

210mm



Instruction Manual

6-LAYER DEHYDRATOR

Model#:008858755



285mm

HOUSEHOLD USE ONLY

Toll Free: 1-888-380-7953

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THE FOOD DEHYDRATOR.

- Do not touch hot surfaces or allow them to come into contact with flammable materials. Use handles or knobs.
- To protect against electrical hazards, do not immerse the cord, the plug or the base of the dehydrator in water or other liquid. Do not wash in sink or dishwasher.
- This appliance should not be used by or near children. Keep out of reach of children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug if the appliance malfunctions, or if it has been damaged in any manner, return the appliance to an authorized service facility for repair or replacement.
- The use of accessory attachments other than those supplied or recommended by the manufacturer may cause hazards and can void your warranty.
- Arrange cord so that it cannot be caught or tripped over. Do not allow cord to hang over edge of table or counter. Keep cord away from hot surfaces.
- This appliance is for indoor, household use only. Do not use appliance outdoors or for other than household use as described in this manual.
- This appliance is not for commercial purposes.
- Do not place dehydrator, cord, trays or any other parts on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- To disconnect, turn the control to "OFF" before removing the plug from the outlet.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- Operate the dehydrator only in a clean dust-free area. Dust and dirt can be drawn into the dehydrator and can contaminate the food being dried.
- Do not place the dehydrator on a towel or carpet. This will reduce or cut off the dehydrator's airflow and could result in damage to the appliance.
- Always leave at least one inch of space around the dehydrator on all sides for proper ventilation.
- Do not use more than 20 drying trays at one time.
- Do not expose any parts of the dehydrator to temperatures above 167°F.
- Do not operate near combustible or pressurized spray cans.

- To clean the heating base, unplug from wall outlet and wipe with damp cloth or sponge and mild soap. Do not immerse base or cord in water. Top lid and trays may be submerged in warm water and washed with mild soap or washed in TOP rack of dishwasher only. Heat from the drying cycle can warp trays which is not covered by warranty.
 - Before each time you operate your food dehydrator be sure to wash and dry the trays and any other parts which will contact the food.
 - Do not operate this Food Dehydrator on a non-heat resistant glass or wood cooking surface, or any tablecloth. IT IS IMPERATIVE THAT A HEAT RESISTANT COOKING SURFACE SUCH AS TILE, OR ANY SURFACE PROTECTED WITH A HEAT RESISTANT FINISH BE PLACED BENEATH THIS UNIT.
 - The first time you turn on your food dehydrator you may notice an odour. This is normal. To avoid odour from being transferred to the food, place one tray covered with lid on the base of the unit, and following instructions, allow the unit to run without food in place until the odour is gone. This is only necessary the first time you use the dehydrator and takes less than one hour.
-
- A short power cord has been provided to prevent being entangled in or tripping during use. An extension cord may be used if necessary but must be rated 5 amps or more. The cord should be positioned so it will not drape over the counter or table top. Do not use an extension cord longer than necessary.
 - This appliance has a polarized plug. One blade is wider than the other. As a safety feature, 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 attempt to defeat this safety feature.

General Operating Tips

- Before operating your food dehydrator for the first time, please be sure to completely read and understand these instructions. Wash and dry the trays and any other parts which will contact the food.
- The first time you turn on your food dehydrator you may notice an odour. This is normal. To avoid odour from being transferred to the food, place one tray covered with lid on the base of the unit, and following instructions, allow the unit to run without food in place until the odour is gone. This is only necessary the first time you use the dehydrator and takes less than one hour.
- Place the dehydrator on a flat, dry and stable (not carpeted) surface. Make sure there is at least one inch of clearance around the dehydrator to ensure proper air flow.
- Prepare foods, according to the instructions given in this manual and fill the drying trays. NEVER cover the center hole in the trays or the vents on the top lid.
- Make sure the drying trays are securely nestled on top of each other and on the unit's base.
- Plug the power cord into any standard 230 volt household outlet.
- Consult the various tables at the end of this manual to get an idea as to when food is properly dehydrated and ready to be stored.

Tray Rotation

Inspect drying trays periodically. Rotate trays if the food you are drying requires it. Remove all the trays as a unit, and then remove the lid. Place the top tray on the base, followed by the next uppermost tray, until all trays have been rotated.

Care and Maintenance

After each use, clean the drying trays and dehydrator lid with warm soapy water. Do not wash trays, lid or base in dishwasher. Stubborn particles may be removed by soaking and/or using a plastic scrubber. Do not use abrasive materials or solvents to clean plastic! To clean the dehydrator's base (the bottom part with the motor and heating element), unplug and wipe clean with a damp sponge or cloth. NEVER immerse the base in water or allow liquid to flow into the area that contains the electrical parts.

Storage

After the dehydrator is cleaned, dry all parts, stack drying trays on the base, and store in a clean and dry place.

Setting Up Your Food Dehydrator

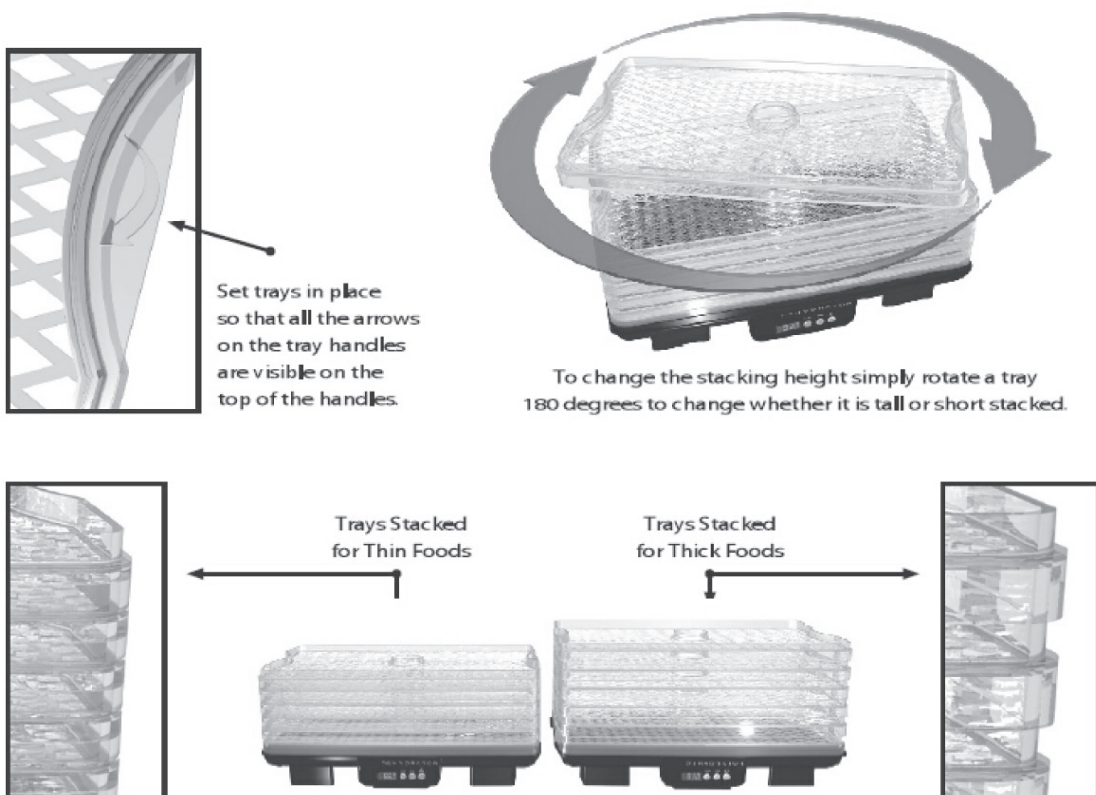
Before operating your Dehydrator for the first time, please be sure to completely read through and understand the instructions in this booklet. Wash and dry the trays and any other parts which will contact the food.

Stacking the trays

Before loading the trays with food, it is a good idea to make sure that they are all aligned right-side up by stacking them up in one place near the preparation area. The narrow side of the tray always is the top. Trays have alignment arrows cast into the handle. The arrow (as seen below) should all be visible on the top of the tray handles. Improperly stacked trays will negatively affect the drying process.

Once the trays are all right-side up you can stack them in two different ways. Depending on their orientation to each other, they can be set for thick or thin foods. To change the stacking height simply rotate a tray 180 degrees to change whether it is tall or short stacked. Refer to the two photos below to identify the difference between these two heights.

Any combination of stacking can be used to accommodate the foods being dried. An example would be some short tray stacking for banana chips and some tall stacking for large strawberry halves. When properly stacked, trays will be locked into each other whether tall stacked or short stacked and in any combination thereof.



How To Operate Your Food Dehydrator

Your food dehydrator is simple to use and is designed to make the dehydration process simple and accurate if the instructions are followed. Be sure that you have read the safety tips at the beginning of this manual before proceeding.

The first time you turn on your food dehydrator you may notice an odour. This is normal. To avoid odour from being transferred to the food, place one tray covered with lid on the base of the unit, and following instructions, allow the unit to run without food in place until the odour is gone. This is only necessary the first time you use the dehydrator and takes less than one hour.

Before you begin preparing your food, wash and dry the trays, the lid and the tray liners, if they are to be used. Place dehydrator base where you intend to use it for the dehydration process and insure electrical cord reaches an outlet in a safe manner. This way, as you prepare the food, you can place it right on the trays. As a tray is filled, it can be placed on the dehydrator and you will be ready to start the dehydrator in no time!

It gives the user full control over the temperature in a range of 104°F to 158°F (40°C to 70°C) as well as how long the unit will run using its integral digital timer. Use lower temperatures and shorter times for thinner or smaller pieces of food or for smaller loads of food (such as when drying only a few trays). Use higher temperatures and longer timers for thicker foods and larger loads. The temperature control can also be used to turn down the temperature as the food is near the end of its drying cycle, making it easier to control the final moisture level in the food.

To operate the dryer

1. Safely place the appliance on a flat and level surface. Stack the trays one on top of the other, then insert plug in electrical outlet. Note: When the dehydrator is plugged in to an electrical outlet, the display will show/flash (122°F and 10:00 hours) by default.
2. To adjust the "Temperature", press the <TEMP> button (A) to set the desired temperature range from 104°F to 158°F. Single presses of the button increase the temperature by one degree and/or while holding the button down the temperature will increase more quickly.
3. To adjust the "Time", press the <TIMER> button (B) to set the desired time range from 1 hour to 48 hours. To set the hours, press and hold the button and release when desired hours are achieved. To set the minutes, press the button once at a time repeatedly until desired minutes are achieved.
4. To turn the dehydrator on, press the <ON/OFF> button (C) to begin the programmed cycle. The display will alternate between the temperature and the remaining time of operation in the format HH : MM. You will also hear the fan operating.
5. The 50299 will stop automatically when the time expires or you can stop it at anytime using the <ON/OFF> button. Remove the plug from the outlet once it has stopped.

If you wish to add more time during the cycle or if you want to change the time or temperature, press the <ON/OFF> button to stop the machine, change the desired setting as described above and then restart by pressing the <ON/OFF> button again.

Storing Dried Foods

Once food is properly dried, it is important to store it properly for best results. By following these storage techniques, your food will stay fresh and ready-to-use for the longest time possible.

Containers

Any container which is clean, airtight and moisture proof is suitable for storage. Heavy, zippered plastic bags or heat sealing cooking bags are excellent. Fill each bag as much as possible and squeeze out excess air. Filled bags may be placed in metal cans with lids (shortening or coffee cans are good) to keep out insects. Glass jars with tight-fitting lids can be used with or without plastic bags. Quality plastic containers with tight-fitting lids are good but they must be airtight. Do not use paper or cloth bags, lightweight plastic bags, bread wrappers, or any container without a tight-fitting lid.

Dehydrator Troubleshooting Guide

Symptom	Possible Cause	Possible Solutions
No Heat No Fan	No power	1. Be sure unit is plugged in. 2. Make sure power switch is on. 3. Check that outlet is working.
No Heat Fan-OK	Broken wire in unit	Not user repairable Return for service
Heat-OK No Fan	Motor stalled or fan blocked	1. Turn off immediately. 2. Check for foreign objects (pieces of dried food) jamming fan. Turn base assembly upside down and shake vigorously. Turn unit on side and shake particles out. If fan still doesn't operate, return unit for service. 3. If liquid has been spilled into the air vents or the fan housing, unplug immediately and return the unit for service.
Slow drying	Trays overfilled Fan jammed or running too slowly Air leaks due to warped or improperly stacked trays	1. Air must flow freely around for proper drying. Reduce quantity in trays or rearrange food. 2. Check for foreign objects jamming fan (see <Heat-OK, No Fan> above). 3. Fan motor running slow. Return for service. 4. Replace warped trays. NOTE: The heat during drying cycle on most dishwashers may warp the drying trays. 5. Re-stack trays properly.
Uneven drying	Variation in food thickness and ripeness Trays not rotated Too much food in drying trays	1. Check that food is similar thickness. 2. Rotate trays once or twice during dehydration process. 3. Check that food on trays is not blocking air flow through tray stack. Make sure central chimney of tray is not obstructed.
Overheating or insufficient heat	Temperature control not functioning at proper range	Temperature in the lowest tray should be approximately 140°F (60°C) with empty trays in place. If temperature varies significantly, adjust accordingly higher or lower or return for service.
Noisy Fan / Motor	Foreign matter in fan Motor bearing worn	1. Check for foreign objects jamming fan (see <Heat-OK, No Fan> above). 2. Return for service.

Vegetable Preparation Table

VEGETABLE	PREPARATION	DRYNESS TEST	APPROX. TIME (hrs)
Artichokes	Cut into 1/2 inch strips. Boil about 10 minutes	brittle	6 to 14
Asparagus	Cut into 1-inch pieces. Tips yield better product	brittle	6 to 14
Beans	Cut and steam blanch until translucent	brittle	8 to 26
Beets	Blanch, cool, remove tops and roots. Slice	brittle	8 to 26
Brussel Sprout	Cut sprouts from stalk. Cut in half lengthwise	crispy	8 to 30
Broccoli	Trim and cut. Steam tender, about 3 to 5 min.	brittle	6 to 20
Cabbage	Trim and cut into 1/2 inch strips. Cut core into 1/4 inch strips	leathery	6 to 14
Carrots	Steam until tender. Shred or cut into slices	leathery	6 to 12
Cauliflower	Steam blanch until tender. Trim and cut	leathery	6 to 16
Celery	Cut stalks into 1/4 inch slices	brittle	6 to 14
Chives	Chop	brittle	6 to 10
Cucumber	Pare and cut into 1/2 inch slices	leathery	6 to 18
Eggplant/Squash	Trim and slice 1/4 inch to 1/2 inch thick	brittle	6 to 18
Garlic	Remove skin from clove and slice	brittle	6 to 16
Hot Peppers	Dry whole	leathery	6 to 14
Mushrooms	Slice, chop, or dry whole	leathery	6 to 14
Onions	Slice thinly or chop	brittle	8 to 14
Peas	Shell and blanch for 3 to 5 minutes	brittle	8 to 14
peppers	Cut into 1/4 inch strips or rings. Remove seeds	brittle	4 to 14
Potatoes	Slice, dice or cut. Steam blanch 8 to 10 min.	brittle	6 to 18
Rhubarb	Remove outer skin and cut into 1/2 inch lengths	No moisture	6 to 38
Spinach	Steam blanch until wilted, but not soggy. Kale, etc	brittle	6 to 16
Tomatoes	Remove skin. Cut in halves or slices	leathery	8 to 24
Zucchini	Slice into 1/4 inch pieces	brittle	6 to 18

Fruit Preparation Table

FRUIT	PREPARATION	DRYNESS TEST	APPROX. TIME (hrs)
Apples	Pear, core and cut slices or rings	pliable	5 to 6
Artichokes	Cut into 1/2 inch strips	brittle	5 to 13
Apricots	Clean, cut in halves or in slices	pliable	12 to 38
Bananas	Peel and cut into 1/2 inch slices	crisp	8 to 38
Berries	Cut strawberries into 3/2 inch slice. Other berries whole	no moisture	8 to 26
Cherries	Pitting is optional, or pit when 50% dry	leathery	8 to 34
Cranberries	Chop or leave whole	pliable	6 to 26
Dates	pit and slice	leathery	6 to 26
Figs	Slice	leathery	6 to 26
Grapes	Leave whole	pliable	8 to 38
Nectarines	Cut in half, dry with skin side down. Pit when 50% dry	pliable	8 to 26
Orange Rind	Peel in long strips	brittle	8 to 16
Peaches	Pit when 50% dry. Halve or quarter with cut side up	pliable	10 to 34
Pears	Peel and slice	pliable	8 to 30

Centigrade

Fahrenheit

C°	F°
40	104
45	113
50	122
55	131
60	140
65	149
70	158



Manuel d'Instructions

6-COUCHE DE DESHYDRATEUR

Modèle#: 008858755



A USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Téléphone Gratuit: 1-888-380-7953

SAUVEGARDES IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils, respectez toujours les consignes de sécurité élémentaires, y compris les suivantes:

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS, LES ETUQUETTES DE PRODUIT ET LES AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER LE DESHYDRATEUR

- Ne pas touchez la surface chaude et ne la mettez pas en contact avec des matériaux inflammables. Utilisez la poignée ou le bouton.

Pour éviter tout risque électrique, ne pas immergez le cordon d'alimentation, la fiche ou la base du déshydrateur dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne pas lavez à l'évier ou au lave-vaisselle

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par ou près des enfants. Tenez-le hors de portée des enfants
- Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
- Si l'appareil fonctionne mal ou est endommagé de quelque manière que ce soit, n'utilisez aucun appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé (e) et renvoyez-le à un centre de service autorisé pour réparation ou remplacement.
- L'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis ou recommandés par le fabricant peut entraîner des risques et annuler votre garantie.
- Disposez le cordon de sorte qu'il ne puisse pas être attrapé ou trébuché. Ne pas laissez le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir. Gardez le cordon loin des surfaces chaudes
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et intérieur uniquement. Ne pas utilisez cet appareil à l'extérieur ou pour un usage autre que domestique, tel que décrit dans ce manuel.
- Ce produit n'est pas destiné à un usage commercial
- Ne pas placez de déshydrateur, cordon, plateaux ou toute autre pièce sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
- Pour déconnecter, placez la commande sur "OFF" avant de débrancher la prise.
- Ne pas utilisez l'appareil pour un usage autre que celui prévu.
- Utilisez le déshydrateur uniquement dans une zone propre et sans poussière. La poussière et la saleté peuvent être aspirées dans le déshydrateur et peuvent contaminer les aliments en cours de séchage
- Ne pas placez le déshydrateur sur une serviette ou un tapis. Cela réduira ou arrêtera le flux d'air du déshydrateur et pourrait endommager l'équipement.
- Laissez toujours au moins un pouce d'espace autour du déshydrateur de tous les côtés pour une ventilation adéquate
- Ne pas utilisez plus de 20 plateaux de séchage à la fois
- N'exposez aucune partie du déshydrateur à des températures supérieures à 167 ° F

- Ne pas utiliser près de bombes aérosols inflammables ou sous pression.
- Pour nettoyer la base chauffante, retirer la fiche de la prise murale, puis essuyée avec un chiffon ou une éponge humide et un savon doux. Ne pas plonger la base ou le fil dans l'eau. Le couvercle supérieur et le plateau peuvent être immergés dans de l'eau chaude, et lavés avec du savon doux ou dans un rack supérieur uniquement. La chaleur du cycle de séchage peut déformer les plateaux qui ne sont pas couverts par la garantie
- Nettoyez et séchez toujours le plateau et toute autre pièce en contact avec les aliments avant chaque opération du déshydrateur
- Ne pas faites fonctionner ce déshydrateur d'aliments sur des surfaces de cuisson en verre ou en bois résistant à la chaleur, ni sur une nappe. IL EST IMPÉRATIF DE PLACER UNE SURFACE DE CUISSON RÉSISTANTE À LA CHALEUR COMME DU TUILE OU TOUTE SURFACE PROTÉGÉE AVEC UN FINI RÉSISTANT À LA CHALEUR SOUS CETTE UNITÉ.
- Lorsque vous allumez le déshydrateur pour la première fois, vous remarquerez peut-être une odeur. C'est normal. Pour éviter le transfert d'odeur aux aliments, placez un plateau à couvercle sur la base de l'appareil et suivez les instructions pour permettre à l'appareil de fonctionner sans aliments jusqu'à ce que l'odeur disparaisse. Cela n'est nécessaire que la première fois que vous utilisez le déshydrateur et prend moins d'une heure.
- Un cordon d'alimentation court a été fourni pour éviter tout enchevêtrement ou tout déclenchement lors de l'utilisation. Une rallonge peut être utilisée si nécessaire, mais doit avoir une intensité nominale de 5 ampères ou plus. Le cordon doit être positionné de manière à ne pas tomber sur le dessus du comptoir ou de la table. N'utilisez pas de rallonge plus longtemps que nécessaire.

Cet appareil a une fiche polarisée. Une lame est plus large que l'autre. Par sécurité, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez-la. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de neutraliser cette fonctionnalité de sécurité.

Tips D'Utilisation Généraux

- Assurez-vous de lire et de bien comprendre ces instructions avant d'utiliser la machine de déshydratation des aliments pour la première fois. Nettoyez et séchez le plateau et toutes les autres pièces en contact avec les aliments
- Lorsque vous allumez le déshydrateur pour la première fois, vous remarquerez peut-être une odeur. C'est normal. Pour éviter le transfert d'odeur aux aliments, placez un plateau à couvercle sur la base de l'appareil et suivez les instructions pour permettre à l'appareil de fonctionner sans aliments jusqu'à ce que l'odeur disparaisse. Cela n'est nécessaire que la première fois que vous utilisez le déshydrateur et prend moins d'une heure.
- Placez le déshydrateur sur une surface plane, sèche et stable (non recouverte de tapis). Assurez-vous qu'il y a au moins un pouce si le dégagement autour du déshydrateur est suffisant pour assurer un flux d'air adéquat.
- Préparez les aliments en suivant les instructions de ce manuel et remplissez les plateaux de séchage. NE JAMAIS couvrez le trou central des plateaux ou les orifices de ventilation du couvercle supérieur
- Assurez-vous que les plateaux de séchage sont correctement emboîtés les uns sur les autres et sur la base des unités.
- Branchez le cordon d'alimentation dans n'importe quelle prise secteur standard de 230 volts
- Consultez les différents tableaux à la fin de ce manuel pour avoir une idée du moment où les aliments sont correctement déshydratés et prêts à être conservés.

Rotation du Plateau

Vérifiez régulièrement le plateau de séchage. Si vous en avez besoin pour les aliments que vous séchez, faites pivoter le plateau. Retirez tous les plateaux ensemble et retirez le couvercle. Placez le plateau supérieur sur la base et placez-le dans le plateau supérieur suivant jusqu'à ce que tous les plateaux aient été pivotés

Soins et Entretien

Après chaque utilisation, lavez le plateau de séchage et le couvercle du séparateur d'eau à l'eau chaude savonneuse. Ne lavez pas le plateau, le couvercle ou la base au lave-vaisselle. Les particules rebelles peuvent être éliminées par trempage et / ou à l'aide d'un épurateur en plastique. N'utilisez pas de produits abrasifs ni de solvants pour nettoyer le plastique! Pour nettoyer la base du déshydrateur (avec le moteur et le bas de l'élément chauffant), nettoyez-la avec une éponge ou un chiffon humide et essuyez-la. NE JAMAIS plonger la base dans l'eau ni laisser un liquide s'écouler dans la zone contenant les composants électriques.

Stockage

Après le nettoyage du déshydrateur, séchez toutes les pièces, empilez le plateau de séchage sur la base et rangez-le dans un endroit propre et sec.

Mise En Place Votre Déshydrateur Alimentaire

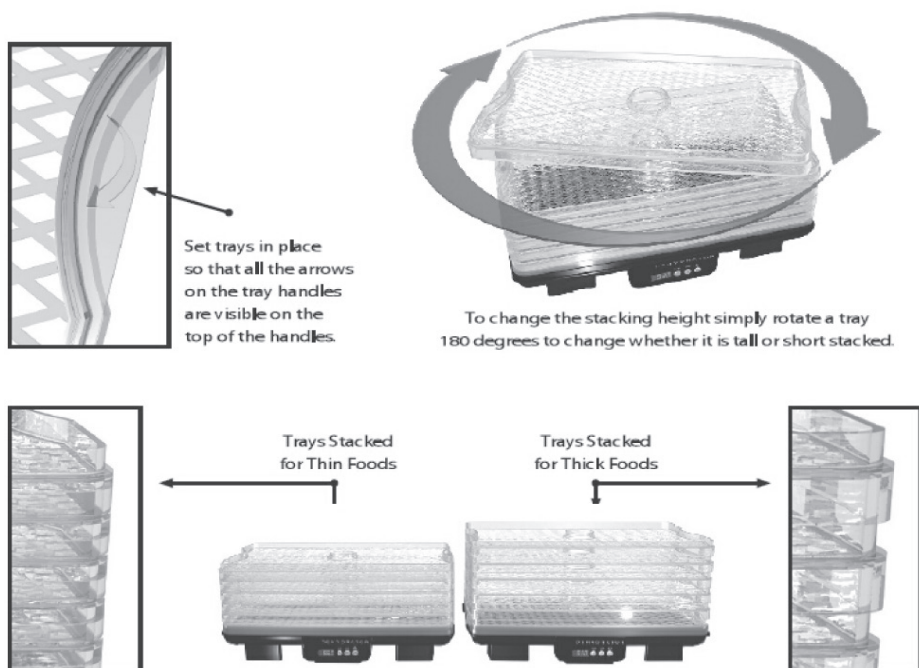
Assurez-vous de lire et de bien comprendre ces instructions avant d'utiliser la machine de déshydratation des aliments pour la première fois. Nettoyez et séchez le plateau et toutes les autres pièces en contact avec les aliments.

Empiler des plateaux

Avant de charger les plateaux avec l'aliment, il est conseillé de s'assurer qu'ils sont tous alignés face à face en les empilant au même endroit près de la zone de préparation. Le côté étroit du plateau est toujours le haut. Les plateaux ont des flèches d'alignement moulées dans la poignée. La flèche (voir ci-dessous) doit toutes être visible sur le dessus des poignées du bac. Des plateaux mal empilés affectent négativement le processus de séchage

Une fois que les plateaux sont tous placés à droite, vous pouvez les empiler de deux manières différentes. Selon leur orientation, ils peuvent être configurés pour des aliments épais ou minces. Pour modifier la hauteur d'empilement, il suffit de faire pivoter un plateau de 180 degrés pour déterminer s'il est grand ou petit. Reportez-vous aux deux photos ci-dessous pour identifier la différence entre ces deux hauteurs

Toute combinaison d'empilement peut être utilisée pour accueillir les aliments en cours de séchage. Un exemple serait un empilement de plateaux courts pour les chips de banane et un empilement de hauteur pour les grandes moitiés de fraises. Lorsqu'ils sont correctement empilés, les plateaux sont verrouillés les uns dans les autres, qu'ils soient hauts ou petits, et dans n'importe quelle combinaison de ceux-ci.



Placez les plateaux en place de sorte que toutes les flèches sur les poignées du plateau soient visibles en haut des poignées.

Pour modifier la hauteur d'empilement, il suffit de faire pivoter un plateau de 180 degrés pour déterminer s'il est haut ou court.

Plateaux Empilés pour les Aliments Fines.

Plateaux Empilés pour les Aliments Epais.

Comment Utiliser Votre Déshydrateur Alimentaire

Votre déshydrateur alimentaire est simple à utiliser et est conçu pour rendre le processus de déshydratation simple et précis si les instructions sont suivies. Assurez-vous d'avoir lu les conseils de sécurité au début de ce manuel avant de utiliser.

- Lorsque vous allumez le déshydrateur pour la première fois, vous remarquerez peut-être une odeur. C'est normal. Pour éviter le transfert d'odeur aux aliments, placez un plateau à couvercle sur la base de l'appareil et suivez les instructions pour permettre à l'appareil de fonctionner sans aliments jusqu'à ce que l'odeur disparaisse. Cela n'est nécessaire que la première fois que vous utilisez le déshydrateur et prend moins d'une heure.

Nettoyez et séchez le plateau, le couvercle et son revêtement (si vous souhaitez les utiliser) avant de commencer à préparer des aliments. Placez la base du déshydrateur à l'endroit où vous souhaitez l'utiliser pour la déshydratation et assurez-vous que les fils atteignent la sortie de manière sûre. Ainsi, lorsque vous préparez un repas, vous pouvez le déposer sur le plateau. Lorsque le bac est rempli, il peut être placé sur le déshydrateur et vous pouvez démarrer le déshydrateur immédiatement!

Il permet à l'utilisateur de contrôler entièrement la température de 40° C à 70° C (104° F à 158° F), ainsi que sur la durée de fonctionner l'appareil avec son minuteur numérique intégré. Pour les aliments plus fines, plus petits ou des charges des aliments plus petites (par exemple, lorsque vous ne séchez qu'un petit nombre de plateaux), utilisez des températures plus basses et des durées plus courtes. Pour des aliments plus épais et des

charges plus grandes, utilisez des températures plus élevées et des minuteries plus longues. Le contrôle de la température peut également être utilisé pour abaisser la température lorsque l'aliment approche de la fin de son cycle de séchage, facilitant ainsi le contrôle de la teneur finale en humidité de l'aliment.

Opération du Déshydrateur

1. Placez l'appareil solidement sur une surface plane et à niveau. Empilez les plateaux les uns sur les autres et branchez la fiche dans une prise de courant. Remarque: lorsque le piège à eau est branché sur une prise de courant, l'écran affiche / clignote (122° F et 10:00 heures) par défaut.

2. Pour régler la température, appuyez sur le bouton <TEMP> (A) pour définir la plage de température souhaitée de 104° F à 158° F. En appuyant sur le bouton seul, la température augmente d'un degré et / ou la température augmente plus rapidement lorsque le bouton est maintenu enfoncé.

3. Pour régler l'heure, appuyez sur le bouton <TIMER> (B) pour régler la plage de temps souhaitée de 1 heure à 48 heures. Pour définir le nombre d'heures, maintenez le bouton enfoncé et relâchez-le lorsque le nombre d'heures souhaité est atteint. Pour régler les minutes, appuyez plusieurs fois sur le bouton jusqu'à ce que le nombre de minutes souhaité soit atteint.

4. Pour fonctionner le déshydrateur, appuyez sur le bouton <ON / OFF> (C) pour lancer le cycle de programmation. L'affichage basculera entre la température et la durée d'utilisation restante au format HH: MM. Vous entendrez également le ventilateur en marche

5. Lorsque le délai est expiré, le 50299 s'arrête automatiquement ou vous pouvez l'arrêter à tout moment en appuyant sur le bouton <ON / OFF>. Une fois arrêté, débranchez la fiche de la prise.

6. Si vous souhaitez augmenter la durée du cycle ou si vous souhaitez modifier la durée ou la température, appuyez sur la touche <ON / OFF> pour arrêter la machine, modifiez le paramètre souhaité comme décrit ci-dessus, puis redémarrez en appuyant sur la touche <ON / OFF> à nouveau.

STOCKAGE DES ALEMENTS SECHES

Une fois que les aliments sont correctement séchés, il est important de les conserver correctement pour obtenir les meilleurs résultats. En suivant ces techniques de conservation, vos aliments resteront frais et prêts à être utilisés le plus longtemps possible.

Récipients

Tout récipient propre, étanche à l'air et à l'humidité convient au stockage. Les sacs en plastique épais à fermeture à glissière ou les sacs de cuisson thermoscellés sont excellents. Remplissez chaque sac autant que possible et faites sortir l'excès d'air. La poche de remplissage peut être placée dans une boîte en métal avec un couvercle (les boîtes de la graisse alimentaire ou les boîtes de café sont bonnes) pour empêcher les insectes d'entrer. Les pots en verre avec des couvercles hermétiques peuvent être utilisés avec ou sans sacs en plastique. Les récipients en plastique de qualité avec des couvercles bien ajustés sont bons mais ils doivent être hermétiques. N'utilisez pas de sacs en papier ou en tissu, de sacs en plastique légers, de banderoles à pain ou de récipients sans couvercle hermétique.

Guide de Troubleshooting du Déshydrateur

Symptôme	Cause Possible	Solutions Possibles
Chaleur Mal Ventilateur Mal	Anélectrique	1. Assurez-vous que l'appareil est branché. 2. Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation est allumé. 3. Vérifiez que la prise fonctionne.
Chaleur Mal Ventilateur-B ON	Fil cassé dans l'unité	Non réparable par l'utilisateur Retournez au service après-vente
Chaleur-BON Ventilateur Mal	Moteur calé ou ventilateur bloqué	1. Eteindre immédiatement. 2. Vérifiez si des corps étrangers (morceaux de nourriture séchée) bloquent le ventilateur. Retournez la base et secouez vigoureusement. Tournez l'appareil sur le côté et secouez les particules. Si le ventilateur ne fonctionne toujours pas, retournez l'unité au service après-vente. 3. Si du liquide a été renversé dans les bouches d'aération ou le boîtier du ventilateur, débranchez-le immédiatement et retournez l'unité au service après-vente.
Séchage Lent	Les plateaux trop remplis. Le ventilateur est bloqué ou fonctionne trop lentement Fuites d'air dues à des plateaux déformés ou mal empilés.	1. L'air doit circuler librement pour un séchage correct. Réduisez la quantité dans les plateaux ou rangez les aliments. 2. Vérifiez que le ventilateur ne bloque pas le corps étranger (voir <Chaleur-BON, Ventilateur Mal> ci-dessus). 3. Le moteur du ventilateur tourne lentement. Retournez au service après-vente. 4. Remplacez les plateaux gondolés. REMARQUE: La chaleur pendant le cycle de séchage sur la plupart des lave-vaisselle peut déformer les plateaux de séchage. 5. Réempiler les plateaux correctement.
Séchage Inégal	Changements d'épaisseur et de maturité des aliments. Plateaux non pivotés Trop de nourriture dans des plateaux de séchage	1. Vérifiez que la nourriture est d'épaisseur similaire. 2. Faites tourner les plateaux une ou deux fois pendant le processus de déshydratation. 3. Vérifiez que les aliments sur les plateaux ne bloquent pas le flux d'air à travers la pile de plateaux. Assurez-vous que la cheminée centrale du plateau n'est pas obstruée.
Surchauffe ou chaleur insuffisante	Le contrôle de la température ne fonctionne pas dans la plage appropriée.	La température dans le bac le plus bas doit être d'environ 140° F (60° C), bacs vides en place. Si la température varie de manière significative, ajustez en conséquence, plus haut ou plus bas ou retournez au service après-vente.
Ventilateur/M oteur Bruyant	Matières étrangères dans le ventilateur Roulement usé de moteur	1. Vérifiez que le ventilateur ne bloque pas le corps étranger (voir <Chaleur-OK, Ventilateur Mal> ci-dessus). 2. Retournez au service après-vente.

Table de Préparation de Légumes

LEGUME	PREPARATION	TEST DE SECHERESSE	TEMPS D'ENVIRON(hrs)
Artichauts	Coupez en lanières de 1/2 pouce. Faire bouillir environ 10 minutes.	fragile	6 à 14
Asparagus	Coupez en morceaux de 1 pouce. Les pointes donnent un meilleur produit.	fragile	6 à 14
Haricots	Coupez et cuisez à la vapeur à translucide.	fragile	8 à 26
Betteraves	Blanchir, refroidir, enlever le dessus et les racines. Tranche	fragile	8 à 26
Chou de Bruxelles	Coupez les choux de la tige. Coupez en deux dans le sens de la longueur.	croustillant	8 à 30
Brocoli	Taillez et coupez. Cuisez à la vapeur jusqu'à tendreté, environ 3 à 5 min.	fragile	6 à 20
Chou	Taillez et coupez en lanières de 1/2 pouce. Couper le noyau en lanières de 1/4 pouce	Comme le cuir	6 à 14
Carottes	Cuire à la vapeur jusqu'à tendreté. Hachez ou coupez en tranches.	Comme le cuir	6 à 12
Chou-fleur	Cuisez à la vapeur jusqu'à tendreté. Taillez et couper	Comme le cuir	6 à 16
Céleri	Coupez les tiges en tranches de 1/4 pouce	fragile	6 à 14
Ciboulette	Hachez	fragile	6 à 10
Concombre	Parez et coupez en tranches de 1/2 pouce	Comme le cuir	6 à 18
Aubergine/Courge	Taillez et tranchez de 1/4 pouce à 1/2 pouce d'épaisseur	fragile	6 à 18
Ail	Retirez la peau du gousse d'ail et tranchez	fragile	6 à 16
Piments	Sec entier	Comme le cuir	6 à 14
Champignons	Tranchez, hachez, ou sec entier	Comme le cuir	6 à 14
Oignons	Tranchez finement ou hachez	fragile	8 à 14
Pois	Décortiquez et blanchissez pendant 3 à 5 minutes	fragile	8 à 14
Poivres	Coupez en lanières ou en anneaux de 1/4 pouce. Retirez les graines.	fragile	4 à 14
Pommes de Terre	Tranchez, coupez en cubes ou coupez. Blanchissez à la vapeur 8 à 10 min.	fragile	6 à 18
Rhubarbe	Retirez la peau extérieure et coupez en longueur de 1/2 pouce.	Pas d'humidité	6 à 38
Epinard	Cuisez à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient fanés, mais pas détrempés. Kalé, etc	fragile	6 à 16
Tomates	Retirez la peau. Coupez en deux ou en tranche.	Comme le cuir	8 à 24
Zucchini	Tranchez en morceaux de 1/4 pouce	fragile	6 à 18

Table de Préparation de Fruit

FRUIT	PREPARATION	TEST DE SECHERESSE	TEMPS D'ENVIRON(hrs)
Pommes	Pelez, retirez le noyau et coupez en tranches ou anneaux	pliable	5 à 6
Artichauts	Coupez en lanières de 1/2 pouce	fragile	5 à 13
Abricots	Nettoyez, coupez en deux ou en tranches	pliable	12 à 38
Babanes	Pelez et coupez en tranches de 1/2 pouce	Croustillant	8 à 38
Baies	Coupez les fraises en tranches de 3/2 pouce. Autres baies entières	Pas d'humidité	8 à 26
Cerises	La piqure est optionnelle, ou retirez le noyau à 50% sèche	Comme le cuir	8 à 34
Canneberges	Hachez ou partage entier	pliable	6 à 26
Dattes	Retirez le noyau et tranchez	Comme le cuir	6 à 26
Figues	Tranchez	Comme le cuir	6 à 26
Raisins	Partage entier	pliable	8 à 38
Nectarines	Coupez en deux, séchez avec la peau vers le bas. Retirez le noyau à 50% sèche	pliable	8 à 26
Zeste d'Orange	Pelez en longues lanières	fragile	8 à 16
Pêches	Retirez le noyau à 50% sèche. Coupez en deux ou en quatre avec le côté coupé vers le haut.	pliable	10 à 34
Poires	Pelez et tranchez	pliable	8 à 30

Centigrade

Fahrenheit

C°	F°
40	104
45	113
50	122
55	131
60	140
65	149
70	158