User Guide
Manual
del usuario

KITCHENLiving

FOOD DEHYDRATOR
DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

English.....Page 3
Español.....Página 20

Contents • Contenido

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

MAIN PARTS

1. Top Cover
2. 5 Removable Interchangeable Trays
3. Base

Contents of Packaging

1. Top Cover
2. 5 Removable and Interchangeable Trays
3. Base
4. 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

- Place the base on a sturdy level surface, away from any source of water.
- Stack the trays with food to be dehydrated on the base with the rims up.
- Place the top cover on the top tray and adjust the vents.
- Plug the power supply cord into the power outlet. The unit will turn on automatically.

Five Steps to Dehydrate Food

1. Slice most foods thin – about ¼"
2. Do not overlap your food on trays
3. Rotate and turn trays every few hours
4. Remove food when it looks and feels dry
5. Place food in air- tight containers, jars or sealed plastic bags

Procedure

Fruits and vegetables selected for drying should be the highest quality obtainable – 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.

Prepare produce while fresh and begin drying at once. Wash or clean all fresh food thoroughly to remove any dirt or chemicals. Sort and discard food with decay, bruises, or mold which may affect an entire batch.

It is advisable to peel, pit or core some fruits and vegetables. Smaller pieces tend to dry faster and more evenly.

The vents on the Top Cover are to allow heat and moisture to escape. "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.

Pre-treating

Enzymes in fruit and vegetables are responsible for color and flavor changes during ripening. These changes will continue during the drying process and storage unless the produce is pretreated to slow down enzyme activity. 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 a suitable dip. The pretreatment of vegetables and fruit prior to drying helps set color and hastens drying by relaxing tissues. It can also help keep flavor during storage and improve reconstitution during cooking.

Fruits and Vegetables may be dipped in the following:

- Lemon or Pineapple Juice is a natural alternative (in place of other pretreatments) to reduce unwanted color or browning. Fruit may be sliced right into the juice; remove after a couple of minutes and arrange in trays. For variety you may dip fruits in Jell-O powders, lime or orange juice, spices or honey. For another tasty flavor, sprinkle with cinnamon or coconut. Combine any of the above for your own special taste treats.
- Table Salt can be used as a solution for dipping.
- Water or Stem Blanching works – however, blanched fruits may turn soft and become difficult to handle. Fruits with tough skins (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.
- 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

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.

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.

Helpful Hints

1. Always use fresh, quality food and wash everything before starting to dehydrate.
2. Best results are achieved when the quality of the food is high. Select ripe produce in good condition. Bad food may give off flavor to the entire lot.
3. Clean produce is important. Wash thoroughly, remove soft or spoiled areas, slice and pretreat if necessary. Be certain that your hands, cutting utensils and food preparation areas are also clean.
4. Produce may be shredded, sliced or diced. Slices ¼" thick are usually a good size for efficient drying.

5. Drying times are affected by the size of the load, thickness of the sliced produce, humidity of the air, and moisture content of the food itself. You can expect a variation in the drying time.
6. Be sure to let the produce cool before testing for dryness. To test for dryness, cut a piece open – there should be no visible moisture inside. Fruits tend to dry leathery and vegetables dry brittle.
7. Trays may be loaded with foods barely touching but not overlapping.
8. About 6% to 10% of the moisture may remain in food without danger of spoilage. Many dried foods will have a leathery consistency, rather like licorice.
9. 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.
10. 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.
11. When correctly dried, the majority of your fruits and vegetables will be soft and pliable after dehydration without any damp spots. Peaches, pears, figs and dates will be pliable and leathery.
12. To remove seeds or pits from prunes, grapes, cherries, etc., dehydrate about half way – then pop seeds out. This prevents juice from dripping out.

Packing and Storage

- 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.

DRYING GUIDELINES FOR FRUITS AND VEGETABLES

The times given are approximate. Your drying time will vary with room temperature, humidity, moisture content of the food, how thinly the food is sliced and how many trays you are using. The presence of natural juices in the food may vary. The top cover vents can be adjusted. Keeping the vents open will allow for a faster drying time. **NOTE:** It is important to rotate and turn the trays every few hours.

FRUIT: Spread fruit in a single layer

Food	Preparation	Average Hrs Drying Time
Apples	After paring, slice into rings and dip in pretreatment solution for 2 minutes. Drain and arrange on tray.	6-12
Apricots	Dry in halves and turn inside out or cut into quarters. Pre-treat to help retain color without penetrating skin of fruit.	12-16
Bananas	Remove peel; cut into 1/8" thick slices or use whole.	9
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 ¼" slices and arrange on tray.	18
Orange, limes, lemons	Slice ¼" 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
Rhubarb	Use only tender stalks. Wash, cut in 1" lengths.	9
Strawberries	Strawberries may be sliced in 3/8" slices; leave other berries whole. Bathe berries in boiling water.	9

VEGETABLES: Spread Vegetables in a single layer

Vegetables will vary in their drying times. Blanching decreases drying times but not all vegetables are blanched. The average drying times below are general and depend on different vegetables. The top cover vents can be adjusted. Keeping the vents open will allow for a faster drying time.

Food	**Preparation**	**Average Hrs Drying Time**
Asparagus	Cut into 1" pieces. Tips are best. Stems crushed after drying make an excellent seasoning.	9
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
Brussel Sprouts	Sprouts - Cut sprouts from stalks, cut in half length- wise through stem.	9
Broccoli	Trim and cut as usual. Steam until tender – 3 to 5 minutes	8
Carrots	Steam until tender. Cut into slices, shreds, cubes or trips.	8
Cauliflower	Separate into flowerets. Place in 2 quarts of water (with 3 tablespoons salt) for 3 minutes. Steam until tender.	9
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
Corn	Remove husks, silk and blemishes just before steaming. Blanch cob. Cut from cob & spread over tray. For even drying, stir kernels several times.	6-9
Cucumber	Pare and cut into 1/8" slices	9
Eggplant	Trim, wash and slice 1/2" to 1/4" thick. Spread on tray.	9
Garlic	Separate into cloves, remove outer skin. Slice, grind or process for seasoning after drying if desired.	9
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

Green Pepper	Halve, remove seeds. Cut into 1/4" strips or rings. May also be chopped.	12
Mushrooms	Select mushrooms with cap curling under-these are young and tender. Wipe off with damp paper towels.	12
Okra	Use young pods. Trim and cut into 1/4" circles.	12
Onions	Peel and cut into 1/2" slices or nuggets, or chop. Stir several times during drying.	12
Potatoes	Peeling optional. Slice 3/16" to 1/4" thick, or dice, grate, cut French Fry style.	12
Spinach	Trim tough stems. Steam until wilted, not soggy. Use bottom tray.	4
Tomatoes	Remove stems. To remove skin, dip briefly in boiling water then peel. Cut in halves or slices.	10

DRYING JERKY

Jerky is a favorite snack for school lunch, camping, or just about any time. It is made by seasoning the meat then drying it without cooking. Jerky may be made from a variety of different meats. When purchasing meat for jerky, choose lean meats with minimum fat. A lean cut of flank steak or round steak is perfect for jerky.

Preparation

Normally raw meat is used for jerky. However, cooked meat as well as raw meat may be dehydrated for later reconstitution. Cut or grind meat to size for recipes before dehydration. You'll find that meat is much easier to work with when it is cut to size before it is dehydrated and becomes crispy.

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 1/4" thickness. Marinade must thoroughly permeate the meat (soak for 10 minutes). Do not pat dry or remove any of the marinade sauce. Make absolutely sure that you follow all instructions precisely. Do not consume any food that tastes, smells or looks improper, especially jerky. Wash hands and utensils well.

Raw Meat for Beef Jerky

Any kind of beef is good for making beef jerky. The secret is to trim off all the fat before slicing. In many cases, your local supermarket butcher will slice the selected meat for you free of charge. We suggest meat be sliced about 1/8" – 1/4" thick. If meat is slightly thicker you will need to increase marinating time. Marinate in a combination of soy sauce sweetened to taste with brown sugar and liquid smoke (optional). Add crushed chili pepper if you like it hot. Marinate the meat for 5- 10 minutes. Thicker cuts of meat will need to marinate considerably longer. It is important that the marinade permeate the meat thoroughly. Place one layer of meat on each tray. If you like slightly thicker slices then increase the drying time accordingly. Store in clean jars with tight lid or use plastic storage bags.

DRYING FRUIT LEATHERS

Fruit leather is made by drying thin layers of pureed fruit in the dehydrator. Sometimes called fruit rolls, fruit leathers make delicious, wholesome and nutritious high-energy snacks for backpackers, campers and children. Most fruit or combinations of fruits can be used. 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.

Fruit Leather Preparation

- Select ripe or slightly over-ripe fruit. Sort and thoroughly rinse or scrub the fruit under running water. Remove and discard blemishes or defective parts. Peel tough-skinned fruits such as winter apples, oranges, peaches, and pears. Pit and core fruit as needed. Remove seeds from grapes. Hull strawberries.
- Cut fruit into chunks and place in the top of a double boiler. Place water in the bottom of the double boiler and bring to a boil. Cover and steam for 15 to 20 minutes or until the fruit is soft.
- Place cooked fruit in blender. Add 2 tablespoons lemon juice per 2 cups of fruit to protect the color and help destroy bacteria during drying. If desired, add 1 to 2 tablespoons of sugar, corn syrup or honey per 2 cups of fruit. A small amount of spice (1/4 teaspoon cinnamon or a dash of nutmeg) may also be added per 2 cups puree, for taste variety.
- 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.

Leather Drying

Dehydrating Process: Once the fruit puree has been prepared to your taste, spread the mixture onto parchment/waxed paper or onto fruit roll sheets (sold separate at your local Houseware store). Make sure the puree is no more than 1/4" thick along the edges and no more than 1/8" thick in the center. Some dehydrators dry faster on the edges then they do in the middle. Dry the leather in a 135 degree dehydrator for 4 to 6 hours. Check on the leather after 4 hours to see if it is slightly shiny and no longer sticky.

Test for dryness: Properly dried fruit leather will be translucent and slightly tacky to the touch, but easily peeled from the pan or plastic wrap. Test for dryness by touching the leather in several places; no indentations should be evident. 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. 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. If the leather cracks or chips, it has dried for too long, but is still edible.

Storage: After loosening the edge of the leather from the plastic wrap or pan, loosely roll the leather in plastic wrap or waxed paper in one piece. Store the roll in one piece or cut into 1-inch strips. Place the strips or rolls of leather in a plastic bag, glass container, paper bag or other container. Until the leather is completely dry, the container lid should not be securely fastened.

DRYING HERBS

Most herbs dry overnight. You will have one pound of dry herbs for every eight pounds of fresh herbs. Dried herbs retain their flavor best if they are crushed just before using. Home dehydration saves a lot of money. Dry chives, oregano, basil, dill, rosemary, thyme, parsley, mint, peppers and almost any herb you can find.

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 1-1/2 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 1/8 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 1/8" to 1/4" thick. Place on trays and dry 8-20 hours at 135° until chewy. The greener the banana the crisper the chip; The riper the sweeter. They're delicious plain and natural. (Option: Dip slices into 1/4 cup honey mixed with 1/4 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 cup 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
1 ½ 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-teaspoon vanilla
½ cup chopped dates
1-teaspoon 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

1/2 c red wine vinegar or balsamic
1 tsp garlic powder
2 tsp salt
3/4 c pineapple juice
1/2 c brown sugar
1/4 c soy sauce
1/4 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 c soy sauce
6 tbsp brown sugar
3 tbsp sherry
2 tsp finely minced garlic
3/4 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
2/3 cup of soy sauce
2/3 cup Worcestershire sauce
1 teaspoon garlic powder
1 teaspoon onion powder
2 teaspoons 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.

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. 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 our service center at:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.
Tel: 1-888-367-7373
(Business hours Mon - Fri 10:00 AM - 5:00 PM EST)
Email: customer-service@wk-usa.com

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 20
Contenido 20
Ensamblaje 20
Información general 21
Instrucciones de seguridad 22
Modo de empleo.....23
Recetas 31
Limpieza y mantenimiento..... 35
Información adicional de utilidad..... 36
Especificaciones técnicas 36
Almacenamiento 36

COMPONENTES PRINCIPALES

1. Tapa superior
2. 5 bandejas intercambiables y extraíbles
3. Base

Contenido del empaque

1. Tapa superior
2. 5 bandejas intercambiables y extraíbles
3. Base
4. Manual de instrucciones

ENSAMBLAJE

1. Saque el deshidratador de alimentos de la caja.
2. Observe que la tapa está guardada boca bajo sobre la base. Sáquela antes de usar.
3. Observe que las bandejas están guardadas boca bajo en la caja. Sáquelas y voltéelas con el borde hacia arriba antes de usarlas.
4. Limpie todas las piezas con una esponja o un trapo suave humedecido y agua tibia. Enjuague y seque bien. NO SUMERJA LA BASE DEL DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.

NO UTILICE NINGÚN MATERIAL ABRASIVO PARA LIMPIAR LA SUPERFICIE.

NO SUMERJA LA BASE DEL DESHIDRATOR DE ALIMENTOS EN AGUA EN NINGÚN MOMENTO.

INFORMACIÓN GENERAL

Al usar aparatos eléctricos, siempre deben seguirse medidas básicas de seguridad.

Por favor lea y conserve todas las instrucciones antes de usar el Deshidratador de alimentos.

1. ¡PELIGRO! Evite tocar las áreas metálicas calientes o cualquier otra área que esté caliente.
2. NO sumerja el cable de alimentación eléctrica, los enchufes o la base de ensamblado en agua, ni en ningún otro líquido. Protéjase a sí mismo de peligros eléctricos.
3. No lo use en exteriores o mientras se encuentre de pie sobre un área mojada. Para uso doméstico únicamente.
4. Cuando se usa cualquier electrodoméstico en donde hay niños presentes o cerca de un área con niños, es necesario supervisar el aparato directamente. Este Deshidratador de alimentos no está diseñado para que lo usen personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentalmente limitadas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción con respecto al uso del electrodoméstico por parte de una persona que es responsable por su seguridad.
5. No opere el Deshidratador de alimentos si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o después de que haya habido algún mal funcionamiento, o si se ha caído o dañado de alguna forma. Devuelva el Deshidratador de alimentos al centro de garantía para que lo examinen, reparen o realicen ajustes eléctricos o mecánicos.
6. Cuando no esté en uso (y antes de limpiarlo), el Deshidratador de alimentos deberá desconectarse de la toma de corriente eléctrica. Permita que se enfríe por completo antes de sacar o volver a colocar sus componentes.|
7. No permita que el cable de alimentación eléctrica cuelgue por el borde de una mesa o encimera (mostrador), ni que haga contacto con ningún tipo de superficie caliente.
8. No utilice el deshidratador de alimentos de otro modo que no sea para lo que fue diseñado.
9. No coloque el deshidratador de alimentos sobre o cerca de una hornilla eléctrica o de gas caliente, ni dentro de un horno caliente.
10. No conecte el Deshidratador de alimentos mientras la tapa esté invertida (posición para guardarlo) y no la introduzca boca abajo en la parte inferior para guardarlo sino hasta que el Deshidratador de alimentos se haya enfriado por completo.
11. El uso de accesorios NO recomendados por el fabricante podría ocasionar una situación de riesgo.
12. Se incluye un cable de alimentación eléctrica corto para reducir el riesgo de sufrir lesiones personales que pudieran resultar por haberse enredado o tropezado con un cable más largo.
13. Para limpiar la parte inferior, desconecte la unidad de la toma de corriente eléctrica, permita que se enfríe por completo y luego limpie con un trapo húmedo. NO QUITE LA RESISTENCIA PARA LIMPIAR. Para limpiar las bandejas o la tapa, use una esponja y jabón suave.
14. No vierta líquidos dentro del Deshidratador de alimentos.

CONSERVE TODAS LAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

¡ADVERTENCIA!: lea y entienda todas las instrucciones. No seguir todas las instrucciones indicadas a continuación podría ocasionar descargas eléctricas, incendios o lesiones personales de gravedad. Las advertencias, avisos de precaución e indicaciones mencionadas en este manual de usuario no pueden abarcar todas las posibles condiciones y situaciones que podrían ocurrir. El usuario debe comprender que el sentido común y la cautela son elementos que no se pueden fabricar como parte de este producto, sino que deben ser proporcionados por el mismo usuario.

PRECAUCIÓN: se incluye un cable de alimentación eléctrica corto para reducir el riesgo de sufrir lesiones personales que pudieran resultar por haberse enredado o tropezado con un cable más largo. Los cables de extensión se encuentran disponibles en las ferreterías locales y pueden utilizarse si se usan con cuidado. Si se requiere un cable de extensión, es necesario tener especial cuidado y precaución. Además, el cable de extensión deberá: (1) estar etiquetado con una tensión nominal de 125 V y al menos 13 A, 1625 W, y (2) el cable deberá acomodarse de tal forma que no cuelgue sobre el borde de un mostrador o una encimera en donde los niños pudieran jalarlo o tirarlo accidentalmente.

ENCHUFE POLARIZADO

AVISO: este Deshidratador de alimentos cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como una característica de seguridad para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado en una sola posición.

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

ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos electrodomésticos, es posible que sus aparatos electrodomésticos no funcionen adecuadamente. Los aparatos electrodomésticos deberán ser operados en un circuito eléctrico distinto al de otros aparatos electrodomésticos en funcionamiento.

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD

Aunque su deshidratador de alimentos es fácil de utilizar, por su seguridad, deben seguirse las siguientes advertencias:

1. No coloque el deshidratador de alimentos cerca de una fuente de calor.
2. Nunca deje el deshidratador de alimentos desatendido mientras se encuentre conectado a la toma de corriente eléctrica.
3. Utilice el deshidratador de alimentos sobre una superficie estable que se encuentre alejada del agua.
4. No lo desconecte del tomacorriente de la pared jalando del cable de alimentación eléctrica.
5. El deshidratador de alimentos debe desconectarse:
   a. Después de haberlo usado.
   b. Si parece estar defectuoso.
   c. Antes de limpiarlo o darle mantenimiento.

ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO ÚNICAMENTE PARA SU USO DOMÉSTICO. ¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES!

MODO DE EMPLEO

- Coloque la base sobre una superficie nivelada firme, alejada de fuentes de agua.
- Apile las bandejas con los alimentos que se van a deshidratar sobre la base con los bordes hacia arriba.
- Coloque la tapa superior sobre la bandeja superior y ajuste los orificios de ventilación.
- Enchufe el cable de alimentación al tomacorriente. La unidad se encenderá automáticamente.

Cinco pasos para deshidratar alimentos

1. Corte la mayoría de los alimentos en rebanadas finas, aproximadamente de ¼" (0.6 cm).
2. No superponga (empalme o apile) los alimentos en las bandejas.
3. Gire y rote las bandejas luego de algunas horas, y vuelva a hacerlo cada pocas horas.
4. Retire los alimentos cuando se vean y se sientan secos.
5. Coloque los alimentos en recipientes herméticos, frascos o bolsas de plástico selladas.

Procedimiento

Las frutas y verduras que se eligen para secar deben ser de la mejor calidad que pueda conseguir, 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.

Prepare los productos mientras estén frescos y comience a secarlos de una sola vez. Lave o limpie cuidadosamente todos los alimentos frescos para quitar la suciedad o los productos químicos. Clasifique y descarte los alimentos que estén podridos, tengan magulladuras u hongos, ya que ello podría afectar todo el lote.

Se recomienda pelar, deshuesar o sacar el centro de frutas y verduras. Los trozos más pequeños suelen secarse más rápido y de forma más uniforme.

Los orificios de ventilación de la tapa superior dejan salir el calor y la humedad. "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.

Tratamiento previo

Las enzimas son las responsables de los cambios de color y sabor de frutas y verduras durante su maduración. Estos cambios continúan durante el proceso de secado y almacenamiento salvo que se trate previamente el producto para disminuir la actividad de las enzimas. Muchas frutas de colores claros (en especial, manzanas, chabacanos, plátanos, duraznos, nectarinas y peras) tienden a oscurecerse durante el proceso de secado y almacenamiento. Para evitar este oscurecimiento, se puede someter a la fruta a un tratamiento previo mediante el escaldado (blanqueamiento) o inmersión en un baño adecuado. El tratamiento previo de las frutas y verduras antes del secado ayuda a fijar el color y acelera el secado al relajar los tejidos. También puede ayudar a mantener el sabor durante el almacenamiento y a mejorar la reconstitución durante la cocción.

Las frutas y verduras pueden sumergirse en lo siguiente:

- El jugo de limón o piña es una alternativa natural (en lugar de otros tratamientos previos) para reducir el oscurecimiento o el color no deseados. La fruta puede cortarse directamente en el jugo; retírela al cabo de unos minutos y acomódela en las bandejas. Para variar, puede sumergir las frutas en polvos Jell-O, jugo de lima o naranja, especias o miel. Para obtener otro sabor delicioso, espolvoree canela o coco sobre la fruta. Combine cualquiera de las opciones anteriores para obtener sus propias golosinas/tentempiés de sabor especial.
- La sal de mesa puede usarse como solución para la inmersión.
- El escaldado con agua o vapor también sirve; sin embargo, las frutas escaldadas pueden ablandarse y ser más difíciles de manipular. Las frutas que tienen cáscara dura (uvas, pasas y pequeñas ciruelas oscuras, cerezas, higos y algunas bayas) pueden escaldarse con agua para quebrar la cáscara. Esto permitirá que la humedad salga más fácilmente durante el secado.
- El escaldado con jarabe puede ayudar a conservar el color de manzanas, chabacanos, 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 de 1/4" (0.6 cm) aproximadamente y no debe superar las 3/4 del área de superficie de cada bandeja.

Secado

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.

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 la fruta está seca, corte un trozo a la mitad y si no observa ninguna cuenta de humedad, la fruta está lo suficientemente seca para almacenarla.
- La carne seca (el 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.

Consejos útiles

1. Siempre use alimentos frescos y de calidad, y lávelos antes de comenzar el proceso de deshidratación.
2. Los mejores resultados se logran cuando la calidad del alimento es elevada. Seleccione productos maduros en buen estado. Los alimentos en mal estado pueden emanar mal olor hacia todo el lote.
3. Es importante que los productos estén limpios. Lave muy bien los productos, quite las partes blandas o arruinadas, rebane y trátelas previamente según sea necesario. Procure tener las manos limpias, y que los utensilios de corte y las áreas de preparación de alimentos también lo estén.
4. Los productos pueden cortarse en tiras, rebanadas o cubos. Las rebanadas de ¼" (0.6 cm) de espesor por lo general son un buen tamaño para lograr un secado eficiente.

5. Los tiempos de secado se ven afectados por el tamaño de la carga, el espesor de los productos cortados, la humedad del aire y el contenido de humedad del alimento en sí. Puede esperar una variación en el tiempo de secado.
6. Asegúrese de enfriar el producto antes de realizar la prueba de secado. Para realizar la prueba de secado, corte un trozo abierto: no deberá haber humedad en su interior. Las frutas tienden a secarse duras y las verduras se secan con un aspecto quebradizo.
7. Las bandejas pueden cargarse con alimentos que apenas se tocan entre sí, pero sin que estén superpuestos (apilados o empalmados).
8. Entre el 6% y 10% de la humedad puede permanecer en el alimento sin riesgo de que se deteriore. Muchos alimentos secos tendrán una consistencia correosa, casi como regaliz.
9. 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 cáscara de frutas como 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.
10. Es necesario girar las bandejas cada par de horas. Mueva las bandejas de abajo hacia arriba y las de arriba hacia abajo, y rótelas de derecha a izquierda o viceversa.
11. Cuando se secan correctamente, la mayoría de las frutas y verduras estarán blandas y maleables luego de la deshidratación sin puntos húmedos. Los duraznos, peras, higos y dátiles estarán maleables y curtidos.
12. 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.

Empaque y almacenamiento

- Las frutas cortadas en distintos tamaños deben acondicionarse durante una semana después del secado para equilibrar la humedad entre los trozos antes de colocarlas 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 empacarlos. 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 por mes aproximadamente. Para pasteurizar el contenido, distribuya el alimento sobre una charola para hornear y cocine al horno durante 15 minutos a 175° Fahrenheit (79° C). Vuelva a guardar el alimento en un recipiente limpio y hermético.

PAUTAS DE SECADO PARA FRUTAS Y VERDURAS

Los tiempos que se indican son aproximados. El tiempo de secado dependerá de la temperatura ambiente, la humedad, el contenido de humedad del alimento, cuán delgado se cortó el alimento y cuántas bandejas se usen. La presencia de jugos naturales en el alimento puede variar. Los orificios de ventilación de la tapa superior pueden ajustarse. Mantener abiertos los orificios de ventilación acelerará el tiempo de secado. **NOTA:** Es importante girar y voltear las bandejas cada pocas horas.

FRUTAS: Distribuya la fruta en una sola capa.

Alimento	**Preparación**	**Tiempo de secado en horas promedio**
Manzanas	Después de pelarla, corte la manzana en anillos y sumérjalos en la solución de pretratamiento durante 2 minutos. Escurra y disponga sobre la bandeja.	6-12
Chabacanos	Seque en mitades y voltéelos de adentro hacia fuera o corte en cuartos. Realice el tratamiento previo para ayudar a retener el color sin penetrar la piel de la fruta.	12-16
Plátanos	Pele, corte en rebanadas de 1/8" (3 mm) de espesor o use enteros.	9
Arándanos azules	Lave y quite el tallo. Sumerja en agua hirviendo hasta que se agriete la piel.	12-16
Cerezas	Lave, quite el tallo y hueso.	16-20
Arándanos rojos	Lave y quite el tallo. Sumerja en agua hirviendo hasta que se agriete la piel.	10-14
Coco	Retire la cáscara exterior oscura y corte en rodajas de 3/8" (1 cm).	6-10
Uvas	Quite el tallo y déjela entera.	10-16
Melón	Quite la cáscara y las semillas. Corte en rodajas de ½" (1.2 cm) de espesor.	12-16
Nectarinas	No es necesario pelarlas. Corte a la mitad y quite el hueso. Corte en rodajas de ¼" (6 mm) y disponga sobre la bandeja.	18
Naranjas, limones y limas	Corte en rodajas de 1/4" (6 mm) de espesor con cáscara.	6-14
Duraznos	Pele si lo prefiere. Corte a la mitad o en cuartos. Realice el tratamiento previo.	10-14
Peras	Pele, quite el centro, corte en rodajas de entre 3/8" (1 cm) y ½" (1.2 cm) de espesor.	12-16
Piña	Pele, quite el centro, corte en rodajas de entre 3/8" (1 cm) y ½" (1.2 cm) de espesor.	12-16
Ciruelas	Corte a la mitad y quite el hueso.	12
Ruibarbo	Use solo los tallos tiernos. Lave y corte en largos de 1" (2.5 cm).	9
Fresas	Puede cortar las fresas en rodajas de 3/8" (1 cm) y dejar el resto enteras. Sumerja las fresas en agua hirviendo.	9

VERDURAS: Distribuya las verduras en una sola capa.

El tiempo de secado de las verduras es variable. El escaldado disminuye el tiempo de secado; sin embargo, no todas las verduras se escaldan. Los tiempos de secado promedio que se incluyen a continuación son generales y dependen de cada verdura. Los orificios de ventilación de la tapa superior pueden ajustarse. Mantener abiertos los orificios de ventilación acelerará el tiempo de secado.

Alimento	**Preparación**	**Tiempo de secado en horas promedio**
Espárrago	Corte en trozos de 1" (2.5 cm). Las puntas son lo mejor. Con los tallos picados después del secado puede obtenerse un excelente aderezo.	9
Corazón de alcachofa	Rebane el corazón en tiras de 1/8" (3 mm), hierva en ¾ de taza de agua con 1 cucharada de jugo de limón durante 5 a 8 minutos.	9
Col de Bruselas	Coles: corte las coles del tallo, corte a la mitad longitudinalmente desde el tallo.	9
Brócoli	Recorte y corte como siempre. Cueza al vapor hasta que esté tierno, entre 3 y 5 minutos.	8
Zanahoria	Cueza al vapor hasta que esté tierna. Corte en rebanadas, cubos o tiras.	8
Coliflor	Separe las cabezuelas. Introduzca en 2 cuartos de agua (con 3 cucharadas de sal) durante 3 minutos. Cueza al vapor hasta que esté tierna.	9
Apio	Separe los tallos de las hojas. Corte los tallos en rebanadas de ¼" (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
Cebolleta	Pique. Esparza sobre la bandeja.	4
Elote	Retire las hojas, pelos y manchas justo antes de cocerlo al vapor. Escalde el elote. Corte el elote y distribuya sobre la bandeja. Para lograr un secado uniforme, mezcle los granos varias veces.	6-9
Pepino	Pele y corte en rebanadas de 1/8" (3 mm).	9
Berenjena	Recorte, lave y rebane en rodajas de ½" (1.2 cm) a ¼" (6 mm) de espesor. Esparza sobre la bandeja.	9

Ajo	Separe en dientes de ajo y quite la cáscara exterior. Rebane, triture o procese para aderezar después del secado, si lo desea.	9
Ejotes	Corte en trozos de 1" (2.5 cm). Escalde al vapor hasta que estén translúcidos. Mueva los ejotes sobre la bandeja después del secado parcial. Para obtener un secado más uniforme, reordene los ejotes del centro hacia el borde de la bandeja.	9
Pimiento verde	Corte a la mitad y quite las semillas. Corte en tiras o anillos de ¼" (6 mm). También puede picarse.	12
Champiñón	Elija champiñones con cabeza doblada; estos son jóvenes y tiernos. Limpie con papel absorbente húmedo.	12
Angú	Use las vainas jóvenes. Recorte y corte en círculos de 1/4" (6 mm).	12
Cebollas	Pele y corte en rebanadas o pepitas de ½" (1.2 cm), o píquelas. Revuelva varias veces durante el secado.	12
Papas	No es obligatorio pelarlas. Corte en rodajas de 3/16" (5 mm) a ¼" (6 mm) de espesor, en cubos, al estilo rejilla o a la francesa.	12
Espinacas	Recorte los tallos duros. Cueza al vapor hasta que estén blandas, no pochas. Use la bandeja inferior.	4
Tomates	Quite el tallo. Para quitarle la piel, sumerja brevemente en agua hirviendo y luego pele. Corte en mitades o rodajas.	10

SECAR CARNE (CHARQUI)

La carne seca o charqui es el refrigerio preferido como almuerzo escolar, en campamentos o en cualquier momento. Se elabora al sazonar la carne y secarla sin cocción. La carne seca (charqui) puede elaborarse con variedades de distintas carnes. Cuando compre carne para charqui, elija cortes magros con poca grasa. Un corte magro de arrachera o bistec es perfecto para el charqui.

Preparación

Normalmente, se utiliza carne cruda para el charqui. Sin embargo, tanto la carne cocida como cruda puede deshidratarse para la reconstitución posterior. Corte o pique la carne según el tamaño necesario para la receta antes de la deshidratación. Hallará que la carne es mucho más fácil de manipular cuando está cortada a medida antes de deshidratarla y que se vuelva crujiente.

Sea extremadamente cuidadoso 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 ¼" (6 mm) de grosor. La marinada debe impregnar completamente la carne (deje en remojo durante 10 minutos). No seque con pequeños toquecitos ni retire nada de la salsa de marinada. Asegúrese por completo de seguir todas las instrucciones con precisión. No consuma ningún alimento que tenga sabor, olor o apariencia inapropiados, en especial, el charqui. Lávese bien las manos y los utensilios.

Carne cruda para charqui de res

Cualquier tipo de res es bueno para elaborar charqui de res. El secreto es quitar toda la grasa antes de cortar la carne en tiras. En muchos casos, el carnicero de su supermercado local cortará la carne seleccionada sin cargo. Recomendamos que se corte la carne en tiras de 1/8" (3 mm) – ¼" (6 mm) de grosor. Si la carne es apenas más gruesa, deberá aumentar el tiempo de marinado. Marine en una combinación de salsa de soya endulzada para degustar con azúcar morena y humo líquido (opcional). Agregue chile molido si le gusta picante. Marine la carne entre 5 y 10 minutos. Los cortes de carne más gruesos deberán marinarse mucho más tiempo. Es importante que la marinada impregne completamente la carne. Coloque una capa de carne en cada bandeja. Si le gustan las tiras un poco más gruesas, aumente el tiempo de secado en consecuencia. Almacene en frascos limpios con tapa hermética o utilice bolsas plásticas para almacenar.

SECAR CUERITOS DE FRUTA

Los cueritos de fruta se obtienen al secar capas delgadas de fruta hecha puré en el deshidratador. En ocasiones llamados rollos de fruta, los cueritos de fruta son un delicioso refrigerio energético, nutritivo y sano para los mochileros, campistas y niños. Puede usar la mayoría de las frutas o combinaciones de estas. 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.

Preparación de cueritos de fruta

- Seleccione frutas maduras o apenas pasadas de maduración. Clasifique y enjuague o restriegue por completo la fruta debajo de agua corriente. Quite y deseche las partes manchadas o que no sirven. Pele las frutas de piel o cáscara dura, como manzanas de invierno, naranjas, duraznos y peras. Descaroce o saque el centro de la fruta según sea necesario. Retire las semillas de las uvas. Desgrane las fresas.
- Corte la fruta en trozos y coloque en la parte superior de un boiler doble. Coloque agua en la parte inferior del boiler doble y lleve al punto de ebullición. Tape y cueza al vapor durante 15 a 20 minutos o hasta que la fruta esté blanda.
- Coloque la fruta cocida en la licuadora. 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. 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 (1/4 de cucharadita de canela o una pizca de nuez moscada) por cada 2 tazas de puré, para variar el sabor.
- 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 rasposo, como los arándanos. Agregar compota de manzana a frutas jugosas también facilita el secado.

Secado de cueritos

Proceso de deshidratación: Una vez preparado el puré de frutas a su gusto, esparza la mezcla en papel de pergamino/encerado o en bandejas para rollos de fruta (se venden por separado en una tienda de artículos del hogar). Compruebe que el puré no tenga un espesor que supere ¼" (6 mm) a lo largo de los bordes y no más de 1/8" (3 mm) de espesor en el centro. Algunos deshidratadores secan más rápido en los bordes que en el medio. Seque el cuerito de fruta en un deshidratador de 135 grados (57° C) durante 4 a 6 horas. Revise el cuerito luego de 4 horas para ver tiene un ligero brillo y ya no está pegajoso.

Prueba de secado: El cuerito de fruta secado de forma adecuada se verá translúcido y levemente viscoso al tacto, pero se puede quitar fácilmente de la bandeja o envoltorio de plástico. Pruebe que esté seco al tocar el cuerito en distintas partes; no debe haber signos de hendiduras. Levante el borde del cuerito, que estará adherido firmemente a la superficie, y despegue cerca de una pulgada. Si se pela fácilmente, significa que se secó bien. Si el cuerito se enfrió, posiblemente deba calentarlo en un horno a 150° F (65° C) por unos minutos para poder sacarlo más fácilmente. Si el cuerito se rompe o quiebra, significa que se secó demasiado tiempo, aunque aún puede comerse.

Almacenamiento: Luego de aflojar el borde del cuerito del envoltorio de plástico o la bandeja, enrolle sin apretar el cuerito en un envoltorio de plástico o papel encerado en una sola pieza. Guarde el rollo en una sola pieza o córtelo en tiras de 1 pulgada (2.5 cm). Coloque las tiras o rollos de cuerito en una bolsa plástica, recipiente de vidrio, bolsa de papel u otro recipiente. Hasta que el cuerito esté completamente seco, no debe ajustar firmemente la tapa del recipiente.

SECAR HIERBAS

La mayoría de las hierbas se secan durante la noche. Se obtiene una libra de hierbas secas por cada ocho libras de hierbas frescas. Las hierbas secas conservan su sabor de manera más óptima si las pica justo antes de usarlas. La deshidratación en el hogar permite ahorrar mucho dinero. Seque cebolleta, orégano, albahaca, eneldo, romero, tomillo, perejil, menta, pimienta y casi cualquier hierba que encuentre.

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 1-1/2 horas. Pruebe que estén tiernas. Coloque en bandejas y deje secar hasta que estén maleables (8-10 horas). Enfríe y guarde en un recipiente hermético. Use como refrigerio o al 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 1/8 a ¼ (3 a 6 mm) pulgadas. Seque en el deshidratador durante 6-15 horas hasta que estén crocantes. 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 1/8" a ¼" (3 a 6 mm) de grosor. Coloque en bandejas y seque durante 8-20 horas a 135° F (57° C) hasta que estén duras. Cuanto más verde esté el plátano, más crujiente quedará. Cuanto más maduro esté el plátano, 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 toquecitos 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 pasas
½ taza de uvas pasa
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, pasas y uvas pasa. En un bol mediano, mezcla las frutas trituradas con nueces y semillas. Revuelva con jugo de limón. Forme bolitas de ½ - 1" (1.2 a 2.5 cm). Páselas por el coco. Seque en el deshidratador durante 4-6 horas, o hasta que estén crocantes por fuera. Con esta cantidad puede preparar 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
2/3 de taza de crema de cacahuate
1 1/2 cucharada de vainilla

En un bol grande, combine todos los ingredientes y mezcle bien. Forme bolitas de ½ - 1" (1.2 a 2.5 cm). Seque en el deshidratador durante 4 a 5 horas, o hasta que estén firmes y crujientes por fuera. Con esta cantidad puede preparar cerca de 3 docenas.

CUERITOS/ROLLOS DE FRUTA FÁCILES DE HACER

- 1 jarra de compota de manzana de cualquier gusto (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 arriba antes del secado.
- Rocíe una bandeja para rollos de fruta (no se incluye) o papel de pergamino/encerado (apenas) con cualquier tipo de rocío vegetal.
- Coloque varias cucharadas de compota de manzana sobre la bandeja para rollos de fruta para armar pequeños rollos. Estire con un espesor de ¼ (6 mm), para que tengan un diámetro de 4" (10 cm) aproximadamente. Puede acomodar entre 6 y 8 rollos por bandeja, según el tamaño de cada uno.
- Coloque en la bandeja del 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 bandeja de rollos de fruta con mezcla de compota de manzana y luego deshidratar. Corte en porciones individuales.

RECETA DE CUERITOS DE NARANJA

1 1/2 taza de compota de manzana
1 manzana pequeña, pelada, descarozada y cortada
2 cucharaditas de naranja seca triturada
1 1/2 cucharadita de vainilla

En la licuadora mezcle todos los ingredientes 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 morena
½ taza de uvas pasas
1 taza de nueces tostadas y secas
1 ½ taza de hojuelas de coco

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

GRANOLA CASERA
5 tazas de avena arrollada
½ taza de azúcar morena, bien compactada
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 pasas uva
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 toalla de papel. Esparza sobre paño de queso. Seque hasta que esté crujiente y luego guarde en un recipiente hermético o una bolsa de plástico sellada.

MARINADA PARA PREPARAR CHARQUI DE RES, PESCADO O PAVO
½ lb de azúcar morena
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 marinada, tape bien y deje reposar unos 10 minutos. Agite el bol y voltéelo cada pocos minutos para cubrir todas las partes por igual. Escurra en un colador o escurridor. Coloque en las bandejas y deshidrate. Gire y rote las bandejas cada pocas horas. El tiempo de deshidratación es entre 8 y 12 horas.

MARINADA PARA CHARQUI AGRIDULCE
½ taza de vinagre de vino rojo o balsámico
1 cucharadita de ajo en polvo
2 cucharadita de sal
3/4 de taza de jugo de piña
½ taza de azúcar morena
¼ de taza de salsa de soya
¼ de cucharadita de jengibre molido
3 lb (1.3 kg) de carne magra cortada en tiras

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

MARINADA PARA CHARQUI PICANTE
6 cucharadas de aceite
1 taza de salsa de soya
6 cucharadas de azúcar negra
3 cucharadas de jerez
2 cucharaditas de ajo picado fino
3/4 de cucharadita de jengibre molido
algunas gotitas de Tabasco, opcional
3 lb (1.3 kg) de carne magra

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

CHARQUI DE CARNE DE RES
2 lbs (0.9 kg) de arrachera
2/3 de taza de salsa de soya
2/3 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. Compruebe que todos los trozos estén cubiertos con marinada. Escurra el exceso de marinada. Coloque la carne sobre papel absorbente para escurrir la marinada. La carne debe secarse lo más posible con papel absorbente. Coloque trozos individuales de carne en la bandeja. El tiempo de deshidratación es entre 8 y 12 horas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIÓN:

Siempre compruebe que el Deshidratador de alimentos esté desconectado y que se haya enfriado por completo antes de limpiarlo o guardarlo. NUNCA SUMERJA la base en agua ni en ningún otro líquido.

Es importante limpiar cuidadosamente el Deshidratador de alimentos después de cada uso para evitar que se acumulen restos pegajosos que después serán difíciles de limpiar. La limpieza adecuada de las bandejas del Deshidratador de alimentos puede resultar en 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 trastos.
3. Deje las bandejas remojadas en el fregadero 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. 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
Tensión nominal (voltaje)	120 V – 60 Hz
Potencia nominal (vataje)	125 W

Almacenamiento

- Permita siempre que el deshidratador de alimentos se enfríe por completo antes de almacenarlo.
- 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 mientas esté almacenado, ya que esto posiblemente podría dañarlo.

Centro de servicio

Si tiene cualquier pregunta con respecto al funcionamiento de este Deshidratador de alimentos, por favor comuníquese con nuestro centro de servicio:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.
Teléfono: 1-888-367-7373
(Horario de servicio: de lunes a viernes de 10:00 a.m. a 5:00 p.m., horario del este de Estados Unidos).
Correo electrónico: customer-service@wk-usa.com

Protección ambiental

Si el deshidratador de alimentos llegara a dejar de funcionar por completo, por favor asegúrese de deshacerse de la unidad de forma que no afecte el medio ambiente.

DISTRIBUTED BY • DISTRIBUIDO POR:

ALDI INC., BATAVIA, IL 60510

www.aldi.us

AFTER SALES SUPPORT • SERVICIO POSVENTA

(USA) 1-888-367-7373

customer-service@wk-usa.com

MODEL: FD550 PRODUCT CODE: 6041 07/2015

2

YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA

KITCHEN Living

WARRANTY CARD

TARJETA DE GARANTÍA

USA

FOOD DEHYDRATOR

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

Your details / Sus datos:

Name / Nombre_____

Address / Dirección _____

_____

_____

☎ _____ Email/Correo electrónico _____

Date of purchase / Fecha de compra* _____

*We recommend you keep the receipt with this warranty card /
Le recomendamos guardar el recibo de compra junto con esta tarjeta de garantía

Location of purchase / Lugar de compra _____

Description of malfunction / Descripción del defecto:

Return your completed warranty card together with the faulty product to:
Complete su tarjeta de garantía y envíela junto con el producto defectuoso a:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.
621 IL Rt. 83, Ste. 202
Bensenville, IL
60106
USA
customer-service@wk-usa.com

AFTER SALES SUPPORT • SERVICIO POSVENTA

☎ USA **888-367-7373** 💻 **customer-service@wk-usa.com**

MODEL: FD550 PRODUCT CODE: 6041 07/2015

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

Horario de atención del Servicio al cliente:
Lunes a viernes
10:00a.m. – 5:00p.m. 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 a warranty:

Warranty period:	**2 year** 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 product with all components included in the packaging.

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.

Condiciones de la garantía

Estimado cliente:

La **garantía de ALDI** le ofrece amplias ventajas en comparación a la obligación legal a la que está sujeta una garantía:

Período de garantía:
2 años a partir de la fecha de compra.
6 meses para piezas de desgaste y consumibles bajo condiciones normales y reglamentarias de uso (p. ej. baterías recargables).

Costes: Reparación/sustitución gratuita o reembolso.
Sin costes de transporte.

AVISO:	Por favor, 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 conjuntamente con el recibo de compra original y la tarjeta de garantía completada de manera apropiada.
- el producto con todos los componentes incluidos en el embalaje.

La garantía no cubre daños causados por:

- **Accidente** o **sucesos imprevistos** (e.g. rayos, agua, fuego).
- **Uso** o **transporte inadecuados.**
- **Inobservancia de las instrucciones de seguridad** y **mantenimiento.**
- Otro tipo de **manejo** o **modificación inadecuado**.

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 originada por una garantía. El período de garantía solamente se podrá alargar conforme a las normas legales. En los países en que la ley exija una garantía (obligatoria) y/o el almacenamiento de piezas de recambio y/o un sistema de compensación, aplicarán las condiciones legales mínimas. Al recibir un producto para su reparación, ni la compañía de servicios ni el vendedor asumirán responsabilidad alguna por los datos o los ajustes que el cliente haya podido almacenar en el producto.