

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.....	2-3
Before First Use.....	4-5
Operating Instructions.....	6-9
Food Preservation.....	10-12
Recipes.....	13-14
One Year Limited Warranty	15

English

TABLE DES MATIÈRES

Importantes Précautions.....	16
Vue D'ensemble Des Pièces.....	17-18
Avant La Première Utilisation.....	19-20
Instruction D'opérations	21-24
Préservation Des Aliments	25-28
Garantie Limitée D'un An	29

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

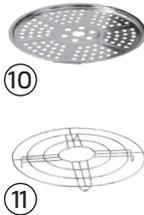
When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be observed including the following:

▪ **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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

OVERVIEW OF COMPONENTS



- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 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 | <ul style="list-style-type: none"> 9. REMOVABLE INNER POT (Non-Stick Interior) 10. STEAMING RACK 11. CANNING RACK 12. REMOVABLE CONDENSATION CATCHER 13. BLACK PRESSURE LIMITING VALVE - 10 PSI (Low Altitudes) 14. GREEN PRESSURE LIMITING VALVE - 15 PSI (For Use at Elevations Higher Than 1,000 Ft. Above Sea Level) |
|--|--|

OVERVIEW OF COMPONENTS

VENT STEM SUBASSEMBLY

Vent parts can be disassembled for cleaning purposes.

NOTE: Remove the inner vent cap periodically and check the vent assembly. Tighten nut as needed.



1. On the outside of the lid, place a washer over the vent hole and insert the vent stem.
2. On the inside of the lid, slide the silicone washer, vent cap clip, and washer over the vent stem.
3. Attach the nut to the end of the vent stem and tighten securely. Place the vent cap over the assembly and attach to the vent cap clip.



English

PRESSURE LIMITING VALVE SUBASSEMBLY



Limiting Valve



Inner U-clip

1. Insert one end of the u-clip into the underside of the limiting valve. Push the other end of the clip inwards and down to lock into place.



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 the GASKET is properly installed into the 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".

IMPORTANT: The lid must be closed and turned to the "Closed-Lid" position for the control panel settings to function. If the lid is not turned to the closed position, the display will illuminate the word "LID" and beep three times continuously. **(IMAGE 1)**



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)**.



BEFORE FIRST USE

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".



NOTE: Unit may bypass the E10 countdown if proper temperature and pressure is already reached.

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 operate incorrectly which 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.

For general rules on safe canning guidelines please reference: <https://nchfp.uga.edu/>



For the USDA's Complete Guide to Home Canning and tested recipes please reference: https://nchfp.uga.edu/publications/publications_usda.html and follow their instructions precisely.



OPERATING INSTRUCTIONS

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 PRESSURE LIMITING VALVE 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 to add 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.



NOTE: Avoid using metal utensils on the INNER POT, as you may damage the non-stick surface.

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
Artichokes	Steam whole artichokes	25-40 min	extra virgin olive oil and lemon zest
Asparagus	Whole spears, thick spears peeled lightly	7-13 min	olive oil combined with lemon zest or sesame seeds
Beans, green	Whole beans	6-10 min	garlic
Beets, small or medium-sized	Whole, un-peeled beets scrubbed clean; peel off the skins after steaming	35-50 min	fresh thyme
Broccoli	Trimmed stalks split in half or florets	5-7 min	extra-virgin olive oil, pumpkin seed oil, lemon juice, lime juice, or balsamic vinegar
Brussels sprouts	Whole, trimmed	8-15 min	fresh thyme
Cabbage	Cut in wedges	6-10 min	lemon or lime juice
Carrots	Cut into ¼-inch thick slices	7-10 min	honey combined with cinnamon or ginger
Carrots, baby	Whole baby carrots	10-12 min	honey combined with cinnamon or ginger
Cauliflower	Florets	5-10 min	lemon or lime juice
Corn on the cob	Whole, husks removed	7-10 min	chicken or vegetable stock
Okra	Fresh whole okra, trimmed	6-8 min	lemon/lime juice and parsley, or with sauteed scallions
Onions, pearl	Whole onions, peeled	8-12 min	
Peas, green	Fresh, shelled peas	2-4 min	fresh herbs (such as mint) or lemon juice
Potatoes, all	Peeled or scrubbed clean, cut into ½ - inch slices	8-12 min	fresh parsley, rosemary or dill
Potatoes, new	Whole, scrubbed clean	15-20 min	fresh parsley, rosemary or dill, or with chopped red onions
Scallions	Cut into ½ - inch slices	3-5 min	
Spinach	Cleaned, whole leaves	3-5 min	olive oil and garlic, or sesame seeds
Squash, butternut	Peeled and cut into 1- inch cubes	7-10 min	honey, lemon juice, and rosemary
Turnips	Cut into ½ - inch cubes	8-12 min	olive oil and fresh herbs
Turnip greens	Cleaned and coarsely chopped	4-6 min	olive oil and garlic
Sweet potatoes	Cut into large chunks	8-12 min	honey and lemon juice
Zucchini	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.
- Seasonings intensify during canning, err on the side of caution. Do not use Sage as it gets bitter.

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.



English

*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, reprocess high acid foods or treat as open and eat immediately. For low acids foods, reprocess the ingredients or discard immediately.*

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 following instructions are for high pressure canning for low acid foods.

The Smart Canner make pressure canning safe and easy. You can HIGH PRESSURE CAN most vegetables, fruits, sauces, meats, and soup stocks.

Refer to the USDA's Complete Guide to Home Canning for tested recipes and follow their instructions precisely. https://nchfp.uga.edu/publications/publications_usda.html

1. Place your filled jars to be canned onto the canning rack in the Inner Pot.
2. Add 8 cups of hot water.
3. Close and lock the Lid. Attach the proper PRESSURE LIMITING VALVE to the LID.
4. Select the "HIGH" button from the Control Panel.
5. Press the "TIME" button to set the canning recipe required process time.
6. Set the PRESSURE LIMITING VALVE to "EXHAUST".
7. Press "START" to begin the canning process.
The Digital Dial Chase will begin to rotate and this will continue until the correct internal temperature is reached which can take up to 30 minutes.
Steam will begin venting through the PRESSURE LIMITING VALVE, this is normal. Once the pressure canner reaches the correct internal temperature, the canner will beep once, and the Control Panel LED Display will read "E10". The pre-set "E10" code means: (E) for exhaust mode and (10) equals the number of minutes that will count down.
8. The pressure canner will automatically countdown from "E10" to "E0". Once the Control Panel LED Display shows a blinking "E0" the canner will beep once. At this time the PRESSURE LIMITING VALVE must be set to "Airtight". Once the canner resumes, the Control Panel will beep again.
The required process time entered earlier will now start to count down. During this time your canner will begin to release steam even though the PRESSURE LIMITING VALVE is set to "Airtight", this is normal. The weighted venting ensures a consistent internal PSI. When the countdown procedure is complete, the canner will beep three times and the Control Panel LED Display will read "OFF".

NOTE: Unit may bypass the E10 countdown if proper temperature and pressure is already reached.

If the Pressure Limiting Valve is not set to "Airtight" after the process time countdown reaches "E0" and beeps once, the canner will then countdown and beep after 5 minutes has passed. The canner will then countdown for an additional 5 minutes. The canner will then beep, and the Control Panel LED Display will then display an "EEE" code and power down.

9. Unplug the pressure canner and allow the temperature and pressure inside the canner to gradually decrease, do not manually release the pressure. The canner should be allowed to cool for one hour before attempting to open the lid. The canning process is now complete. Carefully remove the jars; the jar's lids will "pop" as they cool and seal.

*** If you see an "Err" or "EEE" code displayed on your Control Panel LED Display at any time an error has occurred. IF THIS OCCURS, REPROCESS HIGH ACID INGREDIENTS OR TREAT AS OPEN AND EAT IMMEDIATELY. FOR LOW ACID FOODS, REPROCESS THE INGREDIENTS OR DISCARD IMMEDIATELY.**

BLACK PRESSURE LIMITING VALVE - 10 PSI (For Use at Low Altitudes, 1,000 Ft. or Below)
GREEN PRESSURE LIMITING VALVE - 15 PSI (For Use at Elevations Higher Than 1,000 Ft. Above Sea Level)

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 cheeses 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 pounds of country style pork ribs
- 2 teaspoons of minced garlic
- 1/4 cup apple cider vinegar
- 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 cup beer (darker is better)
- 1 large onion sliced

1. Brown the ribs in the SMART CANNER first by following the steps on page 7.
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 (or about 24) Roma tomatoes, peeled, cored and chopped
- 2 tablespoons salt
- 3 green bell peppers, seeds removed and chopped
- 1 teaspoon black pepper
- 2 large onions, chopped
- 1 tablespoon garlic, minced
- 5 or 6 large jalapeno peppers, stemmed, seeded and chopped (leave the seeds in for hotter salsa)
- 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 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

The Metal Ware Corporation warrants the original purchaser that your product will be free from defects in material and workmanship for a period of one year from date of purchase. Product must be used for personal or sole household usage in accordance with the instructions. Should your product prove defective within one year from date of purchase, contact our customer service team at 1-800-288-4545 with an explanation of the claim. If a viable warranty claim is determined, a customer service member will provide you with the necessary details to have your unit repaired or replaced. Under this limited warranty, we undertake to repair or replace any parts found to be defective at our sole discretion. This limited warranty is void if the unit is connected to an unsuitable electrical supply or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse. This warranty is not transferable.

LIMITATION OF REMEDIES AND DAMAGES: Except for the limited warranty and remedies expressly stated above, the Metal Ware Corp shall not be liable to you, or to anyone claiming by or through you, for any obligations or liabilities, including, but not limited to, obligations or liabilities arising out of breach of contract, breach of warranty, statutory claims, negligence or other tort or any theory of strict liability, with respect to the product or the Metal Ware Corp's acts or omissions or otherwise. Buyer agrees that in no event shall the Metal Ware Corp be liable for incidental, compensatory, punitive, consequential, indirect, special or other damages. Warranty does not cover consequential or incidental damages such as property damage and does not cover incidental costs and expenses resulting from any breach of this warranty, even if foreseeable. Some states or provinces do not allow the exclusion or limitations of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you depending on the State or Province of purchase.

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

Send warranty card to:

NPC-9 / NESCO Smart Canner

C/O MW

PO Box 237

Two Rivers, WI 54241-0237

IMPORTANTES PRÉCAUTIONS

AVERTISSEMENT

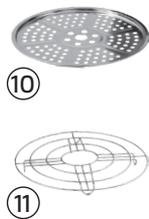
Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, les précautions de sécurité de base doivent toujours être observées, et inclus les suivantes :

• **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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

VUE D'ENSEMBLE DES PIÈCES



12. Déjà fixé sur l'appareil.



1. POIGNÉE DU COUVERCLE
2. OUVRE-COUCHE
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. VALVE DE LIMITATION DE PRESSON NOIRE - 10 PSI (basse altitude)
14. VALVE DE LIMITATION DE PRESSON VERTE - 15 PSI (pour utilisation en haute altitude, plus de 300 mètres au-dessus du niveau de la mer)

VUE D'ENSEMBLE DES PIÈCES

SOUS-ENSEMBLE DE TIGE D'ÉVENT

Les pièces d'évent peuvent être démontées à des fins de nettoyage.

REMARQUE: Retirez régulièrement le capuchon de ventilation interne et vérifiez l'ensemble de ventilation. Serrez l'écrou au besoin.



1. À l'extérieur du couvercle, placez une rondelle sur le trou d'évent et insérez la tige d'évent.
2. À l'intérieur du couvercle, faites glisser le silicone rondelle, clip du capuchon d'évent et rondelle sur la tige d'évent.
3. Fixez l'écrou à l'extrémité de la tige d'évent et serrez fermement. Placez le capuchon de ventilation sur l'assemblage et fixez-le au clip du capuchon d'évent.



PRESSURE LIMITING VALVE SUBASSEMBLY



Valve De Limitation



Clip En U Intérieur

1. Insérez une extrémité du clip en U dans le bas de la soupape de limitation. Poussez l'autre extrémité du clip vers l'intérieur et vers le bas pour verrouiller en place.



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 ».

IMPORTANT: Le couvercle doit être fermé et tourné en position «Couvercle fermé» pour que les réglages du panneau de commande fonctionnent. Si le couvercle n'est pas tourné en position fermée, l'écran allumera le mot «LID» et émettra trois bips en continu. **(IMAGE 1)**



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)**.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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.



REMARQUE: L'appareil peut contourner le compte à rebours E10 si la température et la pression appropriées sont déjà atteintes.

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.

S'il vous plaît référence: <https://nchfp.uga.edu/> pour les règles générales sur les directives de mise en conserve sûre.



Reportez-vous au guide complet de l'USDA pour Mise en conserve à domicile pour des recettes testées et suivez leurs instructions avec précision.

https://nchfp.uga.edu/publications/publications_usda.html



INSTRUCTION D'OPÉRATIONS

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 démarrage (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.

REMARQUE: évitez d'utiliser des ustensiles métalliques sur le POT INTÉRIEUR, car vous pourriez endommager la surface antiadhésive.



INSTRUCTION D'OPÉRATIONS

Durée approximative de cuisson à la vapeur de légumes

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

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.
- Les assaisonnements s'intensifient pendant la mise en conserve, faites preuve de prudence. N'utilisez pas la sauge car elle devient amère.

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 éliminées 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 CONSERVE dans le fond du RÉCIPIENT. Placer les pots pleins d'aliments sur le SUPPORT À CONSERVE.
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. Nous recommandons que si cela se produit, retirez les aliments très acides ou traitez-les comme ouverts et mangez-les immédiatement. Pour les aliments à faible teneur en acides, retirez les ingrédients ou jetez-les immédiatement.

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.

MISE EN CONSERVE SOUS PRESSION (HAUTE ET BASSE PRESSION)

Les instructions suivantes s'appliquent à la mise en conserve sous haute pression d'aliments peu acides.

Le Smart Canner rend la mise en conserve sous pression sécuritaire et facile. Vous pouvez METTRE EN CONSERVE SOUS HAUTE PRESSION la plupart des légumes, fruits, sauces, viandes et bouillons de soupe.

Consultez le Guide complet de la mise en conserve domestique de l'USDA pour obtenir des recettes éprouvées et suivez leurs instructions à la lettre. https://nchfp.uga.edu/publications/publications_usda.html

- 1) Placez vos bocaux remplis à mettre en conserve sur le support de mise en conserve dans le pot intérieur.
- 2) Ajoutez 8 tasses d'eau chaude.

PRÉSERVATION DES ALIMENTS

MISE EN CONSERVE SOUS PRESSION (HAUTE ET BASSE PRESSION) a continué

3) Fermez et verrouillez le couvercle. Fixez la SOUPAPE DE LIMITE DE PRESSION appropriée au COUVERCLE.

4) Sélectionnez le bouton « High » dans le panneau de configuration.

5) Appuyez sur la touche « Time » pour régler le temps de traitement requis pour la recette de conserve.

6) Réglez la soupape de limitation de pression à « Exhaust ».

7) Appuyez sur « Start » pour démarrer le processus de mise en conserve.

L'affichage D.E.L. du panneau de configuration aura des lumières tournant dans le sens des aiguilles d'une montre autour de l'affichage. Ceci continuera jusqu'à ce que la température interne correcte soit atteinte et peut prendre jusqu'à 30 minutes.

La vapeur commencera à s'échapper par la soupape de limitation de pression, ce qui est normal. Une fois que le stérilisateur sous pression atteint la bonne température interne, il émet un timbre sonore et l'affichage D.E.L. du panneau de configuration indique « E10 ». Le code préréglé « E10 » signifie : (E) pour mode exhaust (échappement) et (10) équivaut au nombre de minutes du compte à rebours.

8) Le stérilisateur à pression fait automatiquement le compte à rebours de « E10 » à « EO ». Une fois que l'écran D.E.L. du panneau de configuration affiche un « EO » clignotant, le stérilisateur émet un timbre sonore. À ce moment, la soupape de limitation de pression doit être réglée à « Airtight ». Une fois que le stérilisateur reprend, le panneau de configuration émet à nouveau un timbre sonore. Le temps de traitement requis entré plus tôt commencera maintenant à compter à rebours. Pendant ce temps, votre stérilisateur commencera à libérer de la vapeur même si la soupape de limitation de pression est réglée à « Airtight », ce qui est normal. L'évacuation pondérée assure un PSI interne constant. Lorsque le compte à rebours est terminé, le stérilisateur émet trois timbres sonores et l'affichage D.E.L. du panneau de configuration indique « OFF ». **REMARQUE: L'unité peut contourner le compte à rebours E10 si la température et la pression appropriées sont déjà atteintes.**

Si la soupape de limitation de pression n'est pas réglée à « Airtight » après que le compte à rebours du temps de traitement a atteint « EO » et qu'elle émette un timbre sonore, le stérilisateur fera alors le compte à rebours et émettra un timbre sonore après 5 minutes. Le stérilisateur fait alors un compte à rebours de 5 minutes supplémentaires. Le conserveur émet alors un timbre sonore et l'afficheur à D.E.L. du panneau de configuration affiche alors un code « EEE » et se met hors tension.

9) Débranchez le stérilisateur à pression, puis laissez la température et la pression à l'intérieur du stérilisateur diminuer progressivement. Ne relâchez pas manuellement la pression. Laissez refroidir le stérilisateur pendant une heure avant de tenter d'ouvrir le couvercle. Le processus de mise en conserve est terminé. Retirez soigneusement les bocaux; les couvercles des pots «se dilateront» lorsqu'ils refroidiront et se scelleront.

*** Si vous voyez un code « Err » ou « EEE » affiché sur l'écran D.E.L. de votre panneau de configuration à tout moment, une erreur s'est produite. SI CELA SE PRODUIT, REPROUVEZ LES INGRÉDIENTS ÉLEVÉS ACIDES OU TRAITÉZ COMME OUVERT ET MANGEZ IMMÉDIATEMENT. POUR LES ALIMENTS À FAIBLE ACIDE, RETRAITEZ LES INGRÉDIENTS OU JETER IMMÉDIATEMENT.**

BLACK PRESSURE LIMITING VALVE - 10 PSI (pour utilisation à basse altitude, 300 m ou moins)
GREEN PRESSURE LIMITING VALVE - 15 PSI (pour utilisation à haute altitude, 300 m ou plus au-dessus du niveau de la mer)

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

The Metal Ware Corporation garantit à l'acheteur d'origine que votre produit sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an à compter de la date d'achat. Le produit doit être utilisé pour un usage personnel ou domestique unique conformément aux instructions. Si votre produit s'avère défectueux dans un délai d'un an à compter de la date d'achat, contactez notre équipe de service à la clientèle au 1-800-288-4545 avec une explication de la réclamation. Si une réclamation de garantie viable est déterminée, un membre du service clientèle vous fournira les détails nécessaires pour faire réparer ou remplacer votre appareil. Dans le cadre de cette garantie limitée, nous nous engageons à réparer ou à remplacer toute pièce jugée défectueuse à notre seule discrétion. Cette garantie limitée est nulle si l'unité est connectée à une alimentation électrique inadaptée ou démontée ou perturbée de quelque manière que ce soit ou endommagée par une mauvaise utilisation. Cette garantie n'est pas transférable.

LIMITATION DES RECOURS ET DES DOMMAGES: À l'exception de la garantie limitée et des recours expressément énoncés ci-dessus, Metal Ware Corp ne sera pas responsable envers vous, ou envers quiconque réclamant par vous ou par votre intermédiaire, pour toute obligation ou responsabilité, y compris, mais sans s'y limiter, obligations ou responsabilités découlant d'une rupture de contrat, d'une rupture de garantie, de réclamations légales, de négligence ou de tout autre délit ou de toute théorie de responsabilité stricte, en ce qui concerne le produit ou les actes ou omissions de Metal Ware Corp ou autrement. L'acheteur accepte qu'en aucun cas Metal Ware Corp ne soit responsable des dommages accessoires, compensatoires, punitifs, consécutifs, indirects, spéciaux ou autres. La garantie ne couvre pas les dommages indirects ou accessoires tels que les dommages matériels et ne couvre pas les frais et dépenses accessoires résultant d'une violation de cette garantie, même si elle est prévisible. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou les limitations des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que la limitation ou l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous selon l'état ou la province d'achat.

Nous vous demandons de bien vouloir remplir les détails de votre carte de garantie et de la renvoyer dans un délai d'une semaine à compter de la date d'achat.

Envoyez la carte de garantie à:

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