

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 potpurri.

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

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

INSTRUCCIONES - 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.

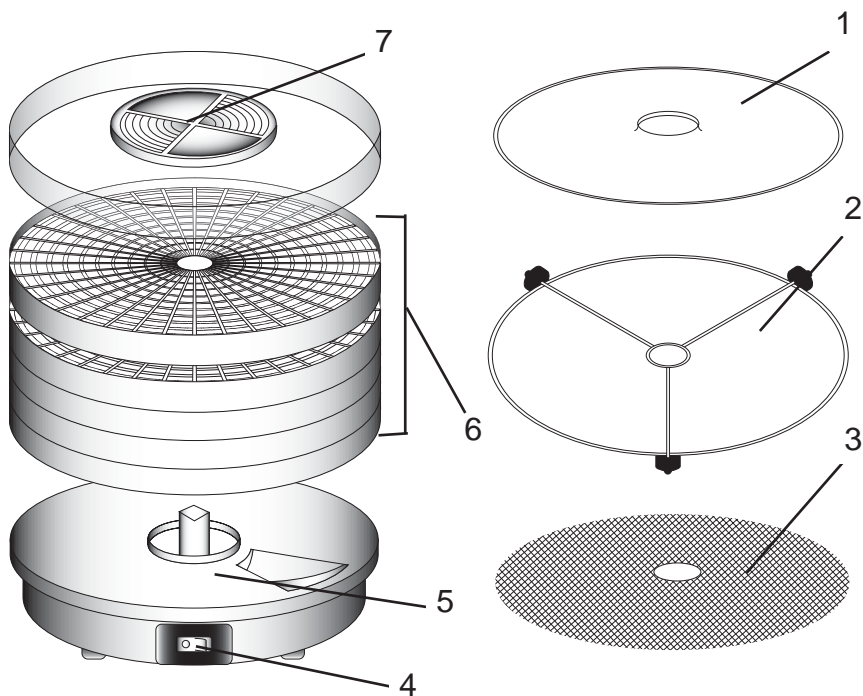
FICHE POLARISÉE

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.**

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



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

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.

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 deshidrarlos.

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 deshidrarlas, 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. Escurra 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 $\frac{1}{4}$ " y $\frac{3}{4}$ " (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.

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, deshidráteles 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.

RECETAS Y CONSEJOS

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 $\frac{1}{4}$ 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, sumérgalas 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, sumérgalos 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, sumérgalas 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, sumérgalas en agua caliente durante aproximadamente de 15 minutos. Escorra bien antes de utilizar.

MELÓN:

Pele, quite las semillas y luego corte en pedazos de $\frac{1}{4}$ 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, sumérgalo en agua fría durante 2 horas.

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, sumérgalos 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, sumérgala 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, sumérgala 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, sumérgalas 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, sumérgalo 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, sumérgalo 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.

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