

# The Smart Canner

Care/Use Guide

## Smart Canner par Nesco

Guide de l'utilisateur et d'entretien



# NESCO®

Your Key Ingredient™

# NESCO®

Your Key Ingredient™

## TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards .....	1
Overview of Components.....	2
Before First Use.....	3
Operating Instructions.....	4-7
Food Preservation.....	8-10
Recipes.....	11-12
One Year Limited Warranty .....	13

English

## TABLE DES MATIÈRES

Important Safeguards .....	14
Overview of Components.....	15
Before First Use.....	16
Operating Instructions .....	17-20
Food Preservation.....	21-24
One Year Limited Warranty .....	25

Français

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

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

Technical Specifications / Caractéristiques:

Model: NPC-9 / NESCO Smart Canner

Input - 120Volts / 60HZ / 1200Watts



The Metal Ware Corp  
1700 Monroe St., P.O. Box 237  
Two Rivers, WI 54241-0237  
Phone: 1-(800) 288-4545

POUR LES ACCESSOIRES ET  
LES PRODUITS SUPPLÉMENTAIRES  
FOR ACCESSORIES AND  
ADDITIONAL PRODUCTS  
**nescocom**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## **WARNING**

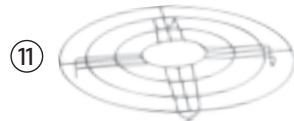
When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be observed including the following:

### ▪ **READ ALL INSTRUCTIONS.**

- To protect against risk of electrical shock, DO NOT put appliance in water or other liquid.
- DO NOT touch hot surfaces. Use handles, knobs or oven mitts.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. This appliance is NOT recommended for use by children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Avoid contact with moving parts.
- Never put the unit near a hot burner or in an oven.
- DO NOT operate the appliance for any other purpose than the intended use. DO NOT use electrical equipment with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, is dropped or damaged in any manner. Return unit to the nearest authorized service center for examination, repair, or adjustment.
- DO NOT use outdoors.
- DO NOT let cord hang over edge of table or counter, contact sharp edges, or touch hot surfaces.
- DO NOT pull on the power cord to disconnect.
- Never plug in the appliance where water may flood the area.
- Place the appliance on a firm and stable surface.
- Ensure that the appliance is not placed close to the edge of the table, worktop, etc. where it can be pushed off or fall.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- NEVER use abrasive cleaning agents or abrasive cloths when cleaning the unit.
- Only use the unit when completely assembled.
- DO NOT leave the appliance unattended while it is running.
- Before using for the first time, remove all packaging and wash parts.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit the outlet perfectly, reverse the plug. If it should still not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.
- Prior to unplugging unit, turn power off.
- Do not place on or near hot gas, electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- CAUTION: Turn unit on and off using timer or On/Off button only.

# OVERVIEW OF COMPONENTS

English



1. LID HANDLE
2. LID
3. STEAM RELEASE VENT
4. BODY HANDLES
5. STAINLESS STEEL BODY
6. CONTROL PANEL
7. LOWER BODY BASE
8. REMOVABLE SILICONE LID GASKET
9. REMOVABLE INNER POT (Non-Stick Interior)
10. STEAMING RACK
11. CANNING RACK
12. REMOVABLE CONDENSATION CATCHER
13. POWER CORD
14. BLACK PRESSURE LIMITING VALVE - 10 PSI (Low Altitudes)
15. GREEN PRESSURE LIMITING VALVE - 15 PSI (For Use at Elevations Higher Than 1,000 Ft. Above Sea Level)



BLACK PRESSURE LIMITING VALVE  
10 PSI (Low Altitudes)



GREEN PRESSURE LIMITING VALVE  
15 PSI (For Use at Elevations Higher  
Than 1,000 Ft. Above Sea Level)

# BEFORE FIRST USE

## BEFORE FIRST USE

- Remove packaging materials such as cardboard, plastics or styrofoam and discard appropriately.
- Wipe clean all the parts with a soft damp cloth or sponge and dry thoroughly.
- DO NOT immerse in water or place in dishwasher.
- The GASKET sets in behind the wire guide. Before your first use, gently pull the GASKET out. **(IMAGE 1)**
- Hand wash in warm soapy water. Dry, then firmly press the GASKET back in behind the wire guide. Make sure GASKET is properly installed in groove inside the LID. **(IMAGE 2)**



## HOW TO OPEN THE LID

When the LID of the cooker is at the "Closed-Lid Position", hold the LID HANDLE and turn it about 1/8 of a turn clockwise **(IMAGE 3)**, until you reach the "Open-Lid Position". Lift up on the LID HANDLE.

**NOTE:** For brand new units, the seal of the LID may be slightly stronger than normal and may be slightly difficult to unlock. Once the LID has been opened and closed several times, it will loosen up.



## HOW TO CLOSE THE LID

When the LID of the cooker is in vertical position hold the handle and close it downwards at the "Open-Lid Position". After that, turn it in a counter clockwise direction until you reach the "Closed-Lid Position".

## HOW TO DISMANTLE THE LID

When the LID of the cooker is in the upright vertical position, hold the LID with both hands, and adjust the height between the LID and the upper edge of the cooker to around 4 inches **(IMAGE 4)**. Then turn it in a counter clockwise direction until you reach the "Closed-Lid Position" **(IMAGE 5)**. Then lift the LID up and away from the SMART CANNER body **(IMAGE 6)**.



**WARNING** - Hot steam will periodically be released out of the STEAM RELEASE VENT. Be sure nothing is directly above this area when using the "Smart Canner".



# OPERATING INSTRUCTIONS

**4/5 RULE:** NEVER fill a pressure cooker more than 4/5 full with food. Also, don't pack food tightly into a pressure cooker. These practices may cause the pressure cooker to not operate correctly and it will affect the outcome of your food.

**IMPORTANT:** Before you start select the BLACK LIMITING PRESSURE VALVE for all usage unless you are located at altitudes above 1,000 feet above sea level. At altitudes higher than 1,000 feet above sea level always use the GREEN LIMITING PRESSURE VALVE. Avoid using metal utensils on the INNER POT, as you may damage the non-stick surface.

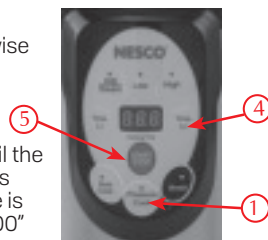
**Please Reference:** <http://nchfp.uga.edu/> for general rules on safe canning guidelines.

English

## PRESSURE COOKING

Pressure cooking is an easy way to seal in the flavor and nutrition of your favorite foods. You can cook single foods like corn on the cob or rice, or an entire pot roast dinner.

1. Press the "PRESSURE COOK" function button on the front control panel.
2. Add the ingredients from your favorite recipe.
3. Close the LID, turn the LID about an 1/8 turn counter clockwise into the "Closed-Lid" position. Set the PRESSURE LIMITING VALVE to the "AIRTIGHT" position.
4. Press the TIME (+) to set time for what recipe calls for.
5. Press START to start the process. The display will circle until the internal pressure is reached. You may notice some clicks as the unit heats up, this is normal. Once the internal pressure is reached, the "Cooking Time" will start counting down to "000" and beep 3 times.
6. CAREFULLY move the PRESSURE LIMITING VALVE to the EXHAUST position. A large amount of steam will be released from the PRESSURE LIMITING VALVE, so make sure to keep your face, body and fingers away from the steam.
7. Once the steam has been released, turn the LID HANDLE an 1/8 turn clockwise and open the LID.



# OPERATING INSTRUCTIONS

## SLOW COOKING

Sometimes it's a desired option to slow cook dinners instead of pressure cooking. The "SMART CANNER" allows this option. Simply add your favorite ingredients to the inner pot. Remember not to exceed the 4/5 height rule for filling the cook pot.

1. Press the SLOW COOK function button on the front panel.
2. The Cooking Time display will show 30 minutes, which can be adjusted up (+) or down (-), to a max of 600 minutes (10 hours).
3. Close the LID, turn the LID about an 1/8 turn counter clockwise into the "Closed-Lid" position.
4. Set the top limiting valve function to EXHAUST so the pressure does not build up inside the cooker while slow cooking. You will still seal in liquids for moisture to create the perfect slow cooking environment.
5. Press START to begin cooking. The "Smart Canner" will beep three times once the time has finished.



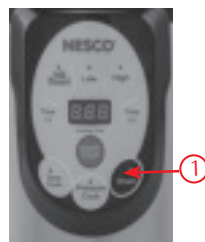
English

**HINTS:** Consider browning meats that will be slow cooked first by using the BROWN function on the SMART CANNER. It is usually not necessary to add cooking oil or butter to the bottom of the INNER POT when browning meats, but a small amount of liquids such as water, soup stock or fruit juices can help when SLOW COOKING. There are many resources for slow cooking recipes, which can easily be adapted to use with the "Smart Canner".

## BROWNING

The SMART CANNER is versatile enough to handle browning meats prior to slow cooking or pressure cooking. Browning meats help release and develop the flavors you expect and appreciate. The browning function on the SMART CANNER acts similar to a standard fry pan.

1. Press the BROWN function on the control panel.  
**NOTE:** DO NOT close the LID while browning.
2. Place meat into the INNER POT. It is not necessary butter or cooking oil, unless desired for flavor.
3. Turn and brown the meat as you would as if using a fry pan.  
**NOTE:** You can brown an entire roast, or cut up meat into smaller pieces before browning for stews.



# OPERATING INSTRUCTIONS

## STEAMING

Steaming foods offers a great way to save time, energy and nutritional benefits. Steamed foods don't require cooking oils, which can save both money and unwanted calories.

The steaming process keeps the foods from coming in direct contact with boiling water, so foods cook evenly and gently in their own juices. Nutrients are less likely to be swept away in the boiling water. Nearly all meats, vegetables, pasta, rice and seafood can be steamed.

### HINTS:

- Instant rice can be steamed, but long grain rice is best pressure cooked.
- Check your foods occasionally for desired doneness.
- When cooking several different types of foods, put the items that have the longest cook time toward the bottom of the INNER POT.

### HOW TO STEAM FOODS:

1. Place the CANNING RACK into the INNER POT.
2. Fill with hot water to the rack level. (approximately 4 cups)
3. Place the STEAM TRAY over the rack.
4. Press the WB/Steam function on the control panel.
5. Add foods that you wish to steam, not exceeding the 4/5 fill rule of the pressure cooking.
6. Close the LID, turn counter clockwise an 1/8 turn, set the PRESSURE LIMITING VALVE to the EXHAUST position.
7. Press the TIME (+) to set time for what recipe calls for. (Use chart on the next page as a common guide.)
8. Press the START button.
9. Digital Dial Chase will begin to rotate. You will see a constant stream of steam coming from the Pressure Exhaust Valve when boil has been reached.
10. Press START again when the constant stream of steam is seen. This will activate the timer.
11. **CAUTION: DO NOT HIT THE START BUTTON A 3RD TIME.** This will result in the unit shutting off.





# OPERATING INSTRUCTIONS

## Approximate Steaming Times for Vegetables

Vegetable	Size/Preparation	Time in minutes	Suggested seasonings
<b>Artichokes</b>	Steam whole artichokes	25-40 min	extra virgin olive oil and lemon zest
<b>Asparagus</b>	Whole spears, thick spears peeled lightly	7-13 min	olive oil combined with lemon zest or sesame seeds
<b>Beans, green</b>	Whole beans	6-10 min	garlic
<b>Beets, small or medium-sized</b>	Whole, un-peeled beets scrubbed clean; peel off the skins after steaming	35-50 min	fresh thyme
<b>Broccoli</b>	Trimmed stalks split in half or florets	5-7 min	extra-virgin olive oil, pumpkin seed oil, lemon juice, lime juice, or balsamic vinegar
<b>Brussels sprouts</b>	Whole, trimmed	8-15 min	fresh thyme
<b>Cabbage</b>	Cut in wedges	6-10 min	lemon or lime juice
<b>Carrots</b>	Cut into ¼-inch thick slices	7-10 min	honey combined with cinnamon or ginger
<b>Carrots, baby</b>	Whole baby carrots	10-12 min	honey combined with cinnamon or ginger
<b>Cauliflower</b>	Florets	5-10 min	lemon or lime juice
<b>Corn on the cob</b>	Whole, husks removed	7-10 min	chicken or vegetable stock
<b>Okra</b>	Fresh whole okra, trimmed	6-8 min	lemon/lime juice and parsley, or with sauteed scallions
<b>Onions, pearl</b>	Whole onions, peeled	8-12 min	
<b>Peas, green</b>	Fresh, shelled peas	2-4 min	fresh herbs (such as mint) or lemon juice
<b>Potatoes, all</b>	Peeled or scrubbed clean, cut into ½ - inch slices	8-12 min	fresh parsley, rosemary or dill
<b>Potatoes, new</b>	Whole, scrubbed clean	15-20 min	fresh parsley, rosemary or dill, or with chopped red onions
<b>Scallions</b>	Cut into ½ - inch slices	3-5 min	
<b>Spinach</b>	Cleaned, whole leaves	3-5 min	olive oil and garlic, or sesame seeds
<b>Squash, butternut</b>	Peeled and cut into 1- inch cubes	7-10 min	honey, lemon juice, and rosemary
<b>Turnips</b>	Cut into ½ - inch cubes	8-12 min	olive oil and fresh herbs
<b>Turnip greens</b>	Cleaned and coarsely chopped	4-6 min	olive oil and garlic
<b>Sweet potatoes</b>	Cut into large chunks	8-12 min	honey and lemon juice
<b>Zucchini</b>	Cut into 1 - inch slices	5-8 min	olive oil, lemon/lime juice, and fresh herbs (such as thyme or rosemary)

# FOOD PRESERVATION

## FOOD PRESERVATION

Ready to enjoy home canning with the SMART CANNER?

Few things are more satisfying than opening a jar of something you've canned yourself. Home canning has a long and important legacy for families. You'll be able to take advantage of many benefits by canning your own fruits and vegetables. It's more than just the great taste of produce you've preserved at their peak, it's the health benefits of controlling what goes in the foods you eat. Plus, it's a step toward self sufficiency. You can enjoy the taste of your garden all year! Home canned products make thoughtful and healthy gifts.

The SMART CANNER helps make the process easy and safe. Digital controls will make the process easier, even for first time home canners. The process of pressure canning safely eliminates and protects against unwanted microorganisms. We've included some tips on the basics of canning. Feel free to explore the many recipe resources available online or through your local library. Join a club and learn even more.

English

## BASIC CANNING TIPS

- We highly recommend that you familiarize yourself with the canning procedures, the different acid levels of fresh foods and FDA guidelines that can be found on the Internet. <http://nchfp.uga.edu/>
- There are a wide variety of products that can be successfully canned. However, not every food item is suitable. Check for recipes before proceeding.
- Follow recipe directions carefully.
- Select jar sizes in servings that you and your family will be able to consume in a timely manner. Make sure there are no small chips along the top of jars that would prevent adequate sealing. With proper care, canning jars can be reused for many years. NEVER ATTEMPT TO REUSE LIDS.
- Some handy items that you may normally need include saucepans, measuring cups and measuring spoons, sharp kitchen knives, large spoons or ladles, cutting boards, non-metallic spatula, funnels, jar lifters, oven gloves and clean rags. Also, adhesive labels can add a nice look to your final product.
- Make sure all utensils, jars and lids are thoroughly clean before canning. It's best to keep your newly cleaned jars warm to help reduce chance of breakage caused by temperature changes when adding hot foods.
- The "Smart Canner" can seal jars through both pressure canning and water bath techniques—check with your recipe for suggested method.
- Follow guidelines for safety procedures from canning jar and lid manufactures. Never use jars that are not designed for home canning.

## HOW TO CAN WITH THE "SMART CANNER"

The SMART CANNER comes with 2 racks to use during the canning process. The CANNING RACK must be used to keep the canning jars off the bottom of the INNER POT. The STEAMING RACK can be used as a separation layer when stacking smaller size jars.

**The SMART CANNER will hold and process:**

- Up to 4 Quarts (WIDE MOUTH jars) or
- Up to 5 Pints (WIDE MOUTH jars) or
- 16 - 4 oz jelly jars at a time

**NOTE: There are many varieties of canning jars available. Not all will fit perfectly into the Smart Canner. Please use WIDE MOUTH canning jars for best results. QUART size jars cannot be used with the Water Bath function.**

**Botulism spores must be killed at temperatures higher than boiling water (pressure canned) or by extreme pH balance found in vinegar of pickled vegetables or sweet jams and jellies (water bath).**

# FOOD PRESERVATION

## WATER BATH (WB)

It is important in water bath canning, that the jars be covered with water. If your jars are too tall, you should use the LOW pressure setting. This allows the use of much less water and gives you more flexibility on the types of jars that can be used. It is recommended to use WIDE MOUTH canning jars, designed for use in canning, to fit within the canner when top is closed.

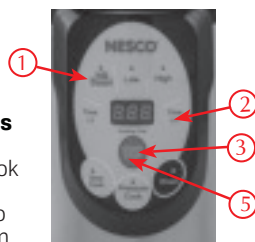
**NOTE:** QUART size jars cannot be used with the Water Bath function.

High acid foods such as fruits, pickles and tomatoes prohibit the development of harmful bacteria better than low acid foods. Therefore, water bath canning can be used to preserve these foods.

1. Prepare your products following your recipe, following Federal Food and Drug Administration guidelines.
2. Place food in canning jars and hand tighten following jar manufacturer guidelines.
3. Place the CANNING RACK into the bottom of the INNER POT. Set your filled jars on the CANNING RACK.
4. Fill the INNER POT with water so that the jars are completely covered.
5. Close LID and ensure the PRESSURE LIMITING VALVE is set to EXHAUST.

## CONTROL PANEL USE FOR WB

1. Press the WB/Steam button on top left of control panel.
2. Press the TIME (+) to set time for what recipe calls for.  
**IMPORTANT: Make sure the PRESSURE LIMITING VALVE is set to EXHAUST.**
3. Next press the START button. **DO NOT** press the Pressure Cook button at bottom of control panel.
4. Digital Dial Chase will begin to rotate. The unit should begin to boil in 20-25 minutes. You will see a constant stream of steam coming from the Pressure Exhaust Valve when boil has been reached.
5. Press START again when the constant stream of steam is seen. This will activate the timer.
6. **CAUTION: DO NOT HIT THE START BUTTON A 3RD TIME.** This will result in the unit shutting off.



*If you see **Err**, an error has occurred. A common reason for seeing an error code is that the START button was not pressed a second time when the Water Bath came to a boil.*

The unit is designed to time out after 45 minutes without a second START button being pressed. We recommend that if this occurs, you should dispose of all product being processed during that batch and start fresh.

## WHEN BOILING IS COMPLETE:

- Carefully turn the LID clockwise 1/8 turn and open the LID.
- Carefully remove the jars from SMART CANNER; the jar's lids will "pop" as they cool and seal.

# FOOD PRESERVATION

## PRESSURE CANNING (HIGH & LOW)

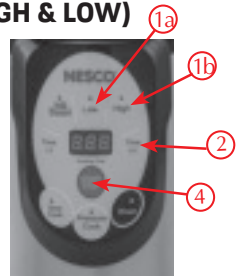
The SMART CANNER makes pressure canning safe and easy. You can HIGH PRESSURE CAN most vegetables, fruits, sauces, meats and soup stocks. Just be sure to follow recipes and guidelines. LOW PRESSURE CANNING is ideal for jams and jellies or “pickled” vegetables.

1. Place your filled jars to be canned onto the rack in the INNER POT.
2. Add 4 cups hot water.
3. Close and lock the LID.

English

### CONTROL PANEL USE FOR PRESSURE CANNING (HIGH & LOW)

1. Select either the LOW (1a) or HIGH (1b) button from the front panel (depending on your recipe).
2. Press the TIME (+) to set time for what recipe calls for.
3. Make sure the PRESSURE LIMITING VALVE is set to EXHAUST.
4. Press START.
5. Digital Dial will rotate several minutes until the correct internal temperature is reached (this process could take upwards of 30min. depending on the various conditions).
6. When steam begins to exit the top of the unit the machine will beep, and will display E10.
7. Shift the top limiting valve to “Air Tight”. The E10 countdown will continue down to E1 as the unit continues to build up internal pressure. **NOTE:** Safety features will keep the Lid locked until you are finished processing, and the temperatures lower.
8. Once the E10 countdown is finished, and the correct internal pressures are reached, the Smart Canner will automatically start the timer countdown.
9. When the canning process is complete, the machine will beep 3 times.
10. Wait at least an hour or more until automatic lock valve allows you to open the lid.



# RECIPES

## **BEEF CHILI (PRESSURE COOK)**

- 3 lbs. chuck roast, cut in 1- inch cubes
  - 1 Tbls vegetable oil
  - Salt and pepper to taste
  - 1 large onion, diced
  - 4 stalks of celery, diced
  - 2 Tbls Italian Seasoning
  - 2 Tbls chili powder
  - 1/4 tsp cayenne pepper
  - 1/2 tsp ground oregano
  - 10 oz can of diced tomatoes
  - 4 oz can of diced green chili peppers
1. Press SMART CANNER - BROWN setting. Press START. Brown meat and seasoning without the lid on the canner. Cook until meat is browned.
  2. Add 10 oz. of canned diced tomatoes and 4 oz. diced green chili peppers.
  3. Stir, cover & lock the SMART CANNER LID. Press SMART CANNER - PRESSURE COOK setting. Adjust "Cooking Time" to 25 minutes. Press START. The SMART CANNER will beep 3 times when the cycle is complete and will display "OFF".
  4. Garnish with chopped fresh cilantro and green onions. Serve with corn chips, sour cream and shredded cheese.

## **CANNED CHICKEN STOCK**

(great use for the bones, skin and left-over meat of roasted chicken)

- Left over bones, skin and meat of roasted chicken
  - 1 large onion, chopped
  - 2 stalks of celery, chopped
  - 1/2 C carrot, chopped
  - 1/2 tsp of minced garlic
  - 1/2 tsp cumin
  - 1/2 tsp nutmeg
  - Salt and pepper to taste
  - Enough water to reach the "3/5" full mark
1. Put above ingredients into SMART CANNER. Lock lid and press PRESURE COOK setting. Set time for 20 minutes. The SMART CANNER will beep 3 times when the cycle is complete and will display "OFF". Release pressure and cool. Strain and discard the bones and veggies. Place ice cubes in the broth; the fat will solidify and can be removed/discarded.
  2. Heat the canning lids. Pour the broth into pint canning jars. Wipe the tops of the jars, seal and hand tighten rings on the canning jars. Place the jars on the CANNING RACK of the SMART CANNER and add enough water to a level of about 1/3 of the height of the jars. Close and lock the Smart Canner lid. Press PRESURE COOK and set for 15 minutes. Press start. The SMART CANNER will beep 3 times when the cycle is complete and will display "OFF".
  3. Carefully remove the jars from SMART CANNER the jar's lids will "pop" as they cool and seal. Use within 6 months.

## **SIMPLE SLOW COOK CHICKEN & DUMPLINGS**

- 1 - 1/2 lb. skinless, boneless chicken breasts, rinsed and drained
  - 2 cans of cream of chicken soup
  - 3 carrots, diced
  - 2 stalks of celery, diced
  - 1 small onion, diced
  - 2 Tablespoons of butter
  - 1 can of refrigerator biscuits
1. Place in SMART CANNER. Press SLOW COOK and set time for 480 mins, (8 hours).
  2. Open SMART CANNER and stir stew, pressing chicken into smaller pieces. The chicken will be very tender.
  3. Open 1 can of home-style refrigerator buttermilk biscuits. Roll each biscuit in flour shaping them into sausages and cut them into 4 pieces. (The flour will thicken the stew.) Add the biscuit dumplings to the top of the chicken stew and gently push them down to be covered with the stew juice.
  4. Close the SMART CANNER - LID and SLOW COOK & set time for 45 mins.
  5. Press START.
  6. The display will count down to "000" and beep 3 times when complete.

# RECIPES

## SLOW COOKED BAKED ZITI

- 1 lb. ziti
- (2) 25 oz. jars of marinara sauce
- 15 oz. ricotta cheese
- 1 cup shredded mozzarella cheese
- 1 cup grated Parmesan
- 2 tablespoons fresh basil leaves, finely chopped
- 2/3 cups of water

1. Mix the 3 cheese in a small bowl.
2. Rinse the ziti under cold water. Evenly space one layer of ziti in the bottom of the "Smart Canner".
3. Spread one jar of marinara sauce over the ziti.
4. Add half the cheese mixture and half the basil.
5. Repeat the layering.
6. Add the water, but do not stir.
7. Close and lock the LID. Press SLOW COOK and set time for 150 minutes. (2 1/2 hours)
8. Press START. The display will circle until the correct temperature is reached. The unit is programmed to go into a "keep warm" state as it slow cooks your meal.
9. The display will count down to "000" and beep 3 times when complete.

## BBQ RIBS

- 3 to 4 #'s country style pork ribs
- 1/4 C apple cider vinegar
- 1 C beer (darker is better)
- 1 large onion sliced
- 2 teaspoons of minced garlic
- Your favorite BBQ sauce. (3/4 will be used in the Smart Cooker with the ribs and the rest will be used just before serving)

1. Brown the ribs in the SMART CANNER first by following the steps on page 4.
2. Add the rest of the ingredients on top of the ribs. Close and lock the lid. Press PRESSURE COOK. Adjust cooking time to 60 minutes. Press START. The display will change throughout the process and will beep 3 times when the process is done.
3. Remove the ribs and place them on a foil lined pan. Cover with the remaining BBQ sauce. Broil for approximately 10 minutes or until the BBQ sauce is browned to your liking.

## PRESSURE CANNING SALSA

- 12 cups (about 24 tomatoes) Roma tomatoes, peeled, cored and chopped
- 3 green bell peppers, seeds removed and chopped
- 2 large onions, chopped
- 5 or 6 large jalapeno peppers, stemmed, seeded and chopped (leave the seeds in for hotter salsa)
- 2 tablespoons salt
- 1 teaspoon black pepper
- 1 tablespoon garlic, minced
- 3/4 cup lime or lemon juice
- 1 tablespoon sugar

1. Mix all ingredients, and pour into canning jars.
2. Heat the canning lids.
3. Wipe the tops of the jars, seal and hand tighten rings on canning jars.
4. Place jars on the CANNING RACK and add enough water to a level of about 1/3 of the height of the jars. Close the LID and slide it over to the lock position. Press PRESSURE COOK and adjust "Cooking Time" to 15 minutes.
5. Press START.
6. The Carey SMART CANNER will beep 3 times when the cycle is complete and display "OFF".
7. Carefully, remove the jars and set them aside to cool.
8. You will hear the lids "pop" as they seal.

# ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Your product warranty is good for one year from date of purchase against all defects in material and workmanship. Should your product prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight prepaid, along with an explanation of the claim. Please package your product carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. We are not responsible for any damage caused to the product in return shipment. Under this warranty, we undertake to repair or replace any parts found to be defective.

This warranty is only valid if the product is used solely for household purposes in accordance with the instructions. This warranty is invalid if the unit is connected to an unsuitable electrical supply, or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

We ask that you kindly fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase. Send warranty card to:

NPC-9 / NESCO Smart Canner  
C/O MW  
PO Box 237  
Two Rivers, WI 54241-0237

# IMPORTANTES PRÉCAUTIONS

## AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, les précautions de sécurité de base doivent toujours être observées, et inclus les suivantes :

• **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**

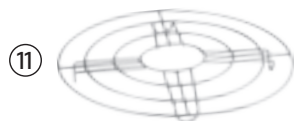
- Pour éviter les risques d'électrocution, NE PAS placer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- NE PAS toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées latérales et celle du couvercle, ou des maniques.
- Veuillez être attentif lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou à proximité d'enfant. L'utilisation de cet appareil par des enfants N'EST PAS recommandée.
- Débrancher la fiche du cordon d'alimentation électrique de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant d'insérer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
- Allouer une période de temps pour refroidir les pièces avant leur manipulation.
- Éviter de toucher les pièces mobiles.
- Ne jamais placer l'appareil près d'une surface chauffante ou dans un four.
- NE PAS utiliser cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné. - NE PAS utiliser un appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé, ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil dans un centre d'entretien autorisé pour un examen, la réparation ou un ajustement.
- NE PAS utiliser à l'extérieur.
- NE PAS laisser le cordon dépasser sur le côté d'une table ou d'un comptoir, en contact avec des objets tranchants ou des surfaces chaudes.
- NE PAS tirer sur le cordon d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil.
- Ne jamais brancher l'appareil si l'endroit est susceptible d'être inondé.
- Placer l'appareil sur une surface ferme et stable.
- Placer l'appareil dans un endroit éloigné des bords de comptoir, de table, etc. pour éviter qu'il tombe ou qu'il soit poussé.
- L'utilisation de pièces non recommandée ou non vendue par le fabricant peut causer des incendies, des électrocutions ou des blessures.
- NE JAMAIS utiliser de produit ou lingette de nettoyage abrasif pour nettoyer l'appareil.
- Seulement utiliser l'appareil avec un assemblage complet.
- NE PAS quitter l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Avant la première utilisation, retirer tous les emballages et nettoyer les pièces.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus grande que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, cette fiche se branche dans les prises uniquement dans la position appropriée. Si la fiche ne rentre pas dans la prise, essayer de brancher la fiche dans l'autre sens. S'il est impossible d'insérer la fiche, veuillez contacter un électricien certifié. Ne pas altérer la fiche.
- Avant de débrancher l'appareil, éteindre en appuyant sur le bouton d'alimentation.
- Ne pas placer près ou sur une surface de gaz chauffant, d'un brûleur électrique ou dans un four chauffant.
- Soyez très vigilant lors du transport d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Pour déconnecter, éteindre l'appareil avec le bouton (OFF), puis retirer la fiche de la prise murale.
- AVERTISSEMENT : Allumer ou éteindre l'appareil à l'aide des boutons de minuterie ou d'alimentation électrique (ON/OFF) seulement.



# VUE D'ENSEMBLE DES PIÈCES



1. POIGNÉE DU COUVERCLE
2. OUVERCLE
3. ORIFICE À VAPEUR
4. POIGNÉE LATÉRALE
5. EXTÉRIEURE EN ACIER INOXYDABLE
6. PANNEAU DE CONTRÔLE
7. BASE INFÉRIEURE
8. JOINT DE SILICONE RÉTRACTABLE DU COUVERCLE
9. RÉCIPIENT (Intérieur avec une couche anti-adhérente)
10. SUPPPORT POUR CUISSON À LA VAPEUR
11. SUPPORT POUR CONSERVE
12. CAPTEUR DE CONDENSATION RÉTRACTABLE
13. CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
14. VALVE DE LIMITATION DE PRESSION NOIRE - 10 PSI (basse altitude)
15. VALVE DE LIMITATION DE PRESSION VERTE - 15 PSI (pour utilisation en haute altitude, plus de 300 mètres au-dessus du niveau de la mer)



VALVE DE LIMITATION DE PRESSION NOIRE 10 PSI (basse altitude)



VALVE DE LIMITATION DE PRESSION VERTE 15 PSI (pour utilisation en haute altitude)

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirer tous les emballages, soit le carton, le plastique, ou la styromousse, et disposer de façon appropriée.
- Nettoyer toutes les pièces avec un linge doux ou une éponge puis bien sécher.
- NE PAS immerger dans l'eau ou placer dans le lave-vaisselle.
- Le JOINT D'ÉTANCHÉITÉ se place derrière le guide du câble. Avant la première utilisation, retirer doucement le JOINT. **(IMAGE 1)**
- Nettoyer à la main avec de l'eau savonneuse tiède. Essuyer puis replacer fermement le JOINT derrière le guide du câble. Il est important que le JOINT soit bien installé et fixé dans les sillons du COUVERCLE. **(IMAGE 2)**



## COMMENT OUVRIR LE COUVERCLE

Lorsque le COUVERCLE de la mijoteuse est en position « fermé », prendre la POIGNÉE DU COUVERCLE et tourner 1/8 de tour dans le sens horaire **(IMAGE 3)**, pour obtenir la position de couvercle « ouverte ». Soulever la POIGNÉE DU COUVERCLE.



**REMARQUE:** Pour les appareils neufs, le joint du COUVERCLE peut être très étanche et plus difficile à déverrouiller. Une fois que le COUVERCLE a été ouvert et refermé plusieurs fois, le joint devrait être moins robuste.

## COMMENT FERMER LE COUVERCLE

Lorsque le COUVERCLE de la mijoteuse est en position verticale, prendre la poignée et placer vers le bas en position « ouverte ». Puis, tourner dans le sens antihoraire pour atteindre la position « fermé ».

## COMMENT DÉMONTER LE COUVERCLE

Lorsque le COUVERCLE de la mijoteuse est en position verticale, prendre le COUVERCLE avec vos deux mains et ajuster la hauteur entre le COUVERCLE et le bord supérieur de la mijoteuse pour atteindre environ quatre pouces **(IMAGE 4)**. Puis, tourner dans le sens antihoraire pour atteindre la position « fermer » **(IMAGE 5)**. Puis, retirer le COUVERCLE du « SMART CANNER » et mettre de côté **(IMAGE 6)**.



**AVERTISSEMENT** - De la vapeur chaude est périodiquement évacuée de L'ORIFICE À VAPEUR. Il est important que la zone au-dessus de l'orifice à vapeur soit sans obstruction.



# INSTRUCTION D'OPÉRATIONS

**RÈGLE 4/5:** NE JAMAIS remplir avec des aliments dépassé le 4/5 du récipient Deplus, ne pas entasser les aliments dans la mijoteuse. Ces actions peuvent empêcher le bon fonctionnement de la mijoteuse et affecter le résultat final de la cuisson de vos aliments.

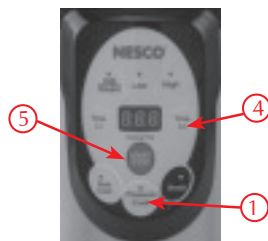
**IMPORTANT:** Avant de commencer, sélectionner la VALVE DE LIMITATION DE PRESSION NOIRE pour toutes les utilisations régulières sauf si vous êtes situé à 300 mètres au-dessus du niveau de la mer. Pour les altitudes supérieures à 300 mètres au-dessus du niveau de la mer, il est important de toujours utiliser la VALVE DE LIMITATION DE PRESSION VERTE. Éviter l'utilisation d'ustensiles métallique à l'intérieur du RÉCIPIENT, pour ne pas endommager le fini antiadhésif.

**Veillez vous référer :** <http://nchfp.uga.edu/> pour des informations générales et directives sur la mise en conserve.

## CUISSON SOUS PRESSION

La cuisson sous pression est une technique facile pour renfermer les saveurs et les bienfaits nutritionnels de vos aliments préférés. Vous pouvez cuire des aliments seuls, comme les épis de maïs, ou un repas de bœuf braisé complet.

1. Appuyer sur le bouton de cuisson « PRESSURE COOK » situé sur le panneau frontal.
2. Ajouter les ingrédients de votre recette préférée.
3. Fermer le COUVERCLE, tourner le COUVERCLE dans le sens antihoraire pour environ 1/8 de tour, jusqu'à ce que le couvercle soit en position « fermé ». Régler la VALVE DE LIMITATION DE PRESSION en position « hermétique ».
4. Appuyer sur le bouton « TIME (+) » pour régler la durée de cuisson, selon la recette.
5. Appuyer sur le bouton « START » pour démarrer la cuisson. Le témoin circulaire reste allumé jusqu'à ce que la température interne soit atteinte. Il est normal d'entendre des déclics pendant le réchauffement de l'appareil. Lorsque la pression interne est atteinte, la minuterie démarre avec un comptage à rebours et émet trois bips.
6. Ajuster avec VIGILANCE la VALVE DE LIMITATION DE PRESSION en position d'échappement (EXHAUST). Une grande quantité de vapeur d'échappera de la VALVE DE LIMITATION DE PRESSION, il est donc important de garder votre visage, votre corps et vos doigts éloignés de la vapeur.
7. Une fois la vapeur échappée, tourner la POIGNÉE DU COUVERCLE de 1/8 de tour dans le sens horaire et ouvrir le COUVERCLE.

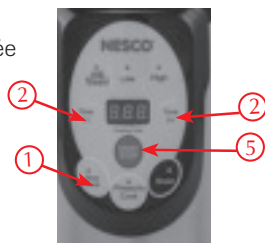


# INSTRUCTION D'OPÉRATIONS

## MIJOTEUSE

Il est parfois bien d'avoir une option de préparation de repas à la mijoteuse au lieu de la cuisson sous pression. Le « SMART CANNER » offre cette option. Ajouter simplement vos ingrédients préférés dans le récipient. Souvenez-vous de ne pas dépasser le 4/5 du récipient.

1. Appuyer sur le bouton de cuisson « MIJOTEUSE » situé sur le panneau frontal.
2. La durée de cuisson indique 30 minutes, elle peut être ajustée (+) ou (-), pour un maximum de 600 minutes (10 heures).
3. Fermer le COUVERCLE, tourner le COUVERCLE dans le sens antihoraire pour environ 1/8 de tour, jusqu'à ce que le couvercle soit en position « fermé ».
4. Régler la valve de limitation de pression sur l'échappement (EXHAUST) pour ne pas créer de la pression à l'intérieur de l'appareil durant la cuisson lente. Les liquides sont scellés pour retenir l'humidité et créer le parfait environnement pour la mijoteuse.
5. Appuyer sur démarrer (START) pour débiter la cuisson. Le Smart Canner émettra un bip trois fois après la fin du temps imparti.



Français

**ASTUCES:** Vous pouvez saisir les viandes avant la cuisson dans la mijoteuse avec la fonction « BROWN » du « SMART CANNER ». Il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile ou du beurre à L'INTÉRIEUR DU RÉCIPIENT pour saisir les viandes, mais une petite quantité de liquide tel que de l'eau, du bouillon ou du jus de fruit aide la cuisson lente de la MIJOTEUSE. Il existe plusieurs recettes pour la mijoteuse, et elles sont facilement adaptables pour l'utilisation avec le « Smart Canner ».

## SAISIR LES VIANDES

Le « SMART CANNER » est versatile et peut saisir vos viandes avant d'effectuer la cuisson lente ou sous pression. Saisir les viandes aide à développer les saveurs que vous désirez et appréciez. La fonction « BROWN » du « SMART CANNER » agit comme votre poêle.

1. Appuyer sur le bouton de fonction « BROWN » pour saisir votre viande.

**REMARQUE:** NE PAS fermer le COUVERCLE lorsque vous saisissez votre viande.

2. Placer directement votre viande dans le RÉCIPIENT. Il n'est pas nécessaire d'ajouter du beurre ou de l'huile de cuisson, sauf si désiré en assaisonnement.
3. Tourner et saisir la viande tout comme il est fait avec une poêle.

**REMARQUE:** Vous pouvez saisir un rôti en entier, ou couper la viande en cube avant de la saisir, pour la cuisson de ragout.



# INSTRUCTION D'OPÉRATIONS

## À LA VAPEUR

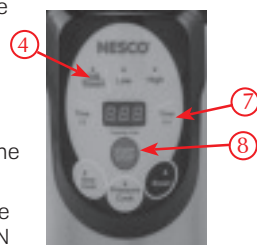
La cuisson à la vapeur est rapide, économise de l'énergie et offre une valeur nutritionnelle supérieure. La cuisson à la vapeur ne nécessite pas d'huile, ce qui économise de l'argent et réduit le gain de calories. Avec le processus de cuisson à la vapeur, les aliments ne sont jamais en contact direct avec l'eau de cuisson, donc la nourriture cuite uniformément, doucement, et utilisent les jus de cuisson des aliments. Les nutriments ne sont pas directement perdus dans l'eau de cuisson. Presque tous les viandes, légumes, pâtes, riz et fruits de mer peuvent être cuits à la vapeur.

### ASTUCES:

- Le riz instant peut être cuit à la vapeur, mais le riz à long grain est mieux cuit sous pression.
- Examiner la cuisson occasionnellement pour atteindre le niveau de cuisson désiré.
- Lors de la cuisson de plusieurs types d'aliments, placer les aliments qui nécessitent le plus de temps de cuisson dans le fond du récipient.

### CUISSON À LA VAPEUR:

1. Placer le SUPPORT À CONSERVE dans le RÉCIPIENT.
2. Remplir avec de l'eau chaude pour atteindre le niveau du support. (environ quatre tasses)
3. Placer le PLATEAU pour la CUISSON À LA VAPEUR sur le support.
4. Appuyer sur le bouton de fonction de cuisson à la vapeur (WB/Steam) située sur le panneau de contrôle avant.
5. Ajouter les aliments destinés à la cuisson à la vapeur, ne pas dépasser le 4/5 du récipient.
6. Fermer le COUVERCLE, tourner dans le sens antihoraire 1/8 de tour, régler la VALVE DE LIMITATION DE PRESSION sur la position d'échappement de vapeur (EXHAUST).
7. Appuyer sur le bouton « TIME (+) » pour régler la durée de cuisson, selon la recette. (Le tableau situé sur la page suivante est un guide d'utilisation régulière)
8. Appuyer sur le bouton de démarrage (START).
9. Un témoin circulaire s'illumine sur l'écran numérique et tourne. Vous pouvez remarquer une quantité constante de vapeur qui s'échappe de la valve de pression lorsque les aliments atteignent le niveau d'ébullition.
10. Appuyer sur le bouton de démarrage (START) lorsque la vapeur s'échappe de façon constante. Ceci active la minuterie.
11. **AVERTISSEMENT : NE PAS TOUCHER LE BOUTON DE DÉMARRAGE UNE 3e FOIS.** Ceci éteint l'appareil.



# INSTRUCTION D'OPÉRATIONS

## Durée approximative de cuisson à la vapeur de légumes

Légume	Dimension/Préparation	Durée en minutes	Assaisonnement suggéré
<b>Artichauts</b>	Cuire en entier à la vapeur	25-40 min	Huile d'olive extra-vierge et un zeste de citron
<b>Asperges</b>	Tiges entière, peler légèrement les très grosses tiges	7-13 min	Huile d'olive combinée avec un zeste de citron ou des graines de sésame.
<b>Haricots verts</b>	Haricots entiers	6-10 min	ail
<b>Betterave, petite ou moyenne</b>	Entières, non pelées, bien nettoyées, peler la peau après la cuisson à la vapeur	35-50 min	Thym frais
<b>Brocoli</b>	Peler les pieds, couper en deux et couper les fleurons	5-7 min	huile d'olive extra-vierge, huile de graine de citrouille, jus de citron, jus de lime ou vinaigre balsamique
<b>Choux de Bruxelles</b>	Entiers, taillés	8-15 min	Thym frais
<b>Choux</b>	Coupé en quartiers	6-10 min	jus de citron ou de lime
<b>Carottes</b>	Couper en rondelles de 1/4 pouce d'épaisseur	7-10 min	Miel combiné avec de la cannelle ou du gingembre
<b>Mini-carottes</b>	Mini-carottes entières	10-12 min	Miel combiné avec de la cannelle ou du gingembre
<b>Choux-fleur</b>	Fleurons	5-10 min	jus de citron ou de lime
<b>Épis de maïs</b>	Entier, éplucher	7-10 min	Bouillon de poulet ou de légumes
<b>Gombo</b>	Frais, entiers, taillés	6-8 min	Jus de citron ou de lime avec persil, ou sauté avec des oignons verts
<b>Oignon à mariner</b>	Entiers, pelés	8-12 min	
<b>Pois vert</b>	Frais, épluchés	2-4 min	Herbes fraîches (telle que la menthe) ou le jus de citron
<b>Pommes de terre (toutes)</b>	Peler ou nettoyer la peau, couper en tranche de 1/2 pouce d'épaisseur	8-12 min	Persil, romarin ou aneth frais
<b>Pommes de terre (nouvelles)</b>	Entière, nettoyer la peau	15-20 min	Persil, romarin ou aneth frais, ou avec des oignons rouges émincés
<b>Oignons verts</b>	Couper en morceaux de 1/2 pouces	3-5 min	
<b>Épinards</b>	Nettoyer, feuilles entières	3-5 min	Huile d'olive et ail, ou graines de sésame
<b>Courge musquée</b>	Peler et couper en cubes de 1 pouce	7-10 min	Miel, jus de citron et romarin
<b>Navets</b>	Couper en morceaux de 1/2 pouces	8-12 min	Huile d'olive et herbes fraîches
<b>Navets verts</b>	Nettoyer et couper grossièrement	4-6 min	huile d'olive et ail
<b>Patates douces</b>	Couper en gros morceau	8-12 min	miel et jus de citron
<b>Courgettes</b>	Couper en tranches de 1 pouce	5-8 min	Huile d'olive, jus de citron/lime et herbes fraîches (telles que le thym ou le romarin)

# PRÉSERVATION DES ALIMENTS

## PRÉSERVATION DES ALIMENTS

Êtes-vous prêt à commencer votre préservation d'aliments à la maison avec « SMART CANNER »?

Il y a peu de choses plus satisfaisantes que d'ouvrir un pot d'aliments que vous avez vous-même conservé. La mise en conserve à la maison est un important héritage pour plusieurs familles. La mise en conserve de vos propres fruits et légumes vous procurera de nombreux avantages. C'est plus que le délicieux goût de vos aliments préservés au moment opportun, c'est aussi les bienfaits nutritionnels et le pouvoir de contrôler ce qui est présent dans vos aliments. De plus, c'est un pas de plus vers l'autosuffisance alimentaire. Vous pouvez déguster le fruit de vos récoltes toute l'année! Les conserves faites à la maison sont aussi des cadeaux santé et attentionnés.

Le « SMART CANNER » facilite le processus et le rend sécuritaire. Les éléments de contrôle numérique facilitent le processus, même pour la première tentative de préservation. Le processus de mise en conserve sous pression élimine et protège contre les microorganismes non désirés. Nous avons aussi inclus certaines astuces pour la mise en conserve de base. Explorez les multiples recettes disponibles en ligne ou dans votre bibliothèque régionale. Rejoignez un club, et apprenez encore plus d'astuces.

Français

## ASTUCE DE BASE POUR LA PRÉSERVATION

- Il est sérieusement recommandé de vous familiariser avec les procédures de préservation, les différents niveaux d'acidité des aliments frais et les directives de la FDA retrouvée en ligne. <http://nchfp.uga.edu/>
- Il y a une variété de produits qui sont faciles à préserver avec succès. Toutefois, certains aliments ne sont pas appropriés. Consulter des recettes avant de débiter.
- Suivre avec attention les directives de la recette.
- Sélectionner la dimension des pots selon la quantité de nourriture que vous et votre famille pouvez consommer dans un délai convenable. Il est important que le bord des pots soit impeccable et sans éclat de verre, pour éviter un scellage inadéquat. Avec un entretien approprié, les pots de conserve peuvent être réutilisés pendant plusieurs années. **NE JAMAIS TENTER DE RÉUTILISER LES COUVERCLES.**
- Certains articles pratiques normalement utilisés incluent une casserole, des tasses et cuillères à mesurer, des couteaux de cuisine coupants, des grandes cuillères ou louches, une planche à couper, une spatule non métallique, un entonnoir, des pinces pour retirer les pots, des gants de cuisson et des chiffons propres. Aussi, des étiquettes peuvent être ajoutées pour embellir votre produit final.
- Il est important que tous les ustensiles, pots et couvercles soient propres avant de terminer le processus de conservation. Il est préférable de préserver les pots à la chaleur pour éviter de briser le verre avec un soudain changement de température.
- Le « Smart Canner » utilise les techniques sous pression et bain d'eau pour rendre hermétiques les pots. Veuillez suivre votre recette et sélectionner la méthode appropriée.
- Suivre les directives de procédures sécuritaires pour la mise en conserve provenant du fabricant de pot et couvercle. Ne jamais utiliser des pots qui ne sont pas appropriés pour la mise en conserve à la maison.

# PRÉSERVATION DES ALIMENTS

## POUR LA MISE EN CONSERVE AVEC « SMART CANNER »

Le « SMART CANNER » est vendu avec deux supports à utiliser durant le processus de mise en conserve. Le SUPPORT DE MISE EN CONSERVE doit être utilisé pour éviter que les pots touchent le fond du RÉCIPIENT. Le SUPPORT POUR LA VAPEUR est utilisé pour séparer les niveaux lors de l'utilisation de petits pots.

Le « SMART CANNER » contient un maximum de :

- \*4 litres (pots à GRANDE OUVERTURE) ou**
- \*5 pintes (pots à GRANDE OUVERTURE) ou**
- \*16 x pots de 4 onces pour les confitures**

**NOTE:** Il y a plusieurs variétés de pots disponibles pour la mise en conserve. Ils n'ont pas tous la dimension parfaite pour la cuisson avec le « SMART CANNER ». Veuillez utiliser les pots avec une GRANDE OUVERTURE pour de meilleurs résultats. Fonction de bain d'eau non compatible avec les bocaux de taille quart.

**Les spores de botulisme doivent être éliminés en utilisant des températures supérieures à l'eau bouillante (mise en conserve sous pression) ou avec un pH extrême retrouvé dans les vinaigres, les aliments fermentés, les confitures et les gelés sucrées (Bain d'eau).**

## BAIN D'EAU (WATER BATH – WB)

Il est important de couvrir les pots d'eau lors de la mise en conserve avec un bain d'eau. Si vos pots sont trop longs, utiliser le réglage de pression minimal (LOW). Ceci vous permet d'utiliser moins d'eau et offre une flexibilité dans le choix de types de pots à utiliser. Il est recommandé d'utiliser des pots avec une GRANDE OUVERTURE, conçus pour la mise en conserve. Le couvercle du récipient doit pouvoir complètement fermer. Fonction de bain d'eau non compatible avec les bocaux de taille quart.

## BAIN D'EAU (WATER BATH – WB)

Les aliments avec un niveau d'acidité élevé tels que les fruits, les cornichons et les tomates empêchent le développement de bactérie dangereuse, comparativement aux aliments de basse acidité. C'est pourquoi la mise en conserve avec la technique de bain d'eau est utilisée pour ces aliments.

1. Préparer les aliments suivant votre recette, suivant les directives de la FDA (Food and Drug Administration) américaine.
2. Remplir les pots de mise en conserve et serrer les couvercles à la main, suivant les directives du fabricant de couvercles et pots.
3. Placer le SUPPORT À CONSERVER dans le fond du RÉCIPIENT. Placer les pots pleins d'aliments sur le SUPPORT À CONSERVER.
4. Remplir le RÉCIPIENT avec de l'eau et couvrir complètement les pots.
5. Fermer le COUVERCLE et inspecter le réglage de la VALVE DE LIMITATION DE PRESSION, elle doit être réglée sur l'échappement (EXHAUST).

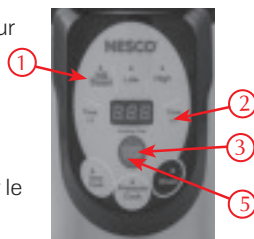


# PRÉSERVATION DES ALIMENTS

## BAIN D'EAU (WATER BATH – WB) suite

### PANNEAU DE CONTRÔLE POUR LE WB

1. Appuyer sur le bouton de cuisson à la vapeur (WB/Steam) situé sur le coin gauche supérieur du panneau de contrôle.
2. Appuyer sur le bouton « TIME (+) » pour régler la durée de cuisson, selon la recette. **IMPORTANT : La VALVE DE LIMITATION DE PRESSION doit être réglée sur l'échappement (EXHAUST).**
3. Appuyer sur le bouton de démarrage (START). NE PAS appuyer sur le bouton « Pressure Cook » situé sur le bas du panneau de contrôle.
4. Un témoin circulaire s'illumine sur l'écran numérique. Les aliments devraient atteindre le niveau d'ébullition entre 20 à 25 minutes. Vous pouvez remarquer une quantité constante de vapeur qui s'échappe de la valve de pression lorsque les aliments atteignent le niveau d'ébullition.
5. Appuyer sur le bouton de démarrage (START) à nouveau lorsque la vapeur s'échappe de façon constante. Ceci active la minuterie.
6. **AVERTISSEMENT : NE PAS TOUCHER LE BOUTON DE DÉMARRAGE UNE 3e FOIS.** Ceci éteint l'appareil.



Si le code « **Err** » s'affiche, une erreur s'est produite. Une des raisons les plus fréquentes est que le bouton de démarrage (START) n'est pas actionné une seconde fois, lorsque le bain d'eau atteint l'état d'ébullition. L'appareil est conçu pour s'éteindre automatiquement si le bouton de démarrage (START) n'est pas actionné après 45 minutes. Dans ce cas, nous recommandons de jeter les aliments en traitement et recommencer la procédure avec des aliments frais.

### LORSQUE L'ÉTAPE D'ÉBULLITION EST TERMINÉE:

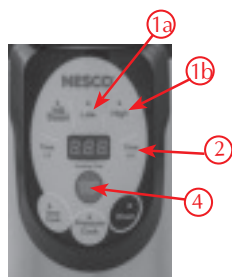
- Tourner prudemment le COUVERCLE dans le sens horaire de 1/8 de tour et ouvrir le COUVERCLE.
- Retirer prudemment les pots situés dans le récipient du « Smart Canner », le couvercle des po devrait émettre un « pop » durant le processus de refroidissement.

# PRÉSERVATION DES ALIMENTS

## MISE EN CONSERVE SOUS PRESSION (HAUTE & BASSE)

Le « Smart Canner » vous offre une méthode de mise en conserve facile et sécuritaire. Vous pouvez effectuer une MISE EN CONSERVE SOUS HAUTE PRESSION pour la plupart des légumes, fruits, sauces, viande et bouillons de légumes. Veuillez suivre les instructions et directives des recettes. La MISE EN CONSERVE SOUS BASSE PRESSION est idéale pour les confitures et les gelées ou les légumes fermentés.

1. Placer les pots remplis avec leurs couvercles sur le support interne du RÉCIPIENT.
2. Ajouter quatre tasses d'eau chaude.
3. Fermer et verrouiller le COUVERCLE.



### PANNEAU DE CONTRÔLE POUR LA MISE EN CONSERVE SOUS PRESSION (HAUTE & BASSE)

1. Sélectionner soit le bouton de haute pression (LOW - 1a) ou basse pression (HIGH - 1b) situé sur le panneau avant (selon le besoin de votre recette).
  2. Appuyer sur le bouton « TIME (+) » pour régler la durée de cuisson, selon la recette.
  3. La VALVE DE LIMITATION DE PRESSION doit être réglée sur l'échappement (EXHAUST).
  4. Appuyer sur le bouton de démarrage (START).
  5. Le témoin circulaire du panneau numérique est actif pour plusieurs minutes, soit jusqu'à ce que la température interne soit atteinte (ce processus peut prendre jusqu'à 30 minutes selon les conditions environnantes).
  6. Lorsque la vapeur s'échappe de la valve, l'appareil devrait émettre un bip et l'affichage indique le code E10.
  7. Régler la valve de limitation pour créer un environnement hermétique (sélectionner « Air Tight »). Le compte à rebours E10 continue jusqu'à ce que la pression interne soit atteinte (E1).
- NOTE :** Un dispositif de sécurité maintient le couvercle barré jusqu'à ce que le processus soit terminé et que la température soit refroidie.
8. Une fois que le compte à rebours E10 est terminé, et que la température interne est atteinte, le « Smart Canner » démarre automatiquement la minuterie.
  9. Lorsque le processus de mise en conserve est complété, la machine émet 3 bips.
  10. Le couvercle sera déverrouillé après un minimum d'une heure d'attente.

# GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

La garantie de votre produit est valable pendant un an à compter de la date d'achat contre tout défaut de matériel ou de fabrication. Si votre appareil est défectueux dans un délai d'un an à compter de la date d'achat ou de réception, retournez l'appareil, le fret prépayé ainsi qu'une explication de la réclamation.

Veuillez coller votre appareil avec précaution dans sa boîte d'origine et le matériel d'emballage afin d'éviter tout dommage pendant le transport. Nous ne sommes pas

responsables des dommages causés à l'appareil pendant le transport du retour. En vertu de cette garantie, nous nous engageons à réparer ou à remplacer toutes les pièces jugées défectueuses.

Cette garantie n'est valable que si l'appareil est utilisé uniquement à des fins domestiques conformément aux instructions. Cette garantie n'est pas valable si l'appareil est connecté à une alimentation électrique inadéquate, démonté ou perturbé de quelque manière que ce soit ou endommagé par une mauvaise utilisation.

Nous vous demandons de bien vouloir remplir votre bon de garantie et de l'envoyer dans un délai d'une semaine à compter de la date d'achat. Envoyez votre bon de garantie à:

NPC-9 / Smart Canner par Nesco

C/O MW

PO Box 237

Two Rivers, WI 54241-0237

USA

# NESCO®

**Your Key Ingredient™**



1 - 800 - 288 - 4545

Part No. 300-09651 (8/13) ©2018 The Metal Ware Corp  
All Rights reserved, including the right of reproduction in whole or part.  
Tous droits réservés, y compris le droit de reproduction en totalité ou en partie.