

Model AFD-615/615C

Instruction Manual



*Food
Dehydrator*

AROMA[®]

AROMA[®]

*Deshidratador de
alimentos*



Manual de Instrucciones

Modelo: AFD-615/615C

¡Felicitaciones!

Su **AROMA** deshidratador de alimentos con seguridad se convertirá en uno de los aparatos más versátiles y útiles en su hogar. Ahora puede disfrutar de una cecina de carne deliciosa hecha en casa, de frutas secas nutritivas, cueros de fruta e incluso agregar un aroma agradable a su hogar al crear su propio potpourri.

Por Favor, Read all instructions carefully before first use.



Publicado por:

Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
EE.UU.A.
www.aromaco.com

© 2005 Aroma Housewares Company

Congratulations!

Your **AROMA** Food Dehydrator will surely become one of the most versatile and useful appliances in your home. Now you can enjoy delicious homemade beef jerky, nutritious dried fruits, fruit leathers and even add a pleasant aroma to your home by creating your very own potpourri.

Please read the following instructions carefully before your first use.



Published By:

Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.aromaco.com

© 2005 Aroma Housewares Company All rights reserved.

SAVE THESE INSTRUCTIONS Product for Household Use Only

1. Important: Read all instructions carefully before first use.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the appliance itself in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. Do not use attachments or accessories other than those supplied or recommended by the manufacturer. Incompatible parts may create a hazard.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
11. Do not use the appliance for other than its intended use.
12. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock. Metal-scouring pads may also damage the finish.
13. Always unplug by grasping the plug itself. Never pull on the cord.
14. Extreme caution should be exercised when using or moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. Store in a cool, dry place.
16. To disconnect, switch this appliance off before unplugging from the electrical outlet.
17. Place the food dehydrator on a flat and heat-resistant surface, and use it in a well-ventilated area.
18. Do not place too close to the edge of the table or countertop as it may be knocked off.

Including the following:

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances,

IMPORTANT SAFEGUARDS

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas al usar electrodomésticos, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usarlo.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o mangos.
3. Para evitar los choques eléctricos, no sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable, el enchufe ni el calentador de agua.
4. Cuando sea usado por niños o cerca de ellos es necesario supervisarlos cuidadosamente. Este equipo no es para ser usado por niños.
5. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere a que se enfríe por completo antes de retirar o colocar piezas, y antes de limpiarlo.
6. No lo use si el cable o el enchufe están dañados, si no ha funcionado bien o ha tenido alguna avería. Devuélvalo al agente de servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del equipo puede provocar lesiones.
8. No lo use al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque cerca de una hornilla de gas o eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
11. No lo use para otra cosa que no sea el uso previsto.
12. No limpie con fibras para tallar metal. Se pueden romper pedazos de la almohadilla y tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de una descarga eléctrica. Las fibras para tallar metal también pueden dañar el acabado.
13. Siempre desconecte tomando la clavija. Nunca jale el cable.
14. Se debe tener precaución extrema cuando se use o mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
15. Almacene en un lugar fresco y seco.
16. Para desconectar, apague este aparato antes de desconectarlo de la toma de corriente eléctrica.
17. Coloque el deshidratador de alimentos sobre una superficie plana y resistente al calor, y úselo en un área bien ventilada.
18. No lo coloque demasiado cerca de la orilla de la mesa o del mostrador porque se puede golpear y caer.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

El Producto para la casa utiliza solo

INSTRUCTIONS - CORDON COURT

1. Grâce au cordon court fournit, vous risquez moins de trébucher ou de vous empêtrer dans le fil.
2. Vous pouvez utiliser une rallonge en faisant preuve de prudence et si la puissance nominale est au moins égale à la puissance de l'appareil.
3. Si vous utiliser une rallonge:
 - a. Elle ne doit pas dépasser du comptoir ni du dessus de la table, car des enfants pourraient l'atteindre ou elle pourrait faire trébucher.
 - b. La puissance nominale de l'appareil figure sur le panneau du fond de l'appareil.

FICHE POLARISÉE

L'appareil possède une fiche polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, cette fiche ne s'adapte que d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche s'adapte mal, retournez-la. Si elle s'adapte encore mal, adressez-vous à un électricien qualifié. Ne tentez pas d'invalider ce dispositif de sécurité.



**Este aparato fue diseñado
Solamente para Uso Doméstico.**

This appliance is for household use only.



This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other); follow the instructions below:
To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If plug does not fully fit into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

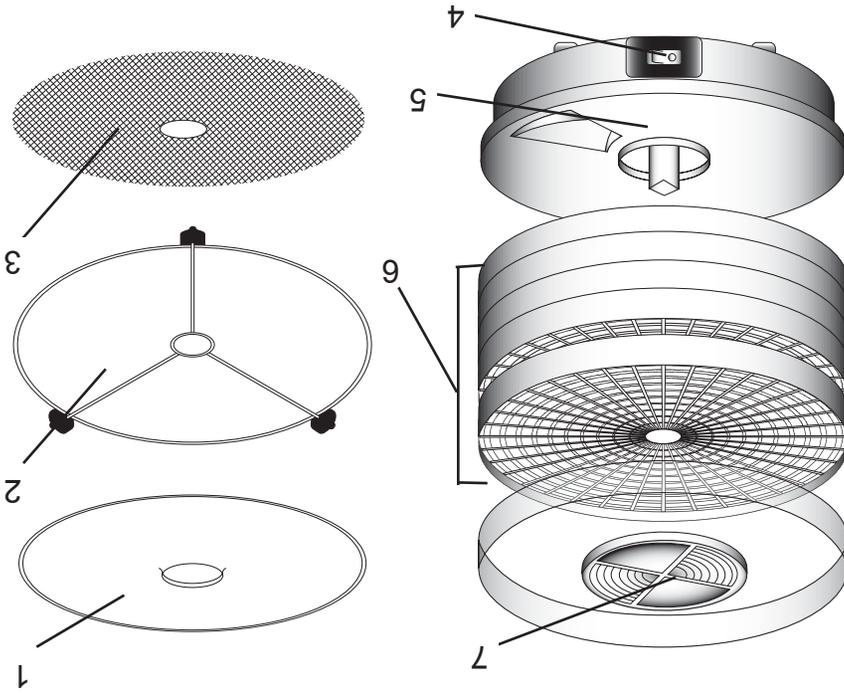
POLARIZED PLUG

1. A short power-supply cord is provided to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised.
3. If a longer extension cord is used:
 - a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.
 - c. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

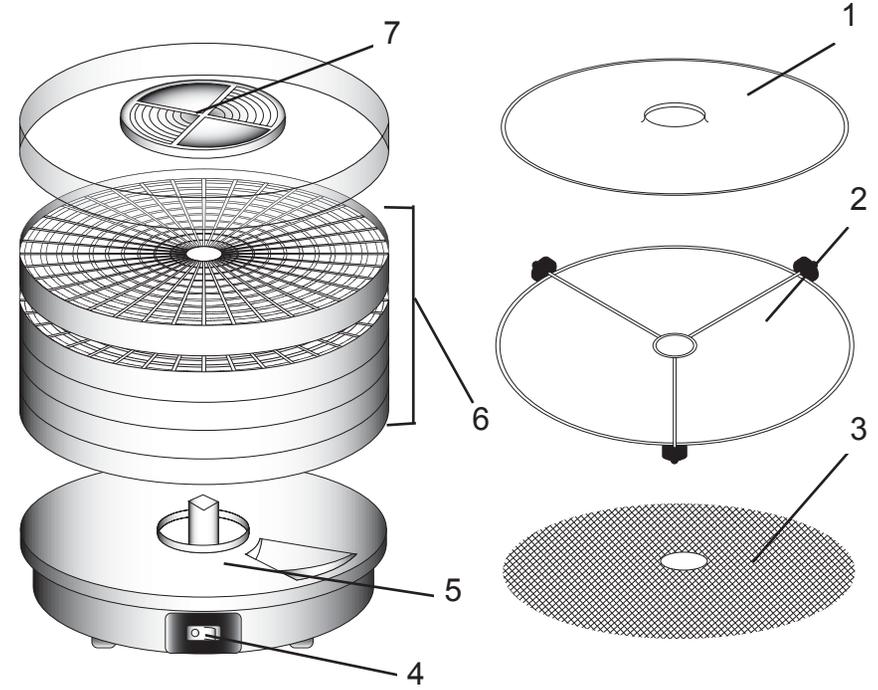
SHORT CORD INSTRUCTIONS

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

1. Fruit Leather Sheet
2. Tray Support Rotater
3. Drying Screen
4. On/Off Switch
5. Dehydrator Base
6. Stackable Adjustable Trays
7. Ventilating Lid



PARTS IDENTIFICATION



1. Hoja para cuero de fruta
2. Rotador de soporte de bandejas
3. Pantalla de secado
4. Interruptor de encendido y apagado (On/Off)
5. Base del deshidratador
6. Bandejas ajustables apilables
7. Tapa de ventilación

CÓMO USAR

4

Antes del primer uso:

1. Lea todas las instrucciones e indicaciones importantes de seguridad.
 2. Retire todos los materiales de empaque y asegúrese de que las partes están en buenas condiciones.
 3. Rompa todas las bolsas de plástico porque pueden representar un riesgo para los niños.
 4. Lave todas las bandejas y los accesorios con agua jabonosa tibia. Enjuague y seque por completo.
- **No use limpiadores abrasivos o fibras para tallar.**
 - **No sumerja la base del deshidratador, el cable o la clavija en agua en ningún momento.**

Para usarse:

1. Conecte el deshidratador en una toma de corriente eléctrica adecuada.
2. Coloque el alimento sobre las rejillas para deshidratar y colóquelas de manera que los pedazos no entren en contacto entre sí ni con otras rejillas de secado.
3. Encienda el deshidratador presionando el interruptor de encendido.
4. Permita que el aparato esté encendido durante el tiempo indicado en su receta.5. Retire los pedazos y disfrútelos.

- ### To Use:
1. Plug the dehydrator into the proper electrical outlet.
 2. Place food on the dehydrating racks and position so that the pieces do not touch each other or other drying racks.
 3. Turn the dehydrator on by pressing the On switch.
 4. Allow appliance to run for the time designated in your recipe.
 5. Remove pieces and enjoy.

- ### Before First Use:
1. Read all instructions and important safeguards.
 2. Remove all packaging materials and make sure items are received in good condition.
 3. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
 4. Wash all trays and accessories in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
 - **Do not use abrasive cleaners or scouring pads.**
 - **Do not immerse the dehydrator base, cord or plug in water at any time.**

HOW TO USE

TIPS

Your Automatic Rotating Food Dehydrator provides a fast and economical way to increase the time that your food will keep. The best way to obtain optimum results is to experiment and adjust accordingly. There are some guidelines however, that will help towards obtaining good results.

FOOD SELECTION: Always use the best quality foods. Fruits and vegetables in peak season are more nutritious, have better flavor and cost less. Meat, fish and poultry should always be as lean and fresh as possible.

MEAT AND DAIRY PRODUCTS: The animal fat in meat and dairy products may result in cracks in your tray. Use the fruit leather sheet with a paper towel underneath when dehydrating meat to absorb fat and make the cleaning easier.

PRETREATMENT: Pretreated foods often look better and taste better. Check foods for blemishes and bruises. Foods in bad condition may spoil the whole batch. Remove pits and peel or core food before dehydrating.

PRETREATMENT OF FRUITS: Fruits with protective wax coating (such as figs, prunes, peaches, grapes, blueberries, etc.): should be dipped in boiling water which removes wax and allows moisture to escape easily. Fruits may become dark and colorless after dehydrating but there are some steps you can take to maintain color in your fruit.

NOTE:

To help maintain color and appearance use either technique:

1. Use vitamin C or citric acid (can be found in most drugstores): Dissolve 2 tsp of vitamin C or citric acid in 1 gallon of water. Place fruit into solution for 2 minutes. Drain well before placing on trays.
2. Use fruit juices such as pineapple juice or lemon juice: Slice fruits directly into juices. Wait about 2 minutes, then place on tray.

PRETREATMENT OF VEGETABLES: A very popular way to pre-treat vegetables is to

blanch (quickly submerge) them in boiling water or to steam. Blanching does not destroy helpful enzymes, and it helps keep important nutrients in the vegetables.

PRETREATMENT OF MEATS: Always use lean meat. Remove as much fat as you can before dehydration.

CONSEJOS

Su deshidratador de alimentos giratorio automático le brinda una forma rápida y económica de aumentar el tiempo en el que sus alimentos se conservarán. La mejor manera de obtener resultados óptimos es experimentar y ajustar. Sin embargo, hay algunas guías que le ayudarán a obtener buenos resultados.

SELECCIÓN DE ALIMENTOS: Utilice siempre alimentos de la mejor calidad. Las frutas y los vegetales de la estación son más nutritivos, tienen un mejor sabor y cuestan menos. La carne, el pescado y las aves siempre deberán ser tan magros y frescos como sea posible.

CARNE Y PRODUCTOS LÁCTEOS: La grasa animal de la carne y los productos lácteos podría provocar que se agriete su bandeja. Use la hoja para cuero de fruta con una toalla de papel debajo cuando deshidrate carne para absorber la grasa y facilitar la limpieza.

TRATAMIENTO PREVIO: Los alimentos con tratamiento previo con frecuencia tienen mejor apariencia y sabor. Revise que los alimentos no tengan manchas y magulladuras. Los alimentos en malas condiciones pueden echar a perder todo el lote. Retire las semillas y la piel o el centro de los alimentos antes de deshidratarlos.

TRATAMIENTO PREVIO DE FRUTAS: Las frutas con una capa de cera protectora (como los higos, las ciruelas, los duraznos, las uvas, las moras, etc.): se deben sumergir en agua hirviendo para retirar la cera y permitir que la humedad salga con facilidad. Las frutas se pueden poner oscuras y sin color después de deshidratarlas, pero hay ciertos pasos que puede seguir para mantener el color de sus frutas.

NOTA: Para ayudar a mantener el color y la apariencia use una de estas técnicas:

1. Use vitamina C o ácido cítrico (se puede encontrar en la mayoría de las farmacias): Disuelva 2 cucharaditas de vitamina C o ácido cítrico en 1 galón de agua. Coloque la fruta en la solución durante 2 minutos. Escorra bien antes de colocarla sobre las bandejas.
2. Use jugos de fruta como el jugo de piña o jugo de limón: Rebane las frutas directamente en los jugos. Espere alrededor de 2 minutos y después colóquelas sobre la bandeja.

TRATAMIENTO PREVIO DE VEGETALES: Una forma muy popular de darle tratamiento previo a los vegetales es escaldarlos (sumergir con rapidez) en agua hirviendo o ponerlos al vapor. Escaldarlos no destruye las enzimas benéficas, pero ayuda a conservar los nutrientes importantes de los vegetales.

TRATAMIENTO PREVIO DE CARNES: Siempre utilice carne magra. Retire tanta grasa como pueda antes de la deshidratación.

CONSEJOS

CORTADO DE LOS ALIMENTOS:

Raye, rebane o corte los alimentos de manera uniforme. Para mejores resultados, las rebanadas deben ser de entre ¼" y ¾" (6 mm a 1.9 cm) de grueso.

ANTES DE COMENZAR:

Asegúrese de que su deshidratador está limpio antes de usarlo. Lave muy bien sus manos, los tazones, recipientes, mostradores, tablas y todos los utensilios.

PRECALIENTE EL DESHIDRATADOR:

La humedad en los alimentos causará una disminución inicial de la temperatura dentro del deshidratador. Precaliente su deshidratador encendiéndolo durante 5 a 10 minutos.

TIEMPO DE SECADO:

La temperatura de secado es alrededor de 150°F. El tiempo de secado variará de acuerdo con la cantidad de los alimentos, el grosor de las rebanadas, el contenido de humedad de los alimentos, el número de bandejas que se utilicen, la temperatura, la altitud y la humedad del lugar. Asegúrese de retirar todo el exceso de agua que pueda antes de comenzar (esto puede hacerse al secar con papel absorbente).

PRUEBA DE SECADO:

No ponga los alimentos uno encima del otro durante el secado. Asegúrese de que los alimentos estén completamente secos verificando algunos de ellos (abriendo o cortando a la mitad). Ajuste su tiempo de secado basándose en el lapso de tiempo en el que necesitará conservar los alimentos.

SEQUEDAD:

Revise la sequedad después de 6 horas de la deshidratación y después vuelva a revisarla cada 2 horas hasta que las rebanadas estén crujientes, flexibles o correosas dependiendo del alimento de que se trate.

TIPS

FOOD CUTTING:

Shred, slice or dice foods uniformly. For the best results, slices should be between ¼" and ¾" thick.

BEFORE YOU START:

Make sure your dehydrator is clean before using it. Wash your hands, bowls, containers, counters, boards and all utensils thoroughly.

PREHEAT DEHYDRATOR:

The moisture in the food will cause an initial temperature drop inside the dehydrator. Preheat your dehydrator by turning it on for 5-10 minutes.

DRYING TIME:

Drying temperature is about 150° F. Drying time will vary according to the quantity of the food, thickness of slices, moisture content of the food, number of trays being used, temperature, altitude and humidity of the location. Make sure to remove as much excess water as possible before starting (this can be done by patting dry with absorbent paper).

DRYING TEST:

Do not overlap foods while drying. Make sure foods are dried completely by checking a few samples (opening or cutting it down the middle). Adjust your drying time based on the length of time the food will need to keep.

DRYNESS:

Check dryness after 6 hours of dehydrating and then do it every 2 hours until slices are crisp, pliable or leathery depending on the food item.

TIPS

FOOD LABELING:

Labeling each container helps to remind you of the contents, date of drying and original weight. Keeping records of all of this information will be of great help towards improving your drying techniques and obtaining better results.

STORAGE:

Proper storage is essential to maintain the quality of foods. Wait until the food is cool before you store (Remember: fruit leather must be stored in plastic bags while still warm). Foods can be kept longer if stored in cool, dry and dark places. Ideally, storage temperatures should be below 60 degrees (the lower the better).

STORAGE CONTAINERS:

Store the dry food in plastic freezer bags before storing them in metal or glass containers. Avoid those containers that "breathe" or have weak seals. Fill the container with as much as possible. Remember, air can destroy food. Squeeze air out if using plastic bags or boiling pouches.

MOISTURE CHECK:

Check moisture of your dehydrated food on a regular basis. If you notice moisture inside, dehydrate it for a longer time.

REHYDRATING:

Dehydrated food can be rehydrated by soaking in water or by pouring hot water over them. Do not add seasonings, especially salt or sugar during this process because they may change the flavor of the foods. Usually one cup of water is appropriate for one cup of dehydrated food. For stewed fruits, add 2 cups of water and simmer until tender. Rehydrated foods can be cooked normally.

Dehydrated fruits and vegetables can be soaked in cold water for 2 to 6 hours in the refrigerator (room temperature may create an environment for harmful bacteria to grow). They can be soaked in hot water or immersed in boiling water for 5 to 10 minutes or until desired consistency. Remember to always use enough water to rehydrate the food.

Consume the food as soon as possible once the container is opened. Always keep the remaining portion in the refrigerator to avoid contamination.

CONSEJOS

ETIQUETADO DE ALIMENTOS:

Etiquetar cada recipiente ayuda a recordarle cuál es el contenido, la fecha del secado y el peso original. Mantener registros de toda esta información será de gran ayuda para mejorar sus técnicas de secado y obtener mejores resultados.

ALMACENAMIENTO:

El almacenamiento correcto es esencial para mantener la calidad de los alimentos. Espere hasta que los alimentos estén fríos antes de almacenarlos (Recuerde: el cuero de fruta se debe almacenar en bolsas de plástico mientras todavía está tibia). Los alimentos se pueden conservar durante más tiempo si se almacenan en lugares frescos, secos y oscuros. Idealmente, las temperaturas de almacenamiento deben ser por debajo de los 60 grados (cuanto más bajas mejor).

RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO:

Almacene los alimentos secos en bolsas de plástico para congelar antes de almacenarlas en recipientes de metal o vidrio. Evite aquellos recipientes que "respiran" o tienen sellos débiles. Llene el recipiente lo más posible. Recuerde, el aire puede destruir los alimentos. Extraiga el aire si utiliza bolsas de plástico o sacos para hervir.

VERIFICACIÓN DE LA HUMEDAD:

Revise la humedad de sus alimentos deshidratados de manera regular. Si nota que hay humedad adentro, deshidráte los durante un tiempo más prolongado.

REHIDRATACIÓN:

Los alimentos deshidratados se pueden volver a hidratar sumergiéndolos en agua o colocándolos en agua hirviendo. No agregue especias, en especial sal o azúcar, durante este proceso porque pueden cambiar el sabor de los alimentos. Por lo general una taza de agua es adecuada para una taza de alimento deshidratado. Para las frutas cocidas, agregue 2 tazas de agua y hierva hasta que se suavicen. Los alimentos que se han vuelto a hidratar se pueden cocinar de manera normal.

Las frutas y los vegetales deshidratados se pueden sumergir en agua fría durante 2 a 6 horas en el refrigerador (la temperatura del medio ambiente puede crear un ambiente para que crezcan bacterias dañinas). Se pueden sumergir en agua caliente o en agua hirviendo durante 5 a 10 minutos o hasta que se obtenga la consistencia deseada. Recuerde siempre usar el agua suficiente para volver a hidratar los alimentos.

Consuma los alimentos tan pronto como le sea posible una vez que el recipiente se haya abierto. Mantenga siempre la porción restante en el refrigerador para evitar su contaminación.

PREPARACIÓN Y DESHIDRATACIÓN DE FRUTAS:

Consejo: Para evitar que los alimentos se peguen, póngales una capa ligera de aceite vegetal sobre su hoja enrollable. Esto le facilitará en jugo de limón durante 2 a 3 minutos tanto retirar los alimentos como la limpieza.

MANZANAS:

Lave y pele (si lo desea), quítele el corazón y rebane en rebanadas o rodajas de ¼ de pulgada (6 mm). Usted puede desear sumergir las frutas antes de la deshidratación. Esto evitará que se oscurezcan. Seque aproximadamente durante 8 a 10 horas. Las manzanas deben quedar ligeramente crujientes. Si desea volverlas a hidratar, sumérlas en agua caliente durante 10 a 15 minutos.

ALBARICOQUES:

Lave, rebane a la mitad y retire las semillas. No es necesario darles un tratamiento previo. Seque aproximadamente durante 55 a 60 horas. Los albaricoques deben quedar flexibles sin rastros de humedad. Para volverlos a hidratar, sumérlas en agua caliente durante 15 minutos.

BANANAS:

Evite usar bananas demasiado maduras. Quite la piel y rebane. Usted puede desear darles un tratamiento previo sumergiendo las frutas en jugo de limón durante 1 a 2 minutos para prevenir que se oscurezcan. Deshidrate aproximadamente durante 45 a 50 horas o hasta que estén crujientes. Si desea volverlas a hidratar, sumérlas en agua caliente durante 10 minutos.

MORAS:

Retire los tallos, lave y seque. No es necesario darles un tratamiento previo. El tiempo de secado es de aproximadamente 90 a 100 horas. Para volverlas a hidratar, sumérlas en agua caliente durante aproximadamente de 15 minutos. Escorra bien antes de utilizar.

MELÓN:

Pele, quite las semillas y luego corte en pedazos de ¼ de pulgada (6 mm) de grueso. No es necesario darle un tratamiento previo. Deshidrate aproximadamente durante 30 a 33 horas o hasta que esté flexible. Para volverlo a hidratar, sumérlalo en agua fría durante 2 horas.

PREPARING AND DEHYDRATING FRUITS:

Hint: To keep foods from sticking, brush a light coat of vegetable oil on your fruit leather sheet. It will make removing food and cleaning easier.

APPLES:

Wash and peel (if desired), core and slice into ¼ inch slices or rounds. You may wish to soak the fruits in lemon juice for 2-3 minutes prior to dehydrating. This will keep them from darkening. Dry approximately 8-10 hours. Apples should be slightly crisp. If you wish to rehydrate, soak in hot water for 10 to 15 minutes.

APRICOTS:

Wash, halve and remove the pits. Pretreatment is not necessary. Dry approximately 55-60 hours. Apricots should be pliable with no pockets of moisture. To rehydrate, soak in hot water for 15 minutes.

BANANAS:

Avoid using overripe bananas. Peel and slice. You may wish to pretreat by soaking in lemon juice for 1-2 minutes to prevent darkening. Dehydrate approximately 45-50 hours or until crisp. If you would like to rehydrate, soak in hot water for about 10 minutes.

BERRIES:

Remove stems, wash and shake dry. Pretreatment is not necessary. Drying time is approximately 90-100 hours. Rehydrate by soaking in hot water for about 15 minutes. Drain well before using.

CANTALOUPE:

Peel, seed and then cut into ¼ inch thick pieces. Pretreatment is not necessary. Dry approximately 30-33 hours or until pliable. To rehydrate, soak in cold water for about 2 hours.

PREPARING AND DEHYDRATING VEGETABLES:**GREEN BEANS:**

Wash, snip off ends and break into segments. Steam or blanch for 4 minutes. Freeze solid for 40 minutes to tenderize before drying. Dehydrate for about 23-30 hours or until crisp and brittle. To rehydrate, soak for 2 hours in cold water.

BROCCOLI:

Wash and peel the tough skin from the stalk. Separate the florets and slice the stem into ½ inch slices. Pretreatment is not necessary (steam for 4 minutes if desired). Dehydrate for about 18 hours or until brittle. For rehydration, soak about 30 minutes in hot water then drain.

CABBAGE:

Wash and then remove the outer leaves. Shred into ½ inch pieces. Steam for about 2 minutes. Dry for 12-18 hours or until crisp. To rehydrate, soak in cold lemon water for 30 minutes.

CARROTS:

Wash, trim tops, peel, and slice into ¼ inch pieces. Pretreatment is not necessary. Dry about 12-16 hours or until brittle. To rehydrate soak in cold water for 30 minutes.

CELERY:

Wash, cut into ½ inch pieces. Soak celery in a solution of baking soda and water for 5 minutes (1 tablespoon to 6 cups cold water). Steam for about 2 minutes and then drain. Dry for about 12-18 hours or until crisp. To rehydrate, soak in hot water for 1 hour.

CELERY FLAKES/CELERY SALT:

Chop dried celery in blender for flakes. Add equal amounts of salt and blend till fine for celery salt.

CORN:

Remove husk and silk before washing. Steam for about 4 minutes. Use a sharp knife to cut kernels off the cob. Dehydrate for 10-18 hours or until crisp. To rehydrate, soak in hot water for about 30 minutes.

RECETAS Y CONSEJOS**PREPARACIÓN Y DESHIDRATACIÓN DE VEGETALES:****EJOTES:**

Lave, retire los extremos y rompa en segmentos. Ponga al vapor o escalde durante 4 minutos. Congele en sólido durante 40 minutos para suavizar antes del secado. Deshidrate durante alrededor de 23 a 30 horas o hasta que esté crujiente y quebradizo. Para volverlos a hidratar, suméjlos en agua fría durante 2 horas.

BRÓCOLI:

Lave y pele la piel gruesa del tallo. Separe los ramitos y rebane el tallo en rebanadas de ½ pulgada (1.2 cm). No es necesario darle un tratamiento previo (ponga al vapor durante 4 minutos si lo desea). Deshidrate durante alrededor de 18 horas o hasta que esté quebradiza. Para volverla a hidratar, suméjrala durante aproximadamente de 30 minutos en agua caliente y después escurra.

COL:

Lave y luego retire las hojas exteriores. Corte en piezas de ½ pulgada (1.2 cm). Ponga al vapor durante aproximadamente 2 minutos. Seque durante 12 a 18 horas o hasta que esté crujiente. Para volverla a hidratar, suméjrala en agua fría con limón durante 30 minutos.

ZANAHORIAS:

Lave, corte las orillas, pele y rebane en trozos de ¼ de pulgada (6 mm). No es necesario darles un tratamiento previo. Seque durante 12 a 16 horas o hasta que estén quebradizas. Para volverlas a hidratar, suméjralas en agua fría durante 30 minutos.

APIO:

Lave y corte en piezas de ½ pulgada (1.2 cm). Sumerja el apio en una solución de bicarbonato de sodio y agua durante 5 minutos (1 cucharada para 6 tazas de agua fría). Ponga al vapor durante aproximadamente 2 minutos y luego escurra. Seque durante 12 a 18 horas o hasta que esté crujiente. Para volverlo a hidratar, suméjralo en agua caliente durante 1 hora.

HOJUELAS DE APIO/SAL DE APIO:

Corte el apio seco y colóquelo en la licuadora para hacer hojuelas. Agregue cantidades iguales de sal y mezcle hasta que esté fino para obtener sal de apio. MAÍZ: Retire la cáscara y las fibras antes de lavar. Ponga al vapor durante aproximadamente 4 minutos. Use un cuchillo filoso para cortar los granos de la mazorca. Deshidrate durante 10 a 18 horas o hasta que esté crujiente. Para volverlo a hidratar, suméjralo en agua caliente durante 30 minutos.

RECETAS Y CONSEJOS

PREPARACIÓN Y DESHIDRATACIÓN DE CECINA Y PIELES:

CECINA DE CARNE:

Use carne magra. Corte cualquier grasa visible porque puede hacer que la cecina se enrancie. Corte la carne en tiras largas y delgadas. Marine la carne de 1 a 24 horas (dependiendo de su preferencia) en el refrigerador y escurra. Coloque la hoja enrollable sobre la bandeja inferior y coloque la carne sobre las bandejas. Deshidrate durante aproximadamente 10 a 17 horas. La res o el pescado no se necesitan cocinar antes de la deshidratación. Sin embargo, se recomienda que el pavo o el pollo se cocinen antes de la deshidratación.

CUEROS DE FRUTA:

Elija fruta fresca y madura. Lave y retire los tallos y las semillas. Pele la fruta y corte cualquier parte magullada. Haga un puré en la licuadora hasta que esté muy suave. Endulce para darle sabor con una cucharadita de miel, concentrado de jugo de fruta o jarabe de maíz por cuarto de puré. NO UTILICE AZÚCAR PORQUE SE CRISTALIZA CONFORME SE SECA. Esparza sobre la hoja para cuero de fruta y deshidrate durante 8 a 10 horas o hasta que tenga la textura de cuero.

CUEROS DE VEGETALES:

Lave, pele, ponga al vapor, corte y haga puré los vegetales hasta que estén suaves. Quizá necesite agua para hacer más fácil su mezcla en la licuadora. Agregue especias para darle sabor antes del secado. Esparza sobre la hoja para cuero de fruta y deshidrate durante 8 a 10 horas o hasta que tenga la textura de cuero.

CONSEJOS ÚTILES PARA LOS CUEROS:

Con el fin de prevenir que el cuero se pegue, cubra la hoja para cueros de fruta con un aerosol o aceite vegetal. También puede colocarle un forro de plástico. NO UTILICE PAPEL NI ALUMINIO.

Si obtiene un secado disparejo, ladee y sacuda las bandejas hasta que el puré esté distribuido de manera uniforme. Si los cueros se ven demasiado quebradizos, quizá los haya secado de más o tal vez necesite ajustar su configuración de la ventilación. (Por favor recuerde que las configuraciones siempre se sugieren. Ajústelas para adecuarlas a sus necesidades).

Si sus cueros se ven oscuros, quizá pueda agregar un poco de jugo de limón o vitamina C al puré. Ajuste la consistencia de su puré con jugos de fruta u otros purés más gruesos. Si el cuero se echa a perder, el cuero no estaba seco antes de almacenarlo o se expuso a la humedad durante su almacenamiento.

PREPARING AND DEHYDRATING JERKY AND LEATHERS:

MEAT JERKY:

Use lean meat. Cut off any visible fat as it can make jerky turn rancid. Cut meat into long narrow strips. Marinate meat 1 to 24 hours (depending on your preference) in the refrigerator and drain. Place roll-up sheet on bottom tray and place meat on trays. Dehydrate for about 10 to 17 hours. Beef or fish do not need to be cooked prior to dehydrating. However, it is recommended that turkey or chicken be cooked prior to dehydrating.

FRUIT LEATHERS:

Choose fresh, ripe fruit. Wash and remove stems and pits. Peel the fruit and cut out any bruised sections. Puree in a blender until very smooth. Sweeten to taste by adding 1 tbsp. of honey, fruit juice concentrate or corn syrup per quart of puree. DO NOT USE SUGAR AS IT WILL CRYSTALLIZE AS IT DRIES. Spread on fruit leather sheet and dehydrate for 8 to 10 hours or until leathery.

VEGETABLE LEATHERS:

Wash, peel, chop and puree vegetables until smooth. Water may be needed to make blending easier. Add spices to taste before drying. Spread on fruit leather sheet and dehydrate for 8 to 10 hours or until leathery.

HELPFUL HINTS FOR LEATHERS:

To prevent leather from sticking, coat the fruit leather sheet with any vegetable spray or oil. You may also line it with plastic wrap. DO NOT USE PAPER OR FOIL.

If you experience uneven drying, tilt and shake trays until puree is evenly distributed. If leathers seem too brittle, you have probably over dried or you may need to adjust your vent settings. (Please remember the settings are always suggested. Adjust them to suit your needs.)

If your leathers look dark, you may add some lemon juice or vitamin C to the puree. Adjust the consistency of your puree with fruit juices or other thicker purees. If the leather spoils, the leather was not dry before storing or was exposed to moisture during storage.

HOW TO CLEAN

HOW TO CLEAN:

1. Always unplug the unit from wall outlet prior to any cleaning operation.
2. Use warm water and soap to clean the trays and cover. Do not use scouring pads or any abrasive cleansers.
3. The trays and cover can also be safely washed in the top rack of the dishwasher. The fruit leather sheet is not dishwasher safe, as it will not withstand the high temperatures reached during the dishwasher's drying cycle.
4. Use paper towels or napkins to remove any excess marinade from the base of the unit.
5. Wipe the base clean with a damp cloth. Do not immerse in water.

CÓMO LIMPIEZA

CÓMO LIMPIAR:

1. Siempre desconecte la unidad de la toma de corriente eléctrica de la pared antes de comenzar con la limpieza.
2. Use agua tibia y jabón para limpiar las bandejas y la cubierta. No use fibras para tallar ni limpiadores abrasivos.
3. Las bandejas y la cubierta también se pueden lavar con seguridad en la parte superior de la lavaplatos. La hoja para cuero de frutas no se puede poner en la lavaplatos, ya que no soportaría las altas temperaturas que se alcanzan durante el ciclo de secado de la lavaplatos.
4. Limpie la base con un paño húmedo. No la sumerja en agua.
5. Use toallas de papel o servilletas para retirar cualquier exceso de marinada de la base de la unidad.

GARANTÍA LIMITADA

Aroma Housewares Company garantiza que este producto esté libre de defectos de fabricación y en los materiales durante un período de un año de la fecha comprobable de compra dentro de Los Estados Unidos.

Dentro de este período de garantía, Aroma Housewares Company, a su opción, reparará o reemplazará gratuitamente cualquier parte que resulte defectuosa, siempre y cuando el producto sea devuelto a Aroma Housewares Company, con porte pagado y comprobante de compra y U.S. \$8.00 para gastos de envío y manejo. Sírvase llamar al número telefónico gratuito que se menciona abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, uso indebido, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es inválida en caso de que el aparato sea desarmado o se le dé mantenimiento por un centro de servicio no autorizado.

Esta garantía le ofrece derechos legales específicos, los cuales podrán variar de un estado a otro y no cubre fuera de Los Estados Unidos.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
L-V, 8:30 AM - 5:00 PM, Tiempo del Pacífico
Sitio Web: www.aromaco.com

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
M-F, 8:30 AM - 5:00 PM, Pacific Time
Website: www.aromaco.com

This warranty gives you specific legal rights which may vary from state to state, and does not cover areas outside the United States.

This warranty does not cover improper installation, misuse, abuse or neglect on the part of the owner. Warranty is also invalid in any case that the product is taken apart or serviced by an unauthorized service station.

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. \$8.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year from provable date of purchase in the continental United States.

LIMITED WARRANTY