

1.5, 4, 6 & 8 Qt. Slow Cooker

Care/Use Guide

Mijoteuse de 1,4 et 3,8 et 5,7 et 7,6 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

Live Chat at www.nesco.com



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
Component List	2
Features of Your Slow Cooker.....	2
Before First Use	3
Operating Instructions	3
How to Use Your Slow Cooker.....	4
Care & Cleaning.....	5
Storage.....	5
One-Year Limited Warranty.....	6

Table des matières

Garanties importantes	8
Liste 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:

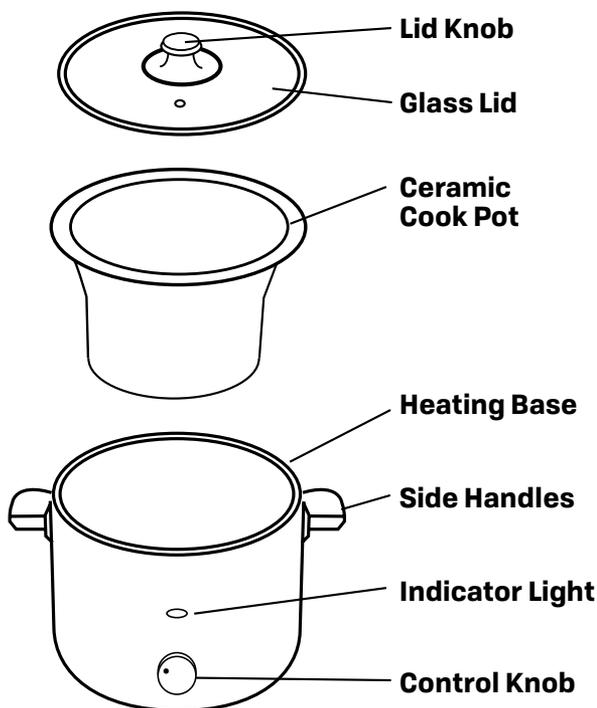
1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Always turn control knob to off before plugging appliance cord into wall outlet. To disconnect, turn control knob to off, then remove plug from wall outlet.
4. To protect against electrical shock and personal injury, 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. 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.

Component List



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 & 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 the product will be free from defects in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase or delivery. If delivery date occurs after purchase, the warranty begins on the date of delivery, as evidenced by proof of purchase or delivery documentation. 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 NESCO customer service team at 1-800-288-4545 or 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.

[nesco.com/customer-service/warranty-registration](https://www.nesco.com/customer-service/warranty-registration)

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
chat en direct www.nesco.com



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.

"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

Table des matières

Garanties importantes	8
Liste 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

Visit us at
nesco.com

Follow us on



#YourKeyIngredient

GARANTIES IMPORTANTES

- Ce produit est conçu pour usage domestique seulement -

Lorsque vous employez des appareils électriques, certaines précautions de sécurité doivent toujours être suivies

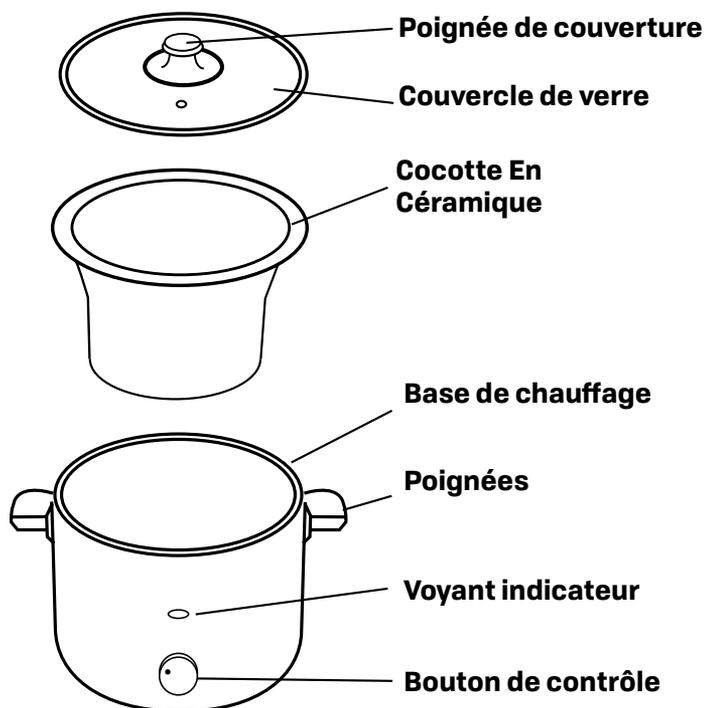
- LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Tournez toujours le bouton de commande sur « Off » avant de brancher le cordon de l'appareil sur une prise murale. Pour débrancher l'appareil, tournez le bouton de commande sur « Off », puis retirez la fiche de la prise murale.
- Pour éviter tout choc électrique et toute blessure, ne plongez pas cet appareil, cordon et fiche inclus, dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, ou après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque. Contactez le service client de NESCO® pour obtenir de l'aide.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes. Ne tirez jamais sur le cordon.
- Ne pas placer sur ou à proximité d'une plaque de cuisson à gaz ou électrique chaude, ni dans un four chaud.
- Soyez extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile ou des liquides chauds.
- NE le placez PAS sur un tapis, un meuble ou tout autre matériau combustible.
- N'allumez pas la cuisinière si la cuve en céramique est vide.
- Laissez refroidir le couvercle en verre et la cuve en céramique avant de les mettre en contact avec de l'eau ou toute autre surface froide.
- Utilisez toujours la cuve en céramique fournie avec votre appareil. Ne cuisinez jamais directement sur la base de l'appareil.
- N'utilisez pas la cuve en céramique si elle est fissurée ou ébréchée.
- Certains plans de travail et tables ne sont pas conçus pour résister à la chaleur prolongée générée par certains appareils. Utilisez une manique sous votre appareil pour éviter d'endommager la surface.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- 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

PRISE POLARISÉE: Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche est destinée à s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez-la. Si cela ne convient toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez en aucun cas de modifier la fiche.

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT: Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Des rallonges peuvent être utilisées si des précautions sont prises lors de leur utilisation. Si une rallonge est utilisée, la puissance électrique indiquée du cordon doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil. Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas sur le dessus de la table, où il pourrait être tiré par des enfants ou trébucher involontairement.

Liste des Composants



Caractéristiques de Votre Mijoteuse

Couvercle en verre - S'adapte parfaitement à la cuve en céramique pour conserver la chaleur et l'humidité, pour des résultats optimaux. Le couvercle transparent permet de voir les aliments sans avoir à le soulever, empêchant ainsi la chaleur et l'humidité de s'échapper. L'orifice d'aération n'est pas présent sur tous les modèles.

Casserole en céramique - La cuve en céramique durable est amovible pour faciliter le service, le rangement et le nettoyage. Compatible lave-vaisselle. Ne pas tremper dans l'eau.

Voyant lumineux - Non présent sur tous les modèles. Lorsqu'il est allumé, la base est allumée et chauffe.

Bouton de commande - Réglez la température de OFF à WARM (arrêt), BAS à HIGH (fort), WARM (chaud).

Poignées latérales et bouton du couvercle - Permettent de soulever le couvercle pendant la cuisson et de transporter la base à table pour le service. Les poignées et le bouton peuvent varier selon le produit et par rapport à ceux présentés dans ce manuel.

Base chauffante - Contient des composants électroniques pour chauffer l'appareil. Ne pas immerger dans l'eau ni mettre au lave-vaisselle. Essuyer avec un chiffon humide.

Avant la Première Utilisation

Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes du produit. Lavez la cocotte en céramique et le couvercle en verre à l'eau chaude savonneuse avec une éponge ou un torchon, rincez et séchez soigneusement.

IMPORTANT : Ne plongez pas la base de la mijoteuse ni la cocotte dans l'eau.

REMARQUE : Soyez toujours prudent lorsque vous placez votre cocotte sur une plaque de cuisson en verre ou en céramique, un plan de travail stratifié ou toute autre surface. Le dessous de la cocotte peut rayer certaines surfaces si vous ne faites pas attention. Utilisez un tampon ininflammable sous votre cocotte pour éviter d'endommager la surface.

REMARQUE : La première utilisation peut produire une légère odeur ou fumée. Des résidus ou de l'huile provenant du processus de fabrication peuvent être présents à l'intérieur de l'appareil. Ce phénomène est normal et sans danger et se dissipera après une courte utilisation.

Mode d'Emploi

1. Placez la base de la mijoteuse sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur.
2. Placez les aliments préparés dans la marmite, puis placez-la sur la base chauffante. Couvrez la marmite.

REMARQUE : Ne placez jamais d'aliments très froids ou congelés dans la marmite préchauffée. Si la marmite est gelée, NE PAS la passer sous l'eau chaude, car la marmite en céramique pourrait se fissurer.

3. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise 120 V.
4. Réglez le niveau de cuisson souhaité (Bas, Haut ou Chaud). Le niveau BAS est recommandé pour une cuisson lente toute la journée. Le niveau ÉLEVÉ permet une cuisson plus rapide. Consultez votre recette pour un temps de cuisson plus précis. Le niveau CHAUD permet de conserver les aliments déjà cuits à la température idéale de service. Les aliments peuvent être maintenus au chaud jusqu'à 4 heures.

REMARQUE : NE PAS utiliser le niveau CHAUD pendant plus de 4 heures. L'utilisation de ce niveau pendant plus de 4 heures peut entraîner un dessèchement excessif des aliments ou une altération de leur saveur. Le voyant lumineux s'allumera pour indiquer que l'appareil est sous tension et qu'il chauffe.

5. Une fois le niveau de cuisson souhaité sélectionné, l'appareil continuera de chauffer jusqu'à son arrêt manuel.
6. Mettez la mijoteuse en position OFF et débranchez l'appareil de la prise.

Comment Utiliser Votre Mijoteuse

- Pour un résultat optimal, la cocotte en céramique doit être remplie au moins à moitié. La plupart des recettes de viande et de légumes nécessitent 8 à 10 heures à feu doux et 4 à 6 heures à feu vif.
- Les légumes cuisent généralement plus longtemps que la viande. Coupez les légumes en petits morceaux réguliers et disposez-les dans la moitié inférieure de la cocotte en céramique.
- La cuisson lente retient l'humidité. Pour réduire la teneur en eau de la cocotte, retirez le couvercle, tournez le bouton de commande sur feu vif (si réglé sur feu doux ou feu chaud) et laissez mijoter 30 à 40 minutes supplémentaires.
- Tous les aliments doivent être recouverts d'une sauce, d'un jus ou d'un liquide. Dans une casserole ou un plat séparé, préparez votre sauce, votre jus ou votre liquide et recouvrez entièrement les aliments dans la cocotte en céramique.
- Le couvercle en verre n'est pas hermétique. Retirer le couvercle permet à la chaleur accumulée de s'échapper. Chaque fois que vous retirez le couvercle, ajoutez 10 minutes au temps de cuisson.
- Pour la cuisson de soupes, laissez un petit espace entre la cocotte en céramique et la surface des aliments pour permettre leur mijotage.
- Ne remplissez pas excessivement.
- De nombreux facteurs peuvent influencer la vitesse de cuisson d'une recette. Tenez toujours compte de la température initiale des aliments, de leur taille et de leur teneur en eau et en matières grasses lors d'une cuisson lente.
- Une fois les aliments cuits, éteignez la mijoteuse et laissez-la couverte avec le couvercle en verre. La chaleur dans la cocotte sera suffisante pour maintenir les aliments au chaud pendant 30 minutes. Si le maintien au chaud est plus long, réglez la mijoteuse sur la position « WARM ».
- Ne laissez jamais d'aliments crus à température ambiante dans la mijoteuse.
- Utilisez toujours des gants ou des maniques pour manipuler la cocotte ou le couvercle en verre.

Entretien et Nettoyage

- Coupez toujours l'alimentation électrique et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- L'extérieur de la base doit être nettoyé avec un chiffon humide et savonneux.
- La cuve et le couvercle en verre doivent être lavés à l'eau chaude savonneuse, rincés et séchés.
- Laissez la cuve refroidir avant de la nettoyer. Un choc thermique (placer un bol chaud sur une surface froide ou le remplir d'eau froide) peut provoquer des fissures dans la cuve.
- Pour faciliter le nettoyage de la cuve, remplissez-la d'eau savonneuse et réglez l'appareil sur BAS (LOW) pendant 30 minutes. Éteignez l'appareil et laissez la cuve refroidir. Cela permettra de détacher les résidus alimentaires de la cuve. Ne plongez pas la cuve dans l'eau.
- **N'utilisez PAS** de tampons à récurer métalliques, de nettoyeurs abrasifs ou de produits chimiques agressifs pour nettoyer votre mijoteuse, car ils pourraient endommager les finitions.

Stockage

- Assurez-vous toujours que la mijoteuse est débranchée et éteinte avant de la ranger ou de la nettoyer.
- Assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi avant de la nettoyer ou de la ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit propre, frais et sec, hors de portée des enfants et des animaux.
- N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil lors du rangement.
- Ne posez aucun objet lourd sur l'appareil pendant le rangement.
- Conservez l'emballage pour le transport ou le stockage de l'appareil en cas de non-utilisation prolongée.

Garantie Limitée d'un an

Metal Ware Corporation garantit à l'acheteur initial que le produit est exempt de tout défaut de matériau et de fabrication pendant une période d'un an à compter de la date d'achat ou de livraison. Si la date de livraison est postérieure à l'achat, la garantie prend effet à la date de livraison, comme l'atteste la preuve d'achat ou le bon de livraison. Le produit doit être utilisé pour un usage personnel ou domestique exclusif, conformément aux instructions. Si votre produit s'avère défectueux dans l'année suivant la date d'achat, veuillez contacter le service client de NESCO au 1-800-288-4545 ou à l'adresse nescocs@nesco.com en expliquant la réclamation. Si la réclamation est recevable, un membre du service client vous fournira les informations nécessaires au remplacement de votre appareil. Dans le cadre de cette garantie limitée, nous nous engageons à remplacer toute pièce jugée défectueuse, à notre entière discrétion. Cette garantie limitée est nulle si l'appareil est branché sur une alimentation électrique inadaptée, démonté, manipulé de quelque manière que ce soit ou endommagé suite à 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 énoncés ci-dessus, Metal Ware Corp ne sera pas responsable envers vous, ou envers toute personne réclamant par 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 légales, d'une 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 autre. 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 consécutifs ou accessoires tels que les dommages matériels et ne couvre pas les coûts 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.

nesco.com/customer-service/warranty-registration



**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

