

NESCO®



8L Digital Pressure Cooker (Model PC8-25)

Instruction Manual

8L Autocuiseur Numérique (Modèle PC8-25)

Manuel d'utilisateur

8L Olla de Presión Digital (Modelo PC8-25)

Manual de Instrucción

Table of Contents

Important Safeguards	1 - 3
Parts	4
Functions	5
Regulator Knob Instructions.....	6
Operation	7 - 9
Care and Cleaning.....	10
Tips and Hints, Troubleshooting	11
Cooking charts.....	12 - 13
Recipes	14 - 17
One Year Limited Warranty	18

Table des Matières

Mesures de Précaution Importantes	19 -21
Pièces	12
Functions	23
Instrucciones reguladoras de presión.....	24
Fonctionnement.....	25 - 28
Entretien et de Nettoyage.....	29
Consiels et Astuces, Dépannage.....	30-31
Garantie Limitée d'un an.....	32

Tabla de Contenido

Salvaguadas Importantes	33-35
Partes	36
Funciones	37
Des instrucciones de regulación de pression	38
Funcionamiento	39 - 42
Cuidado y Limpieza	43 - 44
Consejos Prácticos, Problemos	44 - 45
Garantía limitada de un Año.....	46


Technical Specifications

Specification / Caractéristiques / Especificaciones: 1300 W., 120 VAC, 60Hz



For accessories and additional products, go to
www.nesco.com

Caution Marks and Symbols

 This is the safety alert symbol. This symbol is placed in the manual to alert you to the potential for bodily injury or death.

UNDERSTANDING SIGNAL WORDS:

Signal words are used to identify safety information within the text of this manual.

DANGER

Indicates an imminently hazardous situation which, if not voided, will result in death or serious personal injury.

WARNING

Indicates a potential hazard or unsafe situation which, if not avoided, could result in death or serious personal injury or product damage.

CAUTION

Indicates a potential hazard or unsafe practice, which if not avoided may result in minor personal injury or product damage.

NOTICE

This display is used to address practices not related to physical injury.

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock and personal injury, do not immerse this appliance, including cord and plug, in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. To avoid hazards, return appliance to NESCO® Factory Service Department for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electrical burner or in a heated oven.
12. Intended for counter top use only, do not use for other than its intended use.
13. Operate appliance only when all parts are fully engaged and secured.
14. It is recommended that appliance not be moved when it contains hot oil or other hot liquid. If it must be moved, use extreme caution.
15. Use extreme caution when releasing pressure or while removing the lid. Serious burns can result from escaping steam.
16. While the unit is in operation, never attempt to remove the lid or bypass safety features.
17. To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable cooking pot.
18. Do not fill the cooking pot more than 50% full with food or 60% full with liquid. When cooking foods that expand during cooking do not fill the unit over 50% full.
19. Foods such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles and pasta, or rhubarb should not be cooked under pressure in the pressure cooker. These foods tend to foam, froth and sputter, and may block the floating valve.
20. Caution should be used when moving appliances containing hot food or liquid.
21. WARNING: Never deep fry or pressure fry in the pressure cooker. It is dangerous and may cause a fire, serious damage or injury.
22. WARNING: Spilled foods can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter top, never use outlet below counter top and never use with an extension cord.
23. Do not cover the appliance or have it near flammable material including curtains, draperies or walls while in use.
24. Never cover the regulator knob while in use. Severe injury or damage may result.
25. When cooking food under pressure, a minimum 2 cups (0,5 L) of liquid must be used.
26. Do not lift the appliance by the cover handle, always use side handles.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Grounded 3 prong plug: This appliance has a 3-prong (grounding) plug for use in a 3-prong (grounding) outlet to minimize the possibility of electric shock. This appliance should only be used with a 120V, 60 Hz grounded outlet. Failure to follow these instructions could result in fire, electrical shock, serious injury or death.

If the plug does not fully fit into the outlet, contact a qualified electrician to inspect and repair the problem. Do NOT attempt to modify the plug in any way. Do NOT use an adapter. Failure to follow these instructions could result in fire, electrical shock, serious injury or death.

Short Cord Instructions: A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.



BEFORE FIRST USE

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

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



FUNCTIONS

1. **Base** - Do not immerse in water! Contains the electronic controls and heater.
2. **Pressure Regulator Knob** - Controls the cooking function. Align the dots for desired setting. **PRESSURE** for cooking under high or low pressure and rice setting. **STEAM** for keep warm, steam and to release pressure from unit.
3. **Cooking Pot** - 8 L. removable, with non-stick coating for easy cleanup and durable aluminum alloy for even heating.
4. **Power Cord** - Removable for easy storage. Be sure plug is attached to the base securely.
5. **Cooking Rack** - Use when cooking multiple food items or steaming.
6. **Serving Spoon / Measuring Cup** - Use to stir or serve. Protects the surface of the cooking pot. 6 oz. cup to measure ingredients or to remove excess liquid.
7. **Sealing Gasket** - Creates air tight seal necessary for pressure cooking and is removable for easy cleaning.
8. **Regulator Filter** - Protects regulator valve from larger pieces of food that could cause blocking. Check that it is clean and in place.
9. **Control Panel** - Buttons that control the functions of the unit.
 - KEEP WARM - Reheats food or keeps food warm for serving.
 - STEAM - Quickly boils water to steam foods like vegetables or rice.
 - SLOW COOK - Cooks recipes slowly and at a low heat to retain the natural flavors and tenderness.
 - SAUTÉ/BROWN - To brown/sauté meat before pressure cooking for better results.
 - TIME DELAY - Allows you to delay the cooking process by up to 8 hours.
CAUTION: Perishable foods should not be left at room temperature for more than 2 hours (1 hour if above 90°F).
 - RICE - One touch setting for cooking rice. Defaults to 10 mins. at high pressure.
 - LOW PRESSURE - Controls cooking pressure at 5 pounds above atmospheric pressure.
 - HIGH PRESSURE - Controls cooking pressure at 10 pounds above atmospheric pressure.
 - START /STOP - Controls power to the control board.
10. **Floating Valve** - Safety valve engages when pressure is built in the cooker and will not allow lid to be removed.
11. **Locking Lid** - Has a safety feature that does not let you open the lid until the pressure has dropped to a safe level.
12. **Condensation Cup** - Collects excess condensation during cooking process. Slide out to remove and push in to lock.

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

PRESSURE REGULATOR INSTRUCTIONS

The Pressure Regulator Knob controls the cooking function. Align the ARROW on the regulator knob with the INDICATOR MARKS on the regulator mount.

Use the **STEAM** setting for keep warm, slow cook, steam and to release pressure at the end of the pressure cooking cycle. Use the **PRESSURE** setting for cooking under high or low pressure and rice setting.

To set regulator knob for STEAM setting - Place cooker on the counter with control panel facing you. Turn the regulator knob until the ARROW aligns with the first MARK on the regulator mount.

To set regulator knob for PRESSURE setting - Place cooker on the counter with control panel facing you. Turn the regulator knob until the ARROW aligns with the second MARK on the regulator mount.



OPERATION

1. Place the appliance on a flat, heat resistant and stable surface.
2. Before using your appliance, always check the lid to be sure the liner, sealing gasket and regulator filter are clean and positioned correctly. (see Care and Cleaning section). Ensure gasket is not damaged or broken. If damaged, do not use the pressure cooker and contact customer service 1-800-288-4545 for replacement.
3. To open the lid, grasp handle and turn until it stops, then lift to remove.
4. Place desired foods into cooking pot.

⚠ NOTE: The total volume of food and liquid must not exceed 60% of the capacity of the cooking pot. For foods such as dried vegetables and beans, or rice and grains, the total volume must not exceed 50% capacity. Overfilling may clog the pressure limit valve, which can cause excess pressure to develop. Always use at least 2 cups liquid when pressure cooking.



5. Check inside the cooker base where the heating plate and sensor are located to be sure this area is clean and dry before inserting cooking pot.
6. Replace lid and turn until it locks into position.
7. Insert plug into 120 volt electrical outlet.
8. Set desired cooking function and time setting, then press START to begin.
NOTE: Cooker will begin countdown when the desired pressure is reached. Cooker will automatically switch to KEEP WARM function after cooking times out, except when using BROWN/SAUTE function which will automatically turn off.

FUNCTIONS

PRESSURE COOKING SETTING:

Before using, check to be sure that the sealing gasket and the pressure regulator knob are clean and positioned properly (see Care and Cleaning section).

1. Plug the cord into an electrical wall outlet.
2. Position the cooking pot into the cooker base.
3. Place food in the cooking pot according to the recipe. NOTE: When cooking most foods under pressure, unless stated otherwise add (16 oz.) of liquid to pot.
4. Place the lid on the cooker base and turn until it locks into place. (The locking pin will click into place.)
5. Set regulator knob to PRESSURE.
6. Choose the desired cooking mode by pressing either the HIGH or LOW pressure button on the control panel. The light on the button will flash and the digital display will show 0:01 (This equals 1 minute cooking time.)
7. Set the desired time by pressing the button once for each additional minute or by continuously holding the button down. The longest cooking time is 2 hours.
8. Press the START button to begin cooking. The indicator light will stop flashing.
9. The unit will begin to count down in minutes, after the pressure has been reached. (The floating valve will rise when pressure is building up.) This ensures the lid is locked and cannot be removed.
10. When finished cooking, allow pressure to release by using the 'natural method' or 'quick release method'.

(continued on next page)

Natural Method: ⚠️ **CAUTION KEEP HANDS AND FACE AWAY FROM ESCAPING STEAM AS IT IS HOT AND CAN CAUSE INJURY.**

After cooking, press the 'STOP' button and unplug cord. Let appliance stand and allow pressure to drop naturally which takes from 10 to 20 minutes. After 20 minutes, using oven mitts or tongs, set the pressure regulator knob to 'STEAM' and allow pressure to be released.

Quick Release Method: ⚠️ **CAUTION KEEP HANDS AND FACE AWAY FROM ESCAPING STEAM AS IT IS HOT AND CAN CAUSE INJURY.**

After cooking, press the 'STOP' button and unplug cord. Using oven mitts or tongs, move the pressure regulator knob to 'STEAM' and allow the pressure to be released.

⚠️ WARNING:

- Do not touch the pressure regulator knob while in use to avoid burn injury from steam.
- Keep hands and face away at all times. Use oven mitts when removing the cooking pot or making adjustments to the regulator knob.
- Lid cannot be removed under pressure. Remove pressure by the NATURAL or QUICK RELEASE methods. Remove the lid by turning to unlock and lifting it away from you to avoid being burned by the steam.

⚠️ NOTE:

- When full pressure is reached, cooking will begin and the timer will start to count down. The raised float indicates you are cooking under pressure. The lid is double-locked and cannot be opened while under pressure.

KEEP WARM SETTING:

This function can be used to keep recently cooked foods warm or to reheat.

1. Turn the pressure regulator knob to STEAM.
2. Press the KEEP WARM button. Press the START button to begin the program.
3. The cooker will automatically switch to the KEEP WARM function after cooking when using any program setting, except SAUTÉ/BROWN.

SAUTÉ/BROWN SETTING:

This program allows you to sauté/brown your food before cooking it under pressure. Brown meat or poultry for the best flavor and texture, unless otherwise indicated in the recipe.

For best results, food should be patted dry with a paper towel before browning and make sure the oil is hot before adding your meat or poultry.

1. Position the cook pot into the pressure cooker base.
2. Add small amount of oil as per recipe to the cooking pot. Do not use the lid.
3. Press the SAUTÉ/BROWN button. The light on the button will flash and the display will read "0:30".
4. Press the START button to begin heating.
5. After about one minute of preheating, add food and begin cooking.
6. NOTE: Do not leave pressure cooker unattended while cooking foods.

STEAM SETTING:

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

1. Position the cook pot into the pressure cooker base.
2. Place the rack in the bottom of the removable cooking pot.
3. Add at least 16 oz. of water so that the bottom of the rack is above the liquid.
4. Add the food. Do not fill the pot more than two-thirds full. Note: If steaming rice, put the rice in a smaller bowl and place on the rack. See "OPERATION" section.
5. Place lid onto the pressure cooker and turn to lock. Set the pressure regulator knob to STEAM.
6. Press the STEAM button. The light on the button will flash and the digital display will read "0:15".
7. Set the desired time by pressing the button once for each additional minute or press and hold for rapid increase. The longest steaming time is 2 hours.
8. Press the START button to begin cooking.

⚠ CAUTION:

- The lid can be opened while cooking to check the food during the STEAM cooking mode. Use caution and never place face over the pressure cooker when removing the lid. Tilt lid away when lifting. Steam escapes as soon as the lid is opened and can cause serious burns.

RICE SETTING:

1. Place ingredients into the cook pot. Do not fill cook pot more than 50% full. When cooking rice, the maximum amount of rice is 1-1/2 cups uncooked white rice plus 3 cups liquid.
2. Place lid on pressure cooker and turn it to lock. Then press RICE button. Default time is 10 minutes, press button to adjust time.
3. When time is finished, allow the pressure to release by the "Natural" method, which means to let it sit for about 15 minutes or until the floating valve releases and the lid can be opened and removed.

SLOW COOK SETTING:

1. Place the cooking pot into the pressure cooker.
2. Place the food to be slow cooked in the cooking pot.
3. Place lid onto the pressure cooker and turn it to lock. Set the pressure regulator knob to STEAM.
4. Press the SLOW COOK button. The light on the button will flash and the digital display will read "4:00" (This equals 4 hours of cooking time).
5. Set the desired time by pressing the button once for each additional half hour or by continuously holding the button down. The longest cooking time is 12 hours.
6. Press the START button to begin cooking. The indicator light will stop flashing.
7. The unit will begin to count down in one minute increments, after the unit reaches cooking temperature.

TIME DELAY SETTING:

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

1. Select the desired cooking mode and time.
2. Press the DELAY TIME button for the delayed time setting. Press button to adjust the time to delay. Default time :30 minutes, maximum time 8 hours.
3. Press the START button. Cooking will begin after delayed time has elapsed.

CARE AND CLEANING

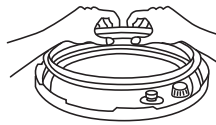
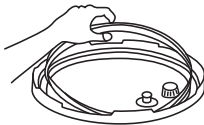
Do not wash any parts of the pressure cooker in the dishwasher. Always clean the pressure cooker after every use or if it has not been used for an extended period of time.

1. Press STOP button and remove power cord from electrical outlet. Let cool before cleaning.
2. Lid - Remove and wash in warm soapy water. Rinse and dry.
3. Gasket - Removed for cleaning and inspection (see instructions below).

How to remove and assemble sealing gasket.

1. Always check gasket for cracks or damage when cleaning.
2. Turn lid upside down and grasp gasket with thumb and index finger and pull gently to remove from metal ring. Continue until gasket is fully removed from metal ring.
3. Clean and inspect gasket for any cracks, scratches or is broken.
4. Install gasket by starting in one section and feed the gasket edge around the metal ring located to the underside of the lid. Repeat this until the gasket is fully wrapped around the metal ring with edges being even.

LIFT TO
REMOVE



PRESS TO
INSERT

⚠ WARNING: Do not use gasket if damaged. Contact our customer support representative. www.NESCO.com or toll free 1-800-288-4545

4. Cooking Pot - Wash the cooking pot with warm soapy water and dry. Do not put into dishwasher as detergents may ruin the nonstick surface.
5. Base - Wipe the outer housing of base with a clean damp cloth. **Do not immerse base in water or any other liquid!**
6. Condensation Cup - Remove the condensation cup by pulling down away from base. Clean with warm, soapy water. Rinse and dry. Replace by pushing up until it locks.
7. Power Cord - Wipe clean and inspect cord and plug for damage. Do not use if damaged and contact us for replacement.

NOTE: Store the pressure cooker with the lid resting upside down on cooking pot. This allows the gasket to keep shape and keep stale odors from forming.

Cleaning the Pressure Regulator Knob and Floating Valve:

Check that the regulator knob and floating valve are in good working order before each use. Regulator knob will turn freely and the floating valve will slide easy with a push of your finger. Be sure the small seal is in place around the floating valve. Wash floating valve by following these directions.

1. After the unit has cooled, remove the lid.
2. Lift up the regulator knob to remove. Wipe knob with a cloth, rinse and dry.
3. Turn the lid over and use a brush to clean around the valve and filter. Make sure the small rubber gasket is in-tact on bottom of floating valve. Do not cover small holes with gasket.
4. Replace the regulator knob by aligning the knob in the hole and push to lock.

HINTS AND TIPS

- To ensure the best cooking performance when cooking under pressure, always use at least 16 oz. of water or liquid in your recipes to enable enough steam to be created to produce pressure.
- When using HIGH or LOW pressure settings the timer will not begin counting down until full pressure is reached. It takes about 10 mins. to reach pressure.
- Pressure cooking is quicker than oven cooking, if you are unsure of the cooking time, it is better to under cook and use the quick release method to check for doneness. If not ready, continue cooking until finished.
- Perishable foods, such as meat, poultry and fish cannot be left out at room temperature for no more than 2 hours. Therefore, when cooking perishable foods do not set delay timer for longer than 2 hours (1 hr. if above 90°F/32C).
- Tougher, less expensive cuts of meat are better suited for the pressure cooker because cooking under pressure breaks down the fibers for tender results.
- Fresh fruit should be cooked on low pressure.
- Add a tablespoon of oil to the water when cooking beans to reduce foaming.

TROUBLESHOOTING

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

1. Stop the pressure cooker by pressing the STOP button.
2. Turn the pressure regulator knob to STEAM, using oven mitts or tongs, release in short bursts, until the pressure is fully released. Also referred to as the "quick release method".
3. Remove the lid and add liquid to have approximately 16 oz. of liquid in cooking pot. Stir food to disperse liquid. Replace the lid and lock into position.
4. Press desired cooking function button and set desired cooking time.
5. Press the START button to resume cooking.

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

1. Stop the pressure cooker by pressing the STOP button.
2. Turn the pressure regulator knob to STEAM, using short bursts, until the pressure is fully released, also known as the quick release method.
3. Remove the cover and gasket. Check for tears or cracks. Do not use cooker if any parts are damaged.
4. Check to be sure the gasket is positioned properly.
5. Check the contents of the cooking pot do not exceed 60% full.
6. If the cover still will not seal, call customer service at 1-800-288-4545.

Cooking Chart

VEGETABLES

- When pressure cooking vegetables use HIGH pressure setting and QUICK RELEASE for pressure release.
- Before pressure cooking fresh vegetables, add 1 cup water and place a steam rack into removable cooking pot. Place a layer of vegetables on rack. Cover and lock lid in place. Turn regulator knob to 'SEAL'. Cook for time indicated below.
- Remove vegetables, add desired seasonings and serve. NOTE: Cooking times that exceed 7 minutes, add an extra 1/2 C water for each additional 5 minutes cooking time so appliance does not boil dry.

Vegetables	Time (minutes)		Vegetables	Time (minutes)
Artichoke	9 to 11		Onions	4 to 5
Asparagus	1-1/2 to 2		Parsnips	2 to 4
Beans, green	2 to 3		Peas, in pods	2 to 3
Beets, small	11 to 13		Potatoes, sliced	5 to 7
Broccoli, flowerets	2 to 3		Potatoes, small	5 to 8
Broccoli, stalks	3 to 4		Potatoes, medium	11 to 15
Brussel Sprouts	3 to 5		Rutabagas, 1/2" thick	5 to 6
Cabbage, shredded	1-1/2		Spinach	2 to 3
Cabbage, quartered	3 to 4		Squash, acorn halved	6 to 8
Carrots, baby	4 to 5		Squash, sliced	1 to 3
Carrots, sliced	1 to 2		Tomatoes, quartered	2 to 3
Cauliflower	2 to 3		Tomatoes, whole	5 to 6
Corn on the Cob	3 to 5		Turnips, sliced	1 to 2
Egg Plant, sliced	2 to 3		Yams, whole	6 to 8
Okra	2 to 3		Zucchini, sliced	2 to 3

Fruits:

When pressure cooking fruits, follow the same guidelines as described above, except select LOW pressure setting.

Fruits	Time (minutes)		Fruits	Time (minutes)
Apples, fresh	3 to 4		Peach	4 to 5
Apples, quartered	2		Pears	2 to 4
Apricots	2 to 4		Prunes	5 to 6
Figs, dried	5 to 6		Raisins	4 to 5

Cooking Chart

MEATS AND PULTRY

- When pressure cooking Meat or Poultry use HIGH pressure setting and QUICK RELEASE for pressure release.
- Always cook meat or poultry with at least 1-3 cups of liquid. Preserved or salted meats should be immersed in water.
- Unless indicated, the cooking times given below are for 3 pounds of meat or poultry unless noted otherwise. All times are recommended and vary depending on quality and cut of meat.

Type of Meat	Time (minutes)		Type of Meat	Time (minutes)
Beef, Pork, Lamb, cubed	15 to 20		Turkey Breast, whole	30 to 40
<u>Beef / Veal:</u> Roast, brisket (3 - 4 lbs) Shank, 1-1/2 in. thick	50 to 60 25 to 30		<u>Fish:</u> Steaks, fillets, 3/4 in. thick 1-1/2 in. thick	3 to 4 6 to 7
<u>Pork:</u> Loin roast (3 - 4 lbs) Smoked butt Ham shank	40 to 50 20 to 25 30 to 40		<u>Chicken:</u> Boneless breast, thigh Pieces (2 - 3 lbs) Whole (3 - 4 lbs)	8 - 10 11 - 14 15 - 20

Dried Beans and Other Legumes:

- When pressure cooking beans or legumes use HIGH pressure setting and NATURAL RELEASE for pressure release.
- Place beans or legumes in pressure cooker, add 3 cups of water for each cup of food.
- Add 1 tablespoon of vegetable oil for each cup of water to cut down on foaming. Do not add salt until after cooking.

Type of Legume	Time (minutes)		Type of Legume	Time (minutes)
Azuki	6 to 8		Kidney Beans, Red	4 to 5
Black Beans	2 to 3		Pinto	2 to 3
Black Eyed Peas	11 to 13		Red	5 to 7
Chick Peas (garbanzo)	3 to 5		Soybeans	5 to 6
Great Northern	3 to 4		Tepary	6 to 8

Grains:

Before cooking, soak certain grains, such as wheat berries in four times their volume of lukewarm water for at least four (4) hours or overnight if required.

- Do not soak rice.

Type of Grain	Time (minutes)		Type of Grain	Time (minutes)
Rice, basmati – 1 1/2 C	7 to 8		Rice, brown – 1 1/2 C	7 to 8
Rice, converted – 1 1/2 C.	7 to 8		Rice, wild – 3 C	24 to 27
Rice, long grain – 1 1/2 C	7 to 8		Wheat, berries – 3 C	2 to 3

Recipes

BBQ RIBS

- 1 Rack of Ribs, cut into pieces
- 1 (28 oz.) bottle of Barbeque sauce
- 2 C. Ginger ale

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

BEEF POT ROAST

- 4 lb. Beef pot roast
- 1 large onion, chopped
- 2 C Water
- Salt and Pepper to taste
- 1 Bay leaf
- 3 Tbsp Vegetable oil
- 4 C Beef broth

Heat oil in cooker, using the BROWN setting to brown roast on both sides. Place meat on wire rack and add remaining ingredients. Cover and lock lid in place. Set regulator knob on SEAL. Program for HIGH pressure and cook for 45 minutes. Release pressure by using the natural release method. Cooker will beep and switch automatically to the warm setting when cooking time is completed.

BUFFALO CHICKEN SLIDERS

- 3 lbs. boneless chicken breasts
- 2 C. Water
- 1 (18 oz.) bottle Blue Cheese dressing
- 3-1/2 C. hot or mild wing sauce
- 3 pkgs. dinner rolls
- Celery and Carrot sticks

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

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

Recipes

CHICKEN STOCK

1-1/2 Tbsp. vegetable oil	3 lbs. chicken thighs
1/2 celery stalk, chunked (set aside leaves)	1 lb. carrots, cut 1" to 3" lengths
1 lbs. onions, quartered	1/2 bundle Parsley,
1 tsp. black peppercorn	1/2 Bay leaf
2 Tbsp. chicken flavored soup base	13 C. water or 2/3 full

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

CHOCOLATE PUMPKIN CHEESECAKE

Crust:

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

Mix crumbs and butter together. Press into bottom of 8" spring form pan and set aside.

Filling:

2 C. water	2 (8 oz.) pkg. cream cheese, softened
1/3 C. packed brown sugar	1/3 C granulated sugar
1/4 C maple syrup	2 eggs, large
1/2 (15 oz.) can solid-pack pumpkin	4 tsp. cornstarch
2 tsp. vanilla extract	1-1/2 tsp. pumpkin pie spice

Topping:

1 C heavy whipping cream	3/4 C. maple syrup
1/2 C. chopped pecans, toasted	

Blend cream cheese, sugars and maple syrup in bowl until smooth. Adding eggs; beat on low just until blended. Whisk in the pumpkin, cornstarch, vanilla and pumpkin pie spice.

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

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

Topping: Toast pecans using BROWN/SAUTÉ function by adding nuts to cooking pot and stir for 3-5 minutes or until lightly browned. Next, combine whipping cream and maple syrup in cooking pot; bring to a boil using the BROWN/SAUTÉ function stirring occasionally until sauce is slightly thickened about 10-15 minutes. Refrigerate until well chilled.

Recipes

COUNTRY BOIL

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

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

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

COWGIRL CHILI

3 lbs. cooked ground meat	3 Tbsp. chili powder
2 Tbsp. garlic powder	1 tsp. cinnamon powder
1 C. water	1 (14.5 oz.) can beef broth
1 C. tomato sauce	1 red pepper, chopped
1 (14.5 oz.) can corn, drained	1 (14.5 oz.) can black beans, drained

Add ground meat into the cooking pot. Select BROWN/SAUTÉ button and cook meat until brown, stir frequently. Add remaining ingredients and stir to mix. Place lid on cooker and lock it. Set regulator knob to PRESSURE. Press the HIGH pressure function for 5 minutes.

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

PINTO BEANS

3 lbs. Pinto beans, washed	12 C. water
1 Tbsp. Canola oil	1/2 C. garlic powder, to taste

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

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

Recipes

PORCINI RISOTTO

1-1/2 Tbsp. olive oil	1 medium yellow onion, peeled and chopped
2 cups Arborio rice	2/3 C. white wine
5 C. chicken stock	1-1/2 oz. dried porcini mushrooms, crushed
1 C. frozen peas	2/3 C. grated Parmesan cheese

Add oil and BROWN/SAUTÉ onions for 2 to 3 minutes or just until soft. Add the rice and cook, stirring for 1 to 2 minutes. Add the wine and continue to stir until all the wine has been absorbed. Stir in the chicken stock and mushrooms. Add cover and lock into position. Press RICE setting for 7 minutes with the regulator knob in STEAM position.

When finished, press STOP button and use the quick release method to release the pressure by turning the regulator knob to STEAM in short bursts! Check the tenderness of rice and stir until it has thickened.

Fold in the peas and cheese, and stir until well blended.

ROOT BEER PULLED PORK SANDWICHES

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

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

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

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

VIDALIA ONION & POTATO SOUP

3 large Russet potatoes, peeled, cubed	3 C. Vidalia onions, chopped, sliced
2 celery stalks, chopped	3 Tbsp. butter
4 C. chicken broth	1-1/2 tsp. kosher salt
Pepper to taste	2-1/2 Tbsp. parsley, chopped

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

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

Purée about 1-1/2 cups of the soup and return to cooking pot. Press WARM button to reheat and serve.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

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


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

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

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

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

Pictogrammes et Symboles de Danger

 Ceci est un symbole de danger. Il est placé dans le manuel pour vous alerter des dangers de dommages corporels ou de mort potentiels.

COMPRENDRE LES MOTS-INDICATEURS:

Les mots indicateurs identifient les informations relatives à la sécurité dans ce manuel.

DANGER

Indique un danger imminent qui, s'il n'est pas circonscrit, entraînera la mort ou de graves blessures corporelles.

AVERTISSEMENT

Indique un danger potentiel ou une situation dangereuse qui, s'ils ne sont pas circonscrits, pourraient entraîner la mort, de graves blessures corporelles ou un grave endommagement du produit.

ATTENTION

Indique un danger potentiel ou une pratique dangereuse, qui, s'ils ne sont pas circonscrits, sont susceptibles d'entraîner de légères blessures corporelles ou l'endommagement du produit.

AVIS

This display is used to address practices not related to physical injury.

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

MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS UTILISATION AVANT.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée.
3. Pour vous protéger contre les décharges électriques et les blessures, ne pas immerger cet appareil, le cordon, ou la prise dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. Cet appareil n'a pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant un handicap physique réduite, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles ont été encadrées pour l'utilisation de l'appareil donnée par une personne responsable de leur sécurité.
5. Ne laissez jamais des enfants utiliser cet appareil sans surveillance.
6. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir complètement avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
7. N'utilisez jamais un appareil dont le cordon ou la prise de courant sont endommagés, ou si l'appareil a mal fonctionné ou qu'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour éviter tout danger, retournez l'appareil à NESCO® au département de service d'entretien pour vérification, réparation ou ajustement.
8. L'utilisation des accessoires non recommandés par le fabricant peut avoir comme conséquence le feu, la décharge électrique ou les dommages aux personnes.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer sur ou près d'une source de gaz chaud, d'un brûleur électrique ou dans un four chaud.
12. Ne pas utiliser cet appareil pour un autre emploi que celui qui est décrit dans le présent manuel.
13. Utilisez l'appareil uniquement lorsque toutes les pièces sont bien enclenchées et fixées.
14. Il est recommandé de ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il contient de l'huile ou tout autre liquide chaud. S'il doit absolument être déplacé, faites preuve d'une extrême prudence.
15. Soyez extrêmement prudent Lorsque vous relâchez la pression ou tout en enlevant le couvercle. Brûlures graves peuvent résulter d'échapper à la vapeur.
16. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, ne jamais essayer d'enlever les dispositifs de sécurité couvercle ou dérivation.
17. Pour réduire le risque de choc électrique, faire cuire seulement dans le pot de cuisson amovible.
18. Ne remplissez pas la cuve de cuisson au-delà de 50% capacité avec des aliments ou des 60% avec du liquide. Pour la cuisson d'aliments dont le volume augmente avec la cuisson, ne dépassez pas la moitié de la capacité de la cuve.
19. Les aliments tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles et les pâtes ou la rhubarbe ne doivent pas être cuits sous pression dans l'autocuiseur. Ces aliments ont tendance à générer de la mousse et à crachoter et peuvent bloquer la soupape à flotteur.
20. Une extrême prudence doit-il être utilisé appareil Lors du déplacement de récipient contenant des aliments chauds ou liquide.
21. AVERTISSEMENT: N'utilisez jamais l'autocuiseur pour la friture. Il est dangereux et peut provoquer un incendie, des dommages ou des blessures graves.
22. AVERTISSEMENT: Versé aliments peuvent causer des brûlures graves. Gardez l'appareil et le cordon loin des enfants. Jamais draperie cordon sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser la sortie et ne jamais utiliser en dessous de comptoir Avec une rallonge.
23. Ne couvrez pas l'appareil ou le faire à proximité de matières inflammables, y compris rideaux, tentures, murs en cours d'utilisation.
24. Ne jamais couvrir la vanne de régulation en cours d'utilisation. Blessures ou des dommages graves peuvent entraîner.
25. Lors de la cuisson d'aliments sous pression, un minimum de 2 tasses (0,5 L) de liquide doit être utilisé.
26. Ne pas soulever l'appareil par le couvercle de la poignée, utilisez les poignées latérales.

CONSERVER CES DIRECTIVES

Grounded fiche à 3 broches: Cet appareil a une broche 3 (terre) pour une utilisation dans une prise à 3 broches (mise à la terre) pour minimiser le risque de choc électrique. Cette applance ne doit être utilisé avec un 120V, 60 Hz prise de terre. Le non-respect des instructions Ces pourrait provoquer un incendie, un choc électrique, des blessures graves ou la mort.

Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, contactez un électricien qualifié pour inspecter et réparer le problème. Ne tentez pas de modifier la fiche en aucune façon. Ne pas utiliser un adaptateur. Le non-respect des instructions Ces pourrait provoquer un incendie, un choc électrique, des blessures graves ou la mort.

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



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

Pièces

1	Base	7	Joint d'étanchéité
2	Bouton régulateur de pression	8	Filtre régulateur
3	Cuve de cuisson	9	Panneau de commande
4	Cordon d'alimentation	10	Soupape flottante
5	Grille de cuisson	11	Couvercle avec verrouillage de sécurité
6	Cuillère de service/Tasse à mesurer	12	Réservoir de condensation



FONCTIONS

1. **Base** - Ne la plongez pas dans l'eau! Contient les commandes électroniques et l'élément chauffant.
2. **Bouton régulateur de pression** - Alignez les marques du bouton avec le point du couvercle. Mettez en position « PRESSURE » pour cuire sous pression et en position « STEAM » pour relâcher la pression de l'unité ou cuire sans pression.
3. **Cuve de cuisson** - 7 pintes (6 L), amovible, avec revêtement antiadhésif pour un nettoyage facile et un alliage aluminium durable pour une répartition uniforme de la chaleur.
4. **Cordon d'alimentation** - Amovible pour un rangement facile. Assurez-vous que la fiche est correctement fixée à la base.
5. **Grille de cuisson** - À utiliser pour la cuisson d'aliments multiples ou pour la cuisson à la vapeur.
6. **Cuiller de service/Tasse à mesurer** - Pour mélanger ou servir. Ne rayera pas la surface de la cuve de cuisson. Pour mesurer les ingrédients ou ôter l'excès de liquide.
7. **Joint d'étanchéité**- Crée un joint hermétique nécessaire à la cuisson sous pression. Amovible pour un nettoyage facile.
8. **Filtre régulateur**- Protège la soupape des débris de nourriture susceptibles de la bloquer. Vérifiez qu'il est propre et bien en place.
9. **Panneau de commande** - Les boutons commandent les fonctions de l'unité.
 - KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) - Réchauffe les aliments ou les maintient au chaud pour le service.
 - STEAM (VAPEUR) - Fait rapidement bouillir l'eau pour cuire à la vapeur les aliments comme les légumes ou le riz.
 - SLOW COOK (CUISSON LENTE) - Cuit les recettes lentement et à basse température pour conserver les arômes naturels et la tendreté.
 - SAUTE/BROWN (SAUTER/BRUNIR) - Pour faire sauter/brunir la viande avant de la cuire sous pression pour de meilleurs résultats.
 - TIME DELAY (DÉPART DIFFÉRÉ) - Vous permet de différer le processus de cuisson jusqu'à 8 heures. ATTENTION : Les aliments périssables ne doivent pas être laissés à température ambiante plus de 2 heures (1 heure si la température est supérieure à 90 °F/82 °C).
 - RICE (RIZ) - Fonction 1 touche pour la cuisson du riz. Régulé par défaut sur 12 minutes à haute pression.
 - LOW PRESSURE (BASSE PRESSION) - Contrôle la pression de cuisson à 5 livres au-dessus de la pression atmosphérique.
 - HIGH PRESSURE (HAUTE PRESSION) - Contrôle la pression de cuisson à 10 livres au-dessus de la pression atmosphérique.
 - START/STOP (MARCHE/ARRÊT) - Contrôle l'alimentation vers le tableau de commande.
10. **Soupape flottante**- La soupape de sécurité s'enclenche lorsque la pression monte dans l'autocuiseur et empêche l'ouverture du couvercle.
11. **Couvercle avec verrouillage de sécurité** - Comporte un mécanisme de sécurité qui empêche l'ouverture du couvercle tant que la pression n'est pas redescendue à un niveau sécuritaire.
12. **Réservoir de condensation** - Collecte l'excès de condensation pendant le processus de cuisson. Tirez-le vers le bas pour l'ôter et poussez-le vers le haut pour l'enclencher.

DES INSTRUCTIONS DE RÉGULATION DE PRESSION

Le bouton du régulateur de pression contrôle la fonction de cuisson. Alignez la FLÈCHE sur le bouton du régulateur avec les INDICATEURS sur le support du régulateur.

Utiliser le réglage de la VAPEUR pour maintenir chaud, cuisson lente, vapeur et pour libérer la pression à la fin du cycle de cuisson sous pression. Utiliser le réglage PRESSURE pour la cuisson sous haute ou basse pression et réglage du riz.

Pour régler le bouton du régulateur pour le réglage de la vapeur - Placez le cuiseur sur le comptoir avec le panneau de commande face à vous. Tournez le bouton du régulateur jusqu'à ce que la flèche soit alignée avec la première marque sur le support du régulateur.

Pour régler le bouton du régulateur pour le réglage de la PRESSION - Placez le cuiseur sur le comptoir avec le panneau de commande face à vous. Tournez le bouton du régulateur jusqu'à ce que la flèche soit alignée avec la deuxième marque sur le support du régulateur.

REGULATEUR BOUTON

FLÈCHE

REGULATEUR SUPPORT

VAPEUR

PRESSION



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

FUNCTIONNEMENT

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Avant d'utiliser votre appareil, vérifiez toujours le couvercle pour vous assurer que le joint d'étanchéité et le filtre sont propres et bien positionnés. (Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage »). Assurez-vous que le joint n'est pas endommagé ou déchiré. En cas de problème, n'utilisez pas l'autocuiseur et contactez le service à la clientèle au 1-800-288-4545 pour obtenir une pièce de rechange.
3. Pour ouvrir le couvercle, saisissez la poignée, tournez jusqu'à ce qu'il bute puis soulevez-le pour l'ôter.
4. Placez les ingrédients souhaités dans la cuve de cuisson.

⚠️ REMARQUE: Le volume total d'ingrédients solides et liquides ne doit pas dépasser 60% de la capacité de la cuve de cuisson. Pour les aliments comme les légumes secs et les haricots ou le riz et les graines, le volume total ne doit pas dépasser 50% de la capacité. Le surremplissage est susceptible d'obstruer la soupape de limitation de pression, pouvant entraîner un excès de pression. Utilisez toujours au moins 2 tasses de liquide pour la cuisson à l'autocuiseur.



5. Vérifiez l'intérieur de la base à l'endroit où se situent la plaque chauffante et les capteurs, pour être sûr que la zone est propre avant d'insérer la cuve de cuisson amovible.
6. Remettez le couvercle et tournez-le jusqu'à ce qu'il se verrouille.
7. Branchez l'appareil dans une prise électrique de 120 volts.
8. Sélectionnez la fonction de cuisson et le temps de cuisson souhaités puis appuyez sur START pour démarrer. REMARQUE: L'autocuiseur commencera le compte à rebours une fois la pression souhaitée atteinte. Il se mettra automatiquement en fonction de maintien au chaud (KEEP WARM) à la fin du temps de cuisson sauf lors de l'utilisation de la fonction de brunissage (BROWN/SAUTE) où il s'arrêtera automatiquement.
9. Réservoir de condensation – Ôtez le réservoir de condensation en le tirant vers le bas. Lavez-le à l'eau savonneuse tiède. Rincez-le et séchez-le soigneusement. Remettez-le en place en poussant vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
10. Cordon d'alimentation – Essuyez-le et vérifiez son bon état ainsi que celui de la prise. Ne l'utilisez pas s'il est endommagé et contactez-nous pour obtenir une pièce de rechange.

FONCTION DE CUISSON SOUS PRESSION:

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

1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale.
2. Placez la cuve de cuisson dans l'appareil.
3. Placez les aliments dans la cuve de cuisson en suivant la recette. REMARQUE: Sauf indication contraire, la cuisson sous pression de la plupart des aliments nécessite l'ajout de 2 tasses (16 oz) de liquide dans la cuve de cuisson.
4. Remettez le couvercle et tournez-le jusqu'à ce qu'il se verrouille. (La goupille de verrouillage s'enclenchera).
5. Mettez le bouton régulateur de pression sur **PRESSURE**.
6. Choisissez le mode de cuisson souhaité en appuyant sur le bouton de pression **HIGH** ou **LOW** du panneau de commande. Le voyant sur le bouton clignotera et l'affichage numérique indiquera 1. (Cela correspond à 1 minute de cuisson.)
7. Sélectionnez le temps souhaité en appuyant une fois pour chaque minute supplémentaire ou en maintenant le bouton enfoncé. Le temps de cuisson maximal est de 2 heures.
8. Appuyez sur le bouton **START** (marche) pour démarrer la cuisson. Le voyant indicateur cessera de clignoter.
9. L'unité commencera à décompter les minutes une fois que la pression adéquate aura été atteinte. (La soupape flottante montera avec la pression.) Cela assure que le couvercle est verrouillé et qu'il ne peut pas être ôté.
10. Une fois la cuisson terminée, relâchez la pression en utilisant la « méthode naturelle » ou la « méthode de relâchement de pression rapide ».

Méthode naturelle: ⚠️ **AVERTISSEMENT ÉLOIGNEZ VOS MAINS ET VOTRE VISAGE DE LA SOUPAPE DE RÉGULATION DE PRESSION, CAR LA VAPEUR BRULANTE QUI S'ÉCHAPPE POURRAIT CAUSER DES BLESSURES.**

Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton **STOP** et débranchez l'unité. Laissez reposer pour permettre à la pression de descendre naturellement, ce qui prendra de 10 à 20 minutes. Après 20 minutes, à l'aide de gants anti-chaueur ou de pinces, mettez le bouton régulateur de pression en position **STEAM** et relâchez la pression.

Méthode de relâchement rapide: ⚠️ **AVERTISSEMENT! ÉLOIGNEZ VOS MAINS ET VOTRE VISAGE DE LA SOUPAPE DE RÉGULATION DE PRESSION, CAR LA VAPEUR BRULANTE QUI S'ÉCHAPPE POURRAIT CAUSER DES BLESSURES.**

Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton **STOP** et débranchez l'unité. À l'aide de gants anti-chaueur ou de pinces, mettez le bouton régulateur de pression en position **STEAM** et relâchez la pression.

⚠ AVERTISSEMENT:

- Pour prévenir les blessures causées par la vapeur, ne touchez pas au bouton régulateur de pression pendant que l'appareil est en cours d'utilisation.
- Tenez toujours vos mains et votre visage éloignés de l'appareil. Utilisez des gants pour ôter la cuve intérieure ou pour changer le réglage du bouton régulateur.
- Le couvercle ne peut pas être ôté lorsque l'unité est sous pression. Relâchez-la en choisissant la méthode NATURELLE ou RAPIDE. Ôtez le couvercle en le tournant pour le déverrouiller et soulevez-le en l'éloignant de vous pour ne pas être brûlé par la vapeur.

⚠ REMARQUE:

- Lorsque la pression maximale est atteinte, la cuisson et le compte à rebours démarrent. La position haute du flotteur indique que vous cuisez sous pression. Le couvercle est verrouillé et ne peut pas être ôté.
- N'essayez jamais d'ouvrir le couvercle lorsque l'appareil est en cours d'utilisation

FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD:

Cette fonction permet de réchauffer ou de garder au chaud les aliments venant d'être cuits.

1. Tournez le bouton régulateur de pression sur STEAM.
2. Appuyez sur le bouton WARM. Appuyez sur le bouton START pour lancer le programme.
3. L'autocuiseur passera automatiquement en fonction de maintien au chaud.

FONCTION SAUTER/BRUNIR:

Ce programme vous permet de brunir vos aliments avant de les faire cuire sous pression. Faites brunir la viande ou la volaille pour une texture et un goût optimaux, sauf indication contraire dans la recette.

Épongez les aliments à l'aide d'une serviette en papier avant de les faire brunir. Pour des résultats optimaux, assurez-vous que l'huile soit chaude avant d'ajouter votre viande ou votre volaille.

1. Placez la cuve de cuisson dans la base de l'autocuiseur.
2. Ajoutez la quantité d'huile précisée dans la recette. N'utilisez pas le couvercle.
3. Appuyez sur le bouton SAUTÉ/BROWN. Le voyant sur le bouton clignotera et l'affichage indiquera « 0:30 ».
4. Appuyez sur le bouton START pour commencer à chauffer.
5. Après environ une minute de préchauffage, ajoutez les aliments et commencez la cuisson. REMARQUE: Ne laissez pas l'autocuiseur sans surveillance pendant la cuisson des aliments.

FONCTION VAPEUR:

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

1. Placez la cuve de cuisson dans l'autocuiseur.
2. Placez la grille au fond de la cuve de cuisson.
3. Ajoutez au moins 500 mL/16 oz d'eau en veillant à ce que le fond de la grille soit au-dessus du liquide.
4. Ajoutez les aliments. Ne remplissez pas la cuve au-delà de 60% de sa capacité. Remarque : Pour la cuisson du riz à la vapeur, mettez le riz dans un bol plus petit et placez-le sur la grille. Voir la section « FONCTIONNEMENT ».
5. Placez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez le bouton régulateur de pression sur STEAM.
6. Appuyez sur le bouton STEAM. Le voyant sur le bouton clignotera et l'affichage numérique indiquera « 0:15 ».
7. Réglez le temps souhaité en appuyant sur le bouton une fois pour chaque minute supplémentaire ou en le maintenant enfoncé. La durée de cuisson maximale est de 2 heures.
8. Appuyez sur le bouton START pour démarrer la cuisson.

⚠ ATTENTION:

- En mode vapeur, il est possible d'ouvrir le couvercle pour surveiller la cuisson des aliments. Faites preuve de prudence et ne mettez jamais le visage au-dessus de l'autocuiseur lorsque vous ôtez le couvercle. Soulevez-le en l'inclinant et en l'éloignant de vous. De la vapeur s'échappe dès l'ouverture et peut entraîner des brûlures graves.

FONCTION RIZ:

1. Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson. Ne dépassez pas de 50% de sa capacité de remplissage. Pour la cuisson du riz, la quantité maximale est d'1 tasse et demie de riz cru et de 3 tasses de liquide.
2. Placez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le pour le verrouiller. Appuyez sur le bouton RICE. Le temps par défaut est de 10 minutes. Appuyez sur le bouton pour modifier le temps.
3. Lorsque le temps est écoulé, laissez la pression redescendre en utilisant la méthode « naturelle », c'est-à-dire en laissant reposer pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce que la soupape flottante bouge librement et que le couvercle puisse être ouvert et ôté.

FONCTION CUISSON LENTE:

1. Placez la cuve de cuisson amovible dans l'autocuiseur.
2. Placez les aliments à faire cuire lentement dans la cuve de cuisson.
3. Placez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le pour le verrouiller. Mettez le bouton régulateur de pression sur STEAM.
4. Appuyez sur le bouton SLOW COOK. Le voyant sur le bouton clignotera et l'affichage numérique indiquera « 4:00 » (Cela correspond à 4 heures de temps de cuisson).
5. Réglez le temps souhaité en appuyant sur le bouton une fois pour chaque demi-heure supplémentaire ou en le maintenant enfoncé. Le temps de cuisson maximal est de 12 heures à une température de 180°F/82 °C.
6. Appuyez sur le bouton START pour démarrer la cuisson. Le voyant cessera de clignoter.
7. L'unité commence à compter en minutes par incréments, après que l'unité ait atteint la température de cuisson.

(Suite à la page suivante)

DÉMARRAGE EN DIFFÉRÉ:

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

1. Sélectionnez le mode de cuisson et le temps souhaités.
2. Appuyez sur le bouton DELAY TIME pour le démarrage en différé. Appuyez sur le bouton pour régler le temps du différé. Temps par défaut: 30 minutes, temps maximal 8 heures.
3. Appuyez sur le bouton START. L'appareil démarrera la cuisson une fois le temps de différé écoulé.

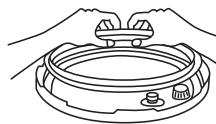
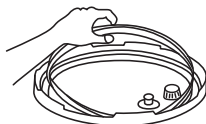
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Débrancher le cordon de la prise murale, puis l'appareil et laisser refroidir l'unité avant le nettoyage.
2. Ne lavez aucune des pièces de votre appareil dans un lave-vaisselle. Utiliser de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez. Toujours nettoyer après chaque utilisation ou si elle n'a pas été utilisée pendant une longue période de temps.
3. Essuyer la base avec un chiffon propre et humide. Ne jamais plonger la base dans l'eau ou autre liquide. Essuyez l'intérieur de la base si nécessaire pour enlever tout produit alimentaire.

Comment enlever et assembler le joint d'étanchéité.

1. Toujours vérifier le joint d'étanchéité pour les fissures ou les dommages lors du nettoyage.
2. Tournez le couvercle à l'envers et saisissez le joint d'étanchéité avec le pouce et l'index et tirez doucement pour le retirer de la bague métallique. Continuer jusqu'à ce que le joint soit entièrement retiré de la bague métallique.
3. Nettoyer et inspecter le joint d'étanchéité pour toute fissure, rayure ou rupture.
4. Installez le joint d'étanchéité en commençant dans une section et enfillez le bord du joint d'étanchéité autour de la bague métallique située au dessous du couvercle. Répétez ceci jusqu'à ce que le joint soit complètement enroulé autour de la bague métallique avec les bords étant pair.

ASCENSEUR
POUR ENLEVER



PRESSE POUR
INSÉRER

⚠ ATTENTION: Ne pas utiliser de joint d'étanchéité s'il est endommagé.

Contactez notre service clientèle. www.NESCO.com or toll free 1-800-288-4545

4. Si le réservoir contient de l'humidité de condensation visible, enlevez-le en tirant vers le bas. Laver à l'eau tiède savonneuse. Rincer et sécher. Fixer à la base en appuyant sur le haut pour verrouiller en place.
5. Tournez le couvercle à l'envers, tirez sur le joint en caoutchouc de chaque côté et tirez vers le haut. joint Laver à l'eau tiède savonneuse. Rincer et sécher soigneusement. rainure Insérez le joint en caoutchouc en le poussant vers le bas à l'intérieur du bord du couvercle, en s'assurant que le 'v' du joint est centré autour de l'anneau métallique sur le couvercle. NOTE: Si le joint en caoutchouc n'est pas positionné correctement l'appareil ne fonctionne pas normalement.

(Suite à la page suivante)

6. Afin de maintenir une bonne performance de votre appareil, le fond de la casserole de cuisson amovible doit être nettoyé après chaque utilisation. Essuyer avec un chiffon doux et humide et sec avant de l'utiliser.
7. Ne jamais utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer les pièces de cet appareil, car ils apporteront fines rayures à la surface, en particulier sur les surfaces polies.
8. Rangez votre appareil avec le couvercle reposant à l'envers sur le pot. Cette cuisson amovible protéger les robinets, les poignées et régulateur de pression sur le dessus du couvercle. Si l'appareil est stocké avec le couvercle fermé, mauvaises odeurs peuvent se former à l'intérieur.

Nettoyage du régulateur de pression

Assurez-vous que le bouton du régulateur de pression et la soupape flottante sont en bon état de fonctionnement avant chaque utilisation. Pour nettoyer, s'il vous plaît suivez les instructions ci-dessous:

1. Après l'appareil a refroidi, retirez le couvercle.
2. Soulevez doucement et à enlever.
3. Tournez le couvercle et mettre la tête en bas sur une table. Retirez le filtre en tenant fermement avec un chiffon doux soulevant vers le haut. Utiliser une petite brosse, vérifier et éliminer toutes les particules alimentaires qui peuvent être déposées à l'intérieur du filtre et la soupape flottante. Pousser le filtre en place.
4. Remplacer le bouton de régulateur de pression en alignant les encoches vers le mur intérieur de la chambre du régulateur de pression dans le couvercle, puis appuyez sur le bas et tournez dans le sens horaire pour verrouiller.

CONSEILS ET ASTUCES

- Pour une performance optimale lors de la cuisson sous pression, utilisez toujours au moins 500 mL/16 oz d'eau ou de liquide dans vos recettes pour générer suffisamment de vapeur et produire la pression.
- Lors de l'utilisation des fonctions haute et basse pressions, le minuteur ne commencera pas le décompte avant que le niveau de pression souhaité soit atteint.
- Lorsque vous cuisez sous pression et que vous n'êtes pas certain du temps nécessaire, il est préférable de ne pas trop cuire et d'utiliser la méthode de relâchement de pression rapide pour vérifier l'avancement de la cuisson. Si c'est trop juste, poursuivez la cuisson sous pression.
- Les aliments périssables tels que la viande, la volaille et les poissons ne peuvent pas être laissés à température ambiante pendant plus de 2 heures. Par conséquent, ne différez pas la cuisson des denrées périssables de plus de 2 heures.
- Il est recommandé de placer l'autocuiseur sur un circuit électrique séparé.
- Les morceaux de viande plus durs et meilleur marché sont mieux adaptés à la cuisson sous pression car celle-ci casse les fibres et attendrit la viande.
- Les fruits frais doivent être cuits à basse pression.
- Ajoutez une cuillère de table d'huile à l'eau pour réduire la quantité de mousse produite par les haricots..

DÉPANNAGE

Si vous remarquez que la soupape flottante n'est pas montée mais que le minuteur a commencé son décompte, procédez comme suit :

1. Arrêtez l'autocuiseur en appuyant sur le bouton STOP.
2. Mettez le bouton régulateur de pression sur STEAM à l'aide d'un gant anti-chaaleur ou de pinces et relâchez la vapeur en procédant par courts jets jusqu'à ce que la pression soit complètement retombée. Cette méthode est également connue sous le nom de la méthode de relâchement rapide.
3. Retirez le couvercle et ajoutez environ 16 onces/500 mL de liquide. Remuez pour disperser le liquide. Remettez le couvercle et verrouillez-le.
4. Appuyez sur la touche de fonction désirée et réglez le temps souhaité.
5. Appuyez sur le bouton START pour reprendre la cuisson.

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

1. Arrêtez l'autocuiseur en appuyant sur le bouton STOP.
2. Mettez le bouton régulateur de pression sur STEAM, en procédant par courts jets jusqu'à ce que la pression soit complètement relâchée. Cette méthode est également connue sous le nom de la méthode de relâchement rapide.
3. Retirez le couvercle de couvercle et le joint. Vérifiez qu'il n'y a ni déchirures ni fissures. N'utilisez pas l'autocuiseur si des pièces sont endommagées.
4. Vérifiez que le joint est correctement positionné.
5. Vérifiez que le contenu de la cuve ne dépasse pas 60% de la capacité maximale.
6. Si le couvercle ne se ferme pas hermétiquement, appelez le service à la clientèle au 1-800-288-4545..

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

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

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

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


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

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

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

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

Símbolos y Marcas de Precaución

 Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo se encuentra en el manual para avisarle de la posibilidad de lesiones corporales o la muerte.

ENTENDIENDO LAS PALABRAS DE ADVERTENCIA:

Las palabras de advertencia se utilizan para identificar la información de seguridad en el texto de este manual.

PELIGRO

Indica una situación inminentemente peligrosa que, de no evitarse, podría provocar la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

Indica un peligro o situación insegura que, si no se evita, podría resultar en la muerte, lesiones personales graves o un daño al producto.

PRECAUCIÓN

Indica un peligro o situación insegura que, si no se evita, podría resultar en lesiones personales menores, o un daño al producto.

AVISO

Indica un peligro o situación insegura que, si no se evita, podría resultar en lesiones personales menores, o un daño al producto.

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

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

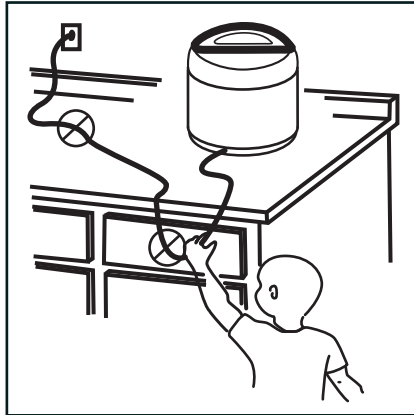
1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USO.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
3. Para protegerse contra un choque eléctrico y lesiones físicas, no sumerja este electrodoméstico, incluyendo su cable y enchufe, en agua u otro líquido.
4. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
5. Supervisar de cerca cuando se usa un electrodoméstico en presencia de niños.
6. Desenchufe del toma-corriente cuando no use el aparato y antes de limpiarlo. Deje enfriar completamente antes de colocar o sacar piezas y antes de limpiar.
7. No use los electrodomésticos cuyo cable o enchufe está dañado o si el aparato funciona mal o si se dañó de alguna manera. Para evitar peligros, devuelva el electrodoméstico al Departamento de servicio de fábrica de NESCO® para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de los accesorios no recomendados por el fabricante puede dar lugar a fuego, a descarga eléctrica o a lesión a las personas.
9. No usar en el exterior.
10. No permitir que el cable cuelgue de la mesa o encimera, ni que esté en contacto con superficies calientes.
11. No colocar el aparato sobre o cerca de un quemador caliente, eléctrico o a gas, o dentro de un horno caliente.
12. No usar el electrodoméstico para un uso que no sea para el cual se lo diseñó, tal como se describe en este manual.
13. Utilice el aparato solamente cuando todas las partes se encuentren completamente enganchadas y aseguradas.
14. Se recomienda que el aparato no sea movido cuando contenga aceite caliente u otro líquido caliente. Si se debe mover, use extremo cuidado.
15. Tenga mucho cuidado al dejar de presionar mientras que el oro Extracción de la tapa. Quemaduras graves pueden resultar de vapor que se escapa.
16. Mientras la unidad está en funcionamiento, no intente retirar la tapa o las características de seguridad de bypass.
17. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocinar sólo en la olla de cocción removible.
18. No llene la olla más de la 50% de su capacidad con alimentos o 60% con líquido. Cuando cocine alimentos que tienden a extenderse, no llene la unidad más de la mitad.
19. Alimentos como el puré de manzana, arándanos, cebada perlada, harina de avena u otros cereales, guisantes partidos, fideos y pastas, o el ruibarbo no deben cocinarse a presión en la olla a presión. Estos alimentos tienden a formar espuma, burbujear y desparramarse, y podrían bloquear la válvula flotante.
20. La precaución extrema debería ser usado que contiene aparato Al mover los alimentos o líquidos calientes.
21. **ADVERTENCIA:** Nunca fría en abundante aceite o fría con abundante aceite a presión en la olla a presión. Es peligroso y mayó debido a un incendio, lesiones graves o daños.
22. **ADVERTENCIA:** Alimentos derramado puede causa quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable alejado de los niños. Nunca cable de la pañería del borde de la encimera, nunca use debajo de la salida encimera y nunca utilice un cable de extensión con.
23. No cubra el aparato o lo tiene cerca de material inflamable, incluyendo las cortinas, las paredes mientras está en uso.
24. Nunca cubra la válvula reguladora mientras está en uso. Lesiones graves o daños que pudieran resultar.
25. Cuando la cocción de alimentos bajo presión, se debe utilizar un mínimo de 2 tazas (0,5 litros) de líquido.
26. No levante el aparato por la cubierta de la manija, utilice las asas laterales.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Enchufe con conexión a tierra de 3 terminales: Este aparato: tiene una de 3 patas (conexión a tierra) para su uso en un tomacorriente de 3 patas (aterrado) para minimizar la posibilidad de una descarga eléctrica. Este appliance deberes sólo se pueden utilizar con una de 120 V, 60 Hz conectados a tierra. Si no se siguen las instrucciones tesis podría provocar un incendio, descargas eléctricas, lesiones graves o la muerte.

Si el enchufe no encaja completamente en la toma, póngase en contacto con un electricista calificado para inspeccionar y reparar el problema. No intente modificar el enchufe de ninguna manera. NO utilice un adaptador. Si no se siguen las instrucciones tesis podría provocar un incendio, descargas eléctricas, lesiones graves o la muerte.

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



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

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

Parts

1	Base	7	Junta de Estanqueidad
2	Regulador de presión	8	Filtro regulador
3	Olla	9	Panel de control
4	Cable de alimentación	10	Válvula flotante
5	Estante de cocina	11	Tapa de bloqueo
6	Cuchara de servir / Taza de medición	12	Copa de Condensación

Español



FUNCIONES

1. **Base** - ¡No la sumerja en agua! Contiene los controles electrónicos y el calentador.
2. **Regulador de presión** - Controla la función de cocción. Alinear los puntos de ajuste deseado. PRESSURE para cocinar a presión alta o baja y el ajuste de arroz. STEAM para mantener el calor, vapor y para liberar la presión de la unidad.
3. **Olla** - 8 L. Extraíble, con revestimiento antiadherente para una limpieza más fácil y aleación de aluminio resistente para un calentamiento uniforme.
4. **Cable de alimentación** - Desmontable para un fácil almacenamiento. Asegúrese de que el enchufe esté bien sujeto a la base.
5. **Estante de cocina** - Se utiliza cuando se cocinan múltiples alimentos o el vapor.
6. **Cuchara de servir / Taza de medición** - Se utiliza para mover o servir. No rayará la superficie de la olla extraíble. Se utiliza para medir los ingredientes o para eliminar el líquido excesivo.
7. **Junta de Estanqueidad** - Crea sellado hermético necesario para cocinar a presión y es extraíble para una fácil limpieza.
8. **Filtro regulador** - Protege la válvula reguladora a partir de piezas más grandes de alimentos que podrían causar el bloqueo. Compruebe que está limpio y en su lugar.
9. **Panel de control** - Los botones controlan las funciones de la unidad.
 - KEEP WARM - Recalienta los alimentos o los mantiene calientes para servir.
 - STEAM - Hierve el agua rápidamente para cocinar al vapor alimentos como vegetales o arroz.
 - SLOW COOK - cocina las recetas lentamente y a calor bajo para retener los sabores naturales y la ternura.
 - SAUTE/BROWN - Para saltear/caramelizar la carne antes de cocinarla a presión para obtener mejores resultados.
 - TIME DELAY - Le permite demorar el proceso de cocinar por hasta 8 horas.
 - RICE - Ajuste táctil para cocinar arroz. El valor predeterminado de 10 minutos a alta presión.
 - LOW PRESSURE - Controla la presión de cocción a 5 libras por encima de la presión atmosférica.
 - HIGH PRESSURE - Controla la presión de cocción a 10 libras por encima de la presión atmosférica.
 - START /STOP - Controla la alimentación de la tarjeta de control.
10. **Válvula flotante** - La válvula de seguridad se activa cuando se haya acumulado presión en la olla y no permite quitar la tapa. Se desactivará cuando se reduzca la presión, la tapa se puede quitar sin peligro.
11. **Tapa de bloqueo** - Tiene una característica de seguridad que no le deja abrir la tapa hasta que la presión haya caído a un nivel seguro.
12. **Copa de Condensación** - Recolecta el exceso de condensación durante el proceso de cocción. Tire hacia abajo para eliminar y empuje hacia arriba para cerrar.

INSTRUCCIONES REGULADORAS DE PRESIÓN

La perilla del regulador de presión controla la función de cocción. Alinee la FLECHA en la perilla del regulador con las MARCAS INDICADORAS en el soporte del regulador.

Utilice el ajuste de VAPOR para mantener caliente, cocinar lentamente, vapor y para liberar la presión al final del ciclo de cocción a presión. Utilice el ajuste PRESIÓN para cocinar bajo presión alta o baja y ajuste de arroz. Para ajustar la perilla del regulador para el ajuste de VAPOR - Coloque la cocina en el mostrador con el panel de control hacia usted. Gire el mando del regulador hasta que la flecha se alinee con la primera MARCA en el soporte del regulador.

Para ajustar la perilla del regulador para el ajuste de la PRESIÓN - Coloque la cocina en el mostrador con el panel de control hacia usted. Gire el mando del regulador hasta que la flecha se alinee con la segunda marca en el soporte del regulador.



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

OPERACIÓN

1. Coloque el aparato en una superficie plana, estable y resistente al calor.
2. Antes de usar su aparato, siempre asegúrese que la junta no esté dañada o rota. Si está dañado, no utilice la olla a presión y en contacto con el servicio al cliente 1-800-288-4545 para el reemplazo.
3. Para abrir la tapa, gire hacia hasta que se detenga, luego levante y quite.
4. Coloque los alimentos deseados en la olla de cocción.

⚠️ NOTA: El volumen total de alimentos y líquidos no debe exceder el 60% de la capacidad de la olla. Para los alimentos tales como las hortalizas y los frijoles secos, o el arroz y los granos, el volumen total no debe exceder la capacidad del 50%. El llenado excesivo puede obstruir la válvula de límite de presión, lo que puede provocar que se produzca un exceso de presión. Utilice siempre al menos 2 tazas de líquido cuando se cocina a presión.



5. Mire dentro de la base donde se encuentra el plato de calentamiento y el sensor para asegurarse de que esta área esté limpia antes de insertar la olla de cocción.
6. Vuelva a colocar la tapa y gire hacia la izquierda hasta que se trabaje en la posición.
7. Insertar el enchufe en una toma de corriente de 120 voltios.
8. Presione la función de cocción deseada y luego, presione START para comenzar.
NOTA: La olla comenzará con el temporizador en cuenta regresiva cuando se haya alcanzado el valor de presión deseado. La olla automáticamente cambiará a la función de KEEP WARM después que la función haya finalizado, excepto cuando se utiliza la función BROWN/SAUTE, que automáticamente la apagará.

FUNCIONAMIENTO

AJUSTE DE LA PRESIÓN DE COCCIÓN:

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

1. Enchufe el cable en la toma de corriente de la pared.
2. Posicione la olla de presión removible en el aparato.
3. Coloque los alimentos en la olla de cocción de acuerdo con la receta o el gráfico.
NOTA: Cuando se cocinan la mayoría de los alimentos a presión, (500mL) de líquido debe agregarse.

(Continúa en la siguiente página)

4. Coloque la tapa en la olla a presión y gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se cierre en su lugar. (La traba de cierre hará clic al colocarse en posición).
5. Gire el mando regulador de presión hacia PRESSURE.
6. Escoja el modo de cocción deseado al presionar el botón de presión ALTA o BAJA en el panel de control. La luz en el botón parpadeará y la pantalla digital mostrará 1. (Esto es igual a 1 minuto de tiempo de cocción).
7. Establezca el tiempo deseado al presionar el botón una vez por cada minuto adicional o apretando el botón hacia abajo de forma continua. El tiempo más prolongado de cocción es 2 horas.
8. Presionar el botón de START para comenzar a cocinar. La luz de indicación dejará de parpadear.
9. La unidad comenzará con la cuenta regresiva en minutos, después de que la presión adecuada se haya alcanzado. (La válvula flotante se elevará cuando la presión se está acumulando.) La olla a presión emitirá tres pitidos al finalizar el tiempo de cocción.
10. Cuando termine de cocinar, permitir que la presión para liberar mediante el "método natural" o "método de liberación rápida" (véase más adelante).

Método Natural:

⚠PRECAUCIÓN! MANTENGA LAS MANOS Y LA CARA ALEJADAS DEL VAPOR QUE SE ESCAPA YA QUE ESTÁ EXTREMADAMENTE CALIENTE Y PUEDE OCASIONAR LESIONES.

Después de cocinar, presione el botón 'STOP' para asegurar que la unidad esté completamente apagada. Deje reposar el aparato y permita que baje la presión de forma natural, lo cual tarda entre 10 y 20 minutos. Después de 20 minutos, gire la perilla reguladora de presión hacia 'STEAM' para asegurar que toda la presión se haya liberado.

Método de Liberación Rápida:

⚠PRECAUCIÓN! MANTENGA LAS MANOS Y LA CARA ALEJADAS DEL VAPOR QUE SE ESCAPA YA QUE ESTÁ EXTREMADAMENTE CALIENTE Y PUEDE OCASIONAR LESIONES.

Después de cocinar, presione el botón 'STOP' para asegurar que la unidad esté completamente apagada. Gire la perilla reguladora de presión hacia 'STEAM' (liberar) y permita que se libere la presión.

⚠ WARNING:

- Do not touch the pressure regulator knob while in use to avoid burn injury from steam.
- Keep hands and face away at all times. Use oven mitts when removing the cooking pot or making adjustments to the regulator knob.
- Lid cannot be removed under pressure. Remove pressure by the NATURAL or QUICK RELEASE methods. Remove the lid by turning to unlock and lifting it away from you to avoid being burned by the steam.

⚠ NOTE:

- When full pressure is reached, cooking will begin and the timer will start to count down. The raised float indicates you are cooking under pressure. The lid is double-locked and cannot be opened while under pressure.

AJUSTE MANTENER CALIENTE:

Esta función se puede utilizar para mantener los alimentos cocinados recientemente caliente o para recalentar.

1. Gire el mando regulador de presión de vapor.
2. Pulse el botón KEEP WARM. Presione el botón START para iniciar el programa.
3. La olla cambiará automáticamente a la función KEEP WARM después de la cocción al usar cualquier ajuste del programa, excepto SAUTÉ / BROWN.

AJUSTE SALTEAR/DORAR:

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

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

AJUSTE DE VAPOR:

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

1. Posicione la olla de cocción extraíble en la olla a presión.
2. Coloque una rejilla o canasta pequeña, resistente al calor al fondo de la olla de cocción extraíble.) en el fondo de la olla de cocción extraíble.
3. Agregar al menos 500mL. De agua para que el fondo de la rejilla esté por encima del líquido.
4. Añadir los alimentos. No llene la olla más de 60%. Nota: Si está cocinando al vapor el arroz, coloque el arroz en un tazón pequeño y colóquelo sobre la rejilla.
5. Coloque la tapa en la olla a presión y girar el mando regulador de presión en STEAM.
6. Presione el botón de STEAM. La luz en el botón parpadeará y en la pantalla digital se leerá 0:15.
7. Establezca el tiempo deseado al presionar el botón una vez por cada minuto adicional o presionando de forma continua el botón hacia abajo. El tiempo de cocción más prolongado es 2 horas.
8. Presione el botón START para comenzar a cocinar.

⚠ PRECAUCIÓN:

- La tapa se puede abrir mientras se cocina para comprobar la comida durante el modo de cocción al STEAM. Tenga precaución y nunca coloque la cara sobre la olla a presión al quitar la tapa. con inclinación hacia afuera cuando se levanta. El vapor se escapa tan pronto como la tapa se abre y puede causar quemaduras graves.

AJUSTE DE ARROZ:

1. Coloque los ingredientes en la olla de cocción removible. No llene la olla más de 50% lleno. A cuantía máxima de arroz es de 1-1/2 tazas de arroz crudo blanco y 3 vasos de líquidos.
2. Coloque la tapa sobre la olla a presión y pulse el botón RICE. El tiempo predeterminado es de 10 minutos, pulse el botón para ajustar el tiempo.
3. Cuando se acaba el tiempo, permitir que la presión para liberar mediante el método "natural", que significa dejar que repose durante unos 15 minutos o hasta que se suelte el perno de seguridad y la tapa se pueden abrir y eliminados.

AJUSTE DE COCCIÓN LENTA:

1. Coloque la olla de presión extraíble en la olla de presión.
2. Coloque los alimentos a cocinar lentamente en la olla de cocción.
3. Coloque la tapa autobloqueante en la olla de cocción extraíble y gire el mando regulador de presión a STEAM.
4. Presione el botón de SLOW COOK. La luz del botón parpadeará y en la pantalla digital se leerá "4:00" (Esto equivale a 4 hora de tiempo de cocción).
5. Establezca el tiempo de cocción deseado al presionar el botón una vez por cada media hora adicional o presionando de forma continua el botón hacia abajo. El tiempo de cocción más prolongado es de 12 horas y temperatura de 82C.
6. Presione el botón START para comenzar a cocinar. La luz indicadora dejará de parpadear.
7. La unidad comenzará a contar hacia abajo en incrementos de un minuto, después de que la unidad alcance la temperatura de cocción

AJUSTE DE TIEMPO DE DEMORA:

Esta función le permite comenzar a cocinar la comida hasta 8 horas después en incrementos de media hora. Usted puede utilizar el tiempo de demora con cocción lenta, vapor, presión alta o baja. PRECAUCIÓN: Los alimentos perecederos tales como los productos de carnes y aves, pescado, queso y productos lácteos no pueden dejarse a temperatura ambiente por más de dos horas (No más de una hora cuando la temperatura ambiente está por encima de los 32 C.) Cuando se cocinan estos alimentos, no ajuste la función de tiempo de demora por más de 1-2 horas.

1. Seleccione el modo de cocción deseado y el tiempo al presionar el botón de demora hasta que alcance el tiempo adecuado.
2. Presione el botón de DELAY TIME para ajustar el tiempo de demora. El tiempo predeterminado: 30 minutos, el tiempo máximo de 8 horas.
3. Presione el botón START. El aparato comenzará a cocinar después de que haya transcurrido el tiempo establecido. NOTA: No utilice la función de tiempo de demora cuando cocine alimentos que podrían echarse a perder si se los deja afuera, a temperatura ambiente.

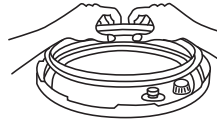
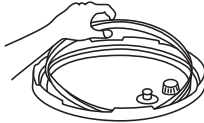
CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Desconecte el cable de la toma de la pared, entonces el aparato y deje que la unidad se enfríe antes de limpiarlo.
2. NO lave ninguna parte de su aparato en el lavavajillas. Use agua tibia jabonosa, enjuague y seque. Siempre limpie después de cada uso o si no se ha utilizado durante un largo periodo de tiempo.
3. Limpie la base con un paño limpio y húmedo. NUNCA sumerja la base en agua u otro líquido. Limpie el interior de la base si es necesario para eliminar cualquier producto alimenticio.

Comment enlever et assembler le joint d'étanchéité.

1. Toujours vérifier le joint d'étanchéité pour les fissures ou les dommages lors du nettoyage.
2. Tournez le couvercle à l'envers et saisissez le joint d'étanchéité avec le pouce et l'index et tirez doucement pour le retirer de l'anneau métallique. Continuer jusqu'à ce que le joint soit entièrement retiré de la bague métallique.
3. Nettoyer et inspecter le joint d'étanchéité pour toute fissure, rayure ou rupture.
4. Installer le joint d'étanchéité en commençant dans une section et enfoncer le bord du joint d'étanchéité autour de la bague métallique située sous le couvercle. Répétez ceci jusqu'à ce que le joint d'étanchéité soit entièrement enroulé autour de la bague métallique avec les bords étant même.

LIFT TO
REMOVE



PRESS TO
INSERT

⚠ ATTENTION: Ne pas utiliser de joint d'étanchéité en cas de dommages. Contactez notre service clientèle. www.NESCO.com ou sans frais 1-800-288-4545

4. Si el depósito contiene la condensación de humedad visible, extráigalo tirando hacia abajo. Lavar con agua tibia y jabón. Enjuague y seque. Adjuntar a la base, empujando hacia arriba para bloquear en su lugar.
5. Gire la tapa hacia abajo, tome la junta de goma en ambos lados y tire hacia arriba. Lave junta con agua jabonosa caliente. Enjuague y seque bien. Inserte la ranura de la junta de goma presionando hacia abajo dentro del borde de la tapa, asegurándose de que la "v" de la junta se centra en el anillo de alambre en la tapa. NOTA: Si la junta de goma no se coloca correctamente el aparato no funcionará con normalidad.
6. A fin de mantener un buen rendimiento de su aparato, el fondo de la olla de cocción removible se debe limpiar después de cada uso. Limpie con un paño suave y húmedo y seco antes de usar.
7. Nunca use limpiadores abrasivos o estropajos para limpiar las partes de este aparato, ya que van a hacer rayas finas en la superficie, especialmente en las superficies pulidas.
8. Almacene su aparato con la tapa descansando boca abajo sobre la pot. This cocción removible protegerá a las válvulas, tiradores y regulador de presión en la parte superior de la tapa. Si el aparato se almacena con la tapa sellada, malos olores se pueden formar en el interior.

Limpieza del botón regulador de presión

Asegúrese de que la perilla del regulador de presión y válvula de flotador se encuentran en buen estado de funcionamiento antes de cada uso. Para la limpieza, por favor, siga las siguientes instrucciones:

1. Cuando la unidad se haya enfriado, retire la tapa.
2. Con cuidado, levante y retire.
3. Gire la tapa hacia abajo y sobre una mesa. Saque el filtro sujetando firmemente con un paño suave elevación hacia arriba. El uso de un cepillo pequeño, el control y eliminar todas las partículas de alimentos que se podrán presentar, dentro del filtro y la válvula flotante. Empuje el filtro nuevo en su lugar.
4. Vuelva a colocar el mando regulador de presión, alineando las muescas hasta la pared interior de la cámara del regulador de presión en la tapa, a continuación, presione hacia abajo y gire hacia la derecha para enganchar.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Para asegurar el mejor rendimiento de cocción bajo presión, siempre utilice al menos (500mL) de agua o líquido en sus recetas para permitir una cantidad suficiente de vapor para producir presión.
- Cuando usa los ajustes de presión alta y baja, el temporizador no debe comenzar con la cuenta regresiva hasta que haya suficiente presión.
- Cuando cocina a presión, si no está seguro del tiempo de cocción, es mejor cocinar menos y utilizar el método de liberación rápida y verificar la cocción. Si no está cocido, siga cocinando a presión.
- Los alimentos perecederos, como la carne, las aves de corral y peces no pueden dejarse a temperatura ambiente por más de 2 horas. Al cocinar los alimentos tesis no se establece el temporizador de retardo de largo de 2 horas.
- Si un circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, su aparato no funcionará. La olla a presión debe operarse en un circuito eléctrico separado.
- Los cortes de carnes más duras, menos costosas son mejores para la olla de presión porque la cocción a presión rompe las fibras para obtener resultados más tiernos.
- Las frutas frescas deben cocinarse a baja presión.
- Agregue una cucharada de aceite al agua para reducir la cantidad de espuma que las arvejas producen.

PROBLEMAS

- **Si no ha añadido suficiente líquido y ha notado que la válvula flotante no se ha levantado, pero el temporizador está contando regresivamente, realice los siguientes pasos:**
 1. Detener la olla a presión presionando el botón STOP.
 2. Gire el mando regulador de presión a vapor, utilizando ráfagas cortas, hasta que la presión esté completamente liberado, también conocido como el método de liberación rápida.
 3. Retire la tapa y añadir aproximadamente 16 oz de líquido. Revolver la comida para dispersar líquido. Vuelva a colocar la tapa y bloquee en su posición.
 4. Presione botón de función deseada y ajustar la hora deseada.
 5. Pulse el botón START para comenzar a cocinar de nuevo.
- **Si la es puma se está filtrando por debajo de la cobertura debido a que la misma no está adecuadamente cerrada, siga estos pasos:**
 1. Detener la olla a presión presionando el botón STOP.
 2. Gire el mando regulador de presión a STEAM, utilizando ráfagas cortas, hasta que la presión esté completamente liberado, también conocido como el método de liberación rápida.
 3. Retire la tapa y la junta. Compruebe si hay grietas o roturas. Nunca utilizar la olla si hay piezas dañadas.
 4. Compruebe que la junta está colocada correctamente en el forro de la tapa y montado a la tapa.
 5. Compruebe el contenido de la olla no exceda 60% lleno.
 6. Si la cubierta todavía no sellará, llame al servicio al cliente al 1-800-288-4545.

UN AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

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

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

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

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

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

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

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

NESCO®



1 - 800 - 288 - 4545