

4 & 6 Qt. Digital Slow Cooker
Care/Use Guide

Mijoteuse De 3,8 Et 5,7 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
Monday - Friday
8:00 am to 4:30 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
Before First Use	2
Component List	3
Features of Your Slow Cooker	3
Operating Instructions	4
How to Use Your Slow Cooker	5
Care & Cleaning	6
Storage	6
One-Year Limited Warranty	7

Table des matières

Garanties importantes	9
Avant la Première Utilisation	11
Liste des Composants	11
Caractéristiques de Votre Mijoteuse ...	12
Mode d'Emploi	13
Comment Utiliser Votre Mijoteuse ...	14
Entretien et Nettoyage	15
Stockage	16
Garantie Limitée d'un an	17

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

Care and Use Guide:

For 4 Qt. - DSC-4 Series Digital Slow Cookers
For 6 Qt. - DSC-6 Series Digital 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 plug appliance cord into wall outlet, then adjust temperature control to the desired temperature. To disconnect, turn control to off, then remove plug from wall outlet.
4. To protect against electrical shock and personal injury, do not immerse this appliance, including cord and plug, in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact NESCO Customer Service for assistance.
8. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries and will void the warranty.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electrical burner or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or hot liquids.
13. Do not use appliance for other than its intended use, as described in this manual.
14. Always place the appliance on a non-flammable, heat-resistant surface when cooking.
15. DO NOT place on carpet, furniture, or other combustible materials.
16. Operate cooker in a well-ventilated area away from walls.
17. Do not switch on the cooker if the ceramic cook pot is empty.
18. Allow the glass lid and ceramic cook pot to cool before allowing it to touch water or any cool surface. Always use the ceramic cook pot included with your appliance. Never cook directly in the base of the unit.
19. Do not use the ceramic cook pot if it is cracked or chipped.
20. Do not switch on the appliance if it is on its side or is upside down.
21. Certain countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Use a non-flammable pad under your appliance beforehand to prevent possible damage to the surface.
22. Never leave the appliance unattended.
23. 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.
24. Always turn the appliance off before disconnecting the power supply.
25. Do not touch the power plug with wet hands. Do not operate the appliance with wet hands or while standing on a wet floor.
26. Do not open the appliance housing under any circumstances. Do not attempt to make any repairs.

27. Do not insert any foreign objects into the interior of the housing.
28. Do not place heavy objects on top of the appliance. Do not place any liquid containers or heat sources near the appliance.
29. Do not remove the power plug from the electrical outlet by pulling on the power cord.
30. Clean and dry the appliance thoroughly prior to using or storing it.
31. Do not place very cold or frozen foods into the cooking pot if it is preheated.
32. Intended for countertop use only.
33. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.

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.

Before First Use

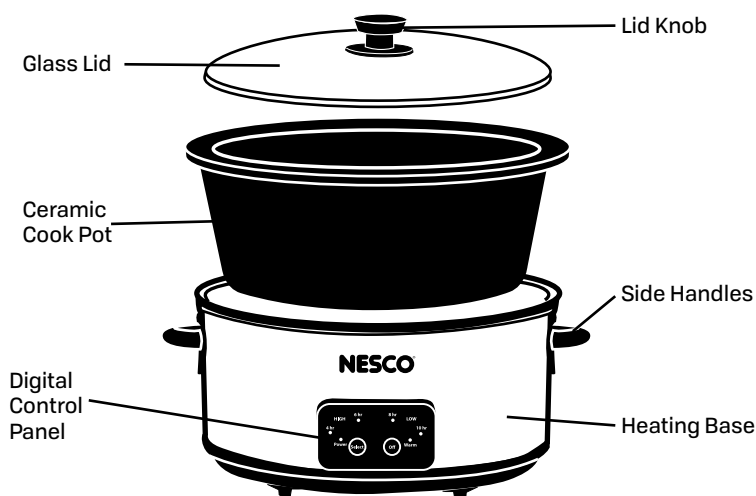
Remove all packing materials, tags and labels from the product. Wash the ceramic cook pot and glass lid with hot soapy water with a sponge or dish cloth, rinse and dry thoroughly.

IMPORTANT: Do not immerse the slow cooker base or cook pot in water.

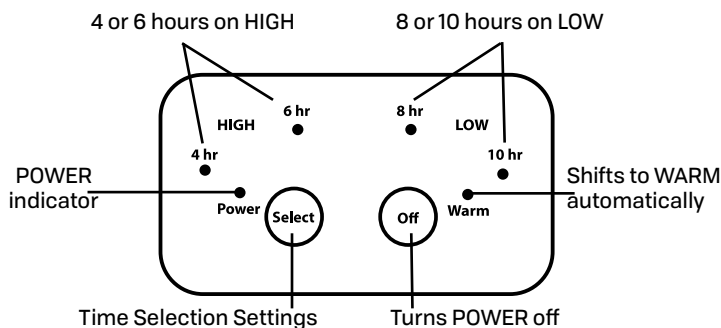
NOTE: Always use caution when placing your cook pot on a glass or ceramic stove top, laminate countertop, or other surface. The bottom surface of the cook pot may scratch some surfaces if caution is not used. Use a non-flammable pad under your cook pot to prevent possible damage to the surface.

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.

Component List



DIGITAL CONTROL PANEL



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. Dishwasher safe.

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

Power Indicator Light - When lit, the base is turned on.

Digital Control Panel - Adjusts the time and temperature settings.

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

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

Operating Instructions

1. Before using, wash the glass lid and ceramic cook pot in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. **CAUTION:** Do not place slow cooker base in water or any liquid.
2. Place the slow cooker base on dry, flat, level, heat-resistant surface.
3. Place prepared food into cooking pot and place pot into the heating base. Place lid on cooking pot. **NOTE:** Never place very cold or frozen foods into the cooking pot if preheated. If the cooking pot is frozen, DO NOT run under hot water, the ceramic pot could crack.
4. Plug cord into 120 volt outlet. The POWER light will flash indicating that the appliance is plugged in but not turned on.
5. Press the SELECT button to choose a programmed time and temperature. Cook time options include 8 or 10 hours on LOW and 4 or 6 hours on HIGH. The corresponding indicator light will illuminate, the cooker will heat, and the internal timer will start counting down the set time. **NOTE:** The WARM setting is only for keeping already cooked food at the perfect serving temperature. DO NOT cook on the Warm setting.
6. The cooker will automatically shift to the WARM setting and the WARM indicator light will illuminate once the cooking time has completed. **NOTE:** Food can be kept warm for up to 4 hours. Extended periods may result in overdrying of the food or altering the flavor of the food.
7. To turn the slow cooker off, press the OFF button and unplug the appliance from the electrical 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** use metal scouring pads, abrasive cleaners or harsh chemicals to clean your slow cooker, as these could damage the finishes.

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

Storage

- 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

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
Du lundi au vendredi
de 8h00 à 16h30 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.

Table des matières

Garanties importantes	9
Avant la Première Utilisation	11
Liste des Composants.....	11
Caractéristiques de Votre Mijoteuse ...	12
Mode d'Emploi	13
Comment Utiliser Votre Mijoteuse...	14
Entretien et Nettoyage.....	15
Stockage	16
Garantie Limitée d'un an.....	17

Visitez-nous à
nesco.com

Suivez-nous sur



#yourkeyingredient

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

Guide D'entretien Et D'utilisation:

Pour 3,8 L - Mijoteuses Numériques De La Série DSC-4

Pour 5,7 L - Mijoteuses Numériques De La Série DSC-6

GARANTIES IMPORTANTES

- Ce produit est conçu pour usage domestique seulement -

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

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

22. Certains comptoirs et surfaces de table ne sont pas conçus pour résister à la chaleur prolongée générée par certains appareils. Utilisez préalablement un coussin protecteur chauffant sous votre appareil pour éviter d'endommager la surface.
23. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.
24. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles aient reçu des instructions sous supervision sur l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
25. Toujours éteindre l'appareil avant de le débrancher de la prise de courant.
26. Ne pas toucher l'appareil si vous avez les mains mouillées. Ne pas faire fonctionner l'appareil avec des mains mouillées ou en étant sur un plancher mouillé.
27. Ne jamais ouvrir le boîtier de l'appareil. Ne pas essayer de procéder à des réparations. Ne pas insérer d'objet ou de corps étranger à l'intérieur du boîtier.
28. Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil. Ne pas placer de contenant de liquide ou de source de chaleur près de l'appareil.
29. Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation pour le retirer de la prise de courant.
30. Nettoyer et assécher l'appareil soigneusement avant de l'utiliser ou de l'entreposer.
31. Ne pas déposer des aliments très froids ou congelés dans le récipient préchauffé.
32. Destiné uniquement à un usage sur comptoir.
33. **AVERTISSEMENT:** Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon loin des enfants. N'enroulez jamais le cordon autour du comptoir, ne l'utilisez jamais sous le comptoir et ne l'utilisez jamais avec une rallonge.

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.

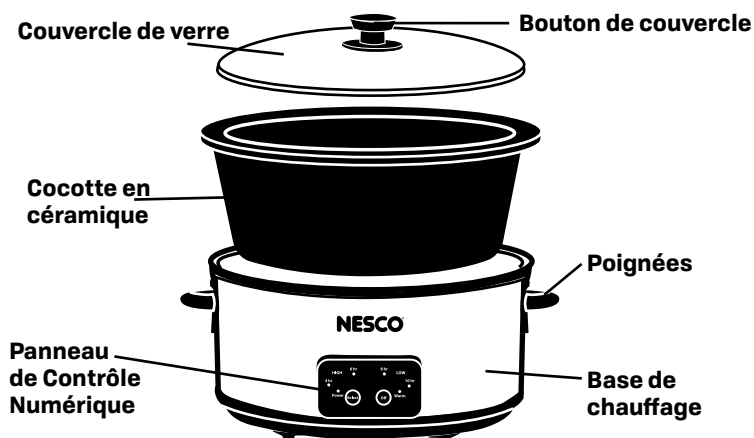
Avant la Première Utilisation

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

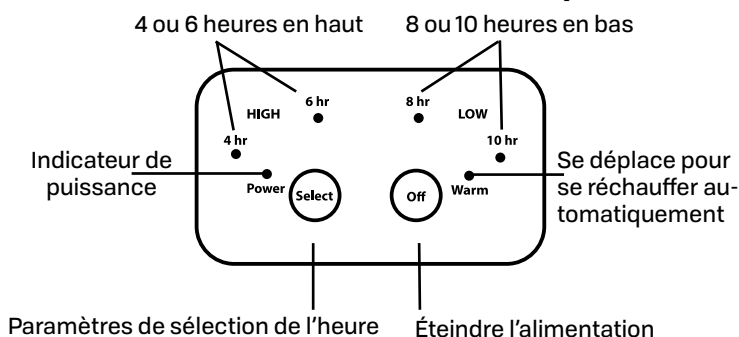
NOTE: Utiliser de la vigilance lorsque vous devez déposer le récipient sur une surface la surface de verre ou de céramique de votre cuisinière électrique, ou toute autre surface. Il est possible que des égratignures se produisent si le récipient n'est pas déposé avec attention. Utiliser un chauffe-plat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

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

Liste des Composants



Panneau de Contrôle Numérique



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. Coffre-fort pour lave-vaisselle.

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

Puissance voyant indicateur - lorsque le voyant est activé, l'appareil est allumé.

Panneau de contrôle numérique - Ajuster la durée de cuisson et le réglage de la température.

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

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

Mode d'Emploi

1. Avant utilisation, lavez le couvercle de verre et la cocotte en céramique dans une eau chaude savonneuse. Rincez et asséchez soigneusement.
MISE EN GARDE : Ne pas placer la base de la mijoteuse dans l'eau ou dans tout autre liquide.
2. Placez la base de la mijoteuse sur une surface plane, sèche, nivelée et résistante à la chaleur.
3. Préparez les aliments, placez-les dans la cocotte et insérez celle-ci sur la base. Placez le couvercle sur la mijoteuse. **REMARQUE** : Ne jamais placer d'aliments froids ou congelés dans la mijoteuse si elle est préchauffée. Si la mijoteuse est congelée, NE PAS mettre de l'eau chaude, car la cocotte en céramique pourrait se fissurer.
4. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 volts. Le voyant indicateur clignotera indiquant que l'appareil est branché, mais non allumé.
5. Appuyez sur le bouton SÉLECTIONNER pour choisir la période et la température. Les options de cuisson sont de 8 à 10 heures avec le réglage FAIBLE et de 4 à 6 heures avec le réglage ÉLEVÉ. Le voyant indicateur correspondant s'allumera, la mijoteuse chauffe et la minuterie internet commencera le décompte selon le temps sélectionné. **REMARQUE** : Le réglage FAIBLE est uniquement pour conserver les aliments déjà cuits à la température de service. NE PAS cuire à sélectionnant le réglage chaud.
6. La mijoteuse passera automatiquement au réglage CHAUD et le voyant indicateur CHAUD s'allumera une fois que le temps de cuisson a été atteint. **REMARQUE** : Les repas peuvent demeurer chauds pendant une période de quatre heures. Une plus longue période peut assécher les aliments ou altérer la saveur des aliments.
7. Pour éteindre la mijoteuse, appuyez sur le bouton ARRÊT et débranchez l'appareil 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

- 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



©2025 (10/7) The Metal Ware Corp.
All Rights reserved, including the right of reproduction in whole or part.