver à des températures élevées réduira sa durée de conservation. Mettre les aliments emballés dans le congélateur pour une durée de conservation prolongée.
- Une bonne pratique consiste à vérifier quotidiennement les aliments déshydratés. Faire sécher à nouveau les fruits et les légumes ramollis ou s'ils présentent des traces de condensation. Vérifier fréquemment pendant le nouveau séchage, car le cycle peut être plus court.
- Toujours vérifier l'état des aliments avant de les consommer. Jeter en cas de doute.

# DÉSHYDRATATION DES HERBES FRAÎCHES

- Les grandes feuilles de certaines herbes, comme le basilic, la menthe, la sauge et l'oseille, doivent être détachées de la tige avant le séchage.
- Les herbes, comme la coriandre, l'aneth, le persil et le romarin, doivent être séchées avec les tiges pour faciliter le retrait après le séchage.
- Toujours rincer les herbes à l'eau froide et retirer soigneusement l'eau résiduelle avec une essoreuse à salade ou des serviettes de papier. Les herbes doivent être complètement sèches avant de commencer la déshydratation.
- Les fines herbes de petite taille devraient être placées sur la grille en maille dans la fente supérieure pour une meilleure déshydratation.
- Les herbes sèchent plus rapidement que les fruits, les légumes et les viandes marinées.
- Les herbes s'émiettent facilement une fois séchées.
- Les herbes doivent complètement refroidir avant de les stocker dans un contenant hermétique.

## TABLEAU DE DÉSHYDRATATION DES HERBES À 38 °C (100 °F)

Herbe fraîche	Durée de déshydratation**	Herbe fraîche	Durée de déshydratation**
Basilic	4 à 6 heures	Menthe	5 à 7 heures
Ciboulette	5 à 7 heures	Persil	4 à 6 heures
Coriandre	4 à 6 heures	Romarin	5 à 7 heures

\*\*Les durées peuvent varier selon la teneur en eau des herbes.

# TABLEAU DE DÉSHYDRATATION POUR LES FRUITS À 57 °C (135 °F)

\*B = blanchir #C = conservation de la couleur  
 (consulter les sections « Comment blanchir » et « Comment conserver la couleur »  
 aux pages 20 et 1)

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

\*\*Les durées peuvent varier selon le degré de maturité de vos fruits et selon de la quantité sur chaque plateau. Voir la section « Déshydratation des fruits et des légumes » aux pages 20 à 22.



# TABLEAU DE DÉSHYDRATATION DES LÉGUMES À 52 °C (125 °F)

\*B = blanchir (consulter la section « Comment blanchir » à la page 20)

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

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

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## **⚠ AVERTISSEMENT** Risque 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.
- Ne pas immerger le déshydrateur dans l'eau.
- Ne pas pulvériser le déshydrateur avec de l'eau.

## **⚠ AVERTISSEMENT** Risque d'incendie.

- Nettoyer le déshydrateur après chaque utilisation.
- Toujours débrancher le déshydrateur lorsqu'il n'est pas utilisé.

**⚠ AVERTISSEMENT** Risque de choc électrique. Débrancher l'appareil avant le nettoyage. N'immerger pas le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou autre liquide.

1. Débrancher le déshydrateur et le laisser refroidir complètement.
2. Laver les plateaux, la grille et le plateau d'égouttage dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
3. Essuyer l'intérieur et la base du déshydrateur avec un linge humide.
4. Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un linge modérément humide et du savon au besoin. Essuyer tout résidu si du savon a été utilisé.

# DÉPANNAGE

## **Les aliments ne sèchent pas.**

- La coupe des aliments est trop épaisse ou présence de pelures.
- Trop d'aliments sur chaque plateau. Retirer quelques aliments et augmenter la durée de séchage.

## **Séchage inégal des aliments.**

- Les aliments doivent être coupés uniformément.
- Les morceaux d'aliments inégaux peuvent rouler pendant le cycle de séchage.

## **Les fruits ou les légumes ramollissent pendant le stockage.**

- Les aliments n'ont pas été suffisamment épongés. Faire sécher de nouveau pour éliminer l'excès d'humidité.

## **Codes d'erreur à l'écran :**

- E1: Contacter le service à la clientèle par téléphone ou par courriel.
- E2: Contacter le service à la clientèle par téléphone ou par courriel.
- E9: Contacter le service à la clientèle par téléphone ou par courriel.

**WESTON**

## GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada. Il s'agit de l'unique garantie explicite pour ce produit et elle remplace toute autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti comme étant exempt de tout vice matériel ou de main-d'œuvre pendant une période d'un (1) an à partir de la date d'achat initiale. Pendant cette période, votre seul recours consiste en la réparation ou au remplacement de ce produit ou de tout composant trouvé défectueux, à notre discrétion. Si le produit ou composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

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

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

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

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.814.4895 (001.216.901.6801 hors des États-Unis) ou visiter [WestonBrands.com](http://WestonBrands.com). Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

# REMARQUES

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos 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 necesita una supervisión estrecha al usar cualquier aparato por niños o en la presencia de los niños. La limpieza y la reparación no debe ser hecha por niños a menos que estén siendo supervisados. Los niños deben ser supervisados para asegurarse que no jueguen con el aparato.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque las superficies calientes. Use manijas o perillas, que pueden estar calientes. Use guantes de cocina.
6. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje enfriar el aparato antes de colocar o retirar piezas, o antes de transportarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
8. 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. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No lo use en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
12. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
13. Se debe tener precaución extrema cuando se mueve un aparato que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. No use platos de plástico o envoltura de plástico en las bandejas.
15. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
16. No haga funcionar el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
17. No deje el aparato sin atención mientras la unidad se encuentra conectada a un tomacorriente eléctrico.
18. Para desconectar, ponga los controles en OFF (●/apagado) y luego saque el enchufe del tomacorriente. Para desenchufar, sujete el enchufe y saquelo del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación.
19. Coloque el aparato sólo sobre una superficie seca, nivelada e inflamable.
20. Durante su uso, deje un espacio de 4 a 6 pulgadas (10.2 a 15.2 cm) por encima, por detrás y a ambos lados para circulación del aire. No se debe utilizar en superficies donde el calor pueda causar un problema.

21. Siempre deje que el aparato se enfríe antes de guardarlo y nunca enrolle el cable alrededor del aparato mientras esté caliente.

22.



**PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE

Este aparato ha sido diseñado solamente para la preparación, cocción y servido de alimentos. No está diseñado para usarse con materiales que no sean alimentos ni con productos no alimenticios.

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

**⚠ ADVERTENCIA** **Riesgo 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.

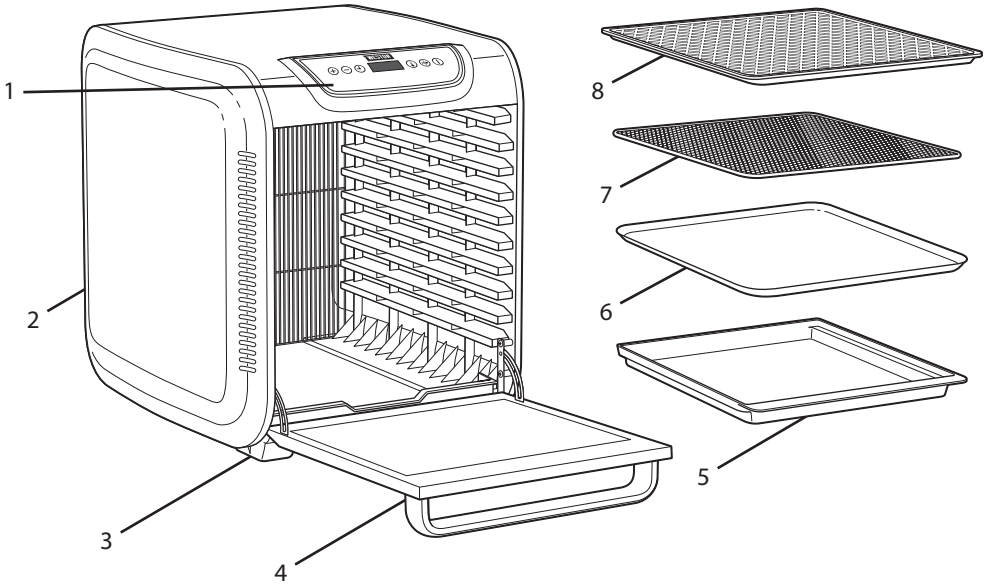
La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo se puede usar una extensión aprobada. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. El cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

# PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

## Antes del primer uso:

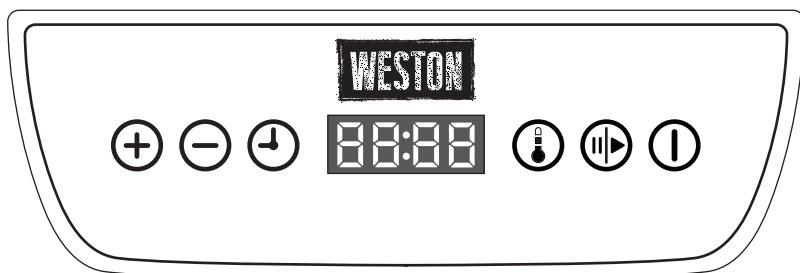
Lave todas las bandejas con agua caliente y jabón. Enjuague y seque.



NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA
1	PANEL DE CONTROL
2	ALMACÉN PARA EL CABLE (EN LA PARTE TRASERA DE LA UNIDAD)
3	PATAS DE HULE (4)
4	PUERTA CON ASA
5	BANDEJA DE GOTEO
6	BANDEJA PARA ROLLOS DE FRUTAS
7	REJILLA DE MALLA
8	BANDEJAS DE SECADO (10)

**Rejillas de malla y bandejas para rollos de frutas adicionales disponibles para compra.**

Si alguno de los componentes de esta unidad está defectuoso, si la unidad no funciona correctamente o si usted necesita un manual de instrucciones de reemplazo, visítenos en la red en [WestonBrands.com](http://WestonBrands.com).



### Pantalla

- ⊕ **Botón:** Aumentar el tiempo o la temperatura
- ⊖ **Botón:** Disminuir el tiempo o la temperatura
- 🕒 **Botón de tiempo:** Seleccione el tiempo deseado
- 🌡️ **Botón de temperatura:** Ajuste de temperatura
- ⏸️ **Botón de pausa/inicio:** Pausar o iniciar
- ⏻ **Botón ON/OFF (I/O [encender/apagar]):** Enciende y apaga la unidad

**Almacén para el cable** (en la parte trasera)

















## PREPARACIÓN DEL DESHIDRATADOR Y CARGA DE LAS BANDEJAS Y LA MALLA

- Se deben usar las 10 bandejas durante cada secado, incluso si algunas están vacías.
- Es mejor secar un solo tipo de alimento similar a la vez; por ejemplo, todas las frutas o todas las verduras.
- Deje siempre las bandejas en su lugar hasta que se complete el secado. Puede sacar los alimentos de las bandejas cuando estén aceptablemente secos.
- Coloque siempre los alimentos en una sola capa en cada bandeja para que se sequen uniformemente. No traslape frutas, verduras o carnes, ni llene en exceso las bandejas.
- Utilice la rejilla de malla para secar hierbas y pequeños trozos de frutas o verduras.
- Si usa la rejilla de malla, coloque la rejilla en la bandeja de secado antes de agregar alimentos. Para obtener los mejores resultados, solo use la rejilla de malla en las dos ranuras superiores.
- Utilice la bandeja para rollos de frutas para secar purés de frutas.
- Si usa la bandeja para rollos de frutas, colóquela en la ranura superior. Para obtener mejores resultados, no use más de dos bandejas para rollos de frutas y colóquelas en las dos ranuras superiores.



# CÓMO USAR EL DESHIDRATADOR

## NOTAS:

- Los alimentos deben almacenarse en un recipiente hermético una vez que se hayan enfriado adecuadamente.
  - **Para iniciar, pausar o restablecer:** Presione o mantenga presionado el botón de pausa/inicio .
  - **Para cambiar el tiempo o la temperatura durante el secado sin pausar ni reiniciar:** Presione el botón de tiempo  una vez o el botón de temperatura  una vez. El último ajuste parpadeará. Use el botón  o  para ajustar, luego presione el botón de pausa/inicio  y la unidad continuará secando en la configuración seleccionada. Si no se presiona el botón  en 1 minuto, la unidad comenzará a deshidratar en la configuración anterior.
  - Fahrenheit es la configuración predeterminada. Para cambiar de Fahrenheit a Celsius, mantenga presionado el botón de temperatura durante 3 segundos para cambiar a Celsius.
1. Coloque el deshidratador sobre una superficie plana y resistente con 6 pulgadas (15 cm) de espacio alrededor del aparato para una ventilación adecuada.
  2. Asegúrese de que la bandeja de goteo esté en la parte inferior del deshidratador para atrapar los trozos de comida o las gotas.
  3. Enchufe la unidad. El deshidratador emitirá un pitido durante 1 segundo.
  4. Cargue las bandejas con alimentos en las ranuras.
  5. Cierre la puerta.
  6. Presione el  botón ON/OFF ( [encender/apagar]) para encender. La temperatura predeterminada de 130°F (54°C) parpadeará continuamente.
  7. Presione los botones  o  para aumentar o disminuir la temperatura.
  8. Presione el botón de tiempo  hacia arriba y hacia abajo para seleccionar el tiempo deseado. El tiempo predeterminado 10 hr parpadeará continuamente.
  9. Presione los botones  o  para aumentar o disminuir el tiempo.
  10. Presione el botón de pausa/inicio  para comenzar a deshidratar. Si no se presiona el botón de pausa/inicio , la unidad se apagará automáticamente.

## CONSEJOS DE SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

- Para seguridad de los alimentos, y garantizar que se destruya cualquier clase de bacteria presente, elija un tratamiento previo o tratamiento posterior de los incluidos a continuación:
  - **Tratamiento previo de la carne antes de la deshidratación** – Precaliente un horno estándar a 350°F (177°C). Escorra y deseche la marinada de la carne, si se

# CONSEJOS DE SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS (cont.)

utiliza. Seque con toallas de papel dando golpecitos y coloque la carne en una sola capa, dejando un espacio alrededor de cada trozo sobre una bandeja para hornear. Hornee de 5 a 10 minutos o hasta que la temperatura interna alcance los 160°F (72°C). La carne de ave debe alcanzar los 165°F (74°C). **NOTA:** Este método puede reducir el tiempo de secado y puede obtenerse una textura más seca.

- **Tratamiento posterior de la carne después de la deshidratación** – Precaliente un horno estándar a 275°F (135°C). Recubra una bandeja para hornear grande con papel de aluminio. Coloque la cecina en una sola capa, dejando un espacio pequeño alrededor de cada pieza. Hornee de 10 a 12 minutos. Enfríe por completo sobre una rejilla. Seque con toallas de papel dando golpecitos para quitar la grasa superficial antes de almacenar.
- Adobar las carnes ayuda con el sabor y la textura de la cecina. No adobe las carnes por un período más prolongado del que señalan las instrucciones del paquete.

**CONSEJO:** El tratamiento posterior de la carne después de la deshidratación puede dar como resultado una textura de la cecina más deseable. Realice ambos tratamientos para determinar qué cecina le gusta más.

- Visite [www.usda.gov](http://www.usda.gov) si tiene alguna pregunta sobre la seguridad de la carne y de los alimentos.
- Nunca deshidrate carnes con frutas o vegetales, debido a la posible contaminación cruzada de los alimentos. Las carnes se secan a diferentes temperaturas que las frutas o vegetales.
- Todos los alimentos deshidratados deben enfriarse por completo antes de almacenarse.
- Para seguridad de los alimentos, complete el proceso de secado de los alimentos. No comience y detenga el proceso por un período mayor de 5 minutos. Usted puede pausar el proceso para verificar el nivel de deshidratación de los alimentos o para quitar las piezas deshidratadas.
- Etiquete y ponga fecha a todos los recipientes con alimentos deshidratados.

## CÓMO DESHIDRATAR FRUTAS Y VEGETALES

### A. Preparación de los alimentos

- Siempre lávese las manos antes de comenzar la preparación de los alimentos.
- Lave todas las frutas y vegetales antes de comenzar la preparación.
- Elija las frutas y vegetales que se encuentren en su temporada para obtener un mejor sabor.
- Descarte las frutas y vegetales que tengan golpes u hongos.
- Corte los alimentos con el mismo grosor, tamaño o forma antes de secarlos para garantizar una deshidratación pareja.
- Algunos alimentos, tales como el ajo, las cebollas, la coliflor y el brócoli, tienen un olor fuerte cuando se secan.

### B. Tratamiento previo

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

# CÓMO DESHIDRATAR FRUTAS Y VEGETALES (cont.)

## Cómo blanquear

- Se recomienda blanquear algunos vegetales para ayudar a prevenir la pérdida de color y sabor durante el secado y el almacenamiento. El blanqueado se utiliza para romper la cáscara de algunas frutas y así acortar el proceso de deshidratación.
- Lleve al hervor constante una olla grande llena con agua.
- Coloque frutas o vegetales lavados en un colador con manija.
- Introduzca el colador dentro del agua hirviendo por el tiempo recomendado.
- Asegúrese de que todas las frutas o vegetales estén cubiertos con agua para un blanqueado parejo.
- Después de finalizado el blanqueado, colóquelas en un tazón grande lleno de agua helada para detener el proceso de blanqueado.
- Escurra y seque las frutas o vegetales dando golpecitos antes de deshidratarlos.

## Cómo proteger el color

- Algunas frutas y las papas puede decolorarse durante el proceso de secado. Para proteger el color, siga estos pasos.
- Prepare una solución de partes iguales de jugo de limón y agua.
- Coloque los trozos dentro de la solución; escurra.
- Si utiliza un conservante comercial para frutas, siga las instrucciones del paquete.

## C. Cómo determinar el nivel de deshidratación

- Muchos factores influyen en el tiempo de secado, como el contenido de humedad, el tipo y cantidad de alimento, la forma y la uniformidad de las rodajas de los alimentos, la temperatura del aire, la humedad y su preferencia personal en cuanto a la textura de sus alimentos.
- Las tablas de secado son una guía. Los tiempos de secado y las temperaturas son diferentes para distintos tipos de alimentos; comience verificando los alimentos con el tiempo mínimo recomendado indicado en la tabla. Si el alimento no está listado en la tabla, elija uno similar.
- Coloque los alimentos restantes en las bandejas superiores para que sea más fácil verificar el nivel de deshidratación.
- Verifique el nivel de cocción de todas las bandejas cuando haya alcanzado el tiempo mínimo recomendado en la tabla.
  - Todas las frutas deben poder doblarse y estar ligeramente blandas sin estar pegajosas, con excepción de las manzanas y las bananas que deben estar crujientes.
  - Todos los vegetales deben estar crujientes y deben quebrarse con facilidad.

## D. Cómo secar rollos de frutas

- Los rollos de frutas pueden prepararse con frutas frescas peladas y sin carozo hechas puré, fruta enlatada bien escurrida y hecha puré, fruta descongelada escurrida y hecha puré, o con salsa de manzana comprada.
- Las frutas que tienen un nivel más elevado de pectina (manzanas, damascos, arándanos, uvas, duraznos, peras, piñas y ciruelas) permiten preparar rollos de frutas de una textura similar al cuero.

# CÓMO DESHIDRATAR FRUTAS Y VEGETALES (cont.)

- Cuando utilice frutas bajas en pectina (pomelos, limones, limas, naranjas, frambuesas y fresas), mézclelas con una fruta de pectina más elevada para obtener un rollo de fruta más fácil de pelar.
- Rocíe ligeramente la bandeja para rollos de frutas con spray antiadherente para cocinar o engrase ligeramente con aceite vegetal antes de agregar su puré de frutas.
- Distribuya uniformemente entre 3/4 de taza y 1 taza (177 a 237 mL) de puré en la bandeja para rollos de frutas preparada, de aproximadamente 1/4 de pulgada (0.6 cm) de espesor.
- Agregue la bandeja para rollos de frutas en la posición central de las ranuras para que se seque.
- Se debe controlar el nivel de cocción de los rollos de frutas a partir de las 4 horas.
- Los rollos de frutas estarán ligeramente pegajosos cuando se sequen.
- Retire siempre el rollo de frutas de la bandeja después de enfriarlo durante 15 minutos.
- El rollo de frutas debe estar ligeramente tibio para poder sacarlo fácilmente de la bandeja para rollos de frutas.
- Una vez que se ha enrollado, enfríe por completo antes de almacenarlo en un recipiente hermético.

# DESHIDRATAR CARNES Y AVES DE CORRAL

Visite [WestonBrands.com](http://WestonBrands.com) para obtener ideas de recetas.

# CÓMO ALMACENAR ALIMENTOS DESHIDRATADOS

- Los alimentos deshidratados deben enfriarse por completo antes de almacenarse.
- Los alimentos secados adecuadamente deben almacenarse en un recipiente limpio, seco y hermético, como bolsas plásticas resellables, recipientes plásticos o frascos de vidrio para conservas con una tapa hermética, a fin de evitar que los alimentos se rehidraten.
- Guarde todos los recipientes en un lugar fresco y seco.
- Las frutas secas almacenadas a 60°F (16°C) se conservan hasta por 1 año, mientras que los vegetales almacenados a 60°F (16°C) pueden conservarse hasta 6 meses.
- Los rollos de frutas almacenados a temperatura ambiente pueden conservarse hasta 1 mes, si se almacenan correctamente.
- Si la cecina se ha secado, enfriado y guardado correctamente, puede almacenarse hasta 2 meses en un recipiente hermético a temperatura ambiente.
- Almacenar en lugares con temperaturas altas acortará el tiempo de almacenamiento. Coloque los alimentos envasados en el congelador para almacenar durante más tiempo.

## CÓMO ALMACENAR ALIMENTOS DESHIDRATADOS (cont.)

- Resulta una buena costumbre controlar los alimentos deshidratados en forma diaria. Vuelva a deshidratarlos si ve que las frutas o vegetales se ablandan o si tienen condensación. Controle los alimentos con frecuencia durante el secado adicional, ya que este proceso será mucho más corto.
- Siempre controle el estado de sus alimentos antes del consumo. Si tiene alguna duda, deséchelo.

## CÓMO DESHIDRATAR HIERBAS FRESCAS

- Las hojas de hierbas más grandes, tales como la albahaca, hojas de laurel, menta, salvia o acedera deben quitarse de los tallos antes del secado.
- Las hierbas tales como el cilantro, eneldo, perejil o romero deben mantenerse en el tallo para la deshidratación. Es más fácil quitar las hierbas después del secado.
- Siempre enjuague las hierbas con agua fría y quite con cuidado el agua restante con un centrifugador de ensalada o toallas de papel. Las hierbas deben estar completamente secas antes de comenzar la deshidratación.
- Las hierbas pequeñas deben colocarse en la pantalla de malla en la posición de superior de las rejillas para obtener los mejores resultados de secado.
- Las hierbas se secan más rápidamente en comparación con las frutas, vegetales y carnes adobadas.
- Las hierbas se desmenuzan fácilmente cuando están secas.
- Las hierbas deben enfriarse por completo antes de almacenarlas en un recipiente hermético.

## TABLA DE DESHIDRATACIÓN PARA HIERBAS A 100°F (38°C)

Hierba Fresca	Tiempo de Deshidratación**	Hierba Fresca	Tiempo de Deshidratación**
Albahaca	4 a 6 horas	Menta	5 a 7 horas
Cebolleta	5 a 7 horas	Perejil	4 a 6 horas
Cilantro	4 a 6 horas	Romero	5 a 7 horas

\*\*Los tiempos pueden variar dependiendo del contenido de agua de las hierbas.

# TABLA DE DESHIDRATACIÓN PARA FRUTAS A 135°F (57°C)

\*B = Blanqueado #C = Protector del color

(Consulte “Cómo blanquear” y “Cómo proteger el color” en la página 35)

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

\*\*Los tiempos pueden variar, según la madurez de las frutas y la cantidad que coloque en cada bandeja. Consulte “Cómo deshidratar frutas y vegetales” en las páginas 34–36.

# TABLA DE DESHIDRATACIÓN PARA VEGETALES A 125°F (52°C)

\*B = Blanqueado (Consulte “Cómo blanquear” en la página 35)

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

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

# CUIDADO Y LIMPIEZA

## **⚠️ ADVERTENCIA** Riesgo de descarga eléctrica.

- Antes de limpiar, armar o desarmar el deshidratador, asegúrese que se haya retirado el enchufe del tomacorriente o fuente de alimentación.
- No sumerja el deshidratador en agua.
- No rocíe el deshidratador con agua.

## **⚠️ ADVERTENCIA** Riesgo de incendio.

- Limpie el deshidratador después de cada uso.
- Siempre desconecte el deshidratador cuando no esté en uso.

**⚠️ ADVERTENCIA** Riesgo de descarga eléctrica. Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, enchufe o base en agua o ningún líquido.

1. Desenchufe el deshidratador y deje que se enfríe por completo.
2. Lave las bandejas, la malla y la bandeja de goteo con agua caliente y jabón. Enjuague y seque.
3. Limpie el interior y la base del deshidratador con un paño húmedo.
4. Limpie el exterior del gabinete con un paño moderadamente húmedo y jabón si es necesario. Limpie cualquier residuo si se usa jabón.

# RESOLVIENDO PROBLEMAS

## **Los alimentos no se deshidratan.**

- Los alimentos pueden ser muy gruesos o quizás se dejó la cáscara o la piel de los alimentos.
- Demasiados alimentos en cada bandeja. Quite algunos alimentos y deshidrátelos por un período más prolongado.

## **Los alimentos se secan en forma despareja.**

- Los alimentos deben cortarse uniformemente.
- Los alimentos con piezas desparejas pueden girarse durante el proceso de secado.

## **Las frutas o los vegetales se ablandan durante el almacenamiento.**

- Se dejó demasiada humedad en los alimentos. Seque por más tiempo para quitar la humedad excesiva.

## **Códigos de error en la pantalla:**

- E1: Llame o envíe un correo electrónico al Servicio al cliente.
- E2: Llame o envíe un correo electrónico al Servicio al cliente.
- E9: Llame o envíe un correo electrónico al Servicio al cliente.



# NOTAS



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:
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde 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:</p> <p style="text-align: center;"><b>Centro de Atención al Consumidor: 800 96 30 301</b></p>		
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:  <b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b></p>		
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: cabezales de cepillo, 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		
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <p>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</p> <p>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		
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 como hacer efectiva su garantía.</li> </ul>		
FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__  MES__  AÑO__		<p>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:</p> <p style="text-align: center;"><b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b>  <b>800 95 30 121</b>  <b>Email: <a href="mailto:mexico.service@westonbrands.com">mexico.service@westonbrands.com</a></b></p>

## CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

### Ciudad de México

#### ELECTRODOMÉSTICOS

Av. Plutarco Elias Calles No. 1499  
Zacahuitzco, Benito Juárez,  
Ciudad de México, C.P. 09490  
Tel: 55 5235 2323

### CASA GARCÍA

Av. Patriotismo No. 875-B  
Mixcoac, Benito Juárez,  
Ciudad de México, C.P. 03910  
Tel: 55 5563 8723

### Nuevo León

#### FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES

Ruperto Martínez No. 238 Ote.  
Col. Centro  
Monterrey, N.L., CP 64000  
Tel: 81 8343 6700

### Jalisco

#### SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO

Garibaldi No. 1450  
Ladrón de Guevara  
Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660  
Tel: 33 3825 3480

#### Modelo:

75-1001-W

#### Tipo:

DH07

#### Características Eléctricas:

120 V    60 Hz    900 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:**

**"Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".**

## **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](mailto: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](mailto: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 à la clientèle des produits Weston AVANT de retourner cet appareil  
au détaillant.

## **CONSERVER CES INSTRUCTIONS !**

*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](mailto: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**

**WestonBrands.com**

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

## **¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

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