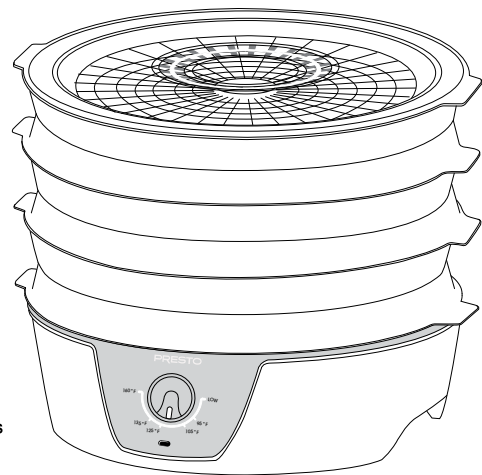


# PRESTO®

## Dehydro™

# Deshidratador de Alimentos eléctrico con control de temperatura ajustable

- Seca en casa las frutas, verduras, hierbas y especias.
- Se hace cecina y rollos de fruta.
- Control de temperatura ajustable para seleccionar con conveniencia una temperatura de secar.
- Incluye seis bandejas para secar que le da una capacidad grande. Expande hasta doce bandejas.\* Las bandejas para secar se encajan para guardarlas en manera compacta.



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

Visítenos en la red a [www.GoPresto.com](http://www.GoPresto.com)

## INSTRUCCIONES

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 enfriar por completo antes de colocar o retirar las piezas y antes de limpiarlo.
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 al Departamento de 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 bandejas para secar y accesorios genuinos por Presto™ con este deshidratador.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o una encimera ni que toque superficies calientes.
9. No lo use al aire libre.
10. No coloque sobre o cerca de quemadores calientes eléctricos o de gas ni en hornos calientes.
11. Nunca use este electrodoméstico para secar alimentos que contienen alcohol o que se ha dejado en adobo en alcohol.
12. No dé al electrodoméstico otro uso que no sea el indicado.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ES SOLO 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 solamente en una posición en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no se puede entrar por completo dentro del tomacorriente, invíértalo. Si aun así no se entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente de modificar este enchufe bajo ninguna circunstancia.

Se proporciona un cable (o conjunto de cable) corto de suministro de energía 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. El cable de extensión tiene que estar posicionado para que no cuelgue de la encimera o la mesa en donde puede estar jalado por niños o tropezado sin querer.

Conecte el cable de suministro de energía solo al tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA.

## 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 posición de guardar. Retire las bandejas para secar y la tapa de la base; límpielas según las instrucciones en “Cómo Mantener y Limpiar el Deshidratador” (página 9).

## Cómo Ensamblar y Llenar las Bandejas

1. Retire las bandejas para secar y la tapa del deshidratador.
2. Dé vuelta a la base, encuentre el cable y desenrózquelo de la base.
3. Coloque la base sobre una superficie nivelada y seca. Para funcionar como debe, el deshidratador tiene que tener un flujo de aire suficiente.

Por eso, asegúrese de que las salidas del vapor de la base y de la tapa no están obstruidas. Nunca posicione el deshidratador sobre una alfombra, toalla ni periódico.

4. Cada bandeja tiene un lado suave (Fig. B1) y, al reverso, unas costillas levantadas (Fig. B2). Ponga los alimentos en el lado suave. Las costillas levantadas deben de estar hacia abajo.
5. Escoja una bandeja con asas. Coloque la bandeja en la encimera con las palabras “THIS SIDE UP” hacia arriba. Empiece llenando la bandeja en capa sola.
6. Posicione la bandeja llena sobre la base. La primera bandeja TIENE QUE TENER asas (Fig. A).
7. Escoja una bandeja sin asas. Llene los alimentos en el lado suave y posicione la bandeja sin asas encima de la otra.
8. Continúe llenando y posicionando las bandejas, cambiando entre una con asas y una sin asas (Fig. A).
9. Posicione la tapa transparente encima de las bandejas para que las palabras “THIS SIDE UP” estén hacia arriba.
10. Conecte el cable solamente a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA y empiece secar. Véase las páginas 4 a 9 para saber en cómo secar alimentos específicos.

## Cómo Usar las Mallas Tejidas

Las mallas tejidas antiadherentes se caben dentro de las bandejas para que alimentos pequeños, como hierbas, zanahorias y bayas, no caigan entre las rejillas de las bandejas.

Fig. A

Para secar, posicione las bandejas como mostrado abajo.

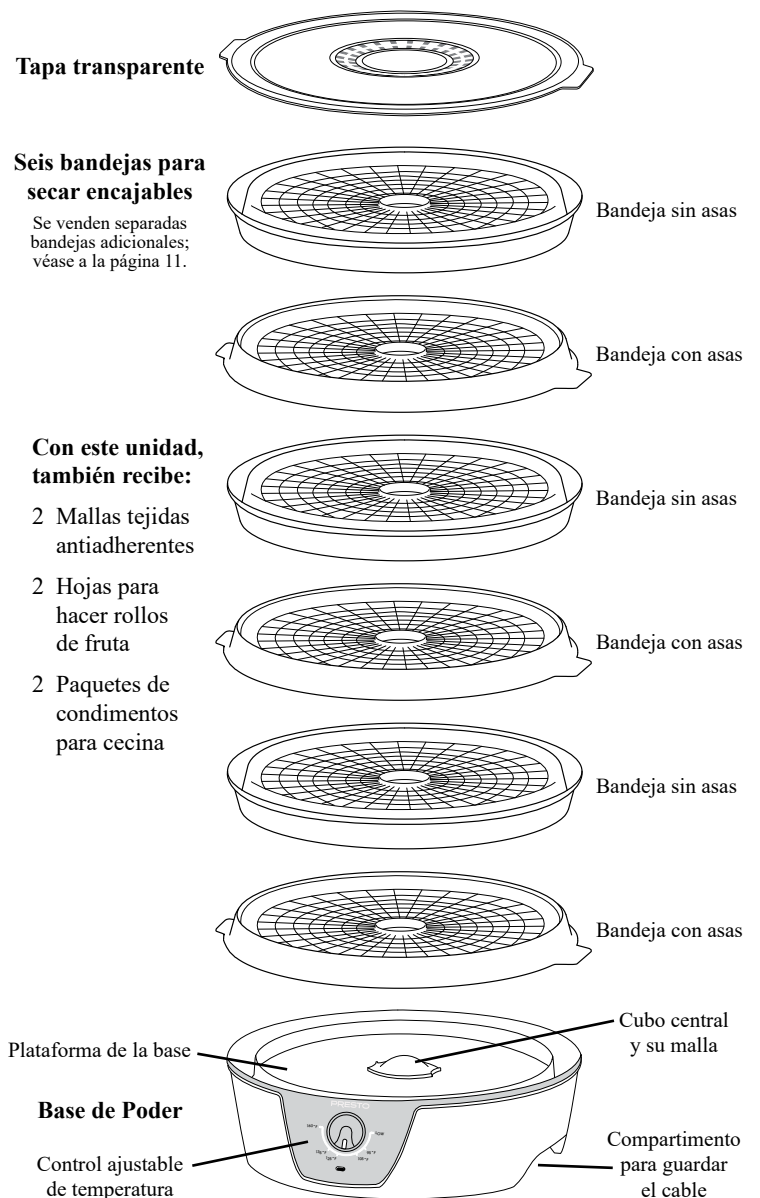
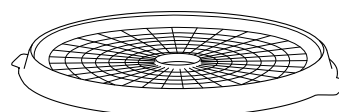
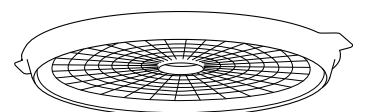


Fig. B1



Alimentos en el lado suave

Fig. B2



Costillas levantadas hacia abajo

Puede usarlas también cuando seca alimentos que pegan a las rejillas, como plátanos y tomates. Posicione la malla tejida en la bandeja y luego coloque los alimentos que va a secar sobre la malla tejida. Una vez que los alimentos están secos, levante la malla de la bandeja, usando los recortes que se encuentra en su lado, y retire los alimentos. Torciendo un poquito se ayuda en retirar los alimentos pegajosos de la malla.

## Cómo Usar las Hojas para Hacer Rollos de Fruta

Debe de usar una hoja para hacer rollos de fruta cuando hace los rollos y tiras de fruta de la fruta fresca, congelada o enlatada. Véase a la página 5 para las instrucciones en cómo hacer los rollos.

**¡ADVERTENCIA!** Nunca vierta ni deje que algún líquido, incluso 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 compruebe que el deshidratador funcione como debe y no emita humo. Si el deshidratador funciona como debe, siga el proceso según las instrucciones. Si emita humo, desconéctelo inmediatamente y deje de usarlo.

**¡AVISO!** Lave con mucho cuidado las manos antes de preparar los alimentos que van a secar. Asimismo, limpie con mucho cuidado todos los utensilios, las tablas de cortar y las encimeras que va a usar para preparar los alimentos. Lave los alimentos antes de secarlos.

## Información General de la Deshidratación

- Cuando seleccione los alimentos que va a secar, busque los que están al momento mejor de comer. Evite las frutas y verduras que son demasiadas maduras<sup>+</sup> o las inmaduras. Quite cualquier parte dañada o manchada.
- Para facilitar un proceso de secar más uniforme, corte los alimentos en trozos, formas y espesores semejantes. El rebanador-rallador SaladShooter<sup>®</sup> por Presto<sup>®</sup>, un procesador de alimentos o una mandolina ayuda de cortar trozos más semejantes.

Los tiempos de secar 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 cosecha. Por eso, dentro de este instructivo, usted nota una gama de tiempos de secar. En algunos casos, es posible que tenga que, o prefiera que, secar los alimentos más o menos tiempo que lo escrito.

Para obtener los mejores resultados, empiece comprobar los alimentos al comienzo de la gama escrita en las instrucciones. Luego, debe de calcular la frecuencia de recomprobar los alimentos basado en cómo el proceso de secar marcha. Con algunos alimentos, como hierbas, puede ser cada 10 minutos; con otros, como 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 a menos de que pretrate los alimentos antes de secarlos. El pretratamiento impide o minimiza un color no deseado y cambios de textura al secar y al guardar los alimentos. Véase a las instrucciones específicas para ver el pretratamiento recomendado.
- Llene las bandejas con alimentos en capa sola. No deje que los alimentos se toquen ni se traslapen.
- Cuando seca alimentos con olores fuertes, como cebollas y ajo, nota que habrá un olor fuerte durante el proceso de secar. Este olor puede quedarse después de que el proceso cumple.
- Es posible que los trozos individuales de alimentos no sequen al mismo tiempo. Retire los alimentos que han secado por completo antes de los que requieren más tiempo de secar. **Siempre compruebe todas las bandejas para alimentos que se han secado por completo.** Deje que los alimentos enfríen por completo antes de guardarlos en un recipiente cubierto.
- Si una bandeja con alimentos termina antes de las otras, retire los alimentos secos de esta bandeja y devuelve la vacía al deshidratador en vez de reorganizar todas las bandejas.
- No añada frutas ni verduras frescas a las secadas parcialmente. Esto añade humedad y aumenta el tiempo de secar.
- Deje que el deshidratador funciona continuamente. No lo desconecte en el medio del ciclo de secar y continua más tarde ya que puede resultar en una calidad peor y/o alimentos inseguros.

## Cómo Embalar y Guardar los Alimentos Secos

- Es necesario embalar los alimentos secos de modo apropiado para evitar la reabsorción 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 buenos para guardar. Puede usar bolsas de plástica para congelar también.

<sup>+</sup> Puede usar las frutas demasiadas maduras para los rollos de fruta.

- Guarde los alimentos secos embalados 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 secas, cuando están embaladas y guardadas de manera apropiada, serán 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.
- Guarde las verduras y frutas en recipientes separados para evitar la mezcla de sabores.

## Cómo Secar las Frutas y los Rollos de Fruta

Las frutas secas y los rollos (o cueros) de fruta son aperitivos nutritivos y portátiles. Secando frutas intensifica la dulzura natural de las frutas porque les quita la humedad.

### *Frutas: Selección y preparación*

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 que va a secar y la preferencia personal debe de guiarle. Puede rebanar o cortar en mitades las frutas grandes, o dejar enteras las frutas pequeñas; pelarlas o dejarlas con piel; pretratarlas o no. Las frutas en rebanadas delgadas sin piel secan más rápidas. Las frutas enteras requieren el más tiempo de secar. Rebane las frutas uniformemente y en trozos de ¼ pulgada de espesor. Debe de meter las frutas enteras, como arándanos, arándanos rojos y 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 secar.

### *Frutas: Pretratamiento*

Muchas frutas que se oscurecen rápidamente una vez que están peladas o cortadas y continúan oscurecerse después de secarlas. Eso es debido a la exposición de las enzimas naturales de algunas frutas 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 para Secar las Frutas (página 6) para determinar cuales frutas benefician del pretratamiento. Pruebe las opciones diferentes a continuación y vea cuál de ellas prefiere usted:

**Ácido ascórbico (vitamina C):** Se puede comprar el ácido ascórbico, disponible en pastillas o en polvo, en las farmacias. Mezcle 2½ cucharadas de ácido ascórbico en polvo con 1 cuarto de agua fría. Debe de aplastar pastillas de vitamina C antes de mezclarlas con agua; 6 pastillas de 500 mg son iguales a 1 cucharadita de ácido ascórbico. Ponga frutas cortadas, como plátanos, melocotones, manzanas o peras, en la mezcla y déjelas en remojo durante 10 minutos. Retírelas y escúrralas bien antes de ponerlas en las bandejas.

**Mezclas de ácido ascórbico:** Los productos comerciales, como Mrs. Wages Fresh Fruit Preserver,<sup>§</sup> son una combinación del ácido ascórbico y el azúcar. Por lo general, se usan para las frutas frescas, el enlatar y 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 escurra bien antes de ponerlas en las bandejas.

Posicione los trozos en las bandejas para secar en capa sola, cercanos pero no tocando ni traslapando. Refiérase al guía (página 6) para las sugerencias en cómo preparar y pretratar las frutas más los tiempos de secar. Seque las frutas a una temperatura de 135°F.

### *Frutas: Determinando sequedad*

Refiérase al guía (página 6) y empiece comprobando las frutas al comienzo de la gama del tiempo de secar. Retire algunos trozos de fruta de cada bandeja y deje que enfrián a la temperatura ambiente. Se ha secada las frutas correctamente cuando son blandas y maleables sino no pegajosas. Si se las doblan en mitad, no deben de pegarse juntas. Rebanadas de manzana y de plátano pueden secarse hasta que están crocantes, si desea. Si las frutas parecen tener demasiada humedad sobrante, compruebe de nuevo cada 1 o 2 horas. Si las frutas parecen estar casi secas, compruebe otra vez en 30 minutos. **Siempre compruebe fruta de cada bandeja.**

### *Frutas: Condicionamiento*

Después de secar, deje que las frutas enfrién durante 30 minutos hasta 1 hora antes de embalarlas. Las frutas secas pueden tener cantidades desiguales de humedad sobrante a causa de las diferencias del tamaño de varios trozos. Aunque los trozos de fruta parecen estar secos, es posible que haya humedad sobrante en trozos individuales.

Cuando condicione las frutas, distribuye la humedad más uniformemente entre los trozos, lo cual reduce la posibilidad del crecimiento de moho. Le permite determinar si se ha quitado bastante humedad antes de guardar las frutas. Para condicionar, 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. Ese deje que los trozos de fruta más secos 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 Embalar y Guardar los Alimentos Secos” (páginas 3 y 4).

<sup>§</sup> Mrs. Wages es una marca registrada de Kent Precision Foods Group, Inc. Presto no es asociado con Kent Precision Foods Group, Inc.

## ***Frutas: Usos***

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

## ***Los Rollos de Fruta (El Cuero de Fruta)***

Los rollos de fruta, también conocido como el cuero, están hechos secando una capa delgada de puré de fruta en una superficie plana. Una vez que está seca, retire la capa de fruta de la superficie y enróllela. La referencia al cuero viene de la textura semejante a cuero que el puré tiene una vez que está seca. Puede hacer el puré de casi cualquier fruta o combinación de frutas y lo seca para hacer los rollos.

La calidad del rollo depende la cantidad de pectina, un polisacárido natural, que la fruta tiene. Las frutas que tienen una cantidad alta de pectina forman rollos que juntan en una hoja sólida que se retire fácilmente mientras las que tienen una cantidad baja de pectina se descascarillan y se rajan en vez de retirarse bien. Cuando hacen rollos con frutas que tienen una cantidad baja de pectina, añada otra fruta que tiene cantidad alta de pectina para mejorar la textura del rollo.

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

## ***Rollos de Fruta: Preparación***

Tiene que usar una hoja para hacer rollos de fruta por Presto™ para preparar los rollos de fruta. Aplique una capa ligera de aceite vegetal o aceite antiadherente en aerosol a la hoja para hacer rollos de fruta.

**¡AVISO!** Si usa aceite antiadherente en aerosol, asegúrese de que rocíe fuera de la base del deshidratador.

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

Para empezar el proceso, es posible que tenga que añadir aproximadamente 1 cucharada de jugo de fruta o agua. Si desea, puede pretratar las frutas para conservar el color natural. Añada 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 frutas intensifica cuando las seca. Sin embargo, si prefiere un rollo de fruta más dulce, puede añadir la miel, el almíbar de arce o de maíz o el azúcar al puré de fruta. Pruebe las cantidades diferentes de edulcorantes. Empiece con 1 cucharada a cada 1½ tazas de puré de fruta, para encontrar su preferencia. Tiene que secar las frutas con edulcorantes más tiempo que las sin edulcorantes.

Puede usar frutas enlatadas para hacer muy fácilmente los rollos. Escurra el jugo de las frutas, guardándolo para usar más tarde. Ponga las frutas en un procesador de alimentos o licuadora y páselas por la máquina elegida hasta que están 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 están suaves.

Deje la hoja aceitada ligeramente en 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 de poder, asegurándose que no se derrame el puré de fruta a la base. Ponga la temperatura a 135°F. Empiece secar. El tiempo de secar para los rollos es entre 4 y 7 horas.

## ***Rollos de Fruta: Determinando sequedad***

Se ha secada los rollos correctamente cuando son pegajosos, sino no se marcan, cuando se los toca en el centro. Compruébelos después de 4 horas de secar. **Si seca más que un rollo, asegúrese de que comprueba cada bandeja.** Si necesita más tiempo de secar, compruebe otra vez en 30 minutos. Mientras están tibios, empezando con el borde exterior, retire con cuidado los rollos de la hoja. Holgadamente enróllelos en film plástico alimentario o papel manteca. Siga las instrucciones en “Cómo Embalar y Guardar los Alimentos Secos” (páginas 3 y 4). Para disfrutarlos inmediatamente, córtelos en tiras o enróllelos y córtelos en bocados.

**NOTA:** Retire los rollos de las hojas antes de cortarlos.

## *Guía para Secar las Frutas*

Seque las frutas a una temperatura de 135°F. Los tiempos de secar 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.

Fruta	Cómo Preparar	Cómo Pretratar	Tiempo de Secar
Albaricoques	Córtelos en mitades y quite los huesos. Luego córtelos en cuartos o en trozos de ¼ pulgada de espesor.	Ácido ascórbico, mezcla de ácido ascórbico, jugo de limón.	8 a 16 horas
Arándanos	Quite los pedúnculos. Métalos en agua hirviendo de 30 a 60 segundos y luego sumérjalos en agua con hielo para rajar la piel.	No pretratamiento requerido	9 a 17 horas
Arándanos rojos	Quite los pedúnculos. Métalos en agua hirviendo de 30 a 60 segundos y luego sumérjalos en agua con hielo para rajar la piel.	No pretratamiento requerido	10 a 18 horas
Cerezas	Quite los pedúnculos y huesos. Córtelas en mitades, píquelas o déjelas enteras.	No pretratamiento requerido	15 a 23 horas
Ciruelas o ciruelas secas	Córtelas en mitades o en cuartos y quite los huesos.	No pretratamiento requerido	8 a 15 horas
Fresas	Quite las hojas. Córtelas en mitades o en rebanadas de ¼ pulgada de espesor.	No pretratamiento requerido	6 a 12 horas
Higos	Quite los pedúnculos. Si son pequeños, déjelos enteros. Si son grandes, córtelos en mitades. Meta higos enteros en agua hirviendo de 30 a 60 segundos y luego sumérjalos en agua con hielo para rajar la piel.	No pretratamiento requerido	8 a 15 horas
Kiwi	Pélelos y córtelos en trozos de ¼ a ⅜ pulgada de espesor.	No pretratamiento requerido	4 a 6 horas
Manzanas	Pélelas, si desea. Quite los corazones. Córtelas en anillos o en rebanadas de ⅛ a ¼ pulgada de espesor.	Véase albaricoques	4 a 9 horas
Melocotones	Pélelos, si desea. Córtelos en mitades y quite los huesos. Luego córtelos en cuartos o en trozos de ¼ pulgada de espesor.	Véase albaricoques	6 a 10 horas (rebanadas) 36 a 48 horas (mitades/cuartos)
Nectarinas	Córtelos en mitades y quite los huesos. Luego córtelos en cuartos o en trozos de ¼ pulgada de espesor.	Véase albaricoques	6 a 10 horas (rebanadas) 36 a 48 horas (mitades/cuartos)
Peras	Pélelas, quite los corazones y córtelas en trozos de ¼ pulgada de espesor.	Véase albaricoques	7 a 13 horas
Piñas	Pélelas, quite los corazones y córtelas en trozos de ¼ pulgada de espesor.	No pretratamiento requerido	5 a 12 horas
Plátanos	Pélelos y córtelos en trozos de ¼ pulgada de espesor.	Véase albaricoques	6 a 8 horas
Ruibarbo	Retire y tire las hojas del tallo. Córtelo en rebanadas de ¼ pulgada de espesor.	No pretratamiento requerido	6 a 9 horas
Uvas	Déjelas enteras o córtelas en mitades. Meta uvas enteras en agua hirviendo de 30 a 60 segundos y luego sumérjalas en agua con hielo para rajar la piel.	No pretratamiento requerido	13 a 21 horas

## **Cómo Secar las Verduras**

Seque las verduras a una temperatura de 125°F [52°C]. Las verduras secan más rápidas que las frutas. Hacia al final del tiempo de secar, la pérdida de humedad es rápida. Debido a eso, tiene que comprobar las verduras frecuentemente para evitar sobresecamiento. Las verduras se hacen castañas cuando se las sobresecan. Cuando seca las verduras pequeñas, como arvejas o zanahorias, le recomendamos usar una malla tejida antiadherente. Esta malla ayuda en evitar que los alimentos pequeños caigan entre las rejillas de las bandejas durante deshidratación. Véase a la información “Cómo Usar las Mallas Tejidas Antiadherentes” (páginas 2 y 3).

### ***Selección y preparación***

Lave las verduras para quitar la tierra y los desechos. Corte porciones fibrosas, leñosas, dañadas o manchadas de las verduras. Luego pélelas y rebánelas según la información en la columna llamada “Cómo Preparar” que se encuentra en el guía (página 7). Rebane o corte las verduras en trozos uniformes. Refiérase al guía para aprender cómo pretratar verduras específicas.

### ***Pretratamiento***

El proceso del escaldar consiste en someter las verduras a una temperatura bastante alta para desactivar las enzimas. Es necesario escaldar las verduras para que las enzimas naturales no provoquen una pérdida de color y sabor al secarlas y al guardarlas. El escaldar también relaja la membrana de los tejidos para que la humedad se escape más fácilmente durante deshidratación y se entre más fácilmente durante rehidratación. 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 ⅔ de su capacidad con agua. Cubra y lleve a hervir. Ponga las verduras holgadamente en una cesta o un escurridor y sumérjalas en el agua hirviendo. Cubra y escale durante el tiempo indicado en el guía (página 7). El agua debe de volverse a hervir en menos de 1 minuto. Si no, 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 lleve a hervir. Ponga 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 2½ 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 7).

Inmediatamente después de escaldar con agua o con vapor, meta las verduras en agua con hielo para enfriarlas rápidamente. Escurra las verduras y colóquelas sobre las bandejas para secar en capa sola. Refiérase al guía (página 7) para los tiempos.

### ***Determinando sequedad***

Refiérase al guía (página 7) y empiece comprobar las verduras al comienzo de la gama de los tiempos de secar. Retire algunos trozos de verduras de cada bandeja y deje que enfrían a la temperatura ambiente. Compruebe la sequedad de las verduras rompiendo en mitad los trozos. Se ha secado de manera correcta cuando las verduras están crocantes y rompen fácilmente. Si las verduras no rompen fácilmente, tiene que secarlas más tiempo. Si las verduras parecen tener demasiada humedad sobrante, compruebe de nuevo cada 1 o 2 horas. Si las verduras parecen estar casi secas, compruebe otra vez en 30 minutos. **Siempre compruebe verduras de cada bandeja.** Siga la información en “Cómo Embalar y Guardar los Alimentos Secos” (páginas 3 y 4).

### ***Usos***

Las verduras secas tienen sabor y textura únicos y 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 secas usadas en otras maneras antes de cocinarlas. Para remojarlas, empiece con 1½ a 2 tazas de agua hirviendo por cada taza de verduras secas. Deje en remojo 1 a 2 horas o hasta que las verduras están tan grandes como antes de la deshidratación. Debe de añadir agua adicional como es necesario durante el remojo. Después de remojar, hierva las verduras a calor bajo en el agua de remojo hasta que están tiernas, dejando la evaporación del agua en exceso.

### ***Guía para Secar las Verduras***

**Seque las verduras a una temperatura de 125°F.** Los tiempos de secar 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.

<b>Verdura</b>	<b>Cómo Preparar</b>	<b>Cómo Pretratar: Escaldar</b>	<b>Tiempo de Secar</b>
Apio	Corte las puntas y luego en rebanadas de ¼ pulgada.	Agua: 2 minutos Vapor: 2 minutos	2 a 4 horas
Arvejas	Pélelas.	Agua: 2 minutos Vapor: 3 minutos	5 a 9 horas
Brócoli	Córtelos en trozos para servir.	Agua: 2 minutos Vapor: 3 a 3½ minutos	4 a 7 horas
Calabazas amarillas y calabacín	Corte las puntas y luego en rebanadas de ¼ pulgada.	Agua: 1½ minutos Vapor: 2½ a 3 minutos	4 a 6 horas
Cebollas	Quite la piel exterior y los raíces. Córtelas en rebanadas de ¼ pulgada.	No pretratamiento requerido	3 a 7 horas
Champiñones	Lávelos. Córtelos en rebanadas de ⅜ pulgada de espesor.	No pretratamiento requerido	2 a 6 horas
Coliflor	Córtelos en trozos para servir.	Agua: 3 a 4 minutos Vapor: 4 a 5 minutos	5 a 8 horas
Espárrago	Córtelos en trozos de 1 pulgada.	Agua: 3½ a 4½ minutos Vapor: 4 a 5 minutos	6 a 8 horas
Judías, verdes o amarillas	Quite las puntas y los hilos. Córtelas en trozos de 1 pulgada.	Agua: 2 minutos Vapor: 2 a 2½ minutos	6 a 11 horas
Maíz, cortado	Quite la chala y los pelos. Escalde 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	4 a 8 horas
Pimientos	Quite los pedúnculos, corazones y partes interiores. Córtelos en tiras de ¼ pulgada.	No pretratamiento requerido	5 a 10 horas
Remolachas	Cocine hasta que están tiernas. Deje que enfriar por completo antes de pelarlas. Córtelas en tiras finas de ⅛ pulgada de espesor.	Nada. Están cocinadas.	4 a 7 horas
Tomates	Pélelos y córtelos en trozos de ¾ pulgada de ancho.	No pretratamiento requerido	6 a 11 horas
Zanahorias	Pélelas y corte las puntas. Córtelas en rebanadas de ⅛ a ¼ pulgada.	Agua: 3 minutos Vapor: 3 a 3½ minutos	4 a 10 horas

## Cómo Secar las Hierbas

Secando las hierbas frescas le permite tener a mano un fuente económico de hierbas listas para usar todo el año. Para mantener el mejor sabor de sus hierbas, es recomendable secarlas a la temperatura más baja del deshidratador, 95°F.

### Selección y preparación

Cosecha las hierbas que va a secar justo antes las flores se abren. Estas hierbas tienen el más sabor. El mejor tiempo de cosechar las hierbas está por la mañana justo después se evapora el rocío. Enjuague los tallos y hojas en agua fresca para quitar los insectos y polvo; muy suavemente agítelas para quitar el agua en exceso. Quite las partes dañadas o muertas. Debe de quitar las hierbas de hoja grande, como albahaca, salvia y menta, de los pedúnculos para secarlas más rápidamente. Hierbas de hoja pequeña pueden quedarse de los pedúnculos y quitarse después de secarlas. Poniendo las hierbas en una malla tejida ayuda en evitar que las hierbas caigan entre las rejillas de las bandejas durante deshidratación.

### Determinando sequedad

Se ha secado las hierbas correctamente cuando están crocantes y se desmenuzan fácilmente. Refiérase al guía a continuación y empiece comprobar las hierbas al comienzo de la gama de los tiempos de secar. Retire algunos trozos de hierbas **de cada bandeja** y deje que enfrián a la temperatura ambiente. Si las hierbas no se desmenuzan fácilmente, recomprueba cada hora.

### Cómo embalar y guardar

Es mejor guardar las hierbas secas en hojas enteras y desmenuzarlas cuando se las usa. Siga la información en “Cómo Embalar y Guardar los Alimentos Secos” (páginas 3 y 4).

### Usos

La mayoría de hierbas secas son 3 o 4 veces más fuertes que hierbas frescas. Por eso, cuando usa hierbas secas en una receta que pide para hierbas frescas, use  $\frac{1}{4}$  a  $\frac{1}{3}$  de la cantidad escrita en la receta.

### Guía para Secar las Hierbas Seque las verduras a una temperatura de 95°F.

Hierba	Tiempo de Secar
Cebollinos	9 a 15 horas
Hinojo	3 a 5 horas
Hojas de albahaca <sup>+</sup>	10 a 15 horas
Hojas de cilantro	6 a 8 horas
Hojas de eneldo	3 a 5 horas

Hierba	Tiempo de Secar
Hojas de estragón	5 a 7 horas
Hojas de laurel	5 a 7 horas
Hojas de mejorana	9 a 12 horas
Hojas de menta	9 a 14 horas
Hojas de orégano	9 a 12 horas

Hierba	Tiempo de Secar
Hojas de perejil	6 a 8 horas
Hojas de romero	8 a 12 horas
Hojas de salvia	12 a 16 horas
Hojas de tomillo	4 a 6 horas

## Cómo Hacer la Cecina

Cecina casera es un producto sabroso de carne secada que es muy popular con los aficionados de los deportes al aire libre porque es ligero y fácil de llevar. Puede hacer la cecina de cualquier tipo de carne<sup>‡</sup> sin grasa incluyendo el res, el puerco y el venado. Cuando prepara la carne, tiene que observar precauciones importantes básicas en cómo preparar los alimentos:

- Lave con mucho cuidado las manos antes de y después de manejar carne cruda.
- Guarda la carne enfriada o congelada hasta que es tiempo de usarla.
- La carne cruda y su jugo deben de mantenerse separados de todos los otros alimentos. Lave con mucho cuidado en agua caliente y jabonoso todos los utensilios y las superficies que van a entrar en contacto con la carne cruda. Después de lavarlos, desinféctelos con una solución de 1 cucharada de cloro a cada galón de agua. Deje que seque al aire.
- Deje en adobo la carne bajo refrigeración. Tire el adobo después de retirar la carne.
- Guarde separadas la carne cruda y la cecina.

**¡AVISO!** El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos recomienda que precocine la carne antes de secarla o la cocine después de secarla para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

<sup>+</sup> Rompe las venas para que sequen más rápidamente.

<sup>‡</sup> No debe de usar el venado ni la carne de animales salvajes que se han contaminado por vísceras para hacer la cecina.



## ***Cómo hacer la cecina de tiras de carne***

Seleccione carnes con poco grasa como los cortes de solomillo, las piernas y tapas de res y venado y los filetes de puerco y jamón. Quite la grasa visible, el tejido conectivo y la ternilla. Congele la carne hasta que está firme, pero no sólida, para rebanarla más fácilmente. Rebane la carne en tiras de ¼ pulgada de espesor, 1 pulgada de ancha y 5 o 6 pulgadas de largo. Rebane la carne contra la veta para cecina más tierna o con la veta para 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.

Si quiere, puede usar los condimentos de cecina por Presto™ para dejar en adobo las tiras. Para usarlos, mezcle un paquete de especias y un paquete de resecamientos con ¼ taza de agua. 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 a la nota de AVISO de la página 8 que se trata de la cocción de la carne antes de o después de secarla. Para obtener una textura más agradable, cocine la carne después de secarla. La carne precocinada antes de la deshidratación tiene un tiempo de secar más corto pero el producto final tiene una textura más seca y migajosa. Si prefiere cocinar la carne antes de secarla, siga estas instrucciones:

**Cómo cocinar la carne antes de secarla:** Después de dejar en adobo las tiras de carne, ponga las tiras de carne y el adobo sobrante en un sartén bajo. Si no hay líquido, añada bastante agua para cubrir las tiras de carne. Caliente y hierva durante 5 minutos.

Retire las tiras de carne del adobo, póngalas en un escurridor y agítelo para quitar el líquido en exceso. Luego ponga las tiras en las bandejas para secar. Posicione las tiras cercanas pero no traslapadas. Las tiras de carne no deben de estar colocadas sobre el agujero central ni puestas para que cuelguen del lado de la bandeja.

**¡AVISO!** Puede dañar el deshidratador si vierta un líquido o adobo sobre las tiras cuando están puestas en las bandejas para secar.

Seque la cecina a una temperatura de 160°F de 4 a 8 horas. Refiérase a la información en “Determinando sequedad” a continuación. Si no ha cocinado la carne antes de secarla, cocínela después, siguiendo estas instrucciones:

**Cómo cocinar la carne después de secarla:** Precaliente el horno hasta que la temperatura interna alcanza una temperatura de 275°F. Para conseguir una temperatura más precisa, use un termómetro de horno. Retire la cecina de las bandejas para secar y posiciónelas cercanas, pero no tocando, en una bandeja de horno. Caliente la cecina en el horno precalentado durante 10 minutos. Retire la cecina de la bandeja del horno (debe de chisporrotear al retirarla del horno) y enfríe a la temperatura ambiente.

## ***Cómo hacer la cecina de carne molida***

Mezcle un paquete de especias y un paquete de resecamientos de cecina por Presto™ con 1 libra de carne molida que es casi 93% sin grasa. Revuelve hasta que la carne y las especias se juntan completamente. Coloque la mezcla de carne molida en una pistola\* de cecina por Presto™ o una pistola de galletas y extruda la carne directamente a las bandejas para secar, asegurando que la carne no se toque ni se traslape. Seque la cecina a una temperatura de 160°F [71°C] de 4 a 8 horas. Refiérase a la información en “Determinando sequedad” a continuación. Cocine la carne después de secarla, siguiendo las instrucciones arriba.

## ***Determinando sequedad***

Compruebe la cecina después de 4 horas y luego cada 30 minutos. Los tiempos de secar dependen de una variedad de factores. Estos factores incluyen el tipo de carne, la cantidad de grasa que la carne tiene y si ha precocinado la carne antes de secarla. Además, los tiempos de secar varían depende del tamaño y el espesor de las tiras de carne y en cómo llenado son las bandejas. Se ha secada la cecina correctamente cuando se puede rajarla sin romperla cuando se la tuerce.

## ***Cómo embalar y guardar***

Después de enfriarla, dé palmaditas a la cecina con papel de cocina para quitar las gotas de grasa. Siga la información en “Cómo Embalar y Guardar los Alimentos Secos” (páginas 3 y 4). 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 †**

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

Combine todos los ingredientes en un tazón pequeño y siga las instrucciones en “Cómo Hacer la Cecina de Tiras de Carne” arriba.

\* Se vende separada la pistola de cecina (véase la página 11).

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

## Cómo Mantener y Limpiar el Deshidratador

1. Desconecte el cable del tomacorriente antes de limpiar el deshidratador.
2. Lave las bandejas y la tapa en agua tibia con un detergente suave o lávelas en el lavaplatos. Debe de lavar las hojas para hacer rollos de fruta y las mallas tejidas antiadherentes en agua tibia y jabonosa; **nunca** lave estas piezas en un lavaplatos. 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. Pase un paño suave y húmedo por la base. **Nunca sumerja en agua u otro líquido la base del deshidratador.** La malla que cubra el cubo central de la plataforma de la base levanta para limpiar. De vez en cuando, limpie esta malla para mantenerla sin obstrucciones. Lávela en agua tibia, séquela por completo, posicónela sobre el cubo central y ciérrela en lugar.

## Cómo Guardar el Deshidratador

Antes de posicionar las bandejas a la base para guardar el deshidratador, dé vuelta a la base y enrolle el cable del cubo central, cerrándolo así con los clips. Para guardarlo de manera más compacta, posicione las bandejas a la base en manera de que todas las bandejas con asas están hacia abajo (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.

## Información de Servicios al Consumidor

Si tiene preguntas respecto al funcionamiento de o necesita piezas de repuesto para su electrodoméstico PRESTO®, 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 (horario de la zona central)
- Envíe un correo electrónico a través de nuestro sitio [www.GoPresto.com/contact](http://www.GoPresto.com/contact)
- Escriba a National Presto Industries, Inc., Servicios al Consumidor  
3925 North Hastings Way, Eau Claire, WI 54703-3703

Cuando se comunique con el Departamento de 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 \_\_\_\_\_

Las preguntas serán respondidas en poco tiempo por teléfono, por correo electrónico o por carta. Cuando envíe un correo electrónico o una carta, incluya un número de teléfono y la hora en que podemos contactarse durante los días hábiles, si es posible.

El Departamento de Servicios de Fábrica de Presto está equipado para reparar todos los electrodomésticos PRESTO® y suministrar las piezas de repuesto genuinas PRESTO™. Se fabrican estas piezas genuinas PRESTO™ con las mismas normas rigurosas de calidad que los electrodomésticos PRESTO® y se las diseñan especialmente para funcionar adecuadamente con los electrodomésticos. Presto solo puede garantizar la calidad y el rendimiento de las piezas genuinas PRESTO™. Las piezas de “apariencia similar” no pueden tener la misma calidad o no funcionan de la misma manera. Para asegurarse de que compre las piezas de repuesto genuinas PRESTO™, busque la marca registrada PRESTO™.

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

### 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 al Departamento de Servicios al Consumidor a 1-800-877-0441. Si no es posible resolver el problema por teléfono, se le informe enviar el electrodoméstico PRESTO® al Departamento de Servicios de Fábrica de Presto para inspección; el costo de enviar es la responsabilidad del consumidor. Por favor, cuando envíe el 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 el 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.

NATIONAL PRESTO INDUSTRIES, INC.  
EAU CLAIRE, WI 54703-3703

## Obtiene el mejor de su deshidratador de alimentos por Presto® con estos accesorios útiles...

### ***Pistola de cecina con condimentos por Presto™***

*incluye especias y resecamientos*  
(Parte 08631)

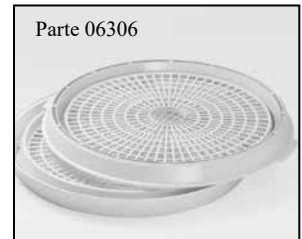
Hace cecina casera deliciosa de carne de res, de venado o de otras carnes. Este conjunto incluye una pistola de cecina con tres conos intercambiables más cinco paquetes de especias y resecamientos para cecina en el sabor clásico.



### ***Bandejas para secar encajables adicionales por Presto™***

(Parte 06306)

Expande la capacidad de su deshidratador Dehydro™ por Presto®. Se las diseñó para encajarse cuando no las usa, conservando espacio para guardar. Se venden en parejas. *Puede usar hasta doce bandejas para secar con este modelo.*



## Compañeros perfectos para su deshidratador por Presto®...

### ***SaladShooter® rebanador-rallador eléctrico por Presto®***

(Parte 02910)

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



### ***SaladShooter® Profesional rebanador-rallador eléctrico por Presto®***

(Parte 02970)

Tiene las mismas características como el SaladShooter® 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.

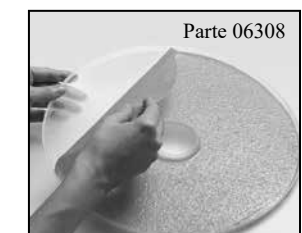


## ¿Necesita usted más accesorios para su deshidratador?

### ***Hojas para hacer rollos de fruta por Presto™***

(Parte 06308)

Hace aperitivos deliciosos y nutritivos. Estas hojas especiales son ideales para hacer rollos y tiras de fruta fresca, congelada y enlatada. Se venden en parejas.



### ***Mallas tejidas antiadherentes por Presto™***

(Parte 06307)

Estas mallas flexibles se caben dentro de las bandejas para que alimentos pequeños, como hierbas y bayas, no caigan entre las rejillas de las bandejas. La malla flexible ayuda en retirar fácilmente los alimentos que pueden pegar a las rejillas, como plátanos y tomates. Se venden en parejas.



### ***Conjuntos de condimentos para la cecina por Presto™ incluye especias y resecamientos***

Sabores Variados (Parte 08636)

Sabor Clásico (Parte 08635)

Incluye:

Incluye:

- 2 paquetes de sabor clásico
- 2 paquetes de sabor teriyaki
- 2 paquetes de sabor caliente & picante

- 6 paquetes del sabor clásico

Estos accesorios para el deshidratador son disponibles en cualquier lugar que se venden los deshidratadores Dehydro™ por Presto®. Sin embargo, si prefiere pedirlos directamente por Presto, llame sin cargo a 1-800-995-9960 (los días hábiles entre 08:00 y 16:00 horario de la zona central). Por favor, cuando llame usted, tenga a mano el número de su tarjeta de crédito y la fecha en que se vence su tarjeta. Todos los pedidos por teléfono son limitados a pago por tarjeta de crédito.