



ATTENTION!

PLEASE INSPECT THIS PACKAGE THOROUGHLY FOR MISSING PARTS OR ANY PRODUCT DAMAGE. IF YOUR PRODUCT CONTAINS SHIPPING DAMAGE, PLEASE CONTACT RETAILER FOR ASSISTANCE.

For all other questions regarding product usage, missing parts, product damage, difficulty or warranty activation, please contact the Weston Products Customer Service Team:
8:00 am to 5:00 pm EST, Monday thru Friday

CustomerService@WestonProducts.com

U.S. Residents Customer Service Line: 1.800.814.4895 (Outside U.S. Call: 1.440.638.3131)

Weston Products LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149

WestonProducts.com

Please DO NOT return this item to the retailer before contacting Weston Products Customer Service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION!

VEUILLEZ INSPECTER CET EMBALLAGE AVEC SOIN POUR Y DÉTECTER TOUTE PIÈCE MANQUANTE OU ENDOMMAGÉE.

SI DES PIÈCES ONT ÉTÉ ENDOMMAGÉES PENDANT LE TRANSPORT, VEUILLEZ COMMUNIQUER AVEC LE DÉTAILLANT POUR OBTENIR DE L'AIDE.

Pour toutes les autres questions concernant l'utilisation du produit, les pièces manquantes, les problèmes ou l'activation de la garantie, veuillez communiquer avec l'équipe du service clientèle des produits Weston: de 8:00 à 17:00 HNE, du lundi au vendredi.

CustomerService@WestonProducts.com

Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1.800.814.4895

Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 1.440.638.3131

Weston Products LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149

WestonProducts.com

Veillez communiquer avec le service clientèle des produits Weston AVANT de retourner cet appareil au détaillant.

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

Scan here or visit
Blog.WestonProducts.com



REALTREE™
OUTFITTERS

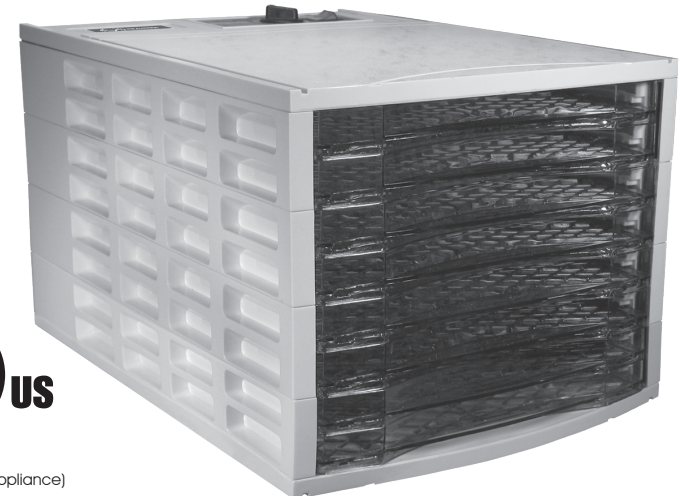


**8 TRAY
FOOD
DEHYDRATOR**

MODEL NO. 75-0101-RT

**8 PLATEAUX
DÉSHYDRATEUR
ALIMENTAIRE**

MODÈLE NO. 75-0101-RT



(Household Cooking Appliance)

4KZ9

E334623

HOUSEHOLD USE ONLY

Due to constant factory improvements, the product pictured might differ slightly from the product received.

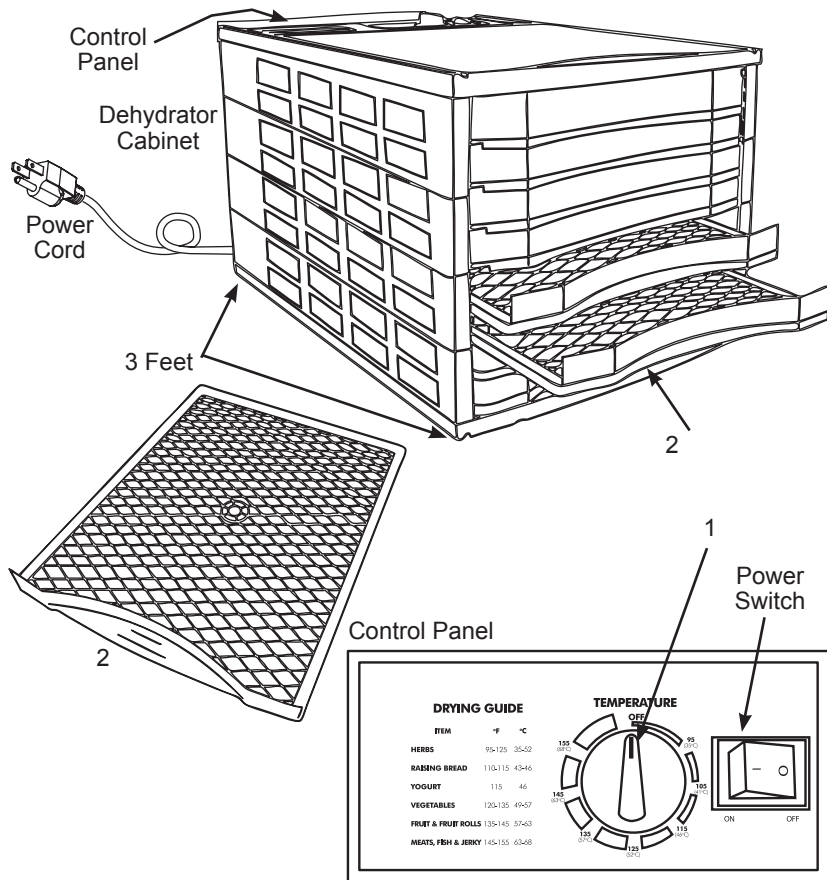
Parce que nos produits bénéficient de perfectionnements constants apportés en usine, les illustrations présentes peuvent être légèrement différentes du produit reçu.

REV062113

**INFORMATION ON THE WARRANTY FOLLOW THE INSTRUCTIONS IN THIS BOOKLET. /
LE INFORMATION SUR LA GARANTIE PRÉCÉDENT LES INSTRUCTIONS DANS CE LIVRET.**

NOTE! French instructions and information follow the English instructions and information in this booklet.

REMARQUE! Les instructions et les renseignements en français suivent les instructions en anglais dans ce livret.



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	Temperature Control Knob	75-0102
2	Tray (8)	75-0103-RT
3	Feet (4)	75-0104
<i>Not Shown</i>	Realtree Xtra® Camo Cover	75-0101-RTC

If any components of this unit are broken or the unit does not operate properly, call Weston Products LLC Toll Free at

1-800-814-4895

Monday thru Friday 8:00am-5:00pm EST. Outside the U.S. call 440-638-3131

WESTON WARRANTY INFORMATION

SAVE THIS WARRANTY INFORMATION FOR YOUR RECORDS!

Weston Products LLC warrants to the ORIGINAL RETAIL PURCHASER of this product that if operated in accordance with the printed instruction accompanying it, then for a period of 1 year from the date of purchase, the product shall be free from defects in material and workmanship.

The Warranty Card, along with a copy of the original receipt, must be received by Weston Products LLC within 30 days from purchase date for the warranty to apply. Failure to send the completely filled out Warranty Card, along with a copy of the original receipt, will void the warranty.

The product must be delivered to or shipped freight prepaid to Weston Products LLC for warranty services, in either its original packaging or similar packaging affording an equal degree of protection. Damage due to shipping is not the responsibility of the company. Weston Products LLC charges a \$35.00 per hour bench charge. **NOTE:** No repairs will be started without the authorization of the customer. The return shipping cost to the customer will be added to the repair invoice.

Prior to returning the product for Warranty Repair, the product must be thoroughly cleaned and free from any food particles or other debris. Failure of the purchaser to comply with this standard will result in the unit being returned without repair. In some cases, a \$50 cleaning surcharge may apply.

Weston Products LLC will repair (or at its discretion, replace) the product free of charge, if in the judgment of the company, it has been proven to be defective as to seller's labor and material, within the warranty period.

New or rebuilt replacements for factory defective parts will be supplied for one (1) year from the date of purchase. Replacement parts are warranted for the remainder of the original warranty period.

For non-warranty repairs, contact Weston Products LLC's Customer Service at 1-800-814-4895 M-F 8am-5pm EST (outside of the United States 440-638-3131) to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number). Weston Products LLC will refuse all returns that do not contain this number. **DO NOT RETURN THE UNIT WITHOUT PROPER AUTHORIZATION FROM WESTON PRODUCTS LLC.**

LIMITATIONS: The warranty is void if the product is used for any purpose other than that for which it is designed. The product must not have been previously altered, repaired, or serviced by anyone else other than Weston Products LLC. If applicable, the serial number must not have been altered or removed. The product must not have been subjected to accident in transit or while in the customer's possession, misused, abused, or operated contrary to the instructions contained in the instruction manual. This includes failure caused by neglect of reasonable and necessary maintenance, improper line voltage and acts of nature. This warranty is not transferable and applies only to U.S. and Canadian sales.

Except to the extent prohibited by applicable law, no other warranties whether expressed or implied, including warranty merchantability and fitness for a particular purpose, shall apply to this product. Under no circumstances shall Weston Products LLC be liable for consequential damages sustained in connection with said product and Weston Products LLC neither assumes nor authorizes any representative or other person to assume for it any obligation or liability other than such as is expressly set forth herein. Any applicable implied warranties are also limited to the one (1) year period of the limited warranty.

This warranty covers only the product and its specific parts, not the food or other products processed in it. **CUT ALONG THE DOTTED LINE AND SEND THE WARRANTY CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:**

Weston Products LLC / WARRANTY
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 U.S.A.

WESTON WARRANTY CARD

SEND THIS CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:
WESTON PRODUCTS LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 U.S.A.

Customer Name: _____

Address: _____

City/State/Zip/Country: _____

Telephone Number: (_____) _____

E-Mail Address: _____

Original Date of Purchase: ____/____/____ Copy of Receipt Included

Product Model #: _____

Serial # (if applicable): _____

I have read the warranty information. Initial here: _____

INFORMATION SUR LA GARANTIE

CONSERVEZ CETTE INFORMATION SUR LA GARANTIE POUR VOS DOSSIERS!

Weston Products LLC garantit à l'ACHETEUR AU DÉTAIL D'ORIGINE de ce produit contre tout défaut en matériau et en main-d'œuvre pendant un (1) an à partir de la date d'achat à condition qu'il soit utilisé conformément aux directives imprimées qui y sont jointes.

La Carte de Garantie, avec une copie du reçu original, doivent être reçus par Weston Products LLC dans les trente (30) jours à partir de la date d'achat pour que la garantie puisse s'appliquer. Le manque d'envoyer la Carte de Garantie complètement remplie avec une copie du reçu original annulera la garantie.

Le produit doit être livré à ou expédié franco de port à Weston Products LLC pour les services de garantie, soit dans son emballage d'origine ou un emballage similaire offrant un degré de protection équivalent. Les dommages causés par l'expédition ne sont pas la responsabilité de la société. Weston Products LLC charge 35,00 \$ par heure pour frais de service. **REMARQUE** : Aucune réparation ne sera commencée sans l'autorisation du client. Les frais d'expédition de retour seront ajoutés à la facture de réparation.

Avant de renvoyer le produit pour une réparation sous garantie, bien nettoyer le produit pour qu'il soit exempt de toute particule alimentaire ou autres débris. Si l'acheteur ne respecte pas cette consigne, le produit lui sera renvoyé sans avoir été réparé. Dans certains, la somme de 50 dollars sera facturée pour le nettoyage.

Weston Products LLC réparera (ou à sa discrétion, remplacera) le produit sans frais, si à l'opinion de la société, il a été prouvé être défectueux en matériau et en main d'œuvre dans la période de garantie.

Des remplacements neufs ou remis en état pour les pièces d'usine défectueuses seront fournis pendant un (1) an à partir de la date d'achat. Les pièces de remplacement sont garanties pour le reste de la période de garantie originale.

Pour les réparations non garanties, veuillez contacter le Service à la clientèle de Weston Products LLC au numéro sans frais 1-800-814-4895, du lundi au vendredi, de 8h00 à 17h00 EST (en dehors des États-Unis : 440-638-3131) pour obtenir une Autorisation de retour d'article (Numéro RMA). Weston Products LLC refusera tous les retours qui ne contiennent pas ce numéro. **NE PAS RENVOYER CET APPAREIL SANS L'AUTORISATION CORRECTE DE Weston Products LLC.**

LIMITATIONS : La garantie est annulée si le produit est utilisé pour toute raison autre que pour laquelle il est conçu. Le produit ne doit pas avoir été antérieurement modifié, réparé, ou entretenu par quelqu'un autre que Weston Products LLC. Le cas échéant, le numéro de série ne doit pas être modifié ou enlevé. Le produit ne doit pas avoir été soumis à un accident en transit ou pendant qu'il est en la possession du client, mal utilisé, mal traité, ou utilisé contrairement aux directives contenues dans le manuel d'utilisation. Ceci comprend la défaillance causée par la négligence d'un entretien raisonnable et nécessaire, une tension de secteur incorrecte et des catastrophes naturelles. Cette garantie n'est pas transférable et s'applique seulement aux ventes américaines et canadiennes.

À l'exception des cas où la loi en vigueur l'interdit, aucune autre garantie, expresse ou implicite, y compris les garanties relatives au caractère adéquat pour la commercialisation ou un usage particulier, ne s'appliquera à ce produit. Weston Products LLC ne sera en aucun cas responsable des dommages indirects liés au dit produit et Weston Products LLC n'a aucune obligation ni responsabilité autre que celles expressément établies dans la présente, et n'autorise aucun représentant ou autre personne à les assumer pour lui. Toutes garanties implicites applicables sont aussi limitées à la période d'un (1) an de la garantie limitée.

Cette garantie couvre seulement le produit et ses pièces spécifiques, pas les aliments ou autres produits traités dans celui-ci.

DÉCOUPEZ LE LONG DE LA LIGNE POINTILLÉE ET ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :

**Weston Products LLC / WARRANTY
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 U.S.A.**

CARTE DE GARANTIE

ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :
WESTON PRODUCTS LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 U.S.A.

Nom du Client: _____

Adresse: _____

Province/Codepostal/Région: _____

Numéro de téléphone: (____) _____

Adresse de courrier électronique: _____

Date d'achat d'origine: ____/____/____

Copie du reçu
include

No de modèle du produit: _____

No de série (s'il y a lieu): _____

J'ai lu les informations relatives à la garantie. Initiales ici: _____



WARNING!

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.
2. To protect against risk of electrical shock, do not submerge or use this appliance near water or other liquid. Unplug the unit from the outlet when not in use and before cleaning.
3. Unplug this appliance from the electrical outlet when not in use or before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow the unit to cool before putting on or taking off parts.
4. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is NOT to be used by children.
5. NEVER use any accessories or parts from other manufacturers. Doing so will VOID YOUR WARRANTY and may cause fire, electrical shock or injury.
6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord, plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for repair or adjustment.
7. Keep these instructions for use for future reference.
8. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local voltage before you connect the appliance.
9. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
10. DO NOT use outdoors.
11. DO NOT let cord hang over edge of table or counter.
12. DO NOT let cord come in contact with a hot surface. DO NOT use on an oven or stove.
13. Avoid contacting moving parts. Wait until moving parts have stopped running and disconnect from the power source before you remove the parts of the appliance.
14. NEVER let the appliance run unattended.
15. Switch the appliance off and disconnect from the power source before attaching or detaching any accessory.
16. This appliance has a polarized plug (one blade of the plug is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. DO NOT modify the plug in any way.
17. CAUTION: In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer switch.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

GENERAL SAFETY RULES



WARNING!

READ AND FULLY UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS PRIOR TO USING THIS UNIT. YOUR SAFETY IS MOST IMPORTANT! FAILURE TO COMPLY WITH PROCEDURES AND SAFE GUARDS MAY RESULT IN SERIOUS INJURY OR PROPERTY DAMAGE. REMEMBER: YOUR PERSONAL SAFETY IS YOUR RESPONSIBILITY!

1. **CHECK FOR DAMAGED PARTS.** Before using the **Dehydrator**, check that all parts are operating properly and perform the intended functions. Check for alignment of moving parts, binding of moving parts, mounting and any other conditions that may affect the operation. **DO NOT** use if power cord is damaged or frayed. **DO NOT** use this appliance after malfunctions or if the appliance is dropped or damaged in any manner.

2. Reduce risk of unintentional starting. Make sure the **Power Switch** is in the "OFF" position before connecting the **Dehydrator** to the power source.

3. Avoid contact with moving parts.

4. **ALWAYS DISCONNECT** the **Dehydrator** from the power source before servicing, changing accessories or cleaning the unit. Unplug the **Dehydrator** when not in use.

5. **KEEP CHILDREN AWAY. NEVER LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED.** This appliance is NOT a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

6. The Manufacturer declines any responsibility in the case of improper use of the **Dehydrator**. Improper use of the **Dehydrator** voids the warranty.

7. Electrical repair must be done by an authorized dealer. Use only factory original parts and accessories to avoid injury and retain the warranty. Modification of the **Dehydrator** voids the warranty.

8. **DO NOT** pull the **Power Cord** to unplug. Use care when using extension cords.

9. Be sure the **Dehydrator** is stable during use. All four feet should be secure on a level surface. The **Dehydrator** should not move during operation.

10. **DO NOT** operate the **Dehydrator** outdoors or near any flammable or combustible materials.

11. **DO NOT** block the air vents at the rear of the

Dehydrator. Keep the **Dehydrator** at least 6" (15 cm) away from any wall to allow for proper air circulation.

12. **DO NOT** operate the **Dehydrator** on flammable surfaces such as carpeting.

13. **To prevent electric shock, DO NOT IMMERSE IN WATER OR LIQUID.** Serious injury and electric shock could result. **DO NOT** use this machine with wet hands or bare feet. **DO NOT** operate near running water.

14. **NEVER** open or remove the back panel of the **Dehydrator**.

15. Disconnect from power source before cleaning the components of this machine. **READ ALL DIRECTIONS** on how to clean this **Dehydrator** before attempting to clean it.

16. After cleaning, make sure **Dehydrator** is completely dry before reconnecting to the power source – if not; **ELECTRIC SHOCK** may result.

17. **DO NOT** operate the **Dehydrator** on a hot stove-top, gas burners or inside an oven. **DO NOT** allow the **Power Cord** to drape over the **Dehydrator**, hot surfaces or over the edge of the work surface.

18. **BEWARE! Some surfaces may become very hot during use! Serious injury may result! DO NOT move the Dehydrator while in use. DO NOT move the Dehydrator while hot.** Allow the appliance to cool before handling. Use Handles. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

19. **DO NOT** use while under influence of drugs or alcohol.

20. Household use only.

ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES DISPONIBLES

07-0310-RT	Realtree® Presse-hamburger unique
07-4101-RT	Realtree® Attendrisseur à viande et trancheuse à viande séchée manuels
33-0201-RT	Realtree® Hache-viande électrique robuste no 8
37-0101-RT	Realtree® Pistolet à viande séchée et à bâtonnets à grignoter
65-0501-RT	Realtree® Scelleuse sous vide Sportsmans Advantage
83-0750-RT	Realtree® Trancheuse à viande de 19 cm
83-7001-RT	Realtree® Ensemble de couteaux de transformation du gibier, 10 morceaux

Ces produits et beaucoup plus de produits peut être commandé en visitant **WestonProducts.com** ou en appelant Weston Products gratuitement à 1-800-814-4895

Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 EST. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 440-638-3131

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ANOMALIES

LE RÉCIPIENT EST HUMIDE

CAUSE: Séchage incomplet. Morceaux inégaux d'aliments, provoquant un séchage imparfait. Aliments séchés laissés à la température ambiante trop longtemps après le refroidissement: l'humidité a de nouveau pénétré dans les aliments.

CORRECTIF: Vérifier le séchage des aliments avant de les enlever du déshydrateur. Trancher les aliments uniformément. Refroidir rapidement, puis emballer sur-le-champ.

MOISSURE

CAUSE: Séchage incomplet. La teneur en humidité des aliments n'a pas été vérifiée pendant la semaine. Le récipient de conservation n'est pas hermétique. La température de conservation est trop chaude/humidité dans les aliments. Durcissement superficiel : température de séchage trop élevée, les aliments ont séché à l'extérieur, mais partiellement à l'intérieur.

CORRECTIF: Vérifier le séchage de plusieurs morceaux d'aliments. Vérifier pendant la semaine l'humidité dans le récipient de conservation et, au besoin, déshydrater à nouveau les aliments. Conserver les aliments dans des récipients hermétiques, dans un endroit frais à 21 °C (70 °F) ou moins. Sécher les aliments à la température appropriée (se référer au Guide de dessiccation).

TACHES BRUNES SUR LES LÉGUMES

CAUSE: Température de séchage trop élevée, les légumes ont trop séché.

CORRECTIF: Sécher les aliments à la température appropriée (se référer au Guide de dessiccation). Vérifier souvent l'état de séchage des aliments.

LES ALIMENTS COLLENT SUR LES PLATEAUX

CAUSE: Les aliments n'ont pas été tournés.

CORRECTIF: Au bout d'une heure de déshydratation, retourner les aliments avec une spatule.

CLEANING INSTRUCTIONS

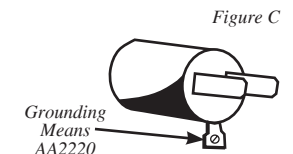
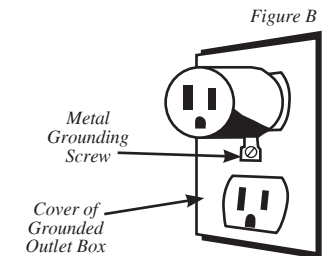
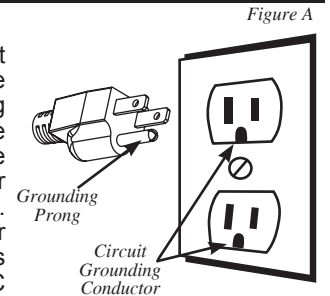
! WARNING!! Before cleaning or servicing the Dehydrator, make sure it is unplugged from the power source. It is important to read & fully understand all of the instructions & safeguard prior to use of the Dehydrator.

1. Clean the **Trays** and inside the **Cabinet** before using the **Dehydrator** for the first time and after each use.
2. Turn the **Power Switch** to "O" off to turn off the **Dehydrator**. Disconnect the **Power Cord** from the electrical outlet.
3. Allow the **Dehydrator** to completely cool before cleaning.
4. Remove the **Trays** from the **Cabinet**.
5. Wipe the **Cabinet** clean, inside and out, with damp sponge or soft cloth. Be careful not to splash water onto the heating element (*located behind the screening and fan in the back of the Cabinet*) while cleaning the inside of the **Cabinet**. Water could damage the heating element and the increases the risk of electric shock. DO NOT immerse the **Dehydrator** in water.
6. Clean the **Trays** with warm, soapy water. Rinse with clear water and dry immediately.

GROUNDING INSTRUCTIONS

GROUNDING

This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and a 3-prong grounding type plug to fit the proper grounding-type receptacle. The appliance has a plug that looks like Figure A. An adaptor, Figure B, should be used for connecting Figure A plugs to two-prong receptacles. The grounding tab which extends from the adaptor must be connected to a permanent ground such as a properly grounded outlet box as shown in Figure C using a metal screw.



OPERATING INSTRUCTIONS

IT IS IMPORTANT TO READ & UNDERSTAND all of the instructions and safeguards prior to using the Dehydrator.

1. Operate the **Dehydrator** on a clean, dry surface.
2. Plug the **Dehydrator** into a standard 120 Volt, 60 Hz wall outlet.
3. Position the **Dehydrator** at least 6" (15 cm) from any wall during operation to allow for proper air circulation. **WARNING! DO NOT** block the air vents at the rear of the **Dehydrator**.
5. Turn the **Dehydrator** to "1" on. When on, the light should illuminate the **Power Switch**.
6. Adjust the **Temperature Control Knob** to the desired temperature.
7. Preheat the **Dehydrator** for 5-10 minutes at the desired temperature before loading food onto the **Trays**.
8. Remove any excess water from the food (this can be done by patting the food with a paper towel or napkin). Excess moisture may cause the **Dehydrator** temperature to drop.
9. Load the **Trays** with the items to be dried. Position the pieces so that they do not touch each other. Do not overlap or allow the product to touch. Allow ample space between the products for proper air circulation.
10. Water droplets may form on the surface of some products while dehydrating. Periodically blot the product with a clean paper towel.

NOTE: Drying times may vary based on many circumstances including but not limited to: the relative humidity of the room, the temperature of the food at the beginning of the drying process, the amount of food in the **Dehydrator**, the leanness of the meat, etc.

CHOOSING FOODS

- Use the best quality foods. Fruits and vegetables in peak season have more nutrients and more flavor. Meat, fish and poultry should be lean and fresh.
 - Do not use food with bruises or blemishes. Bad fruits and vegetables may spoil the entire batch.
 - Always use lean meat. Remove as much fat as possible before dehydrating.
- NOTE:** Use a paper towel under meat when dehydrating to absorb fat.

CAUTION! It is important to follow the "Food Safety" guidelines outlined in this manual. For the most up to date instruction visit the USDA website.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Il y a des règles fondamentales à suivre lors de la manipulation d'aliments. Elles sont CUIRE, SÉPARER, NETTOYER, et REFROIDIR RAPIDEMENT.

CUIRE

Il est crucial de cuire les aliments à une température interne sûre pour détruire les bactéries qui sont présentes. La sécurité des hamburgers et autres aliments faits avec de la viande hachée a reçu dernièrement beaucoup d'attention, et pour une bonne raison. Quand la viande est hachée, les bactéries présentes sur la surface sont mélangées dans l'ensemble du mélange haché. Si cette viande hachée n'est pas cuite jusqu'à au moins 71oC à 74oC (160oF à 165oF), les bactéries ne seront pas détruites et il y a une forte chance que cela vous rendra malade.

Des morceaux solides de viande comme des steaks et côtelettes n'ont pas de bactéries dangereuses comme E. coli à l'intérieur, donc ils peuvent être servis plus saignants. Quand même, tout morceau de bœuf doit être cuit à une température interne d'au moins 63oC (145oF) (mi-saignant). La température sûre pour la volaille est 82oC (180oF) et les morceaux de viande entier de porc doivent être cuits à 71oC (160oF). Les œufs doivent être bien cuits aussi. Si vous faites une meringue ou autre recette qui utilise des œufs non cuits, achetez des œufs spécialement pasteurisés ou utilisez de la poudre pour meringue préparée.

SÉPARER

Les aliments qui seront mangés crus et les aliments qui seront cuits avant d'être mangés DOIVENT TOUJOURS être séparés. La contamination croisée se produit quand des viandes crues ou des œufs viennent en contact avec des aliments qui seront mangés crus. Ceci est une source principale d'intoxication alimentaire. Enveloppez toujours deux fois les viandes crues et placez-les sur l'étagère la plus basse dans le réfrigérateur de manière qu'aucun jus ne puisse goutter sur les fruits et légumes crus. Puis utilisez les viandes crues entre 1 et 2 jours après l'achat, ou congelez-les pour les conserver plus longtemps. Décongelez les viandes congelées dans le réfrigérateur, pas sur le comptoir.

Quand vous grillez ou cuisez des viandes ou des poissons crus, assurez-vous de mettre la viande cuite sur un plat propre. N'utilisez pas le même plat que vous avez utilisé pour transporter les aliments avant de les mettre sur le grill. Lavez les ustensiles utilisés pour griller après que les aliments sont tournés pour la dernière fois sur le grill, aussi bien que les spatules et cuillers utilisées pour faire sauter à feu vif en remuant ou pour tourner la viande au fur et à mesure qu'elle cuit.

Assurez-vous de bien laver vos mains après avoir manipulé des viandes crues ou des œufs crus. Se laver les mains avec du savon et de l'eau, ou utiliser une lingette antibactérienne pré-humidifiée est absolument nécessaire après avoir touché de la viande crue ou des œufs crus. Ne pas se laver les mains et les surfaces pendant la cuisine est une cause majeure de contamination croisée.

NETTOYER

Lavez fréquemment vos mains et les surfaces de travail lorsque vous cuisinez. Lavez avec du savon et de l'eau chaude pendant au moins 15 seconds, puis séchez avec une serviette en papier.

REFROIDIR RAPIDEMENT

La réfrigération rapide des aliments est très importante. La zone de danger où les bactéries se multiplient est entre 4oC et 60oC (40oF et 140oF). Votre réfrigérateur doit être réglé à 4oC (40oF) ou en-dessous; votre congélateur doit être à -17oC (0oF) ou en-dessous. Une règle simple : servir chaud les aliments chauds, servir froid les aliments froids. Utilisez des réchauds ou plaques chauffantes pour garder les aliments chauds pendant le service. Utilisez des bains d'eau glacée pour garder au froid les aliments froids. Ne jamais laisser des aliments à la température ambiante pendant plus de deux (2) heures - 1 heure si la température ambiante est 32oC (90oF) ou au-dessus. Lorsque vous emballez les aliments pour un pique-nique, assurez-vous que les aliments sont déjà refroidis rapidement lorsqu'ils sont mis dans le panier à pique-nique isotherme. Le panier à pique-nique ne refroidira pas les aliments – il garde simplement les aliments froids lorsqu'il est emballé correctement avec de la glace. Les aliments cuits chauds doivent être placés dans des conteneurs peu profonds et immédiatement réfrigérés pour qu'ils se refroidissent rapidement. Assurez-vous de bien couvrir les aliments après qu'ils sont froids.

REMARQUE : Des considérations particulières doivent prises lors de l'utilisation de venaison ou d'autre gibier sauvage, puisqu'ils peuvent devenir très contaminés durant l'opération de dépouille. La venaison est souvent gardée à des températures qui pourraient potentiellement permettre la croissance de bactéries, tel que lorsque celle-ci est transportée. Se référer au Département de la viande et de la volaille de l'USDA (USDA Meat and Poultry Department) pour d'autres questions ou informations sur la sécurité de la viande et des aliments.

ROULÉS AUX FRUITS

1. Choisir des fruits mûrs ou un peu blets. Laver, enlever les taches, les noyaux (ou pépins) équeuter et peler.
2. Mettre en purée au robot. Ajouter au goût du yaourt, des édulcorants ou des épices. La purée doit être consistante.
3. Couvrir les plateaux du déshydrateur avec une pellicule de plastique.
4. Étaler 1 1/2 à 2 tasses de purée de fruits sur la pellicule. Glisser délicatement les plateaux dans le déshydrateur.
5. Les bords sécheront plus rapidement que le centre, qui doit donc être moins épais.
6. La durée moyenne de séchage est 4 à 6 heures.
7. Lorsque la pâte de fruits est brillante et non collante, sortir les plateaux et la laisser refroidir.
8. Détacher la pâte de la pellicule de plastique, puis la rouler en cylindres.

CONSEILS

- Ne pas faire chevaucher les aliments. Poser les aliments à plat sur les plateaux de déshydratation.
- Vérifier le séchage au bout de 6 heures, puis toutes les 2 heures jusqu'à ce que le produit soit croquant, mou ou ridé, selon le cas.
- Examiner les aliments pour voir s'ils sont entièrement déshydratés avant de les retirer : ouvrir ou couper le centre de quelques morceaux pour vérifier le séchage interne. Si l'aliment est encore humide, continuer la déshydratation.
- Étiqueter chaque récipient ; noter le nom de l'aliment, la date du séchage et le poids original. Tenir un journal pour se perfectionner dans les méthodes de séchage.
- La conservation adéquate des aliments est essentielle pour préserver leur qualité. Emballer les aliments lorsqu'ils sont refroidis. Les aliments se conservent plus longtemps dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. La température idéale de conservation est 16 °C (60 °F) ou plus basse.
- Mettre les aliments séchés dans des sacs en plastique de congélation avant de les placer dans des récipients en métal ou en verre. Éliminer autant d'air que possible avant de sceller les sacs.
- Le scellage sous vide est idéal pour conserver les aliments séchés.
- La déshydratation des aliments cause une perte de poids, et leur volume diminue d'un quart ou de moitié environ : penser à ne pas couper des morceaux trop petits. Ainsi, 450 g (1 lb.) de viande hachée produira environ 150 à 225 g (1/3 lb à 1/2 lb) de viande séchée.
- Se référer au Guide de dessiccation du tableau de commande pour sélectionner la bonne température. Une température trop élevée durcit et sèche l'extérieur des aliments... mais ils restent humides à l'intérieur. Une température trop basse augmente la durée du séchage.

PRE-TREATMENT OF FOODS

As with most types of cooking, proper preparation is essential for successful results. Adhering to a few basic guidelines will generally increase the quality of your dried foods and decrease the amount of time necessary to dry them.

Pre-treated foods often taste better and have a better appearance than non-treated foods. There are several methods to pre-treat food to prevent oxidation, which will darken apples, pears, peaches and bananas while drying.

- Remove any pits, skin, cores or bones.
- Shred, slice or dice the food uniformly. Slices should be between 1/8-1/4" (0.3-0.6 cm) thick. Meats should be cut not more than 3/4" (1.9 cm) thick.
- **IMPORTANT:** Before placing the meat in a Dehydrator, it is HIGHLY RECOMMENDED to heat the meat to 160°F (71°C), poultry to 165°F (74°C), as measured with a food thermometer in an oven BEFORE starting the dehydration process. This step assures that any bacteria present will be destroyed by wet heat. After heating to 160°F (71°C), poultry to 165°F (74°C), maintain a constant dehydrator temperature of 130-140°F (55-60°C) during the drying process. The minimum recommended temperature for drying meats is 145°F (63°C). Temperatures below 145°F (63°C) are NOT recommended.
- Steam or bake the fish at 200°F (93°C) until flaky before dehydrating.
- Drying into jerky requires a lot of attention. It must be cleaned and de-boned properly and rinsed thoroughly to ensure that all the blood is washed away.
- Soak cut fruit in either lemon or pineapple juice for a few minutes before placing out on the **Trays**.
- Use an ascorbic acid mix which can be purchased in most health food stores or pharmacies. It may come in either powder or tablet form. Dissolve approximately 2-3 tablespoons into 1 quart (1 liter) of water. Soak the fruit slices into the solution for 2-3 minutes, then place on the **Trays**.
- Fruits with a wax coating (figs, peaches, grapes, blueberries, prunes, etc.) should be dipped in boiling water to remove the wax. This allows moisture to escape easily when dehydrating.
- Blanching can pre-treat food for dehydrating. Blanching does not destroy helpful enzymes and helps retain nutrients. There are two ways to blanch food:
 1. WATER BLANCHING: Use a large pan; fill it half way with water. Bring water to a boil. Place food directly in a boiling water and cover. Remove after three minutes. Arrange food on the **Trays**.
 2. STEAM BLANCHING: Using steamer pot bring 2-3" (5-7 cm) of water to a boil in bottom section. Place food in steamer basket and steam for 3-5 minutes. Remove steamed food and arrange on **Trays**.

CAUTION! It is important to follow the "Food Safety" guidelines outlined in this manual. For the most up to date instruction visit the USDA website.

MAKING JERKY

- Use the best quality meats. Meats, fish and poultry should be lean and fresh. Remove as much fat as possible before dehydrating. Using lean meat will help the meat dry faster and aid in cleanup by decreasing the drippings. Ground meat should be 80% to 90% lean. Ground turkey, venison, buffalo and elk are other excellent choices for jerky.
- Jerky seasonings are available for all tastes. Whenever making jerky, treat the mixture with cure (sodium nitrate). The cure is used to help prevent botulism during drying at low temperatures. Follow all of the manufacturer's directions on the cure packet.
- Keep raw meats and their juices away from other foods. Marinate meats in the refrigerator. Do not leave meats un-refrigerated. Prevent cross-contamination by storing dried jerky away from raw meat. Always wash hands thoroughly with soap and water before and after working with meat products. Use clean equipment and utensils.
- Keep meat and poultry refrigerated at 40°F (5°C) or slightly below; use or freeze ground beef and poultry within 2 days; whole red meats, within 3 to 5 days. Defrost frozen meat in the refrigerator, not on the counter.
- Special considerations must be made when using venison or other wild game, as it can become heavily contaminated during field dressing. Venison is often held at temperatures that could potentially allow bacteria to grow, such as when it is being transported. Refer to the USDA Meat and Poultry Department for further questions or information on meat and food safety.
- **IMPORTANT:** Before placing the meat in a Dehydrator, it is HIGHLY RECOMMENDED to heat the meat to 160°F (71°C), poultry to 165°F (74°C), as measured with a food thermometer in an oven BEFORE starting the dehydration process. This step assures that any bacteria present will be destroyed by wet heat. After heating to 160°F (71°C), poultry to 165°F (74°C), maintain a constant dehydrator temperature of 145-155°F (63-68°C) during the drying process. Temperatures below 145°F (63°C) are NOT recommended.
- If using a marinade, shake off excess liquid before placing the meat on the **Trays**.
- Evenly space the meat in single layers approximately 1/4" (0.64 cm) apart on the **Trays**.
- You may need to blot fat droplets from the surface of the meat occasionally using a paper towel.
- Drying times may vary based on many circumstances including but not limited to: the relative humidity of the room, the temperature of the meat at the beginning of the drying process, the amount of meat in the **Dehydrator**, the leanness of the meat, etc.
- Always allow jerky to cool before taste testing to avoid burns.

CAUTION! It is important to follow the "Food Safety" guidelines outlined in this manual. For the most up to date instruction visit the USDA website.

CONSERVATION DE LA VIANDE SÉCHÉE

Envelopper les tablettes/bâtons dans une feuille d'aluminium, puis mettre dans un sac plastique de conservation des aliments, ou mettre les tablettes/bâtons dans un bocal à fermeture hermétique. Ne pas mettre les tablettes/bâtons dans des sacs ou récipients sans les avoir d'abord enveloppés dans une feuille d'aluminium ou du papier ciré. Les tablettes/bâtons doivent être conservés dans un endroit sec à l'abri de la lumière, entre 10-16 °C (50-60 °F). La durée de conservation à température ambiante de la viande séchée est de 1 à 2 mois. Pour prolonger cette durée jusqu'à 6 mois, mettre les tablettes/bâtons au congélateur. Penser à étiqueter et à dater les emballages.

RÉHYDRATATION

Réhydrater les aliments est chose aisée, bien que non obligée. Les légumes servent ainsi très facilement de garniture ou font partie d'une recette après avoir été reconstitués.

- Pour réhydrater les aliments, les plonger 3 à 5 minutes dans l'eau froide (1 tasse d'eau pour 1 tasse d'aliments déshydratés). Les aliments réhydratés sont cuits de la façon habituelle. Plonger les aliments dans l'eau chaude accélérera le processus, mais ils risquent d'avoir moins de goût.
- Les fruits et légumes déshydratés peuvent être mis au réfrigérateur, plongés en eau froide, 2 à 6 heures. **AVERTISSEMENT!** Laisser les aliments dans l'eau à la température ambiante favorise le développement de germes pathogènes.
- Ne pas assaisonner, car ajouter du sel ou du sucre pendant la réhydratation altère le goût.
- Pour étuver des fruits ou des légumes, ajouter 2 tasses d'eau et cuire à petits bouillons jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Consommer les aliments déshydratés aussitôt que possible après avoir ouvert le récipient de conservation. Mettre les restes au réfrigérateur pour empêcher la contamination.

SÉCHAGE DE FLEURS ET D'OBJETS ARTISANAUX

- Sécher d'abord les fleurs ; les cueillir de préférence lorsque la rosée s'est évaporée et avant l'humidité du soir. Sécher les fleurs aussitôt que possible après les avoir coupées.
- L'endroit le plus propice pour le séchage des fleurs est bien aéré, sec, chaud, sombre et propre ; ces conditions sont idéales pour le déshydrateur : séchées rapidement, les fleurs conserveront leur plus bel éclat et leur meilleur état.
- Sécher à faible température pour préserver les huiles naturelles.
- Effeuilier ou, si l'on préfère garder le feuillage, enlever les feuilles brunies ou endommagées.
- Placer sur le plateau du déshydrateur en une seule couche ; ne pas faire chevaucher.
- La durée de séchage dépend énormément de la taille de la fleur et de la quantité de feuillage. Sécher à 38 °C (100 °F).
- Les moulages et les perles peuvent être séchés dans le déshydrateur. Les températures varient.

PRÉPARATION DE VIANDE SÉCHÉE

La viande doit être aussi maigre que possible, car elle sèche plus rapidement et facilite le nettoyage (moins de graisse exsudée). La viande hachée doit être 80 à 90 % maigre. La viande hachée de dinde, bison ou de venaison (cerf, sanglier, etc.) sont d'autres excellents choix pour le séchage.

Divers paquets d'assaisonnement pour viande séchée sont en vente pour satisfaire à tous les goûts, mais rien n'empêche de se montrer inventif et de concocter votre propre mixture. La préparation de la viande séchée exige l'ajout d'un paquet de saumure (nitrite de sodium). La salaison aide à prévenir le botulisme pendant le séchage à basses températures. Suivre les instructions du fabricant qui accompagnent le paquet de saumure.

Garder la viande rouge crue à l'écart des autres aliments. Faire mariner la viande crue au réfrigérateur, ne pas la laisser à la température ambiante. Pour prévenir la contamination croisée, conserver la viande séchée à l'écart de la viande crue. TOUJOURS se laver les mains à fond avec de l'eau et du savon avant et après un contact avec des produits de viande. Utiliser un matériel et des ustensiles propres.

Garder la viande et la volaille au réfrigérateur à 5 °C (40 °F) ou un peu plus froid ; utiliser ou congeler la viande et la volaille hachées dans les deux jours ; la viande rouge dans les 3 à 5 jours. Décongeler la viande au réfrigérateur, et non sur le comptoir de cuisine.

La venaison et la chair de gibier exigent des précautions particulières à cause de l'habillage sur le terrain (risque d'infection généralisée). La venaison est souvent gardée à des températures risquant d'être propices au développement de germes pathogènes (par exemple, en cours de transport). Pour toute question sur la salubrité des aliments, consulter l'Agence canadienne d'inspection des aliments <http://www.inspection.gc.ca/francais/tocf.shtml> (USDA Meat and Poultry Department aux É.-U.).

Déshydrateur : Avant de sécher la viande, vérifier la température du déshydrateur avec un thermomètre à cadran. La température minimum recommandée pour sécher les viandes est 63 °C (145 °F). Une température inférieure à 63 °C (145 °F) est déconseillée. IMPORTANT : Avant de placer la viande dans un déshydrateur, il est vivement conseillé de chauffer la viande à 71 °C (160 °F) AVANT le processus de déshydratation. Cette stérilisation par chaleur humide détruit les bactéries pathogènes. Après avoir préchauffé à 71 °C (160 °F), il importe de maintenir une température constante du déshydrateur, soit 55-60 °C (130-140 °F), pendant la déshydratation pour les raisons suivantes :

- 1.) le processus de séchage doit être suffisamment rapide pour empêcher l'altération de la viande ; et
- 2.) le processus doit enlever suffisamment d'eau pour empêcher la croissance de micro-organismes.

En cas d'utilisation d'une marinade, enlever l'excès de liquide en secouant la viande avant de la déposer en couches simples égales sur les plateaux de déshydratation (espace entre chaque couche : 0,64 cm (1/4 po) environ).

Sécher la viande 4 à 7 heures à 63-66 °C (145-150 °F). Éponger au besoin de temps en temps les gouttes de graisse avec un essuie-tout. La durée de dessiccation dépend de plusieurs facteurs, entre autres : l'humidité relative ambiante, la température de la viande au début de la déshydratation, la quantité de viande dans le déshydrateur, sa teneur en gras, etc. Toujours laisser refroidir la viande séchée avant de la goûter.

ATTENTION! Il est important de suivre les directives sur la « sécurité alimentaire » fournies dans ce manuel. Pour obtenir les instructions les plus récentes, visiter le site Web d'USDA.

STORING JERKY

- First wrap jerky in aluminum foil or wax paper, then store in a thick plastic food storage bag, metal, glass or plastic containers. Remove as much air as possible before sealing. Seal tightly.
- Vacuum sealing is ideal for keeping dried foods.
- Jerky should be stored in a cool, dark, dry place between 50-60°F (10-16°C) or lower. Jerky can be stored, if properly dried, at room temperature for 1 or 2 months. To extend shelf life to up to 6 months, store jerky in the freezer.
- Be sure to label and date all packages with contents, ingredients, original weight and date processed.
- Keep a journal to help improve drying techniques.

RE-HYDRATING FOODS

WARNING! DO NOT soak food at room temperature. Soaking at room temperature allows harmful bacteria to grow. Follow the "Food Safety" guidelines outlined in this manual.

- Dehydrated food can be re-hydrated by soaking in cold water for 3-5 minutes or for 2-6 hours in the refrigerator in water. Use 1 cup of water for 1 cup of dehydrated food. Once re-hydrated, the food can be cooked normally. Soaking foods in warm water will speed up the process however; it may result in loss of flavor.
- Do not add seasoning. Adding salt or sugar during re-hydration may change the flavor of the food.
- To make stewed fruits or vegetables, add 2 cups of water and simmer until tender.
- Consume dehydrated foods as soon as possible once the storage container is opened. Keep any unused portions in the refrigerator to avoid contamination.

DRYING FLOWERS & CRAFTS

- Flowers should be dry to start with, best of picked after the dew has dried and before the night damp sets in. Dry the flowers as soon as possible after picking.
- The best condition for drying flowers is a dry, warm, dark, clean and well ventilated area, which makes a dehydrator an ideal setting. Flowers will retain the best color and condition when dried quickly.
- A low temperature should be used to retain the natural oils. Drying times will vary considerably depending on the size of the flower and the amount of foliage. Dry at 100°F (38°C).
- Strip off the leaves or if you prefer to keep the foliage. Discard any brown or damaged leaves.
- Place on the **Tray** in a single layer, avoiding overlapping.
- Dough art and beads can be dried in the **Dehydrator**. Temperatures may vary.

FRUIT ROLL-UPS

1. Select ripe or slightly over-ripe fruits. Wash and remove blemishes, pits and skin.
2. Puree in a blender. Add yogurt, sweeteners or spices as desired. The puree should be thick in consistency.
3. Cover the **Dehydrator Trays** with plastic wrap.
4. Pour 1-1/2 to 2 cups of the puree onto the covered **Trays**. Carefully place the **Trays** in the **Dehydrator**.
5. The edges will dry quicker than the center, pour the puree thinner at the center of the **Tray**.
6. The average drying time for the fruit roll-ups is 4 to 6 hours.
7. Once the fruit roll-ups are shiny and non-sticky to the touch, remove them from the **Dehydrator** and allow them to cool.
8. Peel the fruit roll-up from the plastic wrap and roll into cylinders.

TIPS

- Use the best quality foods. Fruits and vegetables in peak season have more nutrients and more flavor. Do not use food with bruises or blemishes. Bad fruits and vegetables may spoil the entire batch.
- Use the best quality meats. Meats, fish and poultry should be lean and fresh. Remove as much fat as possible before dehydrating.
- Do not overlap foods. Lay foods flat on the **Trays**.
- Check dryness after a few hours, then check every two hours until dehydrated. Open or cut down the middle if a few samples to check internal dryness. If the food is still moist, dehydrate longer.
- Use the **Drying Guide** on the **Control Panel** as reference for proper temperature settings. If the heat is set too high, the food may case harden, meaning the food is dried at too high of a temperature and the food was only dry on the outside, not the inside. If the temperature is too low, the drying time will increase.
- Remember, foods will shrink approximately 1/4 to 1/2 their original size and weight during the dehydration process, so pieces should not be kept too small. One pound of raw meat will yield approximately 1/3 lb. (0.2 kg) of jerky.
- Do not place items to be dried on the **Drip Tray**, there will be no circulation of air on this **Tray**. Clean the **Drip Tray** periodically during dehydration for easier clean-up.

PRÉPARATION DES ALIMENTS

Tout comme lorsqu'on fait la cuisine, une bonne préparation est le secret de la réussite. Observer quelques consignes élémentaires augmentera grandement la qualité des aliments séchés et réduira fortement leur durée de dessiccation.

Les aliments préparés ont souvent un aspect et un goût supérieurs aux aliments non préparés. Voici diverses façons de préparer les aliments à la déshydratation, notamment pour empêcher leur oxydation (brunissement des pommes, poires, pêches et bananes) :

- Peler, épépiner, dénoyauter, équeuter.
- Émincer, trancher ou couper en dés uniformément les aliments. L'épaisseur des tranches doit être entre 0,6 et 1,9 cm (1/4 à 3/4 po). L'épaisseur de la viande doit être au maximum 0,5 cm (3/16 po).
- Avant de les déshydrater, étuver ou rôtir la viande à 71 °C (160 °F), et la volaille à 74 °C (165 °F) (prendre la température avec un thermomètre alimentaire).
- La température du déshydrateur doit être maintenue à 55-60 °C (130-140 °F) tout au long du processus de déshydratation.
- Le séchage du poisson exige une préparation minutieuse. Il doit être nettoyé, désossé avec soin et rincé à fond pour éliminer tout le sang. Avant de le déshydrater, pocher ou cuire au four le poisson à 93° (200 °F) jusqu'à ce que sa chair soit feuilletée.
- Tremper quelques minutes les tranches/quartiers de fruits dans du jus de citron ou d'ananas avant de les mettre sur le plateau.
- Utiliser un mélange d'acide ascorbique, en vente dans la plupart des magasins d'aliments naturels ou pharmacies (en poudre ou en comprimés). Faire dissoudre 2 à 3 cuillères à table dans 1 litre d'eau. Tremper 2 à 3 minutes les tranches/quartier de fruits dans la solution avant de les mettre sur le plateau.
- Les fruits avec un revêtement cireux (figues, pêches, raisins, bleuets, prunes, etc.) doivent être plongés dans l'eau bouillante pour éliminer la cire et faciliter l'évaporation de l'eau pendant la déshydratation.
- Blanchir les aliments est une autre façon de les préparer à la déshydratation. Le blanchiment ne détruit pas les enzymes utiles des aliments et aide à conserver leur valeur nutritive. Il y a deux façons de blanchir les aliments :
 1. **BLANCHIMENT DANS L'EAU BOUILLANTE** : (*Le blanchiment dans l'eau bouillante donne un goût de cuit.*) Remplir une marmite à moitié d'eau. Amener à ébullition. Plonger les aliments dans l'eau bouillante et couvrir. Retirer après trois minutes. Disposer les aliments sur les plateaux de déshydratation.
 2. **BLANCHIMENT À LA VAPEUR** : Amener à ébullition 5 à 7 cm (2-3 po) d'eau dans une marmite à vapeur. Déposer les aliments dans le panier, puis cuire à l'étuvée 3 à 5 minutes. Sortir les aliments étuvés et les disposer sur les plateaux de déshydratation.

ATTENTION! Il est important de suivre les directives sur la « sécurité alimentaire » fournies dans ce manuel. Pour obtenir les instructions les plus récentes, visiter le site Web d'USDA.

MODE D'EMPLOI

IL IMPORTE DE LIRE ET DE COMPRENDRE toutes les instructions et consignes avant d'utiliser le déshydrateur.

1. Utiliser le déshydrateur sur une surface propre et sèche.
2. Brancher le déshydrateur sur une prise de courant murale standard de 120 V, 60 Hz.
3. Pour une bonne aération, placer le déshydrateur à au moins 15 cm (6 po) d'un mur. **AVERTISSEMENT ! NE PAS boucher les événements à l'arrière du déshydrateur.**
5. Allumer le déshydrateur (On) (-). L'interrupteur s'allumera alors.
6. Préchauffer le déshydrateur 5 à 10 minutes avant de mettre les aliments sur les plateaux.
7. Éliminer l'excès d'eau des aliments (éponger les aliments avec un essuie-tout ou une serviette). La température du déshydrateur risque de chuter si les aliments sont trop humides.
8. Mettre les articles à déshydrater sur les plateaux. Les morceaux ne doivent pas se toucher, ni se chevaucher. Laisser amplement d'espace entre les morceaux pour favoriser une bonne circulation de l'air.

REMARQUE: Des gouttelettes apparaissent parfois à la surface de certains produits pendant la déshydratation. Éponger ces gouttelettes avec un essuie-tout ou une serviette propre.

REMARQUE: La durée de dessiccation dépend de plusieurs facteurs, notamment l'humidité relative, la température de l'air, et l'épaisseur, la température et la teneur en matières grasses de l'aliment.

CHOIX DES ALIMENTS

- Choisissez des aliments de qualité supérieure. Les fruits et légumes en haute saison sont plus nutritifs et savoureux. La viande, le poisson et la volaille doivent être maigres et frais.
- Ne pas utiliser des aliments meurtris ou tavelés. Un fruit ou un légume avariés peuvent gâter tout le lot.
- Toujours utiliser de la viande maigre. Ôter autant de gras que possible avant de déshydrater. **REMARQUE:** Placer un essuie-tout sous la viande à déshydrater pour absorber le gras.

ATTENTION! Il est important de suivre les directives sur la « sécurité alimentaire » fournies dans ce manuel. Pour obtenir les instructions les plus récentes, visiter le site Web d'USDA.

FOOD SAFETY

There are basic rules to follow when handling food. They are **COOK, SEPARATE, CLEAN,** and **CHILL.**

COOK

It's crucial to cook food to a safe internal temperature to destroy bacteria that is present. The safety of hamburgers and other foods made with ground meat has been receiving a lot of attention lately, and with good reason. When meat is ground, the bacteria present on the surface is mixed throughout the ground mixture. If this ground meat is not cooked to at least 160°F to 165°F (71°C to 74°C), bacteria will not be destroyed and there's a good chance you will get sick.

Solid pieces of meat like steaks and chops don't have dangerous bacteria like E. coli on the inside, so they can be served more rare. Still, any beef cut should be cooked to an internal temperature of at least 145°F (63°C) (medium rare). The safe temperature for poultry is 180°F (82°C) and solid cuts of pork should be cooked to 160°F (71°C). Eggs should be thoroughly cooked too. If you are making a meringue or other recipe that uses uncooked eggs, buy specially pasteurized eggs or use prepared meringue powder.

SEPARATE

Foods that will be eaten uncooked and foods that will be cooked before eating **MUST ALWAYS** be separated. Cross-contamination occurs when raw meats or eggs come in contact with foods that will be eaten uncooked. This is a major source of food poisoning. Always double-wrap raw meats and place them on the lowest shelf in the refrigerator so there is no way juices can drip onto fresh produce. Then use the raw meats within 1-2 days of purchase, or freeze for longer storage. Defrost frozen meats in the refrigerator, not on the counter.

When grilling or cooking raw meats or fish, make sure to place the cooked meat on a clean platter. Don't use the same platter you used to carry the food out to the grill. Wash the utensils used in grilling after the food is turned for the last time on the grill, as well as spatulas and spoons used for stir-frying or turning meat as it cooks.

Make sure to wash your hands after handling raw meats or raw eggs. Washing hands with soap and water, or using a pre-moistened antibacterial towelette is absolutely necessary after you have touched raw meat or raw eggs. Not washing hands and surfaces while cooking is a major cause of cross-contamination.

CLEAN

Wash your hands and work surfaces frequently when you are cooking. Washing with soap and warm water for at least 15 seconds, then dry with a paper towel.

CHILL

Chilling food is very important. The danger zone where bacteria multiply is between 40°F and 140°F (4°C and 6°C). Your refrigerator should be set to 40°F (4°C) or below; your freezer should be 0°F (-17°C) or below. Simple rule: serve hot foods hot, cold foods cold. Use chafing dishes or hot plates to keep food hot while serving. Use ice water baths to keep cold foods cold. Never let any food sit at room temperature for more than 2 hours - 1 hour if the ambient temperature is 90°F (32°C) or above. When packing for a picnic, make sure the foods are already chilled when they go into the insulated hamper. The hamper won't chill food - it just keeps food cold when properly packed with ice. Hot cooked foods should be placed in shallow containers and immediately refrigerated so they cool rapidly. Make sure to cover foods after they are cool.

NOTE: Special considerations must be made when using venison or other wild game, since it can become heavily contaminated during field dressing. Venison is often held at temperatures that could potentially allow bacteria to grow, such as when it is being transported. Refer to the USDA Meat and Poultry Department for further questions or information on meat and food safety.

PROBLEM SOLVING

- PROBLEM:** Moisture in the storage container.
- CAUSE:** Incomplete Drying.
Food is cut unevenly, causing incomplete or uneven drying.
Drying foods left at room temperature too long after cooling, allows moisture to re-enter the foods.
- PREVENTION:** Test several pieces of food for dryness before removing it from the **Dehydrator**.
Cut foods evenly.
Cool quickly and package immediately in an air-tight container.
-
- PROBLEM:** Mold is on the dehydrated food.
- CAUSE:** Incomplete Drying.
The food was not checked for moisture content within a week.
The storage container is not air-tight.
The storage temperature is too warm.
Case hardening may have occurred, meaning the food was dried at too high of a temperature and the food was only dry on the outside, not the inside.
- PREVENTION:** Test several pieces of food for dryness before removing it from the **Dehydrator**.

-
- PROBLEM:** Brown spots on vegetables.
- CAUSE:** Too high of a drying temperature was used. Food is over-dry.
- PREVENTION:** Dry foods at appropriate temperatures. Use the “**Drying Guide**” on the **Control Panel** as reference. Check foods often for dryness.

-
- PROBLEM:** Food sticking to **Trays**.
- CAUSE:** Food is not being turned over during the dehydration process.
- PREVENTION:** After one hour of dehydrating, use a spatula and flip the food. Flip the food often until it is no longer sticky.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

! AVERTISSEMENT! TOUJOURS DÉBRANCHER la trancheuse à viande de sa source d'alimentation avant d'en faire l'entretien, de la nettoyer, de changer des accessoires ou encore lorsqu'elle n'est pas utilisée.

Nettoyer les plateaux et l'intérieur du casier avant une première utilisation du déshydrateur et après chaque utilisation.

1. Mettre l'interrupteur sur OFF (Arrêt). Débrancher l'appareil de la prise murale.
2. Laisser refroidir complètement le déshydrateur avant de la nettoyer.
3. Sortir les plateaux du casier.
4. Passer un chiffon doux ou une éponge humide sur les surfaces internes et externes du casier. Veiller à ne pas asperger l'élément chauffant (derrière la grille et le ventilateur, paroi arrière) lors du nettoyage interne du casier. L'eau risque en effet d'endommager l'élément chauffant et augmente le risque de décharge électrique. NE PAS immerger le déshydrateur.
5. Nettoyer les plateaux du déshydrateur dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer à l'eau claire, puis sécher immédiatement.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre lorsqu'il est utilisé afin de protéger son utilisateur contre les décharges électriques. Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation polarisé et d'une fiche à trois lames permettant de le brancher à une prise de courant mise à la terre. La fiche de cet appareil ressemble à celle illustrée à la figure A. Un adaptateur, illustré à la figure B, doit être utilisé pour brancher la fiche polarisée dans une prise de courant à deux trous. La patte de mise à la masse qui dépasse de l'adaptateur doit être branchée à une masse permanente, comme une prise de courant correctement mise à la terre, à l'aide d'une vis en métal, comme il est illustré à la figure C.

EXTENSION CORDS

- Utiliser uniquement des rallonges polarisées qui comportent des fiches à trois lames et des connecteurs de rallonges à trois lames pouvant accepter la fiche polarisée de cet appareil.
- Utiliser uniquement des rallonges ayant une classification électrique égale ou supérieure à celle de l'appareil.
- NE PAS utiliser de rallonges endommagées. Vérifier l'état de la rallonge avant de l'utiliser et la remplacer si elle est endommagée.
- NE PAS faire une utilisation abusive de la rallonge et ne pas la débrancher en tirant sur le cordon. Garder le cordon d'alimentation à bonne distance de la chaleur et des rebords tranchants.

Figure A

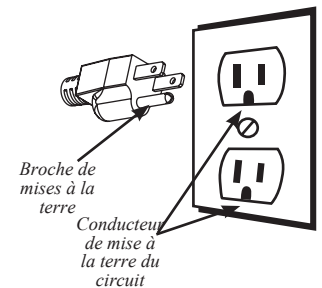


Figure B

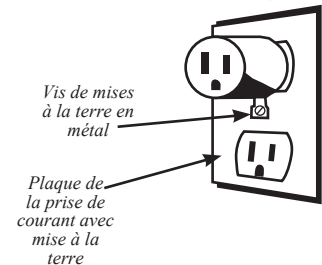


Figure C



CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT!

LIRE ET COMPRENDRE COMPLÈTEMENT TOUTES LES DIRECTIVES ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT. LE PLUS IMPORTANT EST VOTRE SÉCURITÉ! LE DÉFAUT D'OBSERVER LES PROCÉDURES ET MISES EN GARDE PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. N'OUBLIEZ PAS : VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE EST VOTRE RESPONSABILITÉ!

1. VÉRIFICATION DES PIÈCES. Avant d'utiliser le déshydrateur, s'assurer que ses pièces fonctionnent bien, et conformément à leur emploi défini. Vérifier les fixations et l'alignement des pièces mobiles. Regarder s'il n'y a aucun grippage qui pourrait nuire au bon fonctionnement de l'appareil. NE PAS utiliser l'appareil si son cordon est endommagé ou effiloché. NE PLUS utiliser l'appareil s'il fonctionne mal, ou après l'avoir échappé ou endommagé.

2. Minimiser le risque d'un démarrage accidentel : Avant de brancher le déshydrateur, regarder si son interrupteur est sur OFF (Arrêt).

3. Ne pas toucher les pièces en mouvement.

4. TOUJOURS DÉBRANCHER le déshydrateur de la source électrique (prise) avant un entretien, le remplacement d'accessoires ou le nettoyage de l'appareil. Débrancher le déshydrateur lorsqu'il n'est pas utilisé.

5. GARDER LES ENFANTS À L'ÉCART ; NE JAMAIS LAISSER L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE. Cet appareil n'est PAS un jouet. L'utilisation d'un appareil à proximité d'enfants exige une surveillance étroite.

6. Le fabricant ne peut être tenu responsable d'une utilisation inappropriée du déshydrateur. L'utilisation inappropriée du déshydrateur annule sa garantie.

7. Les réparations électriques doivent être confiées à un détaillant agréé. Utiliser uniquement des pièces et accessoires d'origine pour éviter les blessures et garder la garantie valide. La modification du déshydrateur annule sa garantie.

8. NE PAS tirer le cordon pour débrancher l'appareil. Utiliser les rallonges avec prudence.

9. Vérifier la stabilité du déshydrateur avant de l'utiliser. Les quatre pieds doivent reposer bien à plat sur une surface de niveau.

10. Le déshydrateur doit rester immobile en cours d'utilisation.

11. NE PAS utiliser le déshydrateur à l'extérieur, ni à

proximité de matières inflammables ou combustibles.

12. NE PAS boucher les événements à l'arrière du déshydrateur. Pour une bonne aération, placer le déshydrateur à au moins 15 cm (6 po) d'un mur.

13. NE PAS utiliser le déshydrateur sur une surface inflammable, telle qu'une moquette.

Pour éviter les décharges électriques, NE PAS IMMERGER LE DÉSHYDRATEUR. Plonger le déshydrateur dans un liquide pourrait en effet causer une décharge et de graves blessures. NE PAS utiliser cet appareil avec les mains humides ou les pieds nus. NE PAS utiliser à proximité d'une eau courante.

15. NE JAMAIS ouvrir, ni retirer le panneau arrière du déshydrateur.

16. Débrancher l'appareil avant de nettoyer ses composants. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS de nettoyage du déshydrateur avant de commencer à le nettoyer. Après le nettoyage, veiller à sécher à fond le déshydrateur avant de le rebrancher – sinon, il y a risque de DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

17. NE PAS placer le déshydrateur sur une cuisinière électrique ou à gaz allumée ou dans le four. NE PAS laisser le cordon s'étaler sur le déshydrateur, des surfaces chaudes, ou pendre sur le bord du plan de travail.

18. ATTENTION, DANGER ! Certaines surfaces deviennent brûlantes en cours d'utilisation ! Risques de graves blessures ! NE PAS déplacer le déshydrateur en cours d'utilisation. NE PAS déplacer le déshydrateur lorsqu'il est chaud. Laisser refroidir l'appareil avant de le toucher.

Utiliser les poignées. Redoubler de vigilance lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile ou des liquides brûlants.

19. NE PAS utiliser le déshydrateur après avoir pris des drogues ou de l'alcool.

20. Réservé à un usage domestique..

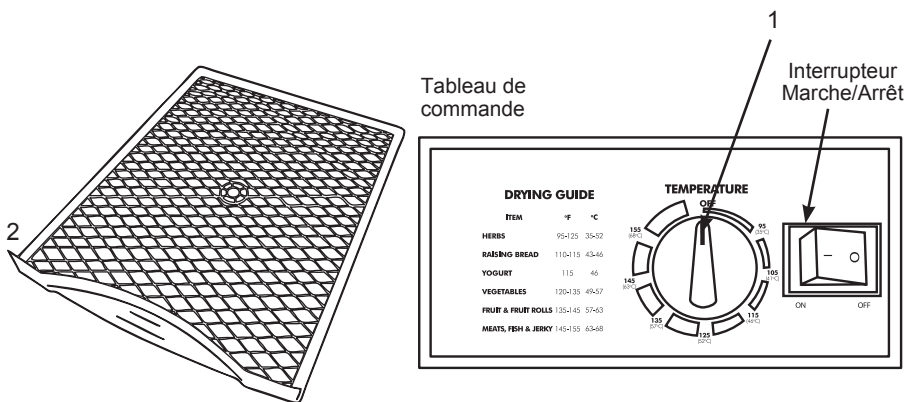
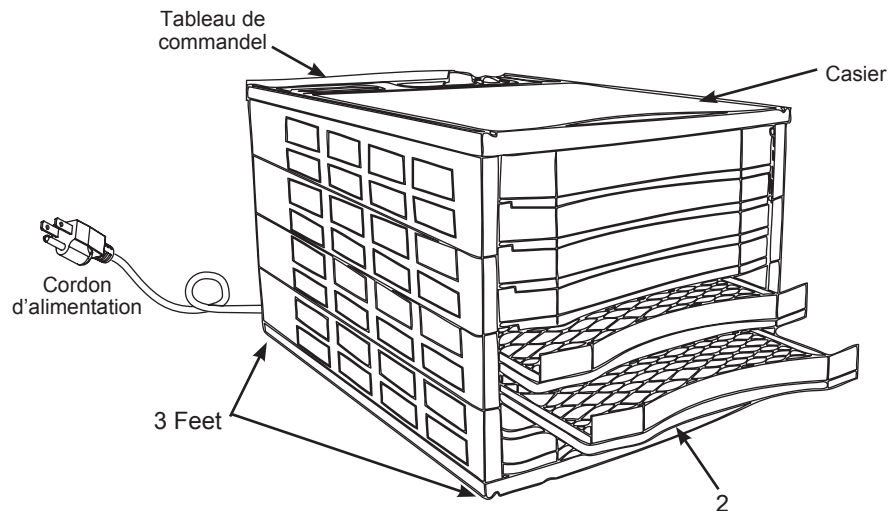
ADDITIONAL ACCESSORIES AVAILABLE

07-0310-RT	Realtree® Single Burger Press
07-4101-RT	Realtree® Manual Meat Tenderizer & Jerky Slicer
33-0201-RT	Realtree® #8 Heavy-Duty Electric Meat Grinder
37-0101-RT	Realtree® Jerky & Snack Stick Gun
65-0501-RT	Realtree® Sportsmans Advantage Vacuum Sealer
83-0750-RT	Realtree® 7 1/2" Meat Slicer
83-7001-RT	Realtree® 10-Piece Game Processing Knife Set

These products and many more products can be ordered by visiting **WestonProducts.com** or by calling Weston Products LLC Toll Free at 1-800-814-4895 Monday thru Friday 8:00am-5:00pm EST. Outside the U.S. call 440-638-3131

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.



LISTE DES COMPOSANTS

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	Sélecteur de température	75-0102
2	Plateau de dessiccation (8)	75-0103-RT
3	Pieds (4)	75-0104
Non montré	Realtree Xtra ® camouflage housse	75-0101-RTC

Si des composants de cet appareil sont cassés ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez appeler Weston Products, LLC au numéro sans frais :

1-800-814-4895

Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 EST.
En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 440-638-3131

⚠️ CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT!

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires, y compris :

- LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
- Pour garantir une protection contre tout risque d'électrocution, n'immergez pas et n'utilisez pas cet appareil près de l'eau ou de liquide. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant le nettoyage.
- Débranchez cet appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de placer ou d'enlever des pièces et de les nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de placer ou d'enlever des pièces.
- Une surveillance par des adultes est requise lorsque des appareils sont utilisés près d'enfants. Cet appareil NE DOIT PAS être utilisé par des enfants.
- NE JAMAIS utiliser des accessoires ou des pièces d'autres fabricants. Si vous utilisez des pièces d'autres fabricants, la GARANTIE SERA ANNULÉE et il y a risque d'électrocution ou de blessure.
- NE PAS utiliser l'appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés après un dysfonctionnement ou si l'appareil est tombé ou a subi des dommages quelconques. Renvoyez l'appareil au service de réparation agréé le plus proche pour le faire réparer ou effectuer un réglage.
- Conservez ces instructions pour tout usage ultérieur à titre de référence.
- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant d'effectuer la connexion à l'appareil.
- Nettoyez soigneusement les pièces entrant en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- NE PAS utiliser à l'extérieur.
- NE PAS laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
- NE PAS laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude. NE PAS utiliser sur une cuisinière ou dans un four.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Attendez que les pièces en mouvement cessent de tourner et coupez le courant avant de retirer les pièces de l'appareil.
- NE JAMAIS laisser l'appareil en marche sans surveillance.
- Mettez l'appareil sur arrêt et déconnectez de la source d'alimentation avant de fixer ou retirer des accessoires.
- Cet appareil dispose d'une fiche polarisée (une lame de la fiche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche ne peut être introduite dans une prise polarisée que d'une seule façon. Si la fiche ne pénètre pas totalement la prise, inversez la fiche. Si elle n'entre toujours pas dans la prise, contactez un électricien qualifié. NE PAS modifier la fiche d'une quelconque manière.
- ATTENTION: Pour éviter toute situation dangereuse, cet appareil ne doit jamais être connecté à une minuterie.

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veuillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.