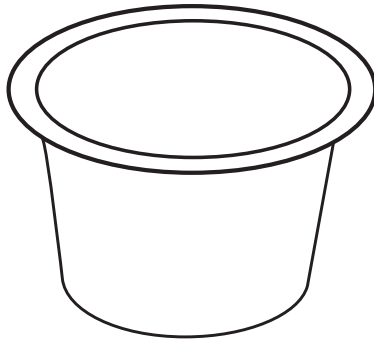
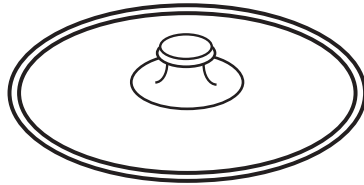


# NESCO®



## User Manual

1.5 Qt. Slow Cooker (Models SC-150R, SC-150-13 and SC-150-47)

4 Qt. Slow Cooker (Model SC-4-25)

6 Qt. Slow Cooker (Models SC-6-25 and SC-6-22)

# NESCO®

## TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards .....	1
Parts .....	3
Operation .....	4
Care and Cleaning .....	5
One Year Limited Warranty .....	7

“NESCO®” is a registered trademark of The Metal Ware Corporation.

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



For accessories and additional products, go to  
[www.nesco.com](http://www.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.**

2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Always plug appliance cord into wall outlet, then adjust temperature control to the desired temperature. To disconnect, turn control to off, then remove plug from wall outlet.
4. To protect against electrical shock and personal injury, do not immerse this appliance, including cord and plug, in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. To avoid hazard, return appliance to NESCO<sup>®</sup> Factory Service Department for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries and will void the warranty.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, touch hot surfaces and never pull on cord.
11. Do not place on or near a hot gas or electrical burner or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or hot liquids.
13. Do not use appliance for other than its intended use, as described in this manual.
14. Always place the appliance on a non-flammable, non-burnable, heat resistant surface when cooking. DO NOT place it on carpet, furniture, or other combustible materials. Operate cooker in a well-ventilated area away from walls.
15. Do not switch on the cooker if the ceramic cook pot is empty.
16. Allow the glass lid and ceramic cook pot to cool before allowing it to touch water or any cool surface.
17. Always use the ceramic cook pot included with your appliance. Never cook directly in the base of the unit.
18. Do not use the ceramic cook pot if it is cracked or chipped.
19. Do not switch on the appliance if it is on its side or is upside down.
20. Certain countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Use a hot pad under your appliance beforehand to prevent possible damage to the surface.
21. Never leave the appliance unattended.
22. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
23. Always turn the appliance off before disconnecting the power supply.

24. Do not touch the power plug with wet hands. Do not operate the appliance with wet hands or while standing on a wet floor.
25. Do not open the appliance housing under any circumstances. Do not attempt to make any repairs. Do not insert any foreign objects into the interior of the housing.
26. Do not place heavy objects on top of the appliance. Do not place any liquid containers or heat sources near the appliance.
27. Do not remove the power plug from the electrical outlet by pulling on the power cord.
28. Clean and dry the appliance thoroughly prior to using or storing it.

## 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.

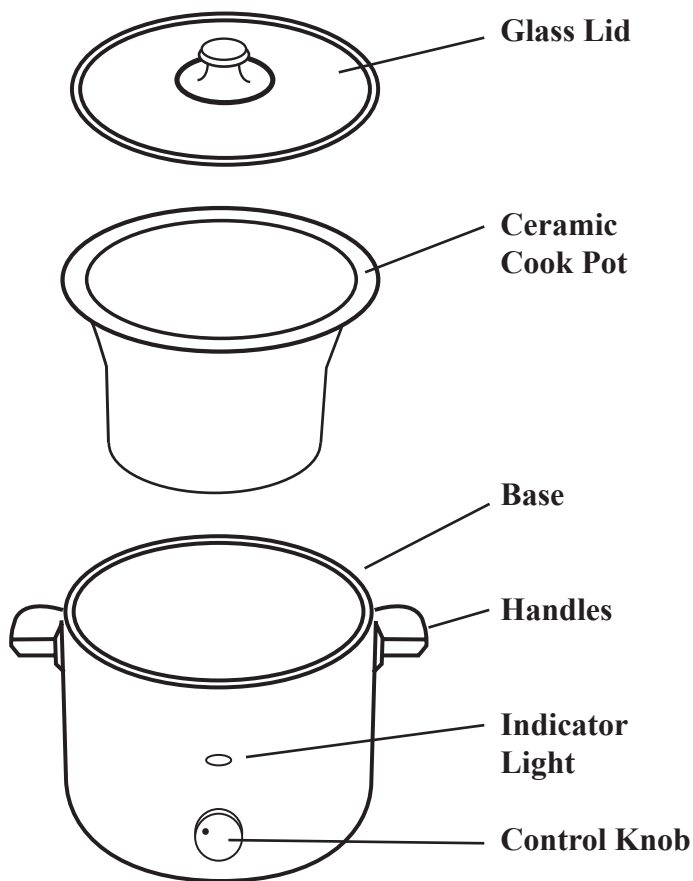
### BEFORE FIRST USE:

Remove all packing materials, tags and labels from the product.  
Wash the ceramic cook pot and glass lid with hot soapy water with a sponge or dish cloth, rinse and dry thoroughly.

**IMPORTANT: Do not immerse the slow cooker base in water.**

**NOTE:** First time use may result in minimal odor or smoke. This comes from the manufacturing process. This is normal and harmless and will disappear once the appliance is used for a short period of time.

# PARTS



## FEATURES OF YOUR SLOW COOKER

**Quality Glass Lid** - Fits neatly onto the ceramic cook pot to retain heat and moisture for best results. Clear lid allows you to see food without having to lift lid, preventing heat and moisture from escaping.

**Ceramic Cook Pot** - Durable ceramic pot can be removed for convenience in serving, storage and cleaning. Dishwasher safe.

**Indicator Light** - When lit the base is turned on and heating.

**Control Knob** - Adjust the temperature settings from OFF - LOW - HIGH - WARM.

**Cool Touch Handles and Lid Knob** - Allows you to lift the lid during cooking and to carry base to table for serving.

**Base** - Contains electronics to heat the unit. Do not immerse in water or place in dishwasher. Wipe clean with damp cloth.

## CONTROL KNOB AND COOKING SETTINGS

- The Control Knob offers two temperature settings, LOW and HIGH for cooking.
- The WARM setting keeps food prepared at a perfect temperature for serving.
- Use the WARM setting for serving foods only.
- Do not reheat foods using the WARM setting.

### LOW SETTING:

The low setting is recommended for foods with lower amounts of liquid.

### HIGH SETTING:

The high setting is recommended for foods with higher amounts of liquid and for meats and vegetables.

### WARM SETTING:

The warm setting is recommended for keeping food warm for serving.

Food can be kept warm for up to 4 hours. Extended periods may result in over-drying of the food or altering the flavor of the food.

## OPERATING INSTRUCTIONS

1. Before using, wash the glass lid and ceramic cook pot in warm soapy water. Rinse and Dry thoroughly. **CAUTION: Do not place slow cooker base in water or any liquid.**

2. Place the slow cooker base on dry, flat, level, heat resistant surface.

3. Prepare food and place into cooking pot and place pot into base. Place lid on cook pot.

**NOTE:** Never place very cold or frozen foods into the cooking pot if preheated. If the cooking pot is frozen, DO NOT run under hot water, the ceramic pot could crack.

4. Plug cord into 120 Volt outlet.

5. Set desired cooking setting (Low, High or Warm). The indicator light will be illuminated showing that the power is on and unit is heating.

6. After the desired cooking mode is set, the unit will continue to heat until manually turned off.

# CARE AND CLEANING INSTRUCTIONS

- Always turn OFF the power switch then unplug unit before cleaning.
- The base should be cleaned using a damp, soapy cloth and wiping the inside and outside. Dry thoroughly.
- The cook pot and glass lid should be washed in hot, soapy water, rinsed and dried.

**NOTE:** The cook pot and glass lid are dishwasher-safe.

- Allow the cooking pot to cool prior to cleaning. Thermal shock (placing HOT bowl on cold surface or filling with cold water) can result in cracking of the pot. Soak the pot in warm water for several minutes to remove tough residue.
- **DO NOT** use metal scouring pads, abrasive cleaners or harsh chemicals to clean your slow cooker, as these could damage the finishes.

**WARNING:** Never immerse the entire slow cooker in water or any other liquid as this will damage the slow cooker and void the warranty.

# STORAGE AND DISPOSAL

## **STORAGE:**

- Always ensure that the slow cooker is unplugged and in the OFF position before storing or cleaning.
- Make sure the appliance has cooled down completely before cleaning or storing.
- Store the appliance in a clean, cool, dry area out of the reach of children and pets.
- Do not wrap the power cord around the appliance when storing.
- Do not place any heavy objects on top of the appliance during storage.
- Save the packaging for transporting or storage of the appliance when not in use for extended periods of time.

## **DISPOSAL:**

- This appliance may not be disposed of with ordinary household waste. Electrical and electronic waste must be disposed of properly.
- Contact your municipal authorities for further information on product disposal.

## HOW TO USE YOUR SLOW COOKER

- The ceramic cook pot should be at least half full for optimal results.
- Most meat and vegetable recipes require 8-10 hours on LOW and 4-6 on HIGH.
- Vegetables usually take longer to cook than meat. Cut vegetables into small, even pieces and arrange in the lower half of the ceramic cook pot.
- Slow cooking retains moisture. If you wish to reduce the moisture content in the cooker, remove the lid and turn the control knob to high (if set at LOW or WARM) and simmer for an additional 30-40 minutes.
- All food should be covered with a sauce, gravy or liquid. In a separate pan or dish, prepare your sauce, gravy or liquid and completely cover the food in the ceramic cook pot.
- The glass lid is not a sealed fit. Removing the glass lid allows the built up heat to escape. Each time the lid is removed, an additional 10 minutes should be added to the cooking time.
- If cooking soups, leave a small amount of space between the ceramic cook pot and the food surface to allow for simmering. Do not overfill.
- Many causes can affect how quickly a recipe will cook, always consider the initial temperature of the food, size of food and water/fat content when slow cooking.
- Save time by preparing recipe ingredients the night before. Store the prepared food in a covered container in the refrigerator. Transfer the food to the ceramic cook pot and add gravy or liquid. Turn the control knob to desired setting.
- Once food is cooked, switch the cooker off and leave covered with the glass lid. There will be sufficient heat in the cook pot to keep the food warm for 30 minutes. If more time is required to keep the food warm, turn cooker to LOW setting.
- Never leave uncooked food at room temperature in the slow cooker.
- Do not use the cooker to reheat food.



# WARRANTY

Your product warranty is good for one year from date of purchase against all defects in material and workmanship. Should your product prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight prepaid, along with an explanation of the claim. Please package your product carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. We are not responsible for any damage caused to the product in return shipment. Under this warranty, we undertake to repair or replace any parts found to be defective.

This warranty is only valid if the product is used solely for household purposes in accordance with the instructions. This warranty is invalid if the unit is connected to an unsuitable electrical supply, or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

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:

NESCO® Analog Slow Cooker  
C/O MW  
PO Box 237  
Two Rivers, WI 54241-0237

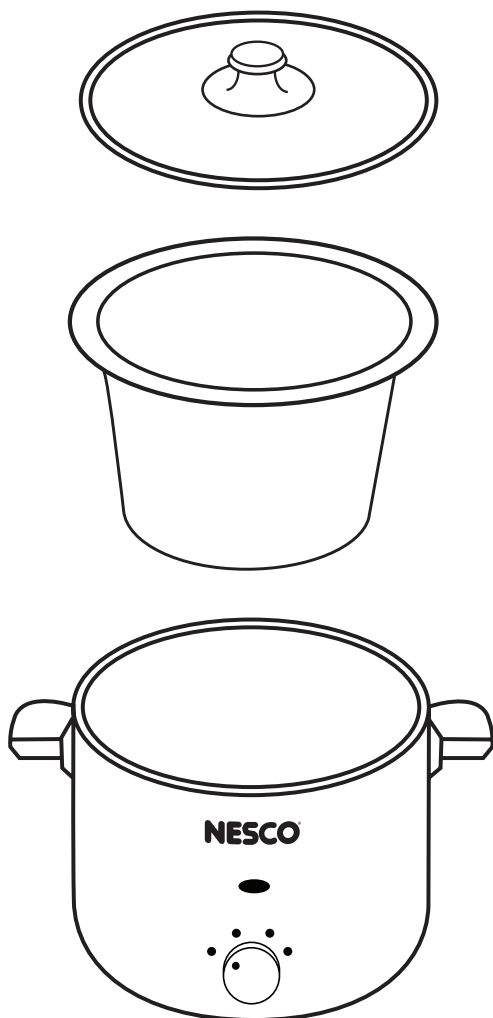
# NESCO®



1 - 800 - 288 - 4545

# NESCO®

Français



## Manuel de l'utilisateur

Mijoteuse de 1,5 litre (modèles SC-150R, SC-150-13 et SC-150-47)

Mijoteuse de 4 litres (modèle SC-4-25)

Mijoteuse de 6 litres (modèles SC-6-25 et SC-6-22)

# NESCO®

## TABLE DES MATIÈRES

Mesures de sécurité importantes .....	11
Pièces .....	13
Fonctionnement .....	14
Entretien et nettoyage .....	15
Garantie limitée d'un an .....	17

“NESCO®” est une marque de commerce enregistrée de la société  
The Metal Ware Corporation.

The Metal Ware Corporation  
1700 Monroe St., P.O. Box 237  
Two Rivers, WI 54241-0237  
Téléphone : 1 800 288-4545



Pour accéder à nos produits, allez à  
[www.nesco.com](http://www.nesco.com)

# MESURES DE SÉCURITÉ

## - Ce produit est conçu pour un usage domestique -

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les suivantes :

### 1. VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.

2. NE PAS toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Toujours brancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans une prise murale, puis un contrôleur de température pour ajuster l'appareil à la température requise. Pour débrancher, faire pivoter la commande à la position « ARRÊT », puis retirer la fiche d'alimentation de la prise murale.
4. Ne pas immerger cet appareil, y compris le cordon et la fiche d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide afin d'éviter les décharges électriques et les blessures.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
6. Débrancher votre appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer les pièces et avant le nettoyage.
7. Ne pas faire fonctionner l'appareil ou tout autre équipement électrique avec un cordon ou une fiche d'alimentation endommagé ou suite à une défaillance ou une chute, ou un dommage de l'appareil de quelque manière que ce soit. Pour éviter tout danger, envoyer l'appareil au département de service de NESCO® pour une analyse, une réparation ou un ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures et annuler la garantie.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon d'alimentation suspendu au bord de la table ou du comptoir, entrer en contact des surfaces chaudes et ne pas tirer sur le cordon.
11. Ne pas placer près de gaz chaud, de brûleur électrique ou d'un four chaud.
12. Faire preuve d'une grande prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
13. Ne pas utiliser cet appareil à d'autres fins que celles indiquées dans ce manuel d'instructions.
14. Toujours placer l'appareil sur une surface non inflammable, non combustible et résistante aux fortes températures lors de la cuisson. NE PAS placer l'appareil sur un tapis, un meuble ou tout autre matériel combustible. Faites fonctionner l'appareil dans un endroit bien ventilé et éloigné des murs.
15. Ne pas allumer la mijoteuse si la cocotte en céramique est vide.
16. Laisser refroidir le couvercle en verre et la cocotte en céramique avant un contact avec l'eau ou toute surface froide.
17. Toujours utiliser la cocotte en céramique incluse avec votre appareil. Ne jamais cuire directement dans la base de l'appareil.
18. Ne pas utiliser la cocotte en céramique si elle est fissurée ou endommagée.
19. Ne pas allumer l'appareil s'il est penché sur le côté ou s'il est à l'envers.
20. Certains comptoirs et surfaces de table ne sont pas conçus pour résister à la chaleur prolongée générée par certains appareils. Utilisez préalablement un coussin protecteur chauffant sous votre appareil pour éviter d'endommager la surface.

21. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.
22. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles aient reçu des instructions sous supervision sur l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
23. Toujours éteindre l'appareil avant de le débrancher de la prise de courant.
24. Ne pas toucher l'appareil si vous avez les mains mouillées. Ne pas faire fonctionner l'appareil avec des mains mouillées ou en étant sur un plancher mouillé.
25. Ne jamais ouvrir le boîtier de l'appareil. Ne pas essayer de procéder à des réparations. Ne pas insérer d'objet ou de corps étranger à l'intérieur du boîtier.
26. Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil. Ne pas placer de contenant de liquide ou de source de chaleur près de l'appareil.
27. Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation pour le retirer de la prise de courant.
28. Nettoyer et assécher l'appareil soigneusement avant de l'utiliser ou de l'entreposer.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

**Fiche polarisée :** Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche est destinée à être installée dans une seule sortie polarisée. Si la fiche ne peut s'insérer complètement dans la prise de courant, inversez la fiche. Si la fiche ne peut toujours pas se brancher correctement, veuillez communiquer avec un technicien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche d'aucune façon.

**Instructions pour le cordon d'alimentation :** Un court cordon d'alimentation devrait être utilisé pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher avec un cordon plus long. Les cordons de rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés si des précautions sont prises lors de leur utilisation. Si un cordon de rallonge est utilisé, la puissance du cordon doit être au moins aussi forte que la puissance électrique de l'appareil. Le cordon plus long doit être placé de manière à ne pas dépasser le dessus du comptoir ou le dessus d'une table, où il ne peut pas être tiré par des enfants ou causer des chutes.

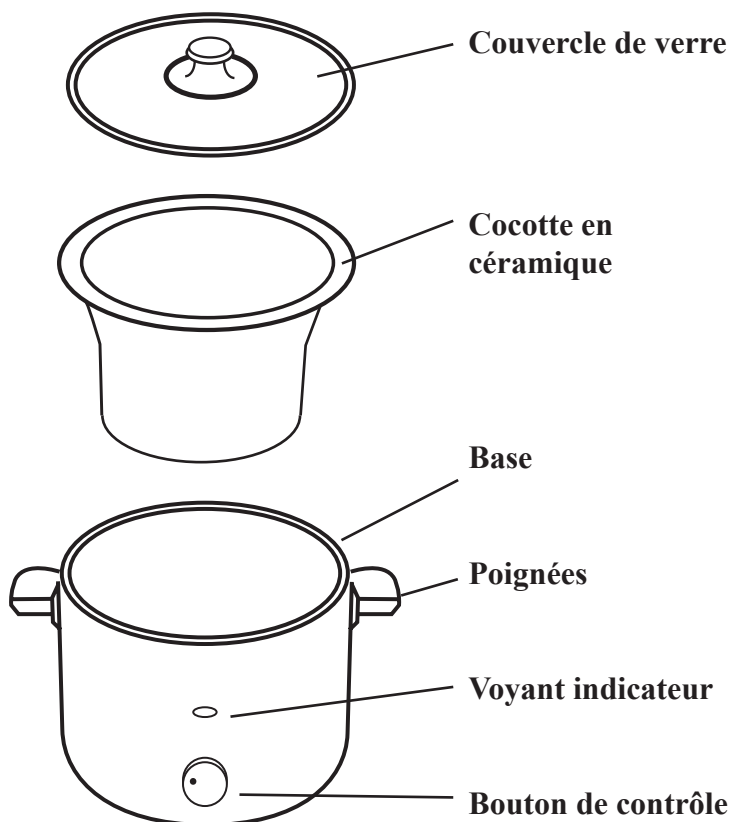
### AVANT VOTRE PREMIÈRE UTILISATION :

Retirez tout le matériel d'emballage et les étiquettes de l'appareil. Laver la cocotte en céramique et le couvercle de verre avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou un chiffon, les rincer et les assécher soigneusement.

**IMPORTANT :** Ne pas immerger la base de la mijoteuse dans l'eau.

**REMARQUE :** La première utilisation peut entraîner une odeur particulière ou de la fumée. Cela provient du processus de fabrication. Ceci est normal, sans risque et disparaîtra une fois que l'appareil sera en utilisation pendant une courte période de temps.

## PIÈCES



## CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE MIJOTEUSE

**Couvercle de verre** - se fixe facilement à la cocotte en céramique afin de retenir la chaleur et l'humidité pour de meilleurs résultats. Un couvercle transparent vous permet de voir les aliments sans avoir à soulever le couvercle, empêchant la chaleur et l'humidité de s'échapper.

**Cocotte en céramique** - la cocotte en céramique durable est amovible pour un meilleur service, entreposage et nettoyage. Compatible au lave-vaisselle.

**Voyant indicateur** - lorsque le voyant est activé, l'appareil est allumé et chauffe.

**Bouton de contrôle** - ajuster les paramètres de température ARRÊT - FAIBLE - ÉLEVÉ - CHAUD.

**Poignées à touches et bouton pour le couvercle qui ne chauffent pas** - vous permet de soulever le couvercle pendant la cuisson et de transporter la base sur la table pour le service.

**Base de chauffage** - Contient de l'électronique pour chauffer l'appareil. Ne pas plonger dans l'eau ni placer le lave-vaisselle. Nettoyer avec un chiffon humide.

## BOUTON DE CONTRÔLE ET PARAMÈTRES DE CUISSON

- Le bouton de contrôle vous offre deux paramètres de réglage, FAIBLE et ÉLEVÉ pour la cuisson.
- Le réglage CHAUD conserve les aliments préparés à une température parfaite pour le service.
- Utilisez le réglage CHAUD uniquement pour le service des aliments.
- Ne pas chauffer les aliments de nouveau sous le réglage CHAUD.

### RÉGLAGE FAIBLE :

Le réglage faible est recommandé pour les aliments contenant une plus petite quantité de liquide.

### RÉGLAGE ÉLEVÉ :

Le réglage élevé est recommandé pour les aliments qui contiennent une grande quantité de liquide incluant les viandes et les légumes.

### RÉGLAGE CHAUD :

Le réglage chaud est recommandé pour les aliments chauds prêts pour le service. Les repas peuvent demeurer chauds pendant une période de quatre heures. Une plus longue période peut assécher les aliments ou altérer la saveur des aliments.

## INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

1. Avant utilisation, lavez le couvercle de verre et la cocotte en céramique dans une eau savonneuse. Rincez et asséchez soigneusement. **MISE EN GARDE : Ne pas placer la base de la mijoteuse dans l'eau ou dans tout autre liquide.**

2. Placez la base de la mijoteuse sur une surface plane, sèche, nivelée et résistante à la chaleur.

3. Préparez les aliments, placez-les dans la cocotte et insérez celle-ci sur la base. Placez le couvercle sur la mijoteuse.

**REMARQUE :** Ne jamais placer d'aliments froids ou congelés dans la mijoteuse si elle est préchauffée. Si la mijoteuse est congelée, NE PAS mettre de l'eau chaude, car la cocotte en céramique pourrait se fissurer.

4. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 volts.

5. Sélectionnez le réglage approprié (Faible, Élevé ou Chaud). Le voyant indicateur s'allume lorsque l'appareil est allumé et qu'il chauffe.

6. Lorsque le mode de cuisson est réglé, l'appareil continuera à chauffer jusqu'à ce qu'il soit manuellement éteint.



## INSTRUCTIONS SUR L'ENTRETIEN ET LE NETTOYAGE

- Toujours éteindre l'interrupteur d'alimentation puis débrancher avant de nettoyer l'appareil.
- La base doit être nettoyée à l'aide d'un chiffon humide et savonneux et en essuyant l'intérieur et l'extérieur. Sécher soigneusement.
- La cocotte et le couvercle de verre doivent être lavés avec de l'eau chaude savonneuse, rincés et séchés.

**REMARQUE :** Le pot de cuisine et le couvercle en verre sont lave-vaisselle.

- Laissez la mijoteuse refroidir avant le nettoyage. Un choc thermique (placer un bol chaud sur une surface froide ou remplir d'eau froide) peut provoquer une fissure. Trempez le plat dans une eau chaude pendant quelques minutes et enlevez les résidus tenaces.
- **NE PAS** utiliser de tampons de décapage métallique, de nettoyeurs abrasifs ou de produits chimiques agressifs pour nettoyer votre mijoteuse, car cela peut endommager les finitions.

**AVERTISSEMENT :** Ne jamais immerger toute la mijoteuse dans l'eau ou dans tout autre liquide, car cela pourrait endommager la mijoteuse et annule la garantie.

## ENTREPOSAGE ET ÉLIMINATION

### ENTREPOSAGE :

- Toujours vous assurer que la mijoteuse est débranchée et en position ARRÊT avant de l'entreposer ou de la nettoyer.
- Assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi avant de le nettoyer et de l'entreposer.
- Entreposez l'appareil dans un endroit propre, frais et loin de la portée des enfants et des animaux.
- Ne pas entourer l'appareil du cordon d'alimentation lors de l'entreposage de l'appareil.
- Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil.
- Conservez l'emballage pour le transport ou l'entreposage de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé pendant de longues périodes.

### ÉLIMINATION :

- Ne pas disposer de l'appareil avec les ordures ménagères. Les déchets électriques et électroniques doivent être éliminés de manière appropriée.
- Contactez vos autorités municipales pour plus d'informations sur l'élimination des produits.

## COMMENT UTILISER VOTRE MIJOTEUSE

- La cocotte en céramique devrait être remplie à la moitié de sa capacité pour des résultats optimaux.
- La plupart des recettes de viande et de légumes nécessitent 8 à 10 heures en mode FAIBLE et 4 à 6 heures en mode ÉLEVÉ.
- Les légumes prennent généralement plus de temps à cuire que la viande. Couper les légumes en petits morceaux et répartir dans la moitié inférieure de la cocotte en céramique.
- La cuisson lente conserve l'humidité. Si vous souhaitez réduire la teneur en humidité de la mijoteuse, retirez le couvercle et tournez le bouton de commande à ÉLEVÉ (si réglé à FAIBLE ou CHAUD) et faites mijoter pendant 30 à 40 minutes supplémentaires.
- Le couvercle de verre n'est pas étanche. Le retrait du couvercle de verre permet à la chaleur accumulée de s'échapper. Chaque fois que le couvercle est enlevé, 10 minutes supplémentaires seront nécessaires pour la cuisson.
- Si vous cuisinez de la soupe, laissez un peu d'espace entre la cocotte en céramique et la surface de l'aliment pour le mijotage. Ne pas trop remplir.
- Plusieurs facteurs peuvent affecter le temps de cuisson d'une recette, veuillez toujours considérer la température initiale de la nourriture, la taille des aliments et la teneur en eau/matières grasses lors d'une cuisson lente.
- Gagnez du temps en préparant les ingrédients la veille. Conservez les aliments préparés dans un récipient couvert dans le réfrigérateur. Transférez les aliments dans la cocotte en céramique et ajouter de la sauce ou autre liquide. Ajustez le bouton de contrôle au réglage désiré.
- Une fois que les aliments sont cuits, éteignez la mijoteuse et laissez-la avec le couvercle de verre. Il y aura suffisamment de chaleur pour conserver la chaleur de la mijoteuse pendant au moins 30 minutes. Si vous désirez laisser les aliments au chaud plus longtemps, réglez le bouton à FAIBLE.
- Tout aliment devrait être accompagné d'une sauce. Dans une casserole ou un plat séparé, préparez votre sauce et recouvrez complètement la nourriture dans la mijoteuse.
- Ne laissez jamais de nourriture non cuite à la température ambiante dans la mijoteuse.
- N'utilisez pas la mijoteuse pour réchauffer des aliments.

## GARANTIE

La garantie de votre produit est valable pendant un an à compter de la date d'achat contre tout défaut de matériel ou de fabrication. Si votre appareil est défectueux dans un délai d'un an à compter de la date d'achat ou de réception, retournez l'appareil, le fret prépayé ainsi qu'une explication de la réclamation. Veuillez placer votre appareil avec précaution dans sa boîte d'origine et le matériel d'emballage afin d'éviter tout dommage pendant le transport. Nous ne sommes pas responsables des dommages causés à l'appareil pendant le transport lors du retour. En vertu de cette garantie, nous nous engageons à réparer ou à remplacer toutes les pièces jugées défectueuses.

Cette garantie n'est valable que si l'appareil est utilisé uniquement à des fins domestiques conformément aux instructions. Cette garantie n'est pas valable si l'appareil est connecté à une alimentation électrique inadéquate, démonté ou perturbé de quelque manière que ce soit ou endommagé par une mauvaise utilisation.

Nous vous demandons de bien vouloir remplir votre bon de garantie et de l'envoyer dans un délai d'une semaine à compter de la date d'achat. Envoyez votre bon de garantie à :

Mijoteuse analogue C/O MW  
NESCO®  
PO Box 237  
Two Rivers, WI 54241-0237

# NESCO®



1 - 800 - 288 - 4545