

# NESCO®



---

**11L Digital Pressure Cooker (Model PC11-25)**  
Instruction Manual

---

**11L Autocuiseur Numérique (Modèle PC11-25)**  
Manuel d'utilisateur

---

**11L Olla de Presión Digital (Modelo PC11-25)**  
Manual de Instrucción

## Table of Contents

Important Safeguards .....	1, 2
Parts .....	3
Functions .....	4
Operation .....	5-7
Care and Cleaning.....	8
Tips and Hints, Troubleshooting .....	9
Recipes .....	10-13
One Year Limited Warranty .....	14

## Table des Matières

Mesures de Précaution Importantes .....	15, 16
Pièces .....	17
Functions .....	18
Fonctionnement.....	19-22
Entretien et de Nettoyage.....	23
Consiels et Astuces, Dépannage.....	24
Garantie Limitée d'un an.....	25

## Tabla de Contenido

Salvaguardas Importantes .....	26, 27
Partes .....	28
Funciones .....	29
Funcionamiento.....	30-33
Cuidado y Limpieza .....	34
Consejos Prácticos, Problemos .....	35
Garantía limitada de un Año.....	36

## Technical Specifications

Specification / Caractéristiques / Especificaciones: 840 W., 120 VAC, 60Hz



For accessories and additional products, go to  
[www.nesco.com](http://www.nesco.com)

- This product is designed for household use only -  
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

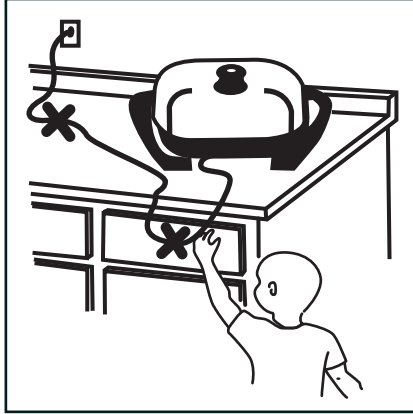
## IMPORTANT SAFEGUARDS

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock and personal injury, do not immerse this appliance, including cord and plug, in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
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. To avoid hazards, return appliance to NESCO® Factory Service Department for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
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. Intended for counter top use only, do not use for other than its intended use.
13. Operate appliance only when all parts are fully engaged and secured.
14. It is recommended that appliance not be moved when it contains hot oil or other hot liquid. If it must be moved, use extreme caution.
15. Use extreme caution when releasing pressure or while removing the lid. Serious burns can result from escaping steam.
16. While the unit is in operation, never attempt to remove the lid or bypass safety features.
17. To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable cooking pot.
18. Do not fill the cooking pot more than 1/2 full with food or 2/3 full with liquid.  
When cooking foods that expand during cooking do not fill the unit over 1/2 full.
19. Foods such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles and pasta, or rhubarb should not be cooked under pressure in the pressure cooker. These foods tend to foam, froth and sputter, and may block the floating valve.
20. Extreme caution should be used when moving appliance containing hot food or liquid.
21. WARNING: Never deep fry or pressure fry in the pressure cooker. It is dangerous and may cause a fire, serious damage or injury.
22. WARNING: Spilled foods can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter top, never use outlet below counter top and never use with an extension cord.
23. Do not cover the appliance or have it near flammable material including curtains, draperies, walls while in use.
24. Never cover the regulator valve while in use. Severe injury or damage may result.
25. When cooking food under pressure, a minimum 2 cups (0,5 L) of liquid must be used.
26. Do not lift the appliance by the cover handle, use side handles.

**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

1. Read and follow all instructions and save for reference. Remove all packaging and labels.
2. Clean by wiping with a damp cloth or sponge and dry thoroughly.
3. Clean all parts following instructions in the 'Care and Cleaning' section.
4. Wipe the base with a damp cloth and dry completely. Never use abrasive cleaners or scouring pads to clean parts of this appliance.
5. **TO REDUCE RISK OF ELECTRICAL SHOCK HAZARD NEVER IMMERSE THE BASE OR CORD IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**

Parts			
1	Pressure Regulator Knob	7	Cooking Pot, removable
2	Floating Valve	8	Removable Sealing Gasket
3	Twist and Lock Lid	9	Serving Spoon and Measuring Cup
4	Lid Liner, removable	10	Condensation Cup
5	Cooking Rack	11	Base
6	Liner Removal pin	12	Control Panel



## FUNCTIONS

1. **Pressure Regulator Knob** - Controls the cooking function. Align the dots for desired setting. **PRESSURE** for cooking under high or low pressure and rice setting. **STEAM** for keep warm, steam and to release pressure from unit.
2. **Floating Valve**- Safety valve engages when pressure is built in the cooker and will not allow lid to be removed. It will release when pressure is reduced, lid can safely be removed.
3. **Locking Lid** - Has a safety feature that does not let you open the lid until the pressure has dropped to a safe level.
4. **Lid Liner** - Protects pressure regulator stem from debris or while handling and is removable for easy cleaning.
5. **Cooking Rack** - Use when cooking multiple food items or steaming.
6. **Removal Pin, Lid Liner** - Pull on pin to remove lid liner for cleaning.
7. **Removable Cooking Pot** - 11 L. removable, with non-stick coating for easy cleanup and durable aluminum alloy for even heating.
8. **Sealing Gasket** - Creates air tight seal necessary for pressure cooking and is removable for easy cleaning.
9. **Serving Spoon / Measuring Cup** - Use to stir or serve. Protects the surface of the cooking pot. 6 oz. cup to measure ingredients or to remove excess liquid.
10. **Condensation Cup** - Collects excess condensation during cooking process. Pull down to remove and push up to lock.
11. **Base** - Do not immerse in water! Contains the electronic controls and heater.
12. **Control Panel** - Buttons that control the functions of the unit.
  - KEEP WARM - Reheats food or keeps food warm for serving.
  - STEAM - Quickly boils water to steam foods like vegetables or rice.
  - SLOW COOK - Cooks recipes slowly (12 hour timer) and at a low heat (180°F) to retain the natural flavors and tenderness.
  - SAUTÉ/BROWN - To brown/sauté meat before pressure cooking for better results.
  - TIME DELAY - Allows you to delay the cooking process by up to 8 hours.

CAUTION: Perishable foods should not be left at room temperature for more than 2 hours (1 hour if above 90°F).

  - RICE - One touch setting for cooking rice. Defaults to 10 mins. at high pressure.
  - LOW PRESSURE - Controls cooking pressure at 5 pounds above atmospheric pressure.
  - HIGH PRESSURE - Controls cooking pressure at 10 pounds above atmospheric pressure.
  - START /STOP - Controls power to the control board.

FUNCTION TIME SETTINGS

FUNCTION SETTING	DEFAULT TIME	TOTAL TIME
HIGH AND LOW PRESSURE	01 MINUTE	01 MIN. TO 2 HRS
RICE	10 MINS.	5 TO 30 MINS.
TIME DELAY	30 MINS.	8 HRS.
SAUTÉ/BROWNN	30 MINS.	1 TO 30 MINS.
SLOW COOK	4 HRS.	30 MINS. TO 12 HRS.
STEAM	15 MINS.	01 MIN. TO 2 HRS.
KEEP WARM	NONE	NONE

## OPERATION

1. Place the appliance on a flat, heat resistant and stable surface.
2. Before using your appliance, always check the lid to be sure the sealing gasket and lid liner are clean and positioned correctly. Ensure gasket is not damaged or broken. If damaged, do not use the pressure cooker and contact customer service 1-800-288-4545 for replacement.
3. To open the lid, grasp handle and turn clockwise until it stops, then lift to remove.
4. Place desired foods into cooking pot. Do not fill the cooking pot more than 1/2 full with food or 2/3 full with liquid.
5. Check inside the base, where the heating plate and sensor are located, to be sure this area is clean and dry before inserting removable cooking pot.
6. Replace lid and turn counter-clockwise until it locks into position.
7. Insert plug into 120 volt electrical outlet.
8. Press START/STOP button to clear program before choosing desired setting.
9. Press desired cooking function and then press START to begin. NOTE: Cooker will begin countdown timer when the desired pressure is reached. Cooker will automatically switch to KEEP WARM function after cooking times out, except when using BROWN/SAUTE function which will automatically turn off.

### **PRESSURE COOKING SETTING:**

Before using the pressure cooker each time, check to be sure that the rubber gasket and the pressure regulator valve are clean and positioned properly.

1. Plug the cord into an electrical wall outlet.
2. Position the removable cooking pot in the appliance.
3. Place food in the cooking pot according to the recipe. NOTE: When cooking most foods under pressure, unless stated otherwise add (16 oz.) of liquid to pot.
4. Place the lid on the Pressure Cooker and turn it counter-clockwise until it locks into place. (The locking pin will click into place.)
5. Set regulator knob to PRESSURE.
6. Choose the desired cooking mode by pressing either the HIGH or LOW pressure button on the control panel. The light on the button will flash and the digital display will show 0:01 (This equals 1 minute cooking time.)
7. Set the desired time by pressing the button once for each additional minute or by continuously holding the button down. The longest cooking time is 2 hours.
8. Press the START/STOP button to begin cooking. The indicator light will stop flashing.
9. If you forget to select a desired cooking time or forget to press the START/STOP button, the unit will beep twice and the digital display will read 0.0 after 30 seconds.
10. The unit will begin to count down in minutes, after the appropriate pressure has been reached. (The floating valve will start rise when just before the cooking pressure is reached.) The pressure cooker will beep three times at the end of the cooking time.
11. When finished cooking, allow pressure to release by using the 'natural method' or 'quick release method' (see below).

**Natural Method:** After cooking, press the 'START/STOP' button and unplug unit.

Let appliance stand and allow pressure to drop naturally which takes from 10 to 20 minutes. After 20 minutes, using oven mitts or tongs, set the pressure regulator knob to 'STEAM' and allow pressure to be released. CAUTION! KEEP HANDS AND FACE AWAY FROM ESCAPING STEAM AS IT IS EXTREMELY HOT AND CAN CAUSE INJURY.

*(continued on next page)*

**Quick Release Method:** After cooking, press the 'START/STOP' button and unplug unit. Using oven mitts or tongs, set the pressure regulator knob to 'STEAM' and allow the pressure to be released. CAUTION! KEEP HANDS AND FACE AWAY FROM ESCAPING STEAM AS IT IS EXTREMELY HOT AND CAN CAUSE INJURY.

**NOTE:** Press the START/STOP button when cooking time is complete, or to cancel and reset. Otherwise, the pressure cooker will beep periodically as a reminder that the cooking time is complete.

**WARNING:** Do not touch the pressure regulator knob while in use to avoid burn injury from steam. Keep hands and face away at all times. Use oven mitts when removing the inner pot or touching any hot items, and never force the lid open. The lid will open after the pressure is released. Remove the lid by lifting it away from you to avoid being burned by the steam.

### **KEEP WARM SETTING:**

1. Place cooked food in removable cooking pot.
2. Place lid on pressure cooker.
3. Turn the pressure regulator knob to STEAM.
4. Press the WARM button. Press the START/STOP button to begin the program. The indicator light will stop flashing.

### **SAUTÉ/BROWN SETTING:**

This program allows you to brown your food before cooking it under pressure. Brown meat or poultry for the best flavor and texture, unless otherwise indicated in the recipe. Food should be patted dry with a paper towel before browning. For best results, make sure the oil is hot before adding your meat or poultry. Brown in batches to keep the correct temperature.

1. Position the removable cooking pot in the pressure cooker.
2. Add the appropriate amount of oil as per recipe.
3. Press the SAUTÉ/BROWN button. The light on the button will flash and the display will read "0:30". The lid should remain off.
4. Press the START/STOP button. The indicator light will stop flashing.
5. After about one minute of preheating, add food and begin browning.
6. **NOTE:** Do not leave pressure cooker unattended while browning foods.

### **STEAM SETTING:**

This program quickly brings cooking liquid to a boil for steaming food or cooking rice.

1. Position the removable cooking pot in the pressure cooker.
2. Place a small, heat-resistant rack or basket (not included) in the bottom of the removable cooking pot.
3. Add at least 16 oz. of water so that the bottom of the rack is above the liquid.
4. Add the food. Do not fill the pot more than two-thirds full. Note: If steaming rice, put the rice in a smaller bowl and place on the rack.
5. Place lid onto the pressure cooker and turn the pressure regulator knob to STEAM.
6. Press the STEAM button. The light on the button will flash and the digital display will read "0:15".
7. Set the desired time by pressing the button once for each additional minute or by continuously holding the button down. The longest cooking time is 2 hours.
8. Press the START/STOP button to begin cooking. The indicator light will stop flashing.



9. If you forget to select a desired cooking time or forget to press the START/STOP button, the unit will beep twice and the digital display will read "----" after 30 seconds. NOTE: The lid can be opened while cooking to check the food. Use caution when removing the lid. Never place your face over the pressure cooker when removing the lid. Steam escapes as soon as the lid is opened and can cause serious burns.

### **RICE SETTING:**

1. Place ingredients into removable cooking pot. Do not fill cooking pot more than 3/5 full. When cooking rice, the maximum amount of rice is 10 cups uncooked white rice and 15 cups liquid.
2. Place lid on pressure cooker and press RICE button. Default time is 10 minutes, press button to adjust time.
3. When time is finished, allow the pressure to release by the "Natural" method, which means to let it sit for about 15 minutes or until the safety pin releases and the lid can be opened and removed.

### **SLOW COOK SETTING:**

1. Place the removable cooking pot in the pressure cooker.
2. Place the food to be slow cooked in the cooking pot.
3. Place lid onto the pressure cooker and turn the pressure regulator knob to STEAM.
4. Press the SLOW COOK button. The light on the button will flash and the digital display will read "4:00" (This equals 4 hours of cooking time).
5. Set the desired time by pressing the button once for each additional half hour or by continuously holding the button down. The longest cooking time is 12 hours with a temperature of 180°F.
6. Press the START/STOP button to begin cooking. The indicator light will stop flashing.
7. If you forget to select a desired cooking time or forget to press the START/STOP button, the unit will beep twice and the digital display will read "----" after 30 seconds.
8. The unit will begin to count down in one minute increments, when the temperature reaches about 180°F.
9. When the cooking time is up the unit will beep.

### **TIME DELAY SETTING:**

This function allows you to begin cooking food up to 8 hours later in half hour increments. You can use the delayed time setting with slow cook, steam, high and low pressure. CAUTION: Perishable foods such as meat and poultry products, fish, cheese and dairy products cannot be left at room temperature for more than 2 hours. (No longer than 1 hour when the room temperature is above 90°F).

1. Select the desired cooking mode and time by pressing the function button until you reach the appropriate time.
2. Press the DELAY TIME button for the delayed time setting.
3. Press the START/STOP button. Cooking will begin after delayed time has elapsed.

## CARE AND CLEANING

Do not wash any parts of the pressure cooker in the dishwasher. Always wash the pressure cooker thoroughly after every use or if it has not been used for an extended period of time.

1. If needed, unplug and let the unit cool before cleaning.
2. Wash the removable cooking pot with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
3. Wipe the outer housing with a clean damp cloth. **Do not immerse in water!**
4. Remove the condensation cup by pulling down. Clean with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Replace by pushing up until it locks.
5. Remove lid liner - Turn the lid upside down, grasp the removal pin and pull up. Clean the rubber gasket and liner in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Replace the gasket by centering around the edge of the liner. Note: If the gasket is not positioned properly, the unit will not work. NOTE: The rubber gasket must always be properly positioned on the underside of the lid. Check periodically to make sure that it is clean, flexible, and not cracked or torn. If the rubber gasket is damaged, do not use the appliance and contact the customer service department at 1-800-288-4545.
6. In order to maintain good performance of your pressure cooker, the bottom of the removable cooking pot, in the area of the sensor pad, must be cleaned after each use. Wipe with a soft damp cloth and be sure to dry thoroughly.
7. Never use abrasive cleaners or scouring pads to clean any of the parts. NOTE: Store the pressure cooker with the lid resting upside down on the removable cooking pot. This will protect the valves, knobs and pressure regulator on the top of the lid. If the pressure cooker is stored with the lid sealed, stale odors may form inside.

### Cleaning the Pressure Regulator Knob

Check that the regulator knob and the floating valve are in good working order before each use. Regulator knob will turn freely and the floating valve will slide easy. Check floating valve when lid liner is removed following these directions.

1. After the unit has cooled, remove the lid.
2. Lift the regulator knob to remove.
3. Turn the lid over and place on a table top. Pull out the lid liner. Use a brush, clean around the valve. Replace the lid liner
4. Replace the regulator knob by aligning the knob in the hole and push to lock.

## HINTS AND TIPS

To ensure the best cooking performance when cooking under pressure, always use at least 16 oz. of water or liquid in your recipes to enable enough steam to be created to produce pressure.

- When using the high and low pressure settings, the timer will not begin counting down until desired pressure is reached.
- When cooking under pressure, if you are unsure of the cooking time, it is better to under cook and use the quick release method and check for doneness. If not done, continue cooking under pressure.
- Perishable foods, such as meat, poultry and fish cannot be left at room temperature for more than 2 hours. When cooking these foods do not set delay timer for longer than 2 hours.
- If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate. The pressure cooker should be operated on a separate electrical circuit.
- Tougher, less expensive cuts of meat are better suited for the pressure cooker because cooking under pressure breaks the fibers down for tender results.
- Fresh fruit should be cooked on low pressure.
- Add a tablespoon of oil to the water to reduce the amount of foaming that beans produce.

## TROUBLESHOOTING

If your floating valve has not risen, but the timer is counting down, perform the following steps:

1. Stop the pressure cooker by pressing the STOP button.
2. Turn the pressure regulator knob to STEAM, using short bursts, until the pressure is fully released, also known as the quick release method.
3. Remove the lid and add approximately 16 oz. of liquid. Stir food to disperse liquid. Replace the lid and lock into position.
4. Press desired function button and set desired time.
5. Press the START button to begin cooking again.

If steam is leaking from under the cover, follow these steps:

1. Stop the pressure cooker by pressing the STOP button.
2. Turn the pressure regulator knob to STEAM, using short bursts, until the pressure is fully released, also known as the quick release method.
3. Remove the cover, lid liner and gasket. Check for tears or cracks. Do not use cooker if any parts are damaged.
4. Check to be sure the gasket is positioned properly on the lid liner and assembled to lid.
5. Check the contents of the cooking pot do not exceed 3/5 full.
6. If the cover still will not seal, call customer service at 1-800-288-4545.

## Recipes

### **BBQ RIBS**

2 Rack of Ribs, cut into pieces  
2 bottle of Barbeque sauce  
3 C. Ginger ale

Pour ginger ale in cooking pot. Add: Cut rack of rib and your favorite rub or just salt and pepper. Set regulator knob to PRESSURE. Place lid on cooker and lock it. Set regulator knob to PRESSURE. Press the HIGH pressure button for 45 minutes. Press start, the floating valve will rise when cooking pressure is reached and timer will begin to countdown. When finished, press STOP button and use the quick release method to release the pressure by turning the regulator knob to STEAM in short bursts. Pour out the ginger ale. Add the barbeque sauce and serve.

### **BEEF STEW**

4 1/2 lbs. beef stew meat, cubed	3 Tbsp. vegetable oil
3 tsp. salt	3/8 tsp. pepper
3/4 tsp. paprika	3 C. water
1 - 1/2 C. onions	12 carrots, cut up
12 potatoes, medium, halved	

#### Gravy:

3 C. beef broth	3/8 C. flour
3/4 C. cold water	

Add oil and meat to cooking pot, Press BROWN button. Leave lid off while browning meat. When finished browning meat add salt, pepper, paprika and water.

Place lid on cooker and lock it. Set regulator knob to PRESSURE. Press the HIGH pressure button for 10 minutes. Press start, the floating valve will rise when cooking pressure is reached and timer will begin to countdown.

When finished, press STOP button and use the quick release method to release the pressure by turning the regulator knob to STEAM in short bursts.

Remove lid and add remaining ingredients, repeating process above, cook another 10 minutes.

To make gravy - Skim excess fat from broth. Add enough water to broth to measure about 3 cups. Mix four and cold water until smooth. Gradually stir into broth.

### **BUFFALO CHICKEN SLIDERS**

4 lbs. boneless chicken breasts	3 C. hot or mild wing sauce
2 C. Water	3 pkgs. dinner rolls
2 (18 oz.) bottle Blue Cheese dressing	Celery and Carrot sticks

Put chicken in cooking pot with 2 cups Hot sauce and water. Place lid on cooker and lock it and set regulator knob to PRESSURE. Press the HIGH pressure button for 15 minutes. When finished, press STOP button and use the quick release method to release the pressure by turning the regulator knob to STEAM in short bursts. Drain excess juice and toss with remaining hot sauce.

To serve, shred chicken to each roll and top with dressing. Add side of celery and carrot sticks.

## Recipes

### CHICKEN STOCK

1 Tbsp. vegetable oil	4 lbs. chicken thighs
1 celery stalk, chunked (set aside leaves)	1-1/2 lbs. carrots, cut 1" to 3" lengths
1-1/2 lbs. onions, quartered	1 bundle Parsley,
1 tsp. black peppercorn	1 Bay leaf
2 Tbsp. chicken flavored soup base	20 C. water or 2/3 full

Add oil, chicken thighs and celery leaves into the cooking pot. Select BROWN button and press the START button, brown until meat is lightly golden brown. Add the rest of the ingredients. Place lid on cooker and lock it and set regulator knob to PRESSURE. Press the HIGH pressure button for 30 minutes. Use the natural release method to release the pressure. Strain the stock using a seive or cheesecloth.

### CHOCOLATE CHEESECAKE

2 C Chocolate wafer cookie crumbs	4 Tbsp butter, melted
-----------------------------------	-----------------------

Mix crumbs and butter together. Press into bottom of 10" spring form pan and set aside.

2 C. water	4 eggs
4 (8 oz.) pkg. Cream cheese, softened	12 oz. semi-sweet chocolate chips
1-1/2 C. sugar	1-1/2 C. Chocolate wafer cookie crumbs

(Variation: Add 2 tsp. instant coffee to melted chocolate chips for a mocha cheesecake.).

Blend cream cheese in bowl until smooth. Gradually add sugar while mixing thoroughly. Adding one egg at a time, mix until smooth. Fold in melted chocolate until thoroughly blended. Add remaining 3/4 cup of cookie crumbs into mixture.

Pour into spring form pan over crust. Add water to cooker. Tear off a 20" piece of aluminum foil and fold in half, lengthwise. This helps to remove pan after cooking is complete.

Place spring form pan on foil and lower into cooker. Cover and lock lid in place. Turn regulator knob to PRESSURE. Program for HIGH pressure and cook for 20 minutes. Release pressure by using the quick release method. Unlock and open lid. Remove cheesecake from cooker by lifting up the ends of foil swing. Let cool to room temperature before refrigerating 2-3 hours. For best results, refrigerate overnight.

### CRÉME BRULEE

Filing:

4 C. warm heavy cream	1-1/2 C. sugar
2 tsp. vanilla extract	8 egg yolks, large
2 C. warm water	

Topping: 1 C. sugar

Mix all the filling ingredients together, except the warm water and topping. Then fill five (9 oz.) Ramekin baking dishes and wrap well with aluminum foil. Add 2 cups warm water and the rack into the cooking pot. Arrange baking dishes onto the rack. Place lid on cooker and lock it. Set regulator knob to PRESSURE. Program for HIGH pressure and cook for 6 minutes. Turn off cooker after cooking by pressing STOP button. Release pressure by natural method for 10 minutes. Then do a quick release method to release any remaining pressure. Carefully remove the Ramekins and refrigerate for 2-3 hours. When ready to serve, sprinkle sugar to cover the entire surface of the each custard. Working with one dish at a time, using a torch, flame the surface of the custard to melt the sugar and form a crispy, carmalized topping.

## Recipes

### COUNTRY BOIL

3 lbs. Kielbasa, cut into pieces	3 lbs. extra large shrimp, peel/devein
2 lbs. baby red potatoes	4 corn on the cob, cut in half
5 C. water	1 C. Old Bay seasoning
2 Bay leaves	

Place all ingredients into cooking pot and place lid on cooker and lock it. Set regulator knob to PRESSURE. Press the HIGH pressure function for 15 minutes. Press start, the floating valve will rise when cooking pressure is reached and timer will begin to countdown.

When finished, press STOP button and use the quick release method to release the pressure by turning the regulator knob to STEAM in short bursts.

### PINTO BEANS

4 lbs. Pinto beans, washed	18 C. water
1 Tbsp. Canola oil	2/3 C. garlic powder, to taste

Place all ingredients into cooking pot and place lid on cooker and lock it. Set regulator knob to PRESSURE. Press the HIGH pressure function for 35 minutes. Press start, the floating valve will rise when cooking pressure is reached and timer will begin to countdown.

When finished, press STOP button and use the quick release method to release the pressure by turning the regulator knob to STEAM in short bursts.

### ROOT BEER PULLED PORK SANDWICHES

5 lbs. boneless country ribs	3 C. root beer
1-1/2 C. water	2 (18 oz.) bottles of barbeque sauce
8 hamburger buns	

Add pork, root beer and water into cooking pot and place lid on cooker and lock it. Set regulator knob to PRESSURE. Press the HIGH pressure function for 30 minutes.

When finished, press STOP button and use the quick release method to release the pressure by turning the regulator knob to STEAM in short bursts.

Remove lid and check meat for tenderness, If meat does not shred with a fork, add five more minutes on HIGH. Drain excess liquid, shred and mix in barbeque sauce.

Serve on a bun with side of coleslaw or salad.

## Recipes

### TURKEY CHILI

5 Tbsp. vegetable oil	1 lb. turkey sausage, chunked
4 lbs. ground turkey	3 C. onions, chopped
2 large green peppers, diced	2 large red bell peppers, diced
4 (16 oz.) cans stewed tomatoes	1 Tbsp. cinnamon
1/3 C. whole cumin seeds	10 C. chicken or turkey stock
3/4 C. chili powder	6 cloves garlic, pressed
1/2 C. cornmeal (optional)	Salt and Pepper to taste

Add oil, turkey sausage and ground turkey into the cooking pot. Select BROWN button and press the START button, brown meat is brown. Add the onions and cumin seeds, continue to brown for 1 minute, stirring frequently. Add remaining ingredients, except garlic and stir to mix. Place lid on cooker and lock it. Set regulator knob to PRESSURE. Press the HIGH pressure function for 5 minutes.

When finished, press STOP button and use the quick release method to release the pressure by turning the regulator knob to STEAM in short bursts. Stir in garlic and more seasonings if desired. If chili is too thin stir in small amounts of cornmeal to thicken.

### VIDALIA ONION & POTATO SOUP

6 large Russet potatoes, peeled, cubed	6 C. Vidalia onions, chopped, sliced
5 celery stalks, chopped	5 Tbsp. butter
8 C. chicken broth	3 tsp. kosher salt
Pepper to taste	5 Tbsp. parsley, chopped

Preheat cooker on WARM. Heat butter and saute onions and celery for 3 minutes. Add remaining ingredients and stir to mix. Place lid on cooker and lock it. Set regulator knob to PRESSURE. Press the HIGH pressure function for 6 minutes.

When finished, press STOP button and use the quick release method to release the pressure by turning the regulator knob to STEAM in short bursts.

Purée about 3 cups of the soup and return to cooking pot. Press WARM button to reheat and serve.

## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

This appliance is warranted for one year from date of original purchase against defects in material and workmanship. This warranty does not cover transportation damage, misuse, accident or similar incident. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state. This product is intended for household use only, not for commercial use. Warranty does not cover commercial use.

Your new **NESCO**<sup>®</sup> appliance comes equipped with numerous safety features. Any attempt to interfere with the operation of these safety features makes this warranty null and void. In the event we receive an appliance for service that has been tampered with, we reserve the right to restore it to its original state and charge for the repair.

For service in warranty - Defective products may be returned, postage prepaid, with a description of the defect to: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, for no-charge repair or replacement at our option.

**Must include proof of purchase or copy of original bill of sale when returning product for warranty service.**

Please call Customer Satisfaction at 1-800-288-4545 to obtain a Return Authorization before shipping.

- For service in warranty, follow instructions set forth in warranty. When ordering new parts, make sure that you always mention the model number of the product.
- Call us on our toll free number, 1-800-288-4545 and tell us about your problem.
- If we instruct you to send all or part of your appliance to us for repair or replacement, our Customer Satisfaction representative will provide a Return Authorization number (this number notifies our receiving department to expedite your repair). Pack your unit carefully in a sturdy carton with sufficient padding to prevent damage because any damage caused in shipping is not covered by the warranty.
- Print your name, address and Return Authorization number on the carton.
- Write a letter explaining the problem. Include the following: your name, address and telephone number and a copy of the original bill of sale.
- Attach the sealed envelope containing the letter inside the carton. Insure the package for the value of the **NESCO**<sup>®</sup> appliance and ship prepaid to:

Attn: Factory Service Dept.  
The Metal Ware Corporation  
1700 Monroe Street  
Two Rivers, WI 54241



- Ce produit est conçu exclusivement pour une utilisation domestique -  
Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il est essentiel de toujours respecter les mesures de sécurité suivantes:

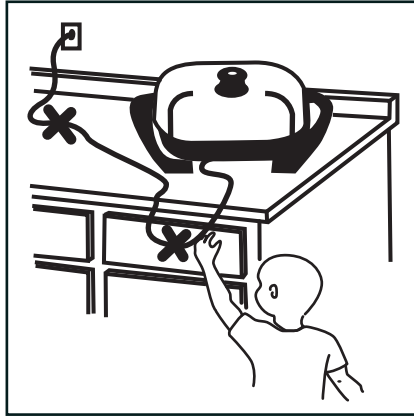
## MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS UTILISATION AVANT.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée.
3. 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.
4. Cet appareil n'a pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant un handicap physique réduite, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles ont été encadrées pour l'utilisation de l'appareil donnée par une personne responsable de leur sécurité.
5. Ne laissez jamais des enfants utiliser cet appareil sans surveillance.
6. 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.
7. 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.
8. L'utilisation des accessoires non recommandés par le fabricant peut avoir comme conséquence le feu, la décharge électrique ou les dommages aux personnes.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer sur ou près d'une source de gaz chaud, d'un brûleur électrique ou dans un four chaud.
12. Ne pas utiliser cet appareil pour un autre emploi que celui qui est décrit dans le présent manuel.
13. Utilisez l'appareil uniquement lorsque toutes les pièces sont bien enclenchées et fixées.
14. Il est recommandé de ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il contient de l'huile ou tout autre liquide chaud. S'il doit absolument être déplacé, faites preuve d'une extrême prudence.
15. Soyez extrêmement prudent Lorsque vous relâchez la pression ou tout en enlevant le couvercle. Brûlures graves peuvent résulter d'échapper à la vapeur.
16. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, ne jamais essayer d'enlever les dispositifs de sécurité couvercle ou dérivation.
17. Pour réduire le risque de choc électrique, faire cuire seulement dans le pot de cuisson amovible.
18. Ne remplissez pas la cuve de cuisson au-delà de la moitié de sa capacité avec des aliments ou des 2/3 avec du liquide. Pour la cuisson d'aliments dont le volume augmente avec la cuisson, ne dépassez pas la moitié de la capacité de la cuve.
19. Les aliments tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles et les pâtes ou la rhubarbe ne doivent pas être cuits sous pression dans l'autocuiseur. Ces aliments ont tendance à générer de la mousse et à crachoter et peuvent bloquer la soupape à flotteur.
20. Une extrême prudence doit-il être utilisé appareil Lors du déplacement de récipient contenant des aliments chauds ou liquide.
21. AVERTISSEMENT: N'utilisez jamais l'autocuiseur pour la friture. Il est dangereux et peut provoquer un incendie, des dommages ou des blessures graves.
22. AVERTISSEMENT: Versé aliments peuvent causer des brûlures graves. Gardez l'appareil et le cordon loin des enfants. Jamais draperie cordon sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser la sortie et ne jamais utiliser en dessous de comptoir Avec une rallonge.
23. Ne couvrez pas l'appareil ou le faire à proximité de matières inflammables, y compris rideaux, tentures, murs en cours d'utilisation.
24. Ne jamais couvrir la vanne de régulation en cours d'utilisation. Blessures ou des dommages graves peuvent entraîner.
25. Lors de la cuisson d'aliments sous pression, un minimum de 2 tasses (0,5 L) de liquide doit être utilisé.
26. Ne pas soulever l'appareil par le couvercle de la poignée, utilisez les poignées latérales.

## 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.

**Directives relatives au cordon court:** Un cordon d'alimentation court est fourni dans le but de réduire le risque de s'y empêtrer ou de trébucher. Des rallonges ne doit pas être utilisé.



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Lisez et suivez toutes les instructions et conservez-les pour vous y reporter ultérieurement. Ôtez tous les emballages et étiquettes.
2. Nettoyez en essuyant à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide et séchez soigneusement.
3. Nettoyez toutes les pièces en vous reportant aux instructions de la section «Entretien et nettoyage».
4. Essuyez la base à l'aide d'un chiffon humide et séchez soigneusement. N'utilisez jamais de détergents abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer les pièces de cet appareil.
5. **POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE, NE PLONGEZ JAMAIS LA BASE OU LE CORDON DANS L'EAU OU AUCUN AUTRE LIQUIDE.**

## Pièces

1	Pressure Regulator Knob	7	Cooking Pot, removable
2	Floating Valve	8	Removable Sealing Gasket
3	Twist and Lock Lid	9	Serving Spoon and Measuring Cup
4	Lid Liner, removable	10	Condensation Cup
5	Cooking Rack	11	Base
6	Liner Removal pin	12	Control Panel



Français

## FONCTIONS

1. **Pressure Regulator Knob** - Contrôle la fonction de cuisson. Alignez les points de réglage désiré. **PRESSURE** de cuisson sous haute ou basse pression et le réglage du riz. **STEAM** pour garder au chaud, la vapeur et pour relâcher la pression de l'unité.
2. **Floating Valve** - Soupape de sécurité vient en prise lorsque la pression est intégré dans l'appareil de cuisson et ne permet pas d'enlever le couvercle. Il sortira lorsque la pression est réduite, le couvercle peut être retiré en toute sécurité.
3. **Locking Lid** - Comporte un mécanisme de sécurité qui empêche l'ouverture du couvercle tant que la pression n'est pas redescendue à un niveau sécuritaire.
4. **Lid Liner** - Protège l'orifice du régulateur de pression des débris ou pendant le maniement et est amovible pour un nettoyage facile.
5. **Cooking Rack** - À utiliser pour la cuisson d'aliments multiples ou pour la cuisson à la vapeur.
6. **Removal Pin, Lid Liner** - Tirez sur la tige de désassemblage pour ôter la protection intérieure de couvercle et la nettoyer.
7. **Joint d'étanchéité** - Crée un joint hermétique nécessaire à la cuisson sous pression et est amovible pour un nettoyage facile.
8. **Removable Cooking Pot** - 11 pintes (10 L), amovible, avec revêtement antiadhésif pour un nettoyage facile et un alliage aluminium durable pour une répartition uniforme de la chaleur.
9. **Serving Spoon / Measuring Cup** - Pour mélanger ou servir. Ne rayera pas la surface de la cuve de cuisson. Pour mesurer les ingrédients ou ôter l'excès de liquide.
10. **Condensation Cup** - Collecte l'excès de condensation pendant le processus de cuisson. Tirez-le vers le bas pour l'ôter et poussez-le vers le haut pour l'enclencher.
11. **Base** - Ne la plongez pas dans l'eau! Contient les commandes électroniques et l'élément chauffant.
12. **Control Panel** - Les boutons commandent les fonctions de l'unité.
  - **KEEP WARM** - Réchauffe les aliments ou les maintient au chaud pour le service.
  - **STEAM** - Fait rapidement bouillir l'eau pour cuire à la vapeur les aliments comme les légumes ou le riz.
  - **SLOW COOK** - Cuit les recettes lentement (minuteur de 9 ½ heures) et à basse température (180°F/82 C) pour conserver les arômes naturels et la tendreté.
  - **SAUTE/BROWN** - Pour faire sauter/brunir la viande avant de la cuire sous pression pour de meilleurs résultats.
  - **TIME DELAY** - Vous permet de différer le processus de cuisson jusqu'à 8 heures. **ATTENTION:** Les aliments périssables ne doivent pas être laissés à température ambiante plus de 2 heures (1 heure si la température est supérieure à 90°F/82 C).
  - **RICE** - Fonction 1 touche pour la cuisson du riz. Réglé par défaut sur 12 minutes à haute pression.
  - **LOW PRESSURE** - Contrôle la pression de cuisson à 5 livres au-dessus de la pression atmosphérique.
  - **HIGH PRESSURE** - Contrôle la pression de cuisson à 10 livres au-dessus de la pression atmosphérique.
  - **START /STOP** - Contrôle l'alimentation vers le tableau de commande.

PARAMÈTRES DE TEMPS DE FONCTION		
RÉGLAGES DES FONCTIONS	TEMPS PAR DÉFAUT	TEMPS TOTAL
HIGH AND LOW PRESSURE	1 MINUTE	1 MIN. TO 2 HRS
RICE	10 MINS.	5 TO 30 MINS.
TIME DELAY	30 MINS.	8 HRS.
BROWN	30 MINS.	1 TO 30 MINS.
SLOW COOK	4 HRS.	30 MINS. TO 12 HRS.
STEAM	15 MINS.	1 MIN. TO 2 HRS.
KEEP WARM	NONE	NONE

## FUNCTIONNEMENT

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Avant d'utiliser votre appareil, vérifiez toujours le couvercle pour vous assurer que le joint d'étanchéité et la protection intérieure du couvercle sont propres et bien positionnés. ATTENTION: Assurez-vous que le joint n'est pas endommagé ou déchiré. Si elle est endommagée, ne pas utiliser la cocotte et contacter le service à la clientèle 1-800-288-4545 pour le remplacement.
3. Pour ouvrir le couvercle, saisissez la poignée, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il bute puis soulevez-le pour l'ôter.
4. Ne remplissez pas la cuve de cuisson au-delà de la moitié de sa capacité avec des aliments ou au-delà des 2/3 avec du liquide.
5. Vérifiez l'intérieur de la base à l'endroit où se situent la plaque chauffante et les capteurs, pour être sûr que la zone est propre avant d'insérer la cuve de cuisson amovible.
6. Remettez le couvercle et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille.
7. Branchez l'appareil dans une prise électrique de 120 volts.
8. Appuyez sur le bouton START/STOP pour réinitialiser le programme avant de sélectionner la fonction.
9. Appuyez sur la fonction de cuisson souhaitée puis appuyez sur START pour démarrer. REMARQUE: L'autocuiseur commencera le compte à rebours une fois la pression souhaitée atteinte. Il se mettra automatiquement en fonction de maintien au chaud (KEEP WARM) à la fin des temps de cuisson, sauf lors de l'utilisation de la fonction de brunissage (BROWN) où il s'arrêtera automatiquement.

### **FUNCTION DE CUISSON SOUS PRESSION:**

Avant chaque utilisation de l'autocuiseur, assurez-vous que le joint d'étanchéité et la soupape de régulation de pression sont propres et qu'ils sont positionnés correctement.

1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale.
2. Placez la cuve de cuisson amovible dans l'appareil.
3. Placez les aliments dans la cuve de cuisson en suivant la recette ou le tableau. REMARQUE: La cuisson sous pression de la plupart des aliments nécessite l'ajout d'1 tasse (500 mL) de liquide.
4. Placez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille. (La goupille de verrouillage s'enclenchera.)
5. Tournez le bouton régulateur de pression sur PRESSURE.
6. Choisissez le mode de cuisson souhaité en appuyant sur le bouton de pression HIGH ou LOW du panneau de commande. Le voyant sur le bouton clignotera et l'affichage numérique indiquera 1. (Cela correspond à 1 minute de cuisson.)

*(Suite à la page suivante)*

7. Sélectionnez le temps souhaité en appuyant une fois pour chaque minute supplémentaire ou en maintenant le bouton enfoncé. Le temps de cuisson maximal est de 2 heures.
8. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer la cuisson. Le voyant indicateur cessera de clignoter.
9. Si vous oubliez de sélectionner votre temps de cuisson ou d'appuyer sur le bouton START/STOP, l'unité émettra deux bips sonores et l'affichage numérique indiquera 0.0 après 30 secondes.
10. L'unité commencera à décompter les minutes une fois que la pression adéquate aura été atteinte. (La soupape à flotteur montera lorsque la pression sera atteinte.) L'autocuiseur émettra trois bips sonores à la fin du temps de cuisson.
11. Lorsque la cuisson est terminée, permettre à la pression pour libérer en utilisant la «méthode naturelle» ou «méthode de libération rapide» (voir ci-dessous).

**Méthode naturelle:** Une fois la cuisson terminée, pressez sur le bouton « START/STOP » pour vous assurer que l'unité est bien arrêtée. Laissez la pression de se libérer naturellement en laissant reposer la marmite, cela prendra 10 à 20 minutes. Au bout de 20 minutes, tournez le régulateur de pression jusqu'à la position STEAM pour vous assurer que toute la pression a été libérée. **MISE EN GARDE! ÉLOIGNEZ VOS MAINS ET VOTRE VISAGE DE LA SOUPE DE RÉGULATION DE PRESSION, CAR LA VAPEUR BRULANTE QUI S'ÉCHAPPE POURRAIT CAUSER DES BLESSURES.**

**Méthode de relâchement rapide:** Après la cuisson, pressez sur le bouton « START/STOP » pour vous assurer que l'unité est complètement arrêtée. Tournez la poignée de régulation de pression jusqu'à STEAM et relâchez la pression. **MISE EN GARDE! ÉLOIGNEZ VOS MAINS ET VOTRE VISAGE DE LA SOUPE DE RÉGULATION DE PRESSION, CAR LA VAPEUR BRULANTE QUI S'ÉCHAPPE POURRAIT CAUSER DES BLESSURES.**

**AVERTISSEMENT:** Ne tenez pas le bouton régulateur de pression. De la vapeur ou du liquide chaud seront expulsés. Tenez les mains et le visage éloignés des orifices d'évacuation de la vapeur, utilisez des gants ou des maniques pour ôter la cuve intérieure ou pour toucher toute partie chaude et ne forcez jamais sur le couvercle pour l'ouvrir. Le couvercle s'ouvrira lorsque la pression aura été relâchée. Ôtez le couvercle en l'éloignant de vous pour ne pas être brûlé par la vapeur.

### **FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD:**

1. Placez les aliments cuits dans un pot de cuisson amovible.
2. Placer le couvercle sur l'autocuiseur.
3. Tournez le bouton du régulateur de pression à vapeur.
4. Appuyez sur la touche WARM. Appuyez sur le bouton START / STOP pour lancer le programme. Le voyant cesse de clignoter.

### **FONCTION SAUTER/BRUNIR:**

Ce programme vous permet de brunir vos aliments avant de les faire cuire sous pression. Faites brunir la viande ou la volaille pour une texture et un goût optimaux, sauf indication contraire dans la recette. Épongez les aliments à l'aide d'une serviette en papier avant de les faire brunir. Pour des résultats optimaux, assurez-vous que l'huile soit chaude avant d'ajouter votre viande ou votre volaille. Faites brunir en plusieurs fois pour conserver la température adéquate.

1. Placez la cuve de cuisson amovible dans l'autocuiseur.
2. Ajoutez la quantité d'huile précisée dans la recette.
3. Appuyez sur le bouton SAUTÉ/BROWN. Le voyant sur le bouton clignotera et l'affichage indiquera «0:30». Le couvercle doit rester éteint.

*(Suite à la page suivante)*

4. Appuyez sur le bouton START/STOP. Le voyant lumineux cessera de clignoter.
5. Après environ une minute de préchauffage, ajoutez les aliments et commencez le brunissage.
6. REMARQUE: Ne laissez pas l'autocuiseur sans surveillance pendant le brunissage des aliments.

### **FONCTION VAPEUR:**

Ce programme porte rapidement les liquides à ébullition pour la cuisson à la vapeur ou la cuisson du riz.

1. Placez la cuve de cuisson amovible dans l'autocuiseur.
2. Placez une petite grille ou un petit panier (non fournis) résistants à la chaleur au fond de la cuve de cuisson amovible.
3. Ajoutez au moins (500 mL) d'eau en veillant à ce que le fond de la grille soit au-dessus du liquide.
4. Ajoutez les aliments. Ne remplissez pas la cuve au-delà des deux-tiers de sa capacité. Remarque: Pour la cuisson du riz à la vapeur, mettez le riz dans un bol plus petit et placez-le sur la grille.
5. Placez le couvercle sur la cocotte et tournez le bouton de régulateur de pression pour STEAM.
6. Appuyez sur le bouton STEAM. Le voyant sur le bouton clignotera et l'affichage numérique indiquera «0:15».
7. Réglez le temps souhaité en appuyant sur le bouton une fois pour chaque minute supplémentaire ou en le maintenant enfoncé. La durée de cuisson la plus longue est de 2 heures.
8. Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson. Le voyant indicateur cessera de clignoter.
9. Si vous oubliez de sélectionner le temps de cuisson ou d'appuyer sur le bouton marche/arrêt (START/STOP), l'unité émettra deux bips sonores et l'affichage numérique indiquera « --- » après 30 secondes. REMARQUE: Il est possible d'ouvrir le couvercle en cours de cuisson pour vérifier les aliments. Faites preuve de prudence lorsque vous ôtez le couvercle. Ne mettez jamais le visage au-dessus de l'autocuiseur car de la vapeur s'échappe dès l'ouverture du couvercle et peut entraîner des brûlures graves.

### **FONCTION RIZ:**

1. Placez les ingrédients dans pot de cuisson amovible. Ne pas remplir marmite plus de 3/5 plein. Il montant maximal de riz est de 10 tasses de riz blanc non cuit et 15 tasses de liquide.
2. Placer le couvercle sur l'autocuiseur et appuyez sur le bouton RICE. Le délai par défaut est de 10 minutes, appuyez sur le bouton pour régler le temps.
3. Lorsque le temps est terminé, permettre à la pression de libérer par la méthode "naturelle", ce qui signifie de le laisser reposer pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce que les broches de presse de sécurité et le couvercle peuvent être ouverts et enlevés..

**FONCTION CUISSON LENTE:**

1. Placez la cuve de cuisson amovible dans l'autocuiseur.
2. Placez les aliments à faire cuire lentement dans la cuve de cuisson.
3. Placez le couvercle auto-verrouillant sur la cuve de cuisson amovible et mettez le bouton régulateur de pression sur STEAM.
4. Appuyez sur le bouton SLOW COOK. Le voyant sur le bouton clignotera et l'affichage numérique indiquera « 4:00 » (Cela correspond à une 4 heure de temps de cuisson).
5. Réglez le temps souhaité en appuyant sur le bouton une fois pour chaque demi-heure supplémentaire ou en le maintenant enfoncé. Le temps de cuisson maximal est de 12 heures à une température de 82 C.
6. Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson. Le voyant cessera de clignoter.
7. Si vous oubliez de sélectionner le temps de cuisson ou oubliez d'appuyer sur le bouton START/STOP, l'unité émettra deux bips sonores et l'affichage numérique indiquera « ---- » après 30 secondes.
8. L'unité commencera le décompte par intervalles d'une minute lorsque la température aura atteint 82 C.
9. Un bip sonore retentira pour indiquer la fin du temps de cuisson.

**DÉMARRAGE EN DIFFÉRÉ:**

Cette fonction vous permet de démarrer la cuisson des aliments jusqu'à 8 heures plus tard par intervalle d'une demi-heure. Vous pouvez utiliser le démarrage en différé pour la cuisson lente, la cuisson à la vapeur, les cuissons à haute et basse pressions. ATTENTION: Les aliments périssables comme la viande et la volaille, le poisson, le fromage et les produits laitiers ne peuvent pas rester à température ambiante plus de 2 heures. (Pas plus d'1 heure lorsque la température est supérieure à 32 C.) Pour la cuisson de ces aliments, ne programmez jamais plus d'1 ou 2 heures à l'avance.

1. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité en appuyant sur le bouton de démarrage différé jusqu'à obtention du temps voulu.
2. Appuyez sur le bouton DELAY TIME pour le démarrage en différé.
3. Appuyez sur le bouton START/STOP. L'appareil démarrera la cuisson une fois le temps écoulé. REMARQUE: N'utilisez pas la fonction de démarrage différé pour la cuisson d'aliments pouvant s'abîmer s'ils sont laissés à température ambiante.



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Ne lavez aucune pièce de l'autocuiseur dans la lave-vaisselle. Lavez toujours l'autocuiseur soigneusement après chaque utilisation ou s'il n'a pas été utilisé pendant une période prolongée.

1. Si besoin, débranchez l'unité et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.
2. Lavez la cuve de cuisson amovible à l'eau savonneuse tiède. Rincez-la et séchez-la soigneusement.
3. Essuyez la partie extérieure à l'aide d'un chiffon humide. Ne la plongez pas dans l'eau!
4. Ôtez le réservoir de condensation en le tirant vers le bas. Nettoyez-le à l'eau savonneuse tiède. Rincez-le et séchez-le soigneusement. Remettez-le en place en le poussant vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
5. Retournez le couvercle, saisissez la tige de désassemblage et tirez-la vers le haut pour ôter la protection intérieure du couvercle. Ôtez le joint en faisant doucement rouler le bord pour l'éloigner de la protection. Nettoyez les pièces à l'eau savonneuse tiède et vérifiez l'absence d'endommagement du joint. Rincez-les et essuyez-les soigneusement. Remettez le joint en plaçant l'encoche autour du bord extérieur de la protection intérieure du couvercle. Remarque : Si le joint est mal positionné, l'unité ne fonctionnera pas. REMARQUE: Le joint en caoutchouc doit toujours être positionné correctement sur la partie intérieure du couvercle. Vérifiez périodiquement qu'il est propre et flexible et qu'il est exempt de fissures ou déchirures.
6. Si le joint en caoutchouc est endommagé, n'utilisez pas l'appareil et contactez le service à la clientèle au 1-800-288-4545.
7. Pour conserver le bon fonctionnement de votre autocuiseur, le fond de la cuve non amovible, dans la zone du capteur, doit être nettoyé après chaque utilisation. Essuyez-le à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-le soigneusement.
8. N'utilisez jamais de détergents abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer les parties de cet appareil. REMARQUE: Rangez l'autocuiseur avec le couvercle posé à l'envers sur la cuve de cuisson amovible. Cela protégera les soupapes, les boutons et le régulateur de pression sur le couvercle. Si l'autocuiseur est rangé avec le couvercle fermé, des odeurs de renfermé pourront se développer à l'intérieur.

### Nettoyage du bouton régulateur de pression

Vérifiez que le bouton régulateur de pression et les soupapes de sécurité fonctionnent correctement avant chaque utilisation.

1. Une fois que l'unité a refroidi, ôtez le couvercle.
2. Appuyez sur le bouton régulateur de pression et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en dépassant le réglage STEAM puis ôtez-le avec précaution.
3. Retournez le couvercle et placez-le sur une table. Sortez le compartiment d'auto-verrouillage. À l'aide d'une brosse, ôtez tout aliment ou corps étranger qui aurait pu se loger dans la soupape à flotteur. Remettez le compartiment d'auto-verrouillage en place.
4. Remettez en place le bouton régulateur de pression en alignant les encoches avec la cloison intérieure de la chambre régulatrice de pression dans le couvercle et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.

## CONSEILS ET ASTUCES

Pour une performance optimale lors de la cuisson sous pression, utilisez toujours au moins (500 mL) d'eau ou de liquide dans vos recettes pour permettre de générer suffisamment de vapeur pour produire la pression.

- Lors de l'utilisation des fonctions haute et basse pressions, le minuteur ne doit pas commencer le décompte avant que le niveau de pression soit suffisant.
- Lorsque vous cuisez sous pression et que vous n'êtes pas certain du temps nécessaire, il est préférable de ne pas trop cuire et d'utiliser la méthode de relâchement de pression rapide pour vérifier l'avancement de la cuisson. Si c'est trop juste, poursuivez la cuisson sous pression.
- Les aliments périssables, tels que la viande, la volaille et les poissons ne peuvent pas être laissés à la température ambiante pendant plus de 2 heures. Lorsque la cuisson Ces aliments ne fixent pas de délai minuterie pour plus de 2 heures.
- Si le circuit électrique comporte trop d'appareils, il se peut que votre appareil ne fonctionne pas. Il est recommandé de placer l'autocuiseur sur un circuit électrique séparé.
- Les morceaux de viande plus durs et meilleur marché sont mieux adaptés à la cuisson sous pression car celle-ci casse les fibres et attendrit la viande.
- Les fruits frais doivent être cuits à basse pression.
- Ajoutez une cuillère de table d'huile pour réduire la quantité de mousse produite par les haricots.

## DÉPANNAGE

Si vous n'avez pas ajouté assez de liquide et que vous remarquez que la soupape à flotteur n'est pas montée mais que le minuteur a commencé son décompte, procédez comme suit:

1. Arrêtez l'autocuiseur en appuyant sur le bouton STOP.
2. Tournez le bouton du régulateur de pression à STEAM, en utilisant de courtes rafales, jusqu'à ce que la pression est complètement relâché, également connu sous le nom de la méthode de libération rapide.
3. Retirez le couvercle et ajouter environ 16 onces de liquide. Remuez pour disperser liquide. Remettre le couvercle et le verrouiller en position.
4. Appuyez sur la touche de fonction désirée et régler l'heure souhaitée.
5. Appuyez sur le bouton START pour commencer la cuisson à nouveau

Si de la vapeur s'échappe par le dessous du couvercle, procédez comme suit:

1. Arrêtez l'autocuiseur en appuyant sur la touche STOP.
2. Tournez le bouton du régulateur de pression à VAPEUR, en utilisant de courtes rafales, jusqu'à ce que la pression est complètement relâché, également connu sous le nom de la méthode de libération rapide.
3. Retirez le couvercle, le couvercle liner et le joint. Vérifiez les larmes ou des fissures. Ne pas utiliser une cuisinière si des pièces sont endommagées.
4. Vérifiez que le joint est correctement positionné sur la garniture de couvercle et assemblé au couvercle.
5. Vérifiez le contenu de la marmite ne dépasse pas 3/5 plein.
6. Si le couvercle ne sera toujours pas sceller, appeler le service à la clientèle au 1-800-288-4545.

## GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

Le présent appareil est garanti pendant un an suivant la date de l'achat initial contre les défauts de matériau ou de fabrication. La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par le transport, l'usage abusif, les accidents ou incidents semblables. La présente garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez disposer d'autres droits, qui peuvent varier selon l'État ou la province. Ce produit est conçu pour usage domestique seulement et n'est pas destiné à des fins commerciales. La garantie ne couvre pas l'usage commercial.

Votre nouvel appareil NESCO® est équipé de nombreuses caractéristiques de sécurité. Toute tentative d'entrave au fonctionnement de ces dispositifs de sécurité rend la présente garantie nulle et sans effet. En cas de réception d'un appareil aux fins de réparation ayant été trafiqué, nous nous réservons le droit de le remettre dans son état d'origine et de facturer la réparation au client.

Pour une réparation en vertu de la garantie - Veuillez retourner les produits défectueux, par courrier affranchi, avec une description du défaut à l'adresse suivante : The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, pour une réparation ou un remplacement sans frais à notre choix.

**Veuillez inclure une preuve d'achat ou une copie de la facture originale lors du retour d'un produit aux fins de réparation en vertu de la garantie.**

Appelez le service de satisfaction du client au 1-800-288-4545 pour obtenir une autorisation de retour avant d'expédier le produit.

- Pour une réparation en vertu de la garantie, suivez les directives indiquées dans la garantie. Lors de la commande de nouvelles pièces, assurez-vous de toujours mentionner le numéro de modèle du produit.
- Appelez-nous au numéro sans frais 1-800-288-4545 pour nous faire part du problème.
- Si nous vous indiquons de nous envoyer votre appareil en tout ou en partie aux fins de réparation ou de remplacement, notre représentant de la satisfaction du client vous fournira un numéro d'autorisation de retour (ce numéro avise notre service de la réception d'accélérer votre réparation). Emballez votre appareil avec soin dans une boîte robuste avec une quantité suffisante de rembourrage, étant donné que les dommages causés lors de l'expédition ne sont pas couverts par la garantie.
- Inscrivez vos nom, adresse et numéro d'autorisation de retour en caractères d'imprimerie sur la boîte.
- Rédigez une lettre expliquant le problème. Veuillez inclure les éléments suivants: vos nom, adresse et numéro de téléphone, ainsi qu'une copie de la facture originale.
- Mettez l'enveloppe scellée à l'intérieur de la boîte. Assurez le colis pour la valeur de l'appareil NESCO® et envoyez-le port payé à l'adresse suivante:

Attn: Factory Service Dept.  
The Metal Ware Corporation  
1700 Monroe Street  
Two Rivers, WI 54241

- Este producto está diseñado para uso doméstico solamente -  
Al usar productos electrodomésticos siempre se deben seguir precauciones de seguridad básicas como las siguientes:

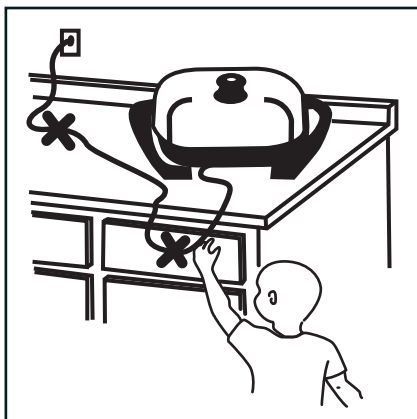
## SALVAGUARDAS IMPORTANTES

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USO.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
3. Para protegerse contra un choque eléctrico y lesiones físicas, no sumerja este electrodoméstico, incluyendo su cable y enchufe, en agua u otro líquido.
4. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
5. Supervisar de cerca cuando se usa un electrodoméstico en presencia de niños.
6. Desenchufe del toma-corriente cuando no use el aparato y antes de limpiarlo. Deje enfriar completamente antes de colocar o sacar piezas y antes de limpiar.
7. No use los electrodomésticos cuyo cable o enchufe está dañado o si el aparato funciona mal o si se dañó de alguna manera. Para evitar peligros, devuelva el electrodoméstico al Departamento de servicio de fábrica de NESCO® para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de los accesorios no recomendados por el fabricante puede dar lugar a fuego, a descarga eléctrica o a lesión a las personas.
9. No usar en el exterior.
10. No permitir que el cable cuelgue de la mesa o encimera, ni que esté en contacto con superficies calientes.
11. No colocar el aparato sobre o cerca de un quemador caliente, eléctrico o a gas, o dentro de un horno caliente.
12. No usar el electrodoméstico para un uso que no sea para el cual se lo diseñó, tal como se describe en este manual.
13. Utilice el aparato solamente cuando todas las partes se encuentren completamente enganchadas y aseguradas.
14. Se recomienda que el aparato no sea movido cuando contenga aceite caliente u otro líquido caliente. Si se debe mover, use extremo cuidado.
15. Tenga mucho cuidado al dejar de presionar mientras que el oro Extracción de la tapa. Quemaduras graves pueden resultar de vapor que se escapa.
16. Mientras la unidad está en funcionamiento, no intente retirar la tapa o las características de seguridad de bypass.
17. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocinar sólo en la olla de cocción removible.
18. No llene la olla más de la 1/2 de su capacidad con alimentos o 2/3 con líquido. Cuando cocine alimentos que tienden a extenderse, no llene la unidad más de la mitad.
19. Alimentos como el puré de manzana, arándanos, cebada perlada, harina de avena u otros cereales, guisantes partidos, fideos y pastas, o el ruibarbo no deben cocinarse a presión en la olla a presión. Estos alimentos tienden a formar espuma, burbujear y desparramarse, y podrían bloquear la válvula flotante.
20. La precaución extrema debería ser usado que contiene aparato Al mover los alimentos o líquidos calientes.
21. ADVERTENCIA: Nunca fría en abundante aceite o fría con abundante aceite a presión en la olla a presión. Es peligroso y mayó debido a un incendio, lesiones graves o daños.
22. ADVERTENCIA: Alimentos derramado puede causa quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable alejado de los niños. Nunca cable de la pañería del borde de la encimera, nunca use debajo de la salida encimera y nunca utilice un cable de extensión con.
23. No cubra el aparato o lo tiene cerca de material inflamable, incluyendo las cortinas, las paredes mientras está en uso.
24. Nunca cubra la válvula reguladora mientras está en uso. Lesiones graves o daños que pudieran resultar.
25. Cuando la cocción de alimentos bajo presión, se debe utilizar un mínimo de 2 tazas (0,5 litros) de líquido.
26. No levante el aparato por la cubierta de la manija, utilice las asas laterales.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

**Enchufe polarizado:** Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, el enchufe está diseñado para encajar en un toma-corriente polarizado solamente de un lado. Si el enchufe no encaja bien en el toma-corriente, délo vuelta. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

**Instrucciones para el cable corto:** Este aparato tiene un cable de suministro de energía corto para reducir el riesgo de que se enrosque o de que alguien se tropiece con él.



## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Lea y siga todas las instrucciones y conserve para futura referencia. Elimine todo el empaque y las etiquetas.
2. Limpie con un paño húmedo o esponja y seque completamente.
3. Limpie todas las partes siguiendo las instrucciones en la sección de "Cuidado y Limpieza".
4. Limpie la base con un paño húmedo y seque completamente. Nunca utilice limpiadores abrasivos o estropajos para limpiar las partes de este aparato.
5. **PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGA DE CORRIENTE NUNCA SUMERJA LA BASE O EL CABLE EN EL AGUA O EN CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.**

## Partes

1	Pressure Regulator Knob	7	Cooking Pot, removable
2	Floating Valve	8	Removable Sealing Gasket
3	Twist and Lock Lid	9	Serving Spoon and Measuring Cup
4	Lid Liner, removable	10	Condensation Cup
5	Cooking Rack	11	Base
6	Liner Removal pin	12	Control Panel



9



10

11

12



## FUNCIONES

1. **Pressure Regulator Knob** - Controla la función de cocción. Alinear los puntos de ajuste deseado. **PRESSURE** para cocinar a presión alta o baja y el ajuste de arroz. **STEAM** para mantener el calor, vapor y para liberar la presión de la unidad.
2. **Floating Valve** - La válvula de seguridad se activa cuando se haya acumulado presión en la olla y no permite quitar la tapa. Se desactivará cuando se reduzca la presión, la tapa se puede quitar sin peligro.
3. **Locking Lid** - Tiene una característica de seguridad que no le deja abrir la tapa hasta que la presión haya caído a un nivel seguro.
4. **Lid Liner** - Protege el al vástago regulador de presión de los escombros o mientras lo manipula y es desmontable para una fácil limpieza.
5. **Cooking Rack** - Se utiliza cuando se cocinan múltiples alimentos o el vapor.
6. **Removal Pin, Lid Liner** - Tire el sujetador para eliminar la tapa de revestimiento para la limpieza.
7. **Removable Cooking Pot** - 11 Qt. Extraíble, con revestimiento antiadherente para una limpieza más fácil y aleación de aluminio resistente para un calentamiento uniforme.
8. **Sealing Gasket**- Crea un cierre hermético necesario para cocinar a presión y es desmontable para una fácil limpieza.
9. **Serving Spoon / Measuring Cup** - Se utiliza para mover o servir. No rayará la superficie de la olla extraíble. Se utiliza para medir los ingredientes o para eliminar el líquido excesivo.
10. **Condensation Reservoir** - Recolecta el exceso de condensación durante el proceso de cocción. Tire hacia abajo para eliminar y empuje hacia arriba para cerrar.
11. **Base** - ¡No la sumerja en agua! Contiene los controles electrónicos y el calentador.
12. **Control Panel** - Los botones controlan las funciones de la unidad.
  - **KEEP WARM** - Recalienta los alimentos o los mantiene calientes para servir.
  - **STEAM** - Hierve el agua rápidamente para cocinar al vapor alimentos como vegetales o arroz.
  - **SLOW COOK** - cocina las recetas lentamente (temporizador 12 horas) y a calor bajo (180°F) para retener los sabores naturales y la ternura.
  - **SAUTE/BROWN** - Para saltear/caramelizar la carne antes de cocinarla a presión para obtener mejores resultados.
  - **TIME DELAY** - Le permite demorar el proceso de cocinar por hasta 8 horas. **PRECAUCIÓN:** Los alimentos perecederos no deben dejarse a temperatura ambiente por más de 2 horas (1 hora si está por encima de los 32C).
  - **RICE** - Ajuste táctil para cocinar arroz. El valor predeterminado de 10 minutos a alta presión.
  - **LOW PRESSURE** - Controla la presión de cocción a 5 libras por encima de la presión atmosférica.
  - **HIGH PRESSURE** - Controla la presión de cocción a 10 libras por encima de la presión atmosférica.
  - **START /STOP** - Controla la alimentación de la tarjeta de control.

FUNCIÓN DE CONFIGURACIÓN DE LA HORA		
FUNCIÓN DE CONFIGURACIÓN	TIEMPO PREDETERMINADO	TIEMPO TOTAL
HIGH AND LOW PRESSURE	01 MINUTE	01 MIN. TO 2 HRS
RICE	10 MINS.	5 TO 30 MINS.
TIME DELAY	30 MINS.	8 HRS.
SAUTÉ/BROWN	30 MINS.	1 TO 30 MINS.
SLOW COOK	4 HRS.	30 MINS. TO 12 HRS.
STEAM	15 MINS.	01 MIN. TO 2 HRS.
KEEP WARM	NONE	NONE

## FUNCIONAMIENTO

1. Coloque el aparato en una superficie plana, estable y resistente al calor.
2. Antes de usar su aparato, siempre compruebe la tapa para asegurarse que las juntas de sellado y la tapa de revestimiento estén limpias y en la posición correcta. PRECAUCIÓN: Asegúrese que la junta no esté dañada o rota. Si está dañado, no utilice la olla a presión y en contacto con el servicio al cliente 1-800-288-4545 para el reemplazo.
3. Para abrir la tapa, y gire hacia la derecha hasta que se detenga, luego levante y quite.
4. Coloque los alimentos deseados en la olla de cocción. No llene la olla de cocción más de la 1/2 con alimentos o 2/3 con líquido.
5. Mire dentro de la base, donde se encuentra el plato de calentamiento y el sensor, para asegurarse de que esta área esté limpia antes de insertar la olla de cocción removible.
6. Vuelva a colocar la tapa y gire hacia la izquierda hasta que se traben en la posición.
7. Insertar el enchufe en una toma de corriente de 120 voltios.
8. Presione el botón de INICIAR/DETENER para borrar el programa antes de elegir el ajuste deseado.
9. Presione la función de cocción deseada y luego, presione INICIAR para comenzar. NOTA: La olla comenzará con el temporizador en cuenta regresiva cuando se haya alcanzado el valor de presión deseado. La olla automáticamente cambiará a la función de MANTENER CALIENTE después que la función haya finalizado, excepto cuando se utiliza la función DORAR, que automáticamente la apagará.

### **AJUSTE DE LA PRESIÓN DE COCCIÓN:**

Antes de usar la olla a presión cada vez, verifique que la junta de goma y la válvula reguladora de presión estén limpias y posicionadas adecuadamente.

1. Enchufe el cable en la toma de corriente de la pared.
2. Posicione la olla de presión removible en el aparato.
3. Coloque los alimentos en la olla de cocción de acuerdo con la receta o el gráfico. NOTA: Cuando se cocinan la mayoría de los alimentos a presión, (500mL) de líquido debe agregarse.
4. Coloque la tapa en la olla a presión y gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se cierre en su lugar. (La traba de cierre hará clic al colocarse en posición).
5. Gire el mando regulador de presión hacia PRESSURE.
6. Escoja el modo de cocción deseado al presionar el botón de presión ALTA o BAJA en el panel de control. La luz en el botón parpadeará y la pantalla digital

(Continúa en la siguiente página)



- mostrará 1. (Esto es igual a 1 minuto de tiempo de cocción).
7. Establezca el tiempo deseado al presionar el botón una vez por cada minuto adicional o apretando el botón hacia debajo de forma continua. El tiempo más prolongado de cocción es 2 horas.
  8. Presionar el botón de INICIAR/DETENER para comenzar a cocinar. La luz de indicación dejará de parpadear.
  9. Si se olvidó de seleccionar un tiempo de cocción deseado o se olvidó de presionar el botón de INICIAR/DETENER, la unidad emitirá un pitido dos veces y en la pantalla digital se leerá 0.0 luego de 30 segundos.
  10. La unidad comenzará con la cuenta regresiva en minutos, después de que la presión adecuada se haya alcanzado. (La válvula flotante se levantará cuando la presión sea alcanzada.) La olla a presión emitirá tres pitidos al finalizar el tiempo de cocción.
  11. Cuando termine de cocinar, permitir que la presión para liberar mediante el "método natural" o "método de liberación rápida" (véase más adelante).

#### Método natural:

Después de cocinar, presione el botón 'START/STOP' para asegurar que la unidad esté apagada. Deje reposar el aparato y permita que baje la presión de forma natural, lo cual tarda entre 10 y 20 minutos. Después de 20 minutos, gire la perilla reguladora de presión hacia 'STEAM' para asegurar que toda la presión se haya liberado. ¡PRECAUCIÓN! MANTENGA LAS MANOS Y LA CARA ALEJADAS DEL VAPOR QUE SE ESCAPA YA QUE ESTÁ EXTREMADAMENTE CALIENTE Y PUEDE OCASIONAR LESIONES.

#### Método de liberación rápida:

Después de cocinar, presione el botón 'START/STOP' para asegurar que la unidad esté completamente apagada. Gire la perilla reguladora de presión hacia 'STEAM' (liberar) y permita que se libere la presión. ¡PRECAUCIÓN! MANTENGA LAS MANOS Y LA CARA ALEJADAS DEL VAPOR QUE SE ESCAPA YA QUE ESTÁ EXTREMADAMENTE CALIENTE Y PUEDE OCASIONAR LESIONES. NOTA: Presione el botón INICIAR/DETENER cuando el tiempo de cocción se haya completado, o para cancelar y restablecer. De lo contrario, la olla de presión emitirá pitidos periódicamente como un recordatorio de que el tiempo de cocción se ha completado.

**ADVERTENCIA:** No mantenga presionado el mando regulador de presión. Saldrá vapor/líquido caliente. Mantenga las manos y rostro lejos de los respiraderos de vapor, use las agarraderas de la olla cuando quite la olla interior o toque cualquier producto caliente, y nunca debe forzar la tapa abierta. La tapa se abrirá solo una vez que la presión sea liberada. Quite la tapa al levantarla hacia usted para evitar quemarse por el vapor.

#### **AJUSTE MANTENER CALIENTE:**

1. Coloque los alimentos cocinados en la olla de cocción extraíble.
2. Coloque la tapa a la olla a presión.
3. Gire el mando regulador de presión a STEAM.
4. Presione el botón de warm. Presione el botón START/STOP para comenzar el programa. La luz indicadora dejará de parpadear.

**AJUSTE SALTEAR/DORAR:**

Este programa le permitirá dorar sus alimentos antes de cocinarlos a presión. Carne dorada o aves para un mejor sabor y textura, a menos que se indique lo contrario en la receta. La comida debe secarse con una toalla de papel antes de dorar. Para mejores resultados, asegúrese que el aceite esté caliente antes de agregar su carne o aves. Dorar en lotes para mantener la temperatura correcta.

1. Posicionar la olla de cocción extraíble en la olla a presión.
2. Agregar la cantidad adecuada de aceite según la receta.
3. Presionar el botón DORAR. La luz del botón parpadeará y en la pantalla digital se leerá "0:30". La tapa debe permanecer fuera.
4. Presione el botón de INICIAR/DETENER. La luz indicadora dejará de parpadear.
5. Después de un minuto de precalentamiento, agregue los alimentos y comience a dorar.
6. NOTA: No deje la olla de presión desatendida mientras dora los alimentos.

**AJUSTE DE VAPOR:**

Este programa permite que el líquido de cocción rápidamente hierva para cocinar al vapor los alimentos o cocinar arroz.

1. Posicione la olla de cocción extraíble en la olla a presión.
2. Coloque una rejilla o canasta pequeña, resistente al calor al fondo de la olla de cocción extraíble.) en el fondo de la olla de cocción extraíble.
3. Agregar al menos 500mL. De agua para que el fondo de la rejilla esté por encima del líquido.
4. Añadir los alimentos. No llene la olla más de 2/3. Nota: Si está cocinando al vapor el arroz, coloque el arroz en un tazón pequeño y colóquelo sobre la rejilla.
5. Coloque la tapa en la olla a presión y girar el mando regulador de presión en STEAM.
6. Presione el botón de VAPOR. La luz en el botón parpadeará y en la pantalla digital se leerá 0:15.
7. Establezca el tiempo deseado al presionar el botón una vez por cada minuto adicional o presionando de forma continua el botón hacia abajo. El tiempo de cocción más prolongado es 2 horas.
8. Presione el botón INICIAR/DETENER para comenzar a cocinar. La luz indicadora dejará de parpadear.
9. Si se olvida de seleccionar un tiempo deseado de cocción o se olvida de presionar el botón INICIAR/DETENER, la unidad emitirá un pitido dos veces y en la pantalla digital se leerá "----" luego de 30 segundos. NOTA: La tapa puede abrirse mientras se cocina para verificar la comida. Tenga cuidado al quitar la tapa. Nunca coloque su rostro sobre la olla de presión cuando quite la tapa. El vapor sale tan pronto como se quita la tapa y puede causar serias quemaduras.

**AJUSTE DE ARROZ:**

1. Coloque los ingredientes en la olla de cocción removible. No llene la olla más de 3/5 lleno. A cuantía máxima de arroz es de 10 tazas de arroz crudo blanco y 15 vasos de líquidos.
2. Coloque la tapa sobre la olla a presión y pulse el botón arroz. El tiempo predeterminado es de 10 minutos, pulse el botón para ajustar el tiempo.
3. Cuando se acaba el tiempo, permitir que la presión para liberar mediante el método "natural", que significa dejar que repose durante unos 15 minutos o hasta que se suelte el perno de seguridad y la tapa se pueden abrir y eliminados.

### **AJUSTE DE COCCIÓN LENTA:**

1. Coloque la olla de presión extraíble en la olla de presión.
2. Coloque los alimentos a cocinar lentamente en la olla de cocción.
3. Coloque la tapa autobloqueante en la olla de cocción extraíble y gire el mando regulador de presión a STEAM.
4. Presione el botón de COCCIÓN LENTA. La luz del botón parpadeará y en la pantalla digital se leerá "4:00" (Esto equivale a 4 hora de tiempo de cocción).
5. Establezca el tiempo de cocción deseado al presionar el botón una vez por cada media hora adicional o presionando de forma continua el botón hacia abajo. El tiempo de cocción más prolongado es de 12 horas y temperatura de 82C.
6. Presione el botón INICIAR/DETENER para comenzar a cocinar. La luz indicadora dejará de parpadear.
7. Si se olvida seleccionar el tiempo de cocción deseado o se olvida de presionar el botón de INICIAR/DETENER, la unidad emitirá un pitido dos veces y en la pantalla digital se leerá "----" luego de 30 segundos.
8. La unidad comenzará con la cuenta regresiva en incrementos uno de minute, cuando la temperatura alcance cerca de los 82C.
9. Cuando el tiempo de cocción finalice, la unidad emitirá un pitido.

### **AJUSTE DE TIEMPO DE DEMORA:**

Esta función le permite comenzar a cocinar la comida hasta 8 horas después en incrementos de media hora. Usted puede utilizar el tiempo de demora con cocción lenta, vapor, presión alta o baja. PRECAUCIÓN: Los alimentos perecederos tales como los productos de carnes y aves, pescado, queso y productos lácteos no pueden dejarse a temperatura ambiente por más de dos horas (No más de una hora cuando la temperatura ambiente está por encima de los 90.) Cuando se cocinan estos alimentos, no ajuste la función de tiempo de demora por más de 1-2 horas.

1. Seleccione el modo de cocción deseado y el tiempo al presionar el botón de demora hasta que alcance el tiempo adecuado.
2. Presione el botón de TIEMPO DE DEMORA para ajustar el tiempo de demora..
3. Presione el botón INICIAR/DETENER. El aparato comenzará a cocinar después de que haya transcurrido el tiempo establecido. NOTA: No utilice la función de tiempo de demora cuando cocine alimentos que podrían echarse a perder si se los deja afuera, a temperatura ambiente.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

No lave cualquier parte de la olla a presión en el lavaplatos. Siempre lave la olla a presión completa luego de cada uso o si no ha sido usada por un largo período de tiempo. Si es necesario, desenchufe y deje enfriar la unidad antes de limpiar.

1. Si es necesario, desconectar y dejar que la unidad se enfríe antes de limpiar.
2. Lave la olla de cocción extraíble con agua tibia y jabón. Enjuague y seque completamente.
3. Limpie la carcasa con un paño limpio. ¡No la sumerja en agua!
4. Eliminar la reserva de condensación tirando hacia abajo. Limpie con agua tibia y jabón. Enjuague y seque completamente. Vuelva a colocar hasta que cierre.
5. Gire la tapa boca abajo, sujete el sujetador de eliminación y tire hacia arriba para quitar la tapa de revestimiento. Quite la junta suavemente al rodar el borde de la junta lejos de la tapa de revestimiento. Limpie las partes con jabón y agua tibia y verifique la junta por cualquier daño. Enjuague y seque completamente. Sustituya la junta al colocar la ranura de la junta alrededor del borde externo de la tapa de revestimiento. Nota: Si la junta no está posicionada adecuadamente, la unidad no funcionará. NOTA: La junta de goma siempre debe estar posicionada adecuadamente en la parte inferior de la tapa. Verifique de forma periódica para asegurarse que esté limpia, flexible y no esté rota o quebrada.
6. Si la junta de goma está dañada, no use el aparato y contacte al departamento de servicio al cliente al 1-800-288-4545.
7. Para poder mantener el buen rendimiento de su olla a presión, el fondo de la olla no extraíble, en el área de la almohadilla del sensor, debe limpiarse después de cada uso. Limpie con un paño suave y húmedo y asegúrese de secarlo completamente.
8. Nunca use limpiadores abrasivos o estropajos para limpiar cualquiera de las partes. NOTA: Almacene la olla de presión con la tapa descansando boca abajo en la olla de cocción extraíble. Esto protegerá las válvulas, mando y regulador de presión en la parte superior de la tapa. Si la olla de presión es almacenada con la tapa sellada, se pueden formar olores rancios en el interior.

### Limpieza de la Perilla Reguladora de Presión

Verifique que la presión de la perilla reguladora de presión y las válvulas de seguridad de la presión estén en buen funcionamiento antes de cada uso.

1. Después de que la unidad se haya enfriado, retire la tapa.
2. Levante la perilla del regulador de eliminar.
3. Gire la tapa y coloque sobre una mesa. Extraiga el forro tapa. Use un cepillo, limpia alrededor de la válvula. Vuelva a colocar la tapa de revestimiento
4. Vuelva a colocar el mando del regulador mediante la alineación de la rueda en el agujero y empujar para bloquear.

## CONSEJOS PRÁCTICOS

Para asegurar el mejor rendimiento de cocción bajo presión, siempre utilice al menos (500mL) de agua o líquido en sus recetas para permitir una cantidad suficiente de vapor para producir presión.

- Cuando usa los ajustes de presión alta y baja, el temporizador no debe comenzar con la cuenta regresiva hasta que haya suficiente presión.
- Cuando cocina a presión, si no está seguro del tiempo de cocción, es mejor cocinar menos y utilizar el método de liberación rápida y verificar la cocción. Si no está cocido, siga cocinando a presión.
- Los alimentos perecederos, como la carne, las aves de corral y peces no pueden dejarse a temperatura ambiente por más de 2 horas. Al cocinar los alimentos tesis no se establece el temporizador de retardo de largo de 2 horas.
- Si un circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, su aparato no funcionará. La olla a presión debe operarse en un circuito eléctrico separado.
- Los cortes de carnes más duras, menos costosas son mejores para la olla de presión porque la cocción a presión rompe las fibras para obtener resultados más tiernos.
- Las frutas frescas deben cocinarse a baja presión.
- Agregue una cucharada de aceite al agua para reducir la cantidad de espuma que las arvejas producen.

## PROBLEMAS

Si no ha añadido suficiente líquido y ha notado que la válvula flotante no se ha levantado, pero el temporizador está contando regresivamente, realice los siguientes pasos:

1. Detener la olla a presión presionando el botón STOP.
2. Gire el mando regulador de presión a vapor, utilizando ráfagas cortas, hasta que la presión esté completamente liberado, también conocido como el método de liberación rápida.
3. Retire la tapa y añadir aproximadamente 16 oz de líquido. Revolver la comida para dispersar líquido. Vuelva a colocar la tapa y bloquee en su posición.
4. Presione botón de función deseada y ajustar la hora deseada.
5. Pulse el botón START para comenzar a cocinar de nuevo.

Si la espuma se está filtrando por debajo de la cobertura debido a que la misma no está adecuadamente cerrada, siga estos pasos:

1. Detener la olla a presión presionando el botón STOP.
2. Gire el mando regulador de presión a vapor, utilizando ráfagas cortas, hasta que la presión esté completamente liberado, también conocido como el método de liberación rápida.
3. Retire la cubierta, revestimiento de tapa y la junta. Compruebe si hay grietas o roturas. Nunca utilizar la olla si hay piezas dañadas.
4. Compruebe que la junta está colocada correctamente en el forro de la tapa y montado a la tapa.
5. Compruebe el contenido de la olla no exceda 3/5 lleno.
6. Si la cubierta todavía no sellará, llame al servicio al cliente al 1-800-288-4545

## UN AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

Este aparato está garantizado para un año de la fecha de compra original contra defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre daños transporte, mal uso, accidente o incidente similar. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos que varían de estado a estado. Este producto está destinado exclusivamente a un uso doméstico, no para uso comercial. Garantía no cubre uso comercial.

Su nuevo NESCO® aparato viene equipada con numerosas características de seguridad. Cualquier intento de interferir con el funcionamiento de estas características de seguridad hace que esta garantía nula y sin valor. En el caso que recibimos un aparato para el servicio que se ha alterado, nos reservamos el derecho a restaurarlo a su estado original y de cargos para la reparación..

Para servicio en garantía - productos defectuosos pueden ser devueltos, portes pagados, con una descripción del defecto a: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, En caso de no cobrar reparación o sustitución en nuestra opción.

**Debe incluir el comprobante de compra o copia del original del proyecto de ley de venta cuando devuelva el producto por un servicio de garantía.**

Satisfacción del Cliente Por favor llame al 1-800-288-4545 para obtener una Autorización de Devolución antes de su envío.

- Para el servicio durante el período de garantía, siga las instrucciones establecidas durante el período de garantía. Al ordenar piezas nuevas, asegúrese de que usted siempre menciona el número de modelo del producto.
- Llame a nuestro número gratuito, 1-800-288-4545 y cuéntenos acerca de su problema.
- Si queremos darle instrucciones para enviar a todos o parte de su aparato a nosotros para la reparación o reemplazo de Satisfacción del Cliente, nuestro representante le proporcionará un número de Autorización de Devolución (este número notifica a nuestro departamento receptor para acelerar la reparación). Service Pack su unidad cuidadosamente en una caja de cartón resistente con suficiente margen para evitar daños porque los daños causados en el envío no está cubierto por la garantía.
- Imprimir su nombre, dirección y número de Autorización de Devolución de los envases de cartón.
- Escribir una carta explicando el problema. Incluyen los siguientes: su nombre, dirección y número de teléfono y una copia de la factura original de venta. Adjuntar el sobre sellado con la carta dentro de la caja
- Asegurar el paquete para el valor de la NESCO® aparato y buque de prepago:

Atención: Repare el departamento  
The Metal Ware Corporation  
1700 Monroe Street  
Two Rivers, WI 54241, USA



# NESCO®



**1 - 800 - 288 - 4545**