

A black and white photograph of a Weston food dehydrator. The dehydrator is open, showing several trays. The bottom-most tray is pulled out and is filled with sliced apples. The trays are made of a dark, textured material. The dehydrator is white. In the background, a whole apple is visible on a wooden surface. The overall scene is set in a kitchen environment.

WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD

FOOD DEHYDRATOR

6 TRAY 75-0301-W / 10 TRAY 75-0201-W

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 020615

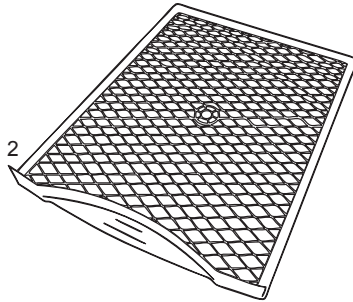
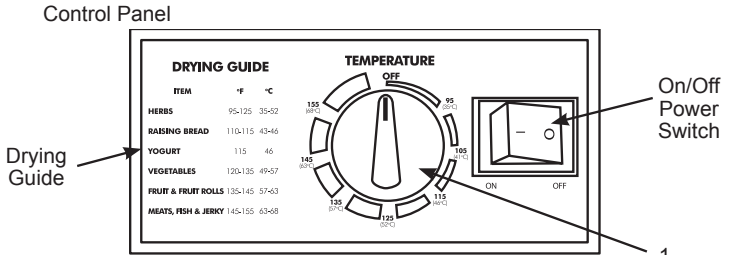
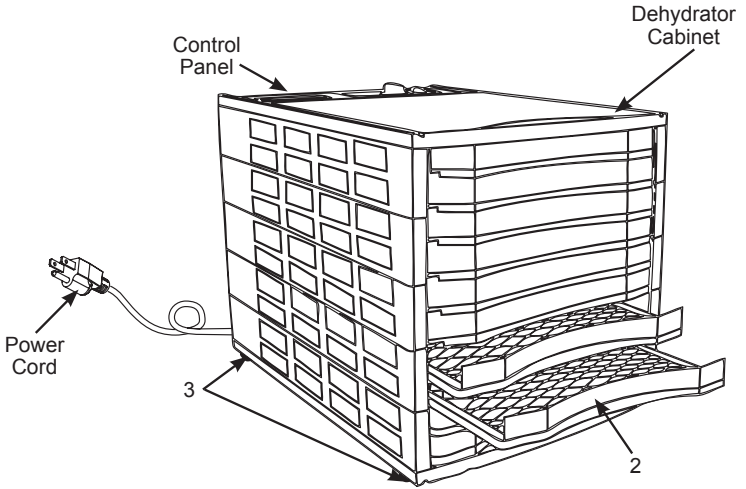
GENERAL SAFETY RULES	3
COMPONENT LIST	4
CLEANING INSTRUCTIONS	6
GROUNDING INSTRUCTIONS	6
OPERATING INSTRUCTIONS	7
CHOOSING FOODS	7
PRE-TREATMEN OF FOODS	8
TIPS	9
RE-HYDRATING	9
MAKING JERKY	10
FOOD SAFETY	11
WARRANTY	12
REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	14
LISTA DE COMPONENTES	15
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA	16
INSTRUCCIONES PARA HACER TIERRA	16
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN	17
SELECCIONE LOS ALIMENTOS	17
PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS	18
CONSEJOS	19
REHIDRATACIÓN	19
CÓMO HACER CECINA	20
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	21
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON	22
IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ	24
DESCRIPTION DE LA PIÈCE	25
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE	26
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE	26
MODE D'EMPLOI	27
CHOIX DES ALIMENTS	27
PRÉPARATION DES ALIMENTS	28
CONSEILS	29
RÉHYDRATATION	29
PRÉPARATION DE VIANDE SÉCHÉE	30
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	31
INFORMATION SUR LA GARANTIE	32

GENERAL SAFETY RULES

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

- 1. CHECK FOR DAMAGED PARTS.**
Before using the Dehydrator, check that all parts are operating properly and perform the intended functions. Check for alignment of moving parts, binding of moving parts, mounting and any other conditions that may affect the operation. DO NOT use if power cord is damaged or frayed. DO NOT use this appliance after malfunctions or if the appliance is dropped or damaged in any manner.
- 2. Reduce risk of unintentional starting.**
Make sure the Power Switch is in the "OFF" position before connecting the Dehydrator to the power source.
- 3. Avoid contact with moving parts.**
- 4. ALWAYS DISCONNECT** the Dehydrator from the power source before servicing, changing accessories or cleaning the unit. Unplug the Dehydrator when not in use.
- 5. KEEP CHILDREN AWAY. NEVER LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED.** This appliance is NOT a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 6. The Manufacturer declines any responsibility in the case of improper use of the Dehydrator.** Improper use of the Dehydrator voids the warranty.
- 7. Electrical repair must be done by an authorized dealer.** Use only factory original parts and accessories to avoid injury and retain the warranty. Modification of the Dehydrator voids the warranty.
- 8. DO NOT pull the Power Cord to unplug.** Use care when using extension cords.
- 9. Be sure the Dehydrator is stable during use.** All four feet should be secure on a level surface. The Dehydrator should not move during operation.
- 10. DO NOT operate the Dehydrator outdoors or near any flammable or combustible materials.**
- 11. DO NOT block the air vents at the rear of the Dehydrator.** Keep the Dehydrator at least 6" (15 cm) away from any wall to allow for proper air circulation.
- 12. DO NOT operate the Dehydrator on flammable surfaces such as carpeting.**
- 13. To prevent electric shock, DO NOT IMMERSE IN WATER OR LIQUID.** Serious injury and electric shock could result. DO NOT use this machine with wet hands or bare feet. DO NOT operate near running water.
- 14. NEVER open or remove the back panel of the Dehydrator.**
- 15. Disconnect from power source before cleaning the components of this machine. READ ALL DIRECTIONS on how to clean this Dehydrator before attempting to clean it.**
- 16. After cleaning, make sure Dehydrator is completely dry before reconnecting to the power source – if not; ELECTRIC SHOCK may result.**
- 17. DO NOT operate the Dehydrator on a hot stove-top, gas burners or inside an oven.** DO NOT allow the Power Cord to drape over the Dehydrator, hot surfaces or over the edge of the work surface.
- 18. BEWARE!** Some surfaces may become very hot during use! Serious injury may result! DO NOT move the Dehydrator while in use. DO NOT move the Dehydrator while hot. Allow the appliance to cool before handling. Use Handles. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 19. DO NOT use while under influence of drugs or alcohol.**
- 20. Household use only.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	TEMPERATURE CONTROL KNOB	75-0102
2	DEHYDRATOR TRAY	75-0103-N
3	FEET (4)	75-0104

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

WestonProducts.com

Or call Weston Products LLC Toll Free at **1-800-814-4895**
Monday thru Friday 8:00am-5:00pm ET. Outside the U.S. call 001-440-638-3131



CLEANING INSTRUCTIONS

WARNING! Before cleaning or servicing the Dehydrator, make sure it is unplugged and the Power Switch is set to the "OFF" position.

Clean the Trays and inside of the Cabinet before using the Dehydrator for the first time and after each use.

1. Set the Power Switch to the "OFF" position. Disconnect the electrical cord from the outlet.
2. Allow the Dehydrator to completely cool before cleaning.
3. Remove the Trays from the Dehydrator Cabinet.
4. Wipe the Dehydrator Cabinet clean (inside and out) with a damp sponge or soft washcloth. Be careful not to splash water onto the Heating Element (located behind the Screening and the Fan in the back of the Cabinet) while cleaning the inside of the Cabinet. Water could damage the Heating Element and increases the risk of electric shock. DO NOT immerse the Dehydrator in water.
5. Clean the Dehydrator Trays with warm, soapy water. Rinse with clear water and dry immediately.

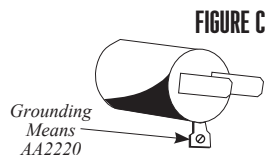
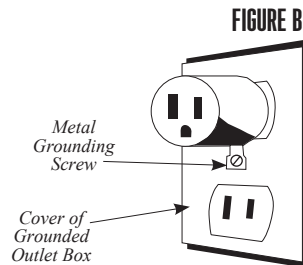
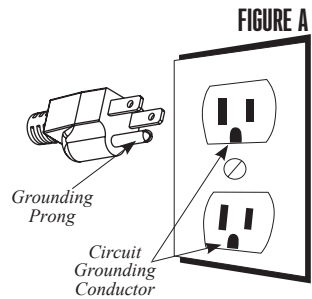
GROUNDING INSTRUCTIONS

GROUNDING

This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and a 3-prong grounding type plug to fit the proper grounding-type receptacle. The appliance has a plug that looks like Figure A. An adapter, Figure B, should be used for connecting Figure A plugs to two-prong receptacles. The grounding tab which extends from the adapter must be connected to a permanent ground such as a properly grounded outlet box as shown in Figure C using a metal screw.

EXTENSION CORDS

Use only 3-wire extension cords which have 3-prong grounding-type plugs and a 3-pole cord connector that accepts the plug from the appliance. Use only extension cords having an electrical rating not less than the rating of the appliance. Do not use damaged extension cords. Examine extension cord before using and replace if damaged. Do not abuse extension cord and do not yank on any cord to disconnect. Keep cord away from heat and sharp edges.



OPERATING INSTRUCTIONS

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

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

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

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

NOTE: Tray rotation may be necessary.

CHOOSING FOODS

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

NOTE: Use a paper towel under meat when dehydrating to absorb fat.

PRE-TREATMENT OF FOODS

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

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

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

TIPS

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

RE-HYDRATING

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

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

MAKING JERKY

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAUTION! It is important to follow the "Food Safety" guidelines outlined in this manual. For the most up to date instruction visit the USDA website.

FOOD SAFETY

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

COOK

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

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

SEPARATE

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

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

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

CLEAN

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

CHILL

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

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

WESTON WARRANTY INFORMATION

SAVE THIS WARRANTY INFORMATION FOR YOUR RECORDS!

Weston Brands LLC warrants to the ORIGINAL RETAIL PURCHASER of this product that if operated in accordance with the printed instruction accompanying it, then for a period of 1 year from the date of purchase, the product shall be free from defects in material and workmanship.

The Warranty Card, along with a copy of the original receipt, must be received by Weston Brands LLC within 30 days from purchase date for the warranty to apply. Failure to send the completely filled out Warranty Card, along with a copy of the original receipt, will void the warranty.

The product must be delivered to or shipped freight prepaid to Weston Brands LLC for warranty services, in either its original packaging or similar packaging affording an equal degree of protection. Damage due to shipping is not the responsibility of the company. Weston Brands LLC charges a \$35.00 per hour bench charge. **NOTE:** No repairs will be started without the authorization of the customer. The return shipping cost to the customer will be added to the repair invoice.

Prior to returning the product for Warranty Repair, the product must be thoroughly cleaned and free from any food particles or other debris. Failure of the purchaser to comply with this standard will result in the unit being returned without repair. In some cases, a \$50 cleaning surcharge may apply.

Weston Brands LLC will repair (or at its discretion, replace) the product free of charge, if in the judgment of the company, it has been proven to be defective as to seller's labor and material, within the warranty period.

New or rebuilt replacements for factory defective parts will be supplied for one (1) year from the date of purchase.

Replacement parts are warranted for the remainder of the original warranty period.

For non-warranty repairs, contact Weston Brands LLC's Customer Service at 1-800-814-4895 M-F 8am-5pm ET (outside of the United States 001-440-638-3131) to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number).

Weston Brands LLC will refuse all returns that do not contain this number. **DO NOT RETURN THE UNIT WITHOUT**

PROPER AUTHORIZATION FROM WESTON BRANDS LLC.

LIMITATIONS: The warranty is void if the product is used for any purpose other than that for which it is designed.

The product must not have been previously altered, repaired, or serviced by anyone else other than Weston Brands LLC. If applicable, the serial number must not have been altered or removed. The product must not have been subjected to accident in transit or while in the customer's possession, misused, abused, or operated contrary to the instructions contained in the instruction manual. This includes failure caused by neglect of reasonable and necessary maintenance, improper line voltage and acts of nature. This warranty is not transferable and applies only to U.S. and Canadian sales.

Except to the extent prohibited by applicable law, no other warranties whether expressed or implied, including warranty merchantability and fitness for a particular purpose, shall apply to this product. Under no circumstances shall Weston Brands LLC be liable for consequential damages sustained in connection with said product and Weston Brands LLC neither assumes nor authorizes any representative or other person to assume for it any obligation or liability other than such as is expressly set forth herein. Any applicable implied warranties are also limited to the one (1) year period of the limited warranty.

This warranty covers only the product and its specific parts, not the food or other products processed in it. Weston is not responsible for missing or damaged parts on discounted/clearance, resale or final sale items where the seller may not be able to guarantee full functionality or completeness of the unit.

CUT ALONG THE DOTTED LINE AND SEND THE WARRANTY CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:

**Weston Brands LLC / WARRANTY
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 USA**

WESTON WARRANTY CARD

SEND THIS CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:
WESTON BRANDS LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 USA

Customer Name: _____

Address: _____

City/State/Zip/Country: _____

Telephone Number: _____

E-Mail Address: _____

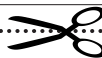
Original Date of Purchase: _____

Copy of Receipt
Included

Product Model #: _____

Serial # (if applicable): _____

I have read the warranty information. Initial here: _____





WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

6 CHAROLAS 75-0301-W / 10 CHAROLAS 75-0201-W

DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA. 021115

⚠️ REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

1. REVISE SI TIENE PARTES DAÑADAS. Antes de usar el deshidratador revise que todas las partes estén funcionando debidamente y realicen las funciones deseadas. Revise la alineación de las partes móviles, si están atoradas, encimadas o en cualquier otra situación que afecte su funcionamiento. NO lo use si el cable de corriente está dañado o raído. NO use este aparato después de que funcione mal o si deja caer el aparato o dañado en cualquier manera.

2. Reduzca el riesgo de encendido involuntario. Asegúrese que el interruptor de corriente esté en la posición "OFF" (apagado) antes de conectar el deshidratador a la tomacorriente.

3. Evite el contacto con partes en movimiento.

4. SIEMPRE DESCONECTE el deshidratador de la fuente de corriente antes de darle mantenimiento, cambiarle accesorios o limpiarlo. Desconecte el deshidratador cuando no esté en uso.

5. MANTÉNGALO ALEJADO DE LOS NIÑOS. NUNCA DEJE SIN SUPERVISIÓN EL APARATO. Este aparato NO es un juguete. Es necesaria la supervisión cercana cuando se use cualquier aparato por o cerca de niños.

6. El fabricante rechaza cualquier responsabilidad en caso de usos indebidos del deshidratador. El uso indebido del deshidratador anula la garantía.

7. Las reparaciones eléctricas deben ser realizadas por un distribuidor autorizado. Use solamente partes y accesorios originales de fábrica para evitar lesiones y retener la garantía. El uso indebido del deshidratador anula la garantía.

8. NO jale el cable de corriente para desenchufarlo. Tenga cuidado cuando use los cables de extensión.

9. Revise que el deshidratador esté

estable mientras lo usa. Las cuatro patas deben estar firmes en una superficie nivelada. No debe mover el deshidratador durante su funcionamiento.

10. NO opere el deshidratador en exteriores ni cerca de materiales combustibles o inflamables.

11. NO bloquee las ventilas de la parte trasera del deshidratador. Coloque el deshidratador a por lo menos 15 cm (6") de la pared para permitir la circulación del aire adecuada.

12. NO opere el deshidratador en superficies inflamables, como las alfombras.

13. Para evitar choques eléctricos, NO LO SUMERJA EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS. Eso puede provocar lesiones graves y choques eléctricos. NO use la máquina con las manos mojadas ni los pies descalzos. NO la use cerca de agua corriente.

14. NUNCA abra ni retire el panel trasero de la base del deshidratador.

15. Desconéctelo de la fuente de corriente antes de limpiar los componentes de esta máquina. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES para limpiar el deshidratador antes de tratar de limpiarlo.

16. Después de limpiarlo, revise que el deshidratador esté completamente seco antes de volverlo a conectar a la fuente de corriente; si no está seco podría provocar un CHOQUE ELÉCTRICO.

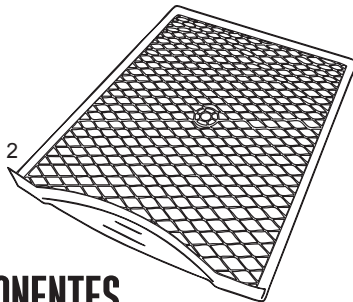
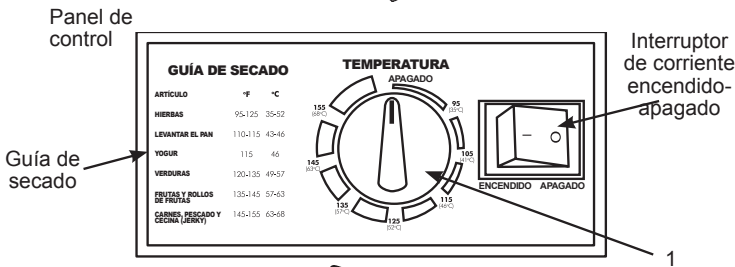
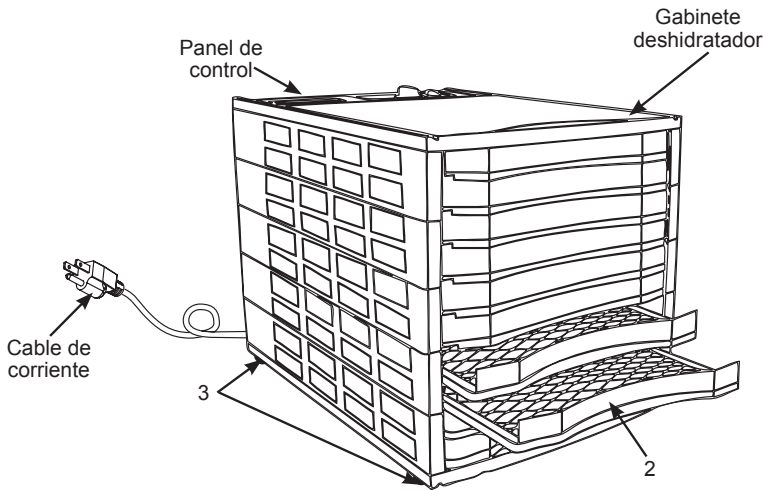
17. NO opere el deshidratador encima de una estufa caliente, quemadores de gas, ni adentro de un horno. NO permita que el cable de corriente cuelgue por encima del deshidratador, superficies calientes ni por encima de la superficie de trabajo.

18. ¡CUIDADO! ¡Algunas superficies pueden ponerse muy calientes durante el uso! ¡Pueden producirse lesiones graves! NO mueva el deshidratador mientras esté en funcionamiento. NO mueva el deshidratador mientras esté caliente. Deje que el aparato se enfríe antes de tocar. Use los mangos. Extreme las precauciones al mover un aparato conteniendo aceite caliente u otros líquidos calientes.

19. NO lo use bajo los efectos de drogas o alcohol.

20. Para uso doméstico únicamente.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!



LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA
1	PERILLA DE CONTROL DE TEMPERATURA	75-0102
2	CHAROLA DE DESHIDRATACIÓN	75-0103-N
3	PATAS (4)	75-0104

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

WestonProducts.com

O llame a Weston Products LLC larga distancia sin costo **1-800-814-4895**

De lunes a viernes, de 8:00 am a 5:00 pm tiempo del ET. Fuera de Estados Unidos llame al 001-440-638-3131

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

¡ADVERTENCIA! Antes de lavar o darle mantenimiento al deshidratador, revise que esté desconectado y que el interruptor de corriente esté en la posición "OFF" (apagado).

Lave las charolas y el interior del gabinete antes de usar el deshidratador por primera vez y después de cada uso.

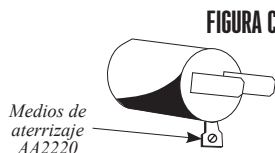
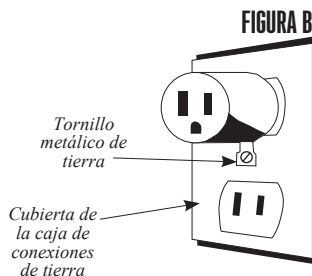
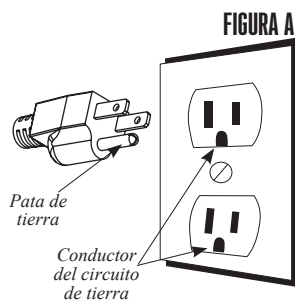
1. Ponga el interruptor de corriente en la posición "OFF". Desconecte el cable eléctrico del tomacorriente.
2. Deje que el deshidratador se enfríe completamente antes de limpiarlo.
3. Saque las charolas del gabinete del deshidratador.
4. Limpie el gabinete del deshidratador (por dentro y por fuera) frotándolo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

INSTRUCCIONES PARA HACER TIERRA ATERRIZADO

Este aparato debe estar aterrizado para proteger al operario de choques eléctricos. El aparato está equipado con un cable de 3 conductores y una clavija de tierra de tres patas que entra en un tomacorriente aterrizado apropiado. El aparato tiene una clavija que se ve como la figura A. Debe usarse un adaptador, figura B, para conectar la clavija de la figura A en tomacorrientes de dos patas. La pestaña de tierra que sale del adaptador debe conectarse a una tierra permanente, por ejemplo, una caja de conexiones debidamente aterrizada, como la que se muestra en la figura C, usando un tornillo de metal. **NO modifique la clavija de ninguna manera.**

CABLES DE EXTENSIÓN

Use solamente cables de extensión de 3 alambres que tengan clavijas de tierra de 3 patas y un conector de 3 polos que acepte la clavija del aparato. Use solamente cables de extensión que tengan una calibración eléctrica no menor que la calibración del aparato. NO USE cables de extensión dañados. Examine el cable de extensión antes de usarlo y reemplácelo si está dañado. NO maltrate el cable de extensión y no lo jale para desconectarlo. Mantenga el cable alejado del calor y de bordes filosos. NO permita que el cable cuelgue por el borde del área de trabajo.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

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

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

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

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

SELECCIONE LOS ALIMENTOS

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

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

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

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

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

CONSEJOS

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

REHIDRATACIÓN

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

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

CÓMO HACER CECINA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

COCINAR

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

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

SEPARAR

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

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

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

LIMPIAR

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

ENFRIAR

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

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

INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON

¡GUARDE ESTA INFORMACIÓN DE GARANTÍA PARA SUS REGISTROS!

Weston Brands LLC garantiza al COMPRADOR AL DETALLE ORIGINAL de este producto que si funciona en cumplimiento con las instrucciones impresas adjuntas, entonces por un período de 1 año desde la fecha de compra, el producto se considerará libre de defectos respecto del material y mano de obra.

La Tarjeta de Garantía, junto con una copia del recibo original debe ser recibida por Weston Brands LLC dentro de 30 días desde la fecha de compra para hacer efectiva la garantía. Si no se envía la Tarjeta de Garantía completamente llena, junto con una copia del recibo original, anulará la garantía.

El producto debe ser enviado o despachado mediante flete prepago a Weston Brands LLC para efectuar los servicios establecidos en la garantía, en su envase original o en un envase similar que garantice igual grado de protección. El daño producto del despacho no es responsabilidad de la compañía. Weston Brands LLC cobra \$35.00 por concepto de mesón por hora. NOTA: Las reparaciones no se iniciarán sin la autorización del cliente. El costo por despacho de devolución al cliente se agregará a la factura por reparación.

Antes de devolver el producto para la Reparación según la Garantía, el producto debe estar completamente limpio y libre de partículas de alimentos u otros fragmentos. El incumplimiento del comprador respecto de esta norma resultará en el envío de la unidad sin reparación. En algunos casos, podría aplicar un sobrecargo de \$50 por concepto de limpieza.

Weston Brands LLC reparará (o a su decisión, cambiará) el producto sin cobro, si a juicio de la compañía, se ha demostrado que está defectuoso respecto de la mano de obra y material del vendedor, dentro del período de garantía.

Los cambios de productos nuevos o reacondicionados por partes defectuosas de fábrica serán suministrados por un (1) año desde la fecha de compra. Las partes cambiadas están garantizadas por el resto del período original de garantía.

Para las reparaciones que no estén cubiertas en la garantía, comuníquese con Servicio al Cliente de Weston Brands LLC al 1-800-814-4895 de lunes a viernes, desde las 8 a.m. hasta las 5pm ET (Desde fuera de los Estados Unidos comuníquese al 001-440-638-3131) para solicitar un Número de Autorización de Devolución de la Mercadería (Número RMA). Weston Brands LLC rechazará todo envío que no contenga este número. NO DEVUELVA LA UNIDAD SIN LA AUTORIZACIÓN DE WESTON BRANDS LLC.

LIMITACIONES: La garantía queda invalidada si el producto se utiliza para algún objetivo que no sea aquél para el cual está diseñado. El producto no debe haber sido previamente alterado, reparado, ni tampoco se le debe haber hecho servicio técnico por cualquier otra persona que no sea de Weston Brands LLC. Si corresponde, no se debe alterar o eliminar el número de serie. El producto no debe estar sujeto a accidentes durante el transporte o estando en posesión del cliente, no debe ser mal usado, mal tratado, u operado en forma contraria a las instrucciones de este manual. Esto incluye toda falla causada por negligencia de mantenimiento razonable o necesaria, voltaje de línea inadecuado o actos de la naturaleza. Esta garantía es intransferible y sólo se aplica a ventas realizadas en Estados Unidos y Canadá.

Salvo en la medida en que lo prohíba la ley correspondiente, ninguna otra garantía expresa o implícita, incluyendo comerciabilidad o aptitud de la garantía para un objetivo en particular, aplicará a este producto. Bajo ninguna circunstancia Weston Brands LLC será responsable de daños emergentes sostenidos en conexión con dicho producto y Weston Brands LLC no asume ni autoriza a ningún representante u otra persona a asumir por él ninguna obligación o responsabilidad que no sea aquella expresamente establecida en esta tarjeta de garantía. Toda garantía correspondiente implícita también se limita a un período de un (1) año de la garantía limitada.

Esta garantía cubre sólo el producto y sus partes específicas, no cubre los alimentos u otros productos procesados en él. Weston no se hace responsable por partes faltantes o dañadas en productos con descuento/en oferta, reventa, o en promoción final, sobre los cuales el vendedor puede no ser capaz de garantizar una funcionalidad completa, o la integridad de la unidad.

CORTE POR LA LÍNEA PUNTEADA Y ENVÍE LA TARJETA DE GARANTÍA JUNTO CON UNA COPIA DE SU RECIBO DE COMPRA ORIGINAL A

Weston Brands LLC / WARRANTY
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 USA

TARJETA DE GARANTÍA WESTON

ENVÍE ESTA TARJETA JUNTO CON UNA COPIA DE SU RECIBO DE COMPRA ORIGINAL A:
WESTON BRANDS LLC/WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 USA

Nombre del Cliente: _____

Dirección: _____

Ciudad/Estado/Código Zip/País: _____

Número Telefónico: _____

Dirección de Correo Electrónico: _____

Copia del recibo
incluido

Fecha de Compra Original: _____

Modelo del Producto #: _____

de Serie (Si corresponde): _____





WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD

DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE

6 PLATEAUX 75-0301-W / 10 CHAROLAS 75-0201-W

PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU. 021215

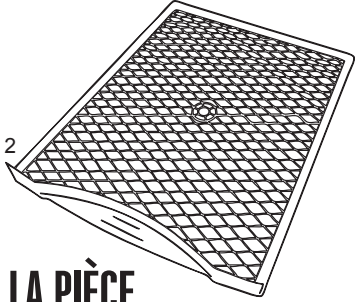
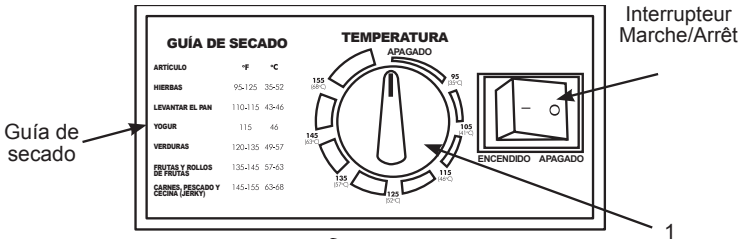
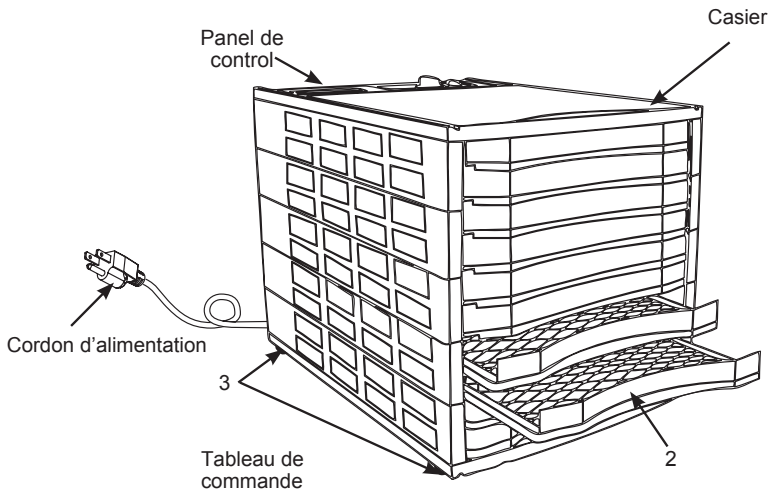
⚠️ IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ

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

1. **VÉRIFICATION DES PIÈCES.** Avant d'utiliser le déshydrateur, s'assurer que ses pièces fonctionnent bien, et conformément à leur emploi défini. Vérifier les fixations et l'alignement des pièces mobiles. Regarder s'il n'y a aucun grippage qui pourrait nuire au bon fonctionnement de l'appareil. NE PAS utiliser l'appareil si son cordon est endommagé ou effiloché. NE PLUS utiliser l'appareil s'il fonctionne mal, ou après l'avoir échappé ou endommagé.
2. Minimiser le risque d'un démarrage accidentel : Avant de brancher le déshydrateur, regarder si son interrupteur est sur OFF (Arrêt).
3. Ne pas toucher les pièces en mouvement.
4. **TOUJOURS DÉBRANCHER** le déshydrateur de la source électrique (prise) avant un entretien, le remplacement d'accessoires ou le nettoyage de l'appareil. Débrancher le déshydrateur lorsqu'il n'est pas utilisé.
5. **GARDER LES ENFANTS À L'ÉCART ; NE JAMAIS LAISSER L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE.** Cet appareil n'est PAS un jouet. L'utilisation d'un appareil à proximité d'enfants exige une surveillance étroite.
6. Le fabricant ne peut être tenu responsable d'une utilisation inappropriée du déshydrateur. L'utilisation inappropriée du déshydrateur annule sa garantie.
7. Les réparations électriques doivent être confiées à un détaillant agréé. Utiliser uniquement des pièces et accessoires d'origine pour éviter les blessures et garder la garantie valide. La modification du déshydrateur annule sa garantie.
8. NE PAS tirer le cordon pour débrancher l'appareil. Utiliser les rallonges avec prudence.
9. Vérifier la stabilité du déshydrateur avant de l'utiliser. Les quatre pieds doivent reposer bien à plat sur une surface de niveau.
10. Le déshydrateur doit rester immobile en cours d'utilisation.
11. NE PAS utiliser le déshydrateur à l'extérieur, ni à proximité de matières inflammables ou combustibles.
12. NE PAS boucher les événements à l'arrière du déshydrateur. Pour une bonne aération, placer le déshydrateur à au moins 15 cm (6 po) d'un mur.
13. NE PAS utiliser le déshydrateur sur une surface inflammable, telle une moquette.

Pour éviter les décharges électriques, NE PAS IMMERGER LE DÉSHYDRATEUR. Plonger le déshydrateur dans un liquide pourrait en effet causer une décharge et de graves blessures. NE PAS utiliser cet appareil avec les mains humides ou les pieds nus. NE PAS utiliser à proximité d'une eau courante.
15. NE JAMAIS ouvrir, ni retirer le panneau arrière du déshydrateur.
16. Débrancher l'appareil avant de nettoyer ses composants. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS de nettoyage du déshydrateur avant de commencer à le nettoyer. Après le nettoyage, veiller à sécher à fond le déshydrateur avant de le rebrancher – sinon, il y a risque de DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.
17. NE PAS placer le déshydrateur sur une cuisinière électrique ou à gaz allumée ou dans le four. NE PAS laisser le cordon s'étaler sur le déshydrateur, des surfaces chaudes, ou pendre sur le bord du plan de travail.
18. ATTENTION, DANGER ! Certaines surfaces deviennent brûlantes en cours d'utilisation ! Risques de graves blessures ! NE PAS déplacer le déshydrateur en cours d'utilisation. NE PAS déplacer le déshydrateur lorsqu'il est chaud. Laisser refroidir l'appareil avant de le toucher. Utiliser les poignées. Redoubler de vigilance lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile ou des liquides brûlants.
19. NE PAS utiliser le déshydrateur après avoir pris des drogues ou de l'alcool.
20. Réservé à un usage domestique..

CONSERVER CES DIRECTIVES!



DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE	75-0102
2	PLATEAU DE DESSICCATION	75-0103-N
3	PIEDS (4)	75-0104

N'hésitez pas à visiter notre site WebWestonProduct.com/support si un composant est cassé, l'outil fonctionne mal, ou pour commander un nouveau mode d'emploi.

WestonProducts.com

Veuillez appeler Weston Products, LLC au numéro sans frais : 1-800-814-4895
 Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 ET. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 001-440-638-3131

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

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

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

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

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre lorsqu'il est utilisé afin de protéger son utilisateur contre les décharges électriques. Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation polarisé et d'une fiche à trois lames permettant de le brancher à une prise de courant mise à la terre. La fiche de cet appareil ressemble à celle illustrée à la figure A. Un adaptateur, illustré à la figure B, doit être utilisé pour brancher la fiche polarisée dans une prise de courant à deux trous. La patte de mise à la masse qui dépasse de l'adaptateur doit être branchée à une masse permanente, comme une prise de courant correctement mise à la terre, à l'aide d'une vis en métal, comme il est illustré à la figure C.

RALLONGES

Utiliser uniquement des rallonges polarisées qui comportent des fiches à trois lames et des connecteurs de rallonges à trois lames pouvant accepter la fiche polarisée de cet appareil. Utiliser uniquement des rallonges ayant une classification électrique égale ou supérieure à celle de l'appareil. NE PAS utiliser de rallonges endommagées. Vérifier l'état de la rallonge avant de l'utiliser et la remplacer si elle est endommagée. NE PAS faire une utilisation abusive de la rallonge et ne pas la débrancher en tirant sur le cordon. Garder le cordon d'alimentation à bonne distance de la chaleur et des rebords tranchants.

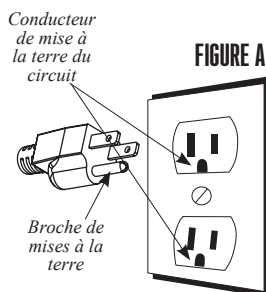


FIGURE A

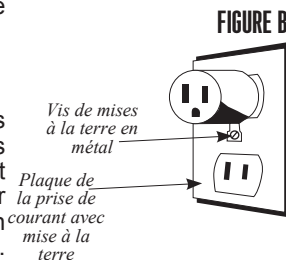


FIGURE B

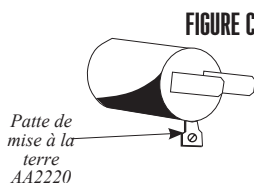


FIGURE C

MODE D'EMPLOI

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

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

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

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

CHOIX DES ALIMENTS

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

PRÉPARATION DES ALIMENTS

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

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

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

TIPS

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

RÉHYDRATATION

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

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

PRÉPARATION DE VIANDE SÉCHÉE

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

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

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

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

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

Déshydrateur : Avant de sécher la viande, vérifier la température du déshydrateur avec un thermomètre à cadran. La température minimum recommandée pour sécher les viandes est 63 °C (145 °F). Une température inférieure à 63 °C (145 °F) est déconseillée. IMPORTANT : Avant de placer la viande dans un déshydrateur, il est vivement conseillé de chauffer la viande à 71 °C (160 °F) AVANT le processus de déshydratation. Cette stérilisation par chaleur humide détruit les bactéries pathogènes. Après avoir préchauffé à 71 °C (160 °F), il importe de maintenir une température constante du déshydrateur, soit 55-60 °C (130-140 °F), pendant la déshydratation pour les raisons suivantes :

- 1.) le processus de séchage doit être suffisamment rapide pour empêcher l'altération de la viande ; et
- 2.) le processus doit enlever suffisamment d'eau pour empêcher la croissance de micro-organismes.

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

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

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

CUIRE

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

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

SÉPARER

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

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

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

NETTOYER

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

REFROIDIR RAPIDEMENT

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

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

INFORMATION SUR LA GARANTIE

CONSERVEZ CETTE INFORMATION SUR LA GARANTIE POUR VOS DOSSIERS!

Weston Brands LLC garantit à l'ACHETEUR AU DÉTAIL D'ORIGINE de ce produit contre tout défaut en matériau et en main-d'œuvre pendant un (1) an à partir de la date d'achat à condition qu'il soit utilisé conformément aux directives imprimées qui y sont jointes.

La Carte de Garantie, avec une copie du reçu original, doivent être reçus par Weston Brands LLC dans les trente (30) jours à partir de la date d'achat pour que la garantie puisse s'appliquer. Le manque d'envoyer la Carte de Garantie complètement remplie avec une copie du reçu original annulera la garantie.

Le produit doit être livré à ou expédié franco de port à Weston Brands LLC pour les services de garantie, soit dans son emballage d'origine ou un emballage similaire offrant un degré de protection équivalent. Les dommages causés par l'expédition ne sont pas la responsabilité de la société. Weston Brands LLC charge 35,00 \$ par heure pour frais de service. **REMARQUE** : Aucune réparation ne sera commencée sans l'autorisation du client. Les frais d'expédition de retour seront ajoutés à la facture de réparation.

Avant de renvoyer le produit pour une réparation sous garantie, bien nettoyer le produit pour qu'il soit exempt de toute particule alimentaire ou autres débris. Si l'acheteur ne respecte pas cette consigne, le produit lui sera renvoyé sans avoir été réparé. Dans certains, la somme de 50 dollars sera facturée pour le nettoyage.

Weston Brands LLC réparera (ou à sa discrétion, remplacera) le produit sans frais, si à l'opinion de la société, il a été prouvé être défectueux en matériau et en main d'œuvre dans la période de garantie.

Des remplacements neufs ou remis en état pour les pièces d'usine défectueuses seront fournis pendant un (1) an à partir de la date d'achat. Les pièces de remplacement sont garanties pour le reste de la période de garantie originale.

Pour les réparations non garanties, veuillez contacter le Service à la clientèle de Weston Brands LLC au numéro sans frais 1-800-814-4895, du lundi au vendredi, de 8h00 à 17h00 ET (en dehors des Etats-Unis : 001-440-638-3131) pour obtenir une Autorisation de retour d'article (Numéro RMA). Weston Brands LLC refusera tous les retours qui ne contiennent pas ce numéro. **NE PAS RENVoyer CET APPAREIL SANS L'AUTORISATION CORRECTE DE Weston Brands LLC.**

LIMITATIONS : La garantie est annulée si le produit est utilisé pour toute raison autre que pour laquelle il est conçu. Le produit ne doit pas avoir été antérieurement modifié, réparé, ou entretenu par quelqu'un autre que Weston Brands LLC. Le cas échéant, le numéro de série ne doit pas être modifié ou enlevé. Le produit ne doit pas avoir été soumis à un accident en transit ou pendant qu'il est en la possession du client, mal utilisé, mal traité, ou utilisé contrairement aux directives contenues dans le manuel d'utilisation. Ceci comprend la défaillance causée par la négligence d'un entretien raisonnable et nécessaire, une tension de secteur incorrecte et des catastrophes naturelles. Cette garantie n'est pas transférable et s'applique seulement aux ventes américaines et canadiennes.

A l'exception des cas où la loi en vigueur l'interdit, aucune autre garantie, expresse ou implicite, y compris les garanties relatives au caractère adéquat pour la commercialisation ou un usage particulier, ne s'appliquera à ce produit. Weston Brands LLC ne sera en aucun cas responsable des dommages indirects liés au dit produit et Weston Brands LLC n'a aucune obligation ni responsabilité autre que celles expressément établies dans la présente, et n'autorise aucun représentant ou autre personne à les assumer pour lui. Toutes garanties implicites applicables sont aussi limitées à la période d'un (1) an de la garantie limitée.

Cette garantie couvre seulement le produit et ses pièces spécifiques, pas les aliments ou autres produits traités dans celui-ci. Weston n'est pas responsable des pièces manquantes ou endommagées pour les articles réduits/ en solde ou les articles finaux de vente où le vendeur peut ne pas être en mesure de garantir l'ensemble de la fonctionnalité ou l'intégralité de l'unité.

DÉCOUPEZ LE LONG DE LA LIGNE POINTILLÉE ET ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :

**Weston Brands LLC / WARRANTY
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 USA**

CARTE DE GARANTIE

ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :
WESTON BRANDS LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 USA

Nom du Client: _____

Adresse: _____

Province/Code postal/Région: _____

Numéro de téléphone: _____

Adresse de courrier électronique: _____

Date d'achat d'origine: _____ Copie du reçu incluse

No de modèle du produit: _____

No de série (s'il y a lieu): _____

J'ai lu les informations relatives à la garantie. Initiales ici: _____









ATTENTION!

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

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

CustomerService@WestonProducts.com

U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-440-638-3131)
Weston Brands LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149
WestonProducts.com

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION!

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

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

CustomerService@WestonProducts.com

Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-440-638-3131
Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-440-638-3131 Weston Brands LLC,
20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149
WestonProducts.com

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

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

¡ATENCIÓN!

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

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

CustomerService@WestonProducts.com

Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 001-1-440-638-3131) Weston Brands LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149
WestonProducts.com

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

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