

Professional Food Grinder FG-600

Care/Use Guide

Broyeur D'aliments Professionnelle FG-600

Guide d'entretien et d'utilisation



NESCO®

Your Key Ingredient™

NESCO®

Your Key Ingredient™

Table of Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS	1
NESCO® Introduction	2
Parts List	3
Assembly & Operating Instructions	4
Assembly & Operating Instructions	5
Cleaning Instructions	6
One Year Limited Warranty.....	6

Table des Matières

IMPORTANTES MESURES DE SECURITE	7
Introduction NESCO®	8
Liste De Pièces	9
Instructions De Montage Et D'utilisation	10
Instructions De Montage Et D'utilisation	11
Instructions Pour Le Nettoyage	12
Garantie Limitée D'un An.....	12

Technical Specifications

Specification/Caractéristiques: 750W, 120 VAC, 60Hz

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

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



The Metal Ware Corp
1700 Monroe St., P.O. Box 237
Two Rivers, WI 54241-0237
Phone: 1 (800) 288-4545

POUR LES ACCESSOIRES ET
LES PRODUITS SUPPLÉMENTAIRES
FOR ACCESSORIES AND
ADDITIONAL PRODUCTS
nesco.com

- This product is designed for household use only -

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE.

2. To protect against electric shock, do not immerse the appliance, including cord and plug, in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when appliance is used near children. This appliance is not recommended for use by children.
4. Unplug appliance from power outlet when not in use, before assembly or disassembly of parts, and before cleaning.
5. Do not operate any appliance with damaged cord or plug or after appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Call NESCO® Customer Service for examination, repair or adjustment.
6. Do not place appliance on or near a hot gas or electric burner, or heated oven.
7. Only use accessory attachments recommended by the manufacturer.
8. Do not use appliance outdoors or for other than intended use.
9. Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces.
10. Do not operate the appliance continuously for more than 15 minutes. Allow the appliance to cool for 15 minutes before second operation.
11. Do not use appliance to grind frozen foods or bones.
12. Operate appliance only when all parts are fully engaged and tightened.
13. To reduce risk of injury and damage to appliance keep hands, hair, clothing and utensils away from moving parts during operation.
14. NEVER feed appliance by hand, always use the Food Pusher.
15. Place appliance on flat and steady support surface when ready for use.
16. Do not use fingers to scrape food away from discharge disc while appliance is operating. Cut type injury may result.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

NESCO® Food Grinder - Introduction

With your own NESCO® Food Grinder, you control the ingredients. You control the amount of fats, salts and other additives, for a healthier diet. Chunky sandwich spreads, savory appetizers, hearty soups, relishes and homemade sausage. These and other dishes are so easy to make for you and your friends.

You can make sausages from your your favorite recipes. Ingredients and sausage casings can readily be found at your local store. Sausage Seasonings can be found online at Nesco.com.

Before First Use

1. Read and understand all instructions and keep for future reference.
2. Remove all packaging and labels.
3. Clean all parts, except grinder base, following the instructions in the cleaning section.
4. Wipe the grinder base with a damp cloth.

WARNING: TO REDUCE RISK OF SHOCK HAZARD, NEVER IMMERS THE GRINDER BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

Grinding Tips

During extended periods of use, fats from meats can build up inside the grinding head causing motor to strain and slow. If this happens turn off grinder and unplug cord from outlet and follow the cleaning instructions.

Coarse Cutting Plate - Use for coarsely ground texture, such as nuts, vegetables or ground meat for chili.

Raw Meat and Fish - These items will have a minimum loss of juices if thoroughly chilled before grinding. When grinding larger quantities, fats can build up inside the grinder head. If this occurs, disassemble and wash parts in soapy water, then reassemble. After grinding meat you can clean the grinding head by grinding a slice of bread.

Remove all bones, tough tendons, nut shells, etc. before grinding.

Nuts - Use the coarse cutting plate and feed nuts into grinder head slowly. Whenever possible, alternate with other ingredients, such as dried fruits or vegetables.

Parts List

1	Hopper	9	Power Dial
2	Food Pusher	10	Ring Nut
3	Hopper Cover/Meat Tray	11	MEDIUM Grinding Plate
4	Cutting Blade	12	COARSE Grinding Plate
5	Auger	13	Sausage Attachment
6	Grinding Head	14	Kebbe Attachments
7	Head Lock/Release Lever	15	Disc Cleaning Brush
8	Grinder Base	16	Parts Carrier



REV: Setting for reversing the auger.

1: Speed setting for first grind, sausage stuffing, and kebbe making.

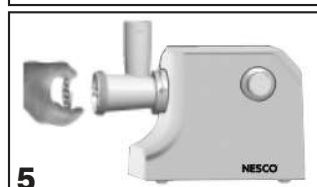
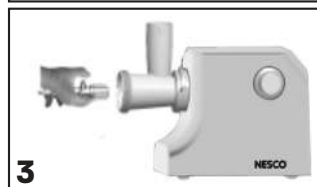
2: Higher speed setting for second grind if necessary.

Assembly & Operating Instructions

1. Place the unit on a flat and stable work surface and insert the grinding head into the base. **Figure 1**
2. Lock the grinding head into place using the head lock/release lever. **Figure 2**
3. Insert the auger into the grinding head, the drive end first. **Figure 3**
4. Place the cutting blade onto the auger shaft. (The cutting edges should face the cutting disc). Make sure blade is seated over 'square' shoulder of auger or the meat will not grind properly. **Figure 4**
5. Place the grinding plate onto the auger shaft. (Make sure the notches of the grinding disc fit into the projections of the grinding head). **Figure 5**
6. Turn the ring nut on the grinding head and tighten securely. **Figure 6**
7. Place the hopper into the barrel of grinding head.
8. Make sure the power dial is in the "OFF" position and insert plug into 120 volt electrical outlet.
9. Place a wide, shallow bowl or plate beneath the grinding head to catch ground food.
10. Turn the dial to the "1" position for first grind. Always have the unit running before adding food. Turn the dial to the "2" position for second grind.
11. Place food into the hopper and use the food pusher to gently feed food into the auger. Do not force food into the grinder head and NEVER use fingers or tools not recommended by the appliance manufacturer to feed food into the grinder head. **Figure 7**

IMPORTANT! NEVER PUT YOUR FINGERS INTO THE FOOD HOPPER OPENING WHILE UNIT IS ASSEMBLED.

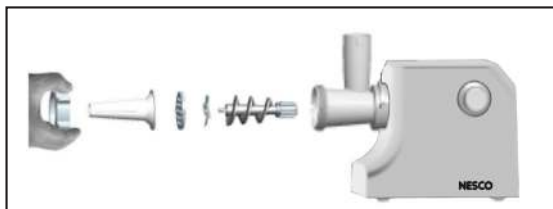
12. When you have finished grinding food, turn the power dial to "OFF" and unplug from the electrical outlet.



Assembly & Operating Instructions

GRINDER PREPARATION FOR SAUSAGE MAKING:

1. Insert the grinding head to the base and lock into place using the head lock/release lever.
2. Insert the auger into the grinding head, the drive end first.
3. Place the cutting blade and coarse disc onto auger shaft.
4. Place the sausage cone on the grinding head and loosely screw the ring on the grinding head (Make sure the notches of the sausage-making attachment fit onto the projections of the grinding head).
5. Attach the ring nut on the grinding head securely.
6. Place the hopper into the barrel of grinding head.



STUFFING SAUSAGES:

1. Place casing in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage cone.
2. Place meat mix into hopper and turn the dial to the "1" position.
3. Use the food pusher to push mix into grinder head. As the casing begins to fill, tie-off the end with string. Evenly distribute meat through the casing and twist into links as it fills.
4. When finished, turn the dial to the "OFF" position.
5. Unplug the unit from electrical outlet and follow the cleaning instructions.

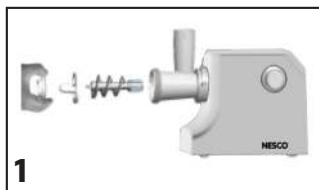
KEBBE MAKING:

Kebbe (of Kubbe) is a traditional Middle Eastern recipe comprised of a cylinder shell of meat. The center is stuffed with a spiced lamb filling and the ends are sealed. These are then breaded and deep-fried. The Kebbe attachment makes it easier to shape the cylinder shell.

1. Attach the grinding head to the appliance. Insert the auger into the grinding head, with the drive end first. Place the Kebbe attachments inside the grinding head.

Figure 1

2. Turn the ring nut on the grinding head and tighten securely. **Figure 2**
3. Place the hopper into the barrel of the grinding head. Place kebbe mix into hopper and turn the dial to the "1" position. **Figure 3**



Cleaning Instructions

- Before cleaning, turn off any dials or switches and ensure the power cord is removed from the electrical outlet and allow appliance to cool.
- Wipe the outside area of appliance with a damp cloth and dry with a lint free cloth.
- Never place appliance in water or other liquids.
- Wash all parts, except grinder base, in hot soapy water, rinse and set aside to dry. **NOTE: PARTS ARE NOT DISHWASHER SAFE.**
- Use care when handling the cutting blade.
- The cutting blade and cutting plates should be coated with cooking oil after washing and drying. Wrap in grease-proof paper to prevent corrosion.
- Store appliance in a clean dry place.

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 our customer service team at 1-800-288-4545 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 repaired or replaced. Under this limited warranty, we undertake to repair or replace any parts found to be defective at our sole discretion. This limited 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 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.

We ask that you kindly fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase.

Send warranty card to:

FG-600 / NESCO Food Grinder

C/O MW
PO Box 237

Two Rivers, WI 54241-0237

- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement -

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

MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.
2. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas l'appareil, y compris le cordon et la fiche, dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. Cet appareil n'est pas recommandé aux enfants.
4. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter les pièces et avant de le nettoyer.
5. Ne faites pas fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au service après-vente NESCO® Factory pour examen, réparation ou réglage.
6. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou d'un four chauffé.
7. Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou pour une utilisation autre que celle prévue.
9. Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas utiliser l'appareil en continu pendant plus de 15 minutes. Laissez l'appareil refroidir 15 minutes avant la deuxième opération.
11. N'utilisez pas l'appareil pour mouliner des aliments congelés ou des os.
12. Utilisez l'appareil uniquement lorsque toutes les pièces sont complètement engagées et serrées.
13. Pour réduire les risques de blessures et de dommages à l'appareil, gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles à l'écart des pièces en mouvement pendant le fonctionnement.
14. NE JAMAIS nourrir l'appareil à la main, utilisez toujours le PUSHROD.
15. Placez l'appareil sur une surface d'appui plane et stable lorsqu'il est prêt à être utilisé.
16. N'utilisez pas vos doigts pour gratter les aliments loin du disque de décharge pendant que l'appareil fonctionne. Des blessures de type coupure pourraient en résulter.

CONSERVER CES DIRECTIVES

Directives relatives au cordon court: Un cordon d'alimentation court est fourni dans le but de réduire le risque de s'y empêtrer ou de trébucher. Des rallonges peuvent convenir si elles sont utilisées avec prudence. En cas d'utilisation d'une rallonge, les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon doivent être au moins celles inscrites sur l'appareil. Le cordon long ne doit pas s'étendre d'un côté à l'autre du dessus de la table où les enfants pourraient le tirer ou quelqu'un pourrait trébucher involontairement.

Introduction

Introduction – Avec votre broyeur d'aliments NESCO®, vous contrôlez vos ingrédients et les quantités de lipides, sels et autres additifs pour une alimentation plus saine. Vous pouvez réaliser vos propres tartinades pour sandwich avec morceaux, hors-d'œuvre salés, bonnes soupes consistantes, condiments et saucisses maison. Ces plats et bien d'autres sont faciles à préparer pour vous et vos amis. Vous pouvez confectionner vos saucisses à partir de vos recettes préférées. Vous trouverez aisément les ingrédients et les boyaux dans le magasin près de chez vous. Les assaisonnements pour saucisses se trouvent en ligne sur Nesco.com.

Avant La Première Utilisation

1. Veillez à bien lire et comprendre toutes les instructions et à les conserver pour vous y reporter ultérieurement.
2. Ôtez tous les emballages et étiquettes.
3. Nettoyez toutes les pièces à l'exception du corps de l'appareil en suivant les instructions figurant dans la section Instructions de nettoyage.
4. Essuyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

AVERTISSEMENT: POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE CHOCS ÉLECTRIQUES, NE PLONGEZ JAMAIS LE CORPS DE L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

Suggestions Pour Le Broyage

En cas d'utilisation prolongée, la graisse des viandes peut s'accumuler dans la tête de broyage, faire forcer le moteur et entraîner son ralentissement. Si cela se produit, arrêtez le broyeur et débranchez-le avant de suivre les Instructions de nettoyage.

Disque Abrasif GROSSIER – Utilisez ce disque pour les textures hachées grossières, comme les noix, les légumes ou la viande hachée pour le chili.

Viandes et poissons crus – Ces aliments retiendront le maximum de jus s'ils sont bien froids avant le broyage. Lors du broyage de grandes quantités, les graisses peuvent s'accumuler à l'intérieur de la tête de broyage. Si c'est le cas, désassemblez le broyeur et lavez les pièces à l'eau savonneuse avant de le rassembler. Après avoir haché de la viande, vous pouvez nettoyer la tête de broyage en finissant par une tranche de pain.

Ôtez tous les os, tendons durs, coquilles de fruits à coque, etc. avant de procéder au broyage.

Fruits à coque – Utilisez la grille de broyage épais et alimentez la tête de broyage lentement. Lorsque cela est possible, alternez avec d'autres ingrédients comme les fruits secs et les légumes.

Liste De Pièces

1	Hopper	9	Cadran De Puissance
2	Poussoir De Nourriture	10	Écrou Annulaire
3	Couvercle De Trémie / Plateau À Viande	11	Disque Abrasif MOYEN
4	Lame Coupante	12	Disque Abrasif GROSSIER
5	Tarière	13	Accessoire De Saucisse
6	Tête De Meulage	14	Pièces Jointes Kebbe
7	Levier De Verrouillage / Déverrouillage De La Tête	15	Brosse De Nettoyage De Disque
8	Base De Broyeur	16	Transporteur De Pièces



REV: Réglage pour l'inversion de la tarière.

1: Réglage de la vitesse pour la première mouture, la farce à la saucisse et la préparation du kebbe.

2: Réglage de la vitesse plus élevée pour la deuxième mouture si nécessaire..

Instructions De Montage Et D'utilisation

1. Placez l'unité sur une surface de travail plane et stable et insérez la tête de meulage dans la base. **Figure 1**

2. Verrouillez la tête de meulage en place à l'aide du levier de verrouillage / déverrouillage de la tête. **Figure 2**

3. Insérez la vis sans fin dans la tête de meulage, l'extrémité d'entraînement en premier. **Figure 3**

4. Placez la lame de coupe sur l'arbre de la tarière. Les arêtes de coupe doivent faire face au disque de coupe). Assurez-vous que la lame repose sur l'épaule «carrée» de la tarière, sinon la viande ne moulera pas correctement. **Figure 4**

5. Placez la plaque de meulage sur l'arbre de la vis sans fin. (Assurez-vous que les encoches du disque de meulage s'insèrent dans les saillies de la tête de meulage). **Figure 5**

6. Tournez l'écrou annulaire sur la tête de meulage et serrez fermement. **Figure 6**

7. Placez la trémie dans le cylindre de la tête de broyage.

8. Assurez-vous que le cadran d'alimentation est en position «OFF» et insérez la fiche dans une prise électrique de 120 volts.

9. Placez un bol ou une assiette large et peu profond sous la tête de broyage pour récupérer les aliments hachés.

10. Tournez le cadran sur la position «1» pour la première mouture. Faites toujours fonctionner l'appareil avant d'ajouter de la nourriture. Tournez le cadran sur la position «2» pour la deuxième mouture.

11. Placez les aliments dans la trémie et utilisez le poussoir pour alimenter doucement les aliments dans la vis sans fin.

Ne forcez pas les aliments dans la tête du broyeur et n'utilisez JAMAIS les doigts ou des outils non recommandés par le fabricant de l'appareil pour nourrir les aliments dans la tête du broyeur. **Figure 7**

IMPORTANT! NE JAMAIS METTRE VOS DOIGTS DANS L'OUVERTURE DE LA TRÉMIE ALIMENTAIRE PENDANT QUE L'UNITÉ EST ASSEMBLÉE.

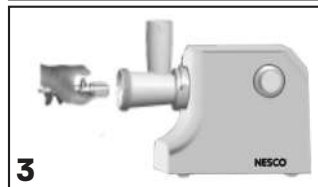
12. Lorsque vous avez fini de mouler les aliments, tournez le bouton d'alimentation sur «OFF» et débranchez-le de la prise électrique.



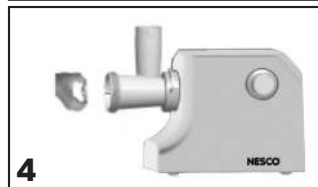
1



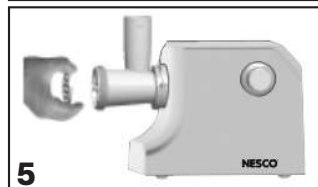
2



3



4



5



6



7

Instructions De Montage Et D'utilisation

PRÉPARATION DU MOULIN POUR LA FABRICATION DE SAUCISSES:

1. Insérez la tête de meulage dans la base et verrouillez-la en place à l'aide du levier de verrouillage / déverrouillage de la tête.
2. Insérez la vis sans fin dans la tête de meulage, l'extrémité d'entraînement en premier.
3. Placez la lame de coupe et le disque de coarse sur l'arbre de la vis sans fin.
4. Placez le cône de saucisse sur la tête de broyage et vissez légèrement l'anneau sur la tête de broyage (assurez-vous que les encoches de l'accessoire de fabrication de saucisses s'adaptent aux saillies de la tête de broyage).
5. Fixez fermement l'écrou annulaire sur la tête de meulage.
6. Placez la trémie dans le canon de la tête de broyage.



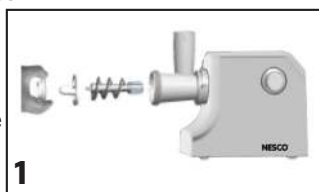
FARCIR LES SAUCISSES:

1. Placer le boîtier dans de l'eau tiède pendant 10 minutes. Faites ensuite glisser la peau humide sur le cornet de saucisse.
2. Placez le mélange de viande dans la trémie et tournez le cadran sur la position «1».
3. Utilisez le poussoir pour pousser le mélange dans la tête du broyeur. Comme le boîtier commence à se remplir, attachez la fin avec de la ficelle. Répartir uniformément la viande à travers le boîtier et tordez en maillons pendant qu'il se remplit.
4. Une fois terminé, tournez la molette sur la position «OFF».
5. Débranchez l'appareil de la prise électrique et suivez les Instructions de nettoyage.

FABRICATION DE KEBBE:

Kebbe (de Kubbe) est un milieu traditionnel Recette orientale composée d'une coque cylindrique de viande. Le centre est farci d'un épice garniture d'agneau et les extrémités sont scellées. Celles-ci sont ensuite panées et frites. Le Kebbe l'attachement facilite la mise en forme coquille de cylindre.

1. Fixez la tête de meulage à l'appareil. Insérez la vis sans fin dans la tête de meulage, avec l'extrémité d'entraînement en premier. Placez les accessoires Kebbe à l'intérieur de la tête de meulage. **Figure 1**
2. Tournez l'écrou annulaire sur le meulage tête et serrez fermement. **Figure 2**
3. Placez la trémie dans le cylindre de la tête de broyage. Placez le mélange de kebbe dans la trémie et tournez le cadran sur la position «1». **Figure 3**



Conseils D'entretien Et De Nettoyage

- Avant de procéder au nettoyage, mettez tous les interrupteurs en position arrêt, assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché et laissez l'appareil refroidir.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et séchez-le à l'aide d'un chiffon non pelucheux. Ne placez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Lavez toutes les pièces, à l'exception du socle du broyeur, dans de l'eau savonneuse, rincez et laissez sécher. REMARQUE : LES PIÈCES NE SONT PAS LAVABLES AU LAVE-VAISSELLE.
- Faites preuve de vigilance lorsque vous manipulez le couteau hachoir.
- Le couteau hachoir et les plaques de broyage doivent être enduits d'huile de cuisine après avoir été lavés et séchés. Enveloppez-les dans du papier ingraissable pour prévenir la corrosion.
- Rangez l'appareil dans un lieu propre et sec.

Garantie Limitée D'un (1) An

The Metal Ware Corporation garantit à l'acheteur d'origine que votre produit est exempt de tout défaut de matériau 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 uniquement domestique conformément aux instructions. Si votre produit s'avère défectueux dans l'année qui suit la date d'achat, contactez notre service clientèle au 1-800-288-4545 en expliquant votre réclamation. Si une demande de garantie viable est déterminée, le membre du service clientèle vous fournira les détails nécessaires pour faire réparer ou remplacer votre appareil. Dans le cadre de cette garantie limitée, nous nous engageons à réparer ou à remplacer toute pièce jugée défectueuse, à notre seule discrétion. Cette garantie limitée est nulle si l'appareil est branché sur une prise électrique inappropriée ou s'il est démonté, manipulé de quelque manière que ce soit ou endommagé à la suite d'une mauvaise utilisation. **LIMITATION DES RECOURS ET DES DOMMAGES-INTÉRÊTS** : À l'exception de la garantie limitée et des recours expressément énoncés ci-dessus, Metal Ware Corp ne peut être tenue responsable envers vous, ou envers quiconque le réclamant par votre intermédiaire, de toute obligation ou responsabilité, y compris, notamment, les obligations ou responsabilités découlant d'une contravention au contrat, d'une violation de garantie, de réclamations légales, de négligence ou de tout autre délit civil ou théorie de responsabilité stricte, en ce qui concerne le produit ou les actes ou omissions de Metal Ware Corp ou toute autre question. L'acheteur accepte qu'en aucun cas, Metal Ware Corp ne soit responsable de 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 coûts et dépenses accessoires résultant de toute contravention à la présente garantie, même si elle est prévisible. Certains États ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, 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.

Nous vous demandons de bien vouloir remplir les détails de votre carte de garantie et de la renvoyer dans un délai d'une semaine à compter de la date d'achat.

Envoyez la carte de garantie à :

FG-600 / Broyeur D'aliments par Nesco

C/O MW

PO Box 237

Two Rivers, WI 54241-0237

USA

Notes/Remarques

NESCO®

Your Key Ingredient™



1 - 800 - 288 - 4545