9.5 Qt. Digital Smart Canner & Cooker DPC-9SS

Care/Use Guide

9 L Autocuiseur et stérilisateur numérique intelligent de DPC-9SS

Guide d'entretien et d'utilisation



Carey®

Thank you for purchasing a 9.5 Qt. Carey Digital Smart Canner and Cooker. There is nothing better than knowing you are making healthy delicious canned goods and foods 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 and pressure cooking.

Questions?

NESCO Customer Service is available
Monday - Friday
8:00 am to 4:30 pm CST.

Email: nescocs@nesco.com
Phone: 1-800-288-4545
Live Chat at www.nesco.com

Warranty/Registration

Please see warranty info included on the package and in this guide.
This guide is available at Nesco.com

Returns

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

Table of Contents

Important Safeguards 1
Component List 3
Before First Use 4
Lid Instructions 5
Operating Instructions 6
One-Year Limited Warranty 12

Table des matières

Garanties importantes 13
Liste des Composants 15
Avant La Première Utilisation 16
Instructions pour le couvercle 17
Mode d'Emploi 18
Garantie limitée d'un an 26

Technical Specifications:

Model: DPC-9SS / Carey 9.5 Qt. Digital Smart Canner and Cooker
Input: 120 Volts / 1200 Watts

"Carey" is a registered trademark of The Metal Ware Corp, parent company to NESCO®

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS before beginning.
2. To protect against risk of electrical shock, DO NOT put cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
3. DO NOT touch hot surfaces. Use handles, knobs or oven mitts.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. This appliance is NOT recommended for use by children.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. DO NOT operate the appliance for any other purpose than the intended use.
8. DO NOT use electrical equipment with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, is dropped or damaged in any manner. Contact Customer Service.

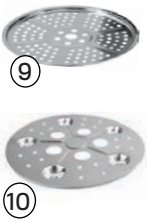
9. DO NOT use outdoors.
10. DO NOT let cord hang over edge of table or counter, contact sharp edges, or touch hot surfaces.
11. DO NOT pull on the power cord to disconnect.
12. Never plug in the appliance where water may flood the area.
13. Place the appliance on a firm and stable surface.
14. Ensure that the appliance is not placed close to the edge of the table, worktop, etc. where it can be pushed off or fall.
15. The use of attachments, including electrical converters, not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
16. NEVER use abrasive cleaning agents or abrasive cloths when cleaning the unit.
17. Only use the unit when completely assembled.
18. DO NOT leave the appliance unattended while it is running.
19. Before using for the first time, remove all packaging and wash parts.
20. 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 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.
21. Prior to unplugging unit, turn power off.
22. Do not place on or near hot gas, electric burner or in a heated oven.
23. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
24. CAUTION: Turn unit on and off using timer or On/Off button only.
25. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
26. CAUTION: Risk of electrical shock. Cook/Can only when removable inner pot is in place.
27. 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 supervised or given instructions how to use the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
28. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, in order to avoid a hazard.
29. WARNING: Disconnect the supply circuit before servicing the appliance.
30. WARNING: To avoid spillages on the connector the lid must be closed before use.
31. Daily food cleaning steps on product surfaces:
    - Timely wipe, each time after use while still warm, immediately wipe the surface of food residues and grease with a soft cloth to avoid dry residue more difficult to clean up.
    - Apply neutral detergent to the stain, let it stand for 1-2 minutes to soften the dirt, then scrub gently with a damp cloth. Avoid using hard tools such as steel balls.
    - Rinse the surface with hot water. After wiping, rinse the surface with hot water to ensure that no detergent remains. Then dry upside down to prevent moisture accumulation.
32. WARNING: To avoid personal injury due to misuse of product functions, read the product manual carefully before using the product and use it safely according to the intended functions of the manual.
33. WARNING: The heating element surface is subject to residual heat after use. In order to avoid burns, it is necessary to wait until the heating body has cooled to room temperature before cleaning.
34. WARNING: Preheating of the appliance is not necessary.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Component List









Already attached on unit.





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

Component List

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 1,001 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 & Cooker.



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: **nchfp.uga.edu**

Before First Use

- Remove packaging materials such as cardboard or plastics and recycle appropriately.
- Wipe clean all the parts with a soft damp cloth or sponge. 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)**


A.


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.


C.

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)**



D.

HOW TO DISMANTLE THE LID

When the lid of the cannner 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)**.


E.


F.


G.

Operating Instructions

FOOD PRESERVATION

The Smart Canner & Cooker helps make the canning process easy and safe, 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. nchfp.uga.edu
- There are a wide variety of products that can be successfully canned. However, not every food item is preservable, i.e. 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.

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

CONTROL PANEL USE FOR WB

7. Press the "WB/STEAM" button on top left of control panel.
8. Press the "TIME (+)" button to set time required for recipe. I**MPORTANT: Make sure the pressure regulator (jiggler) is set to exhaust.**
9. Next press the **"START"** button. DO NOT press the "Pressure Cook" button at bottom of control panel. 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.
11. When steam has ceased coming from the pressure regulator (jiggler), carefully turn the lid clockwise 1/8 turn and open the lid.
12. 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 fruits and sauces.

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

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 Smart Canner will automatically countdown from "E10" to "E0". Once the control panel 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 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; lids will "pop" as they cool and seal.

Helpful Hint: After removing jars from Canner, place on towel, and leave untouched in a covered location for 12-18 hours before checking seal.

Operating Instructions

HIGH PRESSURE CANNING

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

The Smart Canner makes pressure canning safe and easy. HIGH PRESSURE CANNING is for low-acid vegetables, meats, soups and stews.

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

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 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 Canner reaches the correct internal temperature, the Canner will beep, and the control panel 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 Canner will automatically countdown from "E10" to "E0". Once the control panel 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. The weighted venting ensures a consistent internal PSI. When the countdown procedure is complete, the Canner will beep three times and the control panel 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 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; lids will "pop" as they cool and seal.

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

Operating Instructions

BROWN



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 "BROWN" 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.

SLOW COOKING



1. Press the "SLOW COOK" 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

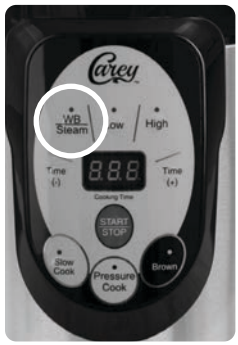


Pressure cooking is an easy way to seal in the flavor and nutrition of your favorite foods. You can cook single foods like corn on the cob, or an entire pot roast dinner.

1. Press the "PRESSURE COOK" 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.

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.

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. Add foods that you wish to steam, not exceeding the 4/5 fill rule of pressure cooking.
5. Close the lid and turn counter-clockwise an 1/8 turn to lock. Set the pressure regulator (jiggler) to the exhaust position.
6. Press the "TIME (+)" to set time required for the recipe.
7. Press the "START" button.
8. 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.
9. Press "START" again when the constant steam is present. This will activate the timer. **CAUTION: DO NOT HIT THE START BUTTON A THIRD TIME.** This will result in the unit shutting off.
10. When timer is complete, screen will read OFF.

Use caution when opening the lid as hot steam will escape from the unit.

One-Year Limited Warranty

The Metal Ware Corporation warrants the original purchaser that the product will be free from defects in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase or delivery. If delivery date occurs after purchase, the warranty begins on the date of delivery, as evidenced by proof of purchase or delivery documentation. 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 NESCO customer service team at 1-800-288-4545 or 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.

nesco.com/customer-service/warranty-registration

Merci d'avoir acheté un autocuiseur-stérilisateur numérique intelligent Carey de 9 litres. Rien n'est plus agréable que de savoir que vous préparez des conserves saines et délicieuses pour vous et votre famille. Nous créons des produits et accessoires de cuisine depuis de nombreuses années et sommes ravis de partager notre savoir-faire et d'ouvrir le monde de la mise en conserve et de la cuisson sous pression à la maison à de nouveaux passionnés.

Des Questions?

Le service client NESCO est disponible
Du lundi au vendredi
de 8h00 à 16h30 CST.

Email: nescocs@nesco.com
Phone: 1-800-288-4545
chat en direct www.nesco.com

Garantie/Enregistrement

Veuillez consulter les informations de garantie incluses sur le paquet et dans ce guide. Ce guide est disponible sur 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.

Table des matières

Garanties importantes 13
Liste des Composants 15
Avant La Première Utilisation 16
Instructions pour le couvercle 17
Mode d'Emploi 18
Garantie limitée d'un an 26

"Carey" est une marque déposée de
The Metal Ware Corp, société mère de NESCO®

Caractéristiques:
Modèle: DPC-9SS
9 L Numérique Smart Canner & Mijoteuse par Carey
Entrée De L'appareil: 120 Volts / 1200 Watts

GARANTIES IMPORTANTES

- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement - Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes:

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS avant de commencer.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, NE PAS immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. NE PAS toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées, les boutons ou des gants de cuisine.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Cet appareil n'est PAS recommandé pour les enfants.
5. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. Laissez refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
7. N'utilisez PAS l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
8. N'utilisez PAS d'appareil électrique dont le cordon ou la fiche sont endommagés, ou après un dysfonctionnement, une chute ou un dommage quelconque. Contactez le service client.
9. NE PAS utiliser à l'extérieur.
10. NE PAS laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, toucher des bords tranchants ou des surfaces chaudes.
11. NE PAS tirer sur le cordon d'alimentation pour le débrancher.

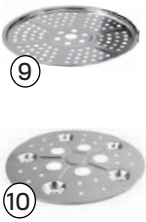
12. Ne jamais brancher l'appareil à un endroit où l'eau pourrait inonder la pièce.
13. Placer l'appareil sur une surface ferme et stable.
14. Veiller à ce que l'appareil ne soit pas placé près du bord d'une table, d'un plan de travail, etc., où il pourrait être poussé ou tomber.
15. L'utilisation d'accessoires, y compris de convertisseurs électriques, non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
16. NE JAMAIS utiliser de produits de nettoyage ou de chiffons abrasifs pour nettoyer l'appareil.
17. N'utiliser l'appareil qu'une fois entièrement assemblé.
18. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
19. Avant la première utilisation, retirer tout l'emballage et laver les pièces.
20. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement avec un cordon plus long.
    - Des cordons d'alimentation ou des rallonges détachables plus longs peuvent être utilisés à condition d'être prudents.
    - Si un cordon d'alimentation ou une rallonge détachable plus long est utilisé, la puissance nominale indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
    - Le cordon doit être disposé de manière à ne pas tomber sur le plan de travail ou la table, où des enfants pourraient le tirer ou trébucher.
    - Le cordon ou la rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
21. Avant de débrancher l'appareil, coupez l'alimentation.
22. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz, d'une plaque électrique ou d'un four chaud.
23. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
24. ATTENTION : Allumez et éteignez l'appareil uniquement à l'aide de la minuterie ou du bouton marche/arrêt.
25. Pour débrancher l'appareil, placez n'importe quelle commande sur « arrêt », puis débranchez la fiche de la prise murale.
26. ATTENTION : Risque de choc électrique Cuisson/mise en conserve uniquement lorsque le récipient intérieur amovible est en place.
27. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
28. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant afin d'éviter tout danger.
29. Avertissement : Débranchez l'appareil du circuit d'alimentation avant toute intervention sur l'appareil.
30. AVERTISSEMENT : Pour éviter tout déversement sur le connecteur, le couvercle doit être fermé avant utilisation.
31. Étapes quotidiennes de nettoyage des surfaces des aliments :
    - Essuyez régulièrement et, après chaque utilisation, pendant que l'appareil est encore chaud, essuyez immédiatement la surface des résidus alimentaires et de graisse avec un chiffon doux pour éviter que les résidus secs ne soient plus difficiles à nettoyer.
    - Appliquez un détergent neutre sur la tache, laissez agir 1 à 2 minutes pour ramollir la saleté, puis frottez délicatement avec un chiffon humide. Évitez d'utiliser des outils durs tels que des billes d'acier.
    - Rincez la surface à l'eau chaude. Après avoir essuyé, rincez la surface à l'eau chaude pour éliminer tout résidu de détergent. Séchez ensuite l'appareil à l'envers pour éviter l'accumulation d'humidité.
32. AVERTISSEMENT : Pour éviter toute blessure due à une mauvaise utilisation des fonctions de l'appareil, lisez attentivement le manuel d'utilisation avant de l'utiliser et utilisez-le en toute sécurité conformément aux instructions.
33. AVERTISSEMENT : La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation. Afin d'éviter les brûlures, il est nécessaire d'attendre que le corps chauffant soit revenu à température ambiante avant de le nettoyer.
34. AVERTISSEMENT : Le préchauffage de l'appareil n'est pas nécessaire.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Liste des Composants









Already attached on unit.





1. Poignée du couvercle
2. Couvercle
3. Poignées du boîtier
4. Boîtier en acier inoxydable
5. Panneau de commande
6. Base inférieure du boîtier
7. Joint d'étanchéité en silicone amovible du couvercle
8. Cuve intérieure amovible (revêtement antiadhésif)
9. Grille de cuisson à la vapeur
10. Support de stérilisation (avec pieds en silicone)
11. Récupérateur de condensation amovible
12. Régulateur de pression noir 10 PSI (oscillant) – pour utilisation à une altitude ≤ 305 m (1 000 pi) (illustré sur l'appareil ci-dessus)
13. Régulateur de pression vert 15 PSI (oscillant) – pour utilisation à une altitude de 305 à 2 286 m (1 001 à 7 500 pi) (situé dans l'emballage

Liste des Composants

Retrait et installation du régulateur de pression (Jiggler)





Le Smart Canner est livré avec un régulateur de pression noir (jiggler) installé dans le couvercle, au-dessus de la tige d'aération. Si vous devez remplacer le régulateur de pression vert (pour les altitudes supérieures à 305 m), soulevez-le simplement et retirez-le. Pour le remettre en place, remettez-le simplement sur la tige d'aération et appuyez dessus.

IMPORTANT : Le régulateur de pression noir (jiggler) est destiné à une utilisation à une altitude inférieure à 305 m. Le régulateur de pression vert (jiggler) est destiné à une utilisation à une altitude supérieure à 305 m.

* Nous déconseillons l'utilisation du stérilisateur à plus de 2300 m en raison des effets d'une pression d'air excessive sur l'appareil.

Avant La Première Utilisation

AVERTISSEMENT - Pendant la mise en conserve, de la vapeur chaude s'échappe continuellement du régulateur de pression (agitateur). Assurez-vous que rien ne se trouve directement au-dessus de cette zone lorsque vous utilisez le Smart Canner & Cooker.



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 sûresveuillez vous référer au Centre National de l'Accueil La conservation des aliments:
nchfp.uga.edu

Avant La Première Utilisation

- Retirez les matériaux d'emballage tels que le carton ou le plastique et recyclez-les de manière 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 A)**


A


B

- 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 B)**

Instructions pour le couvercle

COMMENT OUVRIR LE COUVERCLE

Lorsque le couvercle de la marmite est en « position couvercle fermé », maintenez la poignée du couvercle et tournez-la d'environ 1/8 de tour dans le sens des aiguilles d'une montre **(IMAGE C)**, jusqu'à ce que vous atteigniez la « position couvercle ouvert ». Soulevez la poignée du couvercle. REMARQUE : Pour les appareils neufs, le joint du couvercle peut être légèrement plus résistant que la normale et peut être quelque peu difficile à déverrouiller. Une fois le couvercle ouvert et fermé plusieurs fois, il se desserrera.


C.

IMPORTANT : Le couvercle doit être fermé et tourné en « Position couvercle fermé » pour que les paramètres 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 continus. **(IMAGE D)**



D.

COMMENT DÉMONTER LE COUVERCLE

Lorsque le couvercle de la marmite est en position verticale, tenez le couvercle avec les deux mains et réglez la hauteur entre le couvercle et le bord supérieur de la cuisinière à environ 4 pouces **(IMAGE E)**. Tournez-le ensuite dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous atteigniez la « Position couvercle fermé » **(IMAGE F)**. Ensuite, soulevez le couvercle et éloignez-le du corps de la Smart Canner. **(IMAGE G).**


E.


F.


G.

Mode d'Emploi

CONSERVATION DES ALIMENTS

Le Smart Canner & Cooker simplifie et sécurise la mise en conserve, même pour les novices. La mise en conserve sous pression élimine et protège efficacement les micro-organismes indésirables. Nous avons inclus quelques conseils sur les bases de la mise en conserve. N'hésitez pas à explorer les nombreuses recettes disponibles en ligne, dans votre bibliothèque locale ou auprès de votre service de vulgarisation agricole local.

CONSERVATION DES ALIMENTS

- Nous vous recommandons fortement de vous familiariser avec les procédures de mise en conserve, les différents niveaux d'acide des aliments frais et les directives de la FDA disponibles en ligne. nchfp.uga.edu
- Il existe une grande variété de produits pouvant être mis en conserve avec succès. Cependant, tous les aliments ne peuvent pas être conservés : produits laitiers, œufs, farine, riz, pâtes. Vérifiez les recettes certifiées avant de continuer.
- Suivez les directives relatives aux procédures de sécurité des fabricants de bocaux et de couvercles de conserve. N'utilisez jamais de bocaux qui ne sont pas conçus pour la mise en conserve domestique.
- Le support de conserve doit être utilisé dans le pot de revêtement avec tous les types de bocaux.
- Assurez-vous que tous les ustensiles, bocaux et couvercles sont parfaitement propres avant la mise en conserve.
- Il est préférable de garder vos bocaux nouvellement nettoyés au chaud pour réduire les risques de casse causés par les changements de température lors de l'ajout d'aliments chauds.
- La Smart Canner peut sceller les bocaux grâce à des techniques de mise en conserve sous pression et de bain-marie. Vérifiez auprès de votre recette la méthode suggérée.
- Les assaisonnements s'intensifient pendant la mise en conserve, faites preuve de prudence. N'utilisez pas de sauge car elle devient amère.
- N'utilisez pas de sel de table pour la mise en conserve. Sel non iodé uniquement.
- Ne réutilisez pas les couvercles.
- Le NCHFP recommande que les aliments peu acides soient mis en conserve sous pression et que les aliments très acides utilisent la méthode du bain-marie.
- Pensez à faire un test avec de l'eau dans des bocaux avant de mettre en conserve.

Le Smart Canner est livré avec 2 supports à utiliser pendant le processus de mise en conserve. Le support de conserve doit être utilisé pour garder les bocaux de conserve hors du fond du pot intérieur. La grille de cuisson à la vapeur peut être utilisée comme couche de séparation lors de l'empilage de bocaux de plus petite taille.

Le Smart Canner conservera et traitera :

- **Jusqu'à 4 litres (pots à bouche large) ou**
- **Jusqu'à 5 pintes ou**
- **16 pots de gelée de 4 oz à la fois**

REMARQUE : Il existe de nombreuses variétés de bocaux de conserve disponibles ; tous ne rentreront pas parfaitement dans le Smart Canner. Veuillez mettre vos bocaux à sec dans une marmite avant utilisation. Les bocaux QUART ne doivent pas être utilisés avec la fonction bain-marie.

IMPORTANT : Les spores du botulisme doivent être tuées à des températures supérieures à celles de l'eau bouillante (en conserve sous pression) ou par un équilibre de pH extrême trouvé dans le vinaigre de légumes marinés ou confitures et gelées sucrées (bain-marie)

BAIN-MARIE (WB) / WATER BATH (WB)

Il est important, lors de la mise en conserve au bain-marie, que les pots soient recouverts d'eau. Si vos bocaux sont trop hauts, vous devez utiliser le réglage BASSE pression. Cela permet d'utiliser beaucoup moins d'eau et vous donne plus de flexibilité sur les types de pots pouvant être utilisés.

IMPORTANT: Les bocaux de taille QUART ne peuvent pas être utilisés avec la fonction Bain-marie.

1. High acid foods such as fruits, pickles and tomatoes prohibit the development Les aliments très acides tels que les fruits, les cornichons et les tomates empêchent mieux le développement de bactéries nocives que les aliments peu acides. Par conséquent, la mise en conserve au bain-marie peut être utilisée pour conserver ces aliments.
2. Préparez vos produits en suivant votre recette et les directives fédérales de la FDA.
3. Placez les aliments dans des bocaux de conserve et serrez à la main en suivant les directives du fabricant des bocaux.
4. Placez la grille de mise en conserve au fond du pot intérieur. Placez vos bocaux remplis sur la grille de mise en conserve.
5. Remplissez le pot intérieur d'eau de manière à ce que les bocaux soient entièrement recouverts d'un à deux pouces d'eau.
6. Fermez le couvercle et assurez-vous que le régulateur de pression (jiggler) est réglé sur échappement.



UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE POUR WB

7. Appuyez sur le bouton « WB/STEAM » en haut à gauche du panneau de commande.
8. Appuyez sur le bouton « TIME (+) » pour régler le temps requis pour la recette. IMPORTANT : Assurez-vous que le régulateur de pression (jiggler) est réglé sur l'échappement.
9. Appuyez ensuite sur le bouton « START ». N'appuyez PAS sur le bouton « Cuisson sous pression » en bas du panneau de commande. Digital Dial Chase commencera à tourner. L'appareil devrait commencer à bouillir dans les 20 à 25 minutes. Vous verrez un flux constant de vapeur provenant de la soupape d'échappement de pression lorsque l'ébullition sera atteinte.
10. Appuyez à nouveau sur « START » lorsque le flux constant de vapeur est visible. Cela activera la minuterie. ATTENTION : NE PAS APPUYER SUR LE BOUTON DE DÉMARRAGE UNE TROISIÈME FOIS. Cela entraînera l'arrêt de l'unité.

11. Lorsque la vapeur a cessé de sortir du régulateur de pression (jiggler), tournez délicatement le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre d'1/8 de tour et ouvrez le couvercle.
12. Retirez délicatement les bocaux du Smart Canner ; les couvercles des bocaux « éclateront » à mesure qu'ils refroidissent et se scellent.

Conseil utile : une raison courante pour laquelle un code ERR ou EEE s'affiche est que le bouton Démarrer/Arrêter n'a pas été enfoncé une deuxième fois lorsque le bain-marie est arrivé à ébullition. Si cela devait se produire, nous vous recommandons de redémarrer le processus à partir de la première étape ci-dessus.

Mode d'emploi

CONSERVATION BASSE PRESSION/CONSERVATION À VAPEUR

Les instructions suivantes concernent la mise en conserve à basse pression d'aliments très acides.

Le Smart Canner rend la mise en conserve sous pression sûre et facile. Vous pouvez procéder à la mise en conserve à basse pression (ou à la vapeur) de la plupart des fruits et des sauces.

Reportez-vous au Guide complet de la mise en conserve à domicile de l'USDA pour connaître les recettes testées et suivez leurs instructions avec précision. nchfp.uga.edu/publications/publications_usda

1. Placez vos bocaux remplis à mettre en conserve sur la grille de mise en conserve dans le pot intérieur.
2. Ajoutez 8 tasses d'eau chaude.
3. Fermez et verrouillez le couvercle. Fixez le régulateur de pression approprié (Jiggler) au couvercle.
4. Sélectionnez le bouton « LOW » sur le panneau de commande.
5. Appuyez sur le bouton « TIME » pour régler le temps de processus requis pour la recette de mise en conserve.
6. Réglez la soupape de limitation de pression sur échappement.
7. Appuyez sur « START » pour commencer le processus de mise en conserve. Le cadran numérique commencera à tourner et cela continuera jusqu'à ce que la température interne correcte soit atteinte, ce qui peut prendre jusqu'à 30 minutes. La vapeur commencera à s'échapper par la soupape de limitation de pression, c'est normal. Une fois que la marmite à pression atteint la température interne correcte, la marmite émettra un bip et l'écran LED du panneau de commande indiquera « E10 ». Le code prédéfini « E10 » signifie : (E) pour le mode échappement et (10) est égal au nombre de minutes qui seront décomptées.

CONSERVATION BASSE PRESSION/CONSERVATION À VAPEUR (SUITE)

8. L'autoclave intelligent effectue automatiquement un compte à rebours de « E10 » à « E0 ». Lorsque le panneau de commande affiche « E0 » clignotant, l'autoclave émet un bip. À ce moment, positionnez le jiggler en position hermétique et laissez le processus se dérouler. Le temps de traitement requis, saisi précédemment, commence alors à décompter. Pendant ce temps, l'autoclave commence à libérer de la vapeur. La ventilation lestée assure une pression interne constante. Une fois le compte à rebours terminé, l'autoclave émet trois bips et le panneau de commande indique « OFF ».

   Si le régulateur de pression (jiggler) n'est pas réglé sur « Airtight » une fois que le compte à rebours E10 atteint « E0 » et émet un bip, la marmite permettra 5 minutes supplémentaires. Il émettra alors un bip, et l'écran LED du panneau de commande affichera alors un code « EEE » et s'éteindra.

9. Débranchez la Smart Canner et laissez la température à l'intérieur de la marmite diminuer progressivement. La marmite doit refroidir pendant 60 à 90 minutes avant d'essayer d'ouvrir le couvercle. Le processus de mise en conserve est maintenant terminé. Retirez délicatement les bocaux ; les couvercles des pots « éclateront » à mesure qu'ils refroidissent et se scellent.

Mode d'emploi

CONSERVATION HAUTE PRESSION

Les instructions suivantes concernent la mise en conserve à basse pression d'aliments peu acides.

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

Reportez-vous au Guide complet de la mise en conserve à domicile de l'USDA pour connaître les recettes testées et suivez leurs instructions avec précision. nchfp.uga.edu/publications/publications_usda

1. Placez vos bocaux remplis à mettre en conserve sur la grille de mise en conserve dans le pot intérieur.
2. Ajoutez 8 tasses d'eau chaude.
3. Fermez et verrouillez le couvercle. Fixez le régulateur de pression approprié (Jiggler) au couvercle.

4. Sélectionnez le bouton « ÉLEVÉ » sur le panneau de commande.
5. Appuyez sur le bouton « TIME » pour régler le temps de processus requis pour la recette de mise en conserve.
6. Réglez la soupape de limitation de pression sur échappement.
7. Appuyez sur « START » pour commencer le processus de mise en conserve. Le cadran numérique commencera à tourner et cela continuera jusqu'à ce que la température interne correcte soit atteinte, ce qui peut prendre jusqu'à 30 minutes. La vapeur commencera à s'échapper par la soupape de limitation de pression, c'est normal. Une fois que la marmite à pression atteint la température interne correcte, la marmite émettra un bip et l'écran LED du panneau de commande indiquera « E10 ». Le code prédéfini « E10 » signifie : (E) pour le mode échappement et (10) est égal au nombre de minutes qui seront décomptées.
8. La marmite à pression effectuera automatiquement un compte à rebours de « E10 » à « E0 ». Une fois que l'écran LED du panneau de commande affiche un « E0 » clignotant, la marmite émet un bip. À ce moment-là, la soupape de limitation de pression doit être réglée sur « Airtight ». Une fois la marmite reprise, le panneau de commande émettra à nouveau un bip. Le temps de processus requis saisi précédemment commence maintenant à décompter. Pendant ce temps, votre marmite commencera à libérer de la vapeur. La ventilation lestée assure un PSI interne constant. Une fois la procédure de compte à rebours terminée, la marmite émettra trois bips et l'écran LED du panneau de commande indiquera « OFF ». Important : Si l'appareil contourne le compte à rebours E10, l'eau ajoutée à la marmite est peut-être trop chaude. Arrêtez le processus et laissez la marmite refroidir brièvement. Redémarrez en utilisant de l'eau tiède/à température ambiante.

   Si le régulateur de pression (Jiggler) n'est pas réglé sur « Airtight » une fois que le compte à rebours E10 atteint « E0 » et émet un bip, la marmite permettra 5 minutes supplémentaires. Il émettra alors un bip, et l'écran LED du panneau de commande affichera alors un code « EEE » et s'éteindra.
9. Débranchez la Smart Canner et laissez la température à l'intérieur de la marmite diminuer progressivement. La marmite doit refroidir pendant 60 à 90 minutes avant d'essayer d'ouvrir le couvercle. Le processus de mise en conserve est maintenant terminé. Retirez délicatement les bocaux ; les couvercles des pots « éclateront » à mesure qu'ils refroidissent et se scellent.

BRUN



La Smart Canner est suffisamment polyvalente pour faire dorer les viandes avant une cuisson lente ou une cuisson sous pression. Le

La fonction de brunissage de la Smart Canner agit de la même manière qu'une poêle à frire standard.

1. Appuyez sur la fonction « MARRON » sur le panneau de commande. **REMARQUE** : NE fermez PAS le couvercle pendant le brunissage.
2. Placez la viande dans le pot intérieur. Il n'est pas nécessaire d'ajouter du beurre ou de l'huile de cuisson, sauf si cela est souhaité pour la saveur.
3. Retournez et faites dorer la viande comme si vous utilisiez une poêle. **REMARQUE :** Vous pouvez faire dorer un rôti entier ou couper la viande en petits morceaux avant de la faire dorer pour des ragoûts.

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

CONSEIL : Pensez à faire dorer les viandes qui seront d'abord cuites lentement en utilisant la fonction BROWN de la Smart Canner. Il n'est généralement pas nécessaire d'ajouter de l'huile de cuisson ou du beurre au fond de la cuve intérieure pour faire dorer les viandes, mais une petite quantité de liquide comme de l'eau, du bouillon de soupe ou du jus de fruit peut aider lors d'une cuisson lente.

CUISSON LENTE



1. Appuyez sur le bouton de fonction « SLOW COOK » du
2. Panneau de contrôle.
3. L'affichage du temps de cuisson affichera 30 minutes, qui peuvent être ajustées vers le haut (+) ou vers le bas (-), jusqu'à un maximum de 600 minutes (10 heures).
4. Fermez le couvercle, tournez-le d'environ 1/8 de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la « position couvercle fermé ».
5. Réglez le régulateur de pression (jiggler) sur échappement afin que la pression ne s'accumule pas à l'intérieur de la cuisinière pendant la cuisson lente. Vous scellerez toujours les liquides pour obtenir l'humidité afin de créer l'environnement de cuisson lente parfait.
6. Appuyez sur « START » pour commencer la cuisson. Le Smart Canner émettra trois bips une fois le temps écoulé.

ATTENTION RÈGLE DES 4/5: Ne remplissez JAMAIS un autocuiseur à plus des 4/5 de nourriture. De plus, n'emballez pas les aliments hermétiquement dans un autocuiseur. Ces pratiques peuvent entraîner un dysfonctionnement de l'autocuiseur, ce qui affectera le résultat de vos aliments.

CUISSON SOUS PRESSION



La cuisson sous pression est un moyen simple de conserver la saveur et la valeur nutritive de vos aliments préférés. Vous pouvez cuisiner des aliments simples comme des épis de maïs ou un dîner entier de rôti.

1. Appuyez sur le bouton de fonction « CUISSON SOUS PRESSION » sur le panneau de commande avant.
2. Ajoutez les ingrédients de votre recette préférée dans le revêtement intérieur du pot.
3. Fermez le couvercle, tournez-le d'environ 1/8 de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « Couvercle fermé ». Réglez la soupape de limitation de pression en position hermétique.
4. Appuyez sur « TIME (+) » pour régler le temps requis pour la recette.
5. Appuyez sur « START » pour démarrer le processus. L'affichage tournera jusqu'à ce que la pression interne soit atteinte. Vous remarquerez peut-être quelques clics à mesure que l'appareil chauffe, c'est normal. Une fois la pression interne atteinte, le temps de cuisson commencera à décompter jusqu'à « 000 » et émettra 3 bips.
6. Déplacez avec précaution le régulateur de pression (Jiggler) vers la position d'échappement. Une grande quantité de vapeur sera libérée par le régulateur de pression (Jiggler), alors assurez-vous de garder votre visage, votre corps et vos doigts éloignés de la vapeur.
7. Une fois la vapeur évacuée, tournez la poignée du couvercle d'1/8 de tour dans le sens des aiguilles d'une montre et ouvrez le couvercle.

ALIMENTS À LA VAPEUR



1. Placez le support de conserve dans le revêtement intérieur du pot.
2. Remplissez d'eau chaude jusqu'au niveau de la grille. (environ 4 tasses)
3. Placez le plateau vapeur sur la grille.
4. Ajoutez les aliments à cuire à la vapeur, en respectant la règle de remplissage aux 4/5 pour la cuisson sous pression.
5. Fermez le couvercle et tournez-le d'un huitième de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Réglez le régulateur de pression (agitateur) sur la position d'échappement.
6. Appuyez sur « TIME (+) » pour régler le temps de cuisson.
7. Appuyez sur le bouton « START ».
8. Le cadran numérique se mettra à tourner. Vous verrez un flux constant de vapeur sortir de la soupape d'échappement une fois l'ébullition atteinte.
9. Appuyez à nouveau sur « START » lorsque la vapeur est présente. Cela activera la minuterie. A**TTENTION : N'APPUYEZ PAS UNE TROISIÈME FOIS SUR LE BOUTON « START »**. Cela entraînerait l'arrêt de l'appareil.
10. Une fois la minuterie terminée, l'écran affichera « OFF ».

Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle car de la vapeur chaude s'échappera de l'appareil.

Garantie limitée d'un an

Metal Ware Corporation garantit à l'acheteur initial que le produit est exempt de tout défaut de matériau et de fabrication pendant une période d'un an à compter de la date d'achat ou de livraison. Si la date de livraison est postérieure à l'achat, la garantie prend effet à la date de livraison, comme l'atteste la preuve d'achat ou le bon de livraison. Le produit doit être utilisé pour un usage personnel ou domestique exclusif, conformément aux instructions. Si votre produit s'avère défectueux dans l'année suivant la date d'achat, veuillez contacter le service client de NESCO au 1-800-288-4545 ou à l'adresse nescocs@nesco.com en expliquant la réclamation. Si la réclamation est recevable, un membre du service client vous fournira les informations nécessaires au remplacement de votre appareil. Dans le cadre de cette garantie limitée, nous nous engageons à remplacer toute pièce jugée défectueuse, à notre entière discrétion. Cette garantie limitée est nulle si l'appareil est branché sur une alimentation électrique inadaptée, démonté, manipulé de quelque manière que ce soit ou endommagé suite à 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 énoncés ci-dessus, Metal Ware Corp ne sera pas responsable envers vous, ou envers toute personne réclamant par ou par votre intermédiaire, pour toute obligation ou responsabilité, y compris, mais sans s'y limiter : , obligations ou responsabilités découlant d'une rupture de contrat, d'une rupture de garantie, de réclamations légales, d'une négligence ou d'un autre délit ou de toute théorie de responsabilité stricte, en ce qui concerne le produit ou les actes ou omissions de Metal Ware Corp ou autre. L'acheteur accepte qu'en aucun cas Metal Ware Corp ne soit responsable des dommages accessoires, compensatoires, punitifs, consécutifs, indirects, spéciaux ou autres. La garantie ne couvre pas les dommages consécutifs ou accessoires tels que les dommages matériels et ne couvre pas les coûts 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 devrez 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.

nesco.com/customer-service/warranty-registration



THANK YOU FOR CHOOSING

Carey®

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.

© 2026 (10/27) The Metal Ware Corp
All Rights reserved, including the right of reproduction in whole or part.
Tous droits réservés, y compris le droit de reproduction en totalité ou en partie.