

User Guide
Manual
del usuario



FOOD DEHYDRATOR

**DESHIDRATADOR DE
ALIMENTOS**

English.....Page 3
Español.....Página 21



Contents

Parts List.....	3
Contents	3
Assembly	3
General Information.....	4
Safety Instructions	5
User Instructions	6
Recipes	13
Helpful Hints	17
Cleaning and Maintenance.....	18
Other Useful Information.....	19
Technical Specifications	19
Storing	19

MAIN PARTS

1. Vent Cover
2. Lid
3. 5 Removable Interchangeable Trays
4. Base



CONTENTS OF PACKAGING

- Top Cover
- 5 Removable and Interchangeable Trays
- Base
- Instruction Manual

ASSEMBLY

1. Unpack the food dehydrator from the box.
2. Please note the cover is packed upside down in the base. Remove before using.
3. Please note the trays are packed upside down in the box. Please remove and turn over with rim side up before using.
4. Wipe clean all the parts with a soft damp cloth or sponge and warm water. Rinse and dry thoroughly. **DO NOT IMMERSE THE FOOD DEHYDRATOR BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**

DO NOT USE ANY ABRASIVE MATERIAL TO CLEAN THE SURFACE

DO NOT IMMERSE THE FOOD DEHYDRATOR BASE INTO WATER AT ANY TIME

GENERAL INFORMATION

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed. **PLEASE READ AND SAVE ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE FOOD DEHYDRATOR.**

1. **DANGER!** Avoid touching heating coil area or other hot surfaces.
2. **DO NOT** immerse cord, plugs, or the base assembly in water or other liquids. Protect yourself from electrical hazards.
3. Do not use outdoors or while standing in a damp area. For household use only.
4. Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children. This Food Dehydrator is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. **DO NOT** operate the Food Dehydrator with a damaged power cord or plug or after it has malfunctioned or is dropped or damaged in any manner. Return the Food Dehydrator to the warranty center for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
6. When not in use (and before cleaning), the Food Dehydrator should be unplugged from the outlet. Allow to cool thoroughly before removing or replacing parts.
7. Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter or touch any hot surface.
8. Do not use the Food Dehydrator for other than intended use.
9. Do not place the Food Dehydrator on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Do not plug in the Food Dehydrator while the lid is inverted (storage position) and do not invert top into the bottom for storage until the Food Dehydrator has completely cooled.
11. A hazard may be caused by the use of accessory attachments **NOT** recommended by the manufacturer.
12. A short cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
13. To clean the bottom, unplug the unit from the outlet, allow it to cool completely and then wipe with a damp cloth. **DO NOT REMOVE THE HEATING ELEMENT FOR CLEANING.** To clean trays or lid, use sponge and mild soap.
14. Do not pour liquids into the Food Dehydrator.

SAVE ALL INSTRUCTIONS

SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: Read and understand all instructions. Failure to follow all instructions listed below may result in electric shock, fire or serious personal injury. The warnings, cautions, and instruction discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. It must be understood by the operator that common sense and caution are a factor which cannot be built into this product, but must be supplied by the operator.

CAUTION: A short power supply cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available from local hardware stores and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is required, special care and caution is necessary. Also the cord must be: (1) marked with an electrical rating of 125V, and at least 13 A., 1625 W., and (2) the cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

POLARIZED PLUG

NOTE: This Food Dehydrator has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way.

- If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug.
- If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

ELECTRIC POWER

If electric circuit is overloaded with other appliances, your appliances may not operate properly. The appliances should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.

SAFETY WARNING

Although your Food Dehydrator is easy to operate, for your safety, the warnings below must be followed:

1. Do not place the Food Dehydrator near a heat source.
2. Never leave the Food Dehydrator unattended while connected to the electrical outlet.
3. Use the Food Dehydrator on a stable work surface away from water.
4. Do not unplug from the wall socket by pulling on the supply cord.
5. The Food Dehydrator must be unplugged:
 - A. After each use.
 - B. If it appears to be faulty.
 - C. Before cleaning or maintenance.

**THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

USER INSTRUCTIONS

1. Place the base on a sturdy level surface, away from any source of water.
2. It is advisable to peel, pit or core some fruits or vegetables. Wash all fresh food thoroughly to remove any dirt or chemicals.
3. Slice most foods thin – about ¼” and place on trays. Do no overlap your food on trays.
4. Stack the trays with food to be dehydrated on the base with the rims up.
5. Place the top cover on the top tray and adjust the vents. “0” allows the most heat and moisture to escape. “4” will keep more heat in and allows moisture to escape. For general use it is recommended that you use setting “2” although it can be adjusted per recipe and your preference.
6. Plug the power supply cord into the power outlet. The unit does not have an On/Off switch, so it will turn on automatically.
7. During the dehydration process, rotate and turn the trays every few hours.
8. Remove food when it looks and feel dry.
9. Place food in airtight containers, jars or sealed plastic bags.
10. DO NOT use wax paper on the trays. It is too thick and will block the heat. Parchment paper may be used, however slits will need to be cut into the paper.
11. **NOTE:** The Food Dehydrator heats from 130°F-150°F.

PRE-TREATING THE FOOD

- Pre-treating the fruits and vegetables slows down the color and flavor changes during the dehydration process, keeping the flavors longer during storage. Many light-colored fruits (especially apples, apricots, bananas, peaches, nectarines, and pears) tend to darken during drying and storage. To prevent this darkening, the fruit may be pretreated by blanching or dipping in the following:
 - Lemon, lime, orange or pineapple juice
 - Jell-O powders
 - Spices
 - Honey
 - Cinnamon
 - Coconut
 - Table Salt
- Fruits with tough skins (such as grapes, prunes and small dark plums, cherries, figs, and some berries) may be water blanched to crack the skins. This will allow moisture inside to escape more readily during drying however, blanched fruits may turn soft and become difficult to handle.
- Syrup Blanching may help retain the color of apples, apricots, figs, nectarines, peaches, pears and plums. Syrup blanching makes a sweetened, candied food.

- Before drying pretreated food, remove any excess moisture by placing the food on paper towels or clean cloths. Trays should be loaded with a thin layer of food as directed. The food being dried should be about ¼" thick and should not exceed roughly ¾ of each tray's surface area.

DRYING GUIDELINES

These drying times given are **approximate**. Drying time varies depending on the type and amount of food, thickness and evenness of the slices, percentage of the water in the food, humidity, temperature of the air and the altitude. Drying times may also vary from one area of the country to another from day to day depending on the climatic conditions. Record keeping helps you predict future drying times for specific foods. Keeping the vents open will allow for a faster drying time.

NOTE: It is important to rotate and turn the trays every few hours.

****NOTE: The drying times listed in the next few pages are approximate times. It is suggested to start checking in on your dehydrated food about halfway through the process.**

JERKY:

When purchasing meat for jerky, choose lean meats with minimum fat. A lean cut of flank steak or round steak is perfect for jerky. Normally raw meat is used for jerky. However, cooked meat as well as raw meat may be dehydrated for later reconstitution. Be extra careful when making jerky from raw chicken or turkey because salmonella bacteria may be present in the poultry when you purchase it. It is extremely important that both raw chicken and turkey not exceed ¼" thickness. DO NOT consume any food that tastes, smells or looks improper, especially jerky. Wash hands and utensils well.

1. Trim off all the fat from meat before slicing.
2. Slice the meat about ⅛-¼" thick.
3. Marinade the meat for about 10 minutes. Thicker cuts of meat will need to marinate considerably longer.
4. A suggested marinade is a combination of soy sauce sweetened to taste with brown sugar and liquid smoke (optional). Add crushed chili pepper if you like it hot.
5. Place one layer of meat on each tray.
6. Dehydrate meat for 24-48 hours rotating trays from top to bottom and left to right, every 8-12 hours.
7. If you like slightly thicker slices then increase the drying time accordingly. Store in clean jars with tight lid or use plastic storage bags.

FRUIT:

Fruit	Preparation	Approx. Drying Time (Hours)
Apples	Slice into rings and dip in pretreatment solution for 2 minutes. Drain and arrange on tray.	12-24
Apricots	Dry in halves and turn inside out or cut into quarters. Pre-treat to help retain color without penetrating skin of fruit.	12-24
Bananas	Remove peel. Cut into 1/8" thick slices or use whole.	12-24
Blueberries	Wash and remove stems. Dip in boiling water until skin cracks.	12-16
Cherries	Wash, remove stem and pit.	16-20
Cranberries	Wash and remove stems. Dip in boiling water until skin cracks.	10-14
Coconut	Remove dark outer skin, slice 3/8" thick.	6-10
Grapes	Remove stems, leave whole.	10-16
Melons	Remove skin and seeds. Slice 1/2" thick.	12-16
Nectarines	No need to peel. Halve and remove pit. Cut in 1/4" slices and arrange on tray.	18-24
Oranges, limes, lemons	Slice 1/4 thick with rind.	6-14
Peaches	Peel if desired. Halve or quarter. Pre-treat.	10-14
Pears	Peel, core, slice 3/8" to 1/2" thick.	12-16
Pineapple	Peel, core, slice 3/8" to 1/2" thick.	12-16
Plums	Cut in half and remove pits.	12-16
Rhubarb	Use only tender stalks. Wash, cut in 1" lengths.	9-12
Strawberries	Strawberries may be sliced in 3/8" slices. Leave other berries whole. Dip berries in boiling water.	9-12

FRUIT LEATHERS:

Most fruit or combinations of fruits can be used to make fruit leathers. Apricots, apples, grapes, berries, bananas, pineapples, oranges, pears, peaches, plums, melons, and most tropical fruits can be blended and dried to make fruit leathers. Grapefruit and lemons are not recommended because they turn bitter when dried.

1. Select ripe or slightly over-ripe fruit.



2. Sort and thoroughly rinse or scrub the fruit under running water.
3. Remove and discard blemishes or defective parts.
4. Peel tough-skinned fruits such as winter apples, oranges, peaches, and pears.
5. Pit and core fruit as needed. Remove seeds from grapes. Hull strawberries.
6. Cut fruit into chunks and place in the top of a double boiler.
7. Place water in the bottom of the double boiler and bring to a boil.
8. Cover and steam for 15 to 20 minutes or until the fruit is soft.
9. Place cooked fruit in blender.
10. Add 2 tablespoons lemon juice per 2 cups of fruit to protect the color and help destroy bacteria during drying.
11. If desired, add 1 to 2 tablespoons of sugar, corn syrup or honey per 2 cups of fruit. A small amount of spice ($\frac{1}{4}$ teaspoon cinnamon or a dash of nutmeg) may also be added per 2 cups puree, for taste variety.
12. Canned fruits, such as applesauce, can be mixed with more expensive fresh fruits to help stretch the fruit concentrate and soften the flavor of sharp-tasting fruits, such as cranberries. The addition of applesauce to juicy fruits also eases drying.
13. Spread the fruit puree mixture onto parchment paper with slits or onto fruit roll sheets (sold separate at your local Housewares store). Make sure the puree is no more than $\frac{1}{4}$ " thick along the edges and no more than $\frac{1}{8}$ " thick in the center.
14. Dry the leather for 6 to 8 hours.
15. Check on the leather after 4 hours to see if it is slightly shiny and no longer sticky.
16. Properly dried fruit leather will be translucent and slightly tacky to the touch, but easily peeled from the pan or plastic wrap.
17. Test for dryness by touching the leather in several places; no indentations should be evident.
18. Lift the edge of the leather, which will adhere tightly to the surface, and peel it back about an inch. If it peels readily, it is properly dried.
19. If the leather has cooled, it may need to be warmed in an oven at 150°F for a few minutes to help it peel away more easily. After loosening the edge of the leather from the plastic wrap or pan, loosely roll the leather in plastic wrap in one piece.
20. Store the roll in one piece or cut into 1-inch strips.
21. Place the strips or rolls of leather in a plastic bag, glass container, paper bag or other container.
22. Until the leather is completely dry, the container lid should not be securely fastened.
23. If the leather cracks or chips, it has dried for too long, but is still edible.

VEGETABLES:

Vegetables	Preparation	Approx. Drying Time (Hours)
Asparagus	Cut into 1" pieces. Tips are best. Stems crushed after drying make an excellent seasoning.	9-12
Artichoke Hearts	Slice hearts into 1/8" strips, boil in 3/4 cup water with 1 tablespoon lemon juice for 5 to 8 minutes.	9-12
Brussel Sprouts	Cut sprouts from stalks, cut in half, lengthwise through stem.	9-12
Broccoli	Trim and cut as usual. Steam until tender – 3 to 5 minutes.	8-12
Carrots	Steam until tender. Cut into slices, shreds, cubes or trips.	8-12
Cauliflower	Separate into flowerets. Place in 2 quarts of water (with 3 tablespoons salt) for 3 minutes. Steam until tender.	9-12
Celery	Separate stalks from leaves. Cut stalks into 1/4" slices. Leaves dry first, so remove when dry. Flake leaves after drying, for use in soups, stews, etc.	6-9
Chives	Chop. Spread on tray.	4-8
Corn	Remove husks, silk and blemishes just before steaming. Blanch cob. Cut from cob and spread over tray. Corn can be placed on parchment paper with slits. For even drying, stir kernels several times.	6-9
Cucumber	Pare and cut into 1/8" slices.	9-12
Eggplant	Trim, wash and slice 1/4" to 1/2" thick. Spread on tray.	9-12
Garlic	Separate into cloves, remove outer skin. Slice, grind or process for seasoning after drying if desired.	9-12
Green Beans	Cut into 1" pieces. Blanch by steaming until translucent. Stir beans on tray after partial drying. For more even drying, rearrange inside beans to the outside of the tray.	9-12
Green Pepper	Halve, remove seeds. Cut into 1/4" strips or rings. May also be chopped.	12-16
Kale	Place kale in small pieces on tray.	18-24

Mushrooms	Select mushrooms with cap curling under. These are young and tender. Wipe off with damp paper towels.	12-24
Okra	Use young pods. Trim and cut into ¼" circles.	12-24
Onions	Peel and cut into ½" slices or nuggets, or chop. Stir several times during drying.	12-24
Potatoes	Peeling optional. Slice ¼" thick or dice, grate, cut Frenzy Fry style.	12-24
Spinach	Trim tough stems. Steam until wilted, not soggy. Use bottom tray.	4-10
Squash	Peel squash and cut into thin strips. Place on tray.	12-24
Tomatoes	Remove stems. To remove skin, dip briefly in boiling water then peel. Cut in halves or slices.	10-16

HERBS:

Most herbs dry overnight. For every 8 lbs. of fresh herbs, you should get approximately 1 lb. of dried herbs. Dried herbs retain their flavor best if they are crushed just before using.

1. Remove any woody stalks from herbs.
2. If needed, place herbs on parchment paper in a thin layer. If using parchment paper, cut holes in the parchment paper and only place the paper on part of the tray to allow the heat to transfer throughout the dehydrator.
3. Leave herbs in the dehydrator 8-24, checking on herbs periodically to see if dehydrated.

TESTING FOR DRYNESS

To test for dryness, remove a piece of food, allow to cool, and feel with your fingers to determine dryness.

- Fruits should be pliable and leathery with no pockets of moisture. To check if fruit is dry, tear a piece in half and if you do not see any moisture beads, the fruit is dry enough for storage.
- Jerky should be tough but not brittle
- Dried fish should be tough. If the fish is high in fat, it may appear moist due to high oil content.
- Vegetables should be tough or crisp.

PACKING AND STORING FOODS

- Fruits cut into a wide range of sizes should be allowed to condition for a week after drying to equalize the moisture among the pieces before placing in long-term storage. Place fruit in a non-aluminum, non-plastic container and put in a dry, well-ventilated and protected area. Keep away from moisture.
- Dried foods should be thoroughly cooled before packing. Package in small amounts so food can be used soon after containers have been opened.
- Pack food without crushing into clean, dry, insect-proof containers. Glass jars or sealed plastic freezer bags make good containers. Metal cans with fitted lids can be used if the dried food is first placed in a plastic bag.
- Your dehydrated food should be checked about once a month. To pasteurize the contents, spread food on a cookie sheet and bake in an oven for 15 minutes at 175° Fahrenheit. Repack in a clean, air-tight container.

RECIPES

PLEASE NOTE: For additional information & recipes, please visit your local library, bookstore or the internet.

DRIED CANDIED FRUIT

Rinse fruits or fruit rinds and cut into thin strips. Simmer slowly in a solution of approximately 2 cups water and 2 cups sugar for 1½ hours. Test for tenderness. Place on trays and dry until pliable (8-10 hours). Cool and store in an airtight container. Use for snacks or in cooking.

CHERRY PINEAPPLES

Drain canned sliced pineapples and maraschino cherries on paper towels. Place pineapples on trays with cherry in center of each. Dry in dehydrator for 8-10 hours.

ORANGE CRISPS

Slice unpeeled oranges into ⅛" to ¼" inch slices. Dry in dehydrator for 6-15 hours until crisp. The rind easily separates from orange meat for snacking. Powder rind or meat for natural sugar or spice flavoring.

HONEY AND BANANA CHIPS

Slice bananas ⅛" to ¼" thick. Place on trays and dry 8-20 hours until chewy. The greener the banana the crisper the chip; The riper the sweeter. They're delicious plain and natural. (Option: Dip slices into ¼ cup honey mixed with ¼ cup lemon juice. Pat dry with paper towels. Sprinkle lightly with nutmeg. This option will double the drying time).

DATE-FIG BALLS

1 cup dried dates
½ cup dried figs
½ cup prunes
½ cup raisins
1 cup crushed walnuts
½ cup sunflower seeds
3 tbsp. lemon juice
1 cup coconut

In a food processor or food grinder, finely grind dates, figs, prunes and raisins. In a medium bowl, mix ground fruit with nuts and seeds. Stir in lemon juice. Shape into ½-1" balls. Roll in coconut. Dry in dehydrator for 4-6 hours, or until crisp on the outside. Makes about 30 date-fig balls.

PEANUT BUTTER BALLS

2 cups coconut
2 cups dried apples, peeled, cored and chopped
2/3 cups peanut butter
1 1/2 tbsp. vanilla

In a large bowl, combine all ingredients; mix well. Shape into 1/2-1" balls. Dry in your dehydrator for 4 to 5 hours, or until firm and crisp on the outside. Makes about 3 dozen.

EASY FRUIT LEATHERS/ROLLS

1 jar any flavor applesauce (used as the base of the fruit roll)

You can flavor your fruit rolls with fresh pureed fruit, powdered flavored gelatin, or with coconut or nuts. Just mix it in or sprinkle on top before drying.

Spray a fruit roll sheet (not included) or parchment/waxed paper (lightly) with any type of cooking spray.

Place several tablespoons of applesauce on a fruit roll sheet, to make small roll-ups. Spread to 1/4 thickness, so they're about 4" in diameter. You can fit 6-8 on a fruit roll sheet, depending on how large you make them.

Place in tray of dehydrator. Dehydrate for approximately 5-7 hours or until top of fruit roll is tacky. Remove, roll-up and place in a zip-lock bag.

NOTE: Entire fruit roll sheet may be covered with applesauce mixture and then dehydrated. Cut into individual serving sizes.

ORANGE FRUIT LEATHER RECIPES

1 1/2 cups applesauce
1 small apple, peeled, cored and chopped
2 tsp. dried orange ground
1 1/2 tsp. vanilla

In a blender mix all ingredients until pureed. Pour onto solid fruit leather sheets or parchment lined dehydrator tray; dry for 4 to 8 hours, or until leathery. Remove from sheets while still warm. Let cool slightly. Roll in plastic wrap and store in dark, dry cool place or in the freezer.

TRAIL TREATS - QUICK ENERGY SNACKS

- 4 cups rolled oats
- 1 cup chopped dates or apricots
- 1 cup brown sugar
- ½ cup raisins
- 1 cup dry roasted nuts
- 1½ cups coconut flakes

Mix all ingredients together thoroughly. Spread onto tray. Dry until crisp. Seal in plastic bags for munching on hikes and camping trips.

HOME MADE GRANOLA

- 5 cups rolled oats
- ½ cup brown sugar, firmly packed
- ½ cup wheat germ
- ½ cup honey
- ½ cup dried apple, chopped
- ½ cup sesame seeds
- 1 cup raisins
- 1 tsp. vanilla
- ½ cup chopped dates
- 1 tsp. cinnamon
- 1 cup pecans or almonds, chopped

Mix all ingredients together until evenly distributed. Dry with paper towel. Spread out on cheesecloth. Dry until crispy, then store in tight container or sealed plastic bag.

MARINADE FOR BEEF, FISH OR TURKEY JERKY

- ½ lb. brown sugar
- 3 cups soy sauce
- Spices of your choosing
- ½ cup liquid smoke (optional)

Mix ingredients in bowl and let stand while you are cutting the meat. Place beef, fish or turkey into the bowl of marinade, secure lid and let stand about 10 minutes. Shake bowl and turn bowl every few minutes to cover all pieces equally. Drain in sieve or colander. Place on trays and dehydrate. Turn and rotate trays every few hours. Dehydrate time is 8 to 12 hours.

SWEET AND SOUR JERKY MARINADE

½ cup red wine vinegar or balsamic
1 tsp. garlic powder
2 tsp. salt
¾ cup pineapple juice
½ cup brown sugar
¼ cup soy sauce
¼ tsp. ground ginger
3 lb. lean meat cut into strips

Mix together. Marinate meat for at least 6 hours, refrigerated, stirring occasionally. Drain in sieve or colander. Place on trays and dehydrate. Turn and rotate trays every few hours. Dehydrate time is 8 to 12 hours.

SPICY JERKY MARINADE

6 tbsp. oil
1 cup soy sauce
6 tbsp. brown sugar
3 tbsp. sherry
2 tsp. finely minced garlic
¾ tsp. ground ginger a few drops of Tabasco, optional
3 lb. lean meat

Mix together. Marinate meat for at least 6 hours, refrigerated, stirring occasionally. Drain in sieve or colander. Place on trays and dehydrate. Turn and rotate trays every few hours. Dehydrate time is 8 to 12 hours.

BEEF JERKY

2 lbs. of flank steak
¾ cup of soy sauce
¾ cup Worcestershire sauce
1 tsp. garlic powder
1 tsp. onion powder
2 tsp. of seasoning salt

Slice flank steak diagonally with the grain of the meat into very thin slices (If slightly frozen it slices more easily). Combine ingredients and marinate meat overnight or 12 hours. Be sure all pieces are covered (coated) with marinade. Drain excess marinade. Place meat on paper towels to soak up marinade. Meat should be squeezed as dry as possible in paper towels. Place individual pieces of meat on tray. Dehydrate time is 8 to 12 hours.

HELPFUL HINTS

- Fruits and vegetables selected for drying should be both fresh and fully ripe. Wilted or inferior produce will not make a satisfactory dried product. Immature produce lacks flavor and color that won't be enhanced by drying. Over-ripe produce may be tough and fibrous or soft and mushy.
- It is necessary to rotate the trays every few hours. Move the bottom trays up and top ones down and turn to right or left.
- Produce may be shredded, sliced or diced. Slices ¼" thick are usually a good size for efficient drying.
- Fruits tend to dry leathery and vegetables dry brittle.
- Many dried foods may also have a leathery consistency, rather like licorice.
- DO NOT overlap the food on the tray.
- About 6% to 10% of the moisture may remain in food without danger of spoilage.
- Blanching or steaming is advisable for vegetables to inactivate the natural enzymes responsible for undesirable color changes. Also, it facilitates quick dehydration and reconstruction. In some cases, blanching is necessary to crack the skins of fruits like plums to allow moisture to escape during the dehydration. Otherwise, the skins may harden while the fruits remain too moist in the center.
- To remove seeds or pits from prunes, grapes, cherries, etc., dehydrate about half way – then pop seeds out. This prevents juice from dripping out.
- If you are drying an item that has a lot of liquid in it, place the dehydrator on a surface that is easily cleaned. **DO NOT** place the dehydrator on any floor, carpeting or towel.

CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION:

Always be sure that the Food Dehydrator is unplugged and completely cooled before cleaning or attempting to store the item. **NEVER IMMERSE** base in water or any other liquid.

It is important to clean your Food Dehydrator thoroughly after each use to prevent sticky build ups that are difficult to clean later. Proper cleaning of the Food Dehydrator trays can lead to a cleaner, better tasting dehydrated food.

1. Remove the trays from the Food Dehydrator.
2. Fill the sink with warm water and add 2 or 3 tbsp. of dish soap.
3. Set the trays in the sink and allow them to soak for at least 15 minutes.
4. Wash the trays using warm soapy water and a sponge or clean cloth and rinse them well in clear warm water. **DO NOT** wash in dishwasher. Use the scrubbing part of the sponge to remove any stubborn sticky spots.

OTHER USEFUL INFORMATION

Technical Specifications

Model Number	FD550
Rating Voltage	120V – 60Hz
Nominal Power	125W

Storing

- Allow the Food Dehydrator to cool completely before storing.
- Store the Food Dehydrator in a dry location in the original box if possible.
- Do not place any heavy items on top of the Food Dehydrator during storage as this may result in possible damage.

Service Center

If you have any questions in regards to the operation of this Food Dehydrator please contact the service center at:

Tel: 1-888-367-7373

Business Hours: Mon-Fri 10:00am – 5:00pm EST

Email: help@myproduct.care



Environmental Protection

If the Food Dehydrator should no longer work at all, please make sure that it is disposed of in an environmentally friendly way.

Contenido

Lista de componentes.....	21
Contenido	21
Ensamblaje	21
Información general.....	22
Instrucciones de seguridad	23
Modo de empleo.....	24
Recetas	32
Consejos útiles	37
Limpieza y mantenimiento.....	38
Información adicional de utilidad.....	39
Especificaciones técnicas	39
Almacenamiento	39

COMPONENTES PRINCIPALES

1. Cubierta de ventilación
2. Tapa
3. 5 bandejas intercambiables desmontables
4. Base



CONTENIDO DEL EMBALAJE

- Cubierta superior
- 5 bandejas desmontables e intercambiables
- Base
- Manual de instrucciones

ENSAMBLAJE

1. Saque el deshidratador de alimentos de la caja.
2. Observe que la tapa está guardada boca abajo en la base. Sáquela antes de usarla.
3. Las bandejas están empacadas boca abajo en la caja. Sáquelas y deles la vuelta de manera que el reborde esté orientado hacia arriba antes de usarlas.
4. Limpie todas las piezas desmontables con un trapo suave o esponja humedecidos con agua tibia. Enjuagar y secar bien. **NO SUMERJA LA BASE DEL DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LIQUIDO.**

NO USE MATERIALES ABRASIVOS PARA LIMPIAR LA SUPERFICIE

NO SUMERJA LA BASE DEL DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS EN AGUA EN NINGÚN MOMENTO

INFORMACIÓN GENERAL

Al usar aparatos electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas. **POR FAVOR, LEA Y GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS.**

1. **¡PELIGRO!** Evite tocar la zona de la resistencia de calentamiento y otras superficies calientes.
2. **NO** sumerja el cable, los enchufes o cualquier parte de la unidad base en agua ni en ningún otro líquido. Protéjase de los peligros de tipo eléctrico.
3. No utilice la parrilla al aire libre o mientras se encuentra en un lugar húmedo. Para uso doméstico solamente.
4. Es necesaria una atenta supervisión cuando el aparato es usado por niños o cerca de estos. El deshidratador de alimentos no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con disminución en sus capacidades físicas, sensoriales o mentales; o con falta de experiencia y conocimiento, a menos de que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
5. **NO** utilice el deshidratador de alimentos con un cable de alimentación o un enchufe dañado, después de una avería o si se ha caído o dañado de cualquier manera. Devuelva el deshidratador de alimentos al centro de garantía para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
6. Cuando no esté en uso (y antes de limpiarlo), el deshidratador de alimentos debe desenchufarse del tomacorriente. Permita que se enfríe antes de desmontar o reemplazar alguna pieza.
7. No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, ni que toque ninguna superficie caliente.
8. No utilice el deshidratador de alimentos para un uso que no sea el previsto.
9. No coloque el deshidratador de alimentos sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, o dentro de un horno caliente.
10. No enchufe el deshidratador de alimentos mientras la tapa esté invertida (posición de almacenamiento), y no dé la vuelta e introduzca la parte superior en la inferior hasta que el deshidratador de alimentos se haya enfriado completamente.
11. El uso de accesorios **NO** recomendados por el fabricante puede ser peligroso.
12. Se proporciona un cable corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable largo.
13. Para limpiar la parte inferior, desenchufe la unidad del tomacorriente, permita que se enfríe completamente y, a continuación, límpiela con un paño húmedo. **NO quite la resistencia de calentamiento para realizar la limpieza.** Para limpiar las bandejas o la tapa, use una esponja y jabón suave.
14. No vierta líquidos en el deshidratador de alimentos.

GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Lea y comprenda todas las instrucciones. Si no se cumplen todas las instrucciones indicadas a continuación se pueden producir descargas eléctricas, incendios o lesiones graves. Las advertencias, precauciones e instrucciones que se detallan en este manual de instrucciones no cubren todas las condiciones y situaciones posibles que podrían suceder. El operador debe entender que el sentido común y la precaución son factores que no se pueden incluir en el producto, sino que los debe aportar el operador mismo.

PRECAUCIÓN: Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de lesiones personales resultantes de enredarse o tropezar con un cable más largo. Hay disponibles cables de extensión en las tiendas locales de hardware y estos se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso. Si se requiere usar un cable de extensión, es necesario tener especial cuidado y precaución. Además el cable debe: (1) estar marcado con una clasificación eléctrica de 125 V y al menos 13 A, 1625 W; y (2) el cable debe colocarse de manera que no cuelgue de un mostrador o mesa en donde los niños pudieran halarlo o tropezar con él accidentalmente.

ENCHUFE POLARIZADO

NOTA: El deshidratador de alimentos posee un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado en un solo sentido.

- Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, gire el enchufe.
- Si aun así el enchufe no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente eliminar esta característica de seguridad.

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos, estos podrían no funcionar correctamente. Los electrodomésticos se deben utilizar en un circuito eléctrico diferente al de otros aparatos en funcionamiento.



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Si bien el deshidratador de alimentos es fácil de utilizar, se deben cumplir las siguientes advertencias por razones de seguridad:

1. No coloque el deshidratador de alimentos cerca de una fuente de calor.
2. No deje el deshidratador de alimentos desatendido mientras está conectado a la red eléctrica.
3. Utilice el deshidratador de alimentos en una superficie de trabajo estable lejos del agua.
4. No lo desconecte del tomacorriente tirando del cable de alimentación.
5. El deshidratador de alimentos debe desenchufarse:
 - A. Después de usarlo.
 - B. Si parece estar defectuoso.
 - C. Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

**ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.
¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

MODO DE EMPLEO

1. Coloque la base sobre una superficie rígida y nivelada, lejos de toda fuente de calor.
2. Se recomienda pelar, deshuesar o quitar el centro de algunas frutas y verduras. Lave bien todos los alimentos frescos para quitar toda la suciedad y los productos químicos.
3. Corte la mayoría de los alimentos en rebanadas finas, aproximadamente de ¼" (6 mm), y colóquelos en las bandejas. No superponga los alimentos en las bandejas.
4. Apile las bandejas con los alimentos a deshidratar en la base con los bordes orientados hacia arriba.
5. Ponga la tapa superior en la bandeja superior y ajuste las ranuras de ventilación. "0" deja salir la mayor cantidad de calor y humedad. "4" retendrá más calor en el interior y dejará salir la humedad. Para usos generales, se recomienda configurar el aparato en "2" aunque se puede ajustar según cada receta y su preferencia.
6. Conecte el cable de alimentación eléctrica a un tomacorriente. La unidad no tiene un interruptor de encendido/apagado, por lo que se encenderá automáticamente.
7. Durante el proceso de deshidratación, gire y rote las bandejas cada pocas horas.
8. Saque los alimentos cuando se sientan y tengan un aspecto seco.
9. Ponga la comida en recipientes herméticos, frascos o bolsas de plástico selladas.
10. NO utilice papel encerado en las bandejas; es demasiado grueso e impediría el paso del calor. Puede usarse papel de pergamino, pero será necesario cortar ranuras en él.
11. **NOTA:** El deshidratador de alimentos se calienta a una temperatura de 130 °F a 150 °F (54 °C a 66 °C).

TRATAMIENTO PREVIO DE LOS ALIMENTOS

- Tratar las frutas y verduras antes de deshidratarlas reduce los cambios de color y de sabor durante el proceso de deshidratación, y hace que el sabor se conserve por más tiempo durante el almacenamiento. Muchas frutas de colores suaves (en particular, manzanas, damascos, plátanos, duraznos, nectarinas y peras) tienden a oscurecerse durante el secado y el almacenamiento. Para evitar este oscurecimiento, se puede someter a la fruta a un tratamiento previo mediante el escaldado (blanqueamiento) o sumergiéndola en lo siguiente:
 - Jugo de limón, lima, naranja o piña
 - Polvos de gelatina
 - Especias
 - Miel

- Canela
- Coco
- Sal de mesa
- Las frutas con piel resistente (como las uvas, ciruelas pasas y ciruelas pasas pequeñas y oscuras, cerezas, higos y algunas bayas) pueden escaldarse con agua para agrietar la piel. Esto permite que la humedad escape más fácilmente durante el secado; sin embargo, las frutas escaldadas pueden ablandarse y ser más difíciles de manipular.
- El escaldado con jarabe puede ayudar a conservar el color de manzanas, damascos, higos, nectarinas, duraznos, peras y ciruelas. El escaldado con jarabe produce un alimento azucarado y endulzado.
- Antes de secar el alimento pretratado, retire todo el exceso de humedad colocando el alimento sobre papel absorbente o paños limpios. Las bandejas deben cargarse con una capa fina de alimentos tal como se indica. El alimento que se va a secar debe tener un espesor aproximado de $\frac{1}{4}$ " (6 mm) y no debe superar las $\frac{3}{4}$ partes de la superficie de cada bandeja.

PAUTAS DE SECADO

Estos tiempos de secado son **aproximados**. El tiempo de secado varía según el tipo y la cantidad de alimento, el espesor y uniformidad de las rebanadas, el porcentaje de agua en el alimento, la humedad, la temperatura del aire y la altitud. Los tiempos de secado también varían según la zona del país y las condiciones climáticas del día. Llevar un registro le ayudará a predecir los tiempos de secado de alimentos específicos en el futuro. Dejar las ranuras de ventilación abiertas permitirá un tiempo de secado más rápido.

NOTA: Es importante rotar y girar las bandejas cada pocas horas.

****NOTA: Los tiempos de secado que se indican en las páginas siguientes son aproximados. Se recomienda empezar a comprobar el estado de los alimentos deshidratados a mitad del proceso.**

CARNE SECA (CHARQUI):

Cuando compre carne para charqui, elija cortes magros con poca grasa. Un corte magro de arrachera o bistec es perfecto para el charqui. Normalmente, se usa carne cruda para preparar charqui. No obstante, tanto la carne cocida como cruda puede deshidratarse para la reconstitución posterior. Extreme la precaución cuando prepare charqui a partir de pollo o pavo crudo, ya que podría haber bacterias de salmonella en las aves al momento de comprarlas. Es sumamente importante que tanto el pollo como el pavo crudo no superen $\frac{1}{4}$ " (6 mm) de grosor. NO consuma ningún alimento que tenga sabor, olor o apariencia inapropiados; en especial, el charqui. Lávese bien las manos y los utensilios.

1. Quite toda la grasa antes de cortar la carne en tiras.
2. Corte la carne en tiras de $\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{4}$ " (3.1-6.3 mm) de grosor, aproximadamente.
3. Marine la carne durante unos 10 minutos. Los cortes de carne más gruesos deberán marinarse mucho más tiempo.
4. Un adobo recomendado es una mezcla de salsa de soya endulzada con azúcar moreno y humo líquido (opcional). Agregue chiles molidos si le gusta la comida picante.
5. Coloque una capa de carne en cada bandeja.
6. Deshidrate la carne durante 24-48 horas, rotando las bandejas de la parte superior hacia abajo, y de izquierda derecha, cada 8-12 horas.
7. Si le gustan las tiras un poco más gruesas, aumente el tiempo de secado en consecuencia. Almacene el producto resultante en frascos limpios con tapa hermética o utilice bolsas plásticas para almacenar.

FRUTA:

Fruta	Preparación	Tiempo de secado aproximado (horas)
Manzanas	Cortar en anillos y sumergir en la solución de pretratamiento durante 2 minutos. Escurrir y disponer sobre la bandeja.	12-24
Chabacanos	Secar en mitades y voltearlos de adentro hacia fuera o cortar en cuartos. Pretratar para ayudar a retener el color sin penetrar la piel de la fruta.	12-24
Plátanos	Quitar la cáscara. Cortar en rebanadas de $\frac{1}{8}$ " (3 mm) de grosor o usar enteros.	12-24
Arándanos azules	Lavar y quitar los tallos. Sumergir en agua hirviendo hasta que se agriete la piel.	12-16
Cerezas	Lavar, quitar el tallo y el hueso.	16-20
Arándanos rojos	Lavar y quitar los tallos. Sumergir en agua hirviendo hasta que se agriete la piel.	10-14
Coco	Quitar la cáscara exterior oscura y cortar en rodajas de $\frac{3}{8}$ " (1 cm) de grosor.	6-10
Uvas	Quitar el tallo, dejar enteras.	10-16

Melones	Quitar la cáscara de las semillas. Cortar en rodajas de ½" (1.2 cm) de grosor.	12-16
Nectarinas	No es necesario pelarlas. Cortar a la mitad y quitar el hueso. Cortar en rodajas de ¼" (6 mm) de grosor y disponer sobre la bandeja.	18-24
Naranjas, limas, limones	Cortar en rodajas de ¼ (6 mm) de grosor con cáscara.	6-14
Duraznos	Pelar si se prefiere. Cortar a la mitad o en cuartos. Realizar el tratamiento previo.	10-14
Peras	Pelar, quitar el centro, cortar en rodajas de entre ⅜" (1 cm) y ½" (1.2 cm) de grosor.	12-16
Piña	Pelar, quitar el centro, cortar en rodajas de entre ⅜" (1 cm) y ½" (1.2 cm) de grosor.	12-16
Ciruelas	Cortar a la mitad y quitar el hueso.	12-16
Ruibarbo	Usar sólo los tallos tiernos. Lavar, cortar en largos de 1" (2.5 cm).	9-12
Fresas	Las fresas pueden cortarse en rodajas de ⅜" (1 cm). Dejar el resto enteras. Sumergir las fresas en agua hirviendo.	9-12

CUERITOS DE FRUTA:

Pueden usarse la mayoría de las frutas o combinaciones de éstas para preparar cueritos de fruta. Se pueden mezclar y secar chabacanos, manzanas, uvas, bayas, plátanos, piñas, naranjas, peras, duraznos, ciruelas, melones y la mayoría de las frutas tropicales para elaborar cueritos de fruta. La toronja y los limones no se recomiendan, ya que se vuelven más amargos cuando se secan.

1. Seleccione frutas maduras o apenas pasadas de maduración.
2. Clasifique y enjuague o restriegue por completo la fruta debajo de agua corriente.
3. Quite y deseche las partes manchadas o que no sirven.
4. Pele las frutas de piel o cáscara dura, como manzanas de invierno, naranjas, duraznos y peras.
5. Descaroce o saque el centro de la fruta según sea necesario. Quite las semillas de las uvas. Desgrane las fresas.
6. Corte la fruta en trozos y coloque en la parte superior de una cacerola para baño María.

7. Ponga agua en la parte inferior de la cacerola para baño María y llévela al punto de ebullición.
8. Tape y cueza al vapor durante 15 a 20 minutos o hasta que la fruta se ablande.
9. Ponga la fruta cocida en la licuadora.
10. Agregue 2 cucharadas de jugo de limón por cada 2 tazas de fruta para proteger el color y ayudar a eliminar las bacterias durante el secado.
11. Si lo desea, agregue 1 o 2 cucharadas de azúcar, jarabe de maíz o miel por cada 2 tazas de fruta. También puede agregar una pequeña cantidad de especias ($\frac{1}{4}$ de cucharadita de canela o una pizca de nuez moscada) por cada 2 tazas de puré, para variar el sabor.
12. Las frutas enlatadas, como la salsa de manzana, pueden mezclarse con frutas frescas más caras para ayudar a estirar el concentrado de fruta y suavizar el sabor de las frutas con sabor fuerte, como los arándanos. Agregar compota de manzana a frutas jugosas también facilita el secado.
13. Distribuya el puré de fruta sobre papel de pergamino con ranuras o sobre hojas para rollos de fruta (se venden por separado en una tienda de artículos para el hogar.). Asegúrese de que el puré no tenga un espesor de más de $\frac{1}{4}$ " (6 mm) a lo largo de los bordes y de no más de $\frac{1}{8}$ " (3 mm) en el centro.
14. Seque el cuerito durante 6 a 8 horas.
15. Compruebe el estado del cuerito después de 4 horas para ver si tiene un ligero brillo y ya no está pegajoso.
16. Los cueritos de fruta secados correctamente tendrán un aspecto translúcido y serán ligeramente pegajosos al tacto, pero se pueden desprender fácilmente de la bandeja o el envoltorio de plástico.
17. Toque el cuerito en varios lugares para verificar que esté seco; no debe haber signos de hendiduras.
18. Levante el borde del cuerito, que estará adherido firmemente a la superficie, y despegue aproximadamente una pulgada (2.5 cm). Si se pela fácilmente, significa que secó correctamente.
19. Si el cuerito se enfrió, posiblemente deba calentarlo en un horno a 150 °F (65 °C) por unos minutos para poder sacarlo más fácilmente. Tras aflojar el borde del cuento del envoltorio de plástico o bandeja, enróllelo sin apretar en un envoltorio de plástico en una sola pieza.
20. Guarde el rollo en una pieza o córtelo en tiras de 1 pulgada (2.5 cm).
21. Meta las tiras o rollos de cuerito en una bolsa de plástico, un recipiente de vidrio, una bolsa de papel u otro recipiente.
22. Hasta que el cuerito esté completamente seco, no debe ajustar firmemente la tapa del recipiente.
23. Si el cuerito se agrieta o se pica, significa que el proceso de secado se ha prolongado demasiado, pero sigue siendo comestible.

VERDURAS:

Verduras	Preparación	Tiempo de secado aproximado (horas)
Espárrago	Cortar en piezas de 1" (2.5 cm). Las puntas son lo mejor. Con los tallos picados después del secado puede obtenerse un excelente aderezo.	9-12
Corazones de alcachofa	Rebanar los corazones en tiras de 1/8" (3 mm), hervirlos en 3/4 de taza de agua con 1 cucharada de jugo de limón durante 5 a 8 minutos.	9-12
Coles de Bruselas	Cortar las coles del tallo; cortar a la mitad longitudinalmente a través del tallo.	9-12
Brócoli	Cortar y recortar como siempre. Cocer al vapor hasta que esté tierno, entre tres y cinco minutos.	8-12
Zanahorias	Cocer al vapor hasta que estén tiernas. Cortar en rebanadas, cubos o tiras, o rallar.	8-12
Coliflor	Separar las cabezuelas. Poner en 2 cuartos de galón de agua (1.9 l) (con 3 cucharadas de sal) durante 3 minutos. Cocer al vapor hasta que estén tiernas.	9-12
Apio	Separar los tallos de las hojas. Cortar los tallos en rebanadas de 1/4" (6 mm). Las hojas se secan primero, por lo que debe quitarlas cuando estén secas. Descascare las hojas después de secarlas, para usarlas en sopas, guisos, etc.	6-9
Cebolletas	Picar. Esparcir sobre la bandeja.	4-8
Maíz	Quitar las hojas, pelos y manchas justo antes de cocerlo al vapor. Escaldar el elote. Cortar del elote y distribuir sobre la bandeja. El maíz debe ponerse sobre papel de pergamino con ranuras. Para un secado uniforme, revolver los granos de maíz varias veces.	6-9
Pepino	Pelar y cortar en rebanadas de 1/8" (3 mm).	9-12

Berenjena	Recortar, lavar y rebanar en rodajas de ¼" (6 mm) a ½" (12 mm) de grosor. Esparcir sobre la bandeja.	9-12
Ajo	Separar los dientes, quitar la cáscara exterior. Rebanar, triturar o procesar para aderezar después del secado, si se desea.	9-12
Ejotes	Cortar en piezas de 1" (2.5 cm). Escaldar al vapor hasta que estén translúcidos. Revolver los ejotes sobre la bandeja después del secado parcial. Para obtener un secado más uniforme, mover los ejotes del centro de la bandeja hacia el borde de ésta.	9-12
Pimiento verde	Cortar a la mitad, quitar las semillas. Cortar en tiras o anillos de ¼" (6 mm). También puede picarse.	12-16
Col rizada	Cortar la col rizada en piezas pequeñas y poner en la bandeja.	18-24
Champiñones	Elegir champiñones con cabeza doblada; estos son jóvenes y tiernos. Limpiar con papel absorbente húmedo.	12-24
Angu	Usar las vainas jóvenes. Recortar y cortar en círculos de ¼" (6 mm).	12-24
Cebollas	Pelar y recortar en rebanadas o pepitas de ½" (12 mm), o picar. Revolver varias veces durante el secado.	12-24
Papas	No es obligatorio pelarlas. Cortar en rodajas de ¼" (6 mm) de grosor, en cubos, al estilo rejilla o a la francesa.	12-24
Calabaza	Pelar la calabaza y cortarla en tiras finas. Colocar en la bandeja.	12-24
Tomates	Quitar los tallos. Para quitarles la piel, sumergirlos brevemente en agua hirviendo y a continuación pelarlos. Cortar en mitades o rodajas.	10-16

HIERBAS:

La mayoría de las hierbas se secan durante la noche. Se obtiene 1 libra de hierbas secas por cada 8 libras de hierbas frescas. Las hierbas secas conservan su sabor de manera más óptima si se pican justo antes de usarse.

1. Corte todos los tallos duros de las hierbas.
2. Si fuera necesario, ponga las hierbas sobre papel de pergamino en una capa fina. Si utiliza papel de pergamino, corte agujeros en él y póngalo sólo en parte de la bandeja para permitir que el calor circule por el deshidratador.
3. Deje las hierbas en el deshidratador durante 8 a 24 horas y compruebe su estado periódicamente para ver si se han deshidratado.

PRUEBA DE SECADO

Para hacer una prueba del proceso de secado, retire un trozo de alimento, déjelo enfriar y sienta con los dedos para determinar si está seco.

- Las frutas deben ser maleables y curtidas sin bolsas de humedad. Para comprobar si una fruta está seca, corte un trozo a la mitad y si no observa ninguna cuenta de humedad, la fruta está lo suficientemente seca para almacenarse.
- La carne seca (charqui) debe ser dura, pero no quebradiza.
- El pescado seco debe estar duro. Si el pescado tiene un alto contenido de grasa, puede verse húmedo debido al alto contenido de aceite.
- Las verduras deben estar duras o crujientes.

EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

- Las frutas cortadas en trozos de distintos tamaños deben acondicionarse durante una semana después del secado para equilibrar la humedad entre los trozos antes de colocarse en un lugar de almacenamiento a largo plazo. Coloque la fruta en un recipiente que no sea plástico ni de aluminio, y ubíquelo en un lugar seco, con buena ventilación y protegido. Manténgalo alejado de áreas húmedas.
- Los alimentos secos deben enfriarse por completo antes de empacarse. Empaque los alimentos en pequeñas cantidades para que puedan utilizarse rápidamente una vez que se abran los paquetes.
- Guarde los alimentos sin que se aplasten en recipientes limpios, secos y a prueba de insectos. Los frascos de vidrio o las bolsas plásticas para congelador son buenas opciones. Puede usar latas metálicas con tapas ajustables si primero coloca el alimento seco en una bolsa de plástico.
- Debe revisar los alimentos deshidratados una vez al mes, aproximadamente. Para pasteurizar el contenido, distribuya el alimento sobre una bandeja para hornear y cocine al horno durante 15 minutos a 175 °F (80 °C). Vuelva a guardar el alimento en un recipiente limpio y hermético.

RECETAS

NOTA IMPORTANTE: Para obtener información y recetas adicionales, visite su biblioteca o librería local, o consulte en Internet.

FRUTA ENDULZADA SECA

Enjuague las frutas o la cáscara de fruta y corte en tiras delgadas. Hierva a fuego lento en una solución de aproximadamente 2 tazas de agua y 2 tazas de azúcar durante 1½ horas. Verifique que estén tiernas. Coloque en bandejas y deje secar hasta que estén maleables (8-10 horas). Enfríe y guarde en un recipiente hermético. Úselas como refrigerios o para cocinar.

PIÑAS Y CEREZAS

Seque rodajas de piña enlatada y cerezas marrasquino (en almíbar) sobre papel absorbente. Coloque las piñas en bandejas con una cereza en el centro de cada una. Seque en el deshidratador durante 8-10 horas.

CHIPS DE NARANJA

Corte las naranjas sin pelar en rodajas de ⅛" a ¼" (3 a 6 mm). Séquelas en el deshidratador durante 6-15 horas hasta que estén crujientes. La cáscara se separa fácilmente de la pulpa de naranja y sirve como refrigerio. La cáscara o pulpa en polvo sirve como azúcar natural o aderezo de especias.

CHIPS DE PLÁTANO Y MIEL

Corte los plátanos en rodajas de ⅛" a ¼" (3 a 6 mm) de grosor. Coloque en bandejas y seque durante 8-20 horas hasta que estén gomosas. Cuanto más verde esté el plátano, más crujiente quedará; cuanto más maduro, más dulce será. Son deliciosos al natural y sin sazonar. (Opción: Moje las rodajas de plátano en ¼ de taza de miel mezclada con ¼ de taza de jugo de limón. Seque con pequeños toquitos con papel absorbente. Espolvoree ligeramente con nuez moscada. Esta opción duplicará el tiempo de secado.)

BOLITAS DE HIGO Y DÁTIL

1 taza de dátiles secos
½ taza de higos secos
½ taza de ciruelas pasas
½ taza de uvas pasas
1 taza de nueces picadas
½ taza de semillas de girasol
3 cucharadas de jugo de limón
1 taza de coco

En un procesador de alimentos o picadora, triture finamente los dátiles, higos, ciruelas pasas y uvas pasas. En un bol mediano, mezcla las frutas trituradas con nueces y semillas. Agregué y revuelva el jugo de limón. Forme bolitas de ½-1" (12 a 25 mm). Páselas por el coco. Seque en el deshidratador durante 4-6 horas, o hasta que estén crujientes por fuera. Esta cantidad rinde unas 30 bolitas de higo y dátil.

BOLITAS DE CREMA DE CACAHUATE

2 tazas de coco

2 tazas de manzanas secas, peladas, deshuesadas y cortadas

⅔ de taza de crema de cacahuete

1½ cucharadas de vainilla

En un bol grande, combine todos los ingredientes y mezcle bien. Forme bolitas de ½-1" (12 a 25 mm). Seque en el deshidratador durante 4 a 5 horas, o hasta que estén firmes y crujientes por fuera. Esta cantidad rinde unas 3 docenas.

CUERITOS/ROLLOS DE FRUTA FÁCILES DE HACER

1 jarra de compota de manzana de cualquier sabor (se utiliza como la base del rollo de fruta)

Puede darle sabor a sus rollos de fruta con puré de fruta fresca, gelatina en polvo saborizada, o con coco o nueces. Simplemente mezcle o espolvoree por encima antes del secado.

Rocíe una hoja para rollos de fruta (no se incluye) o papel de pergamino/encerado (ligeramente) con cualquier tipo de rocío vegetal.

Ponga varias cucharadas de compota de manzana sobre la hoja para rollos de fruta, a fin de hacer pequeños rollos. Distribúyala de manera que tenga un espesor de 1/4" (6 mm), con un diámetro de 4" (10 cm). Puede acomodar entre 6 y 8 rollos por hoja, según el tamaño de cada uno.

Ponga la bandeja en el deshidratador. Deshidrate durante 5-7 horas aproximadamente o hasta que la parte de arriba de la fruta esté pegajosa. Retire, enrolle y coloque en una bolsa Ziplock.

NOTA: Puede cubrir toda la hoja para rollos de fruta con mezcla de compota de manzana y luego deshidratar. Corte en raciones individuales.

RECETA DE CUERITOS DE NARANJA

1½ tazas de compota de manzana

1 manzana pequeña, pelada, descarozada y cortada

2 cucharaditas de naranja seca triturada

1½ cucharaditas de vainilla

Mezcle todos los ingredientes en la licuadora hasta que estén hechos puré. Vierta sobre las bandejas de cueritos de fruta o en la bandeja del deshidratador recubierta con pergamino; seque durante 4 a 8 horas o hasta que estén curtidos. Retire de las bandejas mientras aún estén tibios. Deje enfriar ligeramente. Enrolle en un envoltorio de plástico y guarde en un lugar oscuro y seco, o en el congelador.

GOLOSINAS: REFRIGERIOS ENERGÉTICOS

4 tazas de avena arrollada
1 taza de dátiles o chabacanos cortados
1 taza de azúcar moreno
½ taza de uvas pasas
1 taza de nueces tostadas y secas
1½ tazas de hojuelas de coco

Mezcle todos los ingredientes por completo. Distribuya en la bandeja. Seque hasta que estén crujientes. Selle en bolsas de plástico para saborear en caminatas y viajes de campamento.

GRANOLA CASERA

5 tazas de avena arrollada
½ taza de azúcar moreno, bien compactado
½ taza de germen de trigo
½ taza de miel
½ taza de manzana seca y cortada
½ taza de semillas de sésamo
1 taza de uvas pasas
1 cucharadita de vainilla
½ taza de dátiles cortados
1 cucharadita de canela
1 taza de nueces o almendras, cortadas

Mezcle todos los ingredientes hasta que estén distribuidos uniformemente. Seque con una toalla de papel. Esparza sobre un paño de queso. Seque hasta que esté crujiente y a continuación guarde en un recipiente hermético o una bolsa de plástico sellada.

ADOBO PARA PREPARAR CHARQUI DE RES, PESCADO O PAVO

½ libra (225 g) de azúcar moreno
3 tazas de salsa de soya
Especias a su elección
½ taza de humo líquido (opcional)

Mezcle los ingredientes en un bol y deje reposar mientras corta la carne. Coloque la carne de res, el pescado o pavo en el bol de adobo, tape bien y deje reposar unos 10 minutos. Agite el bol y voltéelo cada pocos minutos para cubrir todas las partes por igual. Escúrralo en un colador o escurridor. Coloque en las bandejas y deshidrate. Gire y rote las bandejas cada pocas horas. El tiempo de deshidratación es de 8 a 12 horas.

ADOBO PARA CHARQUI AGRIDULCE

½ taza de vinagre de vino rojo o balsámico
1 cucharadita de ajo en polvo
2 cucharadita de sal
¾ de taza de jugo de piña
½ taza de azúcar moreno
¼ de taza de salsa de soya
¼ de cucharadita de jengibre molido
3 libras (1.3 kg) de carne magra cortada en tiras

Mezcle todos los ingredientes. Marine la carne durante 6 horas como mínimo, refrigerada, revolviendo ocasionalmente. Escorra en un colador o escurridor. Coloque en las bandejas y deshidrate. Gire y rote las bandejas cada pocas horas. El tiempo de deshidratación es de 8 a 12 horas.

ADOBO PARA CHARQUI PICANTE

6 cucharadas de aceite
1 taza de salsa de soya
6 cucharadas de azúcar moreno
3 cucharadas de jerez
2 cucharaditas de ajo picado fino
¾ de cucharadita de jengibre molido
algunas gotitas de Tabasco, opcional
3 libras (1.3 kg) de carne magra

Mezcle todos los ingredientes. Marine la carne durante 6 horas como mínimo, refrigerada, revolviendo ocasionalmente. Escúrralo en un colador o escurridor. Coloque en las bandejas y deshidrate. Gire y rote las bandejas cada pocas horas. El tiempo de deshidratación es de 8 a 12 horas.

CHARQUI DE CARNE DE RES

2 libras (0.9 kg) de arrachera
⅔ de taza de salsa de soya
⅔ de taza de salsa Worcestershire
1 cucharadita de ajo en polvo

- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 2 cucharaditas de sal para sazonar

Corte la arrachera diagonalmente con la veta de la carne en tiras muy finas (si se congela un poco es más fácil de cortar). Combine los ingredientes y marine la carne durante la noche o por 12 horas. Asegúrese de que todos los trozos estén cubiertos con el adobo. Escurra el exceso de adobo. Coloque la carne sobre papel absorbente para absorber el adobo. La carne debe secarse tanto como sea posible con el papel absorbente. Coloque las piezas individuales de carne en la bandeja. El tiempo de deshidratación es de 8 a 12 horas.

CONSEJOS ÚTILES

- Las frutas y verduras que se elijan para secar deben ser tanto frescas como totalmente maduras. Los alimentos demasiado blandos o de menor calidad no se secarán satisfactoriamente. Los productos sin madurar carecen de sabor y color, y estas características no mejorarán por acción del secado. Los productos demasiado maduros pueden ser duros y fibrosos, o blandos y pulposos.
- Es necesario rotar las bandejas cada pocas horas. Mueva las bandejas de abajo hacia arriba y las de arriba a la parte inferior, y gírelas de derecha a izquierda o viceversa.
- Los productos pueden cortarse en tiras, rebanadas o cubos. Las rebanadas de ¼" (6 mm) de grosor por lo general son un buen tamaño para lograr un secado eficiente.
- Las frutas tienden a secarse duras y las verduras se secan con un aspecto quebradizo.
- Muchos alimentos secos tendrán una consistencia correosa, casi como regaliz.
- NO superponga los alimentos en las bandejas.
- Entre el 6% y 10% de la humedad puede permanecer en el alimento sin riesgo de que se deteriore.
- Se aconseja escaldar o cocer al vapor las verduras para inactivar las enzimas naturales responsables de los cambios de color no deseados. Además, esto facilita la rápida deshidratación y reconstrucción. En algunos casos, el escaldado es necesario para quebrar la piel de frutas como las ciruelas para que la humedad pueda salir durante la deshidratación. De lo contrario, la cáscara puede endurecerse mientras que la fruta permanece demasiado húmeda en el centro.
- Para quitar semillas o huesos de pasas, uvas, cerezas, etc., realice el proceso de deshidratación hasta la mitad y luego retire las semillas. Esto evita que chorree jugo.
- Si va a secar un alimento que contenga mucho líquido, ponga el deshidratador en una superficie que pueda limpiarse fácilmente. **NO** coloque el deshidratador sobre el piso, una alfombra o una toalla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIÓN:

Asegúrese siempre de que el deshidratador de alimentos esté desenchufado y se haya enfriado completamente antes de limpiarlo o tratar de guardarlo. **NUNCA SUMERJA** la base en agua o cualquier otro líquido.

Es importante limpiar el deshidratador de alimentos a fondo después de cada uso para evitar acumulaciones pegajosas que son difíciles de limpiar después. La limpieza adecuada de las bandejas del deshidratador de alimentos puede dar como resultado alimentos deshidratados más limpios y de mejor sabor.

1. Retire las bandejas del deshidratador de alimentos.
2. Llene el fregadero con agua tibia y agregue 2 o 3 cucharadas de jabón para vajilla.
3. Ponga las bandejas en el fregadero y deje que se remojen por al menos 15 minutos.
4. Lave las bandejas con agua jabonosa tibia y una esponja o trapo limpio y enjuáguelas bien con agua limpia tibia. NO las lave en el lavavajillas. Use la parte de restregado de la esponja para quitar las manchas adheridas más difíciles.

INFORMACIÓN ADICIONAL DE UTILIDAD

Especificaciones técnicas

Número de modelo	FD550
Voltaje nominal	120V – 60Hz
Potencia nominal	125W

Almacenamiento

- Permita siempre que el deshidratador de alimentos se enfríe por completo antes de guardarlo.
- Guarde el deshidratador de alimentos en un lugar seco y, de ser posible, en su caja original.
- No coloque objetos pesados sobre el deshidratador de alimentos durante el almacenamiento, ya que esto puede dar lugar a posibles daños.

Centro de servicio

Si tiene alguna pregunta sobre la operación de este deshidratador de alimentos, póngase en contacto con nuestro centro de servicio en:

Tel: 1-888-367-7373

Horario de atención: de lunes a viernes, de 10:00 a.m. a 5:00 p.m., hora del Este

Correo electrónico: help@myproduct.care



Protección del medio ambiente

Si el deshidratador de alimentos dejase de funcionar por completo, asegúrese de desecharlo de forma respetuosa con el medio ambiente.

WARRANTY CARD



FOOD DEHYDRATOR

Your details:

Name _____

Address _____

 _____ Email _____

Date of purchase* _____

*We recommend you keep the receipt with this warranty card

Location of purchase _____

Description of malfunction:



Return your completed warranty card to:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.
1015 Hawthorn Drive
Itasca, IL
60143
USA
help@myproduct.care

AFTER SALES SUPPORT

 888-367-7373  help@myproduct.care

MODEL: FD550 PRODUCT CODE: 6041 07/2016

Customer Service Phone
Hours:
Monday – Friday
10:00am – 5:00pm EST

2

YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA

Warranty conditions

Dear Customer,

The ALDI warranty offers you extensive benefits compared to the statutory obligation arising from warranty:

Warranty period: **2 years** from date of purchase.
6 months for wear parts and consumables under normal and proper conditions of use (e.g. rechargeable batteries).

Costs: Free repair/exchange or refund.
No transport costs.

ADVICE: Please contact our service hotline by phone, e-mail or fax before sending in the device. This allows us to provide support in the event of possible operator errors.

In order to make a claim under the warranty, please send us:

- together with the faulty item the original receipt and the warranty card properly completed.
- the faulty product with all components included in the pack aging.

The warranty does not cover damage caused by:

- **Accident** or **unanticipated events** (e.g. lightning, water, fire).
- **Improper use** or **transport**.
- **Disregard of the safety** and **maintenance instructions**.
- Other **improper treatment** or **modification**.

After the expiry of the warranty period, you still have the possibility to have your product repaired at your own expense. If the repair or the estimate of costs is not free of charge you will be informed accordingly in advance.

This warranty does not limit the statutory obligation of the seller arising from a warranty. The period of warranty can only be extended in accordance with a legal standard. In countries where a (compulsory) warranty and/or spare part storage and/or a system for compensation are/is required by law, the statutory minimum conditions apply. In the event that a product is received for repair, neither the service company nor the seller will assume any liability for data or settings possibly stored on the product by the customer.



TARJETA DE GARANTÍA

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

Sus datos:

Nombre _____

Dirección _____

 _____ Correo electrónico _____

Fecha de la compra* _____

* Le recomendamos guardar el recibo de compra junto con esta tarjeta de garantía

Lugar de la compra _____

Descripción de la avería:



Devuelva su tarjeta de garantía completada a:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.
1015 Hawthorn Drive
Itasca, IL
60143
USA
help@myproduct.care

SERVICIO POSVENTA

 888-367-7373  help@myproduct.care

MODEL: FD550 PRODUCT CODE: 6041 07/2016

*Horario de Servicio al cliente
de lunes a viernes
de 10:00a.m. – 5:00p.m.
(horario del Este en EE.UU.)*

2

**YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA**

Condiciones de la garantía

Estimado cliente:

La **garantía de ALDI** le ofrece amplios beneficios en comparación con la obligación legal que se deriva de una garantía:

Período de garantía: **2 años** a partir de la fecha de la compra.
6 meses para las piezas de recambio y consumibles en condiciones normales y adecuadas de uso (por ejemplo, baterías recargables).

Costos: Reparación/sustitución gratis o reembolso.
No hay costos de transporte.

AVISO:	Póngase en contacto con nuestra línea directa de atención por teléfono, correo electrónico o fax antes de retornar el producto. Esto nos permite proporcionar ayuda en caso de posibles errores del operador.
---------------	---

Para hacer una reclamación bajo la garantía, por favor envíenos:

- el artículo defectuoso junto con el recibo de compra original y la tarjeta de garantía completada de manera apropiada.
- el producto defectuoso con todos los componentes incluidos en el embalaje.

La **garantía no cubre** los daños ocasionados por:

- **Accidentes o eventos imprevistos** (por ejemplo, rayos, agua, fuego).
- **Uso o transporte inadecuados.**
- **Incumplimiento de las instrucciones de seguridad y mantenimiento.**
- Otro **tratamiento o modificación inadecuados.**

Después del vencimiento del período de garantía, todavía tiene la posibilidad de mandar a reparar su producto si usted corre con los gastos. Si la reparación o estimación de los costos no es gratis, usted será informado de ello previamente.

Esta garantía no limita la obligación legal del vendedor derivada de una garantía. El período de garantía sólo se puede extender de acuerdo con una norma legal. En los países donde se requiere por la ley una garantía (obligatoria) y/o almacenamiento de repuestos y/o un sistema de compensación, se aplican las condiciones mínimas legales. En el caso de que se reciba un producto para su reparación, ni la compañía de servicio ni el vendedor asumen ninguna responsabilidad por los datos o configuraciones que puedan haberse almacenado en el product por el cliente.

DISTRIBUTED BY • DISTRIBUIDO POR:

ALDI INC., BATAVIA, IL 60510

www.aldi.us

AFTER SALES SUPPORT • SERVICIO POSVENTA



1-888-367-7373



help@myproduct.care

MODEL: FD550 PRODUCT CODE: 6041 07/2016

2

YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA