

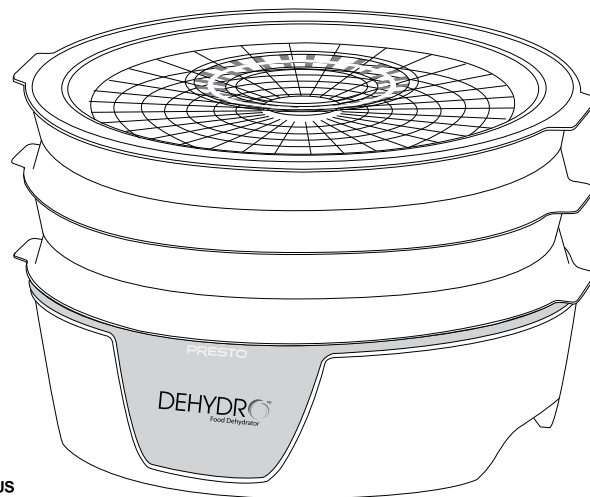
PRESTO®

Dehydro™ eléctrico

Deshidratador de alimentos

- Deshidrata las frutas y las verduras. Ideal para la cecina y los rollos de fruta también.*
- Incluye cuatro bandejas para deshidratar. Expande hasta ocho bandejas* para una capacidad adicional.
- Las bandejas se encajan para guardarlas de una manera compacta.

*Se venden separados los accesorios para el deshidratador (véase a la página 11).




©2020 National Presto Industries, Inc.

Formulario S76-029F

INSTRUCCIONES

Visítenos en la red a www.GoPresto.com

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, no sumerja en agua u otro líquido el cable, el enchufe ni la base del deshidratador.
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 causar lesiones. 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 de suministro de energía solamente a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA.

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

Familiarícese con todas las piezas (Fig. A) del deshidratador. Lea y siga las instrucciones con cuidado. Ha recibido su deshidratador en la posición de guardar. Retire las bandejas para deshidratar y la tapa de la base; límpielas según las instrucciones en “Cómo mantener, limpiar y guardar el deshidratador” de las páginas 9 y 10.

Cómo ensamblar y llenar las bandejas para deshidratar

1. Retire las bandejas y la tapa del deshidratador. Dé vuelta a la base, encuentre el cable y desenróquelo de la base.
2. Posicione la base sobre una superficie nivelada y seca. Para funcionar como diseñado, el deshidratador tiene que tener un flujo de aire suficiente. Por eso, asegúrese de que no se obstruyan las salidas del vapor de la base y de la tapa. Nunca posicione el deshidratador sobre una alfombra, una toalla ni un periódico.
3. Nota que cada bandeja tiene un lado suave (Fig. B1) y, al reverso, costillas levantadas (Fig. B2). Ponga los alimentos en el lado suave. Las costillas levantadas deben de estar hacia abajo.
4. Seleccione una bandeja con asas. Posiciónela sobre la mesa con las palabras “THIS SIDE UP” hacia arriba. Empiece llenarla con alimentos en capa sola.
5. Posicione la bandeja llena sobre la base. La primera bandeja **tiene que tener** asas (Fig. A).
6. Seleccione una bandeja sin asas. Ponga los alimentos en el lado suave y posicione la bandeja sin asas encima de la con asas. Continúe llenando y posicionando las bandejas, cambiando entre una con asas y una sin asas (Fig. A).
7. Posicione la tapa transparente encima de las bandejas para que las palabras “THIS SIDE UP” estén hacia arriba.
8. Conecte el cable al tomacorriente eléctrico y empiece deshidratar. Véase a las páginas 3 a 9 para los detalles específicos.

Fig. A

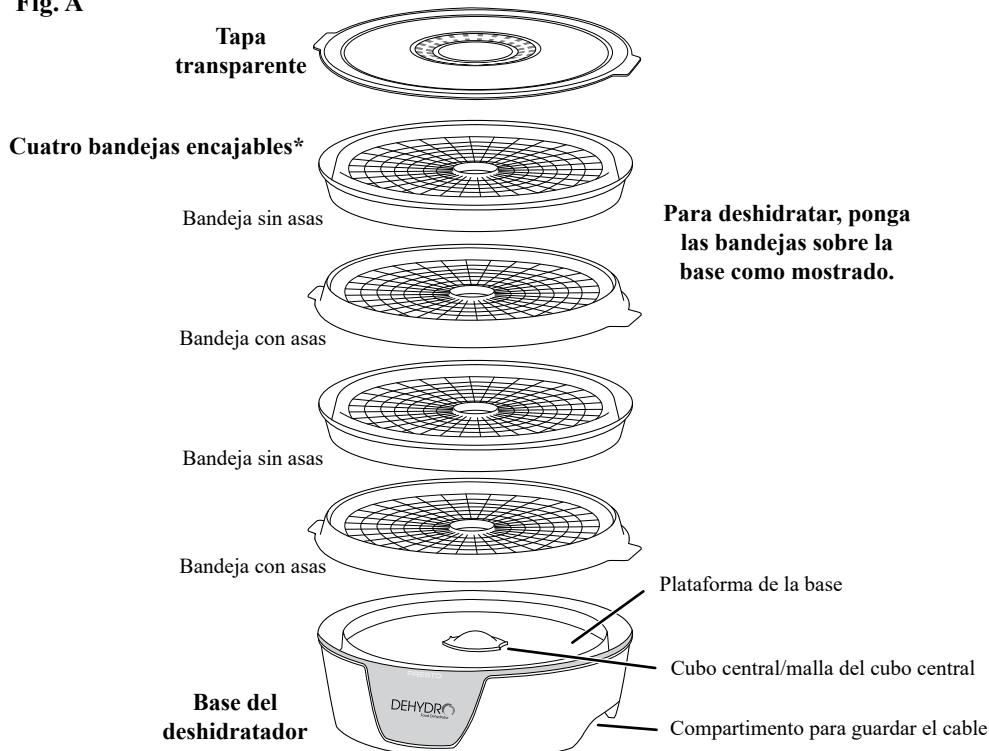


Fig. B1

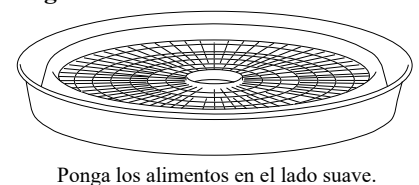
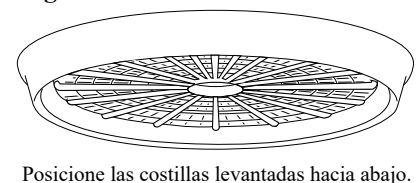


Fig. B2



* Se venden separados las piezas adicionales (véase a la página 11).

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. El rebanador/rallador SaladShooter® Presto®, un procesador de alimentos o una mandolina ayuda de cortar los trozos más 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, usted nota una gama de tiempos de deshidratar. En algunos casos, es posible que tenga que, o prefiera que, deshidratar los alimentos más o menos tiempo que lo escrito.
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 comprobar los alimentos 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 pretrate los alimentos antes de deshidratarlos. El pretratamiento puede minimizar un color no deseado y los cambios de textura al deshidratar y al guardar los alimentos. Véase a las instrucciones específicas para lo recomendado.
- Llene las bandejas con alimentos en capa sola. No deje que los alimentos se toquen ni se traslapan.
- Cuando deshidrata los alimentos con olores fuertes, como las cebollas y el 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 sequen al mismo tiempo. Retire los alimentos que se han deshidratado por completo antes de los que requieren más tiempo. **Siempre compruebe todas las bandejas para alimentos que se 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 devuelve la vacía al deshidratador en vez de reorganizar todas las bandejas.
- No añada las frutas y verduras frescas a las deshidratadas parcialmente 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!** Lave con mucho cuidado las manos antes de preparar los alimentos que deshidratan. Asimismo, limpie con mucho cuidado todos los utensilios, las tablas de cortar y las encimeras que usa para preparar los alimentos. Lave los alimentos antes de deshidratarlos.

¡ADVERTENCIA! Nunca vierta ni deje que algún líquido, incluso el adobo, entre en contacto con la base del deshidratador ya que puede dañarla. Nunca obstruya la malla del cubo central que se encuentra en la plataforma de la base. Si cualquier líquido gotea a la malla, desconecte el deshidratador del tomacorriente y retire la malla para limpiarla.

Reposicione la malla en su lugar y opere el deshidratador sin bandejas durante 30 minutos mientras verifique que el deshidratador funcione como diseñado y no emite el humo. Si el deshidratador funciona como diseñado, siga la deshidratación según las instrucciones. Si emita humo, desconéctelo inmediatamente y deje de usarlo.

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 porque 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.**

¡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.

Cuando prepara las carnes, tiene que observar precauciones importantes básicas en cómo preparar los alimentos:

- Lave con mucho cuidado las manos antes de y después de manejar las carnes crudas.
- Guarde las carnes enfriadas o congeladas hasta el tiempo de usarlas.
- 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 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.

¡ADVERTENCIA! Puede dañar el deshidratador o producir el humo si el líquido o la grasa, incluso el adobo, se gotea a la base. **Nunca pongan las tiras de carne sobre el agujero central ni déjalas de colgar del lado de la bandeja. Las carnes molidas deben de ser 93% sin grasa.** Si el líquido o la grasa entre en contacto con la malla del cubo central, refiérase a la advertencia de la página 3 para los pasos en como limpiarla antes de continuar su uso del deshidratador.

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 a continuación. Ponga el adobo y la carne en una bolsa plástica recerrable. Cierre la bolsa y agítela bien para cubrir las tiras de carne. Enfría de 8 a 12 horas. Dé vuelta a la bolsa frecuentemente para cubrir las tiras de carne uniformemente.

Refiérase al AVISO del USDA de la página 3 que se trata de la cocción de la carne antes de o después de la deshidratación. Para obtener una textura más agradable, cocine la carne después de deshidratarla. La carne cocinada antes de deshidratarla tiene un tiempo de deshidratar más corto pero el producto final tiene una textura más seca y migajosa. Si prefiere cocinar la carne 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 posicíonelas 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 se ha deshidratado bastante.

Si no ha cocinado la carne antes, cocínela después siguiendo estas instrucciones:

Cocinando 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 las tiras de las bandejas de deshidratar y posicíonelas cercanas, pero no tocando, en una bandeja de horno. Cocine 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™ o una pistola de galletas. Extruda la carne directamente a las bandejas para deshidratar sin tocarse, traslaparse, cubrirse el agujero central ni colgarse del lado de la bandeja (véase a la advertencia arriba). El tiempo mediano es 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

Compruebe la cecina después de 4 horas y luego cada 30 minutos. Los tiempos 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 guardar los alimentos deshidratados” de la página 9. 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.

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 todos los ingredientes en un tazón pequeño y siga las instrucciones en “Cómo preparar la cecina de tiras de carne.”

* Se venden separados los accesorios para el deshidratador (véase a la página 11).

† Esta receta viene del libro *So Easy To Preserve*, 5th ed., 2006 Bulletin 989, Extensión Cooperativa, la Universidad de Georgia, Athens. Revisado por Elizabeth L. Andress, Ph.D. y Judy A. Harrison, Ph.D., expertas de alimentos para la Extensión.

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 deshidratar 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 para evitar la decoloración.

Las frutas en rebanadas delgadas sin piel deshidratan las más rápidas. Las frutas enteras requieren el más tiempo de deshidratar. Rebane las frutas uniformemente y en trozos de ¼ pulgada de espesor. Debe de meter las frutas enteras, como los arándanos, los arándanos rojos y las uvas, en agua hirviendo durante 30 a 60 segundos y luego sumergirlas en agua con hielo para rajar la piel. Este proceso reduce el tiempo de deshidratar.

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. Esto es debido a la exposición de las enzimas naturales al aire. Hay algunas opciones en cómo pretratar las frutas para evitar esta decoloración. No es necesario pretratarlas pero se lo recomienda para evitar decoloración. Algunas personas notan un cambio de sabor ligero con las frutas pretratadas. Refiérase al guía de la página 6 para determinar cuales frutas benefician del pretratamiento. Pruebe las opciones diferentes a continuación para determinar su preferida:

Ácido ascórbico (vitamina C): Se 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. Aplaste las pastillas de vitamina C antes de mezclarlas con agua; 6 pastillas de 500 mg equivalen 1 cucharadita de ácido ascórbico. Ponga las frutas cortadas, como los plátanos, los melocotones, las manzanas o las peras, en la mezcla y déjelas en remojo durante 10 minutos. Retire las frutas y escúrralas bien antes de posicionarlas sobre las bandejas.

Mezclas comerciales: Las mezclas comerciales, como Mrs. Wages Fresh Fruit Preserver,* son una combinación del ácido ascórbico y el azúcar. Por lo general, se 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 deje 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 comienzo de la gama del tiempo dado. Retire algunos trozos de fruta de cada bandeja y deje que se enfrían a la temperatura ambiente. Se ha deshidratado las frutas correctamente cuando son blandas y maleables pero no pegajosas. Si se las doblan en mitad, no deben de pegarse juntas. Las rebanadas de manzana y de plátano pueden ser deshidratado 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 del deshidratar, deje que las frutas se enfrían durante 30 minutos hasta 1 hora antes de embalarlas. Las frutas deshidratadas pueden tener cantidades desiguales de humedad sobrante a causa de 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. Cuando condicione las frutas, distribuye la humedad más uniformemente entre los trozos, lo cual reduce la posibilidad del crecimiento del moho. También, le permite determinar si se ha quitado bastante humedad antes de guardar las frutas.

Para condicionarlos, ponga los trozos de fruta holgadamente en un recipiente limpio de plástica o de vidrio, cierre el recipiente y déjelo en reposo durante 1 semana. Ese permite que 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 mire si haya vapor. Si haya vapor, retire las frutas y séquelas más tiempo. Después del condicionamiento, siga la información en “Cómo guardar los alimentos deshidratados” de la página 9.

Cómo usar las frutas

Las frutas deshidratadas son aperitivos fabulosos. Puede añadir las a los revueltos de frutos secos, los cereales, los bollos, los panes y otros productos horneados. Puede usarlas como son o ablandarlas antes de usar. Para ablandarlas, sumérjalas en agua hirviendo y deje en remojo durante 5 minutos. De otro modo, puede ponerlas en una cesta de cocinar al vapor dentro de una olla llena de agua hirviendo y cocine al vapor durante 5 minutos. Deje las frutas en remojo o cocine al vapor hasta que son más gordas.

* Mrs. Wages es una marca registrada de Kent Precision Foods Group, Inc. Presto no es asociado con esta compañía.

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>Fruta</i>	<i>Cómo preparar</i>	<i>Cómo pretratar</i>	<i>Tiempo de deshidratar</i>
Albaricoques	Córtelos en mitades, quite los huesos y córtelas en cuartos o en rebanadas de ¼ pulgada.	Ácido ascórbico, mezcla comercial o jugo de limón.	7 a 15 horas
Arándanos	Quite los pedúnculos. Méталos en agua hirviendo de 30 a 60 segundos y luego sumérjalos en agua con hielo para rajar la piel.	No es necesario.	8 a 16 horas
Arándanos rojos	Quite los pedúnculos. Méталos en agua hirviendo de 30 a 60 segundos y luego sumérjalos 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
Fresas	Quite las hojas. Córtelas en mitades o en rebanadas de ¼ pulgada.	No es necesario.	5 a 11 horas
Higos	Quite los pedúnculos. Si son pequeños, déjelos enteros. Si son grandes, córtelos en mitades. Meta los higos enteros en agua hirviendo de 30 a 60 segundos y luego sumérjalos en agua con hielo para rajar la piel.	No es necesario.	7 a 14 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. Si prefiere, 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 puede cortarlas en mitades. Meta las uvas enteras en agua hirviendo de 30 a 60 segundos y luego sumérjalas en agua con hielo para rajar la piel.	No es necesario.	12 a 20 horas

Los rollos de fruta*

Preparan los rollos de fruta por deshidratar una capa delgada de puré de fruta sobre una superficie plana. Una vez que deshidratan, retire la capa de fruta de la superficie y enróllela. A veces, se las refiere como el cuero de fruta ya que el puré tiene una textura semejante al cuero al deshidratarla. 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 arándanos, los arándanos rojos, los albaricoques, 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™ 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 base del deshidratador, ya que 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 (página 6) 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 agregar 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 de las frutas, guardándolo para usar más tarde, y pase las frutas escurridas 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 posicione esta bandeja en la base, asegurándose que no derrame el puré de fruta a la base. Empiece deshidratar. El tiempo mediano para todos los rollos de fruta es de 4 a 7 horas.

Cómo determinar la sequedad de los rollos de fruta

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

Mientras son tibios, empezando con el borde exterior, retire con cuidado los rollos de la hoja. Holgadamente enróllelos en film plástico alimentario o papel manteca y siga la información en “Cómo guardar los alimentos deshidratado” de la página 9.

Para disfrutarlos inmediatamente, córtelos en tiras o enróllelos y córtelos en bocados. **Nota:** Retire los rollos de las hojas antes de cortarlos.

* Se venden separados los accesorios para el deshidratador (véase a la página 11).

Cómo deshidratar las verduras

Las verduras deshidratan más rápidas que las frutas. Al fin del tiempo de deshidratar, se pierdan la humedad rápidamente. Debido a eso, tiene que comprobar las verduras frecuentemente para evitar sobredeshidratarlas. Las verduras se hacen castañas cuando se sobredeshidratan. Cuando deshidrata las verduras pequeñas, como las arvejas o las zanahorias, le recomendamos usar una malla tejida antiadherente* para evitar que se caigan 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 de las verduras. Luego pélelas y rebánelas según el guía de la página 9. Rebane o corte las verduras en trozos uniformes. Refiérase al guía para aprender en cómo pretratar las verduras específicas.

Cómo pretratar las verduras

El escaldar consiste de someter las verduras a una temperatura bastante alta para desactivar las enzimas. Tiene que escaldarlas para que no pierda el color ni el sabor al deshidratarlas y al guardarlas debido a estas enzimas naturales. El escaldar 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. Cúbrala y lleve el agua a hervir. Ponga las verduras holgadamente en una cesta o un escurridor y suméjelas en el agua hirviendo. Cúbralas y escáldelas durante el tiempo indicado en el guía (página 9). 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. Cocine al vapor durante el tiempo indicado en el guía (página 9).

Inmediatamente después de escaldarlas con agua o con vapor, meta las verduras en agua fría para enfriarlas rápidamente. Escúrralas y posicónelas 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 comienzo 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. Se 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 las verduras parecen ser casi deshidratadas, compruebe otra vez en 30 minutos. **Siempre compruebe verduras de cada bandeja.** Siga la información en “Cómo guardar los alimentos deshidratados” de la página 9.

Cómo usar las verduras

Las verduras deshidratadas tienen un sabor único y una textura diferente. Son mejores cuando se las usan como ingredientes en sopas, guisos, cazuelas y salsas en vez de guarniciones si mismas. Cuando se las usan en sopas, puede añadir las sin remojar. Tiene que remojar las verduras deshidratadas usadas en otras maneras antes de cocinarlas.

Para remojarlas, empiece con $1\frac{1}{2}$ a 2 tazas de agua hirviendo por cada taza de verduras deshidratadas. Deje en remojo 1 a 2 horas o hasta que las verduras están tan grandes como antes de deshidratarlas. 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 la evaporación del agua en exceso.

* Se venden separados los accesorios para el deshidratador (véase a la página 11).

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.

Verdura	Cómo preparar	Cómo escaldar	Tiempo de deshidratar
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	Córtelos en trozos para servir.	Agua: 3 a 4 minutos Vapor: 4 a 5 minutos	4 a 7 horas
Espárrago	Córtelos 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, cortado	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 son tiernas. Déjelas de enfriar antes de pelarlas. Córtelas en tiras finas de ⅛ pulgada de espesor.	No es necesario ya que están cocinadas.	3 a 6 horas
Tomates	Pélelos, si desea. Córtelos en trozos de ¾ pulgada.	No es necesario.	5 a 10 horas
Zanahorias	Pélelas y corte las puntas. Córtelas en rebanadas de ⅛ a ¼ pulgada.	Agua: 3 minutos Vapor: 3 a 3½ minutos	3 a 9 horas

Cómo guardar los alimentos deshidratados

- Es necesario guardar los alimentos deshidratados de modo apropiado para evitar la re-absorción de humedad y el deterioro microbiano. Guárdelos 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 en un lugar seco y fresco, fuera de la luz. Las temperaturas más tibias 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, son buenas hasta 1 año a 60°F o hasta 6 meses a 80°F. Puede guardar los rollos de fruta hasta 1 mes a la temperatura ambiente.

Las verduras guardan 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 mantener, limpiar y guardar el deshidratador

1. Desconecte el cable del tomacorriente antes de limpiar el deshidratador.
2. Lave las bandejas y la tapa en agua tibia y un detergente suave o 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. Después de cada uso, verifique que no hayan residuos de alimentos, líquidos ni grasa en la malla del cubo central. Si haya residuos, lávela en agua tibia, séquela por completo, posicónela sobre el cubo central y ciérrela en lugar. Limpie cualquier residuo de alimentos, líquidos y grasa de la base con un paño húmedo. **Nunca sumerja en agua u otro líquido la base.**
4. Antes de posicionar las bandejas a la base para guardar el deshidratador, dé vuelta a la base y enrolle el cable al cubo central, cerrándolo así con los clips.
5. Para guardarlo de manera más compacta, posicione las bandejas a la base en manera de que todas las bandejas con asas tienen las costillas levantadas hacia arriba y todas las bandejas sin asas tienen el lado suave hacia arriba. Cuando todas las bandejas están en lugar, dé vuelta a la tapa y póngala encima 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

Se responden 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 comunique con los Servicios al consumidor, indique los números de modelo y de serie del deshidratador. Se puede encontrar estos números en la superficie exterior del fondo del deshidratador. 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 estas 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 “aparencia 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:



Hojas para preparar rollos de fruta (Parte 06308)

Prepara aperitivos deliciosos y nutritivos. Estas hojas especiales son ideales para preparar rollos y tiras de fruta fresca, congelada y enlatada.

Se venden en parejas.



Mallas tejidas antiadherentes (Parte 06307)

Estas mallas flexibles se caben dentro de las bandejas para que los alimentos pequeños, como las bayas, no caigan entre las rejillas de las bandejas.

También ayuda en retirar fácilmente los alimentos que pueden pegar a las rejillas, como los plátanos y los tomates.

Se venden en parejas.



Bandejas para deshidratar (Parte 06306)

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 este modelo.

Pistola de cecina con condimentos, incluye especias y cura (N° de stock 08632)

Prepara cecina casera deliciosa de carne de res, de venado o de otras carnes. Este conjunto incluye una pistola de cecina con tres conos intercambiables más cinco paquetes de especias y cura para cecina en el sabor clásico.



Estos accesorios para el deshidratador son disponibles en cualquier lugar que se venden los deshidratadores Dehydro® Presto®. Si prefiere pedirlos directamente de Presto, visítenos en la red a www.GoPresto.com, escanee este código QR o llame a los Servicios al consumidor (página 8). Por favor, tenga en mano el número de su tarjeta de crédito y la fecha en que se vence. Solamente puede pagar por los pedidos por la red y por teléfono con tarjeta de crédito.



Compañeros perfectos para su deshidratador de alimentos:

SaladShooter® rebanador/rallador eléctrico (N° de stock 02910)

La manera más rápida y fácil de rebanar las frutas y verduras uniformemente para deshidratarlas. Incluye como intercambiables para rebanar y rallar.



SaladShooter® Profesional rebanador/rallador (N° de stock 02970)

Tiene las mismas características como el original pero con más poder y una capacidad más grande. Incluye tres conos intercambiables para hacer rebanadas gruesas, delgadas o rizadas más un cono para rallar. También incluye un embudo útil para guiar los ingredientes al lugar donde se los quiere.

