

9.5 Qt. Digital Smart Canner NPC-9

Care/Use Guide

9 L Numérique Smart Canner NPC-9

Guide de l'utilisateur et d'entretien



NESCO®

Your Key Ingredient For Food Preservation™

NESCO® Your Key Ingredient For Food Preservation™



Thank you for purchasing a NESCO Smart Canner. There is nothing better than knowing you are making delicious canned goods for you and your family. We have been creating kitchen products and accessories for many years and are excited to share our knowledge and welcome more enthusiasts to the world of home canning.

Questions?

NESCO Customer Service available
8 am to 4 pm CST.

Email: nescocs@nesco.com
Phone: 1-800-288-4545
Live Chat: [Nesco.com](https://www.nesco.com)



Warranty/Registration

Please see warranty info included on the package and in this guide. This guide is available at [Nesco.com](https://www.nesco.com)



Returns

Please do not return this item to the place of purchase. If you are missing any parts, or need assistance, contact NESCO Customer Service.

Table of Contents

Important Safeguards.....	1
Overview of Components.....	2-3
Before First Use.....	3-4
Operating Instructions.....	5-10
One Year Limited Warranty.....	11

Table des Matières

Consignes De Sécurité Importantes.....	13
Présentation Des Composants.....	14-15
Avant La Première Utilisation.....	16-17
Mode D'emploi.....	17-24
Garantie Limitée D'un An.....	25

"NESCO" is a registered trademark of The Metal Ware Corp.
Two Rivers, Wisconsin

Technical Specifications:

Model: NPC-9 / NESCO 9.5 Qt. Digital Smart Canner
Input - 120Volts / 60HZ / 1200Watts

Visit us at
[nesco.com](https://www.nesco.com)

Follow us on



#YourKeyIngredient

IMPORTANT SAFEGUARDS

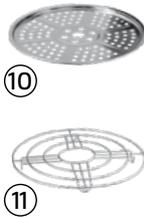
When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be observed including the following:

WARNINGS

- **READ ALL INSTRUCTIONS before beginning.**
- To protect against risk of electrical shock, DO NOT put cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- DO NOT touch hot surfaces. Use handles, knobs or oven mitts.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. This appliance is NOT recommended for use by children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Allow to cool before putting on or taking off parts.
- DO NOT operate the appliance for any other purpose than the intended use. DO NOT use electrical equipment with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, is dropped or damaged in any manner. Contact NESCO Customer Service.
- DO NOT use outdoors.
- DO NOT let cord hang over edge of table or counter, contact sharp edges, or touch hot surfaces.
- DO NOT pull on the power cord to disconnect.
- Never plug in the appliance where water may flood the area.
- Place the appliance on a firm and stable surface.
- Ensure that the appliance is not placed close to the edge of the table, worktop, etc. where it can be pushed off or fall.
- The use of attachments, including electrical converters, not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- NEVER use abrasive cleaning agents or abrasive cloths when cleaning the unit.
- Only use the unit when completely assembled.
- DO NOT leave the appliance unattended while it is running.
- Before using for the first time, remove all packaging and wash parts.
- A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
 - Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
 - If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used, the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally
 - The cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
- Prior to unplugging unit, turn power off.
- Do not place on or near hot gas, electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- CAUTION: Turn unit on and off using timer or On/Off button only.
- To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- For household use only.
- CAUTION: Risk of electrical shock. Cook/Can only when removable inner pot is in place.

PLEASE SAVE THESE INSTRUCTIONS

Overview of Components



12. Already attached on unit.



1. Lid Handle
2. Lid
3. Pressure Regulator (Jiggler)
4. Body Handles
5. Stainless Steel Body
6. Control Panel
7. Lower Body Base
8. Removable Silicone Lid Gasket
9. Removable Inner Pot (Non-Stick Interior)
10. Steaming Rack
11. Canning Rack
12. Removable Condensation Catcher
13. 10 PSI Black Pressure Regulator (Jiggler)- for use at/below 1,000 ft. elevation (pictured on unit above)
14. 15 PSI Green Pressure Regulator (Jiggler)- for use at/above 1,001 ft. elevation to 7,500 ft. (located in packaging inside unit)

Overview of Components

Pressure Regulator (Jiggler) Removal and Installation



The Smart Canner comes with the Black Pressure Regulator (Jiggler) installed in cover on top of vent stem. Should you need to change to the Green Pressure Regulator (Jiggler) (for altitudes higher than 1,000 ft.) Simply lift the Pressure Regulator (Jiggler) straight up and pull off. To put the Pressure Regulator (Jiggler) back on the unit, simply put back on vent stem and push down.

IMPORTANT: Black Pressure Regulator (Jiggler) is for use at/below 1,000 ft. elevation. Green Pressure Regulator (Jiggler) is for use at/above 1,001 ft. elevation.

* We do not recommend using the canner over 7,500 ft. due to the effects of excessive air pressure on the unit.

Before First Use

WARNING - During the canning process, hot steam will continuously be released out of the Pressure Regulator (Jiggler). Be sure nothing is directly above this area when using the Smart Canner.



CAUTION - To avoid burn injury, keep face and hands away from escaping steam when opening the lid.

For general rules on safe canning guidelines please reference the National Center for Home Food Preservation:
<https://nchfp.uga.edu/>



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



Before First Use

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



Lid Instructions

HOW TO OPEN THE LID

When the lid of the canner is at the "Closed-Lid Position", hold the lid handle and turn it about 1/8 of a turn clockwise (IMAGE C), until you reach the "Open-Lid Position". Lift up on the lid handle.

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



HOW TO CLOSE THE LID

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

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



HOW TO DISMANTLE THE LID

When the lid of the canner is in the upright vertical position, hold the lid with both hands, and adjust the height between the lid and the upper edge of the cooker to around 4 inches (IMAGE E). Then turn it in a counter clockwise direction until you reach the "Closed-Lid Position" (IMAGE F). Then lift the lid up and away from the Smart Canner body. (IMAGE G).



Operating Instructions

FOOD PRESERVATION

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

BASIC CANNING TIPS

- We highly recommend that you familiarize yourself with the canning procedures, the different acid levels of fresh foods and FDA guidelines that can be found online. <http://nchfp.uga.edu/>
- There are a wide variety of products that can be successfully canned. However, not every food item is preservable ie dairy, eggs, flour, rice, pasta. Check for certified recipes before proceeding.
- Follow guidelines for safety procedures from canning jar and lid manufacturers. Never use jars that are not designed for home canning.
- Canner rack must be used in the liner pot with all types of jars.
- Make sure all utensils, jars and lids are thoroughly clean before canning.
- It's best to keep your newly cleaned jars warm to help reduce chance of breakage caused by temperature changes when adding hot foods.
- The Smart Canner can seal jars through both pressure canning and water bath techniques—check with your recipe for suggested method.
- Seasonings intensify during canning, err on the side of caution. Do not use sage as it gets bitter.
- Do not use table salt for canning. Non-iodized salt only.
- Do not reuse lids.
- NCHFP recommends low acid foods be pressure canned and high acid foods use the water bath method.
- Consider doing a test run with water in jars before actually canning.

The Smart Canner comes with 2 racks to use during the canning process. The canning rack must be used to keep the canning jars off the bottom of the inner pot. The steaming rack can be used as a separation layer when stacking smaller size jars.

The Smart Canner will hold and process:

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

NOTE: There are many varieties of canning jars available; not all will fit perfectly in the Smart Canner. Please dry fit your jars in canner prior to use. QUART jars should not be used with the Water Bath function.

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

Operating Instructions

WATER BATH (WB)

It is important in water bath canning, that the jars be covered with water. If your jars are too tall, you should use the LOW pressure setting. This allows the use of much less water and gives you more flexibility on the types of jars that can be used.

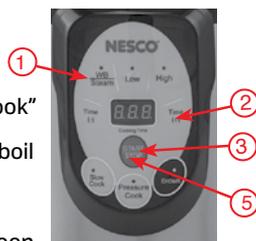
IMPORTANT: QUART size jars cannot be used with the Water Bath function.

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

1. Prepare your products following your recipe and Federal FDA Guidelines.
2. Place food in canning jars and hand tighten following jar manufacturer guidelines.
3. Place the canning rack into the bottom of the inner pot. Set your filled jars on the canning rack.
4. Fill the inner pot with water so that the jars are completely covered by 1-2" of water.
5. Close lid and ensure the Pressure Regulator (Jiggler) is set to exhaust.

(CONTROL PANEL USE FOR WB)

6. Press the "WB/STEAM" button on top left of control panel.
7. Press the "TIME (+)" button to set time required for recipe.
IMPORTANT: Make sure the Pressure Regulator (Jiggler) is set to exhaust.
8. Next press the "START" button. **DO NOT** press the "Pressure Cook" button at bottom of control panel.
9. Digital Dial Chase will begin to rotate. The unit should begin to boil within 20-25 minutes. You will see a constant stream of steam coming from the pressure exhaust valve when boil has been reached.
10. Press "START" again when the constant stream of steam is seen. This will activate the timer.



CAUTION: DO NOT HIT THE START BUTTON A THIRD TIME. This will result in the unit shutting off.

WATER BATH CYCLE IS COMPLETE:

11. When steam has ceased coming from the Pressure Regulator (Jiggler).
12. Carefully turn the lid clockwise 1/8 turn and open the lid.
13. Carefully remove the jars from the Smart Canner; the jar lids will "pop" as they cool and seal.

Helpful Hint: A common reason for seeing a ERR or EEE code is that the Start/Stop button was not pressed a second time when the water bath came to a boil. If this should happen, we recommend that you restart the process from step one above.

Operating Instructions

LOW PRESSURE CANNING/STEAM CANNING

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

The Smart Canner makes pressure canning safe and easy. You can LOW PRESSURE CAN/STEAM CAN most vegetables, fruits, sauces, and soup stocks.

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

1. Place your filled jars to be canned onto the canning rack in the inner pot.
2. Add 8 cups of hot water.
3. Close and lock the lid. Attach the proper Pressure Regulator (Jiggler) to the lid.
4. Select the "LOW" button from the control panel.
5. Press the "TIME" button to set the canning recipe required process time.
6. Set the pressure limiting valve to exhaust.
7. Press "START" to begin the canning process.

The Digital Dial Chase will begin to rotate and this will continue until the correct internal temperature is reached which can take up to 30 minutes.

Steam will begin venting through the pressure limiting valve, this is normal. Once the pressure canner reaches the correct internal temperature, the canner will beep, and the control panel LED display will read "E10". The pre-set "E10" code means: (E) for exhaust mode and (10) equals the number of minutes that will count down.

8. The pressure canner will automatically countdown from "E10" to "E0". Once the control panel LED display shows a blinking "E0" the canner will beep. At this time, move Jiggler to airtight and allow to process through time countdown. The required process time entered earlier will now start to count down. During this time your canner will begin to release steam. The weighted venting ensures a consistent internal PSI. When the countdown procedure is complete, the canner will beep three times and the control panel LED display will read "OFF".

If the Pressure Regulator (Jiggler) is not set to "Airtight" after the E10 countdown reaches "E0" and beeps, the canner will allow for an additional 5 minutes. It will then beep, and the control panel LED display will then display an "EEE" code and power down.

9. Unplug the Smart Canner and allow the temperature inside the canner to gradually decrease. The canner should be allowed to cool for 60-90 minutes before attempting to open the lid. The canning process is now complete. Carefully remove the jars; the jar's lids will "pop" as they cool and seal.

Helpful Hint: After removing jars from canner, leave untouched in a covered location for 12-18 hours before checking seal.

Operating Instructions

HIGH PRESSURE CANNING

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

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

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

1. Place your filled jars to be canned onto the canning rack in the inner pot.
2. Add 8 cups of hot water.
3. Close and lock the lid. Attach the proper Pressure Regulator (Jiggler) to the lid.
4. Select the "HIGH" button on the control panel.
5. Press the "TIME" button to set the canning recipe required process time.
6. Set the pressure limiting valve to exhaust.
7. Press "START" to begin the canning process.

The Digital Dial Chase will begin to rotate and this will continue until the correct internal temperature is reached which can take up to 30 minutes.

Steam will begin venting through the pressure limiting valve, this is normal. Once the pressure canner reaches the correct internal temperature, the canner will beep, and the control panel LED display will read "E10". The pre-set "E10" code means: (E) for exhaust mode and (10) equals the number of minutes that will count down.

8. The pressure canner will automatically countdown from "E10" to "E0". Once the control panel LED display shows a blinking "E0" the canner will beep. At this time the pressure limiting valve must be set to "Airtight". Once the canner resumes, the control panel will beep again.

The required process time entered earlier will now start to count down. During this time your canner will begin to release steam even though the pressure limiting valve is set to "Airtight", this is normal. The weighted venting ensures a consistent internal PSI.

When the countdown procedure is complete, the canner will beep three times and the control panel LED display will read "OFF".

Important: If unit bypasses the E10 countdown the water added to the canner may have been too hot. Stop process and allow canner to cool briefly. Restart using lukewarm/ room temperature water.

If the Pressure Regulator (Jiggler) is not set to "Airtight" after the E10 countdown reaches "E0" and beeps the canner will allow for an additional 5 minutes. It will then beep, and the control panel LED display will then display an "EEE" code and power down.

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

Helpful Hint: After removing jars from canner, leave untouched in a covered location for 12-18 hours before checking seal.

Operating Instructions

SAUTE/SEER

The Smart Canner is versatile enough to handle browning meats prior to slow cooking or pressure cooking. The browning function on the Smart Canner acts similar to a standard fry pan.

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



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

HINT: Consider browning meats that will be slow cooked first by using the BROWN function on the Smart Canner. It is usually not necessary to add cooking oil or butter to the bottom of the inner pot when browning meats, but a small amount of liquid such as water, soup stock or fruit juice can help when slow cooking.

HINT: There are many resources for slow cooking recipes which can easily be adapted to use with the Smart Canner.

SLOW COOKING

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



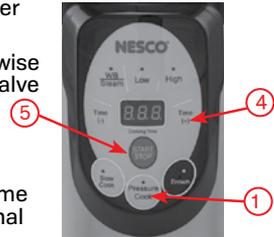
CAUTION: 4/5 RULE: NEVER fill a pressure cooker more than 4/5 full with food. Also, don't pack food tightly into a pressure cooker. These practices may cause the pressure cooker to operate incorrectly which will affect the outcome of your food.

Operating Instructions

PRESSURE COOKING

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

1. Press the "PRESSURE COOK" function button on the front control panel.
2. Add the ingredients from your favorite recipe into the inner pot liner.
3. Close the lid, turn the lid about an 1/8 turn counter clockwise into the "Closed-Lid" position. Set the pressure limiting valve to the airtight position.
4. Press the "TIME (+)" to set time required for the recipe.
5. Press "START" to start the process. The display will circle until the internal pressure is reached. You may notice some clicks as the unit heats up, this is normal. Once the internal pressure is reached, the cooking time will start counting down to "000" and beep 3 times.
6. Carefully move the Pressure Regulator (Jiggler) to the exhaust position. A large amount of steam will be released from the Pressure Regulator (Jiggler), so make sure to keep your face, body and fingers away from the steam.
7. Once the steam has been released, turn the lid handle an 1/8 turn clockwise and open the lid.



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

STEAMING FOOD

1. Place the canning rack into the inner pot liner.
2. Fill with hot water to the rack level. (approximately 4 cups)
3. Place the steaming tray over the rack.
4. Press the "WB/STEAM" function on the control panel.
5. Add foods that you wish to steam, not exceeding the 4/5 fill rule of the pressure cooking.
6. Close the lid, turn counter clockwise an 1/8 turn, set the Pressure Regulator (Jiggler) to the exhaust position.
7. Press the "TIME (+)" to set time required for the recipe.
8. Press the "START" button.
9. Digital Dial Chase will begin to rotate. You will see a constant stream of steam coming from the pressure exhaust valve when boil has been reached.
10. Press "START" again when the constant stream of steam is seen. This will activate the timer.



CAUTION: DO NOT HIT THE START BUTTON A THIRD TIME. This will result in the unit shutting off.

One-Year Limited Warranty

The Metal Ware Corporation warrants the original purchaser that your product will be free from defects in material and workmanship for a period of one year from date of purchase.

Product must be used for personal or sole household usage in accordance with the instructions. Should your product prove defective within one year from date of purchase, contact our customer service team at 1-800-288-4545 or email at nescocs@nesco.com with an explanation of the claim. If a viable warranty claim is determined, a customer service member will provide you with the necessary details to have your unit replaced. Under this limited time warranty, we undertake to replace any parts found to be defective at our sole discretion. This limited time warranty is void if the unit is connected to an unsuitable electrical supply or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

This warranty is not transferable.

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

You may register your product on our website but will need to retain a copy of your proof of purchase should a warranty issue arise.

We suggest you staple your receipt to this care and use guide.

<https://www.nesco.com/customer-service/warranty-registration>

Or fill in your warranty card and return it within one week from

date of purchase along with a copy of proof of purchase.

Send warranty card to:

NPC-9 / NESCO 9.5 Qt. Digital Smart Canner

C/O MW

PO Box 237

Two Rivers, WI 54241-0237

NESCO® Your Key Ingredient For Food Preservation™



Merci d'avoir acheté un NESCO Smart Canner. Il n'y a rien de mieux que de savoir vous préparer de délicieux repas en conserve pour vous et votre famille. Nous créons des produits et accessoires de cuisine depuis de nombreuses années et sommes ravis de partager notre connaissances et accueillir plus de passionnés dans le monde de la mise en conserve maison.

Des Questions?

Le service client NESCO est disponible
8 h à 16 h CST.

Email: nescocs@nesco.com
Phone: 1-800-288-4545
Live Chat: [Nesco.com](https://www.nesco.com)



Garantie/Enregistrement

Veuillez consulter les informations de
garantie incluses sur emballage
et dans ce manuel.
Ce manuel est disponible sur [Nesco.com](https://www.nesco.com)



Retour

Veuillez ne pas retourner cet article
au lieu d'achat. S'il vous manque des
pièces ou si vous avez besoin d'aide,
contactez le service client NESCO.

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

Caractéristiques:

Modèle: NPC-9 / 9 L Numérique Smart Canner par NESCO

Entrée De L'appareil - 120Volts / 60HZ / 1200Watts

Table of Contents

Important Safeguards.....	1
Overview of Components.....	2-3
Before First Use.....	3-4
Operating Instructions.....	5-10
One Year Limited Warranty.....	11

Table des Matières

Consignes De Sécurité Importantes.....	13
Présentation Des Composants.....	14-15
Avant La Première Utilisation.....	16-17
Mode D'emploi.....	17-24
Garantie Limitée D'un An.....	25

Visit us at
nesco.com

Follow us on



#YourKeyIngredient

IMPORTANTES PRÉCAUTIONS

AVERTISSEMENT

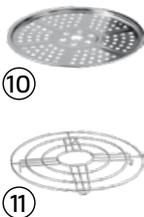
Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, les précautions de sécurité de base doivent toujours être observées, et inclus les suivantes :

• **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**

- Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, NE PAS mettre le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- NE PAS toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées latérales et celle du couvercle, ou des maniques.
- Veuillez être attentif lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou à proximité d'enfant. L'utilisation de cet appareil par des enfants N'EST PAS recommandée.
- Débrancher la fiche du cordon d'alimentation électrique de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant d'insérer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
- Allouer une période de temps pour refroidir les pièces avant leur manipulation.
- NE PAS utiliser cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné. - NE PAS utiliser un appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé, ou endommagé de quelque façon que ce soit. Contacter le service client NESCO.
- NE PAS utiliser à l'extérieur.
- NE PAS laisser le cordon dépasser sur le côté d'une table ou d'un comptoir, en contact avec des objets tranchants ou des surfaces chaudes.
- NE PAS tirer sur le cordon d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil.
- Ne jamais brancher l'appareil si l'endroit est susceptible d'être inondé.
- Placer l'appareil sur une surface ferme et stable.
- Placer l'appareil dans un endroit éloigné des bords de comptoir, de table, etc. pour éviter qu'il tombe ou qu'il soit poussé.
- L'utilisation d'accessoires, y compris de convertisseurs électriques, non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- NE JAMAIS utiliser de produit ou lingette de nettoyage abrasif pour nettoyer l'appareil.
- Seulement utiliser l'appareil avec un assemblage complet.
- NE PAS quitter l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Avant la première utilisation, retirer tous les emballages et nettoyer les pièces.
- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Des cordons d'alimentation ou des rallonges détachables plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés si l'on prend soin de les utiliser. Si un cordon d'alimentation ou une rallonge détachable plus long est utilisé, la puissance électrique indiquée du cordon ou de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil. Le cordon doit être disposé de manière à ne pas tomber sur le comptoir ou la table où il peut être tiré par des enfants ou trébuché involontairement et le cordon ou la rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
- Avant de débrancher l'appareil, éteindre en appuyant sur le bouton d'alimentation.
- Ne pas placer près ou sur une surface de gaz chauffant, d'un brûleur électrique ou dans un four chauffant.
- Soyez très vigilant lors du transport d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Pour déconnecter, éteindre l'appareil avec le bouton (OFF), puis retirer la fiche de la prise murale.
- AVERTISSEMENT : Allumer ou éteindre l'appareil à l'aide des boutons de minuterie ou d'alimentation électrique (ON/OFF) seulement.
- Pour usage domestique uniquement.
- ATTENTION : Risque de choc électrique. Cuire uniquement dans une marmite intérieure amovible.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Présentation Des Composants



12 Déjà fixé sur l'appareil.



1. Poignée Du Couvercle
2. Ouvrcle
3. Régulateur De Pression
4. Poignée Latérale
5. Extérieure En Acier Inoxydable
6. Panneau De Contrôle
7. Base Inférieure
8. Joint De Silicone Rétractable Du Couvercle
9. Récipie (Intérieur Avec Une Couche Anti-Adhérente)
10. Support Pour Cuisson À La Vapeur
11. Support Pour Conserve
12. Capteur De Condensation Rétractable
13. Régulateur de pression noir 10 PSI (Jiggler) pour une utilisation à une altitude de 1 000 pieds ou en dessous (photo sur l'unité ci-dessus)
14. Régulateur de pression vert 15 PSI (Jiggler)- pour une utilisation à/au-dessus de 1 001 pieds d'altitude jusqu'à 7 500 pieds (situé dans l'emballage à l'intérieur de l'unité)

Présentation des composants

Retrait et installation du régulateur de pression (Jiggler)



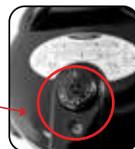
Le Smart Canner est livré avec le régulateur noir (Jiggler) installé dans le couvercle au-dessus de la tige de ventilation. Si vous devez passer au régulateur vert (Jiggler) (pour des altitudes supérieures à 1 000 pieds), soulevez simplement le régulateur (Jiggler) vers le haut et retirez-le. Pour remettre le régulateur (Jiggler) sur l'appareil, remettez simplement le conduit d'aération. tige et poussez vers le bas.

IMPORTANT : Le régulateur de pression noir (Jiggler) doit être utilisé à une altitude de 1 000 pieds ou en dessous. Le régulateur de pression vert (Jiggler) doit être utilisé à une altitude de 1 001 pieds/au-dessus.

* Nous ne recommandons pas d'utiliser la marmite à plus de 6 500 pieds en raison des effets d'une pression d'air excessive sur l'appareil.

Avant La Première Utilisation

AVERTISSEMENT - De la vapeur chaude est libérée du régulateur de pression. Il est important que la zone au-dessus de l'orifice à vapeur soit sans obstruction.



ATTENTION - Pour éviter les brûlures, gardez le visage et les mains éloignés de la vapeur qui s'échappe lors de l'ouverture du couvercle.

Pour les règles générales sur les directives de mise en conserve sùresurveillez vous référer au Centre National de l'Accueil La conservation des aliments: <https://nchfp.uga.edu/>



Reportez-vous au guide complet de l'USDA pour Mise en conserve à domicile pour des recettes testées et suivez leurs instructions avec précision.
https://nchfp.uga.edu/publications/publications_usda.html



Avant La Première Utilisation

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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



1.



2.

Avant La Première Utilisation

COMMENT OUVRIR LE COUVERCLE

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

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

COMMENT FERMER LE COUVERCLE

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

IMPORTANT: Le couvercle doit être fermé et tourné en position «Couvercle fermé» pour que les réglages du panneau de commande fonctionnent. Si le couvercle n'est pas tourné en position fermée, l'écran allumera le mot «LID» et émettra trois bips en continu. (IMAGE 2)



1.



2.

COMMENT DÉMONTER LE COUVERCLE

Lorsque le couvercle de la mijoteuse est en position verticale, prendre le couvercle avec vos deux mains et ajuster la hauteur entre le couvercle et le bord supérieur de la mijoteuse pour atteindre environ quatre pouces (IMAGE 3). Puis, tourner dans le sens antihoraire pour atteindre la position « fermer » (IMAGE 4). Puis, retirer le couvercle du « Smart CAnner » et mettre de côté (IMAGE 5).



3.



4.



5.

Mode D'emploi

PRÉSERVATION DES ALIMENTS

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

ASTUCE DE BASE POUR LA PRÉSERVATION

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

Mode D'emploi

POUR LA MISE EN CONSERVE AVEC SMART CANNER

Le Smart Canner est vendu avec deux supports à utiliser durant le processus de mise en conserve. Le support de mise en conserve doit être utilisé pour éviter que les pots touchent le fond du récipient. Le support pour la vapeur est utilisé pour séparer les niveaux lors de l'utilisation de petits pots.

Le Smart Canner contient un maximum de :

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

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

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

BAIN D'EAU (WATER BATH – WB)

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

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

1. Préparer les aliments suivant votre recette, suivant les directives de la FDA (Food and Drug Administration) américaine.
2. Remplir les pots de mise en conserve et serrer les couvercles à la main, suivant les directives du fabricant de couvercles et pots.
3. Placer le support à conserve dans le fond du récipient. Placer les pots pleins d'aliments sur le support à conserve.
4. Remplir le récipient avec de l'eau et couvrir complètement les pots.
5. Fermer le couvercle et inspecter le réglage de la valve de limitation de pression, elle doit être réglée sur l'échappement (exhaust).

Mode D'emploi

BAIN D'EAU a continué

PANNEAU DE CONTRÔLE POUR LE WB

1. Appuyer sur le bouton de cuisson à la vapeur (WB/Steam) situé sur le coin gauche supérieur du panneau de contrôle.

2. Appuyer sur le **IMPORTANT** : Assurez-vous que le régulateur de pression (Jiggler)

est sur le point d'épuiser.

3. Appuyer sur le bouton de démarrage (START). NE PAS appuyer sur le bouton « Pressure Cook » situé sur le bas du panneau de contrôle.

4. Un témoin circulaire s'illumine sur l'écran numérique. Les aliments devraient atteindre le niveau d'ébullition entre 20 à 25 minutes. Vous pouvez remarquer une quantité constante de vapeur qui s'échappe de la valve de pression lorsque les aliments atteignent le niveau d'ébullition.

5. Appuyer sur le bouton de démarrage (START) à nouveau lorsque la vapeur s'échappe de façon constante. Ceci active la minuterie.

6. **AVERTISSEMENT : NE PAS TOUCHER LE BOUTON DE DÉMARRAGE**

UNE 3e FOIS. Ceci éteint l'appareil.



Si le code « Err » s'affiche, une erreur s'est produite. Une des raisons les plus fréquentes est que le bouton de démarrage (START) n'est pas actionné une seconde fois, lorsque le bain d'eau atteint l'état d'ébullition. L'appareil est conçu pour s'éteindre automatiquement si le bouton de démarrage (START) n'est pas actionné après 45 minutes. Nous recommandons que si cela se produit, retirez les aliments très acides ou traitez-les comme ouverts et mangez-les immédiatement. Pour les aliments à faible teneur en acides, retirez les ingrédients ou jetez-les immédiatement.

LE CYCLE BAIN-MARIE EST COMPLET:

1. Lorsque la vapeur a cessé de sortir de la soupape de limitation de pression.
2. Tournez soigneusement le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre de 1/8 de tour et ouvrez le couvercle.
3. Retirez délicatement les bocaux du Smart Canner ; les couvercles des bocaux vont "pop" pendant qu'ils refroidissent et scellent.

Mode D'emploi

MISE EN CONSERVE SOUS PRESSION (HAUTE ET BASSE PRESSION)

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

Le Smart Canner rend la mise en conserve sous pression sécuritaire et facile. Vous pouvez mettre en conserve sous haute pression la plupart des légumes, fruits, sauces, viandes et bouillons de soupe.

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

- 1) Placez vos bocaux remplis à mettre en conserve sur le support de mise en conserve dans le pot intérieur.
- 2) Ajoutez 8 tasses d'eau chaude.
- 3) Fermez et verrouillez le couvercle. Fixez la soupape de limite de pression appropriée au couvercle.
- 4) Sélectionnez le bouton « High » dans le panneau de configuration.
- 5) Appuyez sur la touche « Time » pour régler le temps de traitement requis pour la recette de conserve.
- 6) Réglez la soupape de limitation de pression à « Exhaust ».
- 7) Appuyez sur « Start » pour démarrer le processus de mise en conserve.

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

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

- 8) Le stérilisateur à pression fait automatiquement le compte à rebours de « E10 » à « E0 ». Une fois que l'écran D.E.L. du panneau de configuration affiche un « E0 » clignotant, le stérilisateur émet un timbre sonore. À ce moment, la soupape de limitation de pression doit être réglée à « Airtight ». Une fois que le stérilisateur reprend, le panneau de configuration émet à nouveau un timbre sonore. Le temps de traitement requis entré plus tôt commencera maintenant à compter à rebours. Pendant ce temps, votre stérilisateur commencera à libérer de la vapeur même si la soupape de limitation de pression est réglée à « Airtight », ce qui est normal. L'évacuation pondérée assure un PSI interne constant. Lorsque le compte à rebours est terminé, le stérilisateur émet trois timbres sonores et l'affichage D.E.L. du panneau de configuration indique « OFF ». **REMARQUE: L'unité peut contourner le compte à rebours E10 si la température et la pression appropriées sont déjà atteintes.**

Si la soupape de limitation de pression n'est pas réglée à « Airtight » après que le compte à rebours du temps de traitement a atteint « E0 » et qu'elle émette un timbre sonore, le stérilisateur fera alors le compte à rebours et émettra un timbre sonore après 5 minutes. Le stérilisateur fait alors un compte à rebours de 5 minutes supplémentaires. Le conserveur émet alors un timbre sonore et l'afficheur à D.E.L. du panneau de configuration affiche alors un code « EEE » et se met hors tension.

Mode D'emploi

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

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

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

Valve De Limitation De Pression Noire - 10 PSI
(pour utilisation à basse altitude, 300 m ou moins)

Valve De Limitation De Pression Verte - 15 PSI
(pour utilisation à haute altitude, 300 m ou plus au-dessus du niveau de la mer)

SAISIR LES VIANDES

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

1. Appuyer sur le bouton de fonction « BROWN » pour saisir votre viande. **REMARQUE:** NE PAS fermer le couvercle lorsque vous saisissez votre viande.
2. Placer directement votre viande dans le récipient. Il n'est pas nécessaire d'ajouter du beurre ou de l'huile de cuisson, sauf si désiré en assaisonnement.
3. Tourner et saisir la viande tout comme il est fait avec une poêle. **REMARQUE:** Vous pouvez saisir un rôti en entier, ou couper la viande en cube avant de la saisir, pour la cuisson de gout.



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

Mode D'emploi

MIJOTEUSE

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

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

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



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

Mode D'emploi

CUISSON SOUS PRESSION

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

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

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



Mode D'emploi

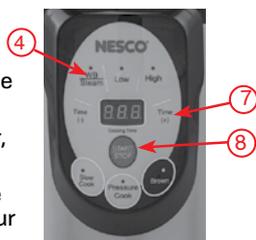
À LA VAPEUR

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

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

CUISSON À LA VAPEUR:

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



ASTUCES:

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

Garantie Limitée D'un An

La Metal Ware Corporation garantit à l'acheteur d'origine que votre produit sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an à compter de la date d'achat. Le produit doit être utilisé pour un usage personnel ou domestique unique conformément aux instructions. Si votre produit s'avère défectueux dans l'année suivant la date d'achat, contactez notre service client au 1-800-288-4545 ou envoyez un e-mail à nescocs@nesco.com avec une explication de la réclamation. Si une réclamation de garantie viable est déterminée, un membre du service client vous fournira les détails nécessaires pour faire remplacer votre appareil. En vertu de cette garantie à durée limitée, nous nous engageons à remplacer toutes les pièces jugées défectueuses à notre seule discrétion. Cette garantie à durée limitée est annulée si l'appareil est connecté à une alimentation électrique inappropriée ou démonté ou perturbé de quelque manière que ce soit ou endommagé par une mauvaise utilisation. Cette garantie n'est pas transférable.

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

Vous pouvez enregistrer votre produit sur notre site web, mais vous devez conserver une copie de votre preuve d'achat en cas de problème de garantie. Nous vous suggérons d'agrafer votre reçu à ce guide d'entretien et d'utilisation.

<https://www.nesco.com/customer-service/warranty-registration>

Ou remplissez votre carte de garantie et renvoyez-la sous une semaine à partir de la date d'achat avec une copie de la preuve d'achat.

Envoyer la carte de garantie à:

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



THANK YOU FOR CHOOSING NESCO®

We ensure 100% customer satisfaction and have a full-time, knowledgeable staff ready to assist you. Please email our customer service department at nescocs@nesco.com or call 1-800-288-4545.

For more products or recipes, visit nesco.com.



Follow us on

