



# 5 TIER FOOD DEHYDRATOR

**Model 94878**

## ASSEMBLY AND OPERATION INSTRUCTIONS



Due to continuing improvements, actual product may differ slightly from the product described herein.



3491 Mission Oaks Blvd., Camarillo, CA 93011

Visit our website at: <http://www.harborfreight.com>

**TO PREVENT SERIOUS INJURY, READ AND UNDERSTAND  
ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS BEFORE USE.**

Copyright© 2006 by Harbor Freight Tools®. All rights reserved. No portion of this manual or any artwork contained herein may be reproduced in any shape or form without the express written consent of Harbor Freight Tools.

**For technical questions or replacement parts, please call 1-800-444-3353.**

---

## PRODUCT SPECIFICATIONS

---

Electrical Requirements	120 V~, 60 Hz, 165 Watts
On/Off Switch	Rocker Switch
Cord Length	33" Long
Overall Dimensions	13-1/2" Dia. x 8-1/4" H
Weight	6.75 lb.
Features:	1 Ventable See-Through Lid 5 Adjustable Removable Trays



### HOUSEHOLD USE ONLY

---

## SAVE THIS MANUAL

---

You will need this manual for the safety warnings and precautions, assembly, operating, inspection, maintenance and cleaning procedures, parts list and assembly diagram. Keep your invoice with this manual. Write the invoice number on the inside of the front cover. Keep this manual and invoice in a safe and dry place for future reference.

---

## IMPORTANT SAFEGUARDS

---

### READ AND UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS

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

1. **Read all instructions.**
2. **Do not touch hot surfaces.** Use handles or knobs.
3. **To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or the main unit in water or other liquid.** Only the Top Cover (2), the four Dehydrator Trays (3), and anything else that may touch the food, may be immersed for cleaning. Thoroughly clean and dry these parts prior to first use and before every subsequent use.
4. **Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.**
5. **Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.**
6. **Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.** Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. **The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.**

8. **Do not use outdoors.**
9. **Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.**
10. **Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.**
11. **Extreme caution must be used when moving an appliance.**
12. **Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.**
13. **Do not use appliance for other than intended use.**
14. **This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way. To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not change the plug in any way.**
15. **Maintain labels and nameplates on the Dehydrator.** These carry important information. If unreadable or missing, contact Harbor Freight Tools for a replacement.
16. **Use personal safety devices, they reduce the risk for injury.** Always wear oven mittens when handling hot cookware.
17. **Maintain a safe working environment.** Keep the work area well lit. Make sure there is adequate surrounding workspace. Always keep the work area free of obstructions and other debris. Do not use this product in a damp or wet location.
18. **Do not touch hot surfaces.** Use handles or knobs and oven mittens.
19. **Do not use metal utensils with the Dehydrator.** They may cause fire and the risk of electric shock.
20. **Do not operate the Dehydrator near draperies, curtains, and walls.** These flammable materials may catch fire from this electric appliance.
21. **Always unplug the Dehydrator from its electrical outlet and allow the product to cool completely before performing any inspection, maintenance, or cleaning procedures.**
22. **Do not clean with metal scouring pads.** Metal pieces can break off the pads and touch electrical parts involving risk of shock.
23. **Do not store anything other than the manufacturer’s recommended accessories in this unit when not in use.**
24. **Keep bystanders and children at a distance while operating the Dehydrator.**
25. **Before first use and after every use, thoroughly clean the Dehydrator.**
26. **CAUTION: Do not immerse in water.**

27. The warnings, precautions, and instructions discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. It must be understood by the operator that common sense and caution are factors which cannot be built into this product, but must be supplied by the operator.

---

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

---

### Power Cord Safety

1. A short power supply cord is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a long extension cord is used,
  - a. the marked electrical rating of the (detachable power supply cord or) extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
  - b. if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord, and
  - c. the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

---

## UNPACKING

---

When unpacking, check to make sure all the parts shown on the **Parts List at the end of this manual** are included. If any parts are missing or broken, please call Harbor Freight Tools at the number shown on the cover of this manual as soon as possible.

---

## OPERATING INSTRUCTIONS

---

**Note:** For additional information regarding the parts listed in the following pages, refer to the **Assembly Diagram at the end of this manual.**

**Note:** Before using, wash the Top Cover (2) and the four Mesh Trays (3) in hot, soapy water, taking care to rinse completely. Dry with a soft cloth. Wipe the base with a soft clean cloth or sponge. **NEVER IMMERSE BASE, CORD OR PLUG IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**

1. Before using, make sure the Dehydrator unit is in the OFF position and unplugged. See **FIGURE 1** and the Assembly Drawing on page 9.

**FIGURE 1**



2. Clean all parts before assembling. Always wash the Trays (3) and Top Cover (2) before each use. This will prevent food contamination.
3. Place the base assembly on a flat, smooth surface near an electrical outlet.

4. **Prepare, pretreat, and/or precook the food to be used in the Dehydrator.** Preparation depends on the type of food to be dried. Some food will need to have the outer layer peeled before dehydration.

**Pretreating: Fruits and Vegetables**

The enzymes that are responsible for color, flavor and texture, change during the life of the produce. This process will continue during drying and storage unless the activity is slowed down. The following information offers some methods which you may choose to use to impact this process.

- a. **Blanching:**  
Plunge the fruit or vegetables into boiling water for one or two minutes. Place in ice water to cool. Blot to remove excess moisture before drying.
- b. **Steam Blanch:**  
Use steam for about four (4) minutes and then place in ice water to cool. Blot to remove excess moisture before drying.
- c. **Fruit Dip:**  
Plunge the fruit into lemon or pineapple juice for two to three minutes. Blot and place on the tray. You may also use lime juice, orange juice, honey or gelatin.
- d. **Sodium Bisulfate:**  
Use a USP (United States Pharmacopeia) grade of this solution. Dissolve one teaspoon in one quart of water. This will help to maintain the food's natural color. Blot to remove excess moisture before drying.

**Precooking: Meat**

**WARNING! This unit is to be used only on meat that has been precooked properly. This unit will NOT heat raw meats enough to kill the bacteria and other pathogens present.** Steam, roast, or otherwise heat all pieces of meat to an internal temperature of at least 160° F (165° F for poultry).

**Refer to the USDA's website for additional jerky food safety tips:**

[http://www.fsis.usda.gov/Fact\\_Sheets/Jerky\\_and\\_Food\\_Safety/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/Jerky_and_Food_Safety/index.asp)

5. More than one type of food may be placed on each tray. However, do not mix meat and fruits/vegetables on the same tray or place a tray with meat over a tray with fruits/vegetables. Do not overlap food or overload trays. **Note: When the unit is plugged in, it's warming element will constantly be on. When you are finished, unplug the unit to turn it off.**
6. After the food is arranged on a tray, do not place on the base yet. **STACK UP AND SET ASIDE.**
7. Plug the unit into an electrical wall outlet, turn the Power Switch (11) to the ON position and allow the unit to preheat for approximately 5 minutes.

8. Place the stacked trays on the base. Cover the top tray with the Top Cover (2). Allow the food to dry for the chosen length of time. Drying time depends on the type of food. Consult recipes for various food drying techniques; **follow beef\*, poultry\*, or fish jerky\* drying recipes very carefully.** Experimenting with different foods will help you determine the length of time needed for various foods. Purchasing recipe books (not available at Harbor Freight Tools) or checking on the Web for free recipes are good sources. Adjust the Ventilation Lid (1) accordingly.

### Suggested Drying Times

Drying times will change according to the humidity of the air, the temperature of the room, and the moisture content of the food item being dried. You will need to experiment with small portions first to become familiar with the time it will take to dry your chosen food item. Below are some general guidelines for some foods which are commonly dried. Use this table only as a guide, as drying times will vary.

Food	Done When Food Is:	Estimated Drying Time
Apples	Pliable	1-2 Days
Apricots	Pliable	2-3 Days
Bananas	Crisp	1 -1.5 Days
Orange Rind	Brittle	1 -1.5 Days
Peaches	Pliable and Leathery	2-3 Days
Watermelon	Pliable and Sticky	2-3 Days
Artichoke Hearts	Brittle	1-1.5 Days
Beets	Deep Red and Brittle	1-2 Days
Carrots	Leathery	1-2 Days
Corn	Brittle	1-2 Days
Pumpkin	Leathery	2 Days
Tomatoes	Leathery	1.5-3 Days
Meat*, Poultry*, or Fish* Jerky marinate and thoroughly precook (see page 6) first	Leathery	1-2 Days

10. Check the food periodically before the dehydration period is complete. Check for desired dryness. Remove individual pieces and store in containers or food bags. For food that is not quite done, leave in the Dehydrator but check frequently.
11. Store all food that is not going to be eaten within a day or two in the refrigerator or freezer. Be sure to use freezer-proof storage containers or freezer bags. Seal tightly. Properly home-dried jerky can be stored 1 to 2 months without freezing.
12. When finished using the Dehydrator, rotate the Switch (11) to the OFF position. Unplug the unit.
13. **WASH THE DEHYDRATOR TRAYS (3) AND TOP COVER (2) AFTER EACH USE.** Wipe any food particles from the base. Make sure the trays and cover are completely dry before stacking the trays back in the unit and storing away.


\* **WARNING! This unit is to be used on meat only if it has been precooked to at least 160° F (165° F for poultry) throughout first. This unit will NOT heat raw meats enough to kill the bacteria and other pathogens present.**



---

## INSPECTION, MAINTENANCE, AND CLEANING

---

1.  **WARNING!** Make sure the Power Switch (11) of the Dehydrator is in its “OFF” position and that the appliance is unplugged from its electrical outlet and allowed to cool before performing any inspection, maintenance, or cleaning procedures.
2. **BEFORE EACH USE**, inspect the general condition of the Dehydrator. Check for loose screws, misalignment or binding of moving parts, cracked or broken parts, damaged electrical wiring, and any other condition that may affect its safe operation. If abnormal noise or vibration occurs, have the problem corrected before further use. **Do not use damaged equipment.**
3. After each use, wash the Top Cover (2) and the Mesh Trays (3) in hot, soapy water, taking care to rinse completely. Dry with a soft cloth.
4. Clean the outside of the Dehydrator with a clean, damp cloth. Never use abrasive cleaners; they will damage the unit. You may use a mild detergent. Never submerge the outer base, or any other part not mentioned in number 3 above, in water or any other liquid.
5. Remove residue. Then, wipe with a damp cloth. Allow it to dry completely before reusing. You must keep the Heat Cover Bottom (17) free from any foreign objects or the Dehydrator will not operate properly.

**Note:** Improper cooking may cause unpleasant odors while using the Dehydrator.

---

## PLEASE READ THE FOLLOWING CAREFULLY

---

THE MANUFACTURER AND/OR DISTRIBUTOR HAS PROVIDED THE PARTS LIST AND ASSEMBLY DIAGRAM IN THIS MANUAL AS A REFERENCE TOOL ONLY. NEITHER THE MANUFACTURER OR DISTRIBUTOR MAKES ANY REPRESENTATION OR WARRANTY OF ANY KIND TO THE BUYER THAT HE OR SHE IS QUALIFIED TO MAKE ANY REPAIRS TO THE PRODUCT, OR THAT HE OR SHE IS QUALIFIED TO REPLACE ANY PARTS OF THE PRODUCT. IN FACT, THE MANUFACTURER AND/OR DISTRIBUTOR EXPRESSLY STATES THAT ALL REPAIRS AND PARTS REPLACEMENTS SHOULD BE UNDERTAKEN BY CERTIFIED AND LICENSED TECHNICIANS, AND NOT BY THE BUYER. THE BUYER ASSUMES ALL RISK AND LIABILITY ARISING OUT OF HIS OR HER REPAIRS TO THE ORIGINAL PRODUCT OR REPLACEMENT PARTS THERETO, OR ARISING OUT OF HIS OR HER INSTALLATION OF REPLACEMENT PARTS THERETO.



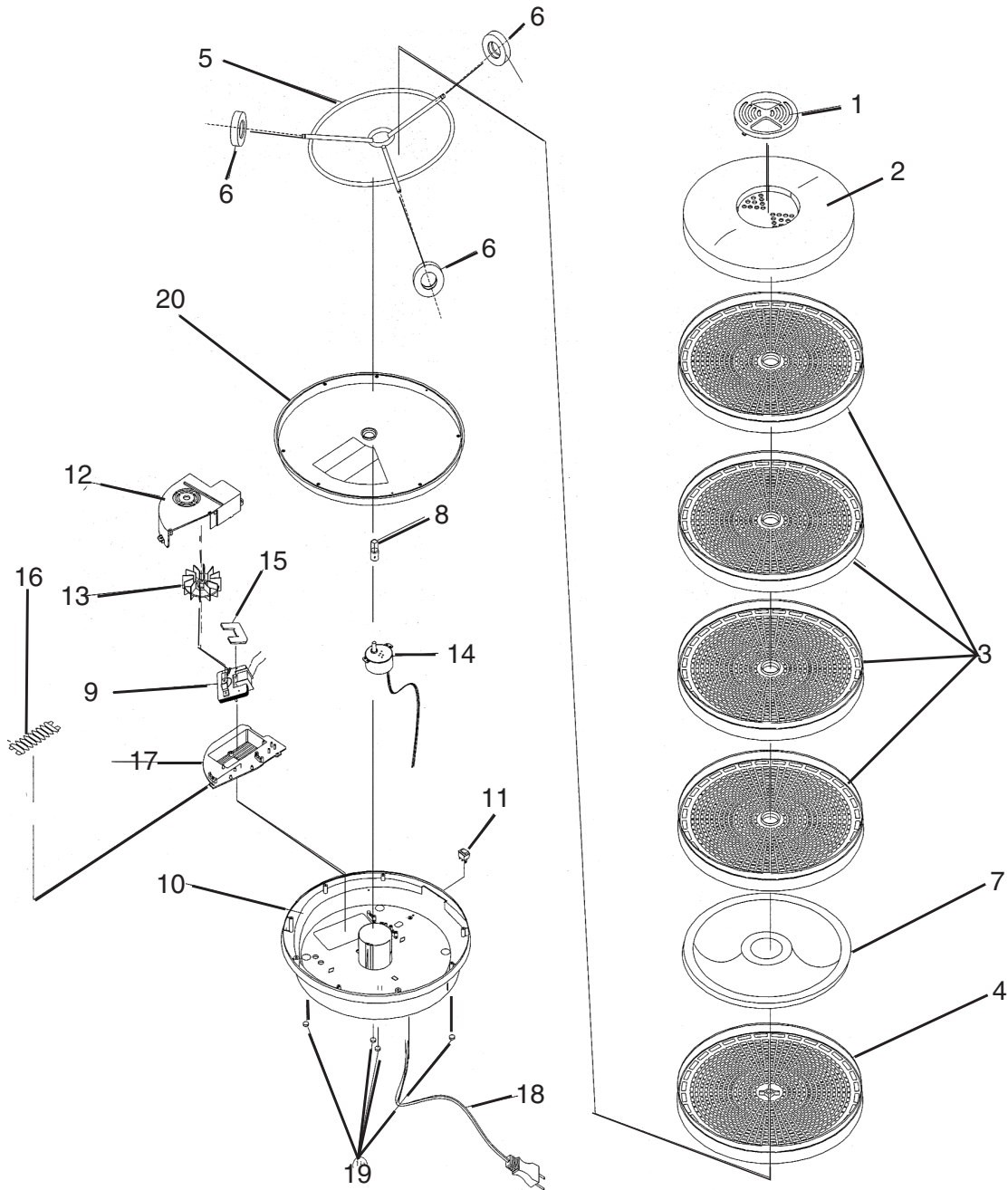
---

## PARTS LIST

---

<b>Part</b>	<b>Part Name</b>	<b>Qty.</b>
1	Ventilation Lid	1
2	Top Cover	1
3	Mesh Tray	4
4	Rotate Tray	1
5	Triangle Frame	1
6	Wheel	3
7	Roll-Up Sheet	1
8	Connect Shaft	1
9	Synchronous Motor	1
10	Base Housing	1
11	Power Switch	1
12	Heat Cover (upper)	1
13	Fan	1
14	Motor	1
15	Mica Plate	1
16	Heater	1
17	Heat Cover (bottom)	1
18	Power Cord	1
19	Foot	4
20	Shield	1

# ASSEMBLY DIAGRAM



**NOTE:** Some parts are listed and shown for illustration purposes only, and are not available individually as replacement parts.

**Gordon**

**5 TIER  
DÉSHYDRATEUSE À  
ALIMENTS  
Modèle 94878**

**LES INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ET OPÉRATION**



**IMPORTANT!**

Cette édition de langue française est une traduction du manuel anglais original accompagnant ce produit. Si une partie du manuel anglais original est inconsistante avec cette traduction, le manuel anglais original gouvernera.

Ce produit faisant l'objet de constantes améliorations, peut différer légèrement de l'illustration.



3491 Mission Oaks Blvd., Camarillo, CA 93011

Veuillez consulter le site <http://www.harborfreight.com>

**AFIN D'ÉVITER TOUTE BLESSURE, AYEZ LU ET COMPRIS TOUTES LES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS AVANT L'USAGE.**

Pour obtenir de l'assistance ou des pièces de rechange, composez le 1-800-444-3353.

---

## CARACTÉRISTIQUES DE PRODUIT

---

Puissance Nécessaire	120 V~, 60 Hz, 165 Watts
Commutateur (marche /arrêt)	L'Interrupteur de Rocker
La longueur de cordon	33"
Dimension Total	13-1/2" Dia. x 8-1/4" H
Poids	6.75 lb.
Caractéristiques	1. Couvercle transparent 5. Plateaux amovible



## POUR USAGE À L'INTÉRIEUR SEULEMENT

---

### GARDEZ CE GUIDE

---

Gardez ce guide pour les conseils de sécurités et précautions, assemblage, instructions d'utilisation, inspection, entretien et nettoyage, la liste des pièces et le schéma du produit. Gardez votre facture avec ce guide. Inscrivez le numéro à l'intérieur de la couverture. Gardez ce guide et facture dans un endroit sécuritaire et sec pour pouvoir le consulter à l'avenir.

---

## IMPORTANTES CONSEILS DE SÉCURITÉ

---

**LISEZ ET ASSUREZ –VOUS DE BIEN COMPRENDRE TOUTES LES INSTRUCTIONS**

**Des mesures de sécurité élémentaires, dont les suivantes s'imposent lors de l'utilisation d'un appareil électrique:**

- 1. Lisez toutes les instructions.**
- 2. Ne touchez pas les surfaces chaudes (Utilisez boutons ou poignées).**
- 3. Pour vous protéger contre toute décharge électrique éventuelle, ne plongez pas le cordon, les fiches ni le socle de l'appareil dans l'eau ni aucun autre liquide.** N'immergez que dans l'eau pour nettoyage le couvercle (2), les quatre plateaux (3), et toutes pièces qui touche l'aliment. Laver et sécher bien les pièces avant la première utilisation et avant chaque utilisation.
- 4. Surveillez toujours les enfants lorsqu'un appareil électrique est utilisé par ou près d'eux.**
- 5. Lorsqu'il n'est pas utilisé, et avant de le nettoyer, débranchez l'appareil de la prise. Laissez – le bien se refroidir avant de déposer ou de remplacer des pièces.**

6. **En cas de dégâts au cordon ou à la fiche ou si l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été endommagé, ne l'utilisez plus.** Renvoyez – le au centre de service le plus proche en vue de son examen, de sa réparation ou de son réglage.
7. **Il peut être dangereux d'utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil.**
8. **Ne branchez pas l'appareil à l'extérieur.**
9. **Ne laissez pas le cordon pendre de la surface de travail ou de la table ni tou-  
che les surfaces chaudes.**
10. **Ne placez pas l'appareil dans un four chaud ni sur ou près d'un brûleur élec-  
trique ou à gaz.**
11. **Agissez prudemment lorsque vous déplacez un appareil.**
12. **Fixez toujours d'abord la fiche à l'appareil, puis à la prise de courant. Pour  
débrancher, placez toutes les commandes en position ARRÊT, puis retirez la  
fiche de la prise de courant.**
13. **N'utilisez l'appareil que dans le but pour lequel il a été conçu.**
14. **Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que  
l'autre). Cette fiche s'enfonce d'une seule façon dans une prise de courant  
polarisée. Si la fiche ne s'insère pas à fond dans la prise de courant, inversez  
– la. Sinon, communiquez avec un électricien qualifié pour installer une prise  
de courant polarisée. Ne modifiez jamais la fiche.**
15. **Maintenez les étiquettes et les plaques qui paraissent sur votre appareil.  
Des informations importantes y paraissent.** S'il manque de l'information ou si  
les informations est mal écrit, communiquez avec Harbor Freight Tools pour faire  
remplacer l'appareil.
16. **Portez toujours l'équipement de sécurité afin de réduire le risque de bles-  
sure.** Assurez-vous de porter toujours des gants de cuisinier lorsque vous utilisez  
l'appareil.
17. **Assurez – vous que l'espace de travail est bien éclairé.** Assurez – vous qu'il  
n'y a aucun corps étranger dans l'aire de travail. N'utilisez pas l'appareil dans un  
milieu humide.
18. **Ne touchez pas les surfaces chaudes.** (Utilisez les boutons, les poignées et des  
gants).
19. **N'utilisez pas d'ustensiles métalliques avec l'appareil, peut causer un incendie  
et un risque de choc électrique.**
20. **N'utilisez pas l'appareil s'il touche à des rideaux et à des murs.** Il y a un risque  
d'incendie lorsque l'appareil est en contact avec ces matériaux inflammables.

21. **Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant électrique et laissez l'appareil refroidir complètement avant d'y placer ou d'en enlever des pièces ou avant un nettoyage.**
22. **Ne utilisez pas des tampons à récurer métalliques.** Ceux-ci pourraient s'effriter et cela présente des risques de chocs électriques si du métal entre en contact avec des composantes électriques de l'appareil.
23. **Utilisez seulement les accessoires recommandés par le fabricant dans l'appareil.**
24. **Gardez les spectateurs et les enfants à l'écart pendant que vous utilisez l'appareil.**
25. **Avant la première utilisation et après chaque utilisation, bien lavez l'appareil.**
26. **Attention : Ne immergez pas l'appareil dans l'eau.**
27. **Les consignes de sécurité et précautions mentionnées dans ce guide ne couvriront pas toutes les conditions et situations que peut arriver. Il vous incombe d'utiliser en toute sécurité.**

## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

### **Sécurité de la Cordon d'alimentation**

1. Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation court visant à prévenir qu'on s'y prenne les pieds et trébuche, ce qui risque toujours de survenir lorsqu'un appareil est équipé d'un cordon plus long.
2. Les cordons de rallonge plus longs sont disponible et peut être utilisé si vous exerce une certaine prudence.
3. Si un cordon plus long est nécessaire,
  - a. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur,
  - b. Le régime électrique de l'appareil est inscrit sur le panneau inférieur de l'appareil.
  - c. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus..

---

## DÉBALLER

---

Déballez délicatement l'appareil. Comparez les pièces dans la boîte avec celles indiquées dans le tableau (ci-contre) intitulé **La liste des pièces sont incluse dans ce guide**. S'il manque des pièces ou si des pièces sont endommagées, communiquez le plus vite possible avec Harbor Freight Tools au numéro qui figure sur la couverture de ce guide.

---

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

---

**Remarque : Pour obtenir plus de renseignements sur les pièces qui figurent sur les Pages suivantes, reportez-vous au SCHEMA DU PRODUIT dans ce guide.**

**Remarque : Avant d'utiliser, lavez le couvercle (2) et les quatre plateau tamis (3) dans l'eau chaude savonneuse et bien rincer. Essuyer à l'aide d'un chiffon doux. Essayez le socle avec un chiffon ou une éponge doux et propre. N'immergez jamais la base, le cordon ou la fiche dans l'eau ou autre liquide.**

1. Avant d'utiliser, assurez-vous que l'interrupteur est réglé à « OFF » puis débranchez. Reportez-vous à **L'IMAGE 1** et le Schéma du Produit à la page 9.

L'IMAGE 1



2. Lavez toutes les pièces avant d'assembler. Lavez toujours les plateaux (3) et le couvercle (2) avant chaque utilisation. Ceci évitera la contamination de la nourriture.
3. Placez le socle de l'appareil près de la prise sur une surface solide et horizontale.



4. **Préparez, Pré traitez, et/ou Pré cuites les aliments pour être utilisé dans l'appareil.** La préparation dépend du type d'aliment pour être déshydraté. Nous conseillons de peler certains aliments avant de déshydrater. Certains aliments doivent être pelé avant de déshydrater.

**Traitement Préalable: Fruits et Légumes**

Les enzymes présentes dans les fruits et légumes sont responsables des changements de couleur et de saveur qui se produisent pendant le mûrissement. Ces changements continuent pendant la déshydratation et le stockage, à moins que, le produit ne soit prétraité afin de ralentir l'activité des enzymes. L'information indiquée plus bas offre des méthodes que vous pouvez utiliser.

- a. Blanchiment a la vapeur :  
Plongez les fruits ou légumes dans l'eau bouillante pendant 1 à 2 minutes. Mettez dans l'eau glacée afin de refroidir. Essuyez afin d'enlever l'humidité, avant la dessiccation.
- b. Afin de Blanchir a la vapeur:  
Cuire à la vapeur pendant environ 4 minutes et mettez dans de l'eau glacée afin de refroidir. Essuyez afin d'enlever l'humidité, avant la dessiccation.
- c. Trempettes Délicieuses:  
Trempez le fruit dans le jus de citron ou jus d'ananas pendant 2 à 3 minutes. Essuyez et placez sur le plateau. Vous pouvez également utiliser le jus de citron, le jus d'orange, du miel ou gélatine.
- d. Bisulfite de Sodium:  
Utilisez (Pharmacopeia États-Unis) le bisulfite de sodium de catégorie alimentaire de cette solution. Dissoudrez 1 cuillerée à thé de bisulfite de sodium dans un litre d'eau. Ceci maintient une couleur vive. Essuyez afin d'enlever l'humidité, avant la dessiccation.

**Pré cuire: La viande**

**Attention ! N'utilisez que la viande cuite au préalable proprement dans l'appareil. L'appareil ne peut pas chauffer suffisamment la viande crue tuer toute croissance des bactéries.** Mijotez, bœuf ou chauffez toutes les morceaux de viande à au moins 160° F (165° F pour la volaille).

**Consultez le site Web de USDA pour plus de consignes de sécurité sur les aliments:**

[http://www.fsis.usda.gov/Fact\\_Sheets/Jerky\\_and\\_Food\\_Safety/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/Jerky_and_Food_Safety/index.asp)

5. Divers aliments peut être disposé sur chaque plateau. Ne mettez pas de viandes, fruits et légumes sur le même plateau ni placez un plateau avec viande au-dessus d'un plateau avec fruits et légumes. Ne faites chevaucher pas les aliments ni faites chargés les plateaux avec des aliments. Remarque : Lorsque l'appareil est branché, la plaque chauffante est toujours mise en position « ON ». Lorsque vous avez terminé, débranchez l'appareil et mettez l'interrupteur en position Arrêt « OFF ».
6. Après les aliments est mis sur le plateau, ne déposez pas sur le socle. Disposez et mettez sur la table.

7. Branchez l'appareil dans la prise de courant électrique, mettez l'Interrupteur (11) en position « ON » et laissez chauffer l'appareil pendant environ 5 minutes.
8. Placez chaque plateau sur le socle. Couvrez le plateau en haut avec le couvercle (2). Laissez sécher les aliments selon la durée d'entreposage prévue. Le produit en particulier est un facteur qui influe sur le temps de séchage. Consultez recettes pour procédé de déshydratation; **poursuivrez bien bœuf\*\* volaille\* ou charqui\* de poisson recettes de séchage**. Laissez-vous guider par votre imagination. A vous de varier les aliments de vous aider déterminer la durée de temps dont vous aurez besoin pour les divers aliments. Acheter les livres de recettes que ne sont pas disponible chez Harbor Freight Tools ou consulter notre site Web sans frais pour obtenir les recettes gratuites, sont de bons sources. Ajustez la ouïe de ventilation (1).

### Temps de Séchage Suggéré

Les durées de déshydratation indiquées sont approximatives. Elles pourront varier selon la température et l'humidité ambiantes, la teneur en humidité des aliments et l'épaisseur des tranches. La présence de jus naturels dans les aliments peut aussi varier ; certains sucres de fruits sont de texture plus collante que d'autres.

Fruit/Légume	Dureté Après Déshydratation	Durée (en heures)
Pommes	Pliable	24 à 48
Abricos	Pliable	48 à 72
Bananes	Croustillant	24 à 36
Ecorce d'orange	Cassant	24 à 36
Pêches	Pliable, Consistance du cuir	48 à 72
Pastèque	Pliable, Collant	48 à 72
Coeurs d'artichaut	Cassant	24 à 36
Betteraves	Rouge foncé, Cassant	24 à 48
Carottes	Consistance du cuir	24 à 48
Maïs	Cassant	24 à 48
Citrouille	Consistance du cuir	48
Tomates	Consistance du cuir	36 à 72
Viande*, Volaille*, Poisson*, Viande Séchée Faites macérez et précuites bien. (Reportez-vous à la page 6) d'abord	Consistance du cuir	24 à 48

10. Vérifier si les aliments sont secs, poursuivrez cette vérification jusqu'à ce que les aliments soient complètement secs. Vérifiez le degré de déshydratation comme vous le désirez. Retirez des morceaux et entreposer-les dans des boîtes ou sacs en plastique. Si les aliments n'ont pas été suffisamment séchés, laissez-les dans l'appareil et vérifiez fréquemment.
11. Entreposez toute nourriture pour être mangé en 1 ou 2 jours dans le réfrigérateur ou le congélateur. Assurez-vous que vous utilisez récipients d'entreposage ou sacs

\* **Attention ! N'utilisez que la viande cuite au préalable à au moins 160°F (165°F pour volaille). L'appareil ne peut pas chauffer suffisamment la viande crue tuer toute croissance des bactéries.**


pour congélateur qui protège les aliments dans le congélateur. Scellez bien. Le charqui séchée bien chez soi peut être entreposé 1 à 2 mois sans congeler.

12. Mettez l'Interrupteur (11) en position Arrêt « OFF », après avoir utilisé l'appareil. Débranchez l'appareil.
13. Lavez les plateaux de l'appareil (3) et le couvercle (2) après chaque utilisation. Essuyez le socle, pour retirer les particules d'aliments. Assurez-vous que les plateaux et couvercle sont séchés bien. Avant de remettre les plateaux dans l'appareil pour le rangement.

---

## **INSPECTION, ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

---

1.  **Avertissement!** S'assurez de régler le commutateur à la position ARRÊT et s'assurez de débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y placer ou d'en enlever des pièces ou avant un nettoyage.
2. **Avant chaque utilisation**, vérifiez si des pièces mobiles sont désalignées ou coincées, si des pièces sont endommagées ou toute autre situation pouvant nuire au bon fonctionnement de l'outil. Si l'outil est endommagé, faites-le réparer avant de vous en servir. **Ne utilisez pas votre appareil si une pièce quelconque est brisée.**
3. Après chaque utilisation, lavez le couvercle (2) et les plateaux (3) dans l'eau chaude savonneuse et bien rincer. Séchez avec un chiffon doux.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon propre et humide. N'utilisez jamais de détergers abrasifs ; car ils pourraient endommager l'appareil. Vous pouvez utiliser un détergent doux. Ne immergez jamais la Socle ni autre pièce pas mentionné au – dessus au numéro trois, dans l'eau ou autre liquide.
5. Enlever résidu. Essuyez avec un chiffon humide. Laissez-le bien sécher avant de réutiliser. L'appareil ne fonctionnera pas bien s'il y a corps étranger dans le couvercle pour chaleur en bas (17).

**Remarque :** Cuire médiocre peut donner une mauvaise odeur.

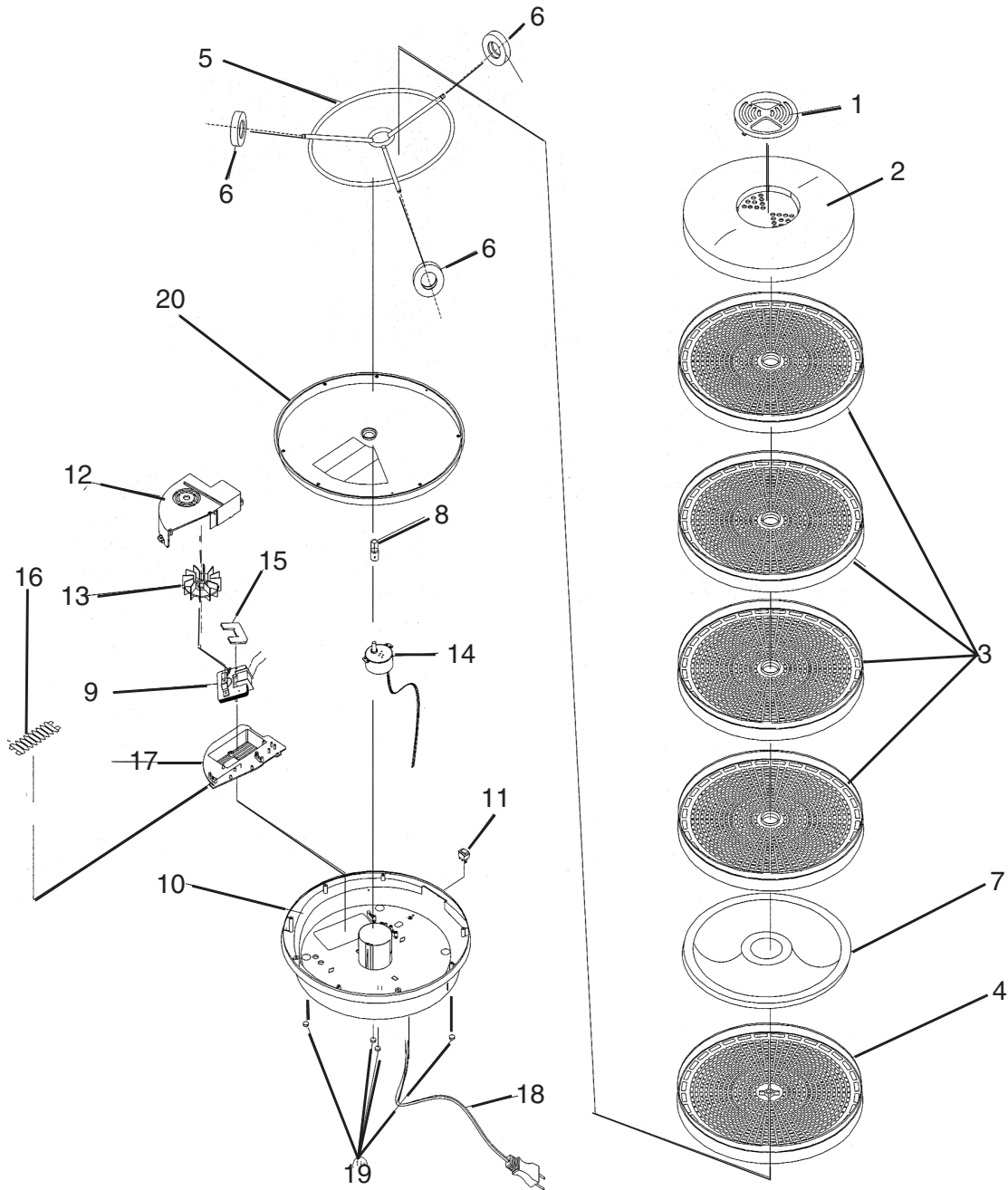
## LISTE DES PIÈCES

Part	Les Pièces	Qty.
1	Ouïe de ventilation	1
2	Couvercle	1
3	Plateau tamis	4
4	Plateau rotatif	1
5	Châssis triangulaire	1
6	Roue	3
7	Feuille	1
8	Arbre de liaison	1
9	Moteur synchrone	1
10	Châssis – base	1
11	Interrupteur Marche/Arrêt	1
12	Couvercle de chaleur (haut)	1
13	Ventilateur	1
14	Moteur	1
15	Plaque de Mica	1
16	Radiateur	1
17	Couvercle de chaleur (bas)	1
18	Cordon d'alimentation	1
19	Socle	4
20	Écran de protection	1

### LISEZ S'IL VOUS PLAÎT LE SUIVANT SOIGNEUSEMENT

LE FABRICANT ET-OU LE DISTRIBUTEUR A FOURNI LA LISTE DE PIÈCES ET LE DIAGRAMME DE MONTAGE DANS CE MANUEL COMME UN INSTRUMENT DE RÉFÉRENCE SEULEMENT. AUCUN LE FABRICANT OU LE DISTRIBUTEUR FONT N'IMPORTE QUELLE REPRÉSENTATION OU GARANTIE DE N'IMPORTE QUELLE SORTIE À L'ACHETEUR QU'IL OU ELLE EST AUTORISÉ POUR FAIRE N'IMPORTE QUELLES RÉPARATIONS AU PRODUIT, OU QU'IL OU ELLE EST AUTORISÉ POUR REMPLACER N'IMPORTE QUELLES PIÈCES DU PRODUIT. EN FAIT, LE FABRICANT ET-OU LE DISTRIBUTEUR DÉCLARE EXPRESSÉMENT QUE TOUTES LES RÉPARATIONS ET LES REMPLACEMENTS DE PIÈCES DEVRAIENT ÊTRE ENTREPRIS PAR LES TECHNICIENS DIPLÔMÉS ET AGRÉÉS ET PAS PAR L'ACHETEUR. L'ACHETEUR SUPPOSE TOUT LE RISQUE ET LA RESPONSABILITÉ SURVENANT DU FAIT DE SES RÉPARATIONS AU PRODUIT ORIGINAL OU AUX PIÈCES DÉTACHÉES Y, OU SURVENANT DU FAIT DE SON INSTALLATION DE PIÈCES DÉTACHÉES Y.

# SCHEMA DU PRODUIT



**REMARQUE:** Des pièces figurant sur la liste ont pour but d'illustrer seulement, et ne sont pas disponible comme des pièces de rechange.