

# **16 Tray Dual Zone Digital Dehydrator**

Care/Use Guide

## **Déshydrateur numérique double zone à 16 plateaux**

Guide D'entretien et D'utilisation



**FD-16DZD**

# **NESCO®**

**Your Key Ingredient For Food Preservation™**

# NESCO® Your Key Ingredient For Food Preservation™



*Thank you for purchasing a NESCO dehydrator. There is nothing better than knowing you are making healthy food for you and your family. We have been building dehydrators and accessories for many years and are excited to share our knowledge and welcome more enthusiasts to the world of food preservation.*

## Questions?

NESCO Customer Service is available  
8 am to 4 pm CST.

Email: [nescocs@nesco.com](mailto:nescocs@nesco.com)

Phone: 1-800-288-4545

Live Chat at [www.nesco.com](http://www.nesco.com)



## Warranty/Registration

Please see warranty info included on  
the package and in this guide.

This guide is available at [Nesco.com](http://Nesco.com)



## Returns

Please do not return this item to the  
place of purchase. If you are missing  
any parts or need assistance, contact  
NESCO Customer Service.

## Table of Contents

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Important Safeguards .....     | 1  |
| Before First Use .....         | 2  |
| Door Handle Assembly .....     | 2  |
| Overview of Components .....   | 3  |
| Control Panel Functions .....  | 3  |
| Operating Instructions .....   | 4  |
| Dehydrating Tips.....          | 5  |
| Care & Cleaning.....           | 7  |
| Fruit Drying Guide.....        | 8  |
| Vegetable Drying Guide .....   | 9  |
| One-Year Limited Warranty..... | 10 |

## Table des matières

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Garanties importantes .....            | 12 |
| Avant La Première Utilisation.....     | 13 |
| Ensemble de poignée de porte.....      | 13 |
| Présentation des composants.....       | 14 |
| Fonctions du panneau de commande ..... | 14 |
| Mode d'emploi.....                     | 15 |
| Conseils de déshydratation.....        | 16 |
| Conseils D'Entretien Et De.....        | 18 |
| Guide De Séchage Des Fruits.....       | 19 |
| Guide De Séchage Des Légumes.....      | 20 |
| Garantie Limitée d'un an.....          | 21 |

"NESCO" is a registered trademark of The Metal Ware Corp

## Technical Specifications:

Model: FD-16DZD / NESCO 16 Tray Dual Zone Digital Dehydrator

Input: 120 Volts / 1200 Watts

For recipes, ideas,  
and more great  
products, visit:

**nesco.com**



# IMPORTANT SAFEGUARDS

- This product is designed for household use only -  
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE.**
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electrical hazards, do not immerse power unit 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 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.
7. The use of accessory attachments is 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. Always dehydrate indoors on a flat surface to allow sufficient airflow. Never place base on carpet, towel, newspaper, etc., which can block airflow to the bottom of base and cause failure. Never cover entire unit with anything, as that will cause failure. The dehydrator needs an open, breathable space to function properly.
11. Do not place on or near a gas or electric burner. Do not place on top of a glass top stove or inside an oven.
12. Do not use this appliance for other than its intended use.
13. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

**POLARIZED PLUG:** This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce risk of electric shock, plug is intended to fit into polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not try to modify the plug in any way.

**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 tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

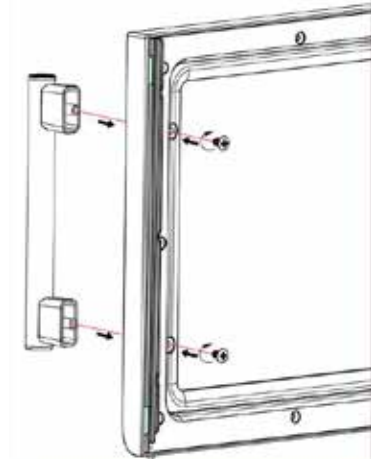
**EXTENSION CORDS:** May be used if care is exercised. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. A longer cord should be arranged so that it will not drape over the tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

## Before First Use

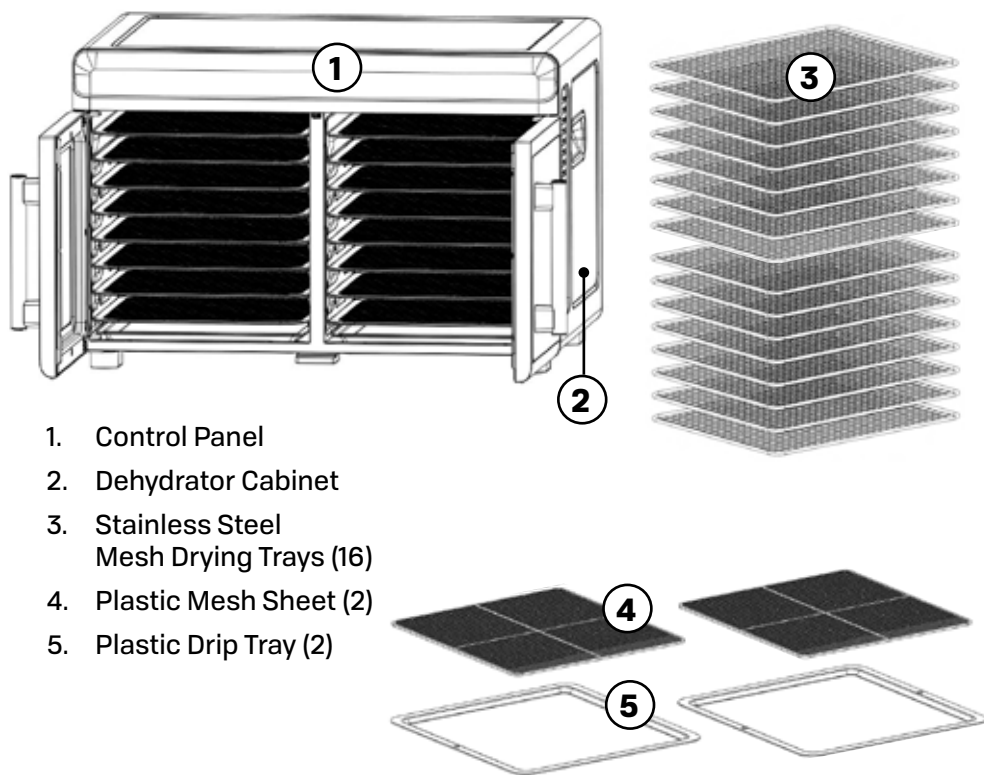
1. Read and follow all instructions and save this care and use guide for future reference.
2. Remove all packaging and labels. Make sure all components are included.
3. Before using your dehydrator the first time, wash the stainless steel mesh trays, plastic mesh sheet, and plastic drip tray in warm, soapy water. Rinse, dry, and set aside. The stainless steel mesh trays are dishwasher safe.  
**CAUTION:** Do not place the dehydrator base in water or in the dishwasher.  
**DO NOT IMMERSE IN ANY LIQUID.**
4. It is necessary to run the dehydrator the first time without any food. This first operation is to remove any residue left after the manufacturing process. You may notice some odor or light smoke, this is normal and will quickly dissipate. **NOTE:** You will only need to do this the first time you use the dehydrator.
  - Place dehydrator on a stable, level, heat-resistant surface. Leave at least 6 inches of free space around the entire appliance.
  - To start the dehydrator, press the "TIME/TEMP" once and then follow up by pressing the power button once. Run the dehydrator for 30 minutes. To stop the dehydrator, press the power button once again. The dehydrator will turn off and will go into **Standby Mode**.
  - When complete, unplug dehydrator from electrical outlet and allow to cool.
  - Wipe inside of dehydrator cabinet with moistened cloth.
5. Your appliance is now ready to dehydrate food.

## Door Handle Assembly

Assemble handles to doors using the supplied screws



# Overview of Components



## Control Panel Functions



1. Power Button
2. Time/Temp
3. Display Window: Time/Temperature
4. Lamp
5. Down Button: Time & Temp Setting
6. Up Button: Time & Temp Setting

# Operating Instructions

1. Place dehydrator in a warm, dry room on a stable, level, heat-resistant surface. Leave at least 6 inches of free space around the entire appliance.
2. This dehydrator has two separate drying chambers. You may operate one side only or operate both sides simultaneously with different settings. Each drying chamber is controlled independently of each other.
3. Place food onto the trays and load trays into the dehydrator. Avoid overloading trays or overlapping food. Close dehydrator doors.
4. Plug appliance into a 120-volt power source. Both displays will illuminate and display "0000" and both "TIME/TEMP" buttons will start blinking which indicates that each side of the dehydrator is in **Standby Mode**.
5. To enter your settings, press the "TIME/TEMP" button. A blinking default temperature will be displayed, at this point you may select your desired temperature by pressing the "+" or "-" button until your desired temperature is selected. The temperature range for this dehydrator is from 95°F to 160°F and can be adjusted in 5°F increments. To make additional adjustments to the temperature setting, press the "TIME/TEMP" again and the temperature displayed will start blinking, giving you an additional 5 seconds to make your selection. Adjustment to the temperature setting can only be made when the displayed temperature is blinking, if there is no adjustment to the temperature setting within 5 seconds, the displayed temperature will stop blinking and the dehydrator will go into **Setting Standby Mode**.
6. To adjust the time setting, press the "TIME/TEMP" button. A blinking default time will be displayed, at this point you may adjust your countdown time by pressing the "+" or "-" button to select your time setting. Time can only be adjusted when the displayed countdown time is blinking. The time range for this dehydrator is from 1 hour to 24 hours and can be adjusted in 30-minute increments. If there is no adjustment to the countdown time setting within 5 seconds, the displayed time will stop blinking and the dehydrator will go into **Setting Standby Mode**. To make additional adjustments to the time setting, just press the "TIME/TEMP" again and the time displayed will start blinking, giving you an additional 5 seconds to make your selection.
7. Once the temperature and time setting have been selected, press the POWER button to start the dehydration. You will hear a fan turn on. Each drying chamber has its own power button. Upon pressing the power button, the display will change every 10 seconds, showing the amount of time left in the drying cycle and the temperature setting the dehydrator is currently set at.

**NOTE:** Once the temperature and time selections have been made you will have one minute to press the POWER button. If the POWER button is not pressed within one minute of the last selection, the display will return to the original default setting for temperature and time.

**NOTE:** If the POWER button is pressed while the dehydrator is in normal operation, the dehydrator will turn off and the display will return to the default setting
8. To use the LIGHT button, one press will turn on the light and another press will turn it off. Each drying chamber has its own LIGHT button. If the dehydrator counts down to 0:00 the light will automatically turn off.

# Dehydrating Tips

## Loading Trays

Lay food pieces evenly on trays. Don't overlap food pieces, as this will create uneven drying conditions. As each tray is loaded, place it in the dehydrator to begin drying. Meat should be frozen or refrigerated until it's ready to be used. Do not allow raw meat to come in contact with the finished product. If marinating meat for jerky, always marinate in the refrigerator.

## Drying Time

Drying times may vary, depending on the type and amount of food, thickness and evenness of the slices, percentages of water in the food, humidity, and temperature of air.

## Storage

Dried food should be stored in airtight, moisture-proof containers or vacuum-sealed bags in a cool, dry place. Dehydrated food will naturally have less moisture in it than the air around it and will absorb moisture if left out for an extended period of time. Refrigeration or freezing will extend shelf life as long as food remains properly packaged.

## Jerky

1. While there are many jerky recipes, we recommend using a prepackaged jerky seasoning and cure kit. NESCO offers a wide variety of flavors and quantities for a fast and easy way to make jerky. Simply follow the instructions with the kit.

Jerky can be made from slicing strips of meat from a larger piece of meat or can be made from ground meat.

If slicing strips from a whole meat, make sure to place the meat in the freezer until it is slightly hard to the touch but not frozen. This will help it slice more evenly. For best results, slice into 1/4" thick slices. Marinate the meat with seasoning of your choice and refrigerate.

If using ground meat, mix in seasoning and cure. Insert mix into a jerky gun, choose strips or sticks attachment, form strips or sticks to your desired length on the dehydrator tray.

2. Make sure strips or sticks are not overlapping or touching each other. Jerky typically takes 4-8 hours to dry based on thickness, moisture content, and amount of jerky being dehydrated.
3. When done drying, remove jerky from trays and let rest for approximately 30 minutes. Use paper towels to blot excess oil or fat from the jerky.
4. Store finished jerky in an airtight, moisture-proof container or vacuum sealed bag in a cool, dry place. To store jerky for more than a month, store in refrigerator or freezer.

# Dehydrating Tips

## Fruits

1. Wash fruit thoroughly in cold water to preserve freshness.
2. Fruits with a skin will need to have the skin punctured to allow moisture to escape. You can puncture the skin by halving, slicing, pitting, or blanching (dipping in boiling water just long enough to crack the skins).
3. Pretreat cut fruits that tend to brown in ascorbic acid or a mixture of lemon juice and water with a 1:1 ratio. Pineapple juice may be used in place of lemon juice.
4. Place fruit in a single layer. Do not overlap.
5. Reference fruit drying guidelines chart on page 8 for drying times.
6. Dried fruit should be stored in a sealed container or vacuumed sealed bag or canister. Store in a cool, dry place, preferably below 60° F , away from direct light. Do not store fruit in metal containers as it may give an unpleasant flavor to the fruit.

## Herbs

1. Wash herbs in cool water to remove any dirt.
2. Lightly dry them off and place them on the dehydrator trays.
3. Drying times for herbs vary from 1 to 8 hours based thickness, quantity, and temperature setting.
4. Herbs are considered dry when they easily crumble.
5. Once herbs are dried to your liking allow to cool for 30 minutes.
6. Store dried herbs in an airtight, moisture-proof container or vacuum sealed bag. Exposure to air and light will result in loss of flavor. Store in a cool, dry place, preferably below 60° F.

## TEMPERATURE SUGGESTIONS:

|            |           |
|------------|-----------|
| Herbs      | 95-120°F  |
| Vegetables | 120-130°F |
| Fruits     | 130-140°F |
| Meat, Fish | 145-160°F |

# Dehydrating Tips

## Vegetables

1. Thoroughly wash your vegetables to remove any dirt. Peel the vegetable, if desired, and slice it into even sizes so that they dry at the same rate.
2. Pretreatment is necessary for all vegetables in order to neutralize their natural enzymes. Specifically, steam blanching is the preferred method.
3. Bring a large pot that is filled 75% with water to a boil. Place your vegetables in a colander or basket and place carefully in the pot ensuring that there is a small gap for the steam to enter and cover with a lid. See vegetable drying guidelines chart on page 9.
4. When you are done blanching, place the vegetables in cold water to cool them off.
5. Remove vegetables from the water and dry them.
6. Place them in a single layer on the dehydrator trays making sure they are not touching or overlapping.
7. To determine if your vegetables are done drying, take out a few pieces from different trays in the dehydrator. If you cannot break the vegetable in half with little effort, place them back in the dehydrator for more time. Repeat the process until finished.
8. Once the vegetables are dried to your liking, allow to cool for 30 minutes.
9. Store in a sealed container or vacuum sealed bag in a cool, dry place away from direct light, preferably below 60° F.

## Care & Cleaning

1. Before cleaning, the dehydrator must be disconnected from the power supply and cooled thoroughly.
2. Use a soft damp cloth to wipe inside the dehydrator drying chambers. DO NOT use metal scouring pads, abrasive cleaners or harsh chemicals to clean your dehydrator as these could damage the appliance. **NEVER IMMERSE THE BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
3. The mesh sheet, drip tray, and drying trays should be washed in warm, soapy water, rinsed and dried thoroughly. Do not soak with detergent or similar cleaners. Drying trays can be washed on top rack of dishwasher. DO NOT wash the mesh sheet or drip tray in a dishwasher.
4. Ensure that all the parts are completely cooled, clean, and dry before storing the dehydrator.

# Fruit Drying Guide

Humidity, temperature, moisture content of food, and thickness of slices will impact drying times. The drying times stated are only a guide.

**\*Pretreatment - Use ascorbic acid or lemon juice mixture to prevent fruit from browning.**

| Fruit            | Preparation                                                    | *Pretreatment Necessary | Average Drying Time                                    |
|------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------|
| Apples           | Peel, if needed. Core and slice, 1/8" to 1/4" thick.           | Yes                     | 2-9 hours                                              |
| Apricots         | Slice in half, remove pit, and cut in 3/8" slices.             | Yes                     | 8-16 hours                                             |
| Bananas          | Peel and cut into 1/4" to 3/8" slices.                         | Yes                     | 6-8 hours                                              |
| Blueberries      | Remove stem. Puncture skin or blanch.                          | No                      | 9-17 hours                                             |
| Cherries         | Remove pit and stem. Cut, chop or leave whole.                 | No                      | 15-23 hours                                            |
| Cranberries      | Remove stem. Puncture skin or blanch.                          | No                      | 10-18 hours                                            |
| Figs             | Cut in half or leave whole. If whole, puncture skin or blanch. | No                      | 8-15 hours                                             |
| Grapes           | Cut in half or leave whole. If whole, puncture skin or blanch. | No                      | 13-21 hours                                            |
| Kiwi             | Peel and cut into 1/4" to 1/2" thick slices.                   | No                      | 2-6 hours                                              |
| Nectarines       | Cut and remove pit. Quarter or slice 3/8" thick.               | Yes                     | 5-10 hours (slices)<br>8-16 hours (halves or quarters) |
| Peaches          | Peel if needed. Remove pit. Quarter or slice to 3/8" thick.    | Yes                     | 4-10 hours (slices)<br>8-16 hours (halves or quarters) |
| Pears            | Peel, core and slice 1/8" thick.                               | Yes                     | 5-13 hours                                             |
| Pineapple        | Peel, core and slice 3/8" thick.                               | No                      | 4-12 hours                                             |
| Prunes/<br>Plums | Quarter or halve and discard pit.                              | No                      | 8-15 hours                                             |
| Rhubarb          | Trim and throw away leaves. Cut into 1/8" slices.              | No                      | 4-9 hours                                              |
| Strawberries     | Remove top. Slice 3/8" thick.                                  | No                      | 4-12 hours                                             |

# Vegetable Drying Guide

Humidity, temperature, moisture content of food, and thickness of slices will impact drying times. The drying times stated are only a guide.

**\*Pretreatment - Follow blanching instructions on page 7.**

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

## One-Year Limited Warranty

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

**LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES:** Except for the limited time warranty and remedies expressly stated above, the Metal Ware Corp shall not be liable to you, or to anyone claiming by or through you, for any obligations or liabilities, including, but not limited to, obligations or liabilities arising out of breach of contract, breach of warranty, statutory claims, negligence or other tort or any theory of strict liability, with respect to the product or the Metal Ware Corp's acts or omissions or otherwise. Buyer agrees that in no event shall the Metal Ware Corp be liable for incidental, compensatory, punitive, consequential, indirect, special or other damages.

Warranty does not cover consequential or incidental damages such as property damage and does not cover incidental costs and expenses resulting from any breach of this warranty, even if foreseeable. Some states or provinces do not allow the exclusion or limitations of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you depending on the state or province of purchase.

You may register your product on our website but will need to retain a copy of your proof of purchase should a warranty issue arise. We suggest you staple your receipt to this care and use guide.

**[www.nesco.com/customer-service/warranty-registration](http://www.nesco.com/customer-service/warranty-registration)**

# NESCO® Your Key Ingredient For Food Preservation™



*Merci d'avoir acheté un déshydrateur NESCO. Il n'y a rien de mieux que de savoir vous pouvez préparer des aliments sains pour vous et votre famille. Nous fabriquons des déshydrateurs et des accessoires depuis de nombreuses années. Nous sommes ravis de partager nos connaissances et d'accueillir plus de passionnés dans le monde de la conservation des aliments.*

## Des Questions?

Le service client NESCO est disponible  
8 h à 16 h CST.

Email: [nescocs@nesco.com](mailto:nescocs@nesco.com)

Phone: 1-800-288-4545

Live Chat at [www.nesco.com](http://www.nesco.com)



## Garantie/Enregistrement

Veuillez consulter les informations de  
garantie incluses sur  
le paquet et dans ce guide.

Ce guide est disponible sur [Nesco.com](http://Nesco.com)



## Retour

Veuillez ne pas retourner cet article  
au lieu d'achat. S'il vous manque des  
pièces ou si vous avez besoin d'aide,  
contactez le service client NESCO.

## Table des matières

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Garanties importantes .....            | 12 |
| Avant La Première Utilisation.....     | 13 |
| Ensemble de poignée de porte.....      | 13 |
| Présentation des composants.....       | 14 |
| Fonctions du panneau de commande ..... | 14 |
| Mode d'emploi.....                     | 15 |
| Conseils de déshydratation.....        | 16 |
| Conseils D'Entretien Et De .....       | 18 |
| Guide De Séchage Des Fruits .....      | 19 |
| Guide De Séchage Des Légumes.....      | 20 |
| Garantie Limitée d'un an.....          | 21 |

Pour des recettes, des  
idées et d'autres produits  
intéressants, visitez:

**[nesco.com](http://nesco.com)**



"NESCO" est une marque de commerce enregistrée de la  
société The Metal Ware Corp

## Spécifications techniques:

Modèle : FD-16DZD / Déshydrateur numérique double zone à 16 plateaux NESCO

Entrée : 120 Volts / 1200 Watts

# GARANTIES IMPORTANTES

- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement -

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes:

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.**
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon ou les fiches dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Cet appareil n'est pas recommandé pour une utilisation par des enfants.
5. Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
6. N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le service client NESCO.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé.
11. Commencez toujours par brancher la fiche sur l'appareil, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, éteignez n'importe quelle commande, puis retirez la fiche de la prise murale.
12. L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial.
13. Utilisez l'appareil uniquement lorsque toutes les pièces sont complètement engagées et serrées.
14. Pour réduire le risque de blessures et de dommages à l'appareil, gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles éloignés des pièces pendant le fonctionnement.
15. Placez l'appareil sur une surface de support plate et stable lorsqu'il est prêt à l'emploi.
16. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation continue. Approuvé pour un cycle de fonctionnement toutes les deux minutes.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

**PRISE POLARISÉE:** Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche est destinée à s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez-la. Si cela ne convient toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez en aucun cas de modifier la fiche.

**INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT:** Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'em mêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Des rallonges peuvent être utilisées si des précautions sont prises lors de leur utilisation. Si une rallonge est utilisée, la puissance électrique indiquée du cordon doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil. Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas sur le dessus de la table, où il pourrait être tiré par des enfants ou trébucher involontairement.

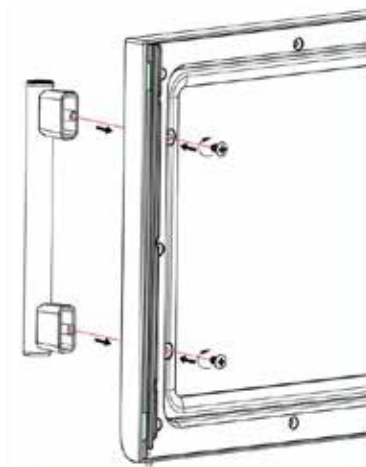
**RALLONGES:** peuvent être utilisées si des précautions sont prises. Si une rallonge est utilisée, la puissance électrique indiquée du cordon doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil. Un cordon plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas sur le dessus de la table, où il pourrait être tiré par des enfants ou trébucher involontairement.

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

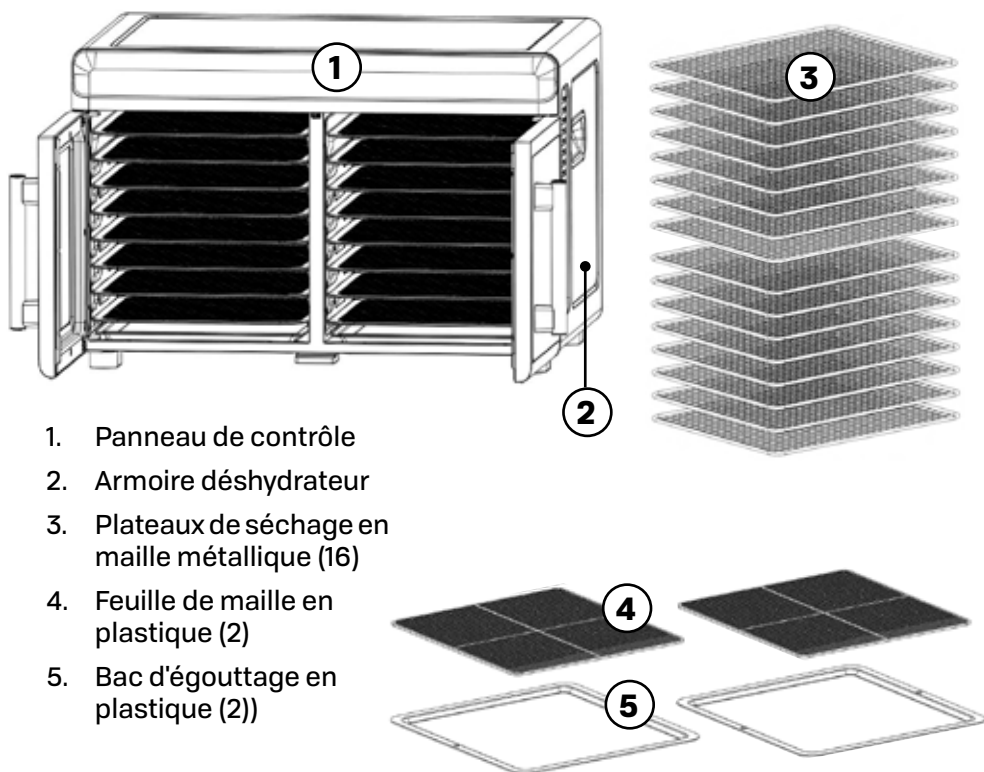
1. Lisez et suivez toutes les instructions et conservez ce guide d'entretien et d'utilisation pour référence future.
2. Retirez tous les emballages et étiquettes. Assurez-vous que tous les composants sont inclus.
3. Avant d'utiliser votre déshydrateur pour la première fois, lavez les plateaux en treillis métallique, la feuille de treillis en plastique et le bac d'égouttage en plastique dans de l'eau tiède savonneuse. Rincer, sécher et réserver. Les plateaux en maille métallique passent au lave-vaisselle. **ATTENTION:** Ne placez pas la base du déshydrateur dans l'eau ou au lave-vaisselle. **NE PAS IMMERGER DANS AUCUN LIQUIDE.**
4. Il est nécessaire de faire fonctionner le déshydrateur la première fois sans nourriture. Cette première opération consiste à éliminer tout résidu laissé après le processus de fabrication. Vous remarquerez peut-être une odeur ou une légère fumée, ceci est normal et se dissipera rapidement. **REMARQUE :** Vous ne devez le faire que la première fois que vous utiliserez le déshydrateur.
  - Placez le déshydrateur sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Laissez au moins 6 pouces d'espace libre autour de l'ensemble de l'appareil.
  - Pour démarrer le déshydrateur, appuyez une fois sur « Time/Temp », puis continuez en appuyant une fois sur le bouton d'alimentation. Faites fonctionner le déshydrateur pendant 30 minutes. Pour arrêter le déshydrateur, appuyez à nouveau sur le bouton d'alimentation. Le déshydrateur s'éteindra et passera en **Mode Veille**.
  - Une fois terminé, débranchez le déshydrateur de la prise électrique et laissez-le refroidir.
  - Essuyez l'intérieur du boîtier du déshydrateur avec un chiffon humide..
5. Votre appareil est maintenant prêt à déshydrater les aliments.

## Ensemble de poignée de porte

Assemblez les poignées aux portes à l'aide des vis fournies



# Présentation des composants



## Fonctions du panneau de commande



1. Bouton d'alimentation
2. Temps/Température
3. Fenêtre d'affichage : heure/température
4. Lampe
5. Bouton bas : réglage de l'heure et de la température
6. Bouton haut : réglage de l'heure et de la température

# Mode d'emploi

1. Placez le déshydrateur dans une pièce chaude et sèche sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Laissez au moins 6 pouces d'espace libre autour de l'ensemble de l'appareil.
2. Ce déshydrateur dispose de deux chambres de séchage distinctes. Vous pouvez utiliser un seul côté ou utiliser les deux côtés simultanément avec des réglages différents. Chaque chambre de séchage est contrôlée indépendamment les unes des autres.
3. Placez les aliments sur les plateaux et chargez les plateaux dans le déshydrateur. Évitez de surcharger les plateaux ou de superposer les aliments. Fermez les portes du déshydrateur.
4. Branchez l'appareil sur une source d'alimentation de 120 volts. Les deux écrans s'allumeront et afficheront « 0000 » et les deux boutons « Time/Temp » commenceront à clignoter, ce qui indique que chaque côté du déshydrateur est en Mode Veille.
5. Pour entrer vos paramètres, appuyez sur le bouton « Time/Temp ». Une fois que vous avez entré vos paramètres, appuyez sur le bouton « Time/Temp ». Une température par défaut clignotante s'affichera, à ce stade, vous pouvez sélectionner la température souhaitée en appuyant sur le bouton « + » ou « - » jusqu'à ce que la température souhaitée soit sélectionnée. La plage de température de ce déshydrateur est de 95°F à 160°F et peut être ajustée par incréments de 5°F. Pour apporter des ajustements supplémentaires au réglage de la température, appuyez à nouveau sur « Time/Temp » et la température affichée commencera à clignoter, vous donnant 5 secondes supplémentaires pour faire votre sélection. Le réglage du réglage de la température ne peut être effectué que lorsque la température affichée clignote. S'il n'y a pas de réglage de la température dans les 5 secondes, la température affichée cessera de clignoter et le déshydrateur passera en Mode Veille de Réglage.
6. Pour régler le réglage de l'heure, appuyez sur le bouton « Time/Temp ». Une heure par défaut clignotante sera affichée, à ce stade, vous pouvez ajuster votre compte à rebours en appuyant sur le bouton « + » ou « - » pour sélectionner votre réglage de l'heure. L'heure ne peut être réglée que lorsque le compte à rebours affiché clignote. La plage de temps de ce déshydrateur est de 1 heure à 24 heures et peut être ajustée par incréments de 30 minutes. S'il n'y a aucun ajustement du réglage du compte à rebours dans les 5 secondes, le temps affiché cessera de clignoter et le déshydrateur passera en Mode Veille de Réglage. Pour apporter des ajustements supplémentaires au réglage de l'heure, appuyez simplement à nouveau sur « Time/Temp » et l'heure affichée commencera à clignoter, vous donnant 5 secondes supplémentaires pour faire votre sélection.
7. Une fois le réglage de la température et de la durée sélectionné, appuyez sur le bouton Power pour démarrer la déshydratation. Vous entendrez un ventilateur s'allumer. Chaque chambre de séchage possède son propre bouton d'alimentation. Lorsque vous appuyez sur le bouton d'alimentation, l'affichage change toutes les 10 secondes, indiquant le temps restant dans le cycle de séchage et le réglage de température auquel le déshydrateur est actuellement réglé.  
**REMARQUE :** Une fois les sélections de température et de temps effectuées, vous devez attendre d'une minute pour appuyer sur le bouton d'alimentation. Si le bouton d'alimentation n'est pas enfoncé dans la minute suivant la dernière sélection, l'écran reviendra au réglage par défaut d'origine pour la température et l'heure.  
**REMARQUE :** Si vous appuyez sur le bouton d'alimentation alors que le déshydrateur est en fonctionnement normal, le déshydrateur s'éteindra et l'écran reviendra au réglage par défaut.
8. Pour utiliser le bouton d'éclairage, une pression allumera la lumière et une autre pression l'éteindra. Chaque chambre de séchage possède son propre bouton d'éclairage. Si le déshydrateur compte à rebours jusqu'à 0:00, la lumière s'éteindra automatiquement.

# Conseils de déshydratation

## Chargement des plateaux

Disposez les morceaux de nourriture uniformément sur les plateaux. Ne superposez pas les morceaux d'aliments, car cela créerait des conditions de séchage inégales. Au fur et à mesure que chaque plateau est chargé, placez-le dans le déshydrateur pour commencer le séchage. La viande doit être congelée ou réfrigérée jusqu'à ce qu'elle soit prête à être utilisée. Ne laissez pas la viande crue entrer en contact avec le produit fini. Si vous faites mariner de la viande pour de la viande séchée, faites-la toujours mariner au réfrigérateur.

## Temps de séchage

Les temps de séchage peuvent varier en fonction du type et de la quantité d'aliments, de l'épaisseur et de l'uniformité des tranches, du pourcentage d'eau dans les aliments, de l'humidité et de la température de l'air.

## Stockage

Les aliments séchés doivent être conservés dans des récipients hermétiques et résistants à l'humidité ou dans des sacs scellés sous vide dans un endroit frais et sec. Les aliments déshydratés en contiendront naturellement moins l'humidité qu'il contient que l'air qui l'entoure et absorbera l'humidité s'il est laissé à l'extérieur pendant une période prolongée. La réfrigération ou la congélation prolongera la durée de conservation tant que les aliments restent correctement emballés.

## Saccadé

1. Bien qu'il existe de nombreuses recettes de viande séchée, nous vous recommandons d'utiliser un kit d'assaisonnement et de cure pour viande séchée préemballé. NESCO propose une grande variété de saveurs et de quantités pour un moyen rapide et facile de préparer de la viande séchée. Suivez simplement les instructions avec le kit.

Le Jerky peut être fabriqué à partir de tranches de viande à partir d'un plus gros morceau de viande ou peut être fabriqué à partir de viande hachée.

Si vous coupez des lanières d'une viande entière, assurez-vous de placer la viande au congélateur jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dure au toucher mais pas congelée. Cela l'aidera à trancher plus uniformément. Pour de meilleurs résultats, coupez en tranches de 1/4" d'épaisseur. Faites mariner la viande avec l'assaisonnement de votre choix et réfrigérez.

Si vous utilisez de la viande hachée, mélangez l'assaisonnement et salez. Insérez le mélange dans un pistolet saccadé, choisissez la fixation de bandes ou de bâtons, formez des bandes ou des bâtons à la longueur souhaitée sur le plateau du déshydrateur.

2. Assurez-vous que les bandes ou les bâtons ne se chevauchent pas ou ne se touchent pas. La viande séchée prend généralement 4 à 8 heures pour sécher, en fonction de son épaisseur, de sa teneur en humidité et de la quantité de viande séchée.
3. Une fois le séchage terminé, retirez la viande séchée des plateaux et laissez reposer environ 30 minutes. Utilisez du papier absorbant pour éponger l'excès d'huile ou de graisse de la viande séchée.
4. Conservez la viande séchée finie dans un récipient hermétique et résistant à l'humidité ou dans un sac scellé sous vide dans un endroit frais et sec. Pour conserver la viande séchée pendant plus d'un mois, conservez-la au réfrigérateur ou au congélateur.

# Conseils de déshydratation

## Séchage Des Fruits

1. Lavez soigneusement les fruits à l'eau froide pour préserver leur fraîcheur.
2. Les fruits avec une peau devront avoir la peau perforée pour permettre à l'humidité de s'échapper. Vous pouvez percer la peau en la coupant en deux, en la tranchant, en la piquant ou en la blanchissant (en la plongeant dans de l'eau bouillante juste assez longtemps pour fendre la peau).
3. Placez les fruits coupés qui ont tendance à brunir dans de l'acide asorbique ou un mélange de jus de citron et d'eau dans un rapport 1:1. Le jus d'ananas peut être utilisé à la place du jus de citron.
4. Placez les fruits en une seule couche. Pas de chevauchement.
5. Reportez-vous au tableau des directives de séchage des fruits à la page 19 pour les temps de séchage.
6. Les fruits séchés doivent être conservés dans un récipient scellé ou un sac ou une boîte scellés sous vide. Conserver dans un endroit frais et sec, de préférence en dessous de 60°F, à l'abri de la lumière directe. Ne stockez pas les fruits dans des récipients en métal car cela pourrait leur donner une saveur désagréable.

## Séchage Des Herbes

1. Lavez les herbes à l'eau froide pour enlever toute saleté.
2. Séchez-les légèrement et placez-les sur les plateaux du déshydrateur.
3. Les temps de séchage des herbes varient de 1 à 8 heures en fonction de l'épaisseur, de la quantité et du réglage de la température.
4. Les herbes sont considérées comme sèches lorsqu'elles s'effritent facilement.
5. Une fois que les herbes sont séchées à votre goût, laissez refroidir pendant 30 minutes
6. Conservez les herbes séchées dans un récipient hermétique et étanche à l'humidité ou dans un sac scellé sous vide. L'exposition à l'air et à la lumière entraînera une perte de saveur. Conserver dans un endroit frais et sec, de préférence en dessous de 60 ° F.

### SUGGESTIONS DE TEMPÉRATURE:

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| Herbes          | 95-120°F  |
| Légumes         | 120-130°F |
| Fruits          | 130-140°F |
| Viande, Poisson | 145-160°F |

# Conseils de déshydratation

## Séchage Des Légumes

1. Lavez soigneusement vos légumes pour enlever toute saleté. Épluchez les légumes, Lavez soigneusement vos légumes pour éliminer toute saleté. Épluchez le légume, si vous le souhaitez, et coupez-le en tranches égales pour qu'il sèche au même rythme.
2. Un prétraitement est nécessaire pour tous les légumes afin de neutraliser leurs enzymes naturelles. Plus précisément, le blanchiment à la vapeur est la méthode préférée.
3. Portez à ébullition une grande casserole remplie à 75% d'eau. Placez vos légumes dans une passoire ou un panier et placez-les soigneusement dans la marmite en vous assurant qu'il y a un petit espace pour que la vapeur puisse entrer et couvrez avec un couvercle. Voir le tableau des directives de séchage des légumes à la page 20.
4. Une fois le blanchiment terminé, placez les légumes dans l'eau froide pour les refroidir.
5. Retirez les légumes de l'eau et séchez-les.
6. Placez-les en une seule couche sur les plateaux du déshydrateur en vous assurant qu'ils ne se touchent pas ou ne se chevauchent pas.
7. Pour déterminer si vos légumes ont fini de sécher, retirez quelques morceaux de différents plateaux du déshydrateur. Si vous ne parvenez pas à casser les légumes en deux sans effort, remettez-les dans le déshydrateur plus longtemps. Répétez le processus jusqu'à ce que vous ayez terminé.
8. Une fois les légumes séchés à votre goût, laissez-les refroidir 30 minutes.
9. Conserver dans un récipient scellé ou un sac scellé sous vide dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe, de préférence en dessous de 60° F.

## Conseils D'Entretien Et De

1. Avant le nettoyage, le déshydrateur doit être débranché de l'alimentation électrique et soigneusement refroidi.
2. Utilisez un chiffon doux et humide pour essuyer l'intérieur des chambres de séchage du déshydrateur. N'utilisez PAS de tampons à récurer métalliques, de nettoyeurs abrasifs ou de produits chimiques agressifs pour nettoyer votre déshydrateur car ceux-ci pourraient endommager l'appareil. **NE JAMAIS IMMERGER LA BASE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**
3. La feuille grillagée, le bac d'égouttage et les plateaux de séchage doivent être lavés à l'eau tiède savonneuse, rincés et soigneusement séchés. Ne pas tremper avec un détergent ou des nettoyeurs similaires. Les plateaux de séchage peuvent être lavés sur le panier supérieur du lave-vaisselle. NE PAS laver la feuille grillagée ou le bac collecteur au lave-vaisselle.
4. Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement refroidies, propres et sèches avant de ranger le déshydrateur.

# Guide De Séchage Des Fruits

Humidité, température, teneur en humidité des aliments et épaisseur de tranches auront un impact sur les temps de séchage. Les temps de séchage indiqués ne sont qu'indicatifs.

**\*Prétraitement - Utilisez de l'acide ascorbique ou un mélange de jus de citron pour empêcher les fruits de brunir.**

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

# Guide De Séchage Des Légumes

Humidité, température, teneur en humidité des aliments et épaisseur de tranches auront un impact sur les temps de séchage. Les temps de séchage indiqués ne sont qu'indicatifs.

**\*Prétraitement - Suivez les instructions de blanchiment à la page 18.**

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

## Garantie Limitée d'un an

Metal Ware Corporation garantit à l'acheteur d'origine que votre produit sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an à compter de la date d'achat. Le produit doit être utilisé pour un usage personnel ou domestique uniquement, conformément aux instructions. Si votre produit s'avère défectueux dans l'année suivant la date d'achat, contactez l'équipe du service client de NESCO au 1-800-288-4545 ou [nescocs@nesco.com](mailto:nescocs@nesco.com) avec une explication de la réclamation. Si une réclamation viable au titre de la garantie est déterminée, un membre du service client vous fournira les détails nécessaires pour faire remplacer votre appareil. Dans le cadre de cette garantie à durée limitée, nous nous engageons à remplacer toute pièce jugée défectueuse à notre seule discrétion. Cette garantie à durée limitée est nulle si l'appareil est connecté à une alimentation électrique inadaptée, démonté, perturbé de quelque manière que ce soit ou endommagé suite à une mauvaise utilisation. Cette garantie n'est pas transférable.

**LIMITATION DES RECOURS ET DES DOMMAGES :** À l'exception de la garantie à durée limitée et des recours expressément énoncés ci-dessus, Metal Ware Corp ne sera pas responsable envers vous, ou envers toute personne réclamant par ou par votre intermédiaire, pour toute obligation ou responsabilité, y compris, mais sans s'y limiter : , obligations ou responsabilités découlant d'une rupture de contrat, d'une rupture de garantie, de réclamations légales, d'une négligence ou d'un autre délit ou de toute théorie de responsabilité stricte, en ce qui concerne le produit ou les actes ou omissions de Metal Ware Corp ou autre. L'acheteur accepte qu'en aucun cas Metal Ware Corp ne soit responsable des dommages accessoires, compensatoires, punitifs, consécutifs, indirects, spéciaux ou autres. La garantie ne couvre pas les dommages consécutifs ou accessoires tels que les dommages matériels et ne couvre pas les coûts et dépenses accessoires résultant de toute violation de cette garantie, même prévisible. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou les limitations des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que la limitation ou l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous selon l'état ou la province d'achat.

Vous pouvez enregistrer votre produit sur notre site Web, mais vous devrez conserver une copie de votre preuve d'achat en cas de problème de garantie. Nous vous suggérons d'agrafer votre reçu à ce guide d'entretien et d'utilisation.

**[www.nesco.com/customer-service/warranty-registration](http://www.nesco.com/customer-service/warranty-registration)**



# **THANK YOU FOR CHOOSING NESCO®**

We ensure 100% customer satisfaction and have a full-time, knowledgeable staff ready to assist you. Please email our customer service department at [nescocs@nesco.com](mailto:nescocs@nesco.com) or call 1-800-288-4545.

For more products or recipes, visit [nesco.com](https://nesco.com).



Follow us on

