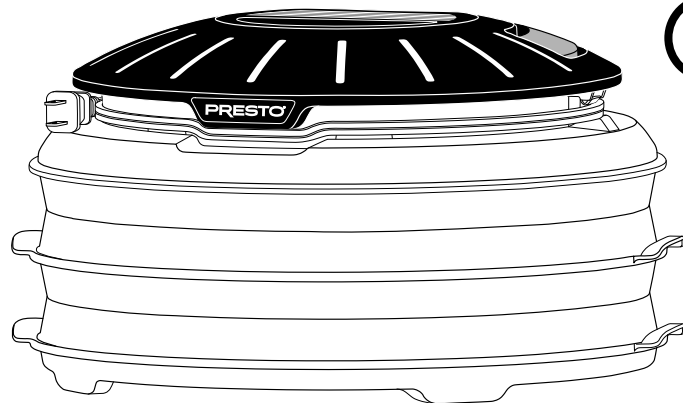


Dehydro™ deshidratador eléctrico de alimentos

- Ideal para la cecina, los premios para mascotas y los rollos de fruta.* Deshidrata las frutas y verduras también.
- Ventilador y resistencia montados en la parte superior provee un flujo consistente de aire para los mejores resultados sin reorganizar las bandejas.
- Incluye cuatro bandejas para deshidratar. Expande hasta ocho bandejas* para una capacidad adicional.

* Se venden separados las hojas para rollos de fruta, las mallas tejidas antiadherentes y las bandejas adicionales (página 12).



Visítenos en la red a www.GoPresto.com


©2021 National Presto Industries, Inc.

Formulario S4060-304C

INSTRUCCIONES

Índice de contenido

Precauciones Importantes	1	Guía para deshidratar las verduras	8
Antes del primer uso	2	Cómo embalar y guardar los alimentos deshidratados	8
Cómo usarlo	2	Cómo re-hidratar y usar las frutas y verduras deshidratadas	9
Cómo mantenerlo, limpiarlo y guardarlo	3	Recetas para deshidratar	9
Información general de la deshidratación	3	Recetas que usan los alimentos re-hidratados	9
Cómo deshidratar las carnes, incluso las de ave	4	Recetas de premios para mascotas	11
Cómo deshidratar las frutas y los rollos de fruta	5	Servicios al consumidor	11
Guía para deshidratar las frutas	6	Garantía limitada	12
Cómo deshidratar las verduras	7		

Este es un electrodoméstico registrado por . Las precauciones importantes a continuación son recomendadas por la mayoría de fabricantes de electrodomésticos portátiles.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de lesiones corporales o daños materiales cuando se usan electrodomésticos, tiene que seguir medidas de seguridad básicas, incluyendo estas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o las agarraderas.
3. Para protegerse de descargas eléctricas, nunca sumerja en agua u otro líquido el cable, el enchufe ni la tapa del poder.
4. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
5. Desconecte del tomacorriente cuando no use el electrodoméstico y antes de limpiarlo. Déjelo de enfriarse por completo antes de montar o retirar las piezas y antes de la limpieza.
6. No opere ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que funcione en forma defectuosa o que haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico a los Servicios de fábrica de Presto para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en lesiones corporales. Use solamente las bandejas para deshidratar y los accesorios por Presto® con este deshidratador.

8. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o una encimera ni que toque las superficies calientes.
9. No lo use al aire libre.
10. No coloque sobre o cerca de los quemadores calientes eléctricos o de gas ni en los hornos calientes.
11. Nunca use este electrodoméstico para deshidratar los alimentos con alcohol ni los que han dejado en adobo en alcohol.
12. No dé al electrodoméstico otro uso que no sea el indicado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ES SOLAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

Información importante sobre el cable

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (uno de los terminales es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, se diseñó este enchufe para entrarse en un tomacorriente polarizado solo en una posición. Si el enchufe no se entra por completo dentro del tomacorriente, inviértalo. Si aun así no se entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente de modificar el enchufe bajo ninguna circunstancia. Conecte el cable solamente a un tomacorriente eléctrico de 120VAC.

Se proporcionó un cable de suministro de energía corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Puede usar un cable de extensión si tiene precaución al usarlo. Si usa un cable de extensión, la calificación eléctrica marcada del cable tiene que ser, por lo menos, igual que la calificación eléctrica del electrodoméstico. Tiene que posicionar el cable de extensión para que no cuelgue de la encimera o la mesa en donde puede ser jalado por niños ni tropezado sin querer.

Antes del primer uso

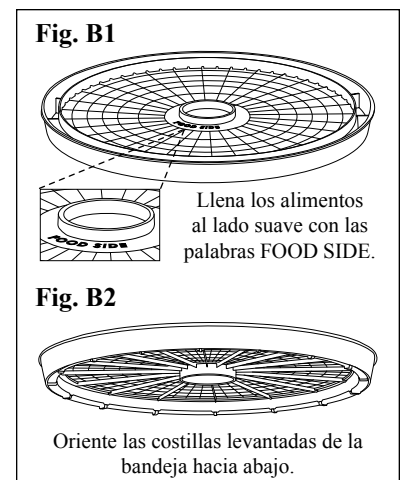
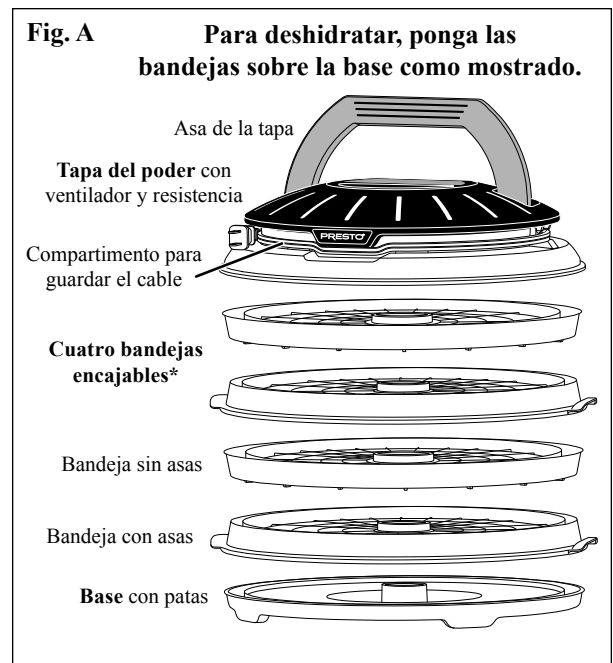
Ha recibido su deshidratador en la posición de guardar. Use la manija gris para levantar la tapa del poder del deshidratador (Fig. A). La tapa tiene un ventilador y una resistencia. **Nunca sumerja la tapa del poder en agua u otro líquido.**

Retire las bandejas de la base. Antes de usar el deshidratador para la primera vez, lave las bandejas y la base en agua tibia y un detergente suave. **Nunca las lave en un lavavajillas automático.**

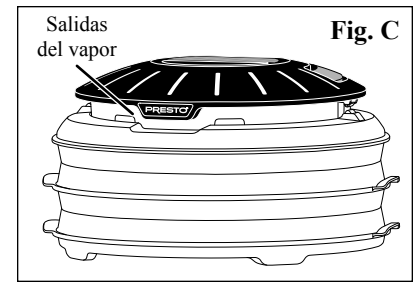
Cómo usarlo

1. Retire la tapa del poder y las bandejas de la base.
2. Posicione la base con las patas de goma sobre una superficie nivelada, seca y resistente al calor.
3. Antes de llenar las bandejas, nota que cada una tiene un lado suave y, al reverso, costillas levantadas. Ponga los alimentos en el lado suave, marcado con "Food Side" (Fig. B1).
Las costillas levantadas siempre deben de estar hacia abajo (Fig. B2).
4. Seleccione una bandeja con asas. Empiece llenar el lado suave de la bandeja con alimentos en capa sola.
5. Posicione la bandeja llena sobre la base. La primera bandeja **tiene que tener** asas, como mostrado en la Fig. A.
6. Seleccione una bandeja sin asas. Llène el lado suave con alimentos en capa sola y posicione la bandeja sin asas encima de la con asas.
7. Continúe llenando y posicionando las bandejas, cambiando entre una con asas y una sin asas (Fig. A).
 - Siempre usa un número par de bandejas, empezando con una con asas y terminando con una sin asas.
 - Para que la tapa se quede bien, la bandeja superior tiene que ser una sin asas.
 - Si tiene solamente tres bandejas de alimentos para deshidratar, posicione una bandeja sin asas vacía sobre las otras.

* Se venden separados las bandejas adicionales (página 12). Expande hasta ocho bandejas.



8. Desenrosque el cable de la tapa y conéctelo solamente a un tomacorriente eléctrico de 120VAC. Para funcionar como diseñado, el deshidratador requiere un flujo de aire suficiente. Por eso, asegúrese de que nunca se obstruyan las salidas del vapor que están alrededor del borde de la tapa (Fig. C).
9. Posicione la tapa encima de las bandejas puestas.
10. Empiece la deshidratación. Refiérase a continuación para la información general de la deshidratación y las páginas 4 a 8 para información de alimentos específicos.
11. Al fin de la deshidratación, desconecte el cable del tomacorriente.



Cómo mantenerlo, limpiarlo y guardarlo

1. Limpie la tapa del poder con un paño húmedo. **Nunca la sumerja en agua u otro líquido.**
2. Lave las bandejas y la base en agua tibia y un detergente suave. Nunca las lave en el lavavajillas. Si es necesario, puede usar un cepillo suave para quitar los trozos de alimentos pegados a la superficie. No use esponjas metálicas de limpieza ni limpiadores abrasivos en ninguna parte del deshidratador.
3. Para guardarlo de manera compacta, ponga las bandejas sobre la base. Empiece con una bandeja con asas y posicónela con las costillas levantadas hacia arriba; las palabras “UP FOR STORAGE” pueden ser leído. Ponga una bandeja sin asas con el lado suave hacia arriba, sobre la con asas. Continúe alternándolas hasta que todas están puestas sobre la base. Luego ponga la tapa del poder sobre todas.
4. Enrolle el cable alrededor de la tapa (Fig. A, página 2), sujetándolo con los clips.

Información general de la deshidratación

- Este deshidratador funciona a una temperatura pre-ajustada de aproximadamente 165°F.
- Cuando seleccione los alimentos para deshidratar, seleccione los que están al momento mejor de comer. Evite las frutas y verduras demasiadas maduras o las inmaduras. Quite cualquier parte dañada o manchada. **Nota:** Puede usar las frutas demasiadas maduras solamente para los rollos de fruta.
- Para facilitar una deshidratación más uniforme, corte los alimentos en trozos, formas y espesores semejantes.
- Los tiempos de deshidratar varían depende del tipo y la cantidad de alimentos, el espesor y la uniformidad de los trozos, la humedad, la temperatura del aire, las preferencias personales y incluso la edad de la planta al tiempo de cosecharla. Por eso, dentro del instructivo, hay una gama de tiempos de deshidratar. Es posible que tenga que, o prefiera que, deshidratar los alimentos más o menos tiempo que lo dado.

Para obtener los mejores resultados, empiece comprobar los alimentos al empiezo de la gama escrita en las instrucciones. Luego, debe de calcular la frecuencia de comprobarlos basado en cómo la deshidratación se marcha. Con algunos alimentos, como la cecina, puede ser cada 30 minutos. Con otros alimentos, como las frutas, puede ser cada 1 o 2 horas.

- La deshidratación impide el crecimiento de microbios. Sin embargo, una reacción química causada por las enzimas en las frutas y verduras ocurre si no las pretrate antes de deshidratarlas. El pretratamiento puede minimizar un color no deseado y los cambios de textura al deshidratarlas y al guardarlas. Véase a las instrucciones específicas para lo recomendado.
- Llene las bandejas con alimentos solamente en capa sola. No deje que los alimentos se toquen ni se traslapen.
- Cuando deshidrata los alimentos con olores fuertes, como cebollas y ajo, habrá un olor fuerte durante la deshidratación. Este olor puede quedarse después de que la deshidratación cumple.
- Es posible que los trozos individuales de alimentos no deshidraten al mismo tiempo. Retire los alimentos que han deshidratado por completo antes de los que requieren más tiempo. **Siempre compruebe todas las bandejas para alimentos que han deshidratado por completo.** Deje que los alimentos se enfríen por completo antes de guardarlos en un recipiente cubierto.
- Si una bandeja con alimentos se cumple antes de las otras, retire los alimentos deshidratados de esta bandeja y devuelva la vacía al deshidratador en vez de reorganizar todas las bandejas.
- Nunca añada alimentos no deshidratados a una tanda parcialmente deshidratada ya que añade la humedad y aumenta el tiempo.
- El deshidratador debe de procesar continuamente. No desconecte el deshidratador en el medio del ciclo y continua más tarde; puede resultar en una calidad peor y/o los alimentos no seguros de comer.
- **¡AVISO!** Para seguridad alimentaria, lave las manos por completo antes de preparar los alimentos para la deshidratación. Asimismo, limpie por completo todos los utensilios, las tablas de cortar y las superficies usadas para preparar los alimentos. Lave los alimentos antes de deshidratarlos.

Cómo deshidratar las carnes, incluso las de ave

La cecina casera es un producto sabroso de carne deshidratada que es muy popular con los aficionados de los deportes al aire libre debido a que es ligero y fácil de llevar. Puede preparar la cecina de cualquier tipo de carne sin grasa, incluyendo el res, el cerdo, el venado o las carnes de ave.

Nunca use el venado ni la carne de animales salvajes contaminados por las vísceras para preparar la cecina.

Al preparar y deshidratar las carnes, tiene que seguir algunas importantes precauciones básicas sobre la preparación de alimentos:

- Lave por completo las manos antes de y después de manejar los alimentos crudos.
- Mantenga enfriados o congelados todos los alimentos hasta el tiempo de usarlos.
- Mantenga separados las carnes crudas y su jugo de todos los otros alimentos. Lave con mucho cuidado en agua caliente y jabonoso todos los utensilios y las superficies que entran en contacto con las carnes crudas. Después de lavarlos, desinfecte el equipaje con una solución de 1 cucharada de blanqueador con cloro a cada galón de agua. Deje que seque al aire.
- Dejen en adobo las carnes bajo refrigeración. Tire el adobo después de retirar las carnes.
- Guarde separadas las carnes crudas y la cecina casera.

¡AVISO! El Departamento de agricultura de los Estados Unidos (el USDA) recomienda que cocine la carne antes de o después de deshidratarla para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Cómo preparar la cecina de tiras de carne

Seleccione las carnes con poco grasa, como los cortes de solomillo, las piernas y tapas de res y venado; los filetes de cerdo y jamón; o las pechugas, los muslos y las piernas de las carnes de ave. Quite la grasa visible, el tejido conectivo y la ternilla. Quite la piel y la grasa de las carnes de ave.

Congele las carnes hasta que son firmes, pero no sólidas, para rebanarlas más fácilmente. Rebane las carnes en tiras de ¼ pulgada de espesor, 1 pulgada de ancha y 5 o 6 pulgadas de largo. Rebane las carnes contra la veta para la cecina más tierna o con la veta para la cecina más masticable.

Da sabor a las rebanadas de carne dejándolas en su adobo favorito o un adobo comercial, o usa la receta de adobo de la página 9. Ponga el adobo y la carne en una bolsa plástica recerrable. Cierre la bolsa y agítela bien para cubrir las tiras. Enfríelas de 8 a 12 horas, dando vuelta a la bolsa frecuentemente para cubrir las tiras uniformemente.

Refiérase al AVISO del USDA arriba que se trata de la cocción de la carne antes de o después deshidratarla. Para obtener una textura más agradable, cocínela después de deshidratarla. La carne cocinada antes de la deshidratación tiene un tiempo de deshidratar más corto pero el producto final tiene una textura más seca y migajosa. Si prefiere cocinarla antes de deshidratarla, siga estas instrucciones:

Cocinando la carne antes de deshidratarla: Después de dejar en adobo las tiras de carne, póngalas con el líquido sobrante en un sartén poco profundo. Si no hay líquido, agregue bastante agua para cubrir las tiras. Caliéntelas y hiérvalas durante 5 minutos.

Retire las tiras del adobo y póngalas en un escurridor unos minutos. Séquelas con palmaditas y papel de cocina. Luego posicónelas sobre las bandejas para deshidratar, cercanas pero no traslapadas. El tiempo mediano es de 4 a 8 horas. Refiérase a la información en “Cómo determinar la sequedad” a continuación para determinar si ha deshidratado bastante. Si no ha cocinado la carne antes, hornéela después siguiendo estas instrucciones:

Horneando la carne después de deshidratarla: Precaliente el horno a una temperatura de 275°F. Para conseguir una temperatura precisa, compruébela con un termómetro de horno. Retire la cecina de las bandejas y posicónela cercana, pero no tocando, en una bandeja para hornear. Caliente la cecina en el horno precalentado durante 10 minutos; la cecina debe de chisporrotearse al retirarla. Retire la bandeja del horno y luego la cecina de la bandeja. Enfríe la cecina a la temperatura ambiente.

Cómo preparar la cecina de carne molida

Mezcle la carne molida que es 93% sin grasa con sus condimentos comerciales para la cecina preferidos, siguiendo las instrucciones del paquete. Ponga la carne condimentada en una pistola de cecina Presto™ (se vende separado) o una pistola de galletas. Extruda la carne directamente a las bandejas, sin tocarse ni traslaparse y deshidrátela de 4 a 8 horas. Refiérase a la información en “Cómo determinar la sequedad.” Cocine la carne después de deshidratarla según se dice arriba.

Cómo determinar la sequedad de la cecina

Empiece comprobando la cecina después de 4 horas y luego cada 30 minutos. El tiempo de deshidratar dependen de una variedad de factores, tales como el tipo de carne, la cantidad de grasa, si ha cocinado o no la carne antes de deshidratarla, el tamaño y el espesor de las tiras y el llenado de las bandejas. La cecina correctamente deshidratada raja sin romper cuando se la tuerce.

Cómo embalar y guardar la cecina

Después de enfriarla, dé palmaditas a la cecina con papel de cocina para quitar las gotas de grasa que habían formadas. Siga las instrucciones de “Cómo embalar y guardar los alimentos deshidratados” de la página 8. Puede guardar la cecina 1 o 2 meses a la temperatura ambiente. Sin embargo, para mantener el mejor sabor y la mejor calidad, guárdela en el refrigerador o el congelador.

Cómo deshidratar las frutas y los rollos de fruta

Las frutas deshidratadas y los rollos de fruta son aperitivos nutritivos y portátiles. Deshidratando las frutas intensifica la dulzura natural de las frutas debido a que les quita la humedad.

Cómo seleccionar y preparar las frutas

Seleccione las frutas que están al momento mejor de madurez. Lave las frutas para quitar la tierra y los desechos. Hay muchas opciones en cómo preparar las frutas para deshidratarlas y la preferencia personal debe de guiarle. Puede rebanar o cortar en mitades las frutas grandes, dejar enteras las frutas pequeñas, pelar las frutas o dejarlas con piel, pretratarlas o no lo hace.

Las frutas en rebanadas delgadas sin piel deshidratan las más rápidas; las enteras requieren el más tiempo. Rebánelas uniformemente o en trozos de ¼ pulgada de espesor. Las frutas enteras, como arándanos, uvas y arándanos rojos, deben de ser metidas en agua hirviendo durante 30 a 60 segundos y luego sumergidas en agua con hielo para rajar la piel. Haciéndolo reduce el tiempo.

Cómo pretratar las frutas

Muchas frutas se oscurecen rápidamente una vez que se las pelan o se las cortan y continúan oscurecerse después de deshidratarlas debido a la exposición de las enzimas naturales al aire. Hay algunas opciones en cómo pretratarlas para evitar esta decoloración. No es necesario pretratarlas pero se lo recomienda para guardar el color y la textura de la fruta deshidratada.

Algunas personas notan un cambio ligero de sabor en las frutas pretratadas. Refiérase al guía de las páginas 6 y 7 para determinar cuales frutas benefician del pretratamiento. Pruebe las opciones diferentes a continuación para determinar su preferencia:

Ácido ascórbico (vitamina C): Puede comprar el ácido ascórbico, disponible en forma de pastillas o en polvo, en las farmacias. Mezcle 2½ cucharadas de ácido ascórbico en polvo con 1 cuarto de agua fría. También puede usar las pastillas de vitamina C; seis pastillas de 500 mg equivalen 1 cucharadita de ácido ascórbico. Aplástelas antes de mezclar las pastillas con agua. Ponga las frutas cortadas, como plátanos, melocotones, manzanas o peras, en la solución y déjelas en remojo durante 10 minutos. Retire las frutas y escúrralas bien antes de posicionarlas sobre las bandejas.

Mezclas del ácido ascórbico: Estas mezclas comerciales, como Mrs. Wages Fresh Fruit Preserver,* son una combinación del ácido ascórbico y el azúcar. Por lo general, las usan con las frutas frescas y para el enlatar o el congelar. Siga las instrucciones del fabricante en cómo usar estas mezclas.

Jugo de limón: Mezcla en partes iguales el jugo de limón y el agua fría. Ponga las frutas cortadas en la solución y déjelas en remojo durante 10 minutos. Retire las frutas y escúrralas bien antes de posicionarlas sobre las bandejas.

Posicione los trozos de fruta sobre las bandejas para deshidratar en capa sola, cercanos pero no tocando ni traslapando. Refiérase al guía para las sugerencias en cómo preparar y pretratar las frutas, más los tiempos de deshidratar.

Cómo determinar la sequedad de las frutas

Refiérase al guía y empiece comprobando las frutas al empiezo de la gama del tiempo dado. Retire algunos trozos de fruta de cada bandeja y deje que se enfrían a la temperatura ambiente. Ha deshidratada las frutas correctamente cuando son blandas y maleables pero no pegajosas. Si las doblan en mitad, no deben de pegarse juntas.

Puede deshidratar las rebanadas de manzana y de plátano al ser crocantes. Si las frutas parecen tener demasiada humedad sobrante, compruebe cada 1 o 2 horas. Si las frutas parecen ser casi deshidratadas, compruebe otra vez en 30 minutos. **Siempre compruebe fruta de cada bandeja.**

Cómo condicionar las frutas

Después de la deshidratación, deje que las frutas se enfrían durante 30 minutos hasta 1 hora antes de embalarlas. Pueden tener cantidades desiguales de humedad sobrante debido a las diferencias del tamaño de varios trozos. Aunque los trozos de fruta parecen ser deshidratados, es posible que haya humedad sobrante en los trozos individuales.

El condicionar distribuye la humedad más uniformemente entre los trozos, reduciendo la posibilidad del moho, y le permite determinar si ha quitado bastante humedad antes de guardar las frutas. Para hacerlo, ponga los trozos de fruta holgadamente en un recipiente limpio de plástico o de vidrio, cierre el recipiente y déjelo en reposo durante 1 semana.

Los trozos más deshidratados absorban la humedad en exceso que puede estar en otros trozos. Cada día, agite el recipiente para separar los trozos y compruebe la condensación. Si la forma, retire las frutas y séquelas más tiempo. Después del condicionar, siga las instrucciones de “Cómo embalar y guardar los alimentos deshidratados” de la página 8.

*Los rollos de fruta**

Preparan los rollos de fruta deshidratando una capa delgada de puré de fruta sobre una superficie plana. Una vez que está deshidratada, la capa de fruta está retirada de la superficie y enrollada. Son llamados también el cuero de fruta ya que el puré tiene una textura semejante al cuero al deshidratarla.

* Mrs. Wages es una marca registrada de Kent Precision Foods Group, Inc. Presto no es asociado con esta compañía. Se venden separados las hojas para rollos de fruta (página 12).

Puede hacer el puré de casi cualquier fruta o combinación de frutas y lo deshidrata para los rollos. La cualidad del rollo depende de la cantidad de pectina, un polisacárido natural, que las frutas tienen. Las frutas que tienen una cantidad alta de pectina forman rollos que juntan en una hoja sólida que se retiran fácilmente mientras las que tienen una cantidad baja de pectina forman rollos que se descascarillan y se rajan en vez de retirarse bien. Cuando se prepara rollos con las frutas con una cantidad baja de pectina, agregue otra fruta con una cantidad alta de pectina para mejorar la textura del rollo.

Las frutas que tienen naturalmente una cantidad alta de pectina incluyen las manzanas, los albaricoques, los arándanos, los arándanos rojos, los higos, las uvas, los melocotones, las peras, las piñas y las ciruelas. Las frutas que tienen naturalmente una cantidad baja de pectina incluyen las cerezas, las frutas cítricas, las frambuesas y las fresas. Cuando agregue una fruta con una cantidad baja de pectina con otra de cantidad alta, use partes iguales de las dos para obtener los mejores resultados.

Cómo preparar los rollos de fruta

Tiene que usar una hoja para preparar rollos de fruta Presto® (se vende separado) para preparar los rollos. Aplique una capa ligera de aceite vegetal o aceite antiadherente en aerosol a la hoja antes de poner el puré de fruta.

¡AVISO! Si usa aceite antiadherente en aerosol, asegúrese de que rocíe fuera de la tapa del poder ya que el aerosol es inflamable.

Use casi 1½ tazas de puré de fruta para cada hoja. Seleccione las frutas maduras o un poco sobremaduras y retire cualquier porción dañada. Lave las frutas y quite la piel, las semillas y los pedúnculos. Córtelas en trozos y luego pase los trozos por un procesador de alimentos o licuadora hasta que son suaves (como el puré de manzana).

Para empezar el puré, puede añadir aproximadamente 1 cucharada de jugo de fruta o agua a los trozos. Si prefiere, puede pretratar las frutas para conservar el color natural. Agregue 1½ cucharaditas de jugo de limón a cada 1½ tazas de puré de fruta. Refiérase al guía para determinar cuales frutas benefician del pretratamiento.

La dulzura natural de las frutas intensifica cuando se las deshidratan. Si prefiere un rollo de fruta más dulce, puede agregue el miel, el almíbar de arce o de maíz o el azúcar al puré. Pruebe unas cantidades diferentes de edulcorantes, empezando con 1 cucharada del edulcorante a cada 1½ tazas de puré de fruta para encontrar su preferencia. Tiene que deshidratar las frutas con edulcorantes más tiempo que las sin edulcorantes.

Puede usar las frutas enlatadas para preparar muy fácilmente un rollo de fruta. Escurra el jugo, guardándolo para usarlo más tarde, y páselas por un procesador de alimentos o licuadora hasta que son suaves.

Puede usar el puré de manzana directamente del recipiente.

Para las frutas congeladas, descongélelas y páselas por un procesador de alimentos o licuadora hasta que son suaves.

Ponga la hoja aceitada ligeramente sobre la encimera y vierta el puré de fruta en ella. Unte el puré con espátula para formar una capa uniforme de ¼ pulgada de espesor. Posicione la hoja llena en la bandeja y luego empiece deshidratar. El tiempo mediano para todos los rollos de fruta es de 4 a 7 horas.

Cómo determinar la sequedad de los rollos

Ha deshidratada los rollos correctamente cuando se pegan, sino no se marcan, cuando los toca en el centro. Después de 4 horas de deshidratar, compruébelos. Si necesita más tiempo, compruébelos otra vez en 30 minutos.

Mientras son tibios, empezando al borde exterior, retire con cuidado los rollos de la hoja. Holgadamente enróllelos en film plástico alimentario o papel manteca y siga la información “Cómo embalar y guardar los alimentos deshidratados” de la página 8. Para disfrutarlos inmediatamente, córtelos en tiras o enróllelos y córtelos en bocados.

Nota: Retire los rollos de las hojas antes de cortarlos.

Guía para deshidratar las frutas

Estos tiempos varían y dependen del tipo y la cantidad de alimentos, el espesor y la uniformidad de los trozos, la humedad, la temperatura del aire, su preferencia personal y la edad de la planta al cosecharla.

<i>Frutas</i>	<i>Cómo prepararlas</i>	<i>Cómo pretratarlas</i>	<i>Tiempo de deshidratar</i>
Albaricoques	Córtelos en mitades, quite los huesos y córtelos en cuartos o en rebanadas de ¼ pulgada.	Ácido ascórbico, mezcla comercial o jugo de limón.	7 a 15 horas
Arándanos	Quite los pedúnculos, métalos en agua hirviendo de 30 a 60 segundos y sumérgalos en agua con hielo para rajar la piel.	No es necesario.	8 a 16 horas
Arándanos rojos	Quite los pedúnculos, métalos en agua hirviendo de 30 a 60 segundos y sumérgalos en agua con hielo para rajar la piel.	No es necesario.	9 a 17 horas
Cerezas	Quite los pedúnculos y los huesos. Córtelas en mitades, píquelas o déjelas enteras.	No es necesario.	14 a 22 horas
Ciruelas o ciruelas secas	Córtelas en mitades o en cuartos y luego quite los huesos.	No es necesario.	7 a 14 horas

<i>Frutas</i>	<i>Cómo prepararlas</i>	<i>Cómo pretratarlas</i>	<i>Tiempo de deshidratar</i>
Higos	Quite los pedúnculos. Si son pequeños, déjelos enteros. Si no lo son, córtelos en mitades. Meta los enteros en agua hirviendo de 30 a 60 segundos y luego sumérgalos en agua con hielo para rajar la piel.	No es necesario.	7 a 14 horas
Fresas	Quite las hojas. Córtelas en mitades o en rebanadas de ¼ pulgada.	No es necesario.	5 a 11 horas
Kiwi	Pélelos y córtelos en rebanadas de ¼ a ⅜ pulgada.	No es necesario.	3 a 5 horas
Manzanas	Pélelas, si prefiere, y quite los corazones. Córtelas en anillos o en rebanadas de ⅛ a ¼ pulgada.	Véase a los albaricoques.	3 a 8 horas
Melocotones	Pélelos, si prefiere. Córtelos en mitades. Quite los huesos. Puede cortarlos en cuartos o en rebanadas de ¼ pulgada.	Véase a los albaricoques.	5 a 9 horas (rebanadas); 36 a 48 horas (mitades o cuartos)
Nectarinas	Córtelas en mitades y quite los huesos. Puede cortarlos en cuartos o en rebanadas de ¼ pulgada de espesor.	Véase a los albaricoques.	5 a 9 horas (rebanadas); 36 a 48 horas (mitades o cuartos)
Peras	Pélelas, quite los corazones y córtelas en rebanadas de ¼ pulgada.	Véase a los albaricoques.	6 a 12 horas
Piñas	Pélelas, quite los corazones y córtelas en rebanadas de ¼ pulgada.	No es necesario.	7 a 11 horas
Plátanos	Pélelos y córtelos en rebanadas de ¼ pulgada.	Véase a los albaricoques.	5 a 7 horas
Ruibarbo	Retire y tire las hojas del tallo. Corte el tallo en rebanadas de ¼ pulgada.	No es necesario.	5 a 8 horas
Uvas	Déjelas enteras o córtelas en mitades. Meta las enteras en agua hirviendo de 30 a 60 segundos y luego sumérgalas en agua con hielo para rajar la piel.	No es necesario.	12 a 20 horas

Cómo deshidratar las verduras

Las verduras deshidratan más rápidas que las frutas. Al fin del tiempo, se pierdan la humedad rápidamente. Debido a eso, tiene que comprobarlas frecuentemente para que no las deshidraten demasiado. Los verduras se hacen castañas si las deshidratan demasiado. Cuando deshidrata las verduras pequeñas, como arvejas o zanahorias, le recomendamos usar una malla tejida antiadherente (se vende separado) para evitar su caída entre las rejillas de las bandejas durante la deshidratación.

Cómo seleccionar y preparar las verduras

Lave las verduras para quitar la tierra y los desechos. Corte las porciones fibrosas, leñosas, dañadas o manchadas. Luego pélelas y rebánelas según el guía de la página 8. Rebane o corte las verduras en trozos uniformes. Refiérase al guía para aprender en cómo pretratar las verduras específicas.

Cómo pretratar las verduras

Cuando escalda las verduras, las someten a una temperatura bastante alta para desactivar sus enzimas naturales. Escaldándolas previene una pérdida de calor y sabor al deshidratarlas y al guardarlas debido a estas enzimas. También relaja la membrana de los tejidos para que la humedad se escape más fácilmente al deshidratarlas y se entre más fácilmente al rehidratarlas.

Puede escaldar con agua o con vapor. El escaldar con agua resulta en una pérdida más grande de nutrientes pero es más rápido y consigue una distribución más uniforme del calor que el escaldar con vapor.

Escaldar con agua: Llene una olla profunda a $\frac{2}{3}$ de su capacidad con agua. Cúbrela y lleve el agua a hervir. Ponga las verduras holgadamente en una cesta o un escurridor y sumérgalas en el agua hirviendo. Cúbrelas y escáldelas durante el tiempo indicado en el guía. El agua debe de volverse a hervir en menos de 1 minuto. Si no lo hace, añadió demasiadas verduras a la cesta o el escurridor; reduzca la cantidad de verduras para la próxima tanda.

Escaldar con vapor: Llene una olla profunda con agua y llévelo a hervir. Ponga las verduras holgadamente en una cesta o un escurridor que facilita el movimiento libre del vapor alrededor de las verduras. No llene la cesta o el escurridor con más que una capa de $2\frac{1}{2}$ pulgadas de verduras. Ponga la cesta o el escurridor dentro de la olla, asegurando que no toque el agua hirviendo. Cubra con una tapa con cierre apretada. Cocínelas al vapor durante el tiempo indicado en el guía.

Inmediatamente después de escaldarlas con agua o con vapor, meta las verduras en agua fría para enfriarlas rápidamente. Escúrralas y posicíonelas sobre las bandejas en capa sola. Refiérase al guía para los tiempos.

Cómo determinar la sequedad de las verduras

Refiérase al guía y empiece comprobar las verduras al empiezo de la gama de los tiempos de deshidratar. Retire algunos trozos de verduras de cada bandeja y deje que se enfrían a la temperatura ambiente. Comprueba la sequedad de las verduras rompiendo en mitad los trozos. Han deshidratadas de manera correcta cuando las verduras son crocantes y rompen fácilmente.

Si las verduras no rompen fácilmente, tiene que deshidratarlas más tiempo. Si las verduras parecen tener demasiada humedad sobrante, compruebe de nuevo cada 1 o 2 horas. Si parecen ser casi deshidratadas, compruebe otra vez en 30 minutos. **Siempre compruebe verduras de cada bandeja.** Siga la información de “Cómo embalar y guardar los alimentos deshidratados.”

Guía para deshidratar las verduras

Estos tiempos varían y dependen del tipo y la cantidad de alimentos, el espesor y la uniformidad de los trozos, la humedad, la temperatura del aire, su preferencia personal y la edad de la planta al cosecharla.

<i>Verdura</i>	<i>Cómo prepararlas</i>	<i>Cómo escaldarlas</i>	<i>Tiempo de deshidratar</i>
Apio	Corte las puntas y luego córtelo en rebanadas de ¼ pulgada.	Agua: 2 minutos Vapor: 2 minutos	2 a 4 horas
Arvejas	Pélelas.	Agua: 2 minutos Vapor: 3 minutos	4 a 8 horas
Brócoli	Córtelo en trozos para servir.	Agua: 2 minutos Vapor: 3 a 3½ minutos	3 a 7 horas
Calabazas amarilla y calabacín	Corte las puntas y luego córtelas en rebanadas de ¼ pulgada.	Agua: 1½ minutos Vapor: 2½ a 3 minutos	3 a 5 horas
Cebollas	Quite la piel exterior y los raíces. Luego córtelas en rebanadas de ¼ pulgada.	No es necesario.	2 a 6 horas
Champiñones	Lávelos y córtelos en rebanadas de ¾ pulgada.	No es necesario.	2 a 6 horas
Coliflor	Córtelo en trozos para servir.	Agua: 3 a 4 minutos Vapor: 4 a 5 minutos	4 a 7 horas
Espárrago	Córtelo en trozos de 1 pulgada.	Agua: 3½ a 4½ minutos Vapor: 4 a 5 minutos	5 a 7 horas
Judías, verdes o amarillas	Quite los hilos y las puntas. Córtelas en trozos de 1 pulgada.	Agua: 2 minutos Vapor: 2 a 2½ minutos	5 a 10 horas
Maíz en granos	Quite los pelos y la chala. Escáldelo y corte los granos del choclo.	Agua: 1½ minutos Vapor: 2 a 2½ minutos	6 a 10 horas
Papas	Pélelas y córtelas en rebanadas de ¼ pulgada.	Agua: 5 a 6 minutos Vapor: 6 a 8 minutos	3 a 7 horas
Pimientos	Quite los pedúnculos, los corazones y las partes interiores. Córtelos en tiras de ¼ pulgada.	No es necesario.	5 a 9 horas
Remolachas	Cocínelas hasta que son tiernas. Déjelas de enfriar antes de pellarlas. Córtelas en tiras finas de ¼ pulgada de espesor.	No es necesario ya que están cocinadas.	3 a 6 horas
Tomates	Pélelos, si desea. Córtelos en trozos de ¾ pulgada de ancho.	No es necesario.	5 a 10 horas
Zanahorias	Pélelas y corte las puntas. Córtelas en rebanadas de ½ a ¼ pulgada.	Agua: 3 minutos Vapor: 3 a 3½ minutos	3 a 9 horas

Cómo embalar y guardar los alimentos deshidratados

- Es necesario embalar los alimentos deshidratados de modo apropiado para evitar la re-absorción de humedad y el deterioro microbiano. Embale los alimentos en recipientes limpios, secos y herméticos. Jarras de vidrio o recipientes congeladores con tapas de cierre apretado son ideales. Puede usar las bolsas de plástica para congelar también.
- Guarde los alimentos deshidratados embalados en un lugar seco y fresco, fuera de la luz. Las temperaturas más altas y la exposición a la luz reducen el tiempo de guardar y resultan en la pérdida de calidad y de nutrientes.

La mayoría de frutas deshidratadas, cuando están embaladas y guardadas de manera apropiada, duran hasta 1 año a 60°F o hasta 6 meses a 80°F. Los rollos de fruta duran hasta 1 mes a la temperatura ambiente. Las verduras duran por la mitad del tiempo que las frutas. Si va a guardar los alimentos por un período más largo, tiene que guardarlos en el congelador.

- Embale las verduras y las frutas en recipientes separados para evitar la mezcla de sabores.

Cómo re-hidratar y usar las frutas y verduras deshidratadas

Frutas:

Las frutas deshidratadas son aperitivos fabulosos. Puede añadirles a los revueltos, los cereales, los bollos, los panes y otros productos como son o puede ablandarlas. Para ablandarlas, sumérgalas en agua hirviendo y déjelas en remojo durante 5 minutos. O, póngalas en una cesta dentro de una olla llena de agua hirviendo y cocínelas al vapor durante 5 minutos o hasta que son más gordas.

Verduras:

Las verduras deshidratadas tienen un sabor único y una textura diferente. Son mejores cuando las usan como ingredientes en sopas, guisos, cazuelas y salsas en vez de guarniciones si mismas. Puede molerlas en copos o en polvo con un procesador de alimentos y luego usar los copos y el polvo para aumentar el sabor de otros alimentos.

Cuando las usan en sopas, puede añadirles sin remojarlas. Sin embargo, tiene que remojarlas cuando las usan en otras maneras. Para remojarlas, empiece con 1½ a 2 tazas de agua hirviendo por 1 taza de verduras deshidratadas. Déjelas en remojo 1 a 2 horas o hasta que están tan grandes como antes de deshidratarlas.

Las verduras escaldadas antes de la deshidratación re-hidratán más rápidas que las no escaldadas. Debe de agregar el agua adicional como necesario durante el remojo. Después de remojarlas, hierva las verduras a calor bajo en el agua de remojo hasta que son tiernas, dejando de evaporar el agua en exceso.

Recetas para deshidratar

Adobo para cecina

1½ a 2 libras de carne sin grasa	½ cucharadita de cebolla en polvo
¼ taza de salsa de soja	¼ cucharadita de ajo en polvo
1 cucharada de salsa Worcestershire	¼ cucharadita de pimienta negra
1 cucharadita de sal con el sabor de nogal ahumado	

Combine juntos la carne, la salsa de soja, la salsa Worcestershire, la sal, la cebolla en polvo, el ajo en polvo y la pimienta negra en un tazón pequeño. Siga las instrucciones en “Cómo preparar la cecina de tiras de carne” de la página 4.

La receta para el adobo viene del libro So Easy To Preserve, 6th ed., 2014 Informe 989, Extensión Cooperativa, Universidad de Georgia, Athens. Revisado por Elizabeth L. Andress, Ph.D. y Judy A. Harrison, Ph.D., expertas de alimentos para la Extensión.

Champiñones en adobo

1 taza de vinagre de vino tinto	¼ cucharadita de orégano seco
2 cucharadas de aceite vegetal	¼ cucharadita de pimienta negra
2 cucharadas de azúcar moreno	¼ cucharadita de copos de pimienta roja
1 diente grande de ajo, picado	8 onzas de champiñones crimini (bella pequeña) frescos,
1 cucharadita de mostaza picante	con tallos retirados y rebanada de ¼ pulgada de espesor
¼ cucharadita de sal	

Mezcle juntos el vinagre, el aceite, el azúcar moreno, el ajo, la mostaza, la sal, el orégano, la pimienta negra y los copos de pimienta roja en un contenedor angosto de 1½ cuartos. Agregue y revuelva los champiñones y cubra el contenedor. Refrigere toda la noche. Escorra los champiñones bien y arréguelos sobre las mallas tejidas (se venden separadas) puestas sobre las bandejas, o refiérase a la nota a continuación. Deshidráteles de 2 a 6 horas. Puede disfrutarlos como guarnición de ensaladas o simplemente como aperitivo.

Consejo: Guarda el adobo en el refrigerador para usar como aderezo.

Nota: Puede usar el papel para hornear en vez de las mallas tejidas. Corte el papel para hornear, incluso una abertura en el medio del papel, para que quede bien sobre la superficie de secar de las bandejas.

Recetas que usan los alimentos re-hidratados

Salsa marinara con champiñones

2 tazas de champiñones secos	1 cucharada de concentrado de tomate
2 tazas de agua hirviendo	1 cucharadita de azúcar
1 cucharada de aceite vegetal	1 cucharadita de orégano seco
2 dientes grandes de ajo, picados	1 cucharadita de albahaca seca
1 lata de 14.5 onzas de tomates guisados	½ cucharadita de romero seco
1 lata de 14.5 onzas de tomates picados	¼ cucharadita de pimienta negra

Agregue los champiñones secos al tazón pequeño y cúbralos con el agua hirviendo. Déjelos en remojo durante 1 hora y luego escúrralos bien, reservando 2 cucharadas del líquido. Caliente el aceite en un sartén mediano, agregue los champiñones y sofríalos durante 2 o 3 minutos. Agregue el ajo y sofríalos durante 30 segundos.

Agregue los tomates guisados, los tomates picados, el líquido reservando de los champiñones, el concentrado de tomate, el azúcar, el orégano, la albahaca, el romero y la pimienta negra. Lléalos al hervir y luego reduzca el calor para cocinarlos al calor lento durante 25 a 30 minutos sin tapa.

Obtiene aproximadamente 3 tazas

Sopa minestrone

- | | |
|---|---|
| 1 cucharada de aceite vegetal | 1 cucharada de concentrado de tomate |
| 1 libra de carne de res sin grasa, en trozos de 1 pulgada | 1½ cucharaditas de albahaca seca |
| 6 tazas de agua | 1 hoja de laurel |
| ½ taza de una combinación de verduras secas como judías verdes, zanahorias y apio | ½ cucharadita de sal |
| ½ taza de cebollas secas | ¼ cucharadita de pimienta negra |
| 2 dientes de ajo, picados | 2 onzas de pasta no cocinada |
| 1 lata de 14.5 onzas de tomates picados | 1 lata de 15 onzas de frijoles cannellini |
| | Queso parmesano rallado |

Caliente el aceite en un sartén mediano sobre calor mediano alto. Dore un mitad de la carne a la vez, retirándola del sartén cuando está dorada. Dore la otra mitad y luego devuelva toda la carne al sartén, incluso el jugo. Agregue el agua, las verduras secas y las cebollas secas; apague el calor y deje las verduras en remojo durante 15 minutos.

Agregue el ajo, los tomates, el concentrado de tomate, la albahaca, la hoja de laurel, la sal y la pimienta negra. Ponga el calor al nivel mediano y lleva todo al hervir. Reduzca el calor y cocine al calor lento durante 1 hora. Agregue la pasta y los frijoles; cocine al calor lento durante 25 minutos. Sirva la sopa con el queso parmesano rallado.

7 porciones de 1½ tazas

Palomitas y frutos secos con especias

- | | |
|---|--|
| 3 cuartos de palomitas preparadas de maíz | 3½ cucharadas de almíbar de maíz |
| 1 taza de manzanas secas en trozos de ½ pulgada | ¼ cucharadita de sal |
| ½ taza de pasas de uva | 1½ cucharaditas de especias para torta de calabaza |
| ½ taza de cacahuetes | ¼ cucharadita de jengibre molido |
| ¾ taza de azúcar moreno envasado | ¼ cucharadita de pimienta molida de Jamaica |
| ¼ taza de mantequilla | ¼ cucharadita de bicarbonato sódico |

Precaliente el horno a una temperatura de 250°F. Rocíe un tazón grande ligeramente con aceite antiadherente en aerosol. Agregue las palomitas, las manzanas, las pasas de uva y los cacahuetes al tazón y mézclelos juntos. Reserve.

Agregue el azúcar moreno, la mantequilla, el almíbar de maíz y la sal al sartén pesado de 2 cuartos. Caliente al calor mediano y llévelo al hervir, revolviéndolo constantemente. Reduzca el calor y hiérvalo durante 5 minutos, sin revolver. Retire del calor. Agregue y revuelva las especias para torta de calabaza, el jengibre, la pimienta de Jamaica y el bicarbonato.

Gradualmente vierta la salsa sobre la mezcla de palomitas reservada y mézclela para que está bien cubierta. Unte la mezcla uniformemente a una bandeja para hornear con borde de tamaño 17 x 12 pulgadas. Hornee durante 1 hora, revolviéndola cada 15 minutos. Retire del horno y deje de enfriarse por completo. Guarde en un contenedor hermético.

14 porciones de 1 taza

Magdalenas de miel, trigo y cerezas

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| 1 taza de harina común | ½ taza de cerezas dulces secas |
| ½ taza de harina de trigo entero | 1 huevo, batido |
| 2 cucharaditas de bicarbonato sódico | ½ taza de leche |
| ½ cucharadita de canela molida | ½ taza de miel |
| ¼ cucharadita de pimienta de Jamaica | ¼ taza de aceite vegetal |
| ¼ cucharadita de sal | |

Precaliente el horno a una temperatura de 350°F. Rocíe un molde para magdalenas del tamaño común con aceite antiadherente en aerosol o ponga un papel para magdalenas en cada molde individual. Mezcle juntos las harinas, el bicarbonato, la canela, la pimienta de Jamaica y la sal en un tazón grande. Agregue y revuelva las cerezas.

Bate juntos el huevo, la leche, el miel y el aceite en un tazón pequeño. Agregue esta a los ingredientes secos y mézclelos juntos hasta que son mojados. Llene a ¾ de su capacidad los moldes preparados. Hornee durante 20 a 22 minutos. Inmediatamente retire las magdalenas del molde. Si usa los papeles, deje en reposo las magdalenas durante 5 minutos antes de retirarlas del molde.

8 magdalenas del tamaño común

Granola

- | | |
|---|----------------------------------|
| ½ taza de jugo de naranja | ¾ taza de copos de coco |
| 3 cucharadas de aceite vegetal | ½ taza de azúcar moreno envasado |
| ¼ taza de almíbar de arce puro | ¼ taza de semillas de lino |
| 2 cucharaditas de esencia de vainilla | 2 cucharaditas de canela molida |
| 5½ tazas de avena enrollada | ½ cucharadita de nuez moscada |
| 1 taza de nueces, pacanas o avellanas picados | 2 tazas de frutas secas |
| 1 taza de almendras en rebanadas | |

Precaliente el horno a una temperatura de 300°F. Rocíe 2 bandejas para hornear con borde de tamaño 17 x 12 pulgadas ligeramente con aceite antiadherente en aerosol. Agregue el jugo de naranja, el aceite y el almíbar de arce al sartén pequeño y lleva la mezcla al hervir. Retírela del calor y agregue el vainilla; revuélvala bien y déjela de enfriarse.

Mezcle juntos la avena, los nueces, las almendras, el coco, el azúcar, las semillas de lino, la canela y la nuez moscada en un tazón grande. Agregue y revuelva la mezcla del jugo a los ingredientes secos hasta que los ingredientes secos están bien mojadas. Unte la mezcla uniformemente entre las bandejas.

Hornee durante 30 minutos, revolviéndola después de 15 minutos. Agregue las frutas secas y hornee durante 30 minutos, revolviéndola después de 15 minutos. Retire del horno y deje de enfriarse por completo. Guarde en un contenedor hermético.
24 porciones de ½ taza

Recetas de premios para mascotas

Premios de cecina de pollo

Seleccione la carne de pollo sin grasa de la pechuga, los muslos o las piernas. Retire la piel y cualquier grasa que tiene. Congele la carne de ave hasta que está firme, pero no sólida, para rebanarla más fácilmente. Rebane la carne en tiras de ¼ pulgada de espesor y 1 pulgada de ancho. Rebane las carnes contra la veta para un premio más tierno o con la veta para un premio más masticable.

Posicione las tiras de pollo sobre las bandejas para deshidratar, arrojándolas cercanas pero no traslapadas. Deshidrátelas de 4 a 5 horas. Precaliente el horno a una temperatura de 275°F; para una temperatura más precisa, usa un termómetro para el horno. Refiérase al AVISO del USDA de la página 4 que se trata de la cocción de la carne después deshidratarla.

Retire los premios para perros de las bandejas y arréguelas cercanas pero no traslapadas sobre una bandeja para hornear. Calientelos en el horno precalentado durante 10 minutos. Retírelos de la bandeja para hornear y déjelos de enfriarse a la temperatura ambiente.

Premios de pollo, calabaza y avena

½ taza de agua	1 cucharada de melaza
2 tazas de pollo cocinado y cortado	1½ tazas de avena de cocción rápida no cocinada
1 taza de puré de calabaza	

Vierta el agua y el pollo a una licuadora o procesador de alimentos y procéselos hasta que no quedan trozos de pollo. Agregue la calabaza y la melaza a la máquina y haga un puré grueso. Mueva la mezcla al tazón grande y agregue la avena; mézclelas bien. Agregue más avena si la mezcla queda aguada. Vierta por cucharadas a las bandejas para deshidratar y deshidrátelos de 5 a 7 horas, o hasta que están secos al toque, ambos al interior y el exterior. Guarde en un contenedor hermético en el refrigerador.

Obtiene aproximadamente 50 premios

Juguetes para masticar hecho de batatas

Seleccione algunas batatas pequeñas o medianas; lávelas y frótelas o pélelas. Córtelas a lo largo en tiras de ¼ pulgada de ancho o córtelas transverso en trozos de ¼ pulgada de espesor. Arréguelas cercanas pero no traslapadas sobre las bandejas y deshidrátelas de 4 a 7 horas.

Premios de atún

1 lata de 5 onzas de atún embalado en agua	1 cucharada de avena de cocción rápida no cocinada
3 cucharadas de sustituto para huevos sin colesterol	1 cucharada de queso parmesano rallado

Escurra el atún, reservando 1 cucharada del líquido, y agréguelos al tazón mediano, deshaciendo el atún con un tenedor. Agregue y revuelva el sustituto para huevos, la avena y el queso hasta que se mezclan por completo. Vierta por cucharadas a las mallas tejidas (se venden separadas) puestas sobre las bandejas; aplane las cucharadas un poco. Deshidrátelas de 2 a 3 horas, o hasta que están secos al toque, ambos al interior y el exterior. Guarde en un contenedor hermético en el refrigerador.

Obtiene aproximadamente 20 premios

Nota: Puede usar el papel para hornear en vez de las mallas tejidas. Corte el papel para hornear, incluso una abertura en el medio del papel, para que quede bien sobre la superficie de secar de las bandejas.

Servicios al consumidor

Si tiene preguntas respecto al funcionamiento de su electrodoméstico Presto® o necesita piezas de repuesto, comuníquese con nosotros a través de cualquier de estos métodos:

- Llame al 1-800-877-0441 los días hábiles de 8:00 a 16:00 CST
- Envíe un correo electrónico a través de nuestro sitio de la red www.GoPresto.com
- Escriba a National Presto Industries, Inc., Servicios al consumidor, 3925 North Hastings Way, Eau Claire, WI 54703-3703

Respondemos a las preguntas en poco tiempo por teléfono, por correo electrónico o por carta. Cuando envíe un correo electrónico o una carta, incluya su número de teléfono y la hora en que podemos contactarse durante los días hábiles, si es posible. Cuando se comuniquen con los Servicios al consumidor, indique los números de modelo y de serie del deshidratador. Puede encontrar estos números en la superficie exterior del fondo de la tapa del poder. Por favor, escríbanse abajo la información:

Modelo _____ Serie _____ Fecha de compra _____

Se equiparon los Servicios de fábrica de Presto para reparar todos los electrodomésticos Presto® y suministrar las piezas de repuesto genuinas Presto®. Se fabrican dichas piezas Presto® con las mismas normas rigurosas de calidad como los electrodomésticos Presto® y se las diseñan especialmente para funcionar adecuadamente con dichos electrodomésticos.

Presto solamente puede garantizar la calidad y el rendimiento de piezas de repuesto genuinas Presto®. Las piezas de “aparición similar” no pueden tener la misma calidad ni funcionan de la misma manera. Para asegurarse de que compre las piezas genuinas, busque la marca registrada Presto®.

Canton Sales and Storage Company, Servicios de fábrica, 555 Matthews Drive, Canton, MS 39046-3251

Cómo registrar su electrodoméstico

Importante: Por favor, dentro de diez días de comprar este electrodoméstico, visítenos a la red y lo registra. El registro apropiado servirá como prueba de compra en caso del perder del recibo original. El registro no afecta la garantía, pero puede facilitar los derechos de garantía.

La información adicional que pedimos nos ayudamos en diseñar electrodomésticos nuevos que satisfacen necesidades y deseos. Para registrar su electrodoméstico, visite www.GoPresto.com/registration o simplemente escanee este código QR. Si no tiene computadora, por favor, llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441.



Garantía limitada Presto® (válido solo en los Estados Unidos)

Se diseñó y se fabricó este electrodoméstico Presto® de alta calidad para proporcionar muchos años de funcionamiento satisfactorio de uso doméstico normal. Presto garantiza al dueño original que, en caso de presentarse un defecto de material o fabricación durante el primer año posterior a la compra, lo repara o reemplaza a opción de Presto. Nuestra garantía no se aplica a daños causados por transporte. **Fuera de los Estados Unidos, esta garantía limitada no se aplica.**

Para obtener servicio durante el plazo de garantía, llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441. Si no es posible resolver el problema por teléfono, se le informe enviar el electrodoméstico Presto® a los Servicios de fábrica de Presto para inspección; los gastos de enviar son la responsabilidad del consumidor. Por favor, cuando envíe su electrodoméstico, incluya su nombre, su dirección, su número de teléfono y la fecha en que se lo adquirió tan como una descripción del problema que tiene con su electrodoméstico.

Deseamos que usted obtenga el máximo placer al usar este electrodoméstico Presto® y le solicitamos que lea y siga las instrucciones adjuntas. Si no sigue las instrucciones, cualquier daño causado por piezas de repuesto inadecuadas, mal trato, mal uso, desarme, cambios o descuido anula esta garantía. Esta garantía le da derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos, los cuales varían de un estado a otro. Esta es una garantía personal de Presto y se expide en lugar de toda otra garantía expresa.

Obtiene el mejor de su deshidratador Presto® con estos accesorios útiles

Pistola de cecina (Parte 08632)

Prepara cecina casera deliciosa de carne de res, de venado o de otras carnes. Incluso una pistola de cecina con tres conos intercambiables.

Los accesorios a continuación son diseñados para usar solamente con los modelos 0630005 y 0630106.

Hojas para preparar rollos de fruta (Parte 06313)

Prepara aperitivos deliciosos y nutritivos. Estas hojas especiales son ideales para preparar rollos y tiras de frutas frescas, congeladas y enlatadas. Se venden en parejas.

Mallas tejidas antiadherentes (Parte 06314)

Estas mallas flexibles se caben dentro de las bandejas para que los alimentos pequeños, como bayas, no caigan entre las rejillas de las bandejas. También ayuda en retirar fácilmente alimentos pegajosos, como plátanos y tomates, de las bandejas para deshidratar. Se venden en parejas.

Bandejas para deshidratar (Parte 06315)

Expande la capacidad de su deshidratador. Se las diseñó para encajarse cuando no las usa, conservando espacio para guardar. Se venden en parejas. Puede usar hasta ocho bandejas para deshidratar con modelo 0630005.

Estos accesorios para el deshidratador son disponibles en cualquier lugar que se venden los deshidratadores Presto®. Si prefiere pedirlos directamente de Presto, visítenos en la red a www.GoPresto.com o llame a los Servicios al consumidor. Por favor, tenga en mano el número de su tarjeta de crédito y la fecha en que se vence. Solamente puede pagar los pedidos por la red y por teléfono con tarjeta de crédito.

