



## FOOD DEHYDRATOR

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS  
DÉSHYDRATEUR DE NOURRITURE

MODEL NO.: FD-1026BK



### Operating and Safety Instructions

FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY

### Instrucciones de Operación y Seguridad

SOLO PARA USO DOMESTICO

### Consignes de Sécurité et de Fonctionnement

POUR USAGE DOMESTIQUE INTÉRIEUR SEULEMENT

## IMPORTANT SAFEGUARDS



When using this or any other electrical appliance, always follow these basic safety precautions, especially when children are present.

### **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE**

**⚠ WARNING**-To reduce the risk of fire, electric shock, serious personal injury and property damage please note the following:

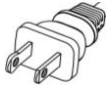
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Extra caution is necessary when using this appliance near children.
- Always ensure the product is unplugged from the electrical outlet and allowed to cool before assembling, disassembling, relocating, or cleaning.
- Do not leave the appliance unattended while it is in use. Always unplug the appliance from the electrical outlet when not in use.
- Do not immerse or expose the Base, Power Cord, or Plug of this appliance in water or other liquids.
- Only use attachments recommended, provided, or sold by the product manufacturer.
- Do not place appliance on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven, or other heated surfaces.
- Use extreme caution when moving an appliance containing food or liquids.
- Use the product in a well-ventilated area. Keep at least 4-6 inches of space on all sides of the product to allow adequate air circulation.
- Use appliance on a table or sturdy flat surface. Keep the appliance away from curtains, wall coverings, clothing, dishtowels, or other flammable materials.
- Do not plug or unplug the appliance from the outlet with a wet hand.
- This appliance is intended solely for non-commercial, non-industrial, household use in cooking of food for human consumption; do not use the product outdoors or for any other purpose.
- Do not operate the appliance empty.
- Do not let cord hang over edge of table or counter where it may be tripped over or pulled. Do not allow cord to touch hot surfaces.
- Do not operate the appliance if it has a damaged power cord or plug, if wires are exposed, if it malfunctions, if it is dropped or damaged, or if the motor housing is dropped in or exposed to water.
- This appliance has no user-serviceable parts. Do not attempt to examine or repair this appliance yourself. Please review the Warranty Policy on Page 8.
- Do not put any stress on the power cord where it connects to the appliance, as the power cord could fray and break.

## SPECIAL INSTRUCTIONS:

A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this product, but if one must be used:

- The marked electrical rating must be at least or as great as that of the product.
- Arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over or pulled.

**WARNING:** This product is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other blade) to reduce the risk of electrical shock. This is a safety feature. The plug will fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to insert the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless you can fully insert the plug into the extension cord. Do not alter the plug. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.



### BEFORE FIRST USE

Please check all packaging material carefully before discarding as there may be accessory parts contained within the packaging material.

**WARNING:** Before your first use, wash the stackable trays using warm soapy water. Rinse thoroughly and dry before use.

### Parts:



1. Lid
2. Trays
3. Fan
4. LED Light
5. Power Button

# SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

## USING YOUR FOOD DEHYDRATOR

**Attention:** *First use may cause a slight odor or small smoking upon heating, it is normal. This is a result of the heating element chemical reaction. It quickly goes away.*

Before first use, rinse the drying trays and top lid in hot water, clean with neutral detergent, and rinse and let them dry. Switch the appliance on without drying any food and let it operate for a min. of 4 hours. Switch the appliance off and let all parts of the food dehydrator cool down and air out. **NOTE:** This procedure is recommended before using the appliance for the first time.

## PRETREATING YOUR FOOD

1. Blanch vegetables and fruits (this will help with color and flavor)
2. Light-colored fruits (apples, apricots, nectarines, pears, and peaches) will darken during drying and storage. To prevent this darkening, the fruit may be pretreated by blanching or dipping the fruit in juice such as Lemon or Pineapple. **NOTE:** Spice it up or sweeten it up with syrup, honey, and spices. This will result in sweetened candied like products. Do not over blanch as this may cause fruit to soften and become difficult to handle.
3. Fruits with tough skins (some berries, plums, cherries, grapes, and figs) blanch to crack the skin for better dehydrating.
4. Remove any excess moisture from pretreated food with a paper towel or clean cloth.
5. Dehydrator trays should not exceed  $\frac{3}{4}$  of the trays surface area and  $\frac{1}{4}$  inch in thickness. **NOTE:** If needed, clean cheesecloth can be spread on the trays, this will prevent pieces from falling through.

## RECONSTITUTING FOODS

All dehydrated foods need to be reconstituted. Most vegetables, however, are most taste-tempting when reconstituted.

To reconstitute vegetables for cooking, merely wash product in clean water, then place in cold water, unsalted water and cover. Soak 2 to 8 hours, if possible, then cook in same water used for soaking. Add more water if necessary. Bring product to a boil, then reduce heat to simmer just until done. Add salt, if desired, at end of cooking time, as salt slows down the reconstitution process. As with fresh products, overcooking will diminish flavor and texture. To reconstitute vegetables like carrots, soak in ice water or soak in water in the refrigerator.

Dried foods can be reconstituted by soaking, cooking, or a combination of both and will resemble their fresh counterparts after reconstitution. However, dried foods are unique and should not be expected to resemble a fresh product.

Drying does not render the food free of bacteria, yeasts, and molds. Thus, spoilage could occur if soaking is prolonged at room temperature. Refrigerate if soaking for longer than 1 to 2 hours.

To conserve nutritive value, use the liquid remaining after soaking and cooking as part of the water needed in recipes.

One cup of dried vegetables reconstitutes to about 2 cups. To replace the moisture removed from most vegetables, barely cover them with cold water and soak 20 minutes to 2 hours. Cover greens with boiling water. To cook, bring simmer until done. You can always add more water if needed. **NOTE:** Hotter water decreases time.

## **DRYING**

Drying time varies according to fruit or vegetable type, size of pieces, and tray position. Trays may be fully loaded, if desired, with pieces barely touching but not overlapping. **NOTE:** For seeds or pits, dehydrate 50% then pop seeds out. This prevents juice from dripping out.

Before testing foods for desired dryness, remove a handful and cool for a few minutes. Foods that are warm or hot seem softer, moister, and more pliable than they will when cooled.

Foods should be dry enough to prevent microbial growth and subsequent spoilage. Dried vegetables should be hard and brittle. Dried fruits should be leathery and pliable. For long-term storage, home dried fruits will need to be drier than commercially dried fruits sold in grocery stores.

## **PACKING AND STORAGE**

Fruits cut into a wide range of sizes should be allowed to “sweat” or 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.

**CAUTION:** Dried foods should be thoroughly cooled before testing for dryness and packing. Package in small amounts so that food can be used soon after containers have been opened.

Pack food as tightly as possible without crushing into clean, dry, insect-proof containers. Glass jars or moisture vapor proof freezer cartons or bags (heavy gauge plastic type) make good containers. Metal cans with 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. Should you find mold growing on a piece of the dried food, scrape it off and then pasteurize the contents.

To pasteurize the contents, spread food on a cookie sheet and bake in oven for 15 minutes at 175 degrees Fahrenheit. Repack in a clean, airtight container.

## PREPARING YOUR FOOD

1. To achieve the highest quality possible, we suggest using the freshest and most ripened fruits and vegetables. Anything else will be a less than satisfactory dried product with lack of flavor and color. Do not use overripen produce.
2. Wash and/or clean all fresh food from dirt or sprays. **NOTE:** remove any parts that have bruises, mold or decay.
3. Place produce **immediately** in the Dehydrator after preparing.

## ROTATING THE TRAYS

This Food Dehydrator is scientifically designed to rely on natural heat convection to remove moist air from food.

- Rotate trays during the processing period to insure even drying. **NOTE:** Bottom trays are exposed to the hottest and driest air. This will cause the food on the bottom tray to dry more rapidly. Rotating the trays will insure even drying. Simply remember to move the bottom trays up and move the top trays down.

## TWO ADJUSTING TRAY HEIGHTS

- Setting the default tray, place the trays on top of each other (Shown in Fig 1).
- Tabs should fit precisely into the bottom grooves of each tray once you turn and seat them on each other.
- To increase distance between trays (Shown Fig. 2) turn the trays off the grooves.

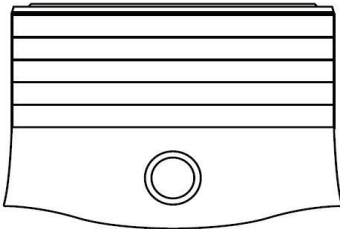


Fig. 1

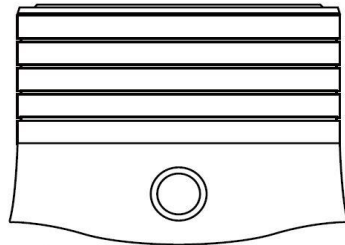
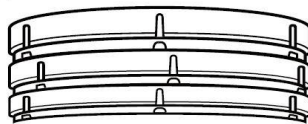
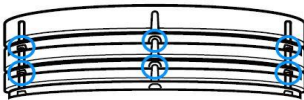


Fig. 2



## CLEANING YOUR FOOD DEHYDRATOR

**WARNING:** Always unplug the product and allow it to cool before cleaning or storing.

**NOTICE:** Never immerse the motor base, plug or cord in water or any other liquid.

- The motor base may be wiped with a soft damp cloth.
- Do Not immerse the body in any liquid. Do not place any parts in dishwasher.
- Dry all parts thoroughly before storing or using again. Store in a cool, dry place away from children's reach.


## RECIPES

### DRYING TABLE FOR FRUITS

The times are approximate. Your drying times will vary with room temperature, humidity, moisture content of the food and how thinly the food is sliced. The presence of natural juices in food will also vary. Some fruit sugars tend to be stickier than others.

FRUIT	PREPARATION	DRYNESS TEST	TIME
Apples	Peel, core and cut in slices or rings. Dip in pretreatment for 2 min. Drain and place on tray.	Pliable	4-15 hrs.
Apricots	Dry in halves and turn inside out or cut into quarters. Pretreat to help retain color without penetrating skin or fruit.	Pliable	8-30 hrs.
Bananas	Peel and cut into 1/8" slices	Crisp	5-20 hrs.
Beets	Trim off all but one inch of tops and roots. Wash, blanch, cool, remove tops, skin and roots. Dice or slice.	Brittle, dark	4-12 hrs.
Berries	Strawberries may be sliced to 3/8". Leave other berries whole.	No visible moisture	5-24 hrs.
Cherries	Remove stems and leave whole. Cherries can be pitted when 50% dry.	Leathery and sticky	6-15 hrs.
Chicken Jerky	Slice into 1/8" to 3/8"	Chewy (Thicker, longer to dry)	3-12 hrs.
Greens (Spinach, Kale,	Wash thoroughly and trim tough stems until wilted but no soggy. Use bottom tray of dehydrator but use it carefully not to scorch.	Very Brittle	4-10 hrs.
Pears	Peel and core. Cut into slices, rings, halves, quarters or eighths.	Pliable and leathery	5-20 hrs.
Peaches	Remove skin, cut in half, quarters or eighths.	Pliable and leathery	5-20 hrs.
Pineapple (fresh)	Remove core, cut in slices or wedges or chunks.	Leathery	6-36 hrs.
Pineapple (canned)	Drain and pat dry. Place on trays.	Leathery	6-36 hrs.
Mushrooms	Select mushrooms with cap curling under, these are young and tender. Brush off dirt or wipe with damp cloth. Slice, chop or dry whole, depending on size.	Leathery to brittle, depending on size and age	3-10 hrs.
Sweet Potato	Slice into 1/4" or into strips.	Chewy (longer for crunchier)	6-8 hrs.


## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

 Write down the following information about your appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it.

### CUSTOMER RECORD


Date of Purchase \_\_\_\_\_ Store/Dealer \_\_\_\_\_


Model/Item No: \_\_\_\_\_


**THIS WARRANTY APPLIES TO PRODUCTS PURCHASED AND USED IN THE U.S. ONLY.** This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value. This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse.  **THIS WARRANTY EXTENDS ONLY TO THE ORIGINAL CONSUMER PURCHASER. KEEP THE ORIGINAL SALES RECEIPT, AS PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO MAKE A WARRANTY CLAIM.**

This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than what is specified on the rating label (E.G., 120V~60Hz). We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you. To make a warranty claim do not return this appliance to the store.

### TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND/OR TROUBLESHOOTING INFORMATION:

 Call Customer Service at 1-888-903-0060 in the U.S.

 Monday through Friday: 9:00am – 5:00pm PST.

 Email at [info@brentwoodus.com](mailto:info@brentwoodus.com)

 Go online at [www.brentwoodus.com](http://www.brentwoodus.com)



## PRECAUCIONES IMPORTANTES



Al usar este o cualquier otro electrodoméstico, siga las precauciones básicas de seguridad, especialmente cuando niños están presentes.

### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

**⚠️ ADVERTENCIA-** Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales graves y daños a la propiedad, por favor tenga en cuenta lo siguiente:

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados de cerca y reciban instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Es necesario supervisar de cerca cuando cualquier aparato es usado por niños o cerca de ellos. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el producto.
- Asegúrese siempre de que el producto esté desenchufado de la toma de corriente y se deje enfriar antes de montar, desmontar, trasladar o limpiar.
- **No deje el producto desatendido mientras está en uso. Siempre desenchufe el producto de la toma de corriente cuando no esté en uso.**
- No sumerja la base, el cable de alimentación o el enchufe de este producto ni exponga el cable o el enchufe al agua u otros líquidos.
- No utilice accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del producto.
- No coloque electrodoméstico sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, en un horno caliente, u otras superficies calientes.
- Tenga mucho cuidado cuando mueva un aparato que contiene alimentos, agua u otros líquidos.
- Utilice el producto en un área bien ventilada. Mantenga por lo menos 4-6 pulgadas de espacio en todos los lados del producto para permitir la circulación de aire adecuada.
- Utilice el aparato sobre una mesa o superficie plana. Mantenga el producto lejos de cortinas, revestimientos de paredes, ropa, paños de cocina, u otros materiales inflamables.
- No enchufe ni desenchufe el producto de la toma de corriente con las manos mojadas.
- Este producto está destinado exclusivamente para el uso no comercial, no industrial, hogar de cocción de los alimentos para el consumo humano, no use el producto en exteriores o para cualquier otro propósito.
- No utilice el producto vacío.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador donde se puede tropezar. No permita que el cable toque superficies calientes.
- No utilice el producto si tiene un cable de alimentación dañado o cortado o el enchufe, si los cables están expuestos, en caso de mal funcionamiento, si se ha caído o dañado, o si la armadura del motor se ha caído o este expuestos al agua.
- Este producto no tiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente inspeccionar o reparar este producto usted mismo. Por favor lea la Póliza de Garantía en la Pagina 8.
- No ponga presión sobre el cable de alimentación que se conecta al producto, ya que el cable de alimentación podría desgastarse y se rompa.

- Para apagar completamente es necesario desconectarlo de la red eléctrica.

### **INSTRUCCIONES ESPECIALES:**

Un cable de suministro eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Un cable de extensión no se recomienda para su uso con este producto, pero si se debe utilizar:

- El voltaje eléctrico debe ser al menos tan grande como la del producto
- Organice el cable de extensión de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa donde alguien se pueda tropezar.

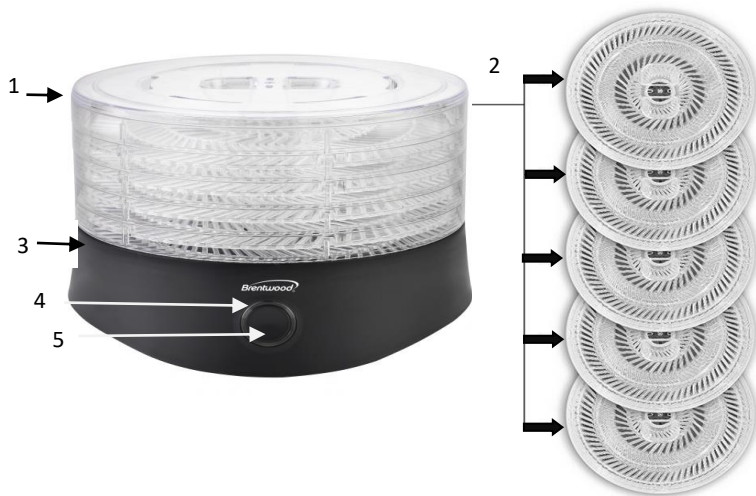


**ADVERTENCIA:** Este producto está equipado con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. Esta es una característica de seguridad. El enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si no puede insertar el enchufe en la toma de corriente, intente invertir el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No utilice nunca el enchufe con un cable de extensión a menos que pueda insertar completamente el enchufe en el cable de extensión. No altere el enchufe. No intente anular la característica de seguridad del enchufe polarizado.

### **Antes del Primer Uso:**

**IMPORTANTE:** Por favor, compruebe cuidadosamente todo el material de embalaje antes de desecharlo, ya que puede haber partes accesorias contenidas en el material de embalaje.

### **Partes:**



1. Tapa
2. Bandejas
3. Ventilador
4. Luz LED
5. Botón de Encendido

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES  
COMO REFERENCIA**

## USANDO SU DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

**Atención:** *El primer uso puede causar un ligero olor o un pequeño humo al calentarlo, es normal. Esto es el resultado de la reacción química del elemento calefactor. Se desaparece rápidamente.*

Antes del primer uso, enjuague las bandejas de secado y la tapa superior en agua caliente, límpielas con detergente neutro y enjuague y deje que se sequen. Encienda el aparato sin secar ningún alimento y déjelo funcionar durante un mínimo de 4 horas. Apague el aparato y deje que todas las partes del deshidratador de alimentos se enfríen y se ventilen. **NOTA:** Se recomienda este procedimiento antes de usar el aparato durante el tiempo first.

## PRETRATAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

1. Escalde las verduras y frutas (esto ayudará con el color y el sabor)
2. Las frutas de color claro (manzanas, albaricoques, nectarinas, peras y melocotones) se oscurecerán durante el secado y el almacenamiento. Para evitar este oscurecimiento, la fruta puede ser tratada previamente escaldando o sumergiendo la fruta en jugo como el limón o la piña. **NOTA:** Condimente o endulce la fruta con jarabe, miel y especias. Esto resultará en productos similares a los confitados y endulzados. No blanquee en exceso, ya que esto puede hacer que la fruta se ablande y sea difícil de manejar.
3. Las frutas con cáscara dura (algunas bayas, ciruelas, cerezas, uvas e higos) se escaldan para agrietar la cáscara y deshidratarse mejor.
4. Elimine cualquier exceso de humedad de los alimentos pretratados con una toalla de papel o un paño limpio.
5. Las bandejas deshidratadoras no deben exceder  $\frac{3}{4}$  de la superficie de las bandejas y  $\frac{1}{4}$  pulgadas de grueso. **NOTA:** Si es necesario, se puede extender una tela de quesería limpia en las bandejas, esto evitará que las piezas se caigan.

## ALIMENTOS RECONSTITUYENTES

Todos los alimentos deshidratados necesitan ser reconstituídos. Sin embargo, la mayoría de las verduras son más sabrosas cuando se reconstituyen.

Para reconstituir los vegetales para cocinar, simplemente lave el producto en agua limpia, luego colóquelo en agua fría, agua sin sal y cúbralo. Remoje de 2 a 8 horas, si es posible, y luego cocine en la misma agua utilizada para el remojo. Añada más agua si es necesario. Ponga el producto a hervir, luego reduzca el fuego para que hierva a fuego lento hasta que esté listo. Añada sal, si lo desea, al final del tiempo de cocción, ya que la sal retrasa el proceso de reconstitución. Al igual que con los productos frescos, la sobrecocción disminuirá el sabor y la textura. Para reconstituir las verduras como las zanahorias, sumérgalas en agua con hielo o en el refrigerador.

Los alimentos secos pueden reconstituirse por remojo, cocción o una combinación de ambos y se asemejarán a sus homólogos frescos después de la reconstitución. Sin embargo, los alimentos deshidratados son únicos y no se debe esperar que se asemejen a un producto fresco.

El secado no hace que los alimentos estén libres de bacterias, levaduras y mohos. Por lo tanto, podría producirse un deterioro si se prolonga el remojo a temperatura ambiente. Refrigere si el remojo dura más de 1 a 2 horas.

Para conservar el valor nutritivo, utilice el líquido que queda después del remojo y la cocción como parte del agua necesaria en las recetas.

Una taza de vegetales secos se reconstituye en aproximadamente 2 tazas. Para reponer la humedad eliminada de la mayoría de los vegetales, apenas cúbralos con agua fría y déjelos en remojo de 20 minutos a 2 horas. Cubra los vegetales con agua hirviendo. Para cocinar, hierva a fuego lento hasta que esté listo. Siempre puede agregar más agua si es necesario. **NOTA:** El agua más caliente disminuye el tiempo.

## **SECADO**

El tiempo de secado varía según el tipo de fruta o verdura, el tamaño de las piezas y la posición de la bandeja. Las bandejas pueden estar completamente cargadas, si se desea, con las piezas apenas tocándose pero sin superponerse. **NOTA:** Para semillas o carozos, deshidrate el 50% y luego saque las semillas. Esto evita que el jugo gotee.

Antes de probar los alimentos para determinar la sequedad deseada, saque un puñado y déjelo enfriar durante unos minutos. Los alimentos que están tibios o calientes parecen más suaves, húmedos y más flexibles de lo que lo serán cuando se enfríen.

Los alimentos deben estar lo suficientemente secos como para evitar el crecimiento microbiano y su posterior deterioro. Las verduras secas deben ser duras y quebradizas. Las frutas secas deben ser coriáceas y flexibles. Para el almacenamiento a largo plazo, las frutas secas caseras deberán estar más secas que las frutas secas comerciales que se venden en las tiendas de comestibles.

## **EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO**

Las frutas cortadas en una amplia gama de tamaños deberán dejarse "sudar" o acondicionar durante una semana después del secado para igualar la humedad entre las piezas antes de su almacenamiento a largo plazo. Coloque la fruta en un recipiente que no sea de aluminio ni de plástico y póngala en un área seca, bien ventilada y protegida.

**PRECAUCIÓN:** Los alimentos secos deben ser enfriados completamente antes de probar la sequedad y el empaque. Empaque en pequeñas cantidades para que los alimentos puedan ser utilizados poco después de que los envases hayan sido abiertos.

Envuelva los alimentos lo más apretado posible sin aplastarlos en recipientes limpios, secos y a prueba de insectos. Los frascos de vidrio o las cajas o bolsas de congelador a prueba de vapor de humedad (tipo de plástico de calibre grueso) son buenos recipientes. Se pueden utilizar latas de metal con tapa si los alimentos secos son first colocados en una bolsa de plástico.

Su comida deshidratada debe ser revisada aproximadamente una vez al mes. Si find crece moho en un trozo del alimento seco, raspe y luego pasteurice el contenido.

Para pasteurizar el contenido, esparza el alimento en una bandeja para galletas y hornee en el horno durante 15 minutos a 175 grados Fahrenheit. Vuelva a empaquetar en un recipiente limpio y hermético.

### **PREPARACIÓN DE LA COMIDA**

1. Para lograr la mayor calidad posible, sugerimos utilizar las frutas y verduras más frescas y maduras. Cualquier otra cosa será un producto seco menos satisfactorio con falta de sabor y color. No utilice productos que estén demasiado maduros.
2. Lave y/o limpie todos los alimentos frescos de la suciedad o de los aerosoles. NOTA: quite cualquier parte que tenga moretones, moho o caries.
3. Coloque los productos agrícolas inmediatamente en el deshidratador después de prepararlos.

### **ROTACIÓN DE LAS BANDEJAS**

Este Deshidratador de alimentos está científicamente diseñado para confiar en la convección de calor natural para eliminar el aire húmedo de los alimentos.

- Gire las bandejas durante el período de procesamiento para asegurar un secado uniforme. NOTA: Las bandejas inferiores están expuestas al aire más caliente y seco. Esto hará que los alimentos de la bandeja inferior se sequen más rápidamente. Al girar las bandejas se asegurará un secado uniforme. Simplemente recuerde mover las bandejas inferiores hacia arriba y las superiores hacia abajo.

### **DOS AJUSTES DE ALTURA DE LAS BANDEJAS**

- Para ajustar la bandeja predeterminada, coloque las bandejas una encima de la otra (mostrado en la Fig. 1).
- Las lengüetas deben encajar con precisión en las ranuras inferiores de cada bandeja una vez que las gire y las asiente una sobre otra.
- Para aumentar la distancia entre las bandejas (se muestra en la Fig. 2), gire las bandejas fuera de las ranuras.

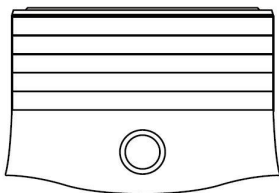


Fig. 1

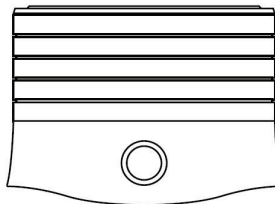
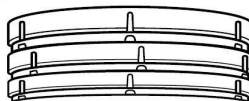
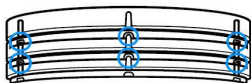


Fig. 2



## LIMPIEZA DE SU DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS

**ADVERTENCIA:** Desenchufe siempre el producto y deje que se enfríe antes de limpiarlo o almacenarlo.

**AVISO:** Nunca sumerja la base del motor, el enchufe o el cable en agua o cualquier otro líquido.

- La base del motor puede limpiarse con un paño húmedo suave.
- No sumerja el cuerpo en ningún líquido. No coloque ninguna pieza en el lavavajillas.
- Seque bien todas las piezas antes de guardarlas o usarlas de nuevo. Almacene en un lugar fresco y seco, lejos del alcance de los niños.

## RECETAS

### MESA DE SECADO PARA FRUTAS

Los tiempos son aproximados. Los tiempos de secado variarán en función de la temperatura ambiente, la humedad, el contenido de humedad de los alimentos y la finura de las lonchas. La presencia de jugos naturales en los alimentos también variará. Algunos azúcares de la fruta tienden a ser más pegajosos que otros.

Vea la tabla en la Página 7.

# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



Lorsque vous utilisez cet appareil ou tout autre appareil électrique, suivez toujours ces précautions de base, surtout en présence d'enfants.

## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE

**⚠ AVERTISSEMENT** – Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution, de blessures graves ou de dommages matériels, veuillez noter ce qui suit :

- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Gardez-le hors de la portée des enfants et des animaux. Redoublez de prudence lorsque vous utilisez cet appareil à proximité d'enfants.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise murale et laissez-le refroidir avant de l'assembler, le démonter, le déplacer ou le nettoyer.
- **Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Débranchez-le toujours s'il n'est pas utilisé.**
- N'immergez pas et n'exposez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche à l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou sur toute autre surface chaude.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant des aliments ou des liquides.
- Utilisez ce produit dans un endroit bien aéré. Gardez au moins 4-6 pouces (10-15 cm) d'espace tout autour de l'appareil afin de permettre une circulation d'air adéquate.
- Utilisez cet appareil sur une table ou une surface plane. Gardez l'appareil éloigné des rideaux, tentures, vêtements, linges à vaisselle ou autres matériaux inflammables.
- Ne branchez ni ne débranchez l'appareil avec les mains mouillées.
- Ce produit n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel, mais uniquement à un usage domestique pour la consommation d'aliments. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à d'autres fins que celles prévues.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil sans aliments.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir où l'on pourrait s'y suspendre ou trébucher. Assurez-vous que le cordon ne touche pas des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou cassés, les fils sont exposés, l'appareil a mal fonctionné, le cordon d'alimentation tombé ou exposé à l'eau.
- Ce produit ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Ne tentez pas d'examiner ou de réparer ce produit vous-même. Veuillez consulter la politique de garantie Page 8.
- N'exercez aucune pression sur le cordon d'alimentation là où il se connecte à l'appareil, car il pourrait s'effiloche ou se briser.
- Ce mélangeur est muni d'un bouton Arrêt/Pulser (Off/Pulse). Pour éteindre complètement l'appareil, veuillez le débrancher de la prise murale.
- Afin de réduire le risque de blessures, ne placez jamais l'assemblage de lames sur le socle motorisé sans qu'il soit bien sécurisé.
- Ne mélangez pas de liquides chauds.
- N'utilisez pas le récipient s'il est endommagé.

- Évitez de toucher les pièces en mouvement. Afin de réduire le risque de blessure, gardez les mains et les ustensiles éloignés de l'appareil lorsqu'il fonctionne. Les lames sont extrêmement coupantes, manipulez-les avec précaution.

**RECOMMANDATIONS ADDITIONNELLES:** N'utilisez pas le mélangeur pour broyer uniquement la glace ou les fruits congelés. Assurez-vous d'ajouter au moins 1 tasse de liquide avant d'incorporer les fruits congelés.

Un court cordon d'alimentation est fourni afin de réduire les risques de s'enchevêtrer ou de trébucher dans un cordon plus long. L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée avec ce produit, mais si elle doit être utilisée :

- La puissance nominale indiquée sur la corde doit être au moins aussi grande que celle de l'appareil;
- Installer la rallonge de façon à ce qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la table où l'on pourrait s'y accrocher ou trébucher.

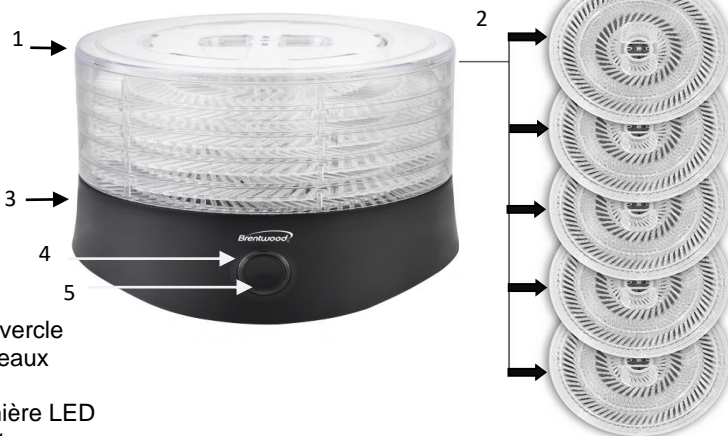


**AVERTISSEMENT:** Cet appareil est équipé d'une fiche d'alimentation polarisée (une broche est plus large que l'autre). Il s'agit d'une mesure de sécurité. Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche doit être insérée dans une prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne peut toujours pas être installée, contactez un électricien qualifié. Ne jamais utiliser la fiche avec une rallonge sauf si elle peut être insérée dans la rallonge. N'essayez pas de modifier la fiche polarisée et suivez cette mesure de sécurité.

#### Avant la première utilisation

**IMPORTANT:** Vérifiez attentivement tout le matériel d'emballage avant de le jeter, pour vous assurer qu'aucune pièce ou accessoire n'est resté à l'intérieur.

#### Pièces:



1. Couvercle
2. Plateaux
3. Fan
4. Lumière LED
5. Bouton

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS  
À TITRE DE RÉFÉRENCE**



## EN UTILISANT VOTRE DÉSHYDRATEUR D'ALIMENTS

Attention : La première utilisation peut provoquer une légère odeur ou une petite fumée lors du chauffage, c'est normal. Ceci est le résultat de la réaction chimique de l'élément chauffant. Elle disparaît rapidement.

Avant la première utilisation, rincez les plateaux de séchage et le couvercle supérieur à l'eau chaude, nettoyez-les avec un détergent neutre, puis rincez et laissez-les sécher. Mettez l'appareil en marche sans faire sécher les aliments et laissez-le fonctionner pendant au moins 4 heures. Eteignez l'appareil et laissez toutes les parties du déshydrateur d'aliments refroidir et aérer. **NOTE** : Cette procédure est recommandée avant d'utiliser l'appareil pour l'heure first.

## RÉTRAITEMENT DE VOTRE NOURRITURE

1. Blanchir les légumes et les fruits (ceci aidera à la couleur et à la saveur)
2. Les fruits de couleur claire (pommes, abricots, nectarines, poires et pêches) foncent pendant le séchage et l'entreposage. Pour éviter ce noircissement, les fruits peuvent être prétraités en les blanchissant ou en les trempant dans un jus tel que le citron ou l'ananas. NOTE : Épicez ou sucrez le fruit avec du sirop, du miel et des épices. Cela donnera des produits sucrés et confits. Ne pas trop blanchir, car cela pourrait ramollir les fruits et les rendre difficiles à manipuler.
3. Les fruits à la peau dure (certaines baies, prunes, cerises, raisins et figues) blanchissent pour fissurer la peau afin de mieux la déshydrater.
4. Enlevez l'excès d'humidité des aliments prétraités avec un essuie-tout ou un chiffon propre.
5. Les plateaux du déshydrateur ne doivent pas dépasser  $\frac{3}{4}$  de la surface des plateaux et  $\frac{1}{4}$  de pouce d'épaisseur. REMARQUE : Au besoin, on peut étendre de l'étamine propre sur les plateaux, ce qui empêchera les morceaux de tomber à travers.

## RECONSTITUTION DES ALIMENTS

Tous les aliments déshydratés doivent être reconstitués. La plupart des légumes, cependant, sont plus savoureux lorsqu'ils sont reconstitués.

Pour reconstituer des légumes pour la cuisson, il suffit de laver le produit à l'eau propre, puis de le placer dans de l'eau froide, de l'eau non salée et de le couvrir. Laisser tremper 2 à 8 heures, si possible, puis cuire dans la même eau que celle utilisée pour le trempage. Ajouter de l'eau si nécessaire. Porter le produit à ébullition, puis réduire le feu pour faire mijoter jusqu'à ce que le produit soit cuit. Ajouter du sel, si désiré, à la fin de la cuisson, car le sel ralentit le processus de reconstitution. Comme pour les produits frais, la surcuisson diminuera l'arôme et la texture. Pour reconstituer des légumes comme les carottes, les faire tremper dans de l'eau glacée ou les faire tremper dans de l'eau au réfrigérateur.

Les aliments secs peuvent être reconstitués par trempage, cuisson ou une combinaison des deux et ressembleront à leurs homologues frais après reconstitution. Cependant, les aliments séchés sont uniques et ne devraient pas ressembler à un produit frais.

Le séchage ne rend pas l'aliment exempt de bactéries, de levures et de moisissures. Ainsi, la détérioration pourrait se produire si le trempage est prolongé à la température ambiante. Réfrigérez si le trempage dure plus de 1 à 2 heures.

Pour conserver la valeur nutritive, utilisez le liquide restant après le trempage et la cuisson comme partie de l'eau nécessaire aux recettes.

Une tasse de légumes séchés remplace environ 2 tasses. Pour remplacer l'humidité retirée de la plupart des légumes, il suffit de les couvrir à peine d'eau froide et de les faire tremper de 20 minutes à 2 heures. Couvrez les légumes verts avec de l'eau bouillante. Pour les faire cuire, faites-les mijoter jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Vous pouvez toujours ajouter de l'eau au besoin.

REMARQUE : Une eau plus chaude réduit le temps de cuisson.

## **SÉCHAGE**

Le temps de séchage varie en fonction du type de fruit ou de légume, de la taille des morceaux et de la position du plateau. Les plateaux peuvent être entièrement chargés, si désiré, avec des morceaux se touchant à peine mais ne se chevauchant pas. REMARQUE : Pour les graines ou les noyaux, déshydrater 50 % puis faire sortir les graines. Cela empêche le jus de s'écouler.

Avant de tester la sécheresse des aliments, en retirer une poignée et laisser refroidir pendant quelques minutes. Les aliments chauds ou tièdes semblent plus doux, plus humides et plus souples que lorsqu'ils sont refroidis.

Les aliments doivent être suffisamment secs pour éviter la croissance microbienne et la détérioration ultérieure. Les légumes séchés devraient être durs et cassants. Les fruits séchés devraient être coriaces et souples. Pour un entreposage à long terme, les fruits séchés à la maison devront être plus secs que les fruits séchés vendus dans les épiceries.

## **EMBALLAGE ET ENTREPOSAGE**

Il faudrait laisser les fruits coupés dans une large gamme de tailles " transpirer " ou se conditionner pendant une semaine après le séchage pour égaliser l'humidité entre les morceaux avant de les placer en entreposage à long terme. Placer les fruits dans un récipient sans aluminium ni plastique et les placer dans un endroit sec, bien ventilé et protégé.

**ATTENTION** : Les aliments séchés doivent être bien refroidis avant d'être testés pour la sécheresse et l'emballage. Emballez en petites quantités afin que les aliments puissent être utilisés peu après l'ouverture des contenants.

Emballez les aliments le plus hermétiquement possible sans les écraser dans des contenants propres, secs et à l'épreuve des insectes. Les pots de verre ou les boîtes ou sacs de congélation à l'épreuve de la vapeur (type de plastique épais) sont de bons contenants. Les boîtes métalliques avec couvercle peuvent être utilisées si les aliments séchés sont first placés dans un sac en plastique.

Vos aliments déshydratés devraient être vérifiés environ une fois par mois. Si vous find moisissez un morceau de l'aliment séché, grattez le morceau et pasteurisez son contenu.

Pour pasteuriser le contenu, étalez l'aliment sur une plaque à biscuits et faites-le cuire au four pendant 15 minutes à 175 degrés Fahrenheit. Emballez à nouveau dans un contenant propre et hermétique.

### PRÉPARATION DE VOS REPAS

1. Pour obtenir la meilleure qualité possible, nous suggérons d'utiliser les fruits et légumes les plus frais et les plus mûrs. Tout autre produit sera un produit séché moins que satisfaisant avec un manque de saveur et de couleur. Ne pas utiliser de produits trop mûrs.
2. Laver et/ou nettoyer tous les aliments frais de la saleté ou des pulvérisations. REMARQUE : enlevez toutes les parties qui présentent des meurtrissures, de la moisissure ou de la pourriture.
3. Placer les fruits et légumes immédiatement dans le déshydrateur après leur préparation.

### ROTATION DES PLATEAUX

Ce déshydrateur d'aliments est scientifiquement conçu pour compter sur la convection naturelle de la chaleur pour éliminer l'air humide des aliments.

- Faites pivoter les plateaux pendant la période de traitement pour assurer un séchage uniforme. REMARQUE : Les plateaux du bas sont exposés à l'air le plus chaud et le plus sec. Cela permet aux aliments du plateau inférieur de sécher plus rapidement. La rotation des plateaux assure un séchage uniforme. N'oubliez pas de déplacer les plateaux inférieurs vers le haut et les plateaux supérieurs vers le bas.

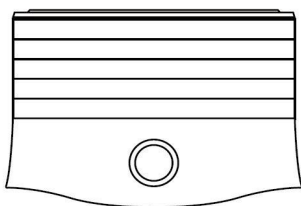


Fig. 1

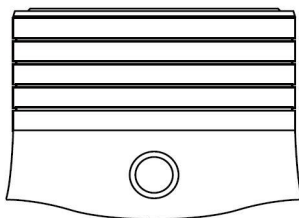
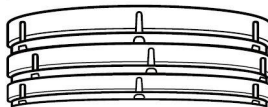
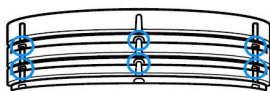


Fig. 2



## DEUX HAUTEURS DE PLATEAUX RÉGLABLES

- En réglant le plateau par défaut, placez les plateaux les uns sur les autres (illustré à la figure 1).
- Les languettes doivent s'insérer précisément dans les rainures inférieures de chaque plateau une fois que vous les tournez et les placez l'une sur l'autre.
- Pour augmenter la distance entre les plateaux (illustrée à la Fig. 2), tournez les plateaux pour les dégager des rainures.

## NETTOYER VOTRE DÉSHYDRATEUR D'ALIMENTS

**AVERTISSEMENT** : Toujours débrancher le produit et le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.

**AVERTISSEMENT** : Ne jamais immerger la base du moteur, la fiche ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide.

- La base du moteur peut être essuyée avec un chiffon doux et humide.
- Ne pas immerger le corps dans un liquide. Ne pas mettre de pièces dans le lave-vaisselle.
- Séchez bien toutes les pièces avant de les ranger ou de les utiliser à nouveau. Ranger dans un endroit frais et sec, hors de la portée des enfants.: Ne jamais immerger la base du moteur, la fiche ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide.

## RECETTES

### TABLE DE SÉCHAGE POUR FRUITS

Les heures sont approximatives. Vos temps de séchage varieront en fonction de la température ambiante, de l'humidité, de la teneur en eau des aliments et de la finesse du tranchage. La présence de jus naturels dans les aliments variera également. Certains sucres de fruits ont tendance à être plus collants que d'autres.

Voir le tableau de la page 7.

