

Eastman Outdoors, Inc.
3476 Eastman Drive
Flushing, MI 48433
800-241-4833

www.eastmanoutdoors.com

Revision date: 9/16/16

Printed in China



Instructions and Care

Deluxe Dehydrator

Model: 38265



Intertek

Eastman Outdoors, Inc.
HOUSEHOLD USE ONLY
Input: 120VAC, 60 Hz
Output: 350 Watts

Before operating, be sure to read and understand instructions and warnings completely.

Important Safeguards

HOUSEHOLD USE ONLY



WARNING

To avoid serious injury or death, malfunction or damage to property, use the appliance only for its intended use and always follow the Instructions.

Read all instructions carefully before use and save for future reference.

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

1. Operate the appliance only on a flat surface.
2. Do not touch hot surfaces. For carrying, use handles or knobs. NEVER lift the appliance by the power cord. Use two hands to hold the handles when moving the appliance.
3. Do not leave the appliance unattended while in use.
4. Do not operate the appliance continuously for more than 40 hours. After using the appliance, turn the appliance off, unplug it and let it cool. Improper use of the appliance can cause damage to the unit and possible injury or even death to the user.
5. Do not cover the appliance during use or after use until thoroughly cooled.
6. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or housing in water or other liquid.
7. Close supervision by an able adult is required when any appliance is used by or near children.
8. Never pull on the cord to disconnect from an outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. If you suspect it has been damaged, return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
10. The housing of the appliance, cords or plugs must not come in contact with or be immersed in water or other liquid. Do not use the appliance if it is wet or with wet hands.
11. Before connecting the appliance to the main supply, check that the voltage on the rating label corresponds with the voltage in your home.
12. Using attachments or accessories not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
13. Always unplug the appliance from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
14. Do not let cord hang over the edge of any work space, or touch hot surfaces.
15. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
16. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
17. Before connecting plug to wall outlet, turn all controls to "off". To disconnect, turn all controls to "off" first, then remove plug from wall outlet.
18. Do not use appliance for other than intended use, and always follow the

Important Safeguards (Cont.)

- instruction manual guidelines and warnings.
19. Use extreme caution when removing the trays or disposing of hot grease.
 20. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
 21. Do not leave the food in appliance overnight.
 22. For indoor use only. Do not use outdoors.
 23. The appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, without instruction concerning the use of the appliance and supervision by a person responsible for their safety.
 24. Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children. This appliance is not recommended for children.
 25. The appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 26. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods while dehydrating as this could result in uneven drying consistency.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

NOTE: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, do not use, and contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

Short Cord Instructions – A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the surface area where the appliance is in use, or resting where it could be accidentally pulled on or tripped over unintentionally.

Contents

Important Safeguards	2-3
Dehydrator Use and Care	4-5
Precautions	5
Service	5
General Drying Guidelines	6-7
Proper Dehydrating	7-9
Storage of Dehydrated Foods	10
Customer Assistance	10
One Year Limited Warranty	11
Other Eastman Outdoors® Accessories	12

Dehydrator Use and Care

UNPACKING AND BEFORE FIRST USE

Carefully unpack the dehydrator. Wash the cover and trays in warm water with a mild dish detergent added. Do not use any other cleaning chemical to avoid damaging the cover and trays. Clean the base with a damp cloth. Do not use any type of a cleaning chemical on the base.



Do not immerse the dehydrator base in water or any other liquid. Failure to follow this warning may result in electric shock, injury, or even death.

TRAY SETUP AND STORAGE

The trays can stack in 2 different positions—one for use which allows space for drying and one for storage which is more compact. When you open for the first time, trays will be in the Storage Position. To ready the trays for use, each tray (except the bottom one) must be individually rotated 90 degrees in either direction with respect to the tray beneath it. Each tray will sit higher when they are in position to dehydrate food. For easy storage, just rotate each tray 90° in either direction again until all trays are sitting in their lower position.

DEHYDRATING

Prepare the food that you intend to dry by slicing in thin and even shapes & sizes. Then place the food on the trays. Ensure that there is adequate spacing between each piece of food for the air to circulate.

Put each of the trays on the base in the position that allows more space for drying.

Put the cover on the dehydrator. During drying, the cover should always be on the appliance.

Plug and turn on the appliance by pressing the ON/OFF button.

Set the temperature by pressing the TEMP button. Temperature is shown on the LCD screen in degrees. Temperature range is from 90 degrees F to 158 degrees F.

Set the timer by pressing the TIME button. Timer range is from 1 hour to 12 hours and 55 minutes.

Adjust the temperature and time by pressing + (plus) and – (minus) buttons.

When time is up, the appliance will automatically shut off. At any time during the dehydrating cycle, you can shut off the appliance by pressing the ON/OFF button.

Unplug the appliance.

Let the food cool completely before storing.

TRAYS

Your dehydrator's cover and trays are easy to clean. Simply soak in warm water with a mild detergent for several minutes. A soft bristled brush will loosen food particles that resist softening by soaking. Don't clean any parts with scouring pads, abrasive cleaners, or sharp utensils, as they tend to damage the surface. The trays can be washed in the dishwasher.

CAUTION: Place trays on top rack of dishwasher, remove before drying cycle or use a no-heat drying setting on the dishwasher. Failure to follow any of the above recommendations may cause the trays to warp which will result in an improperly operating dehydrator.

BASE

Your dehydrator's base contains all of the moving mechanical parts and electrical components, so use proper care when cleaning. Make sure that the base is unplugged from the outlet before cleaning. Clean the base with a damp cloth. Do not use any type of a cleaning chemical on the base.

Precautions

Follow these safety precautions when dehydrating food:

- Wash hands thoroughly prior to handling any food.
- Make sure all utensils, containers, and countertops are thoroughly cleaned and disinfected before using.
- Thoroughly clean and disinfect all cutting boards, and/or work surfaces.
- After drying, store dried foods in refrigerator or freezer.
- After opening sealed containers of dried food, consume food as soon as possible. If mold is found inside a storage bag of dried food, the whole container must be thrown away.
- Tightly reseal opened containers of dried food and store in the refrigerator to maintain freshness and quality.
- Do not dry foods that have been prepared with or marinated in alcohol.
- Do not use the trays in a conventional oven or with any other appliance.
- Always use all 5 trays when drying in your dehydrator, even if one or more trays are empty.

Service

There are no user serviceable parts. Should you experience any problems with your dehydrator, please call Eastman Outdoors' Customer Service at 1-800-241-4833 or visit our website at www.eastmanoutdoors.com.

General Drying Guidelines

CAUTION: When handling raw meat of any kind, clean and disinfect all cooking and preparation surfaces, tools, and cutting boards before and after use. See FDA safety measures at www.foodsafety.gov.

Experiment with different drying temperatures and thickness of meats or produce. You will determine what works best for your particular needs and preferences. Use the following guidelines:

1. To produce a quality dried product, it is necessary to work quickly when preparing foods for drying.
2. Make sure to spread all foods evenly on the trays and in single layers. If care is not taken to prevent overlapping of food, the areas that are overlapped will take twice as long to dry.
3. Foods placed in your dehydrator need to dry continuously at the recommended temperatures. Do not turn off your dehydrator until all food is dried. Do not leave partially dried food on the trays which will result in spoilage.
4. Do not add additional food to a batch of already partially dried food. It will slow the rate of drying for both products.

Periodically check each tray for proper dryness of foods. Remove foods that have reached the proper dryness, pat them dry with a paper towel to remove any excess fat, and then store them in a clean dry container and in in your refrigerator while waiting for the remainder of the food to be done.

SELECTING FOODS TO DRY

Select the best quality produce at the peak of ripeness and flavor. Wash carefully to remove debris, dust and insects. Cut away and discard all bruised and damaged sections.

LOADING TRAYS

Lay food pieces evenly on trays. Don't overlap food pieces, as this will both prolong drying time and it will leave partially dried areas of food. As each tray is loaded, place it on the dehydrator to begin drying.

DRYING TIME

Drying times can and will vary, depending on the type of food, the amount of food and its thickness and evenness of the slices. Other factors affecting drying time will be the amount of water in the food, humidity and temperature of the room, and altitude. Drying times can also vary greatly from day to day, depending on the humidity in the air. Keep records to help you predict drying times for specific foods.

DRYING TEMPERATURE

The actual temperature of the food will remain 15°F to 20°F lower than the room air temperature for the first couple of hours in the dehydrator.

Recommended Drying Temperatures

Meats and Poultry	Highest setting
Fish	130°F to 140°F
Fruits and Vegetables	130°F to 140°F
Herbs, Spices, Nuts, and Seeds	90°F to 100°F

Proper Dehydrating

WILD GAME JERKY - DRY AT HIGHEST SETTING

Jerky is a favorite snack for anyone - at school, lunch, on the trail or just about anywhere! It is made by seasoning lean, raw game meats in a salt mixture (cure) and marinating, then drying it without cooking. The finished jerky product is protein-rich and ever so delicious on its own or used as a savory broth base for soups and stews.

When you are jerking game meats, freeze the meats for at least 60 days at 0°F or colder before drying as a precaution against parasites that the animal may have been carrying. Then partially thaw the meat, cut into strips 1/4" to 3/8" thick and 6" long. It is easier to slice partially frozen meat for jerky. Cut meat in uniform thickness so they all dry in the same amount of time. It is best to cut strips across the grain to produce jerky that is easier to break apart and chew.

Add delicious Eastman Outdoors® jerky cure and seasonings which are available in a large variety of flavors or your own cure and recipe marinade for a minimum of 4 to 8 hours in the refrigerator before drying. The longer you marinate the meat, the more flavorful the jerky. If you use your own recipe, be sure to use a cure and spice combination that includes salt (Sodium Nitrite) to prevent bacterial growth during the initial stages of drying.

You can make delicious jerky from ground game meat, using the Eastman Outdoors® Jerky and Sausage Gun Kit and our large variety of delicious seasoning packs.

When making jerky from wild game meats be sure to dry it at the highest temperature setting. Pat jerky with clean paper towels several times during the drying cycle to remove any oils that accumulate on the top of the jerky. When removing jerky from dehydrator trays, wrap slices in paper towels so excess fat can be absorbed which will help to increase storage shelf life.

CAUTION: Finally, after dehydrating, heat all of the meat slices in your oven at a minimum temperature of 165°F for at least 30 minutes as a precaution against the risk of parasites such as salmonella.

JERKY USING MEATS OR POULTRY - DRY AT HIGHEST SETTING

Jerky can also be made from a variety of other meats and poultry. When

purchasing meats for jerky, choose freshly butchered and lean meats with minimal marbling (fat), as fat tends to go rancid during storage. A lean cut of flank steak or round steak makes excellent jerky.

To make jerky from ground meat, choose freshly ground 85% to 90% lean ground meat. Ground meat jerky is easier to make, dries faster, and is less expensive and easier to chew than jerky slices.

Add the delicious Eastman Outdoors® jerky cure and seasonings or your own cure and recipe marinade for 4 to 8 hours in the refrigerator before drying. The longer the meat marinates, the more flavorful the jerky. If you use your own recipe, be sure to use a cure and spice combination that includes salt (Sodium Nitrite) to prevent bacterial growth during the initial stages of drying.

Be sure to dry meats and poultry at the highest temperature setting.

CAUTION: Finally, after dehydrating, heat all of the meat slices in your oven at a minimum temperature of 165°F for at least 30 minutes as a precaution against the risk of parasites such as salmonella.

STORAGE OF YOUR JERKY

Jerky that is stored un-refrigerated will start to go rancid at room temperature after 3 to 4 weeks. Refrigerate or freeze for longer storage or until you are ready to consume. If any ice crystals have formed inside the storage bag or container, re-package in a dry container. If jerky is dried thoroughly, it will last for several weeks un-refrigerated. All types of jerky must be dried sufficiently to avoid mold. If mold is found inside a storage bag of jerky, the whole container must be thrown away.

DRYING FISH - DRY AT 130°F TO 140°F

Lean de-boned fish can be used for jerky. You can also dry de-boned fatty fish, but it will not keep at room temperature for any more than one week. Fish jerky should contain about 15% moisture when it is completely dry. It will be pliable and firm. If there is any doubt about the dryness, store in refrigerator or freezer to avoid the risk of spoilage.

Previously cooked fish may also be dried, although it will have a different taste than fish jerky made from fresh fish. Choose fresh lean fish to dry.

If you catch the fish, clean and de-bone it promptly and keep on ice until you are ready to dehydrate. If you are purchasing fish, make sure it is fresh and not previously frozen. Previously frozen fish made into jerky will have a taste quality inferior to fresh fish jerky.

Cut fish into 1/4" to 3/8" thick strips. Marinate in your own favorite marinade. When using your own recipe, be sure to include at least 1-1/2 to 2 teaspoons salt (Sodium Nitrite) per pound of fresh fish. Salt slows the growth of surface bacteria during the initial stages of drying. Marinate for at least 4 to 8 hours in refrigerator so fish will absorb salt and seasonings.

Dry the fish strips at 130°F to 140°F until they feel firm and dry, but don't crumble. There should be no moist spots.(See not Next Page)

FRUITS - DRY AT 130°F TO 140°F

Wash fruit thoroughly and remove and discard any imperfections. Remove skins (if desired), stems and seeds. Halve or slice in 1/4" to 1/2" circles or slices. Some fruits have a natural protective wax coating such as grapes, blueberries, cranberries, etc. If you want to dry these fruits whole, first dip them into boiling water for 1 to 2 minutes. This makes the skin more porous by removing the natural wax coating and thereby speeds up the drying time.

VEGETABLES - DRY AT 130°F TO 140°F

Wash vegetables thoroughly and remove and discard any blemishes. Peel, trim, core, and/or slice vegetables. Halve or slice in 1/4" to 1/2" circles or slices.

Most vegetables must be blanched before dehydrating, either by steaming over boiling water on your stove or in the microwave oven. Blanching slows the enzyme action which will continue during drying and storage.

Steam until vegetables are heated completely through, but not cooked. This is usually about 1/3 of the time required to cook the vegetable. Vegetables should still be crunchy. Drain in steamer rack, and place immediately on trays.

A microwave oven can also be used for blanching vegetables. Prepare them in the same manner as for steam blanching. Place them in a microwave-safe dish, cover and cook on high for about 1/2 of the time required to completely cook the fresh vegetable. Drain and place immediately on trays.

Load blanched vegetables onto drying trays, making sure that air can move freely between the pieces. For vegetables, such as corn or peas, that tend to clump together, stir occasionally to allow air to reach all of the pieces.

Vegetables are dried until they are crisp, tough, or brittle. Package immediately after drying to prevent absorption of moisture from the air.

TESTING FOR DRYNESS

Food must be monitored during the final stages of dehydrating to prevent over-drying. Over-dried foods will lose quality in texture, nutrition and taste. To test for dryness, remove a piece of food, let it cool and feel with your fingers for dryness. Use the following guidelines:

1. Jerky should be tough, but not brittle.
2. Dried fish should be tough, but not brittle. If the fish is high in fat it may still appear moist due to the high oil content.
3. Fruits should be pliable and leathery with no spots of moisture. Tear in half, pinch and watch for moisture drops to appear along the tear. If no moisture appears, then it is sufficiently dry for storage.
4. Vegetables should be tough or crisp.

Storage of Dehydrated Foods

The storage area should be cool, dry and as dark as possible. The darker and cooler the storage area, the longer the dried foods will last with good quality and nutritive value.

The ideal storage temperature for dehydrated food is below freezing up to 60°F. The ideal storage place is in your freezer or refrigerator most particularly for storing dried meats, fish and vegetables.

All dried foods should be stored in clean, dry, airtight, and moisture-proof containers. Package all dried foods promptly after patting dry with paper towels to soak up any excess oils. Packaging the dried foods promptly after dehydrating helps to prevent the foods from becoming contaminated and sticking to each other. Re-hydration caused by humidity can occur quickly after dehydrating.

Home vacuum packaging appliances are ideal for packaging dried foods. They can dramatically extend the shelf life of dried foods by 3 to 4 times.

Do not store fruits and vegetables together in the same storage container, because the flavors and moisture will transfer between foods.

Customer Assistance

We are confident that you will enjoy years of dependable service from your new Eastman Outdoors® product. If you ever have questions or concerns regarding any Eastman Outdoors® products, call Eastman Outdoors' Customer Service department at 1.800.241.4833 or visit our website at www.eastmanoutdoors.com.

One Year Limited Warranty

Standard Limited Warranty

LIMITED WARRANTY: This Eastman Outdoors® product is warranted against defects in material and workmanship for one year following its date of purchase by the original purchaser, provided the product is used in accordance with Eastman Outdoors' printed instructions. Eastman Outdoors, Inc. warrants that the enclosed hardware (where applicable) is free from physical defects for a period of one year from the original date of retail purchase. This warranty does not cover damage resulting from abuse, improper use, user negligence or accident, or normal wear. Eastman Outdoors, Inc.'s entire liability and your EXCLUSIVE REMEDY if product is defective in material or workmanship during the warranty period, is repair or replacement at Eastman Outdoors' expense. NO OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESSED OR IMPLIED, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE SHALL APPLY TO THE PRODUCT. Eastman Outdoors, Inc. shall not, in any event, be liable for any incidental or consequential damages, either for breach of this warranty or any other reason resulting from the use of this product. This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state.

REPAIR PROCEDURES: Eastman Outdoors, Inc. will repair or replace products not conforming to this limited warranty at no charge. If you find a product to be defective, contact the Eastman Outdoors Customer Service department at 1-800-241-4833. When you receive authorization, return the product as directed. Product repairs not covered by warranty, and product updates, will be provided at a set rate.

LIMITATIONS: This warranty is void if the product is damaged by improper or abnormal use or by accident; if the product is altered or modified in any way other than as directed by official Eastman Outdoors, Inc. instructions; or, if any attempt is made to repair the product without authorization from Eastman Outdoors, Inc. This Eastman Outdoors® products is intended for residential indoor use only. This Eastman Outdoors® product is in all events not suitable, and is not authorized for use in any situations that might pose potential injuries to life and health. This warranty is not assignable or transferable.. This warranty is not assignable or transferable.

EXCEPT AS PROVIDED IN THIS LIMITED WARRANTY, THE EASTMAN OUTDOORS® PRODUCT IS PROVIDED "AS IS".

Eastman Outdoors® Accessories



**Deluxe Electric
Meat Grinder**



**#10 Meat
Grinder**



**Freezer Bag / Tape Dispenser
Kit and Refill Kit**



**Deluxe Jerky
Gun Kit**



**Jerky & Sausage
Seasoning Packs**

To order any of the Eastman Outdoors products shown above, visit your local Eastman Outdoors retailer, call Eastman Outdoors Customer Service at 1-800-241-4833 or visit our website www.eastmanoutdoors.com. We will be glad to help you with any of your questions or ordering needs.



Instructions et entretien

Déshydrateur de luxe

Modèle: 38265



Intertek

Eastman Outdoors, Inc.
UTILISATION COMME
APPAREIL MÉNAGER
SEULEMENT
Entrée: 120VCA, 60 Hz
Sortie: 350 watts

Avant l'utilisation de ce produit, assurez-vous de lire complètement et de bien comprendre les instructions et les avertissements.

Mises en garde importantes

CONÇU POUR ÊTRE UTILISÉ COMME APPAREIL MÉNAGER À L'INTÉRIEUR SEULEMENT



Pour éviter des blessures graves ou la mort, un mauvais fonctionnement ou des dommages à la propriété, utilisez l'appareil uniquement pour l'utilisation prévue et suivez toujours les instructions.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours prendre les précautions élémentaires incluant ce qui suit :

Lisez toutes les instructions avec soin avant l'utilisation et conservez-les pour vous y référer dans l'avenir.

1. Faites fonctionner l'appareil uniquement sur une surface plane.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Pour le transport, servez-vous des poignées ou des boutons. Ne levez jamais l'appareil par le câble d'alimentation. Utilisez vos deux mains pour tenir les poignées lorsque vous déplacez l'appareil.
3. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
4. Ne faites pas fonctionner l'appareil continuellement pendant plus de 40 heures. Après avoir utilisé l'appareil, mettez-le hors tension, débranchez-le et laissez-le refroidir. Une mauvaise utilisation peut causer des dommages à l'appareil et possiblement des blessures ou la mort de l'utilisateur.
5. Ne couvrez pas l'appareil durant l'utilisation ou après vous en être servi jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi.
6. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le câble d'alimentation, la fiche ou le boîtier dans l'eau ou un autre liquide.
7. Une étroite surveillance de la part d'un adulte compétent est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou près d'enfants.
8. Ne tirez jamais sur le câble pour débrancher l'appareil de la prise électrique. Saisissez plutôt la fiche et tirez pour débrancher.
9. Ne faites jamais fonctionner un appareil dont le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou si l'appareil a été endommagé. Si vous croyez que l'appareil a subi des dommages, retournez-le au centre de réparation agréé le plus près pour être examiné, réparé ou ajusté.
10. Le boîtier de l'appareil, le câble ou la fiche ne doivent pas venir en contact avec de l'eau ou être plongés dans l'eau ou un autre liquide. N'utilisez pas l'appareil s'il est mouillé ou si vos mains sont mouillées.
11. Avant de brancher l'appareil à la source principale de courant, vérifiez si le voltage inscrit sur la plaque signalétique correspond au voltage de votre maison.
12. L'utilisation d'éléments ajoutés ou d'accessoires qui ne sont pas conseillés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut avoir comme conséquences un feu, un choc électrique ou des blessures.
13. Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, lorsque vous ajoutez ou enlevez des pièces et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces.
14. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre sur le bord d'une surface de travail ou toucher les surfaces chaudes.
15. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud

Mises en garde importantes

- ou dans un four chaud.
16. Usez d'une très grande prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
 17. Avant de brancher la fiche à une prise murale, placez toutes les commandes à la position "off". Pour débrancher l'appareil, placez toutes les commandes à la position "off" en premier, puis retirez la fiche de la prise murale.
 18. N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui prévu, respectez les mises en garde et suivez toujours les recommandations du manuel d'instructions.
 19. Usez d'une très grande prudence lorsque vous enlevez les plateaux ou que vous vous débarrassez de graisse chaude.
 20. Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide de tampons abrasifs. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et venir en contact avec des pièces électriques créant ainsi un risque de choc électrique.
 21. Ne laissez pas la nourriture dans l'appareil pendant toute la nuit.
 22. Pour une utilisation à l'intérieur seulement. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
 23. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans expérience et sans connaissances adéquates sans qu'elles aient reçues des instructions au sujet de l'utilisation de l'appareil et sans la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.
 24. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou près d'enfants. Cet appareil n'est pas conseillé pour des enfants.
 25. L'appareil ne devrait pas fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande distinct.
 26. Évitez les changements de température soudains, comme l'ajout de nourriture réfrigérée lorsque vous déshydratez, car cela pourrait avoir comme conséquence un séchage inégal.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

NOTEZ BIEN : Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une broche plus large que l'autre). Pour diminuer les risques de chocs électriques, cette fiche se branche d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche n'entre pas complètement, tournez-la. Si elle n'entre pas encore complètement, n'utilisez pas l'appareil et communiquez avec un électricien qualifié. Ne tentez pas de contourner ce dispositif de sécurité.

Instructions au sujet du câble d'alimentation court – Un câble d'alimentation court est fourni avec l'appareil pour diminuer les risques de s'em mêler dans un câble plus long et de trébucher. On peut utiliser une rallonge électrique si on est prudent. Si une rallonge est utilisée, la capacité nominale indiquée pour cette rallonge devrait être au moins aussi grande que la capacité nominale électrique de l'appareil. La rallonge devrait être placée pour ne pas reposer sur la surface où l'appareil est utilisé où reposer là où elle pourrait être tirée par accident ou vous faire trébucher par accident.

Contenu

Mises en garde importantes	2-3
Utilisation et entretien du déshydrateur	4-5
Précautions	5
Service	6
Guide d'utilisation	6-7
Déshydratation adéquate	7-10
Conservation des aliments déshydratés	11
Aide à la clientèle	11
Garantie limitée d'un an	12
Autres accessoires Eastman Outdoors ^{MD} pour le plein air	13

Entretien du déshydrateur

DÉBALLAGE ET CHOSES À FAIRE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballer le déshydrateur avec soin. Lavez le couvercle et les plateaux dans de l'eau tiède en utilisant un détergent doux pour la vaisselle. N'utilisez aucun autre produit de nettoyage chimique pour éviter d'endommager le couvercle et les plateaux. Nettoyez la base avec un linge humide. N'utilisez aucun nettoyeur chimique sur la base.



Ne submergez pas la base du déshydrateur dans l'eau ou dans un autre liquide. Si vous ne tenez pas compte de cet avertissement, les conséquences pourraient être un choc électrique, des blessures ou même la mort.

MISE EN PLACE DES PLATEAUX ET RANGEMENT

Les plateaux peuvent être placés dans deux (2) positions différentes – une position qui laisse de la place pour le séchage et une pour le rangement qui est plus compacte. Lorsque vous ouvrez l'appareil la première fois, les plateaux seront en position de rangement. Pour préparer les plateaux pour l'utilisation, chacun des plateaux (à l'exception de celui du bas) doit être tourné sur 90 degrés, dans une direction ou l'autre, par rapport au plateau inférieur. La position de chaque plateau sera plus élevée lorsqu'il sera prêt pour la déshydratation. Pour un rangement facile, tournez encore une fois chaque plateau sur 90 degrés, dans une direction ou l'autre, jusqu'à ce que tous les plateaux soient moins élevés.

PLATEAUX

Le couvercle et les plateaux de votre déshydrateur sont faciles à nettoyer. Faites-les simplement tremper dans de l'eau tiède avec un détergent doux pour

la vaisselle pendant quelques minutes. Une brosse à poils doux vous permettra de déloger les morceaux de nourriture qui résistent au trempage. Ne nettoyez aucune pièce à l'aide d'un tampon à récurer, de produits de nettoyage abrasifs ou d'un outil pointu, car ils pourraient endommager la surface des plateaux. Les plateaux peuvent être mis au lave-vaisselle.

MISE EN GARDE: Placez les plateaux dans le panier supérieur du lave-vaisselle, enlevez-les avant le cycle de séchage ou utilisez le réglage sans chaleur du lave-vaisselle. Si ces instructions ne sont pas suivies, les plateaux pourraient se tordre, ce qui possiblement entraînerait un mauvais fonctionnement du déshydrateur.

BASE

La base de votre déshydrateur contient toutes les pièces mécaniques en mouvement et les composants électriques, donc utilisez les soins appropriés lors du nettoyage. Assurez-vous que la base est débranchée avant le nettoyage. Nettoyez la base à l'aide d'un linge humide. N'utilisez aucun produit nettoyant chimique sur la base.

Précautions

Tenez compte de ces mesures de sécurité lorsque vous déshydratez des aliments:

- Lavez bien vos mains avant de manipuler de la nourriture.
- Assurez-vous que tous les ustensiles, les contenants et les surfaces de travail sont bien nettoyés et désinfectés avant l'utilisation.
- Nettoyez minutieusement et désinfectez les planches à découper en bois ou en plastique.
- Après le séchage, rangez les aliments séchés au réfrigérateur ou au congélateur.
- Après avoir ouvert un contenant scellé de nourriture séchée, consommez ce produit le plus rapidement possible. Si vous trouvez de la moisissure à l'intérieur d'un sac d'aliments séchés, vous devez mettre tout le sac au rebut.
- Scellez de nouveau tout contenant ouvert de nourriture séchée et rangez-le dans le réfrigérateur pour en conserver la fraîcheur et la qualité.
- Ne séchez pas d'aliments qui ont été préparés avec de l'alcool ou marinés dans de l'alcool.
- N'utilisez pas les plateaux dans un four conventionnel ou avec tout autre appareil de cuisine.
- Utilisez toujours les 4 plateaux lorsque vous séchez des aliments dans votre déshydrateur même si un ou plusieurs des plateaux sont vides.

Service

Il n'y a pas de pièces qui peuvent être remplacées par l'utilisateur. Si vous avez des problèmes avec votre déshydrateur, s.v.p., communiquez avec le service à la clientèle Eastman Outdoors en composant le 1-800-241-4833.

Guide d'utilisation

MISE EN GARDE: Lorsque vous manipulez de la viande crue, nettoyez et désinfectez toutes les surfaces de cuisson, les ustensiles et les planches à découper avant et après l'utilisation. Lorsque vous utilisez de la viande sauvage, congélez cette viande au moins 60 jours à 0°F (-180°C) avant de la préparer comme précaution contre les parasites. Voir "FDA safety measures" au www.foodsafety.gov.

Effectuez des essais avec des températures de séchage différentes et des épaisseurs différentes de viandes ou de fruits et légumes. Vous pourrez ainsi trouver ce qui convient le mieux à vos besoins et ce que vous aimez le mieux. Suivez les indications suivantes:

1. Pour un produit séché de qualité, il est nécessaire de travailler rapidement lorsque vous préparez des aliments pour sécher.
2. Assurez-vous de répartir tous les aliments de façon égale sur les plateaux en une seule couche. Si vous ne prenez pas soin d'éviter le chevauchement des aliments, les parties qui se chevauchent prendront deux fois plus de temps à sécher.
3. Les aliments qui sont placés dans votre déshydrateur doivent sécher de façon continue aux températures suggérées. Ne mettez pas votre déshydrateur hors fonction avant que tous les aliments ne soient séchés. Ne laissez pas de nourriture partiellement séchée qui pourrait se gaspiller sur les plateaux.
4. N'ajoutez pas d'aliments additionnels à de la nourriture déjà partiellement séchée. Cela ralentira le séchage des deux produits.

Vérifiez chaque plateau périodiquement pour un bon séchage de la nourriture. Enlevez les aliments qui sont bien secs, essayez-les avec une serviette en papier pour enlever l'excès de graisse et rangez-les dans un contenant sec dans votre réfrigérateur en attendant que le reste des aliments soit prêt.

CHOISIR LES ALIMENTS À SÉCHER

Choisissez les meilleurs fruits et légumes qui sont bien mûrs et savoureux. Lavez-les minutieusement pour enlever les débris, la poussière et les insectes. Coupez toute partie qui est meurtrie.

REPLIR LES PLATEAUX

Placez les morceaux d'aliment de façon égale sur les plateaux. N'empilez pas les morceaux, car cela prolongera la durée du séchage et laissera des sections d'aliments partiellement séchés. Lorsqu'un plateau est rempli, placez-le sur le déshydrateur pour commencer le séchage.

TEMPS DE SÉCHAGE

Le temps de séchage variera selon le type d'aliments, la quantité d'aliments et l'épaisseur et l'égalité des tranches d'aliments. D'autres facteurs qui ont un impact sur le temps de séchage sont la quantité d'eau dans les aliments, le degré d'humidité et la température de la pièce et l'altitude. Le temps de séchage peut aussi varier d'un jour à un autre selon le degré d'humidité de l'air. Conservez des notes pour vous aider à choisir un temps de séchage pour des aliments particuliers.

TEMPÉRATURE DE SÉCHAGE

La température réelle de la nourriture demeurera de 66°C à 93°C plus basse que la température de la pièce pour les deux premières heures dans le déshydrateur.

Viande et volaille Réglage le plus élevé

Poisson 54°C to 60°C

Fruits et légumes 54°C to 60°C

Herbes, épices, noix et graines 32°C to 38°C

Déshydratation adéquate

PRÉPARATION

Le Multi-Purpose Food Slicer de Eastman Outdoors^{MD} vous permettra de trancher vos aliments plus rapidement et de façon égale pour que vos aliments sèchent à la même vitesse.

JERKY DE VIANDE SAUVAGE – SÉCHER AVEC LE RÉGLAGE LE PLUS ÉLEVÉ

Le jerky est une collation bien appréciée; à l'école, pour le lunch, dans le sentier ou même ailleurs! On le fabrique en plaçant de la viande sauvage crue et maigre dans un mélange de sel (cure) et de marinade avant de la sécher sans la cuire. Le jerky est riche en protéines et délicieux mangé tel quel ou utilisé pour des bouillons de soupes ou des ragoûts.

Lorsque vous faites du jerky avec de la viande sauvage, congelez la viande pendant au moins 60 jours à une température de 0° ou moins avant de la sécher comme précaution contre les parasites que pourrait transporter l'animal. Ensuite, décongelez partiellement la viande, coupez-la en languettes de .6 cm à .9 cm d'épaisseur et de 15 cm de longueur. Il est plus facile de trancher de la viande partiellement congelée pour faire du jerky. Il est préférable de couper des languettes contre le "grain" de la viande pour avoir du jerky qui soit plus facile à briser et mâcher.

Ajoutez le délicieux Eastman Outdoors^{MD} jerky cure avec épices qui est disponible dans une variété de saveurs ou votre propre produit pour traiter la viande et votre marinade en laissant la viande au réfrigérateur pour une durée minimale de 4 à 8 heures avant le séchage. Plus vous marinez la viande longtemps, plus votre jerky aura de saveur. Si vous utilisez votre propre recette, assurez-vous d'utiliser un mélange de produit pour traiter (cure) et d'épices qui

comprennent du sel (nitrite de sodium) afin de prévenir l'apparition de bactéries pendant les premières heures du séchage.

Vous pouvez faire du jerky délicieux à l'aide de viande sauvage hachée en vous servant de l'ensemble Eastman Outdoors^{MD} Jerky and Sausage Gun Kit et de notre éventail complet d'assaisonnements.

Lorsque vous faites du jerky à l'aide de viandes sauvages, assurez-vous de la sécher en utilisant le réglage de température le plus élevé. Tamponnez plusieurs fois le jerky avec une serviette en papier propre pour enlever les huiles qui s'accumulent sur le dessus de la viande. Lorsque vous enlevez le jerky des plateaux du déshydrateur, enveloppez les tranches dans des serviettes de papier afin que la graisse en surplus soit absorbée pour prolonger la durée de conservation du produit.

MISE EN GARDE: Finalement, après la déshydratation, faites chauffer toutes vos tranches de viande dans le four à une température d'au moins 74°C pendant un minimum de 30 minutes comme précaution contre les risques de parasites comme la salmonelle.

JERKY DE VIANDE OU DE VOLAILLE – SÉCHER AVEC LE RÉGLAGE LE PLUS ÉLEVÉ

Le jerky peut aussi être fabriqué à partir d'une variété de viandes et de volailles. Lorsque vous achetez de la viande pour le jerky, choisissez de la viande fraîchement coupée et maigre avec le moins de persillage (gras) possible, car le gras a tendance à devenir rance lors de la conservation. Lorsque vous faites du jerky avec du porc, du poulet ou de la dinde, utilisez de la viande déjà cuite et traitée. Un morceau de flanc de bœuf ou de ronde de bœuf vous permet de faire un excellent jerky.

Pour faire du jerky à partir de viande hachée, choisissez de la viande fraîchement hachée, maigre à 85% ou 90%. Le jerky fait à partir de viande hachée est plus facile à faire, sèche plus rapidement, et est moins dispendieux et plus facile à mâcher que les tranches de jerky.

Ajoutez le délicieux Eastman Outdoors^{MD} jerky cure avec épices qui est disponible dans une variété de saveurs ou votre propre produit pour traiter la viande et votre marinade en laissant la viande au réfrigérateur pour une durée minimale de 4 à 8 heures avant le séchage. Plus vous marinez la viande longtemps, plus votre jerky aura de saveur. Si vous utilisez votre propre recette, assurez-vous d'utiliser un mélange de produit pour traiter (cure) et d'épices qui comprennent du sel (nitrite de sodium) afin de prévenir l'apparition de bactéries pendant les premières heures du séchage.

Assurez-vous de sécher les viandes et la volaille en utilisant le réglage de température le plus élevé.

MISE EN GARDE: Finalement, après la déshydratation, faites chauffer toutes vos tranches de viande dans le four à une température d'au moins 74°C pendant un minimum de 30 minutes comme précaution contre les risques de parasites comme la salmonelle.

CONSERVATION DE VOTRE JERKY

Le jerky rangé sans réfrigération commencera à devenir rance à la température ambiante après 3 ou 4 semaines. Réfrigérez ou congelez pour une période de

conservation plus longue ou jusqu'à ce que vous soyez prêt à le consommer. Si des cristaux de glace se sont formés à l'intérieur du sac ou du contenant de conservation, remplacez la viande dans un contenant sec. Si le jerky est bien séché, il pourra se conserver plusieurs semaines sans réfrigération. Tous les types de jerky doivent être séchés suffisamment pour éviter la moisissure. Si vous trouvez de la moisissure à l'intérieur d'un sac de conservation contenant du jerky, tout le sac doit être jeté.

SÉCHER DU POISSON – SÉCHEZ DE 54°C À 60°C

Le poisson maigre, sans arêtes, peut être utilisé pour faire du jerky. Vous pouvez aussi sécher des poissons gras sans arêtes, mais ils ne se conserveront pas plus d'une semaine à température ambiante. Le jerky de poisson devrait contenir environ 15% d'humidité lorsqu'il est complètement sec. Il sera flexible et ferme. Si vous doutez du degré de sécheresse, rangez-le dans le réfrigérateur ou le congélateur pour éviter qu'il se gaspille.

Le poisson déjà cuit peut aussi être séché, mais il aura un goût différent que le jerky de poisson fait à partir de poisson frais. Pour sécher, choisissez du poisson maigre, fraîchement cuit.

Si vous attrapez un poisson, nettoyez-le et enlevez les arêtes rapidement et gardez-le sur la glace jusqu'à ce que vous soyez prêt à le déshydrater. Si vous achetez du poisson, assurez-vous qu'il est frais et n'a pas été congelé. Du poisson congelé qui est transformé en jerky aura un goût inférieur au jerky de poisson frais.

Coupez le poisson en languettes de .6 cm à .95 cm d'épaisseur. Marinez-le dans votre marinade préférée. Lorsque vous utilisez votre propre recette, assurez-vous d'inclure au moins 1 ½ à 2 cuillérées à thé de sel (nitrite de sodium) par livre de poisson frais. Le sel ralentit l'apparition de bactéries en surface durant la première étape du séchage. Marinez le poisson au moins 4 à 8 heures au réfrigérateur afin que le poisson absorbe le sel et la marinade.

Séchez les languettes de poissons à une température de 54°C à 60°C jusqu'à ce qu'elles soient fermes et sèches, mais ne s'effritent pas. Il ne devrait pas y avoir d'endroits humides.

FRUITS - SÉCHEZ DE 54°C À 60°C

Lavez bien les fruits et enlevez toutes les imperfections. Enlevez la peau (si désiré), la queue et les pépins. Coupez-les en deux ou faites des tranches ou des cercles de .6 cm à 1.27 cm. Certains fruits possèdent une couche de cire naturelle comme les raisins, les bleuets, les canneberges, etc. Si vous désirez sécher ces fruits entiers, trempez-les en premier dans de l'eau bouillante pendant 1 à 2 minutes. Cela rend leur peau plus poreuse en enlevant la couche naturelle de cire et accélère le séchage.

LÉGUMES - SÉCHEZ DE 54°C À 60°C

Lavez bien les légumes et enlevez toutes les meurtrissures. Pelez-les, coupez-les, enlevez les cœurs et/ou tranchez-les. Coupez-les en deux ou tranchez-les en cercles ou en tranches de .6 cm à 1.27 cm.

La plupart des légumes doivent être blanchis avant d'être déshydratés en les passant à la vapeur au-dessus de l'eau bouillante sur la cuisinière ou dans le four à micro-ondes. Les blanchir ralentit les enzymes qui continueront d'agir

pendant le séchage et la conservation.

Passez à la vapeur jusqu'à ce que les légumes soient chauds d'un bord à l'autre, mais pas cuits. Cela prend ordinairement 1/3 du temps qu'il faudrait pour une cuisson complète. Les légumes doivent être encore croquants. Égouttez-les dans le récipient de cuisson et placez-les immédiatement sur les plateaux de séchage.

Un four à micro-ondes peut aussi être utilisé pour blanchir les légumes. Préparez-les de la même façon que pour le blanchiment sur la cuisinière. Placez-les dans un récipient qui va au four à micro-ondes, couvrez-les et cuisez-les à puissance maximale pendant environ la moitié du temps nécessaire pour cuire complètement des légumes frais. Égouttez-les et placez-les immédiatement sur les plateaux de séchage.

Placez les légumes blanchis sur les plateaux de séchage en vous assurant que l'air peut circuler facilement entre les morceaux. Pour des légumes comme le maïs ou les pois qui ont tendance à coller les uns aux autres, brasser à l'occasion pour permettre à l'air de circuler entre tous les morceaux.

Les légumes sont séchés jusqu'à ce qu'ils soient croustillants, durs ou s'effritent. Emballez-les immédiatement après le séchage afin de les empêcher d'absorber l'humidité de l'air.

VÉRIFIER LE SÉCHAGE

Les aliments doivent être surveillés durant les derniers moments de la déshydratation pour qu'ils ne soient pas trop secs. Les aliments trop secs perdent de la qualité au niveau de la texture, des valeurs nutritives et du goût. Pour vérifier le niveau de séchage, enlevez un morceau d'aliment, laissez-le refroidir et touchez-le avec votre doigt pour vérifier son niveau de sécheresse. Suivez les indications suivantes:

1. Le jerky devrait être dur, mais ne pas s'effriter.
2. Le poisson séché devrait être dur, mais ne pas s'effriter. Si le poisson est gras, il peut paraître encore humide à cause de toute l'huile qu'il contient
3. Les fruits sont flexibles, tannés et sans taches humides. Déchirez-les en moitié, pincez-les pour voir s'il se forme des gouttes d'humidité le long de la déchirure. Si vous ne voyez pas d'humidité, c'est qu'ils sont suffisamment secs pour se conserver longtemps.
4. Les légumes devraient être durs et croquants.

Conservation des aliments déshydratés

L'endroit de conservation devrait être frais, sec et aussi sombre que possible. Plus l'endroit de conservation est sombre et frais, plus les aliments séchés se conserveront longtemps en gardant leur qualité et leur valeur nutritive.

La température de conservation idéale pour les aliments déshydratés va de sous le point de congélation à 316°C. L'endroit idéal de conservation est votre congélateur ou votre réfrigérateur surtout pour conserver des viandes séchées, des poissons séchés et des légumes séchés.

Tous les aliments séchés devraient être conservés dans des contenants propres, secs, hermétiques et à l'épreuve de l'humidité. Emballez tous les aliments séchés rapidement après les avoir tamponnés avec une serviette en papier pour enlever les huiles en surplus. Emballez les aliments secs rapidement après la déshydratation aide à empêcher les aliments d'être contaminés ou de coller les uns aux autres. Une réhydratation par l'humidité peut subvenir rapidement après la déshydratation.

Les appareils ménagers pour l'emballage sous-vide sont idéals pour emballer les aliments séchés. Ils peuvent augmenter la durée de vie des aliments séchés de 3 à 4 fois.

Ne rangez pas les fruits et les légumes ensemble dans le même contenant, car les goûts et l'humidité peuvent se transférer d'un produit à l'autre.

Aide à la clientèle

Chez Eastman Outdoors, Inc., nous vendons les produits de la plus haute qualité et les plus sécuritaires disponibles. Nous sommes certains que votre nouveau produit Eastman Outdoors^{MD} vous fournira un bon rendement pendant de nombreuses années. Si vous avez des questions ou des inquiétudes concernant tout produit Eastman Outdoors^{MD}, communiquez avec le service à la clientèle en composant le 1-800-241-4833 ou visitez notre site au www.eastmanoutdoors.com.

Garantie limitée d'un an

GARANTIE LIMITÉE CONVENTIONNELLE

GARANTIE LIMITÉE: Ce produit Eastman Outdoors^{MD} est garanti contre tout défaut de matériaux ou de fabrication pour un an à partir de la date d'achat par le premier acheteur, si le produit est utilisé selon les instructions écrites d'Eastman Outdoors. Eastman Outdoors, Inc. garantit pour une période d'un an à partir de la date d'achat au détail que les accessoires compris (là où cela s'applique) sont libres de tout défaut. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un usage abusif, d'une mauvaise utilisation, de négligence de l'utilisateur, d'un accident ou d'une usure normale. La responsabilité totale d'Eastman Outdoors, Inc. et votre UNIQUE VOIE DE DROIT si le produit est défectueux au niveau des matériaux ou de la fabrication durant la période de garantie, consiste en une réparation ou un remplacement au frais d'Eastman Outdoors. AUCUNE AUTRE GARANTIE, EXPLICITE OU TACITE, COMPRENANT LA GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE ET LA GARANTIE DE BON FONCTIONNEMENT POUR UN CERTAIN USAGE, NE S'APPLIQUERA À CE PRODUIT. En aucun cas, Eastman Outdoors, Inc. ne sera responsable des dommages accessoires et indirects résultant de la non-application de cette garantie ou de l'utilisation de ce produit. Cette garantie vous donne des droits particuliers. Vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'un état à un autre.

DÉMARCHES POUR LES RÉPARATIONS: Eastman Outdoors, Inc. réparera ou remplacera sans frais les produits qui ne sont pas conformes aux normes de la garantie limitée. Si vous constatez que votre produit est défectueux, communiquez avec le service à la clientèle d'Eastman Outdoors en composant le 1-800-241-4833. Lorsque vous obtiendrez une autorisation, retournez le produit selon les indications. Les réparations ne tombant pas sous la garantie et les mises à norme seront effectuées à des taux préétablis.

LIMITES: Cette garantie est nulle si le produit est endommagé suite à une mauvaise utilisation, à une utilisation anormale ou à un accident, si le produit est altéré ou modifié de toute autre façon que celle contenue dans les instructions officielles fournies par Eastman Outdoors, Inc. ou si une tentative est faite pour réparer le produit sans l'autorisation de Eastman Outdoors, Inc. Ce produit d'Eastman OutdoorsMD est destiné à un usage résidentiel intérieur seulement. Ce produit d'Eastman OutdoorsMD, dans tous les cas, ne convient pas et n'est pas approuvé pour une utilisation dans une situation qui pourrait entraîner des préjudices possibles pour la vie et la santé. Cette garantie ne peut être cédée ou transmise.

À L'EXCEPTION DES TERMES DE CETTE GARANTIE LIMITÉE, LE PRODUIT EASTMAN OUTDOORS^{MD} EST VENDU "TEL QUE VU".

Accessoires Eastman Outdoors^{MD}



**Deluxe Electric
Meat Grinder**



**#10 Meat
Grinder**



**Ensemble de sac pour la
congélation/dévidoir de ruban
et ensemble de recharge**



**Deluxe Jerky
Gun Kit**



**Sachets
d'assaisonnements pour
le jerky et la saucisse**

Pour commander un des accessoires Eastman Outdoors^{MD} illustrés ci-dessus, visitez le détaillant Eastman Outdoors^{MD} le plus près de chez vous ou communiquez avec le service à la clientèle Eastman Outdoors en composant le 1-800-241-4833. Nous serons heureux de vous aider si vous avez des questions ou désirez placer une commande.