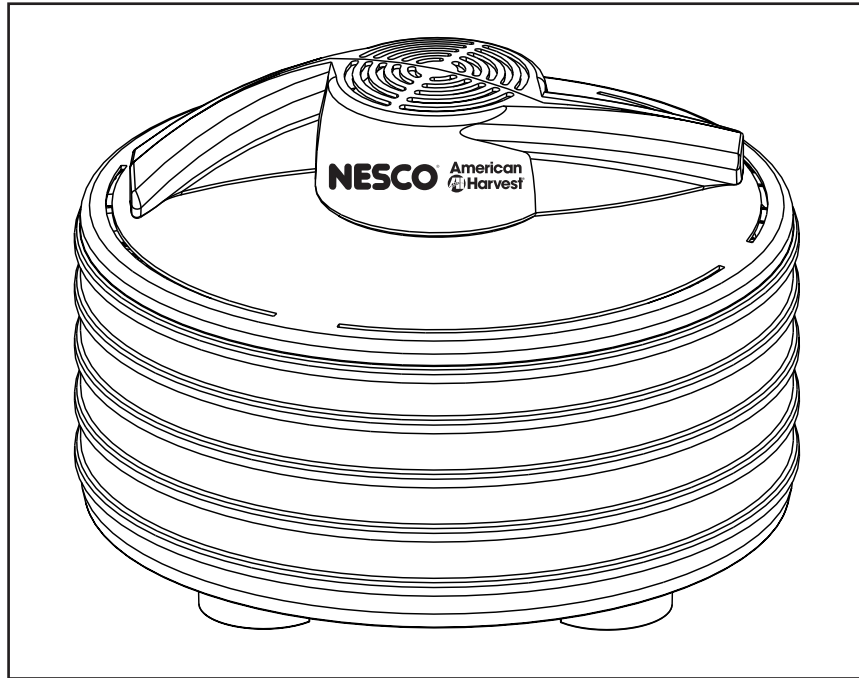


NESCO® American Harvest®

Food Dehydrator & Jerky Maker

SNACKMASTER® *Entrée™* Recipe & Use Book



Customer Satisfaction™

1-800-288-4545
www.nesco.com

Blower Assembly

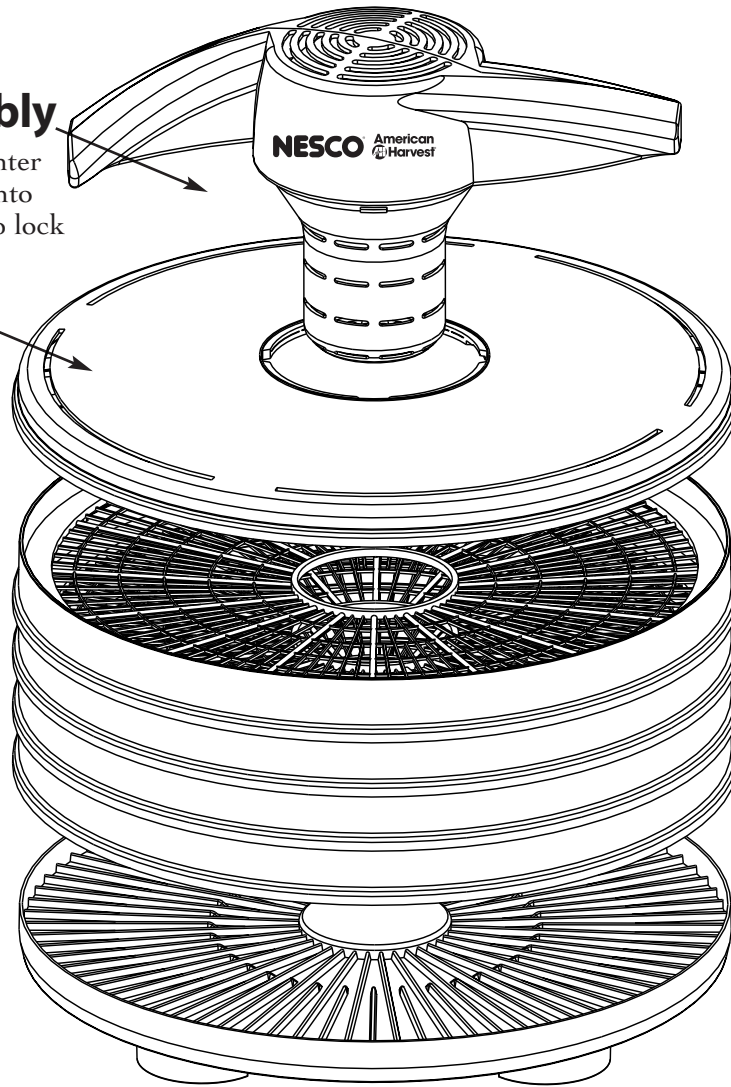
Rotate counter clockwise into top cover to lock

Lid

Trays

Expands to Maximum 7 trays

Base Tray



The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
P.O. Box 237
Two Rivers, WI 54241-0237

300-03012 06/01
© 2001 The Metal Ware Corporation.
All Rights Reserved, including the right
of production in whole or part.

IMPORTANT SAFEGUARDS

—This product is designed for household use—

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electrical hazards, do not immerse blower or any part of the dehydrator cord or plug, in water or other liquid.
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 the unit to cool before putting on and 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.
7. The use of accessory attachments, not recommended by the appliance manufacturer, may cause hazards.
8. 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.
10. Do not use outdoors.
11. Do not place on, or near a hot gas or electrical burner, or in heated oven.
12. Do not use this appliance for other than its intended use.

—**SAVE THESE INSTRUCTIONS**—

NOTE: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in 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 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. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Dehydrator Use and Care

Before using your dehydrator for the first time, wash the trays and top lid in warm soapy water or in the dishwasher on the top rack. **Caution: Do not put the blower in water or in the dishwasher.** Wipe the blower with a damp cloth.

- Set the base tray on a sturdy countertop or table, away from sinks or any source of water.
- Stack additional trays on the base tray. Your dehydrator requires a minimum of 5 trays to operate properly, the base tray is included as one of your 5 trays. (You may expand your dehydrator to 7 total trays with the use of Add-A-Tray accessories)
- Place the top cover on the top tray, insert the blower into the trays and rotate to lock in place
- Plug the cord into an electrical outlet, switch power to ON and you're ready to dehydrate!

Trays and Top Cover — Your dehydrator trays and top lid are easy to clean. Simply soak the 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 surface of the trays. **Trays and top lid can be washed on the top rack of your dishwasher.**

Blower — It is important that the air vents on the blower remain clean and unobstructed. **UNPLUG BLOWER BEFORE CLEANING.** Use a damp cloth or towel to remove dried food particles from blower. Do not use scouring pads, abrasive cleaners or sharp utensils. Avoid dripping any liquid into electrical parts. Do not operate blower alone, or use in any capacity other than the intended use. **DO NOT OPERATE NEAR OR IMMERSE BLOWER IN WATER OR OTHER LIQUID..**

Precautions

When drying meat and dairy products, blot frequently with a paper towel to absorb excess fat.

Follow these safety rules when dehydrating foods:

- Wash hands thoroughly prior to handling food.
- Clean all utensils and containers with a mild solution of detergent, bleach and water before using.
- Make sure all counter surfaces and cutting boards are thoroughly cleaned.
- Keep foods in the refrigerator before preparing for drying. Store dried foods in the refrigerator.
- After opening sealed containers of dried food, use food as soon as possible.
- Store unused portions of dried food, tightly sealed, in the refrigerator to maintain freshness and quality.

Service

Should you experience any problems other than routine cleaning, please call Customer Satisfaction at Nesco American Harvest, 1-800-288-4545

General Drying Guidelines

There are no absolutes and quite a few variables in food dehydration. The only way to become proficient is to dry, dry and dry some more! Certain varieties of produce, the humidity in the air and even methods of food handling make a difference in the drying time and quality of dried product.

- Experiment with different thicknesses of produce, pretreatment versus no pretreatment and different rehydration methods. You will determine what works best for your particular needs and preferences.
- To save nutrients and produce a quality product, it is necessary to work fast preparing foods to dry. Once placed in the dehydrator, they need to dry continuously for the recommended time. Do not turn off the dehydrator and leave partially dried foods sitting on the trays. The food may spoil or develop off flavors.
- Spread all foods evenly to dry in single layers. If slices overlap, the areas that are overlapping will take twice as long to dry.
- Do not add fresh produce to a partially dried batch. It will slow the rate of drying for both products. It is possible however, to combine partially dried foods onto fewer trays.
- Many people have more than one American Harvest® dehydrator. If you have two, it's easy to combine a load from both dehydrators after a few hours and start a new batch in your second dehydrator using the remaining trays.

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 any bruised or damaged sections.

Pretreating Fruits

Pretreating is not necessary for most fruits. However, some fruits tend to oxidize and turn brown more than others. Oxidation can also cause loss in flavor and vitamins A and C. To reduce oxidation, place fruit in a holding solution of ascorbic acid before drying. Pineapple, orange, lemon and lime juice can all be used as a natural pretreatment. Ascorbic acid mixtures, available from your supermarket, can also be used—follow the package directions.

Pretreating Vegetables

Some vegetables need to be blanched. Blanching softens the cell structure, allowing the moisture to escape more easily and also allows vegetables to rehydrate faster. You can blanch vegetables by steaming them until they are heated through, but not cooked. Vegetables should still be crunchy. Drain and place immediately on dryer trays. See preparation guidelines in the vegetable drying charts.

Drying Time

Drying times may vary, depending on the type and amount of food, thickness and evenness of the slices, percentage of water in the food, humidity, temperature of the air and the altitude. Drying times may also vary greatly from one area of the country to another and from day-to-day, depending on the climatic conditions. Record keeping helps you predict future drying times for specific foods.

Testing For Dryness

Food must be carefully monitored near the end of the dehydration process to prevent over drying. Over dried foods lose quality in texture, nutrition and taste. To test for dryness, remove a piece of food, allow it to cool, and feel with your fingers to determine dryness:

- Fruits should be pliable and leathery with no pockets of moisture. To check if fruit is dry, tear a piece in half and watch for moisture beads along the tear. If there aren't any, it is sufficiently dry for long term storage.
- Fruit roll-ups should be leathery with no sticky spots.
- Jerky should be tough but not brittle.
- Dried fish should be tough. If the fish is high in fat, it may appear moist due to the high oil content.
- Vegetables should be tough or crisp.

Fruit Drying Chart

Expect a variance in the time needed to dry different fruits. Drying times are affected by the size of the load, fruit thickness and the moisture content of the food itself. The guidelines below are general. For more accurate drying times, keep records of your own drying experiences.

Fruits	Preparation	Average Drying Time	Uses
Apples	Pare, core and cut in $\frac{3}{8}$ " rings. Pretreat.	5-9 hrs.	Applesauce, pies, snacks, dumplings and fritters.
Apricots	Cut in half, remove pit and turn inside out or cut in quarters. Pretreat.	7-12 hrs.	Desserts, muesli, meat dishes, pies and sauces.
Bananas	Peel, cut in $\frac{3}{8}$ " slices or divide lengthwise.	7-12 hrs.	Snacks, baby food, cookies, granola and banana bread.
Blueberries	Wash and remove stems. Freeze to crack skins.	7-12 hrs.	Breads, baked goods, snacks, ice cream, yogurt and muesli.
Cherries	Wash, remove stems and pit.	14-20 hrs.	Breads, baked goods and snacks.
Citrus Fruits	Peel, if desired. Slice $\frac{3}{8}$ " thick.	7-12 hrs.	Flavorings when powdered.
Grapes	Leave whole and remove stems.	18-24 hrs.	Raisins; use in baked goods, cereals and snacks.
Kiwi	Peel and slice $\frac{3}{8}$ " to $\frac{1}{2}$ " thick.	9-13 hrs.	Snacks.
Melons	Remove skin and seeds. Slice $\frac{1}{2}$ " thick.	7-12 hrs.	Snacks.
Nectarines	Quarter or slice $\frac{3}{8}$ " to $\frac{1}{2}$ " thick. Pretreat.	7-12 hrs.	Snacks, desserts and baked goods.
Peaches	Peel if desired. Halve or quarter.	10-14 hrs.	Snacks, breads, cobblers, cookies and granola.
Pears	Peel, core and slice $\frac{3}{8}$ " thick. Pretreat.	7-12 hrs.	Snacks, breads, fritters, cookies and granola.
Pineapple	Peel, core and slice $\frac{3}{8}$ " to $\frac{1}{2}$ " thick.	9-15 hrs.	Snacks and baked goods.
Plums and Prunes	Halve or quarter and remove pit.	9-15 hrs.	Snacks, breads, muffins, cookies and granola.
Strawberries	Wash and halve or slice $\frac{1}{2}$ " thick.	7-11 hrs.	Snacks, cereals, baked goods, cookies and granola.

Vegetable Drying Chart

Vegetables will also vary in their drying times. Blanching decreases drying times, but not all vegetables are blanched. Again, the average drying times below are general and depend on different variables. For more accurate drying times, keep records of your own drying experiences.

Vegetables	Preparation	Average Drying Time	Uses
Beans Green/Wax	Remove ends and cut into 1" pieces. Blanch.	6-10 hrs.	Soups, stews and casseroles.
Beets	Steam until tender. Cool and peel. Cut into 1/2" pieces.	6-9 hrs.	Soups and stews.
Broccoli	Wash, cut as for serving and blanch.	6-9 hrs.	Soups, quiche, souffles, cream and cheese sauces.
Carrots	Peel, cut ends, slice 3/8" thick or shred. Blanch.	6-9 hrs.	Salads, soups, stews and carrot cake.
Cauliflower	Wash, cut as for serving and blanch.	13-19 hrs.	Soups and stews.
Celery	Trim, wash and cut stalks in 3/8" slices. Blanch.	5-8 hrs.	Soups, stews, powder for celery flakes or salt (add equal parts celery and salt).
Corn	Husk, remove silk and blanch. Remove from cob.	7-11 hrs.	Fritters, soups, stews or grind for corn meal.
Garlic	Separate, peel cloves.	10-14 hrs.	Powder for seasoning.
Onions	Remove skins, tops and root ends. Slice 3/8" thick.	6-10 hrs.	Soups, stews and sauces. Powder for seasoning salt. Package immediately.
Peas	Shell, wash and blanch.	7-11 hrs.	Soups, stews and mixed vegetables.
Peppers	Remove stem and seeds. Cut into 1/2" pieces.	10-14 hrs.	Soups, stews, pizza, meat dishes and seasoning.
Potatoes	Use white potatoes. Peel and slice 3/8" thick. Blanch. Rinse and dry.*	5-8 hrs.	Stews, soups and casseroles, or rehydrate for hash browns.
Tomatoes	Wash, and slice into 3/8" circles or dip in boiling water to loosen skins, halve or quarter.	7-11 hrs.	Soups and stews. Powder in blender and add water for paste or sauce. Dry in roll-up form for pizza sauce.
Zucchini	Wash, remove ends and slice 3/8" thick or grate.	6-9 hrs.	Breads, chips with dip, soups and casseroles.

* Blanch for 5 minutes or until translucent. If not steamed long enough, they will turn black during drying and storage.

Best Banana Bread

Chunks of dried bananas, nuts, and dates make this a delightful breakfast bread.

$\frac{3}{4}$	cup margarine or butter
2	cups flour
1- $\frac{1}{2}$	cups sugar
1	teaspoon soda
2	eggs
$\frac{1}{2}$	teaspoon salt
1	teaspoon vanilla
1- $\frac{1}{2}$	cups mashed ripe banana (4 to 6)
$\frac{1}{2}$	cup chopped dried banana
$\frac{1}{2}$	cup chopped pecans
$\frac{1}{2}$	cup buttermilk
$\frac{1}{2}$	cup chopped dates
2	tablespoons cup raw sugar, turbinado style

Preheat oven to 350°F (175°C).

Generously grease and flour 3 small (3" x 5") loaf pans or two medium (3- $\frac{1}{2}$ " x 7- $\frac{1}{2}$ ") loaf pans. Cut waxed or parchment paper to fit bottoms and line pans.

In a large bowl, cream margarine or butter with sugar. Add eggs and vanilla. Mash banana in separate bowl with a fork. Add to margarine/egg mixture.

In a separate bowl, combine flour, soda, and salt. Stir until well mixed. Add flour to creamed mixture alternately with $\frac{1}{2}$ cup buttermilk, blending just until combined. Fold in dried banana chunks, pecans, and dates.

Pour into prepared pans. Sprinkle raw turbinado style sugar over tops of loaves. Bake in preheated oven about 45 minutes, until a wooden pick inserted in center comes out clean. Cool 10 minutes in pan. Remove from pan and cool on a cooling rack. Makes 3 small or 2 medium loaves.

Variation

Add dried pineapple instead of dates

Fruit Hors d'Oeuvres

Serve these savory Hors d'Oeuvres at your next party.

24	pieces halved dried fruit (apricots, peaches, pears, or prunes)
$\frac{1}{8}$	teaspoon paprika
$\frac{1}{3}$	cup shredded Monterey Jack cheese
3	ounces cream cheese, softened
$\frac{1}{3}$	cup shredded sharp Cheddar
3	tablespoons plain yogurt cheese
$\frac{1}{4}$	cup chopped slivered almonds

Dried fruits should be pliable. If too hard, allow to stand in boiling water 5 minutes to soften. Drain. In small bowl, beat cream cheese until fluffy. Stir in sour cream, paprika, Monterey Jack and Cheddar cheese and chopped almonds. Spoon 1 teaspoon filling into pit cavity of each piece of dried fruit. Garnish with parsley. Makes 24 appetizers.

Awesome Bran Muffins

Make these for breakfast, and pop the extra in your children's lunch box!

1	cup bran
2- $\frac{1}{2}$	cups all-purpose flour
1	cup boiling water
2- $\frac{1}{2}$	teaspoons baking soda
$\frac{1}{2}$	cup margarine
$\frac{1}{2}$	teaspoon salt
2	cups buttermilk
1	cup chopped dried apple, dates, raisins, pineapple
2	eggs, beaten
1	cup granulated sugar
$\frac{1}{2}$	cup chopped walnuts or pecans
$\frac{1}{2}$	cup brown sugar, firmly packed
2	cups bran
$\frac{1}{4}$	cup coarse sugar

Preheat oven to 400°F (205°C). Fill 24 muffin pans with muffin liners. Spray muffin liners with vegetable spray.

In large bowl, pour boiling water over 1 cup bran and let stand. Add 1/2 cup margarine to bran/boiling water mixture. Stir in buttermilk, eggs, sugars and bran.

In large bowl, sift together dry ingredients: all-purpose flour, baking soda, and salt. Add chopped dried fruit and stir.

Combine with wet ingredients and stir only until dry ingredients are moist. Mixture should be lumpy.

Spoon into prepared muffin cups. Sprinkle coarse sugar on tops. Bake at 400°F (205°C) for 20 to 25 minutes. Remove from pan and place on rack to cool. Makes 24 of the best bran muffins you've ever tasted!

Variation

Substitute 1 cup oat bran for wheat bran for an oat taste.

Homemade Chili Powder

Add to your favorite Mexican recipe or use in ground meat for tacos.

- 3 ounces dried chilies (mild peppers such as Anaheim, or a combination of mild and hot peppers)
- 1 tablespoon ground cumin
- 2 teaspoon salt
- 1 teaspoon ground allspice
- 1 teaspoon garlic powder
- 1 teaspoon onion powder
- 1 teaspoon ground oregano
- 1/2 teaspoon ground cloves
- 1 teaspoon ground coriander

Peppers dried in a dehydrator retain their original color and flavor. They may either be dried whole or in halves, skin side down. Hotness and flavor will vary with the chilies used. Removing the seeds will decrease the hotness. Make sure that peppers are completely dry and stored in airtight containers.

Remove and discard stems and seeds. Whirl pods in a blender until finely ground. Allow powder to settle. Add

remaining ingredients and whirl briefly. Store in an airtight container. Makes 1/2 cup.

Cup-of-Vegetable Soup

This soup cooks in your thermos and is ready to eat by lunch time.

- 1/3 cup dried vegetable flakes (any combo of tomatoes, peas, onions, broccoli, zucchini, celery, carrots)
- 1 tablespoon bulgur wheat
- 1 tablespoon small pasta (spaghetti, linguini, etc.), broken
- 1/4 teaspoon dried parsley
- 1/4 teaspoon dried sweet basil
- pinch garlic powder
- pinch onion powder
- salt and pepper to taste
- 2 cups boiling chicken or beef broth

Place the dried vegetables in a dry blender and whirl until the size of flakes. Measure 1/3 cup. Save remaining vegetables for another day.

Place 1/3 cup flaked vegetables in a pint thermos. Add parsley, basil, garlic powder, onion powder, salt and pepper. Add bulgur wheat and pasta to thermos.

Bring broth to a rolling boil and pour over dry ingredients. Quickly cover thermos and close securely. Yield: 2 cups.

Dried Tomatoes in Olive Oil

These tomatoes taste better than the expensive "sun dried" ones at the supermarket .

- 1 cup extra light olive oil
- 1 teaspoon fresh basil, chopped
- 4 garlic cloves, minced (or 1/2 teaspoon dried basil)
- 1 cup dried tomato flakes
- 1 teaspoon dried oregano

Flake dried tomatoes in blender to make 1 cup. In 1 pint canning jar, add tomatoes, olive oil, minced garlic, basil and oregano. Close jar with a canning lid and keep refrigerated up to 6 months. Makes 1 pint.

Snacks

You can make great, healthy snacks using Nesco/American Harvest's Fruit Roll Trays, available separately. Call for details 800-288-4545.

Cheesy Corn Chips

Great for after school munchies.

- 1 cup whole kernel or creamed corn
- 1 cup sharp Cheddar cheese, grated (the ready grated cheese is not as satisfactory)
- 1/2 cup red and green peppers, diced
- 1 tablespoon onion, chopped
- 1/8 teaspoon cayenne pepper
- 1/8 teaspoon chili powder
- salt to taste

In a blender or food processor, blend together all ingredients at high speed. Spread mixture thinly onto Fruit Roll sheets. Dry for approximately 10 hours or until dry on one side. Lift entire corn ring off of the Fruit Roll sheet, turn over and dry for two hours longer or until crisp. Break into pieces.

Harvest Granola

Most often served as a breakfast food, it can also be a snack or an ingredient in desserts, cookies, or main dishes.

- 5 cups rolled oats
- 3/4 cup brown sugar, firmly packed
- 1/2 cup wheat germ
- 1/2 cup dried apple, chopped
- 1/2 cup of honey
- 1/2 cup sesame seeds
- 1 cup raisins
- 1/2 cup date crystals
- 1 cup pecans or almonds, chopped
- 1/3 cup salad oil
- 1 teaspoon vanilla
- 3/4 cup margarine, melted
- 1 teaspoon cinnamon

Mix together very well so that all ingredients are distributed evenly. Adding dry ingredients to wet ingredients makes a crunchier granola. Spread onto a Fruit Roll sheet. Dry until crunchy. Crumble and store in an airtight container.

Fruit Roll Recipes

Strawberry Rhubarb Leather

- 1 cup rhubarb
- 1/4 cup water
- 2 cups strawberries
- 1/2 cup honey

Combine 1/4 cup water and 1 cup rhubarb. Simmer on stove over medium high heat for 5 minutes. Add 2 cups strawberries and 1/2 cup honey. Purée to smooth consistency in blender. Pour on a Fruit Roll sheet and dry

Applesauce Leather

- 2 lbs. apples, peeled, cored and quartered
- 1/4 cup lemon juice
- 1/2 cup sugar
- 1 teaspoon cinnamon

Simmer apples in a saucepan with 1/2 cup water until softened (about 15-20 minutes). Place lemon juice in blender and gradually add the apples. Purée. Add sugar and cinnamon. Mix well, pour on a Fruit Roll sheet and dry. If you are going to rehydrate into applesauce, measure purée when putting it on tray.

Boysenberry Leather

- 1 quart boysenberries

Purée boysenberries in a blender. Strain through cheesecloth to remove seeds. Place on a Fruit Roll sheet and dry.

Yogurt Leather

Spread home made or store bought yogurt on a lightly sprayed Fruit Roll sheet (approximately 1/4" thick). Dry at 130° F (55° C) for approximately 12 to 14 hours. Experiment until you find the brand which dries most evenly.

To rehydrate, add 1 cup of water to each cup of leather.

Drying Fruit Rolls

Fruit rolls, also known as fruit leathers, are a favorite snack for young and old alike. It is a chewy fruit product made from puréed fresh fruit which has been dried and rolled into snack sized pieces.

Fruit rolls are easy to make and cost less than those bought at the store.

Selection

Almost any fruit will make an excellent fruit roll-up. Most fruits can also be combined with others. Use your imagination and have fun!

Use fresh fruits in season. You can also use slightly overripe fruits, irregularly shaped fruits, or slightly bruised fruits which would be unsuitable for canning or drying.

Some fruits, such as citrus, should be used in combination with other fruits because they have so much liquid and very little pulp. If you find that a fruit is too runny, combine it with apple, applesauce or a similar fruit which will give it more substance.

Applesauce can be taken directly from the container for wonderful fruit rolls.

Preparation

Wash fruits and cut away any bruised or spoiled portions. Purée fruit in blender until it is very smooth. You may want to add a little juice or water to start the blending process.

Fruits generally need no added sweetening, but if fruits are under-ripe or particularly tart, you may add light corn syrup or honey. Add 1 or more tablespoons sweetening for each quart of purée.

Drying

Pour fruit purée onto a Fruit Roll sheet which has been sprayed lightly with vegetable spray to prevent sticking. Purée should be about $\frac{1}{4}$ " to $\frac{3}{8}$ " thick and evenly spread.

Place Fruit Roll sheet on dehydrator tray and dry until fruit feels leather-like and is pliable, approximately 4-8 hours. There should be no sticky spots on the top or underneath the fruit. Remove the fruit roll while it is still warm, roll, cut into smaller sized pieces (if desired) and wrap in plastic wrap. Store fruit roll in an airtight and moisture-proof container.

Drying Jerky

Jerky is a favorite snack for school, lunch, trail or just about anywhere! It is made by seasoning raw meat and then drying it without cooking. You won't have to pay the exorbitant prices for jerky slices or sticks at the supermarket. Most lean meats will yield about 1 pound of jerky from 2 pounds of fresh meat.

Selection

Jerky may be made from a variety of different meats. When purchasing meats for making jerky, choose lean meats with minimal fat, as fat tends to go rancid during storage. A lean cut of flank steak or round steak makes excellent jerky.

Using the Nesco American Harvest®'s Jerky Works, you can make delicious jerky from ground meat. Use ground round or extra lean ground beef. Season with a Nesco American Harvest® Jerky Seasoning Mix and follow package directions.

Preparation

If you are making jerky from a ground meat, add one package each of Nesco American Harvest® Jerky Spice seasoning and cure per pound of ground meat. Mix well and form strips by using the Jerky Works press or a cookie press. Place on trays in your dehydrator and dry. See detailed instruction on page 15.

If making jerky from meat, remove all fat and cut into cubes or thin strips 1/4" to 3/8" thick. It is easier to slice partially frozen meat for jerky. If meats are cut on the cross-wise grain, jerky is less chewy than if meats are cut on the lengthwise grain.

Marinate cut meats in store-bought or your own recipe marinade for 6 to 8 hours in the refrigerator before drying. If you are using your own recipe, be sure to include 1 teaspoon of salt for each pound of meat. The salt slows surface bacterial growth during the initial stages of drying.

Drying and Storage

Depending on how thick the meat is cut, how heavily the dryer is loaded and the humidity, it will take from 4 to 15 hours to dry.

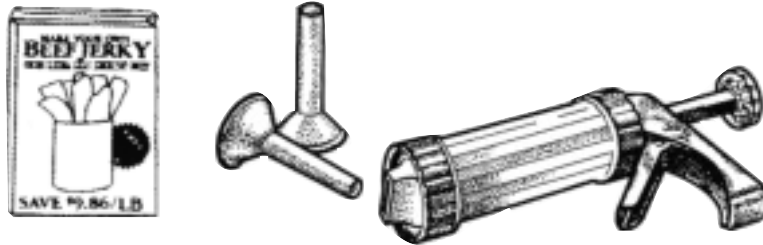
Pat jerky with clean paper towels several times as it dries to remove the oil which accumulates on the top of the jerky. When removing jerky from the dryer, wrap it in paper towels and let it stand for a couple of hours prior to packaging. Beef jerky that is stored on the shelf will start to go rancid at room temperature after 3 or 4 weeks. Refrigerate or freeze for longer storage.

Note: After drying poultry, pork or fresh game, heat them in your oven at 160°F for one hour to avoid the risk of salmonella.

Simple steps to fresh delicious jerky

Using Nesco/American Harvest Spices & Jerky Works™ Kit

1. Blend one seasoning and one cure packet with one lb. extra lean ground beef, game or poultry. For spicier jerky: add $\frac{1}{4}$ tsp. or more of cayenne pepper. For less spicy jerky: add $\frac{1}{2}$ lb. extra meat.
2. While holding the silver tab down, pull the white knob all the way out.
3. Unscrew the red ring from the end of the white tube. Place the meat mixture into the tube.
4. Place the desired tip into the red ring and screw the ring tightly back onto the tube.
5. Press the white knob until it pushes against the meat. Hold the jerky gun over the dehydrator tray and squeeze the silver trigger repeatedly to release mixture onto tray. When desired length is reached, cut end with scissors or knife.
6. Dry meats in your Nesco American Harvest dehydrator. Depending on meat thickness, dehydrator load and humidity, it will take from 4 to 15 hours to dry. However, other brand dehydrators may take longer to dry and additional care must be used. When dry, remove jerky and pat with paper towels to absorb oil. Make sure jerky is dried until "leathery" not brittle. Allow jerky to cool before packaging.



Storing Your Dried Food

Some pieces may dry in a shorter time than others and should be removed and placed in an airtight container while allowing the rest of the pieces to remain in the dehydrator until sufficiently dry.

Package all dried foods promptly to prevent contamination by insects and to prevent stickiness and rehydration caused by humidity. Store dried foods in airtight, moisture-proof containers.

Home vacuum packaging devices are ideal for packaging dried foods. They extend the shelf life of dried foods three to four times. Home vacuum packaging can be done in bags or glass jars. Manufacturers' bags, designed for use in home vacuum packaging, are moisture-proof and airtight. Glass jars are vacuum sealed using a lid with a rubber gasket. Only glass jars which have been tempered for canning should be used. Other storage jars may explode under the pressure of vacuum packaging.

Bag sealers can also be used to package dehydrated foods. Bag sealers do not remove air within the package, but the bags are moisture-proof and airtight. Squeeze the pouch tightly against the food to remove as much air as possible before sealing.

Plastic freezer bags can be used. Plastic storage bags, not labeled for use in the freezer, generally are not airtight nor moisture-proof and should not be used to store dried foods.

Since most packaging materials are transparent, store packaged dried foods in a plastic or metal container which will not allow the light to penetrate. Do not store fruits and vegetables together in the same storage container because flavor and moisture may transfer.

Fruit leather is best if removed while still warm. Wrap in plastic wrap and place in airtight moisture-proof containers for storage.

Onions and tomatoes are especially prone to absorb moisture from the air and should be packaged immediately after removing from the dehydrator.

If foods are insufficiently dried, or are exposed to moisture from incomplete packaging, they can lose quality and nutrition, and can even mold during storage.

Labeling

All dehydrated foods should be labeled with the name of the product, date dried and quantity or weight. Clear labeling allows you to rotate foods so that you minimize waste and nutrient loss.

Storage

The storage area should be cool, dry and as dark as possible. The darker and cooler the storage area, the longer the dehydrated foods will last with good quality and nutritive value. For every 18°F (10°C) drop in storage temperature, the shelf life of dehydrated foods increases three to four times.

The ideal storage temperature for dehydrated food is 60°F (15°C) to below freezing. The ideal storage place is your freezer or refrigerator, particularly for storing low-acid foods such as meats, fish and vegetables.

All fruits dried with skins intact should be packaged and frozen for a minimum of 48 hours to prevent any possibility of insect infestation.

Record Keeping

Recording the following information can be helpful in improving your dehydrating techniques and determining quantities of food to dry each season.

- Date dried.
- Quantity dried, including weight of produce before and after drying.
- Drying time.
- Packaging: size of containers and packaging materials used.
- Storage temperature.
- Length of storage time before use.

By labeling storage containers with the contents and date dried, you can keep track of your supply, rotate as needed and avoid mix-ups.

For more information, please visit our internet web site at www.nesco.com or call 1-800-288-4545



Rehydrating Dried Food

Eat dehydrated foods dry or rehydrate for use in recipes. Rehydrate by placing dried foods in a container (with enough water to cover food) and soaking for 30 minutes to 2 hours. Boiling water rehydrates foods more quickly than cold water or water at room temperature.

Fruits or vegetables may also be rehydrated in liquids other than water, including fruit juices, cider, vegetable juices, milk, consommé, etc. Refrigerate these foods while they are soaking to reduce any risk of spoilage.

Do not add seasonings, especially salt or sugar, during rehydration because they slow the rehydration process.

Cooking with Dried Food

After rehydrating food, cook it as you would normally. If foods are cooked before they are fully rehydrated, they will cook in a shriveled state and will not be plump. Most fruits and vegetables will rehydrate to about 80% of their fresh state. Consequently, they are a little more chewy than a fresh or frozen fruit or vegetable, even when rehydrated.

Dried food used in cooking will absorb additional liquid, so adjust the recipe accordingly by adding more water.

- vegetables — add one additional cup of water for one cup dried food.
- stewed fruits — add 2 additional cups of water for each cup of fruit, allow to stand for 1 hour and simmer until tender.
- pies or fillings — use 1 additional cup of water per 1 cup of fruit — less, if you desire a thicker consistency.

Note: When using fruits in baking or for ice cream, they may be softened by covering with boiling water and allowing them to stand for 5 minutes. Then chop or blend, depending upon use.

About Your Warranty and Service Satisfaction

One simple step sets you on the road to complete customer satisfaction:

Mail in your warranty card and file your dehydrator's exclusive registration number now!

We enter this number into our database. It activates your warranty and identifies your machine specifically by its individual code. Should you call in for help on our 800 toll free line, your registration number helps us identify your machine and speeds up our assistance to you.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY. This appliance is warranted for one year from the date of original purchase against defects in materials and workmanship. This warranty does not cover transportation damage, misuse, accident or similar incident. This warranty gives you special legal rights and you may have other rights which vary from state to state.

Defective products may be returned, postage prepaid, with a description of the defect to The Metal Ware Corporation for no-charge repair or replacement at our option.

The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
P.O. Box 237
Two Rivers, WI 54241-0237

Service and replacement parts may be obtained from the Factory Service Department.

For service in warranty, follow instructions set forth in warranty. When ordering new parts, make sure that you always mention the model number of the product, which is found on the bottom of the product.

Please contact the Nesco/American Harvest Customer Satisfaction Department at 1-800-288-4545 for any questions concerning your warranty.

Five Easy Steps to Satisfaction

Should you have a problem, please refer to these steps for help:

1. First, call us on our toll free Customer Satisfaction Line, 1-800-288-4545, and tell us about your problem.
2. If we instruct you to send us all or part of your appliance for repair or replacement, pack it carefully in the original carton to prevent damage. Any damage caused in shipping is not covered by the warranty.
3. Print your name and address on the carton.
4. Write a letter explaining the problem. Include the following:
your name, address and a copy of the original bill of sale.
5. Paste the sealed envelope, containing the letter, on the carton.
Insure the package for the value of the dehydrator and ship prepaid to:

The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, WI 54241

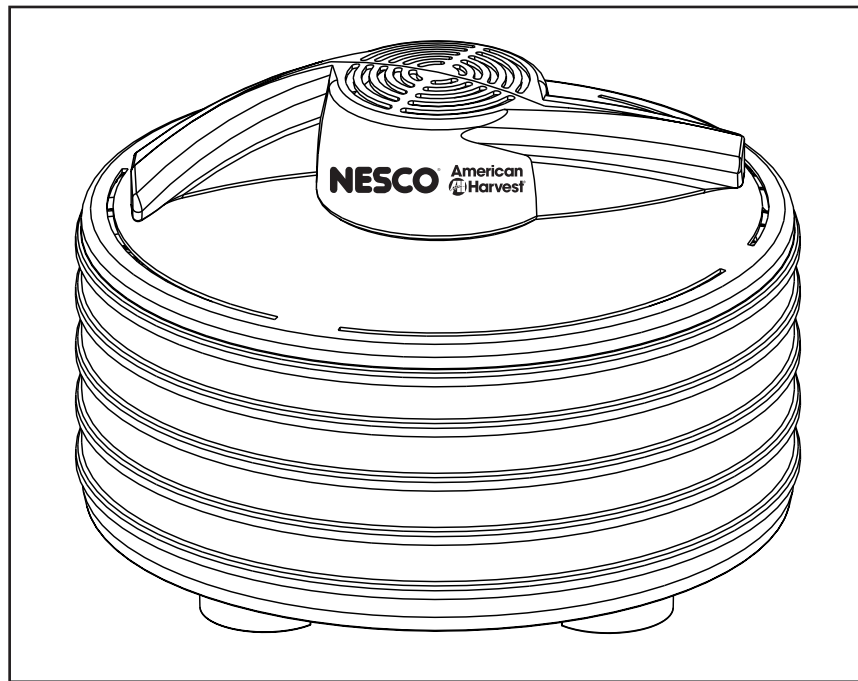
Note: Save the original carton for shipping your dehydrator to us.

NESCO **American Harvest**

Déshydrateuse à aliments et à viande séchée

SNACKMASTER[®]
Entrée[™]

Notice d'utilisation et d'entretien



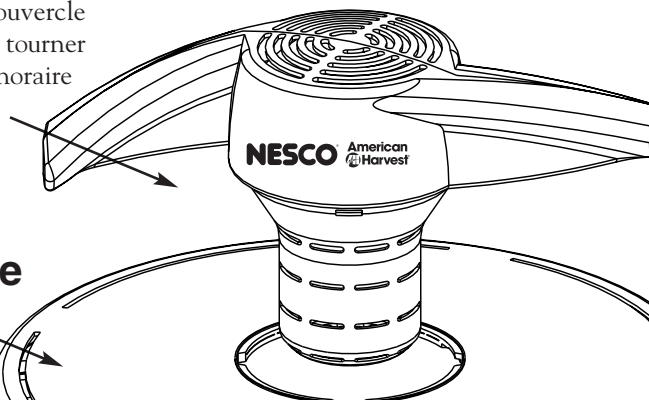
Satisfaction
client



1-800-288-4545
www.nesco.com

Soufflante

Insérer dans le couvercle supérieur et faire tourner dans le sens antihoraire pour verrouiller



Couvercle



Plateaux

Peut accommoder un maximum de sept plateaux



Plateau de base



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

— Ce produit en est un d'usage domestique —

L'utilisation d'appareils électriques nécessite certaines précautions élémentaires, y compris les suivantes :

1. Lire les instructions au complet.
2. Éviter tout contact avec les surfaces chaudes.
3. Pour éviter tout accident dû à l'électricité, n'immerger aucune partie de l'évaporateur, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
4. L'utilisation d'un appareil par un enfant ou près d'un enfant nécessite une surveillance adéquate.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas employé et avant qu'il soit nettoyé. Le laisser refroidir avant l'assemblage ou le désassemblage de ses parties composantes.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou à la suite d'un mal fonctionnement de l'appareil ou d'un endommagement quelconque. Retourner l'appareil au service de réparation autorisé le plus près de chez vous, où il sera examiné, réparé ou ajusté.
7. L'emploi d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des accidents.
8. Ne pas insérer des ustensiles tranchants à l'intérieur de l'évaporateur.
9. Voir à ce que le cordon ne pende pas le long de votre table ou de votre armoire. Lui éviter tout contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas mettre près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
12. N'employer votre appareil que pour l'utilisation prévue.

— GARDEZ CES INSTRUCTIONS —

REMARQUE : Cet appareil a une fiche électrique polarisée (une lame est plus large que l'autre). En tant que dispositif de sécurité, cette fiche s'ajuste dans une prise polarisée d'une façon seulement. Si la fiche ne rentre pas bien dans la prise, tournez-la. Si elle ne rentre pas encore, communiquez avec un électricien. Ne pas essayer de déjouer ce dispositif de sécurité.

Au sujet du cordon — un cordon électrique court est fourni pour éviter les risques de trébucher sur un cordon plus long. On peut utiliser un cordon de rallonge si on exerce une certaine prudence. Si on utilise un cordon de rallonge, la puissance électrique doit être au moins aussi forte que celle de l'appareil. Le cordon plus long ne doit pas pendre du comptoir ou de la table car il pourrait être tiré ou accroché par un enfant.

Utilisation et entretien de la déshydrateuse

Avant d'utiliser la déshydrateuse pour la première fois, laver les plateaux et le couvercle supérieur à l'eau chaude savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle. **Mise en garde : Ne pas mettre la soufflante dans l'eau ni dans le lave-vaisselle.** L'essuyer avec un chiffon humide.

- Placer le plateau de base sur un comptoir ou une table solide loin de l'évier ou de toute autre source d'eau.
- Empiler les plateaux additionnels sur le plateau de base. La déshydrateuse nécessite au moins cinq plateaux, y compris le plateau de base, pour bien fonctionner. (On peut avoir un maximum de sept plateaux en se servant des accessoires Add-A-Tray.)
- Placer le couvercle supérieur sur le plateau supérieur, insérer la soufflante dans les plateaux et tourner pour verrouiller.
- Brancher le cordon dans une prise électrique, placer le commutateur sur « ON » (marche) et la déshydrateuse est prête !

Plateaux et couvercle supérieur – Les plateaux et le couvercle supérieur de la déshydrateuse sont faciles à nettoyer. Il suffit de laisser tremper les plateaux dans de l'eau chaude additionnée d'un détergent doux pendant quelques minutes. Brosser les plateaux à l'aide d'une brosse douce pour enlever toute particule de nourriture qui résiste au trempage. Ne pas nettoyer les plateaux avec un instrument métallique ou un tampon à récurer, car cela pourrait en endommager la surface.

Les plateaux et le couvercle supérieur vont au lave-vaisselle dans le panier supérieur.

Soufflante – Il importe que les événements de la soufflante soient propres et non obstrués. DÉBRANCHER LA SOUFFLANTE AVANT DE LA NETTOYER. Débarrasser la soufflante de toutes particules d'aliments séchés à l'aide d'un chiffon ou d'une serviette humide. Ne pas utiliser de tampons à récurer, de nettoyeurs abrasifs ou d'ustensiles coupants. Éviter tout contact des pièces électriques avec des liquides. Ne pas faire fonctionner la soufflante seule ou l'utiliser à une fin autre que celle prévue. NE PAS UTILISER LA SOUFFLANTE À PROXIMITÉ D'EAU OU DE TOUT AUTRE LIQUIDE ET NE PAS L'IMMERGER DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

Précautions

Lors du séchage de la viande et des produits laitiers, éponger souvent les aliments à l'aide d'un essuie-tout pour absorber l'excès de gras.

Suivre les règles de sécurité suivantes lors de la déshydratation des aliments :

- Se laver les mains à fond avant de manipuler de la nourriture.
- Nettoyer tous les ustensiles et les contenants à l'aide d'une solution douce de détergent, de javellisant et d'eau avant de les utiliser.
- S'assurer que les surfaces de comptoir et les planches à découper sont bien propres.
- Conserver les aliments au réfrigérateur avant de les préparer à la déshydratation. Conserver les aliments séchés au réfrigérateur.
- Après avoir ouvert les contenants scellés de nourriture séchée, utiliser la nourriture le plus tôt possible.
- Conserver les portions de nourriture séchée non utilisées dans des contenants hermétiques au réfrigérateur afin d'en maintenir la fraîcheur et la qualité.

Service

En cas de problèmes autres que le nettoyage routinier, contacter le Service « satisfaction client » à Nesco American Harvest au 1-800-288-4545.

Directives générales de séchage

La déshydratation des aliments ne comporte aucun absolu et bien des variables. Il faut utiliser la déshydrateuse souvent pour s'habituer à son fonctionnement. Certains types de fruits et légumes, l'humidité ambiante et même les méthodes de manipulation de la nourriture peuvent influencer sur le temps de séchage et la qualité des aliments séchés.

- Essayer différentes épaisseurs de tranches de fruits et légumes, sécher avec et sans pré-traitement, et essayer différentes méthodes de réhydratation. Il s'agit de déterminer ce qui fonctionne le mieux selon les préférences et les besoins particuliers.
- Pour conserver les éléments nutritifs et obtenir un produit de qualité, il est important de procéder rapidement lorsque l'on prépare des aliments pour le séchage. Une fois dans la déshydrateuse, ils doivent sécher continuellement pendant le temps recommandé. Ne pas éteindre la déshydrateuse et laisser des aliments partiellement séchés sur les plateaux. Les aliments pourraient se gâter ou développer un mauvais goût.
- Étendre les aliments uniformément et les faire sécher en couches simples. Si les tranches se chevauchent, les parties se chevauchant prendront deux fois plus de temps à sécher.
- Ne pas ajouter de fruits ou légumes frais à un groupe d'aliments partiellement séchés. Cela ralentira le taux de séchage pour les deux lots. Il est cependant possible de combiner des aliments partiellement séchés sur un même plateau.
- Bien des gens possèdent plus d'une déshydrateuse American Harvest®, car on peut combiner le contenu de deux déshydrateuses après quelques heures et commencer à sécher un autre lot dans la deuxième déshydrateuse en se servant des plateaux qui restent.

Choisir les aliments à sécher

Il faut choisir des fruits et légumes de bonne qualité et les plus mûrs possible. Les laver soigneusement pour en retirer les saletés, la poussière et les insectes. Couper toute partie abîmée.

Pré-traitement des fruits

Le pré-traitement n'est pas nécessaire pour la plupart des fruits. Cependant, certains fruits ont tendance à s'oxyder et à brunir plus que d'autres. L'oxydation peut aussi causer une perte de saveur et de vitamines A et C. Pour réduire l'oxydation, placer les fruits dans une solution de préservation d'acide ascorbique avant de les sécher. On peut aussi utiliser du jus d'ananas, d'orange, de citron et de citron vert comme pré-traitement naturel. Les mélanges d'acide ascorbique du supermarché peuvent également être utilisés ; il suffit de suivre les instructions sur l'emballage.

Pré-traitement des légumes

Certains légumes devront être blanchis. Le blanchiment amollit la structure cellulaire, permettant ainsi à l'humidité de s'échapper plus facilement et aux légumes de se réhydrater plus rapidement. On peut blanchir les légumes à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds sans être cuits. Les légumes doivent rester croquants. Égoutter et placer immédiatement sur les plateaux de séchage. Voir les directives de préparation dans le tableau de séchage des légumes.

Temps de séchage

Le temps de séchage peut varier selon le type et la quantité de nourriture, l'épaisseur et l'uniformité des tranches, le pourcentage d'eau dans les aliments, l'humidité, la température ambiante et l'altitude. Le temps de séchage peut aussi varier considérablement d'une région à l'autre et d'un jour à l'autre selon les conditions climatiques. Prendre des notes peut aider à prévoir le temps de séchage futur d'aliments précis.

Test de séchage

Il faut bien surveiller la nourriture vers la fin du processus de déshydratation afin d'empêcher qu'elle ne sèche trop. Les aliments trop secs perdent une part de leur texture, des aliments nutritifs et de leur saveur. Pour voir si l'aliment est assez sec, retirer un morceau, le laisser refroidir et déterminer le degré de sécheresse en le touchant du doigt.

- Les fruits devraient être flexibles et coriaces sans poches d'humidité. Pour vérifier si un fruit est sec, déchirer un morceau en deux et vérifier la présence de gouttelettes au point de déchirure. S'il n'y en a pas, le fruit est assez sec pour une conservation à long terme.
- Les rouleaux aux fruits devraient être durs sans être collants.
- La viande séchée devrait être dure sans être cassante.
- Le poisson sec devrait être dur. Si le poisson possède une teneur élevée en matières grasses, et donc en huile, il pourrait avoir l'air humide.
- Les légumes devraient être durs ou croquants.

Tableau de séchage des fruits

Les fruits ne prennent pas tous le même temps à sécher. Le temps de séchage varie selon la quantité de fruits, l'épaisseur des tranches et leur teneur en humidité. Les directives ci-dessous sont générales. Pour des temps de séchage plus précis, noter les temps de séchage au fur et à mesure en guise de référence ultérieure.

Fruits	Préparation	Temps moyen de séchage	Utilisations
Abricots	Couper en deux, dénoyauter et retourner à l'envers ou couper en quatre. Pré-traiter.	7-12 heures	Desserts, musli, plats à la viande, tartes et sauces.
Agrumes	Éplucher si désiré. Couper en tranches de 9,5 mm (3/8 po).	7-12 heures	Aromatisants lorsqu'ils sont réduits en poudre.
Ananas	Éplucher, évider et couper en tranches de 13 à 19 mm (1/2 à 3/4 po).	9-15 heures	Collations et produits de boulangerie.
Bananes	Éplucher et couper en tranches de 9,5 mm (3/8 po) ou couper en longueur.	7-12 heures	Collations, nourriture pour bébés, biscuits, granola et pain aux bananes.
Bleuets	Laver et enlever la queue. Mettre au congélateur pour craquer la peau.	7-12 heures	Pains, produits de boulangerie, collations, crème glacée, yaourt et musli.
Cerises	Laver, enlever la queue et le noyau.	14-20 heures	Pains, produits de boulangerie et collations.
Fraises	Laver et couper en deux ou en tranches de 13 mm (1/2 po).	7-11 heures	Collations, céréales, produits de boulangerie, biscuits et granola.
Kiwis	Éplucher et couper en tranches de 13 à 19 mm (1/2 à 3/4 po).	9-13 heures	Collations.
Melons	Retirer la peau et les graines. Couper en tranches de 13 mm (1/2 po).	7-12 heures	Collations.
Nectarines	Couper en quatre ou en tranches de 13 à 19 mm (1/2 à 3/4 po). Pré-traiter.	7-12 heures	Collations, desserts et produits de boulangerie.
Pêches	Éplucher si désiré. Couper en deux ou en quatre.	10-14 heures	Collations, pains, pavés, biscuits et granola.
Poires	Éplucher, évider et couper en tranches de 9,5 mm (3/8 po). Pré-traiter.	7-12 heures	Collations, pains, beignets, biscuits et granola.
Pommes	Éplucher, évider et couper en rondelles de 9,5 mm (3/8 po). Pré-traiter.	5-9 heures	Compote, tartes, collations, grands-pères et beignets.
Prunes et pruneaux	Couper en deux ou en quatre et retirer le noyau.	9-15 heures	Collations, pains, muffins, biscuits et granola.
Raisins	Les laisser entiers et enlever les pédoncules.	18-24 heures	Produits de boulangerie, céréales et collations.

Tableau de séchage des légumes

Les légumes également ne prennent pas tous le même temps à sécher. Le blanchiment réduit le temps de séchage, mais il ne faut pas blanchir tous les légumes. Le temps de séchage varie, et les directives ci-dessous sont générales et peuvent varier. Pour des temps de séchage plus précis, noter les temps de séchage au fur et à mesure en guise de référence ultérieure.

Légumes	Préparation	Temps moyen de séchage	Utilisations
Ail	Séparer et éplucher les gousses.	10-14 heures	Poudre pour assaisonnement.
Betteraves	Cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Refroidir et éplucher. Couper en morceaux de 13 mm (1/2 po).	6-9 heures	Soupes et ragoûts.
Brocoli	Laver, couper en portions individuelles et blanchir.	6-9 heures	Soupes, quiches, soufflés, sauces à la crème et au fromage.
Carottes	Éplucher, couper les extrémités et couper en tranches de 9,5 mm (3/8 po) ou râper. Blanchir.	6-9 heures	Salades, soupes, ragoûts et gâteau aux carottes.
Céleri	Laver et couper les branches de céleri en tranches de 9,5 mm (3/8 po). Blanchir.	5-8 heures	Soupes, ragoûts, flocons ou poudre pour sel de céleri (ajouter des parties égales de céleri et de sel).
Chou-fleur	Laver, couper en portions individuelles et blanchir.	13-19 heures	Soupes et ragoûts.
Courgettes	Laver, couper les extrémités et couper en tranches de 9,5 mm (3/8 po) ou râper.	6-9 heures	Pains, croustilles avec trempette, soupes et plats en casserole.
Haricots verts et haricots beurre	Couper les extrémités et couper en tranches de 25 mm (1 po). Blanchir.	6-10 heures	Soupes, ragoûts et plats en casserole.
Maïs	Éplucher, retirer les soies et blanchir. Séparer les grains de l'épis.	7-11 heures	Beignets, soupes, ragoûts et moudre en semoule de maïs.
Oignons	Retirer la peau, couper les extrémités et couper en tranches de 9,5 mm (3/8 po).	6-10 heures	Soupes, ragoûts et sauces. Poudre pour sel assaisonné. Emballer immédiatement.
Pois	Écosser, laver et blanchir.	7-11 heures	Soupes, ragoûts et macédoines de légumes.
Poivrons	Retirer la queue et les graines. Couper en morceaux de 13 mm (1/2 po).	10-14 heures	Soupes, ragoûts, pizza, plats de viande et assaisonnement.
Pommes de terre	Utiliser des pommes de terre blanches. Éplucher et couper en tranches de 9,5 mm (3/8 po). Blanchir. Rincer et sécher*.	5-8 heures	Ragoûts, soupes et plats en casserole ou réhydrater pour des pommes de terre rissolées.
Tomates	Laver et couper en tranches de 9,5 mm (3/8 po) ou tremper dans l'eau bouillante pour décoller la peau. Couper en deux ou en quatre.	7-11 heures	Soupes et ragoûts. Réduire en poudre au mélangeur et ajouter de l'eau pour obtenir une purée ou une sauce. Sécher en rouleaux pour la sauce à pizza.

* Blanchir cinq minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Si elles ne sont pas assez cuites à la vapeur, elles noirciront pendant le séchage et la conservation.

Séchage des rouleaux aux fruits

Les rouleaux aux fruits, aussi appelés tablettes de fruits déshydratés, constituent une collation populaire chez les jeunes et les moins jeunes. Ces tablettes de fruits sont faites de fruits frais réduits en purée, et cette purée est ensuite séchée et roulée en bouchées.

Les rouleaux aux fruits sont faciles à faire et coûtent moins cher que ceux du supermarché.

Choix des fruits

Presque n'importe quel fruit peut faire un excellent rouleau. La plupart des fruits peuvent également être combinés à d'autres. Il s'agit de faire preuve d'imagination !

Utiliser des fruits frais en saison. On peut également utiliser des fruits un peu trop mûrs, des fruits de forme irrégulière ou des fruits abîmés qui ne conviendraient pas à la mise en conserve ou au séchage.

Certains fruits, tels que les agrumes, devraient être combinés à d'autres fruits, car ils comportent beaucoup de liquide et peu de pulpe. Si un fruit s'avère trop liquide, on peut y ajouter de la compote de pommes, une pomme ou un autre fruit similaire, ce qui permettra de l'épaissir.

On peut utiliser de la compote de pommes vendue dans le commerce pour faire d'excellents rouleaux aux fruits.

Préparation

Laver les fruits et couper toute partie abîmée ou gâtée. Réduire les fruits en purée dans le mélangeur jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. On peut ajouter un peu de jus ou d'eau pour aider au processus de mélange.

Il n'est pas nécessaire de sucrer les fruits. Cependant, si les fruits ne sont pas assez mûrs ou s'ils sont particulièrement acides, on peut ajouter du sirop de maïs léger ou du miel. Ajouter 15 ml (1 cuillerée à table) ou plus d'édulcorant pour chaque litre (quart) de purée.

Séchage

Verser la purée de fruits sur la feuille à rouleaux aux fruits préalablement enduite d'une couche légère d'huile végétale en aérosol pour l'empêcher de coller. La purée devrait être de 6,5 à 9,5 mm ($\frac{1}{4}$ à $\frac{3}{8}$ po) d'épaisseur et répandue uniformément.

Placer la feuille sur le plateau de la déshydrateuse et faire sécher jusqu'à ce que la purée ait l'air dur mais flexible, de 4 à 8 heures environ. Il ne devrait pas y avoir de parties collantes sur ou sous la nappe de purée. Retirer le rouleau aux fruits lorsqu'il est encore chaud, le rouler, le couper en plus petits morceaux (si désiré) et les emballer dans une pellicule en plastique. Conserver les rouleaux aux fruits dans des contenants hermétiques et humidifuges.

Séchage de la viande

La viande séchée en bâton est une collation populaire pour l'école, le lunch, les randonnées et bien plus encore ! La viande crue est tout d'abord assaisonnée, puis elle est séchée sans cuisson. La viande séchée préparée de cette façon coûte bien moins cher que les tranches ou bâtons vendus dans les supermarchés. Pour la plupart des viandes maigres, 1 kg (2 lb) de viande fraîche donnera environ 500 g (1 lb) de viande séchée.

Choix de la viande

Les bâtons de viande séchée peuvent être préparés à partir de plusieurs viandes. Choisir une viande maigre comportant peu de gras, car le gras se conserve mal et tend à devenir rance. Il convient de choisir une coupe maigre de bifteck de flanc ou de ronde.

À l'aide du Jerky Works de Nesco American Harvest®, on peut faire de la viande séchée délicieuse à partir de viande hachée. Utiliser de la ronde hachée ou de la viande hachée extra-maigre. Assaisonner avec un **mélange à assaisonnement de Nesco American Harvest®** en suivant les directives sur l'emballage.

Préparation

Si on désire faire sécher de la viande hachée, ajouter un paquet d'assaisonnement pour viande séchée et un paquet de produit de salaison Nesco American Harvest® pour chaque 500 g (1 lb) de viande. Bien mélanger et façonner en bandes à l'aide de la presse Jerky Works ou d'une presse à biscuits. Placer les bandes sur le plateau de la déshydrateuse et faire sécher.

Si on désire faire sécher des coupes de viande, retirer tout le gras et couper en cubes ou en bandes minces de 6,5 à 9,5 mm ($\frac{1}{4}$ à $\frac{3}{8}$ po) d'épaisseur. La viande est plus facile à trancher si elle est partiellement congelée. Si la viande est tranchée en travers du grain, le bâton de viande séchée sera moins tendre que si elle est tranchée dans le sens de la longueur.

Faire mariner la viande coupée au réfrigérateur, de 6 à 8 heures, dans une marinade achetée ou maison avant de la faire sécher. Si on utilise une recette de marinade maison, ajouter 5 ml (1 cuillerée à thé) de sel pour chaque 500 g (1 lb) de viande. Le sel ralentit la croissance des bactéries de surface pendant le stade initial du séchage.

Séchage et conservation

Selon l'épaisseur des tranches ou des cubes, de la charge de la déshydrateuse et de l'humidité, le séchage prendra de 4 à 15 heures.

Éponger la viande à l'aide d'un essuie-tout propre plusieurs fois pendant le séchage afin d'éliminer l'huile qui s'accumule sur la viande. Lorsque l'on retire la viande séchée de la déshydrateuse, l'enrouler dans des essuie-tout et la laisser reposer environ deux heures avant de l'emballer. Les bâtons de viande séchée conservés sur les étagères deviendront rances après 3 à 4 semaines à la température ambiante. Réfrigérer ou congeler pour conserver plus longtemps.

Nota : Après avoir séché de la volaille, du porc ou du gibier frais, les faire chauffer dans le four à 71 °C (160 °F) pendant une heure afin d'éviter le risque de salmonelle.

Conservation des aliments séchés

Certains morceaux pourraient sécher avant d'autres et devraient être retirés et placés dans un contenant hermétique. Laisser le reste des morceaux dans la déshydrateuse jusqu'à ce qu'ils soient assez secs.

Il faut emballer les aliments séchés rapidement afin d'empêcher la contamination par les insectes et éviter que la nourriture ne devienne collante ou ne se réhydrate à cause de l'humidité. Conserver les aliments séchés dans des contenants hermétiques et humidifuges.

Les emballeuses sous vide de cuisine sont idéales pour emballer les aliments séchés. Elles permettent de conserver les aliments séchés trois à quatre fois plus longtemps. L'emballage sous vide peut se faire dans des sacs ou des bocaux en verre. Les sacs conçus pour être utilisés avec les emballeuses sous vide sont humidifuges et hermétiques. Les bocaux en verre sont scellés sous vide à l'aide d'un couvercle muni d'un joint d'étanchéité en caoutchouc. Il ne faut utiliser que les bocaux en verre trempé conçus pour la mise en conserve. Les autres bocaux pourraient exploser sous la pression de l'emballeuse sous vide.

On peut aussi utiliser une ensacheuse pour emballer les aliments déshydratés. L'ensacheuse ne retire pas l'air du sac, mais les sacs sont humidifuges et hermétiques. Il suffit d'appuyer le sac contre la nourriture afin d'en retirer le plus d'air possible avant de sceller.

On peut aussi utiliser des sacs en plastique pour congélateur. Les sacs en plastique ordinaires, qui ne sont pas étiquetés pour la congélation, ne sont pas hermétiques ni humidifuges et ne devraient pas être utilisés pour conserver les aliments séchés.

Étant donné que la plupart des matériaux d'emballage sont transparents, conserver les aliments séchés emballés dans un contenant en plastique ou en métal qui empêche la lumière de pénétrer. Ne pas conserver les fruits et légumes ensemble dans le même contenant, car la saveur et l'humidité pourraient se transférer.

Il est préférable de retirer les rouleaux aux fruits de la déshydrateuse pendant qu'ils sont encore chauds, de les enrouler dans une pellicule en plastique puis de les conserver dans des contenants hermétiques et humidifuges.

Les oignons et les tomates absorbent facilement l'humidité de l'air et devraient être emballés immédiatement après avoir été retirés de la déshydrateuse.

Si les aliments ne sont pas suffisamment séchés ou s'ils sont exposés à l'humidité à cause d'un emballage inadéquat, ils pourraient se détériorer et perdre une part de leurs éléments nutritifs et même moisir pendant la conservation.

Étiquetage

Tous les aliments déshydratés devraient être étiquetés avec le nom du produit, la date à laquelle ils ont été séchés et la quantité ou le poids. Un étiquetage clair permet de faire la rotation des aliments de manière à réduire au minimum le gaspillage et les pertes d'éléments nutritifs.

Conservation

Les aliments séchés doivent être conservés dans un endroit frais, sec et aussi sombre que possible. Plus l'endroit est sombre et frais, plus les aliments déshydratés conserveront longtemps leur qualité et leurs éléments nutritifs. Pour chaque baisse de 10 °C (18 °F) de la température d'entreposage, la durée de conservation des aliments déshydratés triple ou quadruple.

La température de conservation idéale pour les aliments déshydratés est de 15 °C (60 °F) jusque sous le point de congélation. Le réfrigérateur ou le congélateur est l'endroit idéal pour les conserver, surtout lorsqu'il s'agit d'aliments à faible teneur en acide tels que les viandes, le poisson et les légumes.

Tous les fruits séchés avec la peau devraient être emballés et congelés pendant au moins 48 heures afin d'empêcher la possibilité d'infestation par des insectes.

Maintien de notes

Noter les renseignements suivants pourrait aider à améliorer les techniques de déshydratation et à déterminer les quantités d'aliments à sécher selon la saison.

- Date à laquelle l'aliment a été séché.
- Quantité séchée, y compris le poids des aliments avant et après le séchage.
- Temps de séchage.
- Emballage : taille des contenants et matériaux d'emballage utilisés.
- Température de conservation.
- Durée de la conservation avant l'utilisation.

En indiquant le contenu et la date sur les contenants, on peut faire le suivi de la quantité qui reste, effectuer la rotation au besoin et éviter la confusion.

Pour de plus amples renseignements, visitez notre site Web à www.nesco.com ou composez le 1-800-288-4545

*Satisfaction
client*

Réhydratation des aliments séchés

On peut consommer les aliments déshydratés ou les réhydrater pour les incorporer à des recettes. On réhydrate les aliments séchés en les plaçant dans un contenant, en les couvrant d'eau et en les laissant tremper de 30 minutes à 2 heures. L'eau bouillante réhydrate les aliments plus rapidement que l'eau froide ou que l'eau à la température ambiante.

On peut aussi réhydrater les fruits et légumes dans un liquide autre que l'eau, y compris le jus de fruits, le cidre, le jus de légumes, le lait, le consommé, etc. Réfrigérer les aliments qui trempent dans un liquide afin d'empêcher qu'ils ne s'abîment.

Ne pas ajouter d'assaisonnement, surtout du sel ou du sucre, pendant la réhydratation car cela ralentit le processus de réhydratation.

Cuisson avec les aliments séchés

Après avoir réhydraté les aliments, les faire cuire normalement. Si les aliments sont cuits avant d'être complètement réhydratés, ils se ratatineront en cuisant. La plupart des fruits et légumes se réhydrateront à environ 80 % de leur taille à l'état frais. Les fruits et légumes réhydratés seront donc un peu plus coriaces que des fruits ou légumes frais ou congelés.

Les aliments séchés utilisés en cuisson vont absorber du liquide additionnel. Il convient donc d'ajuster la recette en conséquence en ajoutant plus d'eau.

- légumes – ajouter 250 ml (1 tasse) d'eau de plus pour chaque 250 ml de légumes séchés.
- compotes de fruits – ajouter 500 ml (2 tasses) d'eau de plus pour chaque 250 ml de fruits, laisser reposer 1 heure et faire mijoter jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- tartes ou garnitures – ajouter 250 ml (1 tasse) d'eau pour chaque 250 ml de fruits (moins si on désire obtenir une consistance plus épaisse).

Nota : Lorsqu'on utilise des fruits pour la pâtisserie ou pour faire de la crème glacée, on peut les ramollir en les couvrant d'eau bouillante et en les laissant tremper 5 minutes. Puis hacher ou passer au mélangeur, selon l'usage que l'on désire en faire.

Garantie et « satisfaction client »

Vous n'avez qu'un pas à faire et vous êtes sur le chemin de la « satisfaction client ».

Il suffit de poster votre carte de garantie pour enregistrer le numéro exclusif de votre déshydrateuse.

Nous entrons ce numéro dans notre base de données, ce qui active votre garantie et identifie votre déshydrateuse par son code. Si vous composez notre numéro sans frais, votre numéro d'enregistrement nous aide à identifier votre appareil et à vous offrir un service plus rapide.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN : Cet appareil est garanti pendant un an à compter de la date d'achat contre tout vice de fabrication et de matériau. Cette garantie ne couvre pas les dommages subis en cours de transport, l'usage abusif, les accidents ou incidents similaires. Cette garantie vous accorde des droits légaux spéciaux et vous pourriez jouir d'autres droits qui varieront selon la province.

Les produits défectueux doivent être retournés, port payé, avec une description du problème à The Metal Ware Corporation. Nous réparerons ou nous remplacerons l'appareil à notre discrétion.

The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
P.O. Box 237
Two Rivers, WI 54241-0237 É.U.

Pour le service ou des pièces de rechange, communiquez avec la Section du service à l'usine.

Pour le service au titre de la garantie, suivre les directives indiquées dans la garantie. Lorsque vous commandez des pièces neuves, assurez-vous de toujours indiquer le numéro de modèle du produit qui se trouve à la base du produit.

Si vous avez des questions concernant votre garantie, veuillez communiquer avec le Service satisfaction client de Nesco/American Harvest au 1-800-288-4545.

Cinq étapes faciles vers la « satisfaction client »

Si vous avez besoin d'aide, veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Veuillez tout d'abord composer le numéro sans frais 1-800-288-4545 et nous expliquer le problème.
2. Si nous vous demandons de nous envoyer votre appareil ou une partie de votre appareil pour réparation ou remplacement, assurez-vous de l'emballer soigneusement dans son carton d'envoi d'origine pour éviter l'endommagement. Tout dommage causé en cours de transport n'est pas couvert par la garantie.
3. Inscrivez vos nom et adresse sur le carton, en caractères d'imprimerie.
4. Écrivez-nous une lettre indiquant le problème et incluez vos nom et adresse de même qu'une copie de la facture originale.
5. Collez l'enveloppe scellée contenant la lettre sur le carton. Assurez l'emballage pour la valeur de la déshydrateuse et envoyez, port payé, à :

The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, WI 54241 É.U.
Nota : Conservez le carton d'envoi d'origine pour nous retourner la déshydrateuse.