

PRESTO®

Dehydro™ deshidratador digital de alimentos

- Seca en casa las frutas, verduras, hierbas y especias. Ideal para la cecina y los rollos de fruta también.
- Controles digitales para una selección fácil de los tiempos y temperaturas precisos.
- Incluye seis bandejas para secar, dos hojas para rollos de fruta y dos mallas antiadherentes para alimentos pequeños.




INSTRUCCIONES

Visítenos en la red a www.GoPresto.com

©2020 National Presto Industries, Inc.

Formulario S4038-170B

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 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 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 secar y los accesorios 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 conectarse en un tomacorriente polarizado solo en una posición. Si el enchufe no se entra por completo dentro del tomacorriente, invértalo. Si aun así no se entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente de modificar el enchufe bajo ninguna circunstancia.

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. El cable de extensión tiene que ser posicionado para que no cuelgue de la encimera o la mesa en donde puede ser jalado por niños o tropezado sin querer. Conecte el cable de suministro de energía solamente a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA.

Nota: Como con otros electrodomésticos nuevos, es normal notar un olor distinto al abrir la caja. Este olor se elimina con tiempo.

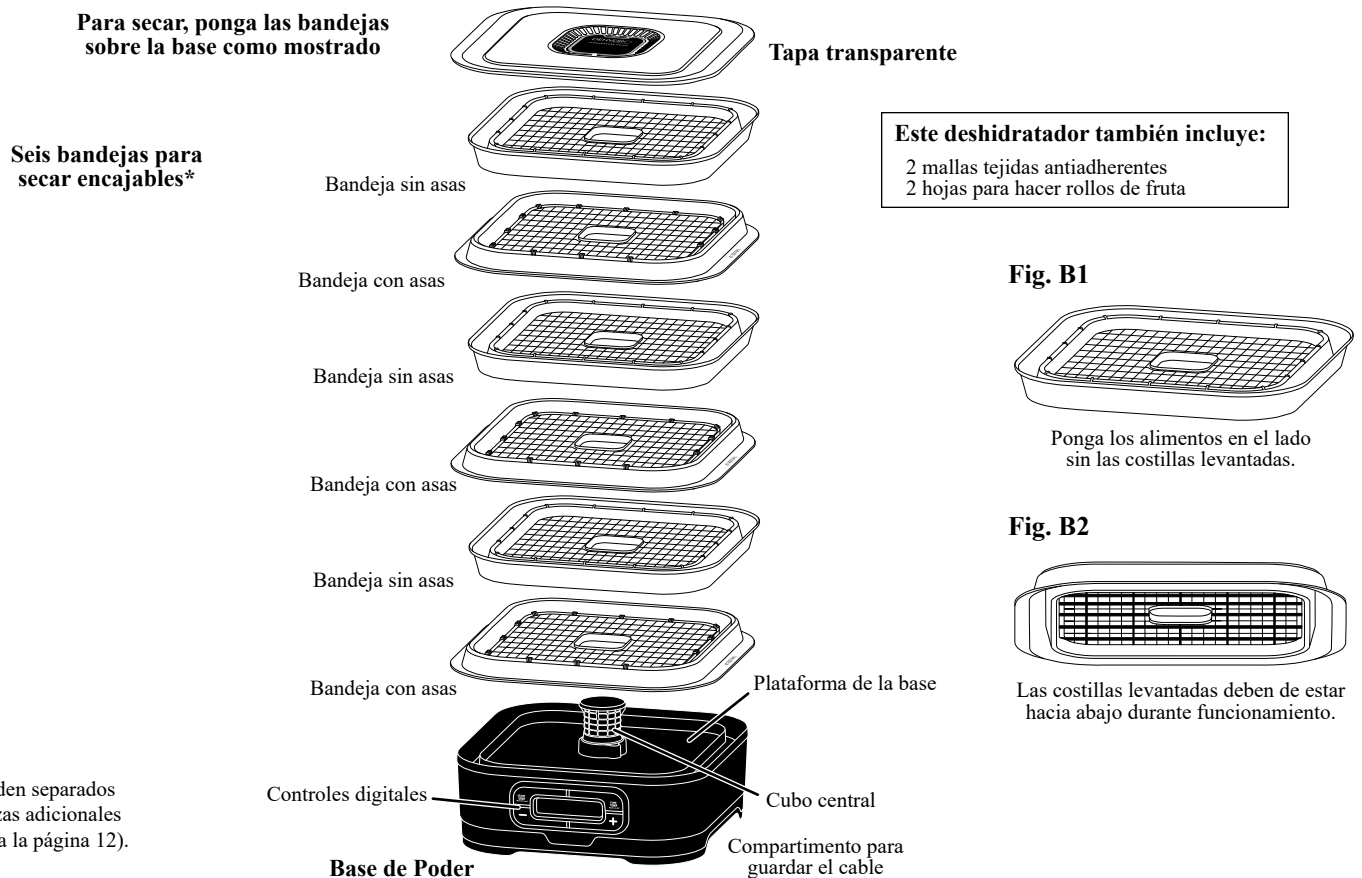
Antes del primer uso

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 secar, las mallas tejidas, las hojas para hacer rollos de fruta y la tapa de la base; límpielas según las instrucciones en “Cómo mantener, limpiar y guardar el deshidratador” de la página 11.

Cómo ensamblar y llenar las bandejas para secar

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. Posicione la base, boca arriba, 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, una toalla ni un periódico.
4. Cada bandeja tiene un lado con costillas levantadas. Ponga los alimentos en el lado sin estas costillas (Fig. B1); toque la superficie de la bandeja para averiguar que no hay costillas en el lado en que posicione los alimentos. Las costillas levantadas deben de estar hacia abajo (Fig. B2) durante funcionamiento.

Fig. A



* Se venden separados las piezas adicionales (véase a la página 12).

5. Escoja una bandeja con asas. Posicione la bandeja en la mesa con las palabras “THIS SIDE UP” hacia arriba. Empiece llenar la bandeja en capa sola sin cubrir el agujero central.
6. Posicione la bandeja llena sobre la base. La primera bandeja **tiene que** tener asas (Fig. A, página 2). **Nota:** Tiene que usar un mínimo de dos bandejas para poner el deshidratador en funcionamiento.
7. Escoja una bandeja sin asas y posicónela sobre la encimera con las costillas hacia abajo. Llénela con alimentos y posicione la bandeja sin asas encima de la con asas.
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 al tomacorriente eléctrico y empiece secar. Véase a las páginas 4 a 10 para los detalles específicos.

Cómo usar el control digital

El control digital (Fig. C) permite el ajuste fácil de la temperatura para secar. Además, se apaga automáticamente el deshidratador cuando el tiempo puesto se ha terminado.

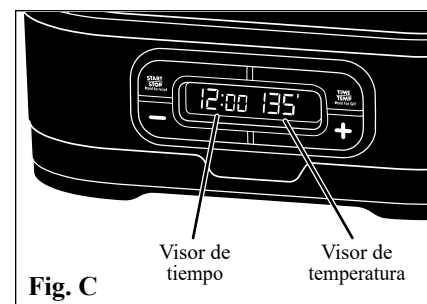


Fig. C

Para ajustar la temperatura

1. Presione el botón TIME/TEMP y la temperatura se brilla en el visor. Si el tiempo se brilla, presione el botón TIME/TEMP otra vez.
2. Presione los botones + o – para poner la temperatura deseada. Si mantiene presión sobre estos botones, puede cambiar la temperatura rápidamente. Este deshidratador se ajusta entre 90° y 165°F (32° y 74°C).

Nota: Para cambiar entre Fahrenheit y Celsius, mantiene presión sobre el botón TIME/TEMP.

Para poner el temporizador (30 minutos a 48 horas)

1. Presione el botón TIME/TEMP y el 00:00 se brilla. Si la temperatura se brilla, presione el botón TIME/TEMP.
Nota: Si –:– se aparece, el deshidratador está en el modo de cuenta arriba. Mantiene presión sobre el botón START/STOP para reponerlo a 00:00.
2. Presione los botones + o – hasta el tiempo deseado se aparece en el visor. El tiempo cambia en intervalos de 30 minutos. Mantiene presión sobre los botones + o – para cambiarlo rápidamente. Para reponerlo a 00:00, mantiene presión sobre el botón START/STOP.
3. Una vez que ha puesto el tiempo y la temperatura que desea usted, presione el botón START/STOP para encender el deshidratador. A cualquier tiempo, puede ajustar el tiempo o la temperatura presionando los botones TIME/TEMP, + o –. Puede parar el deshidratador a cualquier tiempo presionando el botón START/STOP.
4. El deshidratador se apaga automáticamente cuando se termina el tiempo puesto y el 00:00 se brilla hasta que presione el botón START/STOP. Cuando ocurre, verifique que los alimentos están completamente secados. Si están, retire los alimentos del deshidratador. Si no están, siga los pasos anteriores para continuar la deshidratación.

Para usar el temporizador de cuenta arriba (hasta 48 horas)

1. Si presione el botón START/STOP con el 00:00 visible en el visor, el deshidratador enciende y empieza contar arriba en segundos hasta el primer minuto. Después de 59 segundos, se ve el tiempo en horas y minutos (HH:MM).
2. A cualquier tiempo, puede ajustar la temperatura presionando los botones + o –.
Nota: No puede ajustar el tiempo en modo de cuenta arriba.
3. Puede parar el deshidratador a cualquier tiempo presionando el botón START/STOP. Mantiene presión sobre el botón START/STOP para reponerlo a 00:00.
4. El deshidratador se apaga automáticamente después de 48 horas.

Cómo usar las mallas tejidas antiadherentes

Las mallas tejidas antiadherentes se caben dentro de las bandejas para que alimentos pequeños, como hierbas, zanahorias y bayas, no caigan entre las rejillas. Puede usarlas también cuando seca alimentos pegajosos, como plátanos y tomates. Posicione la malla en la bandeja y luego ponga los alimentos sobre la malla. Una vez que los alimentos se secan, levante la malla de la bandeja, usando los recortes del 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 las páginas 5 y 6 para las instrucciones en cómo hacer los rollos.

Información general de la deshidratación

- Cuando seleccione los alimentos para secar, busque los que están al momento mejor de comer. Evite las frutas y verduras que son demasiadas maduras⁺ o las inmaduras. Quite cualquier parte dañada o manchada.
- Para facilitar la 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.
- 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 puede minimizar un color no deseado y los cambios de textura al secar y al guardar los alimentos. Véase a las instrucciones específicas para ver lo recomendado.
- Los tiempos para 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 del instructivo, usted nota una gama de tiempos para 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 comprobar los alimentos basado en cómo la deshidratación se marcha. Con algunos alimentos, como hierbas, puede ser cada 10 minutos, y con otros, como frutas, cada 1 o 2 horas.

- Llene las bandejas con alimentos en capa sola. No deje que los alimentos se toquen ni se traslapen.
- Cuando seca los alimentos con olores fuertes, como cebollas y ajo, nota que habrá un olor fuerte durante la deshidratación. Este olor puede quedarse después de que la deshidratación se cumple.
- Es posible que los trozos individuales de alimentos no sequen al mismo tiempo. Retire los alimentos que se han secado por completo antes de los que requieren más tiempo para secar. **Siempre compruebe todas las bandejas para alimentos que se han secado por completo.** Deje que los alimentos se enfríen por completo antes de guardarlos en un recipiente cubierto.
- Si una bandeja con alimentos termina antes de las otras, retire los alimentos secados de esta bandeja y devuelve la vacía al deshidratador en vez de reorganizar todas las bandejas.
- Este deshidratador puede funcionar con hasta 12 bandejas* de alimentos. Si usa más que 6 bandejas al mismo tiempo, se los recomienda cambiar las bandejas de arriba con las de abajo a la mitad del ciclo de deshidratación. Por ejemplo, si usa 12 bandejas, debe de cambiar las 6 bandejas de arriba con las 6 de abajo para obtener los mejores resultados. Recuerde que la primer bandeja puesta a la base **tiene que tener asas.**
- No añada frutas ni verduras frescas a las secadas parcialmente. Esto añade humedad y aumenta el tiempo para secar.
- 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 alimentos inseguros.
- **¡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.

¡ADVERTENCIA! Nunca vierta ni deje que algún líquido ni grasa, incluso adobo, entre en contacto con la base del deshidratador ya que puede dañar el deshidratador o resultar en humo. Nunca obstruya el cubo central que se encuentra en la plataforma de la base. Si el deshidratador emita humo, desconéctelo inmediatamente y deje de usarlo.

Cómo secar las frutas y los rollos de fruta

Las frutas secadas y los rollos de fruta son aperitivos nutritivos y portátiles. Secando las 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 para secar 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.

Las frutas en rebanadas delgadas sin piel secan las más rápidas. Las frutas enteras requieren el más tiempo para secar. Rebane las frutas uniformemente y en trozos de ¼ pulgada de espesor. Debe de meter las frutas enteras, tales 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 para secar.

⁺ Puede usar las frutas demasiadas maduras para los rollos de fruta.

* Se venden separados las piezas adicionales (véase a la página 12).

Frutas: Pretratamiento

Hay muchas frutas que se oscurecen rápidamente una vez que están peladas o cortadas y continúan oscurecerse después de secarlas. Esto 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 conservar el color y la textura de las frutas secas. Algunas personas notan un cambio de sabor ligero con las frutas pretratadas.

Refiérase al guía para determinar cuales frutas benefician del pretratamiento. Pruebe las opciones diferentes a continuación para determinar cuál de ellas prefiere usted:

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. Debe de aplastar las pastillas de vitamina C antes de mezclarlas con agua; 6 pastillas de 500 mg son iguales a 1 cucharadita de ácido ascórbico. Ponga las frutas cortadas, como plátanos, melocotones, manzanas o peras, en la mezcla y déjelas en remojo durante 10 minutos. Retire las frutas y escúrralas bien antes de ponerlas en las bandejas.

Mezclas de ácido ascórbico: Productos comerciales, como Mrs. Wages Fresh Fruit Preserver[§], son una combinación de ácido ascórbico y azúcar. Por lo general, se las 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 trozos de fruta en las bandejas para secar 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 para secar. Seca las frutas a una temperatura de 135°F (57°C).

Frutas: Determinando sequedad

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. Las frutas están secadas de manera correcta cuando están blandas y maleables pero no pegajosas.

Si se las doblan en mitad, no deben de pegarse juntas. Rebanadas de manzana y de plátano pueden ser secadas hasta que están crocantes, si prefiere. Si las frutas parecen tener demasiada humedad sobrante, compruebe de nuevo cada 1 o 2 horas. Si las frutas parecen ser casi secadas, compruebe otra vez en 30 minutos. Siempre compruebe fruta de cada bandeja.

Frutas: Condicionamiento

Después de secar, deje que las frutas se enfrían durante 30 minutos hasta 1 hora antes de embalarlas. Las frutas secadas pueden tener cantidades desiguales de humedad sobrante a causa de las diferencias del tamaño de varios trozos. Aunque los trozos de fruta parecen estar secados, 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, ciérrelo y déjelo en reposo durante 1 semana. Ese deje que los trozos de fruta más secados 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 secados” de la página 10.

Frutas: Usos

Las frutas secadas son aperitivos fabulosos. Puede añadirles 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 secadas, sumérjalas 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 están más gordas.

Los rollos (o cueros) de fruta

Se hacen los rollos de fruta secando una capa delgada de puré de fruta en una superficie plana. Una vez que está secada, 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 lo seca. Puede hacer el puré de casi cualquier fruta o combinación de frutas y lo seca para hacer los rollos.

La cualidad del rollo de fruta depende de 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 forman rollos que se descascarillan y se rajan en vez de retirarse bien. Cuando se hace rollos con frutas que tienen una cantidad baja de pectina, añada otra fruta que tiene una cantidad alta de pectina para mejorar la textura del rollo.

[§] Mrs. Wages es una marca registrada de Kent Precision Foods Group, Inc. Presto no es asociado con Kent Precision Foods Group, Inc.

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 otra 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 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, ya que es inflamable.

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 puré de manzana).

Para empezar el proceso, es posible que tenga que añadir aproximadamente 1 cucharada de jugo de fruta o agua. Si prefiere, 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 para determinar cuales frutas benefician del pretratamiento.

La dulzura natural de frutas intensifica cuando se las seca. Sin embargo, si prefiere un rollo más dulce, puede añadir miel, almíbar de arce o de maíz o azúcar al puré de fruta. Pruebe 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 el rollo de fruta. 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, asegurándose que no derrame el puré de fruta a la base. Ponga la temperatura a 135°F (57°C) y empiece secar. El tiempo mediano es entre 4 y 7 horas.

Rollos de fruta: Determinando sequedad

Los rollos de fruta están secados de manera correcta cuando están pegajosos, sino no se marcan, cuando se los toca en el centro. Después de 4 horas de secar, compruébelos. Si seca más que un rollo de fruta, compruebe cada bandeja. Si necesita más tiempo para secar, compruebe otra vez en 30 minutos.

Mientras están tibios, retire los rollos de la hoja, empezando al borde exterior del rollo. Holgadamente enróllelos en film plástico alimentario o papel manteca. Siga la información en “Cómo embalar y guardar los alimentos secados” de la página 10. 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

Seca las frutas a una temperatura de 135°F (57°C). 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.

Fruta	Cómo preparar	Cómo pretratar	Tiempo
Albaricoques	Córtelos en mitades, quite los huesos y luego córtelos en cuartos o en rebanadas de ¼ pulgada de espesor.	Con ácido ascórbico, mezcla de ácido ascórbico o jugo de limón.	8 a 16 horas
Arándanos	Quite los pedúnculos. Meta en agua hirviendo de 30 a 60 segundos. Sumérjalos en agua con hielo para rajar la piel.	No es requerido.	9 a 17 horas
Arándanos rojos	Quite los pedúnculos. Meta en agua hirviendo de 30 a 60 segundos y sumérjalos en agua con hielo para rajar la piel.	No es requerido.	10 a 18 horas
Cerezas	Quite los pedúnculos y huesos. Córtelas en mitades, píquelas o déjelas enteras.	No es requerido.	15 a 23 horas
Ciruelas o ciruelas secas	Córtelas en mitades o en cuartos y quite los huesos.	No es requerido.	8 a 15 horas
Fresas	Quite las hojas. Córtelas en mitades o en rebanadas de ¼ pulgada de espesor.	No es 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 sumérjalos en agua con hielo para rajar la piel.	No es requerido.	8 a 15 horas

Fruta	Cómo preparar	Cómo pretratar	Tiempo
Kiwi	Pélelos y córtelos en rebanadas de ¼ a ⅜ pulgada de espesor.	No es requerido.	4 a 6 horas
Manzanas	Pélelas, si prefiere y quite los corazones. Córtelas en anillos o en rebanadas de ⅛ a ¼ pulgada de espesor.	Véase albaricoques.	4 a 9 horas
Melocotones	Pélelos, córtelos en mitades y quite los huesos. Puede cortarlos en cuartos o rebanadas de ¼ pulgada de espesor.	Véase albaricoques.	6 a 10 horas (rebanadas)
Nectarinas	Córtelas en mitades y quite los huesos. Puede cortarlos en cuartos o rebanadas de ¼ pulgada de espesor.	Véase albaricoques.	36 a 48 horas (mitades o cuartos)
Peras	Pélelas, quite los corazones y córtelas en rebanadas de ¼ pulgada de espesor.	Véase albaricoques.	7 a 13 horas
Piñas		No es requerido.	7 a 11 horas
Plátanos	Pélelos y córtelos en rebanadas de ¼ pulgada de espesor.	Véase albaricoques.	7 a 12 horas
Ruibarbo	Retire y tire las hojas del tallo. Corte el tallo en rebanadas de ¼ pulgada de espesor.	No es requerido.	6 a 9 horas
Uvas	Déjelas enteras o córtelas en mitades. Meta uvas enteras en agua hirviendo de 30 a 60 segundos y sumérjalas en agua con hielo para rajar la piel.	No es requerido.	13 a 21 horas

Cómo secar las verduras

Seca las verduras a una temperatura de 125°F (52°C). Las verduras se secan más rápidas que las frutas. Al fin del tiempo para secar, la pérdida de humedad es rápida. Debido a eso, tiene que comprobar las verduras frecuentemente para que se las sequen demasiado. Los verduras se hacen castañas cuando se las sobre-secan.

Cuando seca las verduras pequeñas, como arvejas o zanahorias, le recomendamos usar una malla tejida antiadherente. La malla ayuda en evitar que los alimentos pequeños caigan entre las rejillas de las bandejas durante deshidratación; véase a la página 3.

Verduras: Selección y preparación

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 8. Rebane o corte las verduras en trozos uniformes. Refiérase al guía para aprender en cómo pretratar verduras específicas.

Verduras: Pretratamiento

El escaldar consiste en someter las verduras a una temperatura bastante alta para desactivar las enzimas. Debido a estas enzimas naturales, las verduras pueden perder su color o su sabor cuando se las secan y se las guardan. El escaldar previene estos cambios y también relaja la membrana de los tejidos para que la humedad se escape y se entre más fácilmente durante la deshidratación.

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 la olla y lleve a hervir. Ponga las verduras holgadamente en una cesta o un escurridor y sumérjalas en el agua hirviendo. Cubra la olla y escáldelas durante el tiempo indicado en el guía. 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 llévelo 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 la olla con una tapa con cierre apretada. Cocine al vapor durante el tiempo indicado en el guía.

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

Verduras: Determinando sequedad

Refiérase al guía y empiece comprobar las verduras al comienzo de la gama de los tiempos. 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. Están secadas 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 secadas, compruebe otra vez en 30 minutos. Siempre compruebe verduras de cada bandeja. Siga la información en “Cómo embalar y guardar los alimentos secados” de la página 10.

Verduras: Usos

Las verduras secadas 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 secadas usadas en otras maneras antes de cocinarlas.

Para remojarlas, empiece con 1½ a 2 tazas de agua hirviendo por cada taza de verduras secadas. Deje en remojo 1 a 2 horas o hasta que están tan grandes como antes de secarlas. Debe de añadir agua adicional como es necesario durante el remojo. Después de remojarlas, 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

Seca las verduras a una temperatura de 125°F (52°C). 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 pretratar	Tiempo
Apio	Corte las puntas y luego en rebanadas de ¼ pulgada.	Escalda con agua: 2 minutos Escalda con vapor: 2 minutos	2 a 4 horas
Arvejas	Pélelas.	Escalda con agua: 2 minutos Escalda con vapor: 3 minutos	5 a 9 horas
Batatas	Pélelas y córtelas en rebanadas de ¼ pulgada.	Escalda con agua: 5 a 6 minutos Escalda con vapor: 6 a 8 minutos	5 a 9 horas
Brócoli	Córtelas en trozos para servir.	Escalda con agua: 2 minutos Escalda con vapor: 3 a 3½ minutos	4 a 7 horas
Calabazas, amarilla y calabacín	Corte las puntas y luego en rebanadas de ¼ pulgada.	Escalda con agua: 1½ minutos Escalda con vapor: 2½ a 3 minutos	4 a 6 horas
Cebollas	Quite los raíces y piel exterior. Luego córtelas en rebanadas de ¼ pulgada.	No pretratamiento requerido.	3 a 7 horas
Champiñones	Lávelos y córtelos en rebanadas de ¾ pulgada de espesor.	No pretratamiento requerido.	2 a 6 horas
Coliflor	Córtelos en trozos para servir.	Escalda con agua: 3 a 4 minutos Escalda con vapor: 4 a 5 minutos	5 a 8 horas
Espárrago	Córtelos en trozos de 1 pulgada.	Escalda con agua: 3½ a 4½ minutos Escalda con vapor: 4 a 5 minutos	6 a 8 horas
Judías, verdes o amarillas	Quite los hilos y puntas. Córtelas en trozos de 1 pulgada.	Escalda con agua: 2 minutos Escalda con vapor: 2 a 2½ minutos	6 a 11 horas
Maíz, cortado	Quite los pelos y la chala. Escalde y corte los granos del choclo.	Escalda con agua: 1½ minutos Escalda con vapor: 2 a 2½ minutos	6 a 10 horas
Papas, blancas	Pélelas y córtelas en rebanadas de ¼ pulgada.	Escalda con agua: 5 a 6 minutos Escalda con vapor: 6 a 8 minutos	5 a 9 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. Déjelas enfriarse antes de pelarlas. Córtelas en tiras finas de ⅛ pulgada de espesor.	Nada. Están cocinadas.	4 a 7 horas
Tomates	Pélelos, si prefiere. 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.	Escalda con agua: 3 minutos Escalda con 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 (35°C).

Hierbas: Selección y preparación

Cosecha las hierbas para 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 que se evapora el rocío. Enjuague los tallos y hojas en agua fresca para quitar los insectos y polvo; muy suavemente agítelos para quitar el agua en exceso. Quite las hojas y los tallos dañados o muertos.

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.

Hierbas: Determinando sequedad

Las hierbas están secadas de manera correcta cuando están crocantes y se desmenuzan fácilmente. Refiérase al guía y empiece comprobar las hierbas al comienzo de la gama de los tiempos. Retire algunas hierbas de cada bandeja y deje que se enfrían a la temperatura ambiente. Si las hierbas no se desmenuzan fácilmente, compruebe de nuevo cada hora.

Hierbas: Cómo embalar y guardar

Es mejor guardar las hierbas secadas en hojas enteras y desmenuzarlas cuando se las usa. Siga la información en “Cómo embalar y guardar los alimentos secados” de la página 10.

Hierbas: Usos

La mayoría de hierbas secadas son 3 o 4 veces más fuertes que hierbas frescas. Por eso, cuando usa hierbas secadas 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

Seca las hierbas a una temperatura de 95°F (35°C).

Hierba	Tiempo
Cebollinos	9 a 15 horas
Hinojo	3 a 5 horas
Hojas de albahaca [§]	12 a 20 horas
Hojas de cilantro	6 a 8 horas
Hojas de eneldo	3 a 5 horas

Hierba	Tiempo
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
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

§ Rompe las venas para secarlas más rápida.

Cómo secar las carnes, incluso las de ave

La 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 sin grasa, incluyendo el res, el puerco, el venado[‡] o las carnes de ave. 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 los alimentos crudos.
- Guarde los alimentos en el refrigerador o congelador hasta el tiempo de usarlos.
- Las carnes crudas y su jugo deben de mantenerse separados de todos los otros alimentos. Lave con mucho cuidado en agua caliente y jabonoso las tablas de cortar, los utensilios, las encimeras y todo lo demás que entran en contacto con las carnes crudas. Después de lavarlos, desinfectelos con una solución de 1 cucharada de blanqueador con cloro a cada galón de agua. Deje que seque al aire.
- Dejen en adobo las carnes bajo refrigeración. Tire el adobo después de retirar las carnes.
- Guarde separadas las carnes crudas y la cecina.

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

¡ADVERTENCIA! Puede dañar el deshidratador o producir humo si el líquido o la grasa, incluso el adobo, 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 gotea a la base y produce humo, desconecte el deshidratador del tomacorriente inmediatamente y deje de usarlo.

‡ 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 poca grasa, como los cortes de solomillo, las piernas y tapas de res y venado; los filetes de puerco 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.

Congeele las carnes hasta que están 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 cecina más tierna o con la veta para cecina más masticable.

Da sabor a las tiras dejándolas en su adobo favorito o un adobo comercial, o usa la receta de adobe a continuación. Ponga el adobo y las tiras 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 de la página 9 que se trata de la cocción de las carnes antes de o el hornearlas después de secarlas. Para obtener una textura más agradable, hornea las carnes después de secarlas. Las carnes cocinadas antes de secarlas tienen un tiempo para secar más corto pero la cecina final tiene una textura más seca y migajosa. Si cocina las carnes antes de secarlas, siga estas instrucciones:

Cómo cocinar las carnes antes de secarlas: Después de dejarlas en adobo, 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 déjelas de escurrir. Délas palmaditas con papel de cocina para secarlas por completo. Luego ponga las tiras en las bandejas para secar, cercanas pero no traslapadas. Seca la cecina a una temperatura de 160°F (71°C) de 4 a 8 horas. Refiérase a la información en “Determinando sequedad.”

Si no ha cocinado las carnes antes de secarlas, hornéelas como así:

Cómo hornear las carnes después de secarlas: Precaliente el horno hasta que la temperatura interna alcanza una temperatura de 275°F. Para obtener una temperatura precisa, use un termómetro de horno. Retire las tiras de las bandejas para secar y posicónelas cercanas, pero no tocando, en una bandeja para hornear. Caliente la cecina en el horno precalentado durante 10 minutos; la cecina debe de chisporrotear al retirarla del horno. Retire la cecina de la bandeja y se enfríe a la temperatura ambiente.

Adobo para cecina†

1½–2 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 los ingredientes en un tazón pequeño y siga las instrucciones en “Cómo hacer la cecina de tiras de carne.”

Cómo hacer la cecina de carne molida

Mezcle 1 libra de carne molida 93% sin grasa con unos condimentos comerciales para la cecina. Ponga la mezcla de carne molida en una pistola de cecina* Presto™ o una pistola de galletas. Extruda la carne directamente a las bandejas para secar, asegurando que la carne no se toque ni se traslape; refiérase a la ADVERTENCIA de la página 9. Seca la cecina a una temperatura de 160°F (71°C) de 4 a 8 horas. Refiérase a la información en “Determinando sequedad.” Hornea la carne después de secarla (véase arriba).

Determinando sequedad

Compruebe la cecina después de 4 horas y luego cada 30 minutos. El tiempo para secar dependen de una variedad de factores, tales como el tipo de carne, la cantidad de grasa y si ha precocinado la carne antes de secarla. Además, los tiempos varían depende del tamaño y el espesor de las tiras de carne y el llenado de las bandejas. La cecina está secada de manera correcta cuando se puede rajarla sin romperla 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 en ella. Siga la información en “Cómo embalar y guardar los alimentos secados” de la página 11. Puede guardar la cecina hasta 2 meses a la temperatura ambiente. Sin embargo, para mantener el mejor sabor y la mejor calidad, guárdela en el refrigerador o el congelador.

Cómo embalar y guardar los alimentos secados

- Es necesario guardar los alimentos secados 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 opciones buenas. Puede usar bolsas de plástica para congelar también.

† 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. Address, Ph.D. y Judy A. Harrison, Ph.D., expertas de alimentos para la Extensión.

* Se venden separados los accesorios para el deshidratador (véase a la página 12).

- Guarde los alimentos secados 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 secadas, 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 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 (rejilla superior solamente).
3. Lave las hojas para hacer rollos de fruta y las mallas tejidas en agua tibia y jabonosa; nunca las lave en el lavavajillas. Si es necesario, puede usar un cepillo suave para quitar los trozos de alimentos pegados a la superficie. No use esponjas metálicas de limpieza ni limpiadores abrasivos en ninguna parte del deshidratador.
4. Después de cada uso, limpie con un paño húmedo cualquier residuo de alimentos, líquidos y grasa de la base y del cubo central. Nunca sumerja en agua u otro líquido la base del deshidratador.
5. 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.
6. 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 las costillas levantadas hacia abajo. 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 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 “apariencia 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 con estos accesorios:

Pistola de cecina con condimentos para cecina

(N° de stock 08632)

Hace cecina casera deliciosa de carne de res, de venado o de otras carnes. Incluye una pistola de cecina con 3 conos intercambiables.



Bandejas para secar

(Parte 06312)

Expande la capacidad de su deshidratador hasta 12 bandejas. Se las diseñó para encajarse cuando no las usa, conservando espacio para guardar. Se venden en parejas.



¿Necesita usted piezas adicionales?

Hojas para hacer rollos de fruta

(Parte 06310)

Se venden en parejas.



Mallas tejidas antiadherentes

(Parte 06311)

Se venden en parejas.



Compañeros perfectos para su deshidratador:

SaladShooter® rebanador/rallador eléctrico

(N° de stock 02910)

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



Profesional SaladShooter® rebanador/rallador

(N° de stock 02970)

Más poder y capacidad que el original. Incluye conos intercambiables para hacer rebanadas gruesas o rizadas y ralladuras medianas o gruesas, más un embudo guía.

