

# 5 qt Food Steamer

Care/Use Guide

## Cuiseur À Vapeur Électrique

Guide de l'utilisateur et d'entretien



# NESCO®

Your Key Ingredient™

# NESCO®

Your Key Ingredient™

## TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards .....	1
Overview of Components.....	2
Before First Use.....	2
Operating Instructions.....	3
Care and Cleaning.....	3
Eggs .....	4
Rice and Grains.....	4
Vegetables.....	5
Meats and Poultry.....	6
Fish and Seafood.....	7
One Year Limited Warranty.....	8

## TABLE DES MATIÈRES

Importantes Précautions.....	9
Vue D'ensemble Des Pièces.....	10
Avant La Première Utilisation.....	10
Instruction D'opérations .....	11
Entretien Et Nettoyage.....	11
Garantie Limitée D'un An.....	12

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

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

Technical Specifications / Caractéristiques:

Model: ST-25F / NESCO 5 qt Food Steamer

Input - 120Volts / 60HZ / 400Watts



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  
**nescocom**

English

Français

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## WARNING

### FOR HOUSEHOLD USE ONLY

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be observed including the following:

- **READ ALL INSTRUCTIONS.**
- DO NOT touch hot surfaces. Use handles, knobs or oven mitts.
- To protect against risk of electrical shock, DO NOT put appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. This appliance is NOT recommended for use by children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- DO NOT operate the appliance for any other purpose than the intended use. DO NOT use electrical equipment with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, is dropped or damaged in any manner. Return unit to the nearest authorized service center for examination, repair, or adjustment.
- DO NOT use outdoors.
- DO NOT let cord hang over edge of table or counter, contact sharp edges, or touch hot surfaces.
- Never put the unit near a hot burner or in an oven.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- NEVER use abrasive cleaning agents or abrasive cloths when cleaning the unit.
- Do not place on or near hot gas, electric burner or in a heated oven.
- Do not touch the steamer base until it has cooled. Allow to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

## 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.

# PARTS



**Lid:** Clear, durable construction offers a clear view, dishwasher safe and designed with handles for safe removal.

**Steam Trays:** Large 5 quart combined capacity. Clear, durable construction offers clear views and many uses, yet dishwasher safe.

**Removable Bottom Sections:** Easy to remove bowl dividers for steaming taller foods like asparagus or corn on the cob.

**Rice Bowl:** Multi-purpose 2 cup bowl makes the best rice, oatmeal and grains. Dishes prepared in sauces, eggs, tamales and many other foods can be steamed using rice bowl. Dishwasher safe.

**Steamer Base:** Serves as the water reservoir and has a 60 minute, adjustable timer with automatic shutoff. **Do not place in dishwasher!**

## BEFORE FIRST USE

Carefully unpack each part and remove all packing materials. Wash Lid, Rice Bowl and Steam Trays in warm soapy water, rinse and dry.

Wipe Steamer Base with damp cloth and dry.

**DO NOT** immerse Steamer Base in water or other liquids.

## OPERATING INSTRUCTIONS

- Do not operate your Steam Cooker without water. This could damage the appliance and void your warranty.
- Do not use more water than indicated on the inside of Steamer Base.
- Do not substitute wine or other liquid(s) in place of water.
- Place food in Steam Tray. Add herbs or spices at end of cooking cycle.
- For large food loads or multiple dishes, use both Upper and Lower Steam Trays, dividing food evenly or remove bottom section for taller foods. The lower bowl will generally cook faster than upper bowl, place larger foods or longer cooking foods in the lower steam tray. Use one steam tray for smaller loads.
- Always use the Lid on the Steam Trays.
- If both Steam Trays are used, place lower Steam Tray on Base first, then upper Steam Tray and Lid.
- Plug power cord into a standard 120 volt outlet. Indicator Light will be lit while timer is set. When set time is done, light will turn OFF.
- Turn Dial to set the number of minutes required to cook the food, based on the Cooking Guidelines on the following pages.
- When removing the Steam Tray(s) use oven mitts to protect against burns from the hot steam. CAUTION: Use extreme care when removing the Steam Tray(s). Steam can cause serious burns!
- When cooking is complete, turn dial to "0" and unplug the appliance.
- Water amount guide that is added to Base.:
  - Minimum - 1-1/2 Cup /350 mL - approx. 30 minutes cooking time
  - Maximum - 3 Cups / 700 mL - approx. 60 minutes cooking time

## CARE AND CLEANING INSTRUCTIONS

- After your Steamer has cooled, unplug from outlet and remove Steamer Tray(s) and set in bowls and lid in warm soapy water.
- Remove excess water from Base Reservoir by tilting it over a drain.
- Wash Steam Tray(s) and Lid in warm soapy water or place in the dishwasher.
- **CAUTION:** Do not put Steamer Base in the dishwasher.
- Do not use abrasive cleansers or steel wool , it will scratch the finishes.
- **NEVER IMMERSE THE BASE IN WATER.** To clean, wipe outside of Base with a damp cloth and dry with a clean towel or set parts aside to air dry.
- Never store your Steamer with water in the Reservoir., always empty reservoir and allow parts to dry before storing
- Always fill reservoir to minimum level before connecting to power supply.

## EGGS

- Fresh eggs (no more than a week old) are best as the whites will remain close to the yolk for a more round appearance. Use eggs at room temperature for best results. As eggs age, the whites 'thin out'. Eggs will no longer be tough because steaming provides a moist and gentle method of cooking.
- Use Rice Bowl when cooking scrambled or poached eggs.
- For fluffier scrambled eggs, add 1 Tbs. water per egg and mix.
- To poach eggs, add 1 Tbs. vinegar to water in base to help egg whites congeal.

Variety	Number of pieces	Cooking time (minutes)
In shell, soft-cooked	1 to 6	10 - 15
In shell, hard-cooked	1 to 6	10 - 15
Scrambled	3 to 4	20 - 25

## RICE AND GRAINS

- To enhance the flavors of Rice and Grains, use half consomme or broth and half water in the Rice Bowl. Never put anything but water in the Water Reservoir (base unit).
- Always fill reservoir to minimum level before connecting to power supply.
- There are many types of rice. Follow specific directions for variety used.
- Check if done and consistency of rice at minimum time specified in chart, while stirring rice at same time.
- For softer rice, increase water in Rice Bowl (2 - 3 Tbs.) and increase cooking time approximately 5 - 7 minutes. For more firm rice, reduce water and time by same amount.
- When checking or stirring rice be careful not to drip the condensate into the Rice Bowl, which would degrade the flavor and quality of the steamed rice.

Rice / Grain	Combine in Rice Bowl		Cooking time (minutes)
	Rice	Water	
<b>Instant</b>	<b>3/4 Cup</b>	<b>1 Cup</b>	<b>15 - 20</b>
Long Grain Mix: - Regular (6 oz. pkg.) - Instant (6 1/2 oz. pkg.)	Mix Mix	1-1/2 Cups 1-3/4 Cups	50 - 55 17 - 22
<b>Oatmeal</b>	<b>3/4 Cup</b>	<b>1 Cup</b>	<b>55 - 60</b>
White: - Long grain - Regular	3/4 Cup 1 Cup	1-1/4 Cups 1 Cup	50 - 55 45 - 50

# VEGETABLES

- Steaming will bring out the fresh flavor, color and texture of the vegetable. Steamed vegetables are fat-free and low in calories. The nutrients are steamed into the vegetables and not cooked out.
- Always fill reservoir to at least minimum level before connecting to power supply.
- Clean vegetables thoroughly. Remove stems, peel or chop if needed. Smaller pieces of food steam more quickly than larger pieces.
- Frozen vegetables should not be thawed before steaming. Stir after steaming 10 - 12 minutes.
- Quantity, quality, freshness and size of foods will affect the steaming times. Adjust water amounts and steaming time as desired.

<b>Vegetable</b>	<b>Amount/Weight</b>	<b>Cooking time (minutes)</b>
Artichokes, fresh	2 - 3 medium	35 - 40
Asparagus, spears	1 lb.	12 - 17
Beans, green or wax	1/2 lb.	10 - 15
Broccoli, florets	1/2 lb.	10 - 15
Brussel Sprouts	1 lb.	18 - 23
Cabbage, wedges	1 lb.	15 - 20
Carrots	1/2 lb.	10 - 15
Cauliflower, florets	1/2 lb.	10 - 15
Corn on Cob	2 - 3 ears (shucked)	25 - 30
Onions small	1/2 lb.	20 - 25
Peas	1/2 lb.	10 - 15
Potatoes, whole red	1 lb.	40 - 45
Spinach	1/2 lb.	10 - 15
Squash, summer	1 lb.	15 - 20
Squash, winter	1 lb.	20 - 25
Turnips, whole	1 lb.	20 - 25
Frozen Vegetables.	10 oz. pkg.	30 - 40

## MEATS AND POULTRY

- Always fill reservoir to at least minimum level before connecting to power supply.
- Meat and Poultry that is steam cooked retains most of its moisture. If meat is less tender, steam cooking will make it much more tender.
- To achieve a 'browned' look when steaming meats, add Paprika, browning sauce or any microwave browning product.
- Season meat with herbs before steaming. DO NOT add salt as it will toughen the meat.
- If using Rice Bowl to prepare your meal, cover with plastic wrap to seal in extra moisture and flavor.
- Adjust steam times according to your preferences.

<b>Meat &amp; Poultry</b>	<b>Amount/Weight</b>	<b>Cooking time (minutes)</b>
Beef: - Chuck - Corned - Meatballs - Stew Meat	1 lb. 1 lb. 1 lb. 1 lb.	30 - 35 30 - 35 25 - 30 25 - 30
Chicken: - Boneless, cubed - Pieces	1 lb. 1 lb. (2 to 3 pieces)	20 - 25 45 - 50
Lamb, cubed	1 lb.	25 - 30
Pork, cubed	1 lb.	25 - 30
Pre-cooked Sau- sage: - Hot Dogs - Italian	1 lb. 1 lb.	15 - 20 25 - 30



## FISH AND SEAFOOD

- Always fill reservoir to at least minimum level before connecting to power supply.
- Before steaming, clean and prepare fresh seafood and fish.
- Poach fish in the Rice Bowl using water, broth or favorite seasoning.
- Fish is steamed to perfection if it flakes easily and becomes opaque.
- Most fish and seafood cook quickly. Steam in small amounts.
- Mussels, Clams and Oysters may open at different times. Check the shells to avoid over-cooking.
- Adjust steam times according to your preferences.

<b>Fish / Seafood</b>	<b>Amount/ Weight</b>	<b>Cooking time (minutes)</b>
Clams, in shell	3/4 lb.	12 - 15
Crab: - King Crab, Legs - Soft shell	1/2 lb. 5 to 8 pieces	20 - 22 10 - 12
Fish: - Dressed - Fillets - Steaks - Whole	1/2 to 3/4 lb. 1 lb. 1 lb.; 1 inch thick 1/2 to 3/4 lb.	20 - 25 15 - 20 20 - 25 20 - 25
Lobster - Split - Tails - Whole	1 lb. 2 to 4 pieces 1 to 1-1/4 lb.	20 - 25 15 - 20 20 - 25
Mussels, in shell	3/4 lb.	12 - 15
Oysters, in shell	2 to 2-1/2 lbs.	15 - 20
Scallops: - Bay, shucked - Sea, shucked	3/4 lb. 3/4 lb.	12 - 15 15 - 20
Shrimp, in shell: - Medium - Large/Jumbo	3/4 lb. 3/4 lb.	12 - 15 15 - 18

# ONE YEAR LIMITED 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.

To assure the proper handling of your warranty without delay, and to facilitate verification of the original date of purchase, we suggest that you promptly register your NESCO® product on our website:

<https://www.nesco.com/customer-service/warranty-registration>.

Or use our code:



ST-25F / NESCO 5 qt Food Steamer

C/O MW

PO Box 237

Two Rivers, WI 54241-0237

## MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES

### - Ce produit est conçu exclusivement pour une utilisation domestique -

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il est essentiel de toujours respecter les mesures de sécurité suivantes:

- **VEUILLEZ LIRE TOUTES LES DIRECTIVES.**
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée.
- Pour vous protéger contre les décharges électriques et les blessures, ne pas immerger cet appareil, le cordon, ou la prise dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne laissez jamais des enfants utiliser cet appareil sans surveillance.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir complètement avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
- N'utilisez jamais un appareil dont le cordon ou la prise de courant sont endommagés, ou si l'appareil a mal fonctionné ou qu'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour éviter tout danger, retournez l'appareil à NESCO® au département de service d'entretien pour vérification, réparation ou ajustement.
- L'utilisation des attachements accessoires non recommandés par le fabricant peut avoir comme conséquence le feu, la décharge électrique ou les dommages aux personnes.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur ou près d'une source de gaz chaud, d'un brûleur électrique ou dans un four chaud.
- Ne pas utiliser cet appareil pour un autre emploi que celui qui est décrit dans le présent manuel.
- Ne pas toucher la base du cuiseur avant qu'il ne soit refroidi..
- Soyez très prudent quand vous devez déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.

## CONSERVER CES DIRECTIVES

**Fiche polarisée:** Cet appareil possède une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche est conçue pour entrer dans la prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas correctement dans la prise, retourner la fiche. Si elle n'entre toujours pas correctement, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

**Instructions pour le cordon d'alimentation :** Un court cordon d'alimentation devrait être utilisé pour réduire le risque de s'em mêler ou de trébucher avec un cordon plus long.

## DESCRIPTION DES PIÈCES



**Bol à vapeur:** Grande capacité de quatre pintes fabriqué en matériel durable qui vous permet de voir vos aliments lors de la cuisson. Résistant au lave-vaisselle.

**Amovible divder:** Facile à enlever séparateurs de bol pour cuisson à la vapeur des aliments de grande taille comme les asperges ou le maïs en épi

**Couvercle:** Fabriqué en matériel durable qui vous permet de voir vos aliments lors de la cuisson. Résistant au lave-vaisselle. Couvercle conçu avec des poignées pour faciliter la manutention.

**Bol à riz:** Bol tout usage de deux tasses pour faire le meilleur riz, gruau et céréales. Plusieurs plats peuvent être faits avec ce bol : plats en sauce, œufs, tamales et plein d'autres choses. Résistant au lave-vaisselle.

**Base:** Sert de réservoir à eau et possède une minuterie de 60 minutes avec arrêt automatique. Ne pas mettre au lave-vaisselle!

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballer soigneusement chacune des pièces. Lavez le couvercle, le bol à riz et les bols à vapeur dans l'eau tiède savonneuse, rincez et séchez. Essuyez la base avec un linge humide et séchez.

N'immergez pas la base dans l'eau ni dans tout autre liquide.

## CONSEILS ET INSTRUCTIONS

- N'utilisez pas votre cuiseur à vapeur NESCO® sans eau. Ceci pourrait endommager l'appareil et annuler la garantie.
- Ne mettez pas plus d'eau que ce qui est indiqué dans la base.
- Ne remplacez pas l'eau par du vin ou d'autres liquides.
- Mettez les aliments dans le bol à vapeur. Ajoutez les fines herbes et les épices à la fin de la cuisson.
- Pour de grandes quantités ou pour plusieurs plats, utilisez les deux étages en divisant les aliments de façon égale. Les aliments placés dans le bol du bas cuiront généralement plus vite que ceux placés dans celui du haut. Placez donc les aliments plus gros ou avec un temps de cuisson plus long dans le bol du bas. Servez-vous que d'un seul bol pour les petites quantités.
- Placez toujours le couvercle sur le bol.
- Si l'utilisation des deux bols est nécessaire, placez le bol du bas en premier sur la base, le bol du haut ensuite et le couvercle par-dessus.
- Branchez le fil d'alimentation dans n'importe quelle prise 120 V. Un témoin lumineux s'allumera quand la minuterie sera en marche. Lorsque le temps sera écoulé, le témoin lumineux s'éteindra.
- Ajustez la minuterie selon le temps désiré pour la cuisson selon le guide de cuisson que vous trouverez dans les pages suivantes.
- Lorsque le temps sera venu de manipuler les bols chauds, portez des moufles de cuisine pour éviter les brûlures avec la vapeur. ATTENTION : Faites très attention quand vous enlevez les bols. La vapeur peut causer de graves brûlures!
- Quand la cuisson est terminée, mettez la minuterie à «0» et débranchez l'appareil.
- Guide de niveau d'eau :
  - Minimum - 1-1/2 Tasse ou 350 ml - environ 30 minutes de cuisson
  - Maximum - 3 Tasses ou 700 ml - environ 60 minutes de cuisson

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Une fois que votre cuiseur à vapeur NESCO® sera refroidi, débranchez-le de la prise et enlevez l'ensemble de bols et couvercle et mettez-les dans l'eau chaude savonneuse.
- Enlevez l'eau qui reste dans la base en la versant dans l'évier.
- Lavez les bols et le couvercle dans de l'eau chaude et savonneuse ou au lave-vaisselle.
- ATTENTION: Ne mettez pas la base au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de laine d'acier pour nettoyer le couvercle ou les bols : cela pourrait égratigner le plastique transparent.
- NE METTEZ JAMAIS LA BASE DU CUISEUR DANS L'EAU. Pour nettoyer, essuyez l'extérieur de la base avec un linge humide et séchez ensuite. N'utilisez pas de détergent abrasif sur la surface extérieure de la base.
- Essuyez avec un linge propre ou laissez sécher à l'air.
- Ne rangez jamais votre cuiseur à vapeur NESCO® avec de l'eau dans le réservoir. Prenez soin de toujours vider le réservoir et de ranger les pièces quand elles sont bien sèches.
- Avant de brancher l'appareil, veuillez mettre de l'eau au moins jusqu'au niveau minimum.

# GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

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 coller 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 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.

Afin de garantir le traitement correct de votre garantie sans délai et de faciliter la vérification de la date d'achat initial, nous vous proposons d'enregistrer rapidement votre produit NESCO® sur notre site web:

<https://www.nesco.com/customer-service/warranty-registration>.

Ou utilisez notre code QR:



ST-25F / Cuiseur À Vapeur Électrique

C/O MW

PO Box 237

Two Rivers, WI 54241-0237

USA



# NESCO®

Your Key Ingredient™



1 - 800 - 288 - 4545