



Instructions and Care

Food Dehydrator

Model: 38254



Eastman Outdoors, Inc.
HOUSEHOLD USE ONLY
Input: 120VAC, 60 Hz
Output: 245 Watts

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

Contents

Important Safeguards	2-3
Dehydrator Use and Care	3-4
Precautions	4
Service	4
General Drying Guidelines	4-5
Proper Dehydrating	6-8
Storage of Dehydrated Foods	9
Customer Assistance	9
One Year Limited Warranty	10
Other Eastman Outdoors® Accessories	11

Important Safeguards

DESIGNED FOR INDOOR 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.

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

1. Read and understand all instructions before use.
2. Do not leave the dehydrator operating unattended at any time.
3. Do not touch hot surfaces.
4. To protect against electrical shock, do not immerse the base power unit or any part of the dehydrator cord and plug, in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the unit to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments that are not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injuries. Sharp utensils should not be used inside the dehydrator.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces including the stove.
10. Do not use outdoors. Always dehydrate indoors and on a flat surface to allow sufficient airflow. Never place base on carpet, towel, newspaper, etc., which can block airflow to the bottom of base and cause failure.

Important Safeguards (Cont.)

11. Never cover entire unit with anything, as that will cause failure. The dehydrator needs an open, breathable space to function properly.
12. Do not dehydrate without the top cover in place. Dehydrating temperatures will never be reached if the top cover is not in place.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
14. Do not use this appliance for other than its intended use of dehydrating meats and produce.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

NOTE: This appliance has a polarized plug (one blade wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit on 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, 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 resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extensions 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 longer cord should be arranged so that it will not drape over the tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

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 which will damage the cover and trays. Clean the base with a wet towel soaked in warm water and 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.

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-bristle 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 on the top rack of your dishwasher if you remove them before the drying cycle.

CAUTION: Remove the trays from the dishwasher before the beginning of drying cycle of your dishwasher. Leaving the trays in the dishwasher during the drying cycle may warp the trays 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 wet towel soaked in warm water and 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, wooden or plastic.
- 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 4 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 grinder, please call Eastman Outdoors Customer Service at 1-800-241-4833.

General Drying Guidelines

CAUTION: When handling raw meat of any kind, clean and disinfect all cooking surfaces, tools, and cutting boards before and after use. When using wild game, freeze the meat for at least 60 days at 0°F (-18°C) before preparation as a precaution against parasites. 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 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 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.

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

PREPARATION

The Eastman Outdoors® Multi-Purpose Food Slicer will speed the slicing and ensure uniform slices, which will allow food to dry at the same rate.

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 marinate, 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 get rancid during storage. When making jerky from pork, chicken or turkey, use precooked and processed meat. 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 which is made into jerky will have a taste quality is 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.

FRUITS - DRY AT 130°F TO 140°F

Wash fruit thoroughly and remove 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 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 dryer 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 dryer 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 are 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 long term 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 and 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

At Eastman Outdoors, Inc., we sell the safest and highest quality products available. 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. 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's 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.

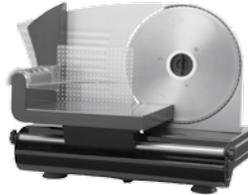
LIMITATIONS: This warranty is void if the product is damaged by improper or abnormal use or by accident; if the product is altered or modified in any way other than as directed by official Eastman Outdoors, Inc. instructions; or if any attempt is made to repair the product without authorization from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



Grinder



Food Slicer



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



**Jerky & Sausage
Maker Kit**



**Jerky & Sausage
Seasoning Packs**

To order any of the Eastman Outdoors® accessories shown above visit your local Eastman Outdoors® retailer or call Eastman Outdoors Customer Service at 1-800-241-4833. We will be glad to help you with any of your questions or ordering needs.

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

www.eastmanoutdoors.com

Revision date: 3/8/12

Made in China



Instructions et entretien

Déshydrateur Alimentaire

Modèle: 38254



Eastman Outdoors, Inc.
UTILISATION COMME
APPAREIL MÉNAGER
SEULEMENT
Entrée: 120VCA, 60 Hz
Sortie: 245 watts

**Avant d'utiliser l'appareil,
assurez-vous de lire et
bien comprendre les
instructions.**

Contenu

Mises en garde importantes	2-3
Utilisation et entretien du déshydrateur	3-4
Précautions	4
Service	5
Guide d'utilisation	5-6
Déshydratation adéquate	6-9
Conservation des aliments déshydratés	9-10
Aide à la clientèle	10
Garantie limitée d'un an	10
Autres accessoires Eastman Outdoors ^{MD} pour le plein air	11

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 seulement pour son usage prévu et suivez les instructions.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, certaines précautions de base s'imposent comme les suivantes:

1. Lisez toutes les instructions afin de bien les comprendre avant d'utiliser l'appareil.
2. Ne laissez pas le déshydrateur fonctionner sans surveillance en aucun temps.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
4. Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez pas le bloc d'alimentation ou toute partie de la fiche ou du fil d'alimentation du déshydrateur dans l'eau ou dans un autre liquide.
5. Une surveillance attentive est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
6. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'enlever ou d'ajouter des accessoires.
7. Ne faites jamais fonctionner un appareil si le fil d'alimentation ou la fiche est endommagé ou si l'appareil fonctionne mal, a été échappé ou endommagé de quelque façon. Retournez l'appareil au centre de réparation mandaté le plus près de chez vous pour être inspecté, réglé ou réparé.
8. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas suggérés ou vendus par le fabricant d'appareils peut causer un feu, un choc électrique ou des blessures. Vous ne devriez pas utiliser des ustensiles pointus dans le déshydrateur.

Mises en garde importantes

9. Ne laissez pas le fil d'alimentation pendre sur le bord de la table, ou du comptoir ou toucher une surface chaude incluant la cuisinière.
10. N'utilisez pas ce produit à l'extérieur. Déshydratez toujours à l'intérieur sur une surface plane pour permettre une bonne circulation d'air. Ne placez jamais la base de l'appareil sur un tapis, une serviette, un journal, etc., ce qui pourrait empêcher la circulation d'air à la base de l'appareil et causer une défaillance.
11. Ne couvrez jamais l'appareil, car cela pourrait causer une défaillance. Le déshydrateur nécessite une zone sans restriction, avec une bonne circulation d'air, pour bien fonctionner.
12. Ne déshydratez jamais sans le couvercle supérieur en place. Les températures nécessaires à la déshydratation ne seront jamais atteintes si le couvercle n'est pas en place.
13. Ne placez jamais l'appareil près d'un brûleur à gaz ou d'un brûleur électrique chauds ou sur ceux-ci ou dans un four chaud.
14. N'utilisez pas cet appareil pour d'autres usages que celui prévu qui est de déshydrater des viandes et des fruits et légumes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

NOTEZ BIEN: Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une broche plus large que l'autre). Pour diminuer le risque de choc électrique, cette fiche se branche seulement dans une prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne se branche pas complètement dans la prise, retournez-la. Si malgré tout elle ne se branche pas complètement, communiquez avec un électricien qualifié. Ne tentez pas de neutraliser ce dispositif de sécurité.

Instructions pour le fil d'alimentation court – Un fil d'alimentation court est fourni pour diminuer le risque que le fil s'entremêle ou que vous trébuchiez sur un fil plus long. Une rallonge peut être utilisée si vous prenez les dispositions nécessaires. Si vous utilisez une rallonge, les caractéristiques électriques indiquées doivent être au moins de même niveau que celles de l'appareil électrique. Le fil plus long doit être placé pour qu'il ne pende pas sur le bord d'une table où il pourrait être tiré par un enfant ou vous faire trébucher.

Entretien du déshydrateur

DÉBALLAGE ET AVANT D'UTILISER

Déballer le déshydrateur avec précaution. Lavez le couvercle et les plateaux dans l'eau tiède à l'aide d'un détergent doux pour la vaisselle. N'utilisez aucun autre produit de nettoyage chimique qui pourrait endommager le couvercle et les plateaux. Nettoyez la base avec une serviette humide trempée dans de l'eau tiède et n'utilisez aucun autre produit chimique de nettoyage 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.

PLATEAUX

Le couvercle et les plateaux du déshydrateur sont faciles à nettoyer. Trempez-les simplement dans l'eau tiède avec un peu de détergent doux pendant quelques minutes. Une brosse douce peut vous aider à déloger les morceaux de nourriture qui n'ont pas été éliminés lors du trempage. Ne nettoyez aucune pièce à l'aide de tampons à récurer, de nettoyeurs abrasifs ou d'instruments pointus, car ils pourraient endommager les surfaces. Les plateaux peuvent être placés dans le panier supérieur du lave-vaisselle si vous les retirez avant le cycle de séchage.

MISE EN GARDE: Enlevez les plateaux du lave-vaisselle avant le début du cycle de séchage. Si vous laissez les plateaux dans le lave-vaisselle durant le cycle de séchage, ils pourraient se déformer et nuire au bon fonctionnement de votre déshydrateur.

BASE

La base de votre déshydrateur contient toutes les pièces mécaniques et les composants électriques et elle doit donc être nettoyée en prenant certaines précautions. Assurez-vous que la base est débranchée de la prise avant le nettoyage. Nettoyez la base avec une serviette humide qui a été trempée dans de l'eau tiède et n'utilisez aucun autre produit de nettoyage 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.

REEMPLIR 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.

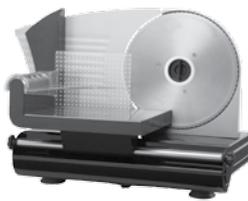
LIMITES: Cette garantie est nulle si le produit est endommagé suite à une mauvaise utilisation, à une utilisation anormale ou à un accident, si le produit est altéré ou modifié de toute autre façon que celle contenue dans les instructions officielles fournies par Eastman Outdoors, Inc. ou si une tentative est faite pour réparer le produit sans l'autorisation de Eastman Outdoors, Inc. Les produits Eastman Outdoors^{MD} sont conçus pour une utilisation à l'intérieur comme appareil ménager seulement. Les produits Eastman Outdoors^{MD}, dans toutes circonstances, ne conviennent pas et ne doivent pas être utilisés dans des situations qui pourraient mettre en danger la vie ou la santé. Cette garantie n'est pas cessible ni transférable.

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

Accessoires Eastman Outdoors^{MD}



Hachoir



Trancheuse



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



Ensemble pour la fabrication du jerky et des saucisses



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.