

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING

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 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.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to off, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

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.

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 | |
| Instant | 3/4 Cup | 1 Cup | 15 - 20 |
| 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 |
| Oatmeal | 3/4 Cup | 1 Cup | 55 - 60 |
| 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.

| Vegetable | Amount/Weight | Cooking time (minutes) |
|----------------------|----------------------|-----------------------------------|
| 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.

| Meat & Poultry | Amount/Weight | Cooking time (minutes) |
|--|----------------------------------|--|
| 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.

| Fish / Seafood | Amount/ Weight | Cooking time (minutes) |
|--|--|--|
| 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

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:
ST-25F / NESCO 5 qt Food Steamer
C/O MW
PO Box 237
Two Rivers, WI 54241-0237

MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES

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.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui prévu.
- Branchez toujours la fiche à l'appareil en premier, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, éteignez n'importe quelle commande, puis retirez la fiche de la prise murale.

CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE

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.

Cordon court Instructions : Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque causé par un cordon qui devient entremêlé ou de trébucher sur un cordon plus long. Des rallonges peuvent être utilisées avec une attention particulière lors de leur usage. Si une rallonge est utilisée, les caractéristiques électriques indiquées pour le cordon devraient être au moins aussi grandes que les caractéristiques électriques de l'appareil. Le cordon plus long devrait être positionné de sorte qu'il ne drapera pas sur le dessus de la table où il peut être tiré par des enfants ou faire trébucher involontairement.

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

The 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 un délai d'un an à compter de la date d'achat, contactez notre équipe de service à la clientèle au 1-800-288-4545 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 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'unité est connectée à une alimentation électrique inadaptée ou démontée ou perturbée de quelque manière que ce soit ou endommagée par une mauvaise utilisation. Cette garantie n'est pas transférable.

LIMITATION DES RECOURS ET DES DOMMAGES: À l'exception de la garantie limitée et des recours expressément énoncés ci-dessus, Metal Ware Corp ne sera pas responsable envers vous, ou envers quiconque réclamant par vous ou par votre intermédiaire, pour toute obligation ou responsabilité, y compris, mais sans s'y limiter, obligations ou responsabilités découlant d'une rupture de contrat, d'une rupture de garantie, de réclamations statutaires, de négligence ou d'un autre délit ou de toute théorie de responsabilité stricte, en ce qui concerne le produit ou les actes ou omissions de Metal Ware Corp ou autrement. L'Acheteur accepte qu'en aucun cas Metal Ware Corp ne soit 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 d'une violation de cette garantie, même si elle est prévisible. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou les limitations des dommages indirects 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.

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:

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

Part No. 67390 ©2022 (1/13) The Metal Ware Corp

All Rights reserved, including the right of reproduction in whole or part.

Tous droits réservés, y compris le droit de reproduction en totalité ou en partie.