

5-Tray Digital Food Dehydrator FD-5TC

Care and Use Guide

Déshydrateur Alimentaire Numérique à 5 plateaux FD-5TC

Guide de L'utilisateur et D'entretien



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
Phone: 1-800-288-4545
Live Chat at www.nesco.com



Warranty/Registration

Please see warranty info included on
the package and in this guide.
This guide is available at 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.

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

Table of Contents

Important Safeguards	1
Overview of Components	2
Control Panel Functions	2
Adjustable Tray Heights	3
Before First Use	4
Operating Instructions	5
Dehydrating Tips	6
Care & Cleaning	8
Fruit Drying Guide	9
Vegetable Drying Guide	10
One-Year Limited Warranty	11

Table des matières

Garanties importantes	13
Vue D'Ensemble Des Pièces	14
Fonctions Panneau De	15
Hauteurs de plateau réglables	16
Avant La Première Utilisation	17
Instruction D'Opérations	18
Conseils de déshydratation	19
Conseils D'Entretien Et De	22
Guide De Séchage Des Fruits	23
Guide De Séchage Des Légumes	24
Garantie Limitée d'un an	25

Visit us at
nesco.com

Follow us on



#YourKeyIngredient

Specifications:

Model: NESCO Digital Food Dehydrator FD-5TC

Input: 120 Volts / 420 Watts

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

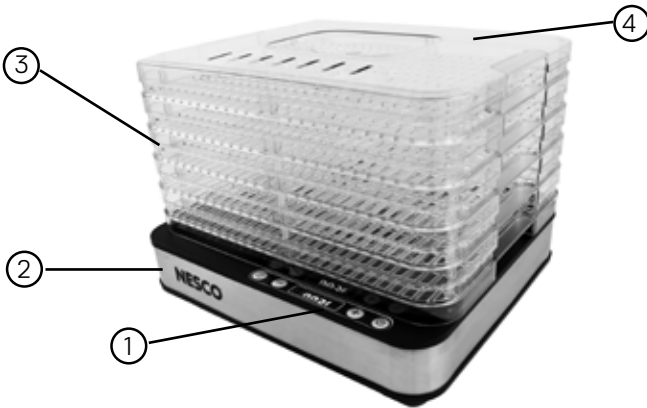
POLARIZED PLUG: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce risk of electric shock, plug is intended to fit into polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.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

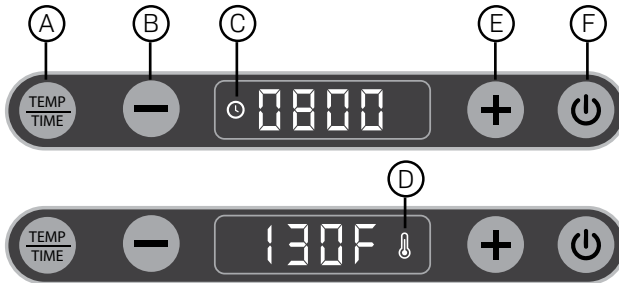
EXTENSION CORDS: May be used if care is exercised. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. A longer cord should be arranged so that it will not drape over the tabletop where it can be pulled on by children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

Overview of Components

1. Control Panel
2. Power Base
3. Drying Trays
4. Cover



Control Panel Functions



A – Pressing this button will allow you to toggle between the time and temperature settings. After selecting this button the display will blink, you will want to make your adjustment to time or temperature depending on which selection is being displayed. If adjustments to time or temperature are not done within three seconds the display will stop blinking and will resume showing the amount of time left in the dehydration process.

B – Pressing the “-” button will decrease the time or temperature setting. In temperature setting selecting this button will decrease temperature in 5°F increments. For time setting selecting this button will decrease time in 30-minute increments.

C – When this indicator light is on the display will indicate time.

D – When this indicator light is on the display will indicate temperature.

E - Pressing the “+” button will increase the time or temperature setting. In temperature setting selecting this button will increase temperature in 5°F increments. For time setting selecting this button will increase time in 30-minute increments.

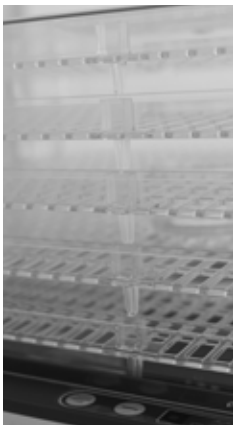
F – When pressing the power button for the first time the dehydrator will turn on. Pressing this button while the dehydrator is running will cause the display to read “OFF”. One minute after the word “OFF” appears the dehydrator will turn off.

Adjustable Tray Heights

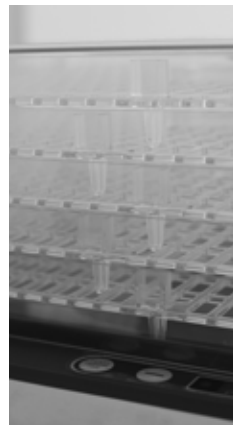
Your dehydrator trays are equipped with tabs that allow for an adjustment in height, adjustments can be made rotating tray 180 degrees from each other to raise or lower the trays. See photos below.

Operating Position- Aligning all the tabs (as shown below) will allow for the highest tray spacing for the optimal drying performance.

Storage Position – Positioning the trays in the alternate pattern (as shown below), the overall height of the dehydrator will be reduced for easier storage.



Operating Position



Storage Position

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 trays and cover in warm soapy water, rinse and let dry.
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, plug into a 120 volt electrical outlet and press the power button, the unit will start operating at the default setting. Press the "Temp/Time" button and adjust the time to 30 minutes. The dehydrator will operate for 30 minutes and then automatically shut off.
 - ◆ When complete, unplug dehydrator from electrical outlet and allow to cool.
 - ◆ Wipe down the dehydrator base with a damp cloth.
5. Your appliance is now ready to dehydrate food.

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. Place food onto the trays and stack trays onto the dehydrator base. Avoid overloading trays or overlapping food. Place cover on top tray.
3. Plug in the dehydrator, the display on the control panel will display the word "OFF". Press the "Power" button, the dehydrator will turn on and run at the default setting.
4. To set the time, press the "TEMP/TIME" button until the screen shows time, then press the "-" or "+" button to select the amount of time desired, the adjustable time ranges from 30 minutes to 24 hours. Selecting either "-" or "+" button will decrease or increase time in 30 minute increments. All time selections need to be made in 3 seconds or otherwise setting will return to most recent time set.
5. To set the temperature, press the "TEMP/TIME" button until the screen shows temp. Press the "-" or "+" button to select temperature, the adjustable temperature ranges from 95°F to 160°F. Selecting either "-" or "+" button will decrease or increase temperature in 5°F increments. All temperature selections need to be made in 3 seconds or otherwise setting will return to most recent temperature set.
6. After the time and temperature are set, the unit will automatically start the dehydrator's programmed drying cycle. The display shows the amount of time left during the countdown cycle.
NOTE: You can make adjustments to the time or temperature at any time by pressing TEMP/TIME.
7. After the display has counted down to 00:00 the display will switch to the word "OFF", the fan will continue to run for one additional minute and then turn off.
8. Unplug the dehydrator.
9. For final clean-up, reference the Care and Cleaning of this manual.

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 9 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 10.
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. 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 drying trays should be washed in warm, soapy water, rinsed and dried thoroughly.
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) 8-16 hours (halves or quarters)
Peaches	Peel if needed. Remove pit. Quarter or slice to 3/8" thick.	Yes	4-10 hours (slices) 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/ 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 8.**

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 the product will be free from defects in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase or delivery. If delivery date occurs after purchase, the warranty begins on the date of delivery, as evidenced by proof of purchase or delivery documentation.

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.

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@nescocom
Phone: 1-800-288-4545
chat en direct www.nescocom



Garantie/Enregistrement

Veuillez consulter les informations de
garantie incluses sur
emballage et dans ce manuel.
Ce manuel est disponible sur 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	13
Vue D'Ensemble Des Pièces	14
Fonctions Panneau De	15
Hauteurs de plateau réglables	16
Avant La Première Utilisation	17
Instruction D'Opérations	18
Conseils de déshydratation	19
Conseils D'Entretien Et De	22
Guide De Séchage Des Fruits	23
Guide De Séchage Des Légumes	24
Garantie Limitée d'un an	25

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

nescocom



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

Spécifications techniques:

Modèle FD-5TC / Déshydrateur numérique à 5 plateaux NESCO
Entrée: 120 Volts / 420 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.
3. Pour vous protéger contre les risques électriques, n'immergez pas l'unité d'alimentation ou toute partie du cordon ou de la fiche du déshydrateur dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
6. N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagée, ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.
7. L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée par le fabricant de l'appareil ; peut entraîner des dangers.
8. Les ustensiles tranchants ne doivent pas être utilisés à l'intérieur du déshydrateur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur. Déshydratez toujours à l'intérieur sur une surface plane pour permettre une circulation d'air suffisante. Ne placez jamais la base sur un tapis, une serviette, un journal, etc., car cela pourrait bloquer le flux d'air vers le bas de la base et provoquer une panne. Ne couvrez jamais l'ensemble de l'unité avec quoi que ce soit, car cela entraînerait une panne. Le déshydrateur a besoin d'un espace ouvert et respirant pour fonctionner correctement.
11. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique. Ne pas placer sur une cuisinière en verre ou à l'intérieur d'un four.
12. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles prévues.
13. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

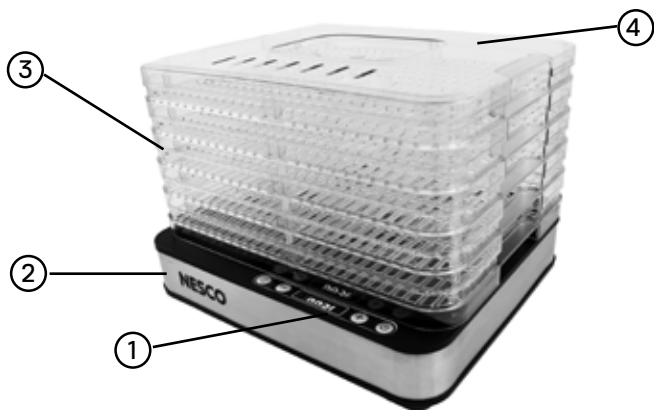
PRISE POLARISÉE: Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche est destinée à s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez-la. Si cela ne convient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

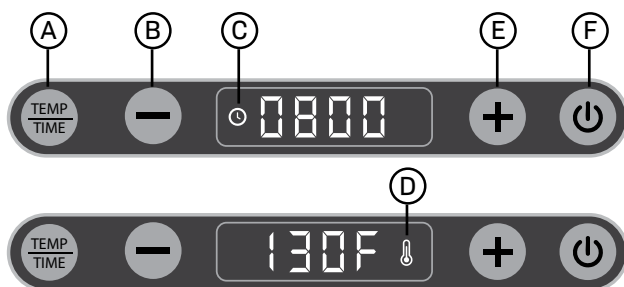
RALLONGES: peuvent être utilisées si des précautions sont prises. Si une rallonge est utilisée, la puissance électrique indiquée du cordon doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil. Un cordon plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas sur le dessus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

Vue D'Ensemble Des Pièces

1. Control Panel
2. Power Base
3. Drying Trays
4. Cover



Fonctions Panneau De



A – En appuyant sur ce bouton, vous pourrez basculer entre les réglages de temps et de température. Après avoir sélectionné ce bouton, l'écran clignotera et à ce stade, vous souhaitez effectuer votre réglage du temps ou de la température en fonction de la sélection affichée. Si les réglages du temps ou de la température ne sont pas effectués dans les trois secondes, l'écran recommencera à indiquer le temps restant dans le processus de déshydratation.

B – Appuyer sur le bouton « - » diminuera le réglage de la durée ou de la température. Lors du réglage de la température, la sélection de ce bouton diminuera la température par incréments de 5 °F. Pour le réglage de l'heure, la sélection de ce bouton réduira le temps en tranches de 30 minutes.

C – Lorsque ce voyant est allumé, l'écran indique l'heure.

D – Lorsque ce voyant est allumé, l'écran indique la température.

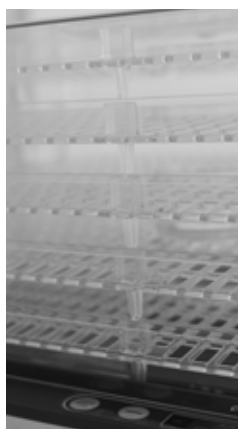
E – En appuyant sur le bouton « + » vous augmenterez le réglage de la durée ou de la température. Lors du réglage de la température, la sélection de ce bouton augmentera la température par incréments de 5 °F. Pour le réglage de l'heure, la sélection de ce bouton augmentera la durée par incréments de 30 minutes.

F – Lorsque vous appuyez pour la première fois sur le bouton d'alimentation, le déshydrateur s'allume. En appuyant sur ce bouton pendant que le déshydrateur est en marche, l'écran affichera « OFF ». Une minute après l'apparition du mot « OFF », le déshydrateur s'éteindra ; l'écran continuera à afficher « OFF ».

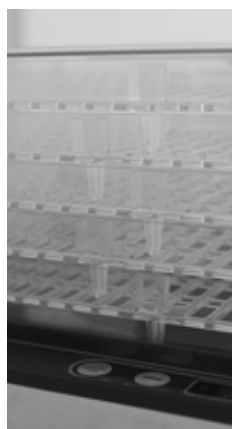
Hauteurs de plateau réglables

Vos plateaux de déshydrateur sont équipés de languettes qui permettent une réglage en hauteur, des réglages peuvent être effectués en faisant pivoter le plateau à 180 degrés l'un de l'autre. Voir les photos ci-dessous. Position de fonctionnement - Lors de l'alignement de toutes les languettes comme indiqué ci-dessous dans le « position de fonctionnement », cela permet un espacement des plateaux le plus élevé pour des performances de séchage optimales.

Position de stockage - Lorsque vous positionnez les plateaux selon le motif alternatif indiqué ci-dessous, la hauteur totale du déshydrateur sera réduite pour un stockage plus facile.



Poste de Travail



Emplacement de
Stockage

Avant La Première Utilisation

1. Lisez et suivez toutes les instructions et conservez ce guide d'entretien et d'utilisation pour référence ultérieure.
2. Retirez tous les emballages et étiquettes. Assurez-vous que tous les composants sont inclus.
3. Avant la première utilisation de votre déshydrateur, lavez les plateaux et le couvercle à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et laissez-les sécher.

ATTENTION : Ne placez pas la base du déshydrateur dans l'eau ni au lave-vaisselle. **NE PAS IMMERGER DANS UN LIQUIDE.**

4. Il est nécessaire de faire fonctionner le déshydrateur à vide la première fois. Cette première opération permet d'éliminer les résidus de fabrication. Une légère odeur ou une légère fumée peut se dégager. Ceci est normal et se dissipera rapidement.
REMARQUE : Cette opération ne sera nécessaire que lors de la première utilisation du déshydrateur.
 - ♦ Placez le déshydrateur sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Laissez au moins 15 cm d'espace libre autour de l'appareil.
 - ♦ Pour démarrer le déshydrateur, branchez-le sur une prise électrique de 120 volts et appuyez sur le bouton d'alimentation. L'appareil fonctionnera avec les paramètres par défaut. Appuyez sur le bouton « Température/Durée » et réglez la durée sur 30 minutes. Le déshydrateur fonctionnera pendant 30 minutes, puis s'éteindra automatiquement.
 - ♦ Une fois le processus terminé, débranchez le déshydrateur de la prise électrique et laissez-le refroidir.
 - ♦ Essuyez la base du déshydrateur avec un chiffon humide.
5. Votre appareil est maintenant prêt à déshydrater les aliments.

Instruction D'Opérations

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. Placez les aliments sur les plateaux et chargez les plateaux dans le déshydrateur. Éviter surcharge des plateaux ou chevauchement des aliments.
3. Branchez le déshydrateur, l'écran du panneau de commande affichera le mot « OFF ». Appuyez sur le bouton « Power », le déshydrateur s'allumera et fonctionnera à la vitesse Paramètres par défaut.
4. Pour régler l'heure, appuyez sur le bouton « TEMP/TIME » jusqu'à ce que l'écran affiche l'heure, puis appuyez sur le bouton « - » ou « + » pour sélectionner la durée souhaitée, plage de temps de 30 minutes à 24 heures. Le bouton « - » ou « + » diminuera ou augmentera le temps par incréments de 30 minutes. Toutes les sélections de temps doivent être effectuées en 3 secondes, sinon le réglage reviendra à l'heure la plus récente. branché.
5. Pour régler la température, appuyez sur le bouton « TEMP/TIME » jusqu'à ce que l'écran affiche temp, puis appuyez sur le bouton « - » ou « + » pour sélectionner la température, plage de température de 95°F à 160°F. La sélection du bouton « - » ou « + » diminuera ou augmentera la température par incréments de 5 °F. Toutes les sélections de température doivent être effectuées en 3 secondes, sinon le réglage reviendra à la température la plus récente.
6. Une fois l'heure et la température réglées, l'appareil démarre automatiquement le cycle de séchage programmé du déshydrateur. L'écran affiche le temps restant pendant le cycle de compte à rebours. REMARQUE : Vous pouvez modifier l'heure et la température à tout moment en appuyant sur TEMP/TIME.
7. Une fois le compte à rebours atteint 00:00, l'écran affichera le mot « OFF », le ventilateur continuera à fonctionner pendant une minute supplémentaire, puis s'éteindra.
8. Débranchez le déshydrateur.
9. Pour le nettoyage final, reportez-vous à la section Entretien et nettoyage de ce manuel.

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. 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 23 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, si vous le souhaitez, et coupez-les en tranches égales pour qu'ils sèchent à la même vitesse.
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. Porter 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 casserole 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 24.
4. Lorsque vous avez fini de blanchir, placez les légumes dans de l'eau froide pour les refroidir.
5. Retirez les légumes de l'eau et essuyez-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, sortez quelques morceaux de différents plateaux dans le déshydrateur. Si vous ne pouvez pas casser le légume en deux sans effort, remettez-le plus longtemps dans le déshydrateur. Répétez le processus jusqu'à la fin.
8. Une fois les légumes séchés à votre goût, laissez 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 de nettoyer le déshydrateur, débranchez-le du secteur et laissez-le refroidir complètement.
2. Utilisez un chiffon doux et humide pour essuyer l'intérieur du déshydrateur. N'utilisez PAS de tampons à récurer métalliques, de nettoyeurs abrasifs ni de produits chimiques agressifs pour nettoyer votre déshydrateur, car ils pourraient l'endommager. NE JAMAIS IMMERGER LA BASE DANS L'EAU NI DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.
3. Les plateaux de séchage doivent être lavés à l'eau chaude savonneuse, rincés et séchés soigneusement.
4. Assurez-vous que toutes les pièces sont parfaitement 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 Nécessaire	Temps De Séchage 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 en 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) 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) 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/ 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 21.**

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 heures
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 initial que le produit est exempt de tout défaut de matériau et de fabrication pendant une période d'un an à compter de la date d'achat ou de livraison. Si la date de livraison est postérieure à l'achat, la garantie prend effet à la date de livraison, comme l'atteste la preuve d'achat ou le bon de livraison. Le produit doit être utilisé pour un usage personnel ou domestique exclusif, conformément aux instructions. Si votre produit s'avère défectueux dans l'année suivant la date d'achat, veuillez contacter le service client de NESCO au 1-800-288-4545 ou à l'adresse nescocs@nesco.com en expliquant la réclamation. Si la réclamation est recevable, un membre du service client vous fournira les informations nécessaires au remplacement de votre appareil. Dans le cadre de cette garantie limitée, nous nous engageons à remplacer toute pièce jugée défectueuse, à notre entière discrétion. Cette garantie limitée est nulle si l'appareil est branché sur une alimentation électrique inadaptée, démonté, manipulé 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 indiqué ci-dessus, Metal Ware Corp ne sera pas responsable envers vous, ou envers toute personne réclamant par vous ou par votre intermédiaire, pour toute obligation ou responsabilité, y compris, mais sans s'y limiter, les obligations ou responsabilités découlant d'une rupture de contrat, d'une rupture de garantie, réclamations légales, négligence ou autre délit ou toute théorie de responsabilité stricte, en ce qui concerne le produit ou les actes ou omissions de Metal Ware Corp ou autres. L'acheteur convient qu'en aucun cas Metal Ware Corp ne sera responsable des dommages accessoires, compensatoires, punitifs, consécutifs, indirects, spéciaux ou autres. La garantie ne couvre pas les dommages indirects ou accessoires tels que les dommages matériels et ne couvre pas les frais 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 devez 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.

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@nescocom.com or call 1-800-288-4545.

For more products or recipes, visit nescocom.com.



Follow us on

