

Product Information - Digital Food Dehydrator

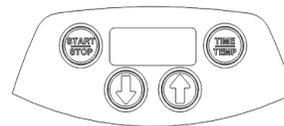
- The digital dehydrator is the superior garden preserver. It is ideal for people who dehydrate on a regular basis. The digital dehydrator is expandable to 12 trays using the Add-A-Tray® accessories. Each tray can add .75 sq. ft. of drying area.
- 2,400 rpm motor, provides air flow to evenly dry your items.
- Digital control adjustable thermostat offering precise temperature control between 90 -160°F (32 - 71°C).

Before using your dehydrator for the first time, wash trays in warm soapy water.

Caution: Never put the top mounted power unit in water or other liquids. To clean, remove plug from electrical outlet and wipe outside with a soft, damp cloth, then dry.

To use your digital food dehydrator:

1. Set the base on a sturdy countertop or table.
2. Stack trays on base. **ALWAYS USE AT LEAST 4 TRAYS, EVEN IF EMPTY.**
3. Place the top mounted power unit on top tray.
4. Plug cord into 120V. electrical outlet.
5. Press "Time" button and use arrow keys to set time (15 minute increments only). Unit will turn off when time reaches zero.
6. Press "Temp" button and use arrow keys to set between 90-160°F (32 - 71°C).
7. Press Start to begin dehydrating.
8. Press Stop to pause or press and hold will reset time to "00:00".



Trays:

Your dehydrator trays are easy to clean. Simply soak trays in warm water with a mild detergent for several minutes. A soft-bristle brush will loosen food particles that resist softening by soaking. Do not clean trays with any metal objects or scouring pads as they tend to damage the tray surface. **Trays can be washed on the top rack of dishwasher if removed before the heated drying cycle.**

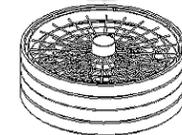
Base:

The Base for dehydrator can be washed in warm soapy water or wiped clean with a soft cloth or sponge. Wash after it has been removed from the unit. Do not use scouring pads, abrasive cleaners, or sharp utensils. **Base can be washed on the top rack of dishwasher if removed before the heated drying cycle.**



Top Mounted Power Unit:

Caution: Be sure unit is unplugged from electrical outlet before cleaning. Use a damp cloth or sponge to remove any dried food particles. Avoid dripping any liquid into electrical parts. **DO NOT IMMERSE IN WATER OR ANY LIQUID** or use scouring pads, abrasive cleaners or sharp utensils to clean. **DO NOT disassemble any part of power unit, this will void warranty. DO NOT WASH THE POWER UNIT IN THE DISHWASHER!**



Follow these safety guides when dehydrating food:

- Wash hands thoroughly prior to and after handling food.
- Make sure all counter surfaces and cutting boards are thoroughly cleaned in the manner above. Wooden or plastic cutting boards should also be thoroughly disinfected.
- Keep foods in refrigerator before preparing for drying. Store dried foods in refrigerator or freezer.
- After opening sealed containers of dried food, use contents as soon as possible.
- Store opened containers of dried food tightly sealed in refrigerator to maintain freshness and quality.
- Do not spray vegetable oil directly onto surface of trays.
- Do not dehydrate foods that have been prepared with or marinated in alcohol or other flammable liquids.

Informations produit - Digital alimentaire bouteille déshydratante

- La bouteille déshydratante numérique est le superior garden preserve. Il est idéal pour les personnes qui déshydratent sur une base régulière. La bouteille déshydratante numérique est extensible jusqu'à 12 bacs en utilisant les Add-A-Tray[®] accessoires. Chaque bac peut ajouter .75 m² de zone de séchage.
- 2,400 rpm Moteur, fournit un débit d'air pour sécher uniformément vos éléments.
- Commande numérique thermostat réglable offrant contrôle précis de la température entre 90 -160°F (32 - 71°C).

Avant d'utiliser votre bouteille déshydratante pour la première fois, laver les bacs dans de l'eau tiède savonneuse.

Ne jamais mettre la monté en haut unité d'alimentation dans l'eau ou autres liquides. Pour nettoyer, retirer le bouchon de la prise électrique et essuyez l'extérieur avec un chiffon doux et humide, puis la sécher.

Pour utiliser votre numérique bouteille déshydratante alimentaire:

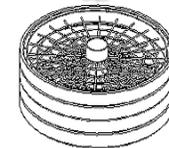
1. Placez la base sur un robuste comptoir ou de la table.
2. Empiler les bacs sur la base. **TOUJOURS UTILISER AU MOINS 4 BACS, MÊME SI VIDE.**
3. Placez le plateau monté sur unité de puissance sur le dessus du bac.
4. Brancher la rallonge dans 120V. prise électrique.
5. Appuyez sur "Time" bouton et utilisez les touches fléchées pour définir l'heure (15 minutes seulement). Unité s'éteint lorsque le temps atteint zéro.
6. Appuyez sur "Temp" bouton et utilisez les touches fléchées pour définir entre 90-160°F (32 - 71°C).
7. Appuyez sur START pour commencer déshydratation.
8. Appuyez sur Arrêter pour interrompre ou appuyez et maintenez enfoncé pour réinitialiser le délai de "00:00".



Bacs: Votre bouteille déshydratante bacs sont faciles à nettoyer. Tout simplement pour s'imprégner les bacs dans de l'eau chaude avec un détergent doux pendant plusieurs minutes. Une brosse à poils doux, desserrer particules de nourriture que résister à ramollissement par trempage. Ne pas nettoyer les bacs avec des objets métalliques ni de tampons à récurer car ils ont tendance à endommager la surface du plateau. **Les bacs peuvent être lavés dans le compartiment supérieur du lave-vaisselle si retiré avant le séchage chauffant cycle.**



Base: La Base pour bouteille déshydratante peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse ou nettoyés avec un chiffon doux ou d'une éponge. Se laver après qu'il a été retiré de l'unité. N'utilisez pas de tampons à récurer, nettoyants abrasifs, ou ustensiles coupants. **Les base peuvent être lavés dans le compartiment supérieur du lave-vaisselle si retiré avant le séchage chauffant cycle.**



Top Mounted Power Unit: Soit vous assurer que l'appareil est débranché de la prise électrique avant de le nettoyer. Utilisez un chiffon ou d'une éponge humide pour enlever toute nourriture séchée particules. Evitez de laisser goutter tout liquide en cordon pièces connectées.



NE PLONGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE Ou utiliser les tampons à récurer, ou de nettoyants abrasifs ou ustensiles coupants pour nettoyer.

NE PAS désassembler toute partie d'unité d'alimentation, cela entraînera l'annulation de la garantie.
NE PAS LAVER L'UNITÉ DE PUISSANCE AU LAVE-VAISSELLE!

Suivez les guides de sûreté lorsque déshydratation alimentaire:

- Lavez-vous soigneusement les mains avant et après avoir manipulé des aliments.
- Assurez-vous que toutes les surfaces compteur et les planches à découper sont soigneusement nettoyés de la manière ci-dessus. En bois ou en plastique en coupant les cartes doivent être soigneusement désinfectés.
- Garder les aliments au réfrigérateur avant de préparer pour le séchage. Stocker les aliments séchés au réfrigérateur ou au congélateur.
- Après l'ouverture des conteneurs scellés d'aliments séchés, utilisez contenu dès que possible.
- Magasin ouvert les conteneurs d'aliments séchés étanche dans le réfrigérateur pour conserver la fraîcheur et la qualité.
- Ne pas vaporiser de l'huile végétale directement sur la surface des plateaux.
- Ne pas déshydrater les aliments qui ont été préparés avec ou mariné dans de l'alcool ou d'autres liquides inflammables.