

CUK
by GADNIC

DESHIDRATADOR DE
ALIMENTOS ELÉCTRICO



SERVITECH

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

📞 11 6260 1114 (sólo texto)
serviciotecnico@servitech.com.ar

MANUAL DE USUARIO

DESHID10

ADVERTENCIAS

a) Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar riesgos.
o por personal cualificado para evitar riesgos.

b) Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que

que hayan sido supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

c) Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.

d) La puerta o la superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.

e)  **ATENCIÓN: Superficie caliente.**

f) La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

g) Los aparatos no están concebidos para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

h) La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
mayores de 8 años y bajo supervisión.

i) Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

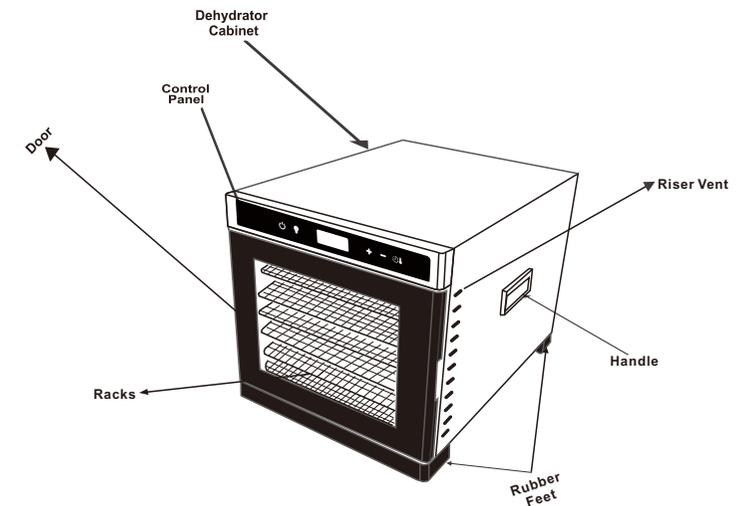
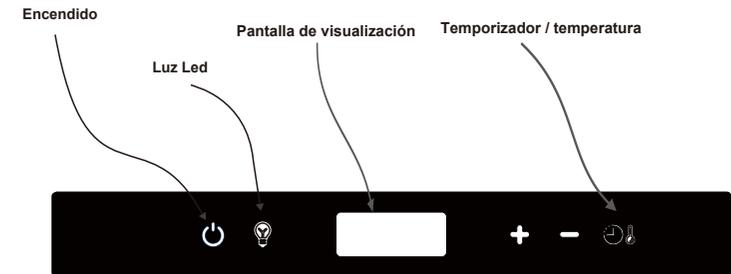


Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana de la eliminación incontrolada de residuos, recíclalo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos pueden llevar este producto para su reciclaje

Acero inoxidable

DESHIDRATADOR

8 BANDEJAS



¡CUIDADO! ¡LOS BORDES PUEDEN ESTAR AFILADOS!

REGLAS GENERALES DE SEGURIDAD



WARNING!

LEA Y COMPRENDA COMPLETAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS.
ANTES DE UTILIZAR ESTA UNIDAD. ¡SU SEGURIDAD ES LO MÁS IMPORTANTE!
EL INCUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD PUEDE RESULTAR EN LESIONES GRAVES O DAÑOS A LA PROPIEDAD. RECUERDE: SU SEGURIDAD PERSONAL ES SU RESPONSABILIDAD.

- | | |
|--|---|
| <p>1. Compruebe si hay piezas dañadas. Antes de usar el Deshidratador, por favor revise que todas las partes funcionen correctamente y realicen sus funciones previstas. Compruebe si hay alguna condición que pueda afectar al funcionamiento de la máquina. NO utilizar si el cable de alimentación está dañado o deshilachado.</p> <p>2. Antes de reparar, reemplazar accesorios o limpiar, asegúrese de desconectar la fuente de alimentación del Deshidratador.</p> <p>3. Mantenga a los niños alejados. NO deje aparatos eléctricos desatendidos. Vigile el Deshidratador mientras esté en uso.</p> <p>4. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por el uso inadecuado del Deshidratador.</p> <p>5. El mantenimiento eléctrico debe ser realizado por un distribuidor autorizado.</p> <p>6. NO jale el cable de corriente para desenchar. Se recomienda no utilizar cables de extensión con el Deshidratador.</p> <p>7. Asegúrese de que el Deshidratador esté sobre una superficie estable durante su uso. Las ocho patas deben estar fijas en una superficie horizontal. El Deshidratador no debe moverse durante su funcionamiento.</p> <p>8. NO use el Deshidratador al aire libre o cerca de materiales inflamables o combustibles. Sólo debe usarse en interiores.</p> <p>9. Utilícelo en un área bien ventilada. Se recomienda utilizar el deshidratador en una cocina o lugares similares.</p> | <p>10. NO bloquee los orificios de ventilación en la parte lateral o posterior del Deshidratador. Siempre mantenga el Deshidratador a una distancia mínima de 12" (30.5cm) de cualquier pared para permitir la circulación adecuada del aire.</p> <p>11. NO opere el Deshidratador sobre superficies inflamables como alfombras.</p> <p>12. Para evitar descargas eléctricas, NO lo sumerja en agua ni en ningún líquido, ya que podría sufrir lesiones graves. NO utilice esta máquina con las manos mojadas o los pies descalzos.</p> <p>13. Desconecte la corriente antes de limpiar los componentes de la máquina. Por favor lea todas las instrucciones de cómo limpiar el Deshidratador antes de intentar limpiarlo.</p> <p>14. Después de limpiar, asegúrese de que el Deshidratador esté completamente seco antes de reconectarlo a la corriente eléctrica. De lo contrario, puede causar una descarga eléctrica.</p> <p>15. NO opere el Deshidratador sobre una estufa caliente o en un horno. NO permita que el cable de alimentación caiga sobre el Deshidratador o sobre superficies calientes.</p> <p>16. ¡Cuidado! La superficie del Deshidratador estará caliente durante su uso. ¡NO la toque! O se puede escaldar.</p> <p>17. Los bordes y las cuatro esquinas pueden estar afilados. Tenga cuidado de no golpearse con ellos.</p> <p>18. NO lo uses mientras esté bajo los efectos de drogas o alcohol.</p> <p>19. Sólo para uso doméstico.</p> |
|--|---|

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!
Consúltelas a menudo y utilícelas para instruir a otras personas.

YOGUR

- 1 litro de leche 1/2 taza de leche en polvo
2 cucharadas de yogur natural comercial (o 2-3 cucharadas de fermento de yogur) frutas y edulcorantes
- . En una cacerola mezclar la leche y la leche en polvo, calentar hasta que hierva.
 - . Retirar del fuego y dejar enfriar a 110°F (43°C).
 - . Mezcle bien el yogur con la leche escaldada enfriada (si utiliza fermento de yogur, añádale a 1/3 de taza de leche y mezclar bien, luego volver al resto de la leche).
 - Ajustar el deshidratador a 104 40°C **NOTA:** Si la temperatura es demasiado alta, el yogur se cuajará.
- Si la temperatura es demasiado baja, el yogur tardará más en espesar.
- . Vierta la mezcla de leche y yogur en recipientes planos y cúbralos con film transparente.
 - . Coloque los recipientes planos en el deshidratador durante 2-4 horas o hasta que espese.
 - . Saque el yogur del deshidratador y déjelo enfriar.
 - . Añada los aromas o frutas al gusto.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

HUMEDAD EN EL RECIPIENTE

CAUSA: Secado incompleto. Alimentos cortados de forma desigual, por lo que el secado es incompleto. Los alimentos secados se han dejado a temperatura ambiente demasiado tiempo después de enfriarse, la humedad ha vuelto a entrar en los alimentos.

PREVENCIÓN: Compruebe que los alimentos estén secos antes de sacarlos del deshidratador. Corte uniformemente. Enfríelos rápidamente y enváselos inmediatamente.

MOHO EN LOS ALIMENTOS

CAUSA:

PREVENCIÓN:

Secado incompleto. No se comprueba el contenido de humedad semana. Recipiente de almacenamiento no hermético. Temperatura de almacenamiento

demasiado caliente/humedad en el alimento. Puede haberse producido un endurecimiento de la caja, lo que significa que el alimento se secó a una temperatura demasiado alta y el alimento secado por fuera, pero no se ha secado del todo por dentro. Compruebe la sequedad de varios alimentos. Compruebe el recipiente de almacenamiento en el plazo de 1 semana para comprobar si hay humedad, y vuelva a secar los alimentos si es necesario.

Utilice recipientes herméticos para el almacenamiento. Almacene los alimentos en lugares frescos

MANCHAS MARRONES EN LAS VERDURAS

CAUSA: Se ha utilizado una temperatura de secado demasiado alta. Las verduras se secaron en exceso.

PREVENCIÓN: Seque los alimentos a temperaturas adecuadas/utilice la Guía de secado como referencia. Compruebe a menudo si los alimentos están secos.

ALIMENTOS PEGADOS A LAS REJILLAS

CAUSA: Los alimentos no se voltean.

PREVENCIÓN: Después de una hora de deshidratación, utilice una espátula y voltee los alimentos.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

! ADVERTENCIA Antes de limpiar o dar servicio al Deshidratador, asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado del toma corriente.

Limpie las rejillas y el interior del gabinete antes de usar el deshidratador por primera vez y después de cada uso.

1. Ponga el Encendido y el Temporizador en la posición "-- --". Desconecte el cable eléctrico del tomacorriente.
2. Deje que el Deshidratador se enfríe completamente antes de limpiarlo.
3. Retire los Bastidores del Gabinete del Deshidratador.
4. Limpie el Gabinete del Deshidratador (por dentro y por fuera) con una esponja o paño húmedo. No salpique agua sobre el Elemento Calentador (localizado detrás de la Pantalla dentro del Gabinete en la parte posterior).

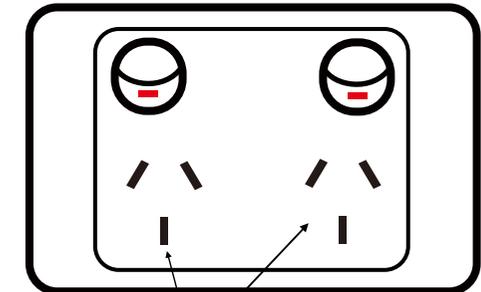
El agua puede dañar los componentes eléctricos y aumenta el riesgo de choque eléctrico. NO sumerja el Deshidratador en agua.

5. Limpie las Rejillas del Deshidratador con agua tibia y jabón. Enjuague con agua limpia y seque inmediatamente.

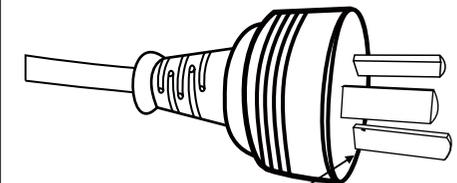
INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe conectarse a tierra mientras esté en uso para proteger al operador de una descarga eléctrica. El aparato está equipado con un cable de 3 conductores y un enchufe de 3 clavijas con toma de tierra para con toma de tierra. El aparato tiene un enchufe que se parece a la Figura A. Debe utilizarse un adaptador, Figura B, debe utilizarse para para conectar enchufes de la figura de dos clavijas. La lengüeta que sale del adaptador debe conectarse a una toma de permanente, como una caja de como se muestra en la figura C mediante un tornillo metálico. NO modifique el enchufe de ninguna manera.



Circuito de Conexión a tierra



Puesta a tierra

INSTRUCCIONES DE USO

IMPORTANTE ES IMPORTANTE VIGILAR EL DESHIDRATADOR MIENTRAS ESTÉ EN USO. NUNCA deje el Deshidratador desatendido. Lea y entienda completamente todas las instrucciones y advertencias antes de usar esta unidad. USE EN UN ÁREA BIEN VENTILADA. NO BLOQUEE

NO BLOQUEE LAS VENTANAS DE AIRE en la parte lateral o trasera del Deshidratador.

1. Opere el Deshidratador sobre una superficie limpia y seca.
2. Enchufe el Deshidratador en un tomacorriente de pared estándar de 220V, 50Hz.
3. Coloque el Deshidratador por lo menos a 12"(30.5cm) de cualquier pared durante la operación para permitir la circulación apropiada del aire. NO bloquee las rejillas de ventilación en la parte lateral o trasera del Deshidratador.
4. Retire las rejillas del deshidratador. Cargue las rejillas del deshidratador con los artículos a secar. No superponga ni permita que el producto se toque. Deje suficiente espacio entre los productos para que el aire circule adecuadamente. Remueva cualquier exceso de humedad puede causar que la temperatura del Deshidratador baje.
5. Presione el interruptor de encendido para encender la máquina que automáticamente ajustará el tiempo a 5 horas y la temperatura a 122°F. Si desea cambiar la hora o la temperatura, pulse el botón de temperatura/hora cuando las cifras de la pantalla parpadeen.
6. Presione las teclas de ajuste de Temperatura hasta el ajuste de calor deseado, usando la "Guía del Deshidratador" como referencia. Se recomienda colocar un termómetro de horno (No incluido) en el Deshidratador para controlar la temperatura. Ajuste la Temperatura según sea necesario.
7. Ajuste las teclas de Ajuste del Temporizador al tiempo de secado deseado.
8. Precaliente el Deshidratador de 5 a 10 minutos antes de cargar los Bastidores en el Deshidratador.
9. Instale la Puerta en la posición correcta. Asegúrese de que los lados de la Puerta estén cerrados, firmemente contra el gabinete.
10. Pueden formarse gotas de agua en la superficie de algunos productos mientras se deshidratan. Éstas pueden eliminarse secando el producto con una toalla limpia o una toalla de papel. **PRECAUCIÓN DE USO: ¡La carcasa del Deshidratador estará CALIENTE al usarlo!**

NOTA: Los tiempos de secado pueden variar en función de varios factores, como la humedad relativa, la temperatura del aire, el grosor del producto, la temperatura y el contenido de grasa del aire y el grosor, la temperatura y el contenido de grasa del producto. La temperatura real del Deshidratador se basa en la temperatura ambiente de 70°F (21°C). Si el Deshidratador no se usa en la temperatura ambiente de 70°F (21°C), la temperatura indicada en la Perilla de Control de Temperatura



SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Hay reglas básicas que se deben seguir cuando se manipulan alimentos. Son **COCINAR, SEPARAR, LIMPIAR y REFRIGERAR.**

COCINAR

Es fundamental cocinar los alimentos a una temperatura interna segura para destruir las bacterias presentes. La seguridad de las hamburguesas y otros alimentos elaborados con carne picada ha sido objeto de mucha atención y con razón. Cuando se tritura la carne, las bacterias presentes en la superficie se mezclan

en toda la mezcla molida. Si esta carne picada no se cocina a una temperatura de al menos 158 a 167 (70°C a 75 °C) "las bacterias no se destruirán y es muy probable que enfermes.

Los trozos de carne maciza, como los filetes y las chuletas, no contienen bacterias peligrosas como la E. coli. E. coli en el interior, por lo que pueden servirse más poco hechas. No obstante, cualquier corte de carne debe cocinarse a una temperatura interna de al menos 63 °C (145 °F) (poco hecha). La temperatura segura para las aves es de 180°F (82°C) y los cortes sólidos de cerdo deben cocinarse a 160°F (71°C). Los huevos también deben cocinarse también. Si va a preparar un merengue u otra receta con huevos crudos, compre huevos pasteurizados o utilice merengues preparados. **pasteurizados o utilice polvo de merengue preparado.**

SEPARAR

Los alimentos que se van a comer crudos y los que se van a cocinar antes de comerlos **SIEMPRE DEBEN** estar separados. La contaminación cruzada se produce cuando la carne o los huevos crudos entran en contacto con alimentos que se van a consumir crudos. Es una de las principales fuentes de intoxicación alimentaria. Envuelva siempre dos veces las carnes crudas y colóquelas en el estante más bajo del frigorífico para evitar que los jugos goteen sobre los frescos. A continuación, utilice las carnes crudas en los 1-2 días siguientes a su compra, o congélelas para un almacenamiento más prolongado. Descongele carnes congeladas en el frigorífico, no en la encimera.

Cuando ases o cocines carnes o pescados crudos, asegúrate de colocar la carne cocinada en una fuente limpia. No utilices la misma fuente que usaste para llevar la comida a la parrilla. Lave los utensilios utilizados para después de dar la vuelta a los alimentos por última vez, así como las espátulas y cucharas utilizadas para saltar o dar la vuelta a la carne mientras se cocina.

Asegúrese de lavarse las manos después de manipular carnes crudas o huevos crudos. Lávese las manos con agua y jabón con agua y jabón, o con una toallita antibacteriana previamente humedecida. tocado carne cruda o huevos crudos. No lavarse las manos ni las superficies mientras se cocina es una de las principales causas de contaminación cruzada.

LIMPIAR

Lávese las manos y las superficies de trabajo con frecuencia cuando esté cocinando. Lavarse con jabón y agua tibia durante al menos 15 segundos y, a continuación, secarse con una toalla de papel.

ENFRIAR

Enfriar los alimentos es muy importante. La zona de peligro donde se multiplican las bacterias está entre 40°F y 140°F (4°C y 60°C). El frigorífico debe estar a 4°C (40°F) o menos, y el congelador a -17°C (40°F) o menos.

°F (-17°C) o menos. Regla sencilla: sirve los alimentos calientes calientes y los fríos fríos. Utilice fuentes o platos platos calientes para mantener la comida caliente mientras se sirve. Utilice baños de agua helada para mantener fríos los alimentos fríos. No deje nunca a temperatura ambiente durante más de 2 horas - 1 hora si la temperatura ambiente es de 32°C (90°F) o superior. o superior. Cuando prepare el equipaje para un picnic, asegúrese de que los alimentos ya están fríos cuando los introduzca en la cesta isotérmica. cesta aislada. La cesta no enfria los alimentos, sino que los mantiene fríos cuando están correctamente embalados con hielo. hielo. Los alimentos cocinados calientes deben colocarse en recipientes poco profundos y refrigerarse inmediatamente para que se enfrien rápidamente. para que se enfrien rápidamente. Asegúrese de cubrir los alimentos una vez fríos.

NOTA: Deben tenerse en cuenta consideraciones especiales cuando se utilice carne de venado u otro tipo de caza, ya que puede contaminarse mucho durante el faenado en el campo. contaminarse mucho durante el faenado. La carne de venado suele conservarse a temperaturas que permitir el crecimiento de bacterias, por ejemplo durante el transporte. Consulte el Departamento de Departamento de Carne y Aves de Corral del USDA para más preguntas o información sobre la carne y la seguridad alimentaria.

ALMACENAMIENTO DE JALEA

Envuelva las barritas de cecina en papel de aluminio y guárdelas en una bolsa de plástico gruesa, o colóquelas en un tarro con tapa hermética. En un tarro con tapa hermética. Evite guardarlos en recipientes o bolsas de plástico sin envolverlos en papel de aluminio o papel encerado. Las barritas de cecina deben conservarse en un lugar oscuro y seco. entre 10-16°C (50-60°F). Los palitos de cecina pueden conservarse a temperatura ambiente de 1 a 2 meses.

1 ó 2 meses. Para prolongar su conservación hasta 6 meses, guárdelos en el congelador. En Asegúrese de etiquetar y fechar todos los envases.

ROLLITOS DE FRUTAS

1. Seleccionar frutas maduras o ligeramente sobremaduras. Lávelas y quíteles las manchas, los huesos y la piel.
2. Triturar en la batidora. Añadir yogur, edulcorantes o especias al gusto. El puré debe tener una consistencia
3. Cubra las rejillas del deshidratador con papel plástico.
4. Vierta 1-1/2 a 2 tazas del puré en las rejillas cubiertas. Coloque con cuidado las rejillas en el Deshidratador.
5. Los bordes se secarán más rápido que el centro, vierta el puré más fino en el centro de la Bandeja.
6. El tiempo medio de secado de los rollos de fruta es de 4 a 6 horas.
7. Cuando los rollitos de fruta estén brillantes y no pegajosos al tacto, sáquelos del deshidratador y deje que se enfríen.
8. Despegue los rollitos de fruta del envoltorio de plástico y enróllelos en cilindros.

SECADO DE FLORES Y MANUALIDADES

- * Para empezar, las flores deben estar secas, mejor si se recogen después de que se haya secado el rocío y antes de que se instale la humedad nocturna. la humedad nocturna. Seque las flores lo antes posible después de recogerlas.
- * Las mejores condiciones para el secado de las flores son un lugar seco, cálido, oscuro, limpio y bien ventilado. un deshidratador. Las flores conservarán mejor el color y el estado si se secan rápidamente
- * Debe utilizarse una temperatura baja para conservar los aceites naturales.
- * Quite las hojas o si prefiere conserve el follaje. Deseche las hojas marrones o dañadas
- * Coloque en la bandeja del deshidratador en una sola capa, evitando que se superpongan
- * Los tiempos de secado variarán considerablemente según el tamaño de la flor y la cantidad de follaje. Secar a 100°F (38°C).
- * La masa artística y las cuentas pueden secarse en el Deshidratador. Las temperaturas pueden variar.

ELECCIÓN DE ALIMENTOS

- * Utiliza alimentos de la mejor calidad. Las frutas y verduras en temporada alta tienen más nutrientes y más sabor. Las carnes, el pescado y las aves deben ser magros y frescos.
- * No utilice alimentos con magulladuras o manchas. Las frutas y verduras en mal estado pueden estropear todo el lote.
- * Utilice siempre carnes magras, Elimine toda la grasa posible antes de deshidratar.

NOTA: Utilice una toalla de papel debajo de la carne cuando la deshidrate para absorber la grasa.

TRATAMIENTO PREVIO DE LOS ALIMENTOS

- Como en la mayoría de los tipos de cocina, una preparación adecuada es esencial para obtener resultados satisfactorios. Siguiendo unas unas cuantas pautas básicas aumentará en gran medida la calidad de sus alimentos secos y reducirá el tiempo necesario para secarlos. tiempo necesario para secarlos.
- Los alimentos pretratados suelen tener mejor sabor y aspecto que los no tratados. En Hay varios métodos para pretratar los alimentos y evitar la oxidación, que oscurece las manzanas, las peras, los melocotones y los plátanos durante el secado. peras, melocotones y plátanos durante el secado:
- * Quite el hueso, la piel o el corazón.
 - * Desmenuce, corte en rodajas o en dados los alimentos de manera uniforme. Las rodajas deben tener un grosor de entre 0,6 cm y 1,9 cm. de grosor. Las carnes no deben tener más de 0,5 cm de grosor.
 - * Cocine al vapor o ase la carne a 158 70 y las aves a 167 75, medidos con un termómetro para alimentos, antes de deshidratarla.
 - * La temperatura del Deshidratador debe mantenerse a 130-140°F (55-60°C) durante todo el proceso de secado.
 - * El secado de pescado en cecina requiere mucha atención. Debe limpiarse y deshuesarse correctamente y Debe limpiarse y deshuesarse correctamente y enjuagarse a fondo para asegurarse de que se elimina toda la sangre. Cuezca el pescado al vapor o al horno a 200°F (93°C) hasta que esté escamoso antes de deshidratarlo.
 - * Remoje la fruta cortada en zumo de limón o piña durante unos minutos antes de colocarla en las rejillas de deshidratación. Deshidratador.
 - * Utilice una mezcla de ácido ascórbico que puede adquirirse en la mayoría de tiendas de dietética o farmacias. En puede venir en polvo o en tabletas. Disuelva aproximadamente 2-3 cucharadas en 1 litro de agua. (litro) de agua. Sumerja las rodajas de fruta en la solución durante 2 ó 3 minutos y, a continuación, colóquelas en las rejillas de deshidratación. Deshidratador.
 - * Las frutas recubiertas de cera (higos, melocotones, uvas, arándanos, ciruelas pasas, etc.) deben sumergirse en agua hirviendo para eliminar la cera. agua hirviendo para eliminar la cera. Esto permite que la humedad salga fácilmente al deshidratar.
 - * El escaldado puede pretratar los alimentos para la deshidratación. El escaldado no destruye las enzimas útiles y ayuda a retener los nutrientes. Hay dos formas de escaldar los alimentos:
1. BLANQUEADO CON AGUA: Utilice una cacerola grande; llénela hasta la mitad con agua. Lleve el agua a ebullición. Coloque los alimentos directamente en el agua hirviendo y tápelos. Retírelos después de tres minutos. Coloque los alimentos en las rejillas Rejillas.
 2. COCCIÓN AL VAPOR: Utilizando una olla vaporera ponga a hervir 2-3" (5-7 cm) de agua en la sección inferior. Coloque los alimentos en la cesta de vapor y cocine al vapor durante 3-5 minutos. Saque los alimentos al vapor y colóquelos en rejillas de deshidratación

CONSEJOS

- * No superponga los alimentos. Coloque los alimentos en posición horizontal sobre las rejillas de deshidratación.
- * Compruebe el grado de sequedad después de 6 horas, luego compruebe cada 2 horas hasta que estén crujientes, flexibles o correosos, dependiendo del producto.
- * Compruebe que los alimentos estén completamente secos antes de sacarlos. Abra o corte por la mitad
- Abra o corte por la mitad algunas muestras para comprobar la sequedad interna. Si el alimento aún está húmedo, deshidrátele durante más tiempo.
- * Etiquete cada recipiente con el nombre del alimento, la fecha de secado y el peso original. Lleve un diario para ayudar a mejorar las técnicas de secado.
- * El almacenamiento adecuado es esencial para mantener la calidad de los alimentos. Envasar los alimentos cuando estén fríos. Los alimentos pueden conservan más tiempo si se almacenan en un lugar fresco, oscuro y seco. La temperatura ideal de almacenamiento es de 16°C (60°F) o inferior.
- * Coloque los alimentos secos en bolsas de plástico para congelador antes de guardarlos en recipientes de metal o vidrio. Elimine tanto aire como sea posible antes de sellarlos.
- * El sellado al vacío es ideal para conservar los alimentos secos.
- * Recuerde que los alimentos encogerán aproximadamente de 1/4 a 1/2 de su tamaño y peso originales durante el proceso de deshidratación.
- Recuerde que durante el proceso de deshidratación los alimentos encogen entre 1/4 y 1/2 de su tamaño y peso originales, por lo que no debe cortar los trozos demasiado pequeños. Una libra de carne cruda rendirá aproximadamente de 1/3 lb. (0,2 kg) a 1/2 lb. (0,2 kg) de cecina.
- * Utilice la Guía de Secado del Panel de Control como referencia para ajustar la temperatura adecuada. Si la temperatura es demasiado alta, los alimentos pueden endurecerse y secarse por fuera pero estar húmedos por dentro. Si la temperatura es demasiado baja, el tiempo de secado aumentará,

DESHIDRATACIÓN

Aunque no es necesario reconstituir los alimentos desecados, puede hacerlo con facilidad. Las verduras pueden utilizarse como guarnición o en recetas muy eficazmente después de ser reconstituidos de la siguiente manera.

- * Los alimentos deshidratados pueden rehidratarse sumergiéndolos en agua fría durante 3-5 minutos. Utilice 1 taza de agua por 1 taza de alimento deshidratado. Una vez rehidratados, los alimentos pueden cocinarse normalmente. El remojo en agua caliente acelera el proceso, pero puede provocar una pérdida de sabor.
- * Las frutas y verduras deshidratadas pueden remojarse en agua fría durante 2-6 horas en el frigorífico.
- ADVERTENCIA El remojo a temperatura ambiente permite la proliferación de bacterias nocivas.
- * No añada condimentos. Añadir sal o azúcar durante la rehidratación puede cambiar el sabor del sabor de los alimentos.
- * ara hacer estofado de frutas o verduras, añadir 2 tazas de agua y cocer a fuego lento hasta que estén tiernas.
- * Consumir los alimentos deshidratados lo antes posible una vez abierto el recipiente de almacenamiento. Guarde las porciones no utilizadas en el frigorífico para evitar la contaminación.

FABRICACIÓN DE JALEA

La carne debe ser lo más magra posible. El uso de carne magra ayudará a que la carne se seque más rápido y ayudará a la limpieza al reducir los goteos de grasa. La carne picada debe ser entre un 80% y un 90% magra. El pavo molido, carne picada de pavo, venado, búfalo y alce. Hay condimentos para cecina para todos los gustos, o puedes ser creativo y hacer los tuyos propios.

Siempre que haga cecina, debe curar la mezcla con curado (nitrito sódico). La cura se utiliza para ayudar a prevenir el botulismo durante el secado a bajas temperaturas. Siga las instrucciones del fabricante. Mantenga las carnes crudas y sus jugos alejados de otros alimentos. Marine las carnes en el frigorífico. No deje sin refrigerar. Evite la contaminación cruzada almacenando la cecina seca lejos de la carne cruda.

cruda. Lávese SIEMPRE bien las manos con agua y jabón antes y después de trabajar con productos cárnicos. Mantenga la carne y las aves de corral refrigeradas a 5°C (40°F) o ligeramente por debajo; utilice o congele la carne picada de ternera y utilizar o congelar la carne picada de vacuno y de ave en un plazo de 2 días; las carnes rojas enteras, en un plazo de 3 a 5 días. Descongele la carne congelada en el frigorífico, no en la encimera de la cocina. Deben tenerse en cuenta consideraciones especiales al utilizar carne de venado u otros animales de caza silvestres, ya que pueden contaminarse mucho durante el faenado en el campo. contaminarse mucho durante el faenado. La carne de venado suele conservarse a temperaturas que permitir el crecimiento de bacterias, por ejemplo durante el transporte. Consulte el Departamento de Carne y Aves del USDA para más preguntas o información sobre la carne y la seguridad alimentaria. Cuando utilice un deshidratador, compruebe la temperatura del mismo con un termómetro de cuadrante antes de secar la cecina. La temperatura mínima recomendada para secar carnes es 149 65

Temperaturas por debajo de 1497 (65 no son recomendadas. **IMPORTANTE:** Antes de colocar la carne en deshidratador, es muy recomendable calentar la carne a 158F (70°C) ANTES del proceso de deshidratación. Este paso asegura que cualquier bacteria presente será destruida por el calor húmedo. Después de calentar a 158F (70°C) , mantener una temperatura constante del deshidratador de 131-140F (55-60°C) durante el proceso de secado es importante porque

- 1.) el proceso debe ser lo suficientemente rápido para secar los alimentos antes de que se echen a perder;
- 2.) debe eliminar suficiente agua para que los microorganismos no puedan desarrollarse.

Si utiliza un adobo, sacuda el exceso de líquido antes de colocar la carne en capas individuales espaciadas uniformemente de aproximadamente 1/4" (0,5 mm) (0,64 cm) en las rejillas del deshidratador. Seque la carne a 140-1497 60-65 -_durante 4-7 horas. Es posible que tenga que secar las gotas de grasa de la superficie de la carne de vez en cuando, utilizando una toalla de papel. Los tiempos de secado pueden variar en función de muchas circunstancias entre las que se incluyen: la humedad relativa de la sala, la temperatura de la carne al inicio del proceso de secado, la cantidad de carne en el deshidratador, la delgadez de la carne, etc. Siempre deje enfriar la cecina antes de probarla

IMPORTANTE ES IMPORTANTE VIGILAR EL DESHIDRATADOR MIENTRAS ESTÉ EN USO. NUNCA deje el Deshidratador desatendido. Lea y entienda completamente todas instrucciones y advertencias antes de usar esta unidad. USE EN UN ÁREA VENTILADA. NO BLOQUEE LAS VENTANAS DE AIRE en la parte posterior o en la Puerta del Deshidratador.