

1.5, 4, 6 & 8 Qt. Slow Cooker

Care/Use Guide

Mijoteuse de 1,5 et 4 et 6 et 8 litres

Guide D'entretien Et D'utilisation



NESCO®

Your Key Ingredient For Today's Kitchen™

NESCO® Your Key Ingredient For Today's Kitchen™



Thank you for purchasing a NESCO slow cooker. There is nothing better than knowing you are making delicious food for you and your family. We have been creating kitchen products and accessories for many years and are excited to share our knowledge and welcome more enthusiasts to the world of home cooking.

Questions?

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

Email: nescocs@nesco.com
Phone: 1-800-288-4545



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.

Table of Contents

Important Safeguards.....	1
Overview of Components.....	2
Features Of Your Slow Cooker.....	2
Before First Use.....	3
Operating Instructions.....	3
How To Use Your Slow Cooker.....	4
Care and Cleaning.....	5
Storage.....	5
One Year Limited Warranty.....	6

Table des Matières

Consignes De Sécurité Importantes.....	8
Présentation Des Composants.....	9
Caractéristiques De Votre Mijoteuse.....	9
Avant La Première Utilisation	10
Mode D'emploi.....	10
Comment Utiliser Votre Mijoteuse	11
Entretien Et Nettoyage	12
Stockage.....	12
Garantie Limitée D'un An.....	13

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

Care and Use Guide:

For SC Series Slow Cookers
For SCR Series Slow Cookers

Visit us at
nesco.com

Follow us on



#YourKeyIngredient

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This product is designed for household use only -

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

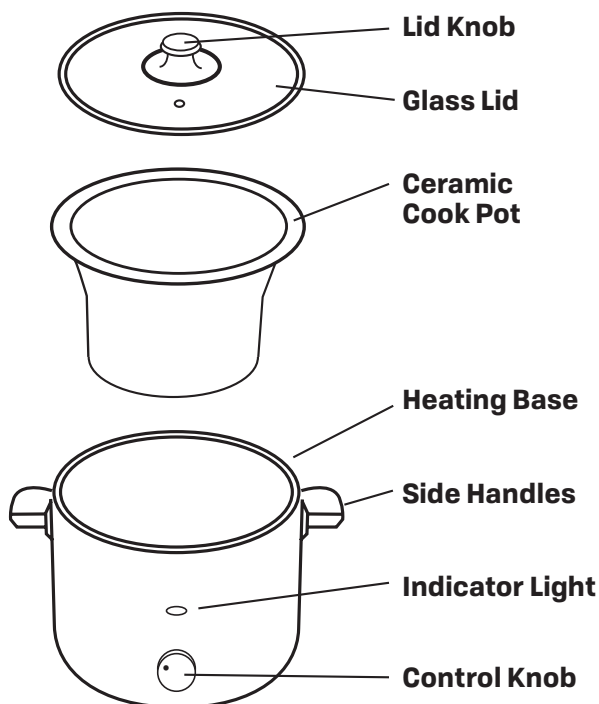
1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Always turn control knob to off before plugging appliance cord into wall outlet. To disconnect, turn control knob to off, then remove plug from wall outlet.
4. To protect against electrical shock and personal injury, 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. Contact NESCO® Customer Service Department for assistance.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces. Never pull on cord.
10. Do not place on or near a hot gas or electrical burner or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or hot liquids.
12. DO NOT place it on carpet, furniture, or other combustible materials.
13. Do not switch on the cooker if the ceramic cook pot is empty.
14. Allow the glass lid and ceramic cook pot to cool before allowing it to touch water or any cool surface.
15. Always use the ceramic cook pot included with your appliance. Never cook directly in the base of the unit.
16. Do not use the ceramic cook pot if it is cracked or chipped.
17. Certain countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Use a hot pad under your appliance to prevent possible damage to the surface.
18. 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.
19. Do not touch the power plug with wet hands. Do not operate the appliance with wet hands or while standing on a wet floor.

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.

Overview of Components



Features Of Your Slow Cooker

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. *Vent hole not on all models.*

Ceramic Cook Pot - Durable ceramic pot can be removed for convenience in serving, storage and cleaning. Dishwasher safe. Do not soak in water.

Indicator Light - *Not on all models.* When lit the base is turned on and heating.

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

Side Handles and Lid Knob - Allows you to lift the lid during cooking and to carry base to table for serving. Handles and knob may vary on product from that shown in this manual.

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

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 or cook pot in water.

NOTE: Always use caution when placing your cook pot on a glass or ceramic stove top, laminate countertop, or other surface. The bottom surface of the cook pot may scratch some surfaces if caution is not used. Use a non-flammable pad under your cook pot to prevent possible damage to the surface.

NOTE: First time use may result in minimal odor or smoke. Residue or oil from the manufacturing process may be present inside the appliance. This is normal and harmless and will dissipate once the appliance is used for a short period of time.

Operating Instructions

1. Place the slow cooker base on dry, flat, level, heat-resistant surface.
2. Place prepared food into cook pot and place pot into the heating 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.
3. Plug cord into 120 Volt outlet.
4. Set desired cooking setting (Low, High or Warm). The LOW setting is recommended for "all day" slow cooking. HIGH will cook faster. Refer to your specific recipe for more precise timing. The WARM setting is for keeping already cooked food at the perfect serving temperature. Food can be kept warm for up to 4 hours.
NOTE: DO NOT cook on the WARM setting. Using this setting for more than 4 hours may result in over-drying of the food or altering the flavor. The indicator light will be illuminated showing that the power is on and unit is heating.
5. After the desired cooking mode is set, the unit will continue to heat until manually turned off.
6. Turn the slow cooker to the OFF position, and unplug the appliance from the outlet.

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.
- 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 WARM setting.
- Never leave uncooked food at room temperature in the slow cooker.
- Always use gloves or oven mitts when handling the cook pot or glass lid.

Care and Cleaning

- Always turn off the power switch then unplug unit before cleaning.
- The outside of the base should be cleaned using a damp, soapy cloth.
- The cook pot and glass lid should be washed in hot, soapy water, rinsed and dried.
- Allow the cook 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.
- For easier clean-up of cook pot, fill with soapy water and turn appliance to LOW for 30 minutes. Turn appliance off and allow cook pot to cool. This will help loosen food residue from cook pot. Do not submerge cook pot in water.
- **DO NOT** use metal scouring pads, abrasive cleaners or harsh chemicals to clean your slow cooker, as these could damage the finishes.

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.

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 or email at 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.

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

Or fill in your warranty card and return it within one week from date of purchase along with a copy of proof of purchase.

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

NESCO® Your Key Ingredient For Today's Kitchen™



Merci d'avoir acheté une mijoteuse NESCO. Il n'y a rien de mieux que de savoir vous préparez de délicieux plats pour vous et votre famille. Nous créons des produits et des accessoires de cuisine depuis de nombreuses années et sommes ravis de partager nos connaissances et d'accueillir plus de passionnés dans le monde de la cuisine maison.

Des Questions?

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

Email: nescocs@nesco.com
Phone: 1-800-288-4545



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 of Contents

Important Safeguards.....	1
Overview of Components.....	2
Features Of Your Slow Cooker.....	2
Before First Use.....	3
Operating Instructions.....	3
How To Use Your Slow Cooker.....	4
Care and Cleaning.....	5
Storage.....	5
One Year Limited Warranty.....	6

Table des Matières

Consignes De Sécurité Importantes.....	8
Présentation Des Composants.....	9
Caractéristiques De Votre Mijoteuse.....	9
Avant La Première Utilisation	10
Mode D'emploi.....	10
Comment Utiliser Votre Mijoteuse	11
Entretien Et Nettoyage	12
Stockage.....	12
Garantie Limitée D'un An.....	13

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

Guide D'entretien Et D'utilisation:

Pour les modèles de mijoteuse S
Pour les modèles de mijoteuse SCR

Visit us at
nesco.com

Follow us on



#YourKeyIngredient

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- 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:

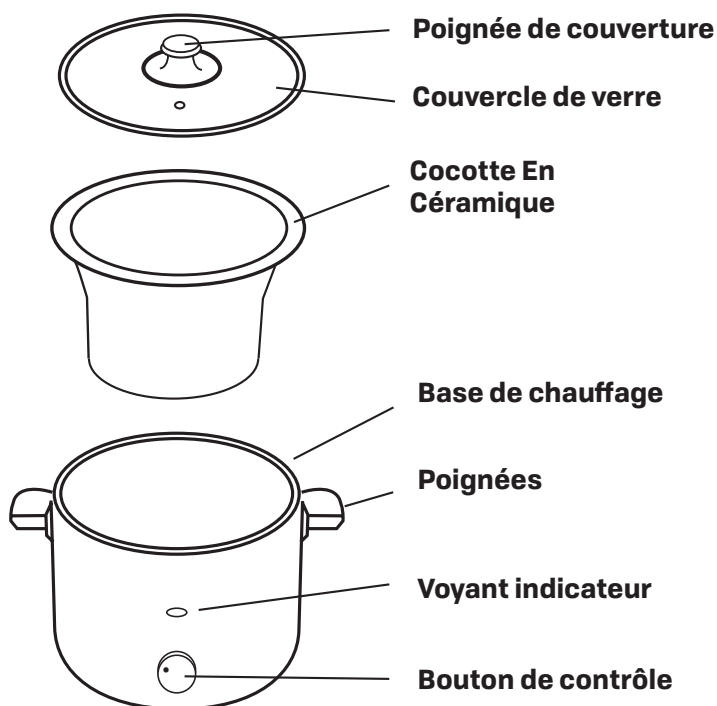
1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
3. Tournez toujours le bouton de commande en position d'arrêt avant de brancher le cordon de l'appareil dans la prise murale. Pour débrancher, tournez le bouton de commande sur arrêt, puis retirez la fiche de la prise murale.
4. Pour vous protéger contre les chocs électriques ou les blessures, n'immergez pas cet appareil, y compris le cordon et la fiche, dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
6. Débranchez de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser complètement refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de les nettoyer.
7. N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou après que l'appareil dysfonctionnement ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contacter le client NESCO® Département de service pour l'assistance.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, toucher des surfaces chaudes ou tirer dessus sur cordon.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
11. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou liquides chauds.
12. NE PAS le placer sur un tapis, un meuble ou d'autres matériaux combustibles.
13. N'allumez pas la cuisinière si la marmite en céramique est vide.
14. Laissez refroidir le couvercle en verre et la marmite en céramique avant de les laisser entrer en contact avec de l'eau ou superficie fraîche.
15. Utilisez toujours la marmite en céramique fournie avec votre appareil. Ne cuisinez jamais directement dans la base de l'unité.
16. N'utilisez pas la marmite en céramique si elle est fissurée ou ébréchée.
17. Certaines surfaces de comptoirs et de tables ne sont pas conçues pour résister au chaleur dégagée par certains appareils. Utilisez au préalable une plaque chauffante sous votre appareil pour éviter d'éventuels dommages à la surface.
18. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances à moins qu'elles ne soient supervisées ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
19. Ne touchez pas la fiche d'alimentation avec les mains mouillées. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou en vous tenant debout sur un sol mouillé.

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'em mêler ou de trébucher avec un cordon plus long.

Présentation Des Composants



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. *Trou d'aération pas sur tous les modèles.*

Cocotte En Céramique - La cocotte en céramique durable est amovible pour un meilleur service, entreposage et nettoyage. Compatible au lave-vaisselle. NE PAS tremper dans l'eau.

Voyant Indicateur - *Pas sur tous les modèles.* Lorsque le voyant est activé, l'appareil est allumé et chauffe.

Bouton De Contrôle - Ajuster les paramètres de température ARRÊT - FAIBLE - ÉLEVÉ - CHAUD.

Poignées Latérales Et bouton Du Couvercle - Vous permet de soulever le couvercle pendant la cuisson et de transporter la base sur la table pour le service. Les poignées et le bouton peuvent différer sur le produit de celui illustré dans ce manuel.

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.

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 plongez pas la base de la mijoteuse ou la marmite dans l'eau.

REMARQUE: Utiliser de la vigilance lorsque vous devez déposer le récipient sur une surface la surface de verre ou de céramique de votre cuisinière électrique, ou toute autre surface. Il est possible que des égratignures se produisent si le récipient n'est pas déposé avec attention. Utiliser un chauffe-plat sous le récipient pour éviter d'endommager les surfaces.

REMARQUE: La première utilisation peut entraîner une odeur ou une fumée minimale. Résidus ou huile de processus de fabrication peut être présent à l'intérieur de l'appareil. C'est normal et inoffensif et se dissipera une fois l'appareil utilisé pendant une courte période.

Instructions De Fonctionnement

1. Placez la base de la mijoteuse sur une surface plane, sèche, nivelée et résistante à la chaleur.
2. 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.
3. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 volts.
4. Sélectionnez le réglage approprié (Faible, Élevé ou Chaud). Le voyant indicateur s'allume lorsque l'appareil est allumé et qu'il chauffe.
5. Lorsque le mode de cuisson est réglé, l'appareil continuera à chauffer jusqu'à ce qu'il soit manuellement éteint.
REMARQUE: Le réglage CHAUD conserve les aliments préparés à une température parfaite pour le service. Ne pas chauffer les aliments de nouveau sous le réglage CHAUD.
6. Toujours éteindre l'appareil avant de le débrancher de la prise de courant.

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.
- 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 au CHAUD RÉGLAGE.
- 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.
- Toujours utiliser des gants de cuisine ou des maniques pour manipuler le récipient ou le couvercle de verre.

Entretien Et 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. 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.
- Pour un nettoyage plus facile du pot, remplissez-le d'eau savonneuse et allumez l'appareil à LOW pendant 30 minutes. Éteignez l'appareil et laissez la casserole refroidir. Cela aidera à détacher les aliments résidus de pot.
- **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.

Stockage

- 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.

Garantie Limitée D'un An

La Metal Ware Corporation garantit à l'acheteur d'origine que votre produit sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an à compter de la date d'achat. Le produit doit être utilisé pour un usage personnel ou domestique unique conformément aux instructions. Si votre produit s'avère défectueux dans l'année suivant la date d'achat, contactez notre service client au 1-800-288-4545 ou envoyez un e-mail à nescocs@nesco.com avec une explication de la réclamation. Si une réclamation de garantie viable est déterminée, un membre du service client vous fournira les détails nécessaires pour faire remplacer votre appareil. En vertu de cette garantie à durée limitée, nous nous engageons à remplacer toutes les pièces jugées défectueuses à notre seule discrétion. Cette garantie à durée limitée est annulée si l'appareil est connecté à une alimentation électrique inappropriée ou démonté ou perturbé de quelque manière que ce soit ou endommagé par 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 devrez conserver une copie de votre preuve d'achat en cas de problème de garantie.

Nous vous suggérons d'agrafer votre reçu à ce guide d'entretien et d'utilisation.

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

Ou remplissez votre carte de garantie et renvoyez-la sous une semaine à partir de la date d'achat avec une copie de la preuve d'achat.

Envoyer la carte de garantie à:

**NESCO Mijoteuse Analogue / Analog Slow Cooker
C/O MW
PO Box 237
Two Rivers, WI 54241-0237
USA**



**THANK YOU
FOR CHOOSING
NESCO®**

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

For more products or recipes, visit nesco.com.



Follow us on

