



Care and Use Guide

Guide D'entretien Et D'utilisation

STAINLESS STEEL 16-TRAY DIGITAL DEHYDRATOR

NUMÉRIQUE À 16 PLATEAUX EN ACIER INOXYDABLE DÉSHYDRATEUR



For your safety and continued enjoyment of this product,
always read the instruction book carefully before using.

Pour votre sécurité et pour continuer à profiter de ce produit,
lisez toujours attentivement le mode d'emploi avant de l'utiliser.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards.....	3
Overview of Components.....	4
Assembly Instructions.....	4
Introduction.....	5
How to Use.....	5
Safety Information.....	6
Preparing Natural Jerky.....	6
Preparing Quick Jerky.....	7
Drying Fruit.....	7
Drying Vegetables.....	8
Drying Herbs.....	9
Fruit Drying Guide.....	10
Vegetable Drying Guide.....	11
Cleaning and Maintenance.....	11
One Year Limited Warranty.....	12

TABLE DES MATIÈRES

Mesures De Sécurité Importantes.....	13
Aperçu Des Composantes.....	14
Instructions De Montage.....	14
Introduction.....	15
Comment Utiliser.....	15
Information Sur La Sécurité.....	16
Préparation Du Charqui Naturel.....	16
Préparation Du Charqui Rapide.....	17
Séchage Des Fruits.....	17
Séchage Des Légumes.....	18
Séchage Des Herbes.....	19
Guide De Séchage Des Fruits.....	20
Guide De Séchage Des Légumes.....	21
Nettoyage Et Entretien.....	21
Garantie Limitée D'un An.....	22

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING

When using any electrical appliance basic safety precautions should always be observed including the following:

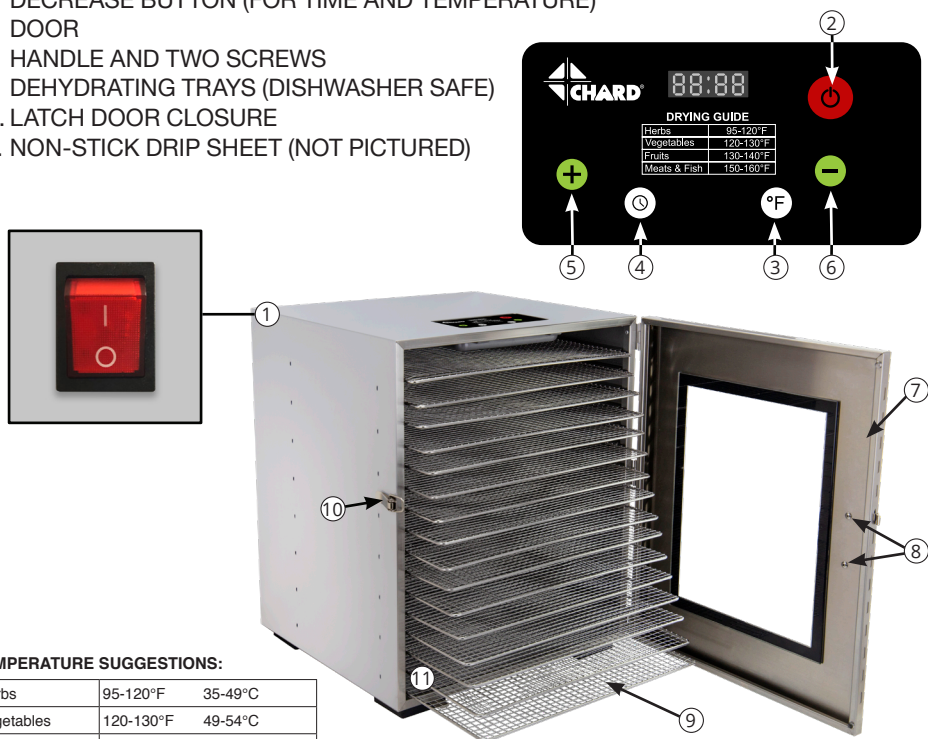
- **READ ALL INSTRUCTIONS.**

- To protect against risk of electrical shock, do not put appliance in water or other liquid.
- DO NOT touch hot surfaces. Use handles, knobs or oven mitts.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. This appliance is not recommended for use by children.
- Unplug 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.
- Avoid contact with moving parts.
- DO NOT operate the appliance or any other electrical equipment with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, is dropped or damaged in any manner. Return unit to the nearest authorized service center for examination, repair, or adjustment.
- DO NOT use outdoors.
- DO NOT use appliance for other than intended use.
- DO NOT let cord hang over edge of table or counter, contact sharp edges, or touch hot surfaces.
- DO NOT pull on the power cord to disconnect.
- Never plug in the appliance where water may flood the area.
- Place the appliance on a firm and stable surface.
- Ensure that the appliance is not placed close to the edge of the table, worktop, etc. where it can be pushed off or fall.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- NEVER use abrasive cleaning agents or abrasive cloths when cleaning the unit.
- Only use the unit when completely assembled.
- DO NOT leave the appliance unattended while it is running.
- Before using for the first time, remove all packaging and wash parts.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit the outlet perfectly, reverse the plug. If it should still not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.
- Prior to unplugging unit, turn power off.
- DO NOT place on or near hot gas, electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- CAUTION: Turn unit on and off using On/Off switch only.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

OVERVIEW OF THE COMPONENTS

1. ON/OFF SWITCH (LOCATED ON BACK OF DEHYDRATOR)
2. START/STOP BUTTON
3. TEMPERATURE CONTROL BUTTON
4. TIME CONTROL BUTTON
5. INCREASE BUTTON (FOR TIME AND TEMPERATURE)
6. DECREASE BUTTON (FOR TIME AND TEMPERATURE)
7. DOOR
8. HANDLE AND TWO SCREWS
9. DEHYDRATING TRAYS (DISHWASHER SAFE)
10. LATCH DOOR CLOSURE
11. NON-STICK DRIP SHEET (NOT PICTURED)



TEMPERATURE SUGGESTIONS:

Herbs	95-120°F	35-49°C
Vegetables	120-130°F	49-54°C
Fruits	130-140°F	54-60°C
Meat, Fish	145-160°F	63-71°C

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Take contents out of retail box and dispose of waste properly. Thoroughly HAND wash the drip sheet with warm soapy water and dry completely. TRAYS ARE DISHWASHER SAFE. Do not submerge base of appliance in water. Do not let water get into the fan area.
2. Place appliance on flat, stable surface such as a table or bench. Attach the handle to the outside of the door using the two screws. One by one, add trays to the dehydrator making sure that they are all securely in place.
3. Close the door securely. Use the instructions on page 5 to turn on the dehydrator and set temperature to 95 degrees. Allow unit to run for 45 minutes. This will remove any moisture inside still present from the initial cleaning.

4 IF MISSING PARTS, PLEASE CALL 1-800-288-4545. DO NOT RETURN TO STORE.

INTRODUCTION

Chard welcomes you to the world of safely preserving foods through dehydration. Dehydrating is the process of removing moisture from food in order to create a food with increased longevity and stability.

1. It is important to dry at the correct temperature for the item you are dehydrating because vitamins within food can react negatively to high temperatures. Pay careful attention to your temperature settings when drying fruits, vegetables and meats.
2. To ensure consistent results always dry similar thickness items.
3. Use food that is ripe, but not overripe.
4. Drying times will vary based on type and thickness of food being dried as well as the relative humidity of the environment you are drying in.
5. Once your food is dried to the desired level, store it in a sealed container in a cool dry place so that it does not reabsorb moisture. The dehydrated food will naturally have less moisture in it than the air around it and will absorb moisture if left out for an extended period. Note: storing in a freezer is acceptable and will prolong the life of the food.

HOW TO USE

1. Make sure the dehydrator is turned OFF.
2. Place the appliance on a dry, clean surface away from children, pets and flammable liquids.
3. Plug the appliance into a standard wall outlet. Make sure the electrical outlet is not damaged. Position the appliance at least 6 inches from any wall or object to allow for proper air flow.
4. Make sure all packaging materials have been removed from the appliance.
5. To turn the dehydrator on, press the ON/OFF switch located on the back of the unit. The control panel will illuminate and display "OFF".
6. To start the dehydrator, press the START/STOP button located on the control panel. After doing so, the fans will turn on.
7. Set the temperature by pressing the TEMPERATURE button. Adjust the temperature setting by using the INCREASE or DECREASE buttons.
8. Set the time by pressing the TIME button. Adjust the time setting by using the INCREASE or DECREASE buttons.
9. Preheat the dehydrator for 15 minutes prior to loading trays into unit.
10. Follow recipes and preparation guidelines for the food you want to dehydrate.
11. Remove any excess marinade or liquid from the food. Excess liquid will increase dehydrating time, pat dry with a clean paper towel.
12. Use hand protection when sliding trays out for loading the food. Allow ¼" to ½" between the food pieces for air circulation and even drying.
13. Slide the trays carefully back into the dehydrator, using two hands if needed.
14. Close the dehydrator door to ensure that the appliance will work properly.
15. Check your food periodically until desired dehydration has taken place.
16. If moisture collects on the top of food surfaces, pat dry with a clean paper towel.

NOTE: You can turn the dehydrator off at any time by pressing the START/STOP button. This dehydrator has a Smart Save function that holds the last programmed time and temperature.

SAFETY INFORMATION

1. Sanitation and a clean working area are essential. Wash hands thoroughly with warm soapy water prior to making jerky.
2. Meat should be frozen or refrigerated until it's ready to be used.
3. Do not allow raw meat to come in contact with the finished product.
4. Use a sanitizing solution or diluted bleach to clean all surfaces when done.
5. If marinating meat for whole meat jerky, always marinate in the refrigerator.
6. We recommend that you purchase a pre-packaged jerky spice and cure kit. Follow the instructions for proper seasoning and curing.

PREPARING NATURAL JERKY

Jerky is the most popular food to make in dehydrators. Making it yourself can save you money and allow you to create your own recipes. Use any lean meat you prefer such as beef, venison or fish.

1. Natural jerky is sliced from bigger pieces of meat. Make sure meat is in the freezer until it is slightly hard to the touch but NOT frozen. This will help it slice more evenly. For best results slice meat $\frac{1}{4}$ " thick.
2. While there are many recipes for making your own jerky, we recommend using a pre-packaged jerky spice and cure kit. Follow the directions provided with the kit.
3. Place the meat on the drying racks making sure that they are not touching or overlapping. Jerky typically takes 4-8 hours to dry properly.
4. When done drying, remove jerky from the trays and let cool for at least 30 minutes.
5. Use paper towels to remove any excess oil and fat that may be on the jerky.
6. Store in a covered or sealed container in a cool, dry place away from direct light.
7. If you would like to store your jerky for more than 1 month it is recommended that you store in a refrigerator or freezer.

PREPARING QUICK JERKY

1. Quick jerky is made from ground meat. Use pre-packaged jerky spice and cure kit prior to drying and follow their instructions.
2. Once the mix is ready, place meat into jerky gun and carefully extrude the formed jerky strips making sure that the meat is not touching or overlapping. Jerky typically takes 4-8 hours to dry properly.
3. When the jerky is removed from the trays pat any excess oil or fat from the meat. Allow to cool for 30 minutes.
4. Store in a covered or sealed container in a cool, dry place away from direct light.
5. If you would like to store your jerky for more than 1 month it is recommended that you store in a refrigerator or freezer.

DRYING FRUIT

You can dehydrate any fruit that you enjoy. Let your own taste buds determine what you choose to dry.

1. It is important to wash fruits thoroughly to make sure all dirt is removed.
2. You can halve, chop or slice your fruit. It is up to you whether you want to peel your fruit.
3. You may want to pretreat your fruit before drying it. Doing so will help prevent it from discoloring due to natural oxidation. To pretreat, simply use lemon or pineapple juice and mix with water at a 1:1 ratio. Let fruit sit in mixture for a minimum of 15 minutes. Then remove the fruit and let dry for at least one hour prior to drying. There are commercial products also available for pretreating. You can also sprinkle with spices or Jell-O powder for enhanced flavors.
4. Place fruit on the dehydrator trays in a single layer making sure that the fruit is not touching or overlapping.
5. Please reference the fruit drying guidelines chart on page 10 for recommended drying times.
6. Once the fruit is dried to your liking, let sit for at least 30 minutes to cool. Store in a covered or sealed container in a cool, dry place away from direct light.

DRYING VEGETABLES

Unlike other food, vegetables lose a lot of moisture towards the end of the process. Therefore, they must be checked constantly near the end of the drying process.

PREPARING VEGETABLES:

1. Thoroughly wash your vegetables to remove any dirt. Peel the vegetable and slice it into even sizes so that they dry at the same rate.
2. Pretreatment is necessary for all vegetables in order to neutralize their natural enzymes. Specifically, steam blanching is the preferred method.
3. Bring a large pot that is filled 75% with water to a boil. Place your vegetables in a colander or basket and place carefully in the pot ensuring that there is a small gap for the steam to enter and cover with a lid. See vegetable drying guidelines chart on page 11.
4. When you are done blanching, place the vegetables in cold water to cool them off.
5. Remove the vegetables from the water and dry them.
6. Place them in a single layer on the dehydrator trays making sure that they are not touching or overlapping.
7. To determine if your vegetables are done drying, take out a few pieces from different trays in the dehydrator. If you cannot break the vegetable in half with little effort, place them back on the dehydrator for more time. Repeat the process until finished.
8. Once the vegetables are dried to your liking allow to cool for 30 minutes.
9. Store in a covered or sealed container in a cool, dry place away from direct light.

DRYING HERBS

1. Drying your own herbs is an excellent way to save money and ensure you have a plentiful supply year round.
2. Once you select which herbs you want to dry, wash them in cool water to remove any dirt.
3. Lightly dry them off and place them on the dehydrator trays.
4. Drying time for herbs is 30-90 minutes. Therefore, make sure to constantly check herbs for dryness every fifteen minutes at a minimum. They are considered dry when you can easily crumble them in your fingers.
5. Once herbs are dried to your liking allow to cool for 30 minutes.
6. Store in a covered or sealed container in a cool, dry place away from direct light.

FRUIT DRYING GUIDE

IMPORTANT: THE DURATION OF DRYING STATED IN THIS GUIDE IS APPROXIMATE.

Fruit	Preparation	*Pretreatment Necessary	Average Drying Time
Kiwi	Peel and cut into 1/4" to 1/2" thick slices.	No	2-6 hours
Pears	Peel, core and slice 1/8".	Yes	5-13 hours
Pineapple	Peel, core and slice 3/8".	No	4-12 hours
Strawberries	Remove top. Slice 3/8" thick.	No	4-12 hours
Apples	Peel, if needed. Core, cut into slices, 1/8" to 1/4" thick.	Yes	2-9 hours
Rhubarb	Trim and throw away leaves. Cut into 1/8" slices.	No	4-9 hours
Peaches	Peel if needed. Cut and remove pit. Quarter or slice to 3/8".	Yes	4-10 hours (slices) 8-16 hours (halves or quarters)
Cherries	Remove pit and stem. Cut, chop or leave whole.	No	15-23 hours
Grapes	Cut in half or leave whole, wash and pat dry. To blanch, put in boiling water for 40 to 60 seconds, then put in ice water for skin to crack.	No	13-21 hours
Prunes/Plums	Quarter or halve and discard pit.	No	8-15 hours
Nectarines	Cut and remove pit. Quarter or slice 3/8" thick.	Yes	5-10 hours (slices) 8-16 hours (halves or quarters)
Apricots	Slice in half, remove pit, and cut in 3/8" slices.	Yes	8-16 hours
Blueberries	Remove stem. Put in boiling water for 40 to 60 seconds. Put in ice water for skin to crack.	No	9-17 hours
Cranberries	Remove stem. Put in boiling water for 40 to 60 seconds. Put in ice water for skin to crack.	No	10-18 hours
Bananas	Peel and cut into 1/4" to 3/8" slices.	Yes	6-8 hours
Figs	Remove stem. Halve or quarter. Put whole figs in boiling water for 40 to 60 seconds. Put in ice water for skin to crack.	No	8-15 hours

*Pretreatment - Use ascorbic acid mixture or lemon juice.

VEGETABLE DRYING GUIDE

IMPORTANT: THE DURATION OF DRYING STATED IN THIS GUIDE IS APPROXIMATE.

Vegetable	Preparation	Steam Blanching Time	Average Drying Time
Beets	Cook until tender, peel, cut into 1/4" thick strips.	N/A	2-7 hours
Carrots	Peel and cut off each end, dice into 1/4" slices.	2-2½ minutes	2-8 hours
Celery	Trim edges. Cut in 3/8" slices.	3 minutes	3-5 hours
Onions	Peel outer skin. Cut off top and ends. Cut into 3/8" slices.	N/A	3-7 hours
Tomatoes	Peel, if needed. Cut into slices 1/2" wide.	N/A	4-11 hours
Potatoes	Peel and cut into 1/8" slices.	5-9 minutes	2-8 hours
Peas	Shell	4 minutes	3-9 hours
Corn	Cut corn from cob and blanch.	1-1½ minutes	5-11 hours
Broccoli	Cut in pieces.	2-2½ minutes	2-8 hours
Mushrooms	Clean and slice 1/2" thick.	N/A	3-7 hours
Peppers and Pimientos	Remove core, stem, and inner partitions cut into 1/8" strips.	N/A	4-10 hours
Cauliflower	Cut in pieces.	3-6 minutes	3-8 hours
Green/Wax Beans	Take off ends and strings. Cut in 3/4" to 1" pieces.	3-3½ minutes	4-11 hours
Summer Squash and Zucchini	Cut ends. Cut into 3/8" wide.	3½-4 minutes	2-6 hours
Asparagus	Cut in 3/4" to 1" pieces.	3-5 minutes	4-8 hours

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Make sure the dehydrator is unplugged and room temperature before cleaning.
2. Thoroughly HAND wash the drip sheet with warm soapy water and dry completely. TRAYS ARE DISHWASHER SAFE. Do not submerge the appliance in water. Do not let water get into the fan area. Clean the body of the dehydrator with a wet sponge and then let dry.
3. Do not use metal brushes or abrasive cleaners when cleaning the dehydrator, because it can damage the surface.
4. Make sure the appliance is completely dry and room temperature before storing for long periods of time.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

The Metal Ware Corporation warrants the original purchaser that your product will be free from defects in material and workmanship for a period of one year from date of purchase. Product must be used for personal or sole household usage in accordance with the instructions. Should your product prove defective within one year from date of purchase, contact our customer service team at 1-800-288-4545 with an explanation of the claim. If a viable warranty claim is determined, a customer service member will provide you with the necessary details to have your unit repaired or replaced. Under this limited warranty, we undertake to repair or replace any parts found to be defective at our sole discretion. This limited warranty is void if the unit is connected to an unsuitable electrical supply or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse. This warranty is not transferable.

LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES: Except for the limited warranty and remedies expressly stated above, the Metal Ware Corp shall not be liable to you, or to anyone claiming by or through you, for any obligations or liabilities, including, but not limited to, obligations or liabilities arising out of breach of contract, breach of warranty, statutory claims, negligence or other tort or any theory of strict liability, with respect to the product or the Metal Ware Corp's acts or omissions or otherwise. Buyer agrees that in no event shall the Metal Ware Corp be liable for incidental, compensatory, punitive, consequential, indirect, special or other damages. Warranty does not cover consequential or incidental damages such as property damage and does not cover incidental costs and expenses resulting from any breach of this warranty, even if foreseeable. Some states or provinces do not allow the exclusion or limitations of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you depending on the State or Province of purchase.

We ask that you kindly fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase.

Send warranty card to:

CHARD DD-SS16T / Stainless Steel 16-Tray Digital Dehydrator
C/O MW
PO Box 237
Two Rivers, WI 54241

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT

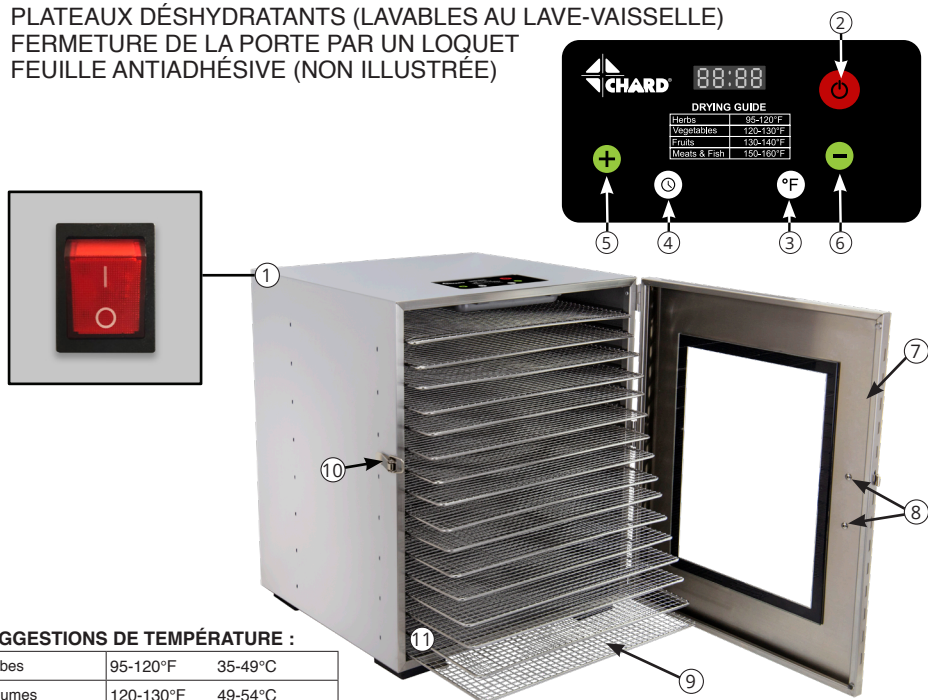
Lors de l'utilisation de tout appareil électrique, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises, notamment :

- **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées, des boutons ou des gants de cuisine.
- Une surveillance particulière est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'enfants. Cet appareil n'est pas recommandé pour les enfants.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer.
- Laissez-le refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil ou tout autre équipement électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ou qui a subi une chute ou un dommage quelconque après un dysfonctionnement de celui-ci. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur.- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu.
- Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord de la table ou du comptoir, ne touchez pas les bords tranchants ou les surfaces chaudes.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour le débrancher.
- Ne branchez jamais l'appareil dans un endroit où l'eau risque d'inonder la zone.
- Placez l'appareil sur une surface ferme et stable.
- Veillez à ce que l'appareil ne soit pas placé près du bord de la table, du plan de travail, etc. où il pourrait être poussé ou tomber.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage ou de chiffons abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez l'appareil que lorsqu'il est complètement assemblé.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages et lavez les pièces.
- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que d'une seule manière. Si la fiche ne s'adapte pas parfaitement à la prise de courant, inversez la fiche. Si elle ne rentre toujours pas dans la prise, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque manière que ce soit.
- Ne le placez pas sur ou à proximité d'un gaz chaud, d'un brûleur électrique ou dans un four chauffé.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pour le débrancher, mettez toute commande sur « arrêt », puis retirez la fiche de la prise murale.
- ATTENTION: allumez et éteignez l'appareil en utilisant uniquement l'interrupteur marche / arrêt.

**POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

APERÇU DES COMPOSANTES

1. INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT (SITUÉ À L'ARRIÈRE DU SÉCHOIR)
2. BOUTON MARCHE/ARRÊT
3. BOUTON DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE
4. BOUTON DE CONTRÔLE DE L'HEURE
5. BOUTON D'AUGMENTATION (POUR LE TEMPS ET LA TEMPÉRATURE)
6. BOUTON DE DIMINUTION (POUR LE TEMPS ET LA TEMPÉRATURE)
7. PORTE
8. POIGNÉE ET DEUX VIS
9. PLATEAUX DÉSHYDRATANTS (LAVABLES AU LAVE-VAISSELLE)
10. FERMETURE DE LA PORTE PAR UN LOQUET
11. FEUILLE ANTIADHÉSIVE (NON ILLUSTRÉE)



SUGGESTIONS DE TEMPÉRATURE :

Herbes	95-120°F	35-49°C
Légumes	120-130°F	49-54°C
Fruits	130-140°F	54-60°C
Viande, Poisson	145-160°F	63-71°C

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

1. Sortez le contenu de la boîte de vente au détail et éliminez les déchets de manière appropriée. Lavez soigneusement les plateaux à la MAIN à l'eau chaude savonneuse et séchez-les complètement.
2. LES PLATEAUX SONT LAVABLES AU LAVE-VAISSELLE. Fixez la poignée à l'extérieur de la porte à l'aide des deux vis. N'immergez pas la base de l'appareil dans l'eau. Ne laissez pas l'eau pénétrer dans la zone du ventilateur.
3. Placez l'appareil sur une surface plane et stable, comme une table ou un banc. Un par un, ajoutez les plateaux au déshydrateur en vous assurant qu'ils sont tous bien en place. Utilisez les instructions de la page 15 pour allumer le déshydrateur et régler la température à 95 degrés. Laissez l'unité fonctionner pendant 45 minutes. Ainsi, vous éliminerez toute humidité interne encore présente après le nettoyage initial.

Veillez ne pas retourner le produit au magasin où vous l'avez acheté. Pour toute question ou préoccupation, veuillez contacter le service clientèle au 1-800-288-4545.

INTRODUCTION

Chard vous souhaite la bienvenue dans le monde de la conservation des aliments par déshydratation. La déshydratation est le processus qui consiste à éliminer l'humidité des aliments afin d'augmenter la durée de conservation et la stabilité d'un aliment.

1. Il est important de sécher à la bonne température pour l'article que vous déshydratez car les vitamines contenues dans les aliments peuvent réagir négativement aux températures élevées. Faites très attention à vos réglages de température lorsque vous séchez des fruits, des légumes et des viandes.
2. Pour garantir des résultats cohérents, il faut toujours sécher des articles d'épaisseur similaire.
3. Utilisez des aliments qui sont mûrs, mais pas trop mûrs.
4. Les temps de séchage vont varier en fonction du type et de l'épaisseur des aliments à sécher ainsi que de l'humidité relative de l'environnement dans lequel vous séchez.
5. Une fois que votre aliment est séché au niveau souhaité, stockez-le dans un récipient scellé dans un endroit frais et sec afin qu'il ne réabsorbe pas l'humidité. Les aliments déshydratés contiennent naturellement moins d'humidité que l'air qui les entoure et absorbent l'humidité s'ils sont exposés à l'air libre pendant une période prolongée. Note : le stockage dans un congélateur est acceptable et prolongera la durée de vie des aliments.

COMMENT UTILISER

1. Assurez-vous que le déshydrateur est éteint.
2. Placez l'appareil sur une surface sèche et propre, hors de portée des enfants, des animaux domestiques et des liquides inflammables.
3. Branchez l'appareil sur une prise murale standard. Assurez-vous que la prise électrique n'est pas endommagée. Placez l'appareil à au moins 6 cm de tout mur ou objet pour permettre une bonne circulation de l'air.
4. Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'appareil.
5. Pour mettre le séchoir en marche, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt situé à l'arrière de l'appareil. Le panneau de commande s'allumera et affichera « OFF ».
6. Pour démarrer le séchoir, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt situé sur le panneau de commande. Les ventilateurs se mettront alors en marche.
7. Réglez la température en appuyant sur le bouton TEMPÉRATURE. Réglez la température en utilisant les boutons AUGMENTÉ ou DIMINUER.
8. Réglez l'heure en appuyant sur le bouton TEMPS. Ajustez le réglage de l'heure en utilisant les boutons AUGMENTÉ ou DIMINUER.
9. Préchauffez le séchoir pendant 15 minutes avant de charger les plateaux dans l'unité.
10. Suivez les recettes et les directives de préparation des aliments que vous souhaitez sécher.
11. Enlevez tout excès de marinade ou de liquide des aliments. L'excès de liquide augmentera le temps de séchage, séchez en tapotant avec un essuie-tout propre.
12. Utilisez des protections pour les mains lorsque vous faites glisser des plateaux pour charger les aliments. Prévoyez un espace entre les morceaux d'aliments de ¼" à ½" pour permettre la circulation de l'air et un séchage uniforme.
13. Remplacez les plateaux avec précaution dans le séchoir, en vous servant de vos deux mains si nécessaire.
14. Fermez la porte du séchoir pour vous assurer que l'appareil fonctionne correctement.
15. Vérifiez périodiquement vos aliments jusqu'à ce que le séchage désiré soit atteint. Le temps de séchage peut dépendre de plusieurs facteurs : la température de l'air, la taille/l'épaisseur des aliments et l'humidité peuvent influencer sur le temps nécessaire pour sécher les aliments.
16. Si de l'humidité s'accumule sur les surfaces des aliments, séchez-les en les tapotant avec une serviette en papier propre.

REMARQUE : Vous pouvez éteindre le séchoir à tout moment en appuyant sur le Bouton marche/arrêt. Ce séchoir est doté d'une fonction de sauvegarde intelligente qui conserve la dernière heure et la dernière température programmées.

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

1. L'hygiène et la propreté des lieux de travail sont essentielles. Lavez-vous soigneusement les mains à l'eau chaude savonneuse avant de préparer le charqui.
2. La viande doit être congelée ou réfrigérée jusqu'à ce qu'elle soit prête à être utilisée.
3. Ne laissez pas la viande crue entrer en contact avec le produit fini.
4. Utilisez une solution désinfectante ou de l'eau de javel diluée pour nettoyer toutes les surfaces une fois la cuisson terminée.
5. Si vous faites mariner de la viande pour préparer du charqui, faites-le toujours dans le réfrigérateur.
6. Nous vous recommandons d'acheter un kit d'épices et de marinade charqui préemballée. Suivez les instructions pour l'assaisonnement et le séchage.

PRÉPARATION DU CHARQUI NATUREL

Jerky est l'aliment le plus populaire à faire dans les déshydrateurs. Le faire vous-même peut vous faire économiser de l'argent et vous permettre de créer vos propres recettes. Utilisez n'importe quelle viande maigre que vous préférez, comme le bœuf, la venaison ou le poisson.

1. Le charqui naturel est coupé en tranches à partir de gros morceaux de viande. Pour aider à trancher la viande de façon régulière, placez-la au congélateur jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dure au toucher mais PAS congelée. Pour obtenir les meilleurs résultats, tranchez la viande en gros morceaux.
2. Bien qu'il existe de nombreuses recettes pour fabriquer votre propre charqui, nous vous recommandons d'utiliser un kit d'épices et de marinade de charqui préemballé. Suivez les instructions fournies avec le kit.
3. Placez la viande sur les séchoirs en veillant à ce qu'ils ne se touchent pas et ne se chevauchent pas. Le charqui prend généralement 4 à 8 heures pour sécher correctement.
4. Une fois le séchage terminé, retirez le charqui des plateaux et laissez refroidir pendant au moins 30 minutes.
5. Utilisez des serviettes en papier pour enlever l'excès d'huile et de graisse qui pourrait se trouver sur les charqui.
6. Conservez les charqui dans un récipient couvert ou scellé, dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe.
7. Si vous souhaitez conserver votre charqui pendant plus d'un mois, il est recommandé de le conserver dans un réfrigérateur ou un congélateur.

PRÉPARATION DU CHARQUI RAPIDE

1. Le charqui rapide est préparé à partir de viande hachée. Utilisez le kit d'épices et de marinade de charqui préemballé avant le séchage et suivez les instructions.
2. Une fois que le mélange est prêt, placez la viande dans un pistolet à charqui et extrudez soigneusement les bandes de charqui formées en vous assurant que la viande ne se touche pas et ne se chevauche pas. Le charqui prend généralement 4 à 8 heures pour sécher correctement.
3. Lorsque le charqui est retiré des plateaux, tapotez tout excès d'huile ou de graisse de la viande. Laissez refroidir pendant 30 minutes.
4. Conservez le charqui dans un récipient couvert ou scellé, dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe.
5. Si vous souhaitez conserver votre charqui pendant plus d'un mois, il est recommandé de le conserver dans un réfrigérateur ou un congélateur.

SÉCHAGE DES FRUITS

Vous pouvez déshydrater tous les fruits que vous aimez. Laissez vos papilles gustatives déterminer ce que vous choisissez de sécher.

1. Il est important de bien laver les fruits pour s'assurer que toute la saleté est éliminée.
2. Vous pouvez couper vos fruits en deux, les hacher ou les trancher. C'est à vous de décider si vous voulez peler vos fruits.
3. Vous pouvez aussi prétraiter vos fruits avant de les faire sécher. Vous éviterez ainsi la décoloration due à l'oxydation naturelle. Pour le prétraitement, il suffit d'utiliser du jus de citron ou d'ananas et de le mélanger à de l'eau dans un rapport de 1:1. Laissez les fruits reposer dans le mélange pendant au moins 15 minutes. Retirez ensuite les fruits et laissez-les sécher pendant au moins une heure avant de les faire sécher. Il existe également des produits commerciaux pour le prétraitement. Vous pouvez également les saupoudrer d'épices ou de poudre de Jell-O pour rehausser les saveurs.
4. Placez les fruits sur les plateaux du déshydrateur en une seule couche en veillant à ce que les fruits ne se touchent pas et ne se chevauchent pas.
5. Veuillez consulter le tableau des directives de séchage des fruits à la page 20 pour connaître les temps de séchage recommandés. La durée du séchage dépend de la température et de l'humidité de la pièce, du niveau d'humidité des produits, de l'épaisseur des morceaux, etc.
6. Une fois que les fruits sont séchés à votre goût, laissez-les refroidir pendant au moins 30 minutes. Conservez les fruits dans un récipient couvert ou scellé, dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe.

SÉCHAGE DES LÉGUMES

Contrairement à d'autres aliments, les légumes perdent beaucoup d'humidité vers la fin du processus. C'est pourquoi ils doivent être contrôlés en permanence vers la fin du processus de séchage.

PRÉPARATION DES LÉGUMES :

1. Lavez soigneusement vos légumes pour éliminer toute saleté. Pelez les légumes et coupez-les en tranches de taille régulière pour qu'ils sèchent au même rythme.
2. Un prétraitement est nécessaire pour la plupart des légumes afin de neutraliser leurs enzymes naturelles. Plus précisément, le blanchiment à la vapeur est la méthode préférée.
3. Pour blanchir les légumes à la vapeur, mettez-les dans un plat allant au micro-ondes. Saupoudrez-les d'eau, couvrez le plat avec un couvercle ou une assiette et faites-les cuire au micro-ondes environ la moitié du temps que vous emploieriez normalement pour les cuire complètement. Remuez-les de temps en temps.
4. Une fois le temps de cuisson écoulé, rincez immédiatement les légumes à l'eau froide pour terminer la cuisson.
5. Retirez les légumes de l'eau et séchez-les.
6. Placez-les en une seule couche sur les plateaux du déshydrateur en veillant à ce qu'ils ne se touchent pas et ne se chevauchent pas. Consultez le tableau des directives de séchage des légumes à la page 21.
7. Pour déterminer si vos légumes ont fini de sécher, sortez quelques morceaux de différents plateaux du déshydrateur. Si vous ne pouvez pas casser le légume en deux sans trop d'efforts, remettez-les sur le déshydrateur pendant un certain temps. Répétez le processus jusqu'à ce que vous ayez terminé.
8. Une fois que les légumes sont séchés à votre goût, laissez-les refroidir pendant 30 minutes.
9. Conservez-les dans un récipient couvert ou scellé, dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe.

SÉCHAGE DES HERBES

1. Le séchage de vos propres herbes est un excellent moyen d'économiser de l'argent et de vous assurer un approvisionnement abondant tout au long de l'année.
2. Une fois que vous avez choisi les herbes que vous voulez faire sécher, lavez-les à l'eau froide pour éliminer toute saleté.
3. Séchez-les légèrement et placez-les sur les plateaux du déshydrateur.
4. Le temps de séchage des herbes est de 30 à 90 minutes. Veillez donc à vérifier constamment la sécheresse des herbes toutes les quinze minutes au minimum. Elles sont considérées comme sèches lorsque vous pouvez les émietter facilement avec les doigts.
5. Une fois que les herbes sont séchées à votre goût, laissez-les refroidir pendant 30 minutes.
6. Conservez-les dans un récipient couvert ou scellé, dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe.

GUIDE DE SÉCHAGE DES FRUITS

IMPORTANT : LA DURÉE DE SÉCHAGE INDIQUÉE DANS CE GUIDE EST APPROXIMATIVE.

Fruit	Préparation	*Prétraitement Nécessaire	Temps De Séchage Moyen
Kiwi	Pelez et coupez en tranches de 1/4 de po à 1/2 de po d'épaisseur.	Non	2-6 heures
Poires	Pelez, enlevez le noyau et coupez en tranches de 1/8 de po.	Oui	5-13 heures
Ananas	Pelez, enlevez le noyau et coupez en tranches de 3/8 de po.	Non	4-12 heures
Fraises	Enlevez la partie supérieure. Coupez une tranche de 3/8 de po d'épaisseur.	Non	4-12 heures
Pommes	Pelez si nécessaire. Enlevez le noyau et coupez en tranches de 1/8 de po à 1/4 de po d'épaisseur.	Oui	2-9 heures
Rhubarbe	Taillez et jetez les feuilles. Coupez en tranches de 1/8 de po.	Non	4-9 heures
Pêches	Pelez si nécessaire. Coupez et enlevez le noyau. Coupez en quatre morceaux ou en 3/8 de po.	Oui	4-10 heures (tranches) 8-16 heures (moitiés ou quarts)
Cerises	Enlevez le noyau et la tige. Coupez, hachez ou laissez en entier.	Non	15-23 heures
Raisins	Coupez en deux ou laissez le tout. Séchez. Mettez-les dans de l'eau bouillante pendant 40 à 60 secondes. Mettez-les dans de l'eau glacée pour que la peau se craquelle.	Non	13-21 heures
Pruneaux/Prunes	Coupez en quatre ou en deux morceaux et retirez le noyau.	Non	8-15 heures
Nectarines	Coupez et retirez le noyau. Coupez en quatre ou en tranches de 3/8 de po d'épaisseur.	Oui	5-10 heures (tranches) 8-16 heures (moitiés ou quarts)
Abricots	Coupez en deux, retirez le noyau et coupez en tranches de 3/8 de po.	Oui	8-16 heures
Myrtilles	Enlevez la tige. Mettez-les dans de l'eau bouillante pendant 40 à 60 secondes. Mettre dans de l'eau glacée pour que la peau se craquelle.	Non	9-17 heures
Canneberges	Enlevez la tige. Mettez-les dans de l'eau bouillante pendant 40 à 60 secondes. Mettre dans de l'eau glacée pour que la peau se craquelle.	Non	10-18 heures
Bananes	Pelez et coupez en tranches de 1/4 de pouce à 3/8 de po.	Oui	6-8 heures
Figues	Enlevez la tige. Coupez en deux ou en quatre. Mettez les figues entières dans l'eau bouillante pendant 40 à 60 secondes. Mettez-les dans de l'eau glacée pour que la peau se craquelle.	Non	8-15 heures

*** Prétraitement : Utilisez un mélange d'acide ascorbique ou du jus de citron.**

GUIDE DE SÉCHAGE DES LÉGUMES

IMPORTANT : LA DURÉE DE SÉCHAGE INDIQUÉE DANS CE GUIDE EST APPROXIMATIVE.

Légume	Préparation	Temps De Blanchiment À la Vapeur	Temps De Séchage Moyen
Betteraves	Faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, épluchez-les et coupez-les en lanières de 1/4 de po d'épaisseur.	S. O.	2-7 heures
Carottes	Pelez et coupez chaque bout, coupez en dés en tranches de 1/4 de po.	2-2½ minutes	2-8 heures
Céleri	Découpez les bords. Coupez en tranches de 3/8 de po.	3 minutes	3-5 heures
Oignons	Pelez la peau extérieure. Coupez le dessus et les extrémités. Coupez en tranches de 3/8 de po.	S.O.	3-7 heures
Tomates	Pelez, si nécessaire. Coupez en tranches de 1/2 de po de large.	S. O.	4-11 heures
Pommes de terre	Pelez et coupez en tranches de 1/8 de po.	5-9 minutes	2-8 heures
Pois	Décortiquez	4 minutes	3-9 heures
Maïs	Coupez le maïs de l'épi et blanchissez-le.	1-1½ minutes	5-11 heures
Brocoli	Coupez en morceaux.	2-2½ minutes	2-8 heures
Champignons	Nettoyez et coupez en tranches de 1/2 de po d'épaisseur.	S. O.	3-7 heures
Poivrons et piments	Enlever le noyau, la tige et les cloisons intérieures coupées en bandes de 1/8 de po.	S.O.	4-10 heures
Chou-fleur	Coupez en morceaux.	3-6 minutes	3-8 heures
Haricots verts/Jaunes	Enlevez les bouts et les ficelles. Coupez en morceaux de 3/4 de po à 1 po.	3-3½ minutes	4-11 hours
Courges d'été et courgettes	Coupez les bouts. Coupez en 3/8 de po de large.	3½-4 minutes	2-6 heures
Asperges	Coupez en morceaux de 3/4 de po à 1 po.	3-5 minutes	4-8 heures

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Assurez-vous que le déshydrateur est débranché et à température ambiante avant de le nettoyer.
2. Laver la feuille d'égouttement à la main avec de l'eau chaude savonneuse et sécher complètement. **LES PLATEAUX SONT SÉCURISÉS DANS LE LAVE-VAISSELLE.** N'immergez pas l'appareil dans l'eau. Ne laissez pas l'eau pénétrer dans la zone du ventilateur. Nettoyez le corps du déshydrateur avec une éponge humide et laissez sécher.
3. N'utilisez pas de brosses métalliques ou de nettoyants abrasifs lors du nettoyage du déshydrateur, car cela pourrait endommager la surface.
4. Assurez-vous que l'appareil est complètement sec et à température ambiante avant de le stocker pendant de longues périodes.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

The Metal Ware Corporation garantit à l'acheteur d'origine que votre produit est exempt de tout défaut de matériau et de fabrication pendant une période d'un an à compter de la date d'achat. Le produit doit être utilisé pour un usage personnel ou uniquement domestique conformément aux instructions. Si votre produit s'avère défectueux dans l'année qui suit la date d'achat, contactez notre service clientèle au 1 800 288-4545 en expliquant votre réclamation. Si une demande de garantie viable est déterminée, le membre du service clientèle vous fournira les détails nécessaires pour faire réparer ou remplacer votre appareil. Dans le cadre de cette garantie limitée, nous nous engageons à réparer ou à remplacer toute pièce jugée défectueuse, à notre seule discrétion. Cette garantie limitée est nulle si l'appareil est branché sur une prise électrique inappropriée ou s'il est démonté, manipulé de quelque manière que ce soit ou endommagé à la suite d'une mauvaise utilisation.

LIMITATION DES RECOURS ET DES DOMMAGES-INTÉRÊTS : À l'exception de la garantie limitée et des recours expressément énoncés ci-dessus, Metal Ware Corp ne peut être tenue responsable envers vous, ou envers quiconque le réclamant par votre intermédiaire, de toute obligation ou responsabilité, y compris, notamment, les obligations ou responsabilités découlant d'une contravention au contrat, d'une violation de garantie, de réclamations légales, de négligence ou de tout autre délit civil ou théorie de responsabilité stricte, en ce qui concerne le produit ou les actes ou omissions de Metal Ware Corp ou toute autre question. L'acheteur accepte qu'en aucun cas, Metal Ware Corp ne soit responsable de dommages accessoires, compensatoires, punitifs, consécutifs, indirects, spéciaux ou autres. La garantie ne couvre pas les dommages indirects ou accessoires tels que les dommages matériels et ne couvre pas les coûts et dépenses accessoires résultant de toute contravention à la présente garantie, même si elle est prévisible. Certains États ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, de sorte que la limitation ou l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous selon l'État ou la province d'achat.

Nous vous demandons de bien vouloir remplir les détails de votre carte de garantie et de la renvoyer dans un délai d'une semaine à compter de la date d'achat.

Envoyez la carte de garantie à :

CHARD DD-SS16T / Déshydrateur Numérique À 16 Plateaux En Acier Inoxydable
C/O MW
PO Box 237
Two Rivers, WI 54241
USA



*Customer
Satisfaction*™ 
1-800-288-4545

Part No. 300-02961 (7/13) ©2020 The Metal Ware Corporation
All Rights reserved, including the right of reproduction in whole or part.
Tous droits réservés, y compris le droit de reproduction en totalité ou en partie.

chardproducts.com