9.5 Qt. Digital Smart Canner & Cooker NPC-9

Care/Use Guide

Canneuse numérique intelligente de 9,5 pintes

Guide d'entretien et d'utilisation



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 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 NESCO 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

Consignes de Sécurité Importantes 13
Liste des Composants 15
Avant la Première Utilisation 16
Instructions Relatives au Couvercle 17
Instructions d'utilisation 18
Garantie Limitée d'un An 26

For recipes, ideas, and more great products, visit:

nesco.com

Technical Specifications:

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

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

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 NESCO Customer Service.
9. DO NOT use outdoors.

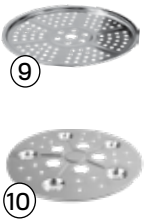
10. DO NOT let cord hang over edge of table or counter, contact sharp edges, or touch hot surfaces.
11. DO NOT pull on the power cord to disconnect.
12. Never plug in the appliance where water may flood the area.
13. Place the appliance on a firm and stable surface.
14. Ensure that the appliance is not 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



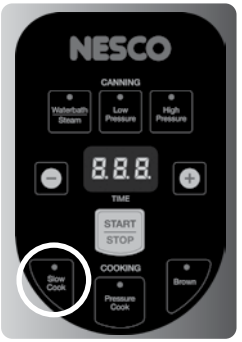
The Smart Canner is versatile enough to handle browning meats prior to slow cooking or pressure cooking. The browning function on the Smart Canner acts similar to a standard fry pan.

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

NESCO® Your Key Ingredient For Food Preservation™

Merci d'avoir acheté une canneuse intelligente Smart Canner de NESCO. Rien n'est plus satisfaisant que de savoir que vous préparez des aliments en conserve sains et délicieux pour vous et votre famille. Nous concevons des produits et accessoires de cuisine depuis de nombreuses années et sommes ravis de partager notre expertise et d'accueillir de nouveaux passionnés dans le monde de la mise en conserve et de la cuisson sous pression à domicile.

Questions?

Le service à la clientèle de NESCO est disponible du lundi au vendredi de 8 h à 16 h 30 (HNC).

Courriel : nescocs@nesco.com
Téléphone : 1-800-288-4545
Clavardage en direct au www.nesco.com

Garantie/Enregistrement

Veuillez consulter les renseignements sur la garantie inclus sur l'emballage et dans ce guide. Ce guide est offert sur Nesco.com.

Retours

Veuillez ne pas retourner cet article au lieu d'achat. S'il vous manque des pièces ou si vous avez besoin d'aide, communiquez avec le service à la clientèle de NESCO.

Caractéristiques techniques :

Modèle : NPC-9 / Autocuiseur et canneuse numérique NESCO de 9,5 pintes
Alimentation : 120 volts / 1200 watts

Table des matières

Consignes de Sécurité Importantes 13
Liste des Composants.....15
Avant la Première Utilisation.....16
Instructions Relatives au Couvercle.....17
Instructions d'utilisation.....18
Garantie Limitée d'un An 26

Pour des recettes, des idées et d'autres excellents produits, visitez :

nesco.com

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

– **Ce produit est conçu pour un usage domestique seulement.** Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les suivantes :

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS avant de commencer.
2. Pour réduire le risque de choc électrique, NE PAS immerger le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. NE PAS toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées, les boutons ou des mitaines de four.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants. Cet appareil N'EST PAS recommandé pour une utilisation par des enfants.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
6. Laissez l'appareil refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
7. NE PAS utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
8. NE PAS utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé, ni après un mauvais fonctionnement, une chute ou tout autre dommage. Communiquez avec le service à la clientèle de NESCO.
9. NE PAS utiliser à l'extérieur.
10. NE PAS laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des arêtes vives ou toucher des surfaces chaudes.

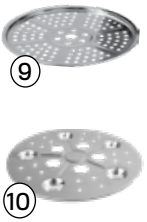
11. NE PAS tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
12. Ne jamais brancher l'appareil dans un endroit où l'eau pourrait inonder la zone.
13. Placer l'appareil sur une surface ferme et stable.
14. S'assurer que l'appareil n'est pas placé près du bord d'une table, d'un plan de travail, 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 causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
16. NE JAMAIS utiliser de produits nettoyants abrasifs ni de chiffons abrasifs pour nettoyer l'appareil.
17. Utiliser l'appareil uniquement lorsqu'il est complètement assemblé.
18. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
19. Avant la première utilisation, retirer tout l'emballage et laver les pièces.
20. Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement associés à un cordon plus long.
    - Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges peuvent être utilisés avec précaution.
    - Si un cordon d'alimentation amovible plus long ou une rallonge est utilisé, la puissance électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
    - Le cordon doit être disposé de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table, où il pourrait être tiré par des enfants ou provoquer une chute accidentelle.
    - Le cordon d'alimentation ou la rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
21. Avant de débrancher l'appareil, l'éteindre.
22. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé.
23. Faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
24. MISE EN GARDE : Mettre l'appareil en marche et l'éteindre uniquement à l'aide de la minuterie ou du bouton marche/arrêt.
25. Pour débrancher l'appareil, placer toute commande à la position « off » (arrêt), puis retirer la fiche de la prise murale.
26. MISE EN GARDE : Risque de décharge électrique. Cuire / mettre en conserve uniquement lorsque la cuve intérieure 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, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par 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 : Débrancher le circuit d'alimentation avant d'effectuer l'entretien de l'appareil.
30. AVERTISSEMENT : Pour éviter les déversements sur le connecteur, le couvercle doit être fermé avant l'utilisation.
31. Étapes de nettoyage quotidiennes des surfaces en contact avec les aliments :
    - Essuyer rapidement après chaque utilisation, pendant que l'appareil est encore tiède. Enlever immédiatement les résidus d'aliments et de graisse avec un chiffon doux afin d'éviter que des dépôts secs plus difficiles à nettoyer ne se forment.
    - Appliquer un détergent neutre sur la tache et laisser agir de 1 à 2 minutes pour ramollir la saleté, puis frotter doucement avec un chiffon humide. Éviter d'utiliser des outils abrasifs ou rigides, comme des tampons en laine d'acier.
    - Rincer la surface à l'eau chaude. Après l'essuyage, rincer de nouveau la surface à l'eau chaude pour s'assurer qu'il ne reste aucun résidu de détergent. Ensuite, laisser sécher l'appareil à l'envers afin d'éviter l'accumulation d'humidité.
32. AVERTISSEMENT : Afin d'éviter toute blessure causée par une mauvaise utilisation des fonctions du produit, lire attentivement le manuel avant d'utiliser l'appareil et l'utiliser de façon sécuritaire conformément aux instructions prévues.
33. AVERTISSEMENT : La surface de l'élément chauffant peut conserver une chaleur résiduelle après l'utilisation. Afin d'éviter les brûlures, attendre que l'élément chauffant ait refroidi à la température ambiante avant de procéder au nettoyage.
34. AVERTISSEMENT : Le préchauffage de l'appareil n'est pas nécessaire.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Liste des Composants













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 (oscillant)





La canneuse intelligente est livrée avec le régulateur de pression noir (oscillant) installé dans le couvercle, sur la tige d'évent. Si vous devez le remplacer par le régulateur de pression vert (oscillant) (pour les altitudes supérieures à 305 m (1 001 pi)), il suffit de soulever le régulateur de pression (oscillant) vers le haut et de le retirer. Pour remettre le régulateur de pression (oscillant) en place sur l'appareil, positionnez-le sur la tige d'évent et appuyez vers le bas.

IMPORTANT : Le régulateur de pression noir (oscillant) est destiné à une utilisation à une altitude ≤ 305 m (1 000 pi). Le régulateur de pression vert (oscillant) est destiné à une utilisation à une altitude ≥ 305 m (1 001 pi).

* Nous ne recommandons pas d'utiliser l'appareil de mise en conserve à une altitude supérieure à 2 286 m (7 500 pi) en raison des effets d'une pression d'air excessive sur l'appareil.

Avant la Première Utilisation

AVERTISSEMENT - Pendant le processus de mise en conserve, de la vapeur chaude sera continuellement libérée par le régulateur de pression (oscillant). Assurez-vous que rien ne se trouve directement au-dessus de cette zone lors de l'utilisation du Smart Canner et autocuiseur.



MISE EN GARDE — Afin d'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 concernant les pratiques sécuritaires de mise en conserve, veuillez consulter le National Center for Home Food Preservation : **nchfp.uga.edu**

Avant la Première Utilisation


A


B

- Retirer les matériaux d'emballage, comme le carton ou le plastique, et les recycler de façon appropriée.
- Essuyer toutes les pièces avec un chiffon doux et humide ou une éponge. Sécher soigneusement.
- NE PAS immerger dans l'eau ni placer au lave-vaisselle.
- Le joint s'installe derrière le guide métallique. Avant la première utilisation, retirer délicatement le joint. (IMAGE A)
- Laver à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Sécher, puis remettre fermement le joint en place derrière le guide métallique. S'assurer que le joint est correctement installé dans la rainure à l'intérieur du couvercle. (IMAGE B)

Instructions Relatives au Couvercle


C.

COMMENT OUVRIR LE COUVERCLE Lorsque le couvercle de l'appareil de mise en conserve est en position fermée, tenir la poignée du couvercle et la tourner d'environ 1/8 de tour dans le sens horaire (IMAGE C) jusqu'à atteindre la position ouverte. Soulever ensuite la poignée pour retirer le couvercle. REMARQUE : Pour les appareils neufs, le joint du couvercle peut être légèrement plus serré que la normale et donc un peu plus difficile à déverrouiller. Après plusieurs ouvertures et fermetures, le mécanisme s'assouplira.



D.

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

COMMENT DÉMONTER LE COUVERCLE Lorsque le couvercle de l'appareil de mise en conserve est en position verticale, tenir le couvercle à deux mains et régler la distance entre le couvercle et le bord supérieur de l'appareil à environ 10 cm (4 po) (IMAGE E). Tourner ensuite le couvercle dans le sens antihoraire jusqu'à atteindre la position fermée (IMAGE F). Soulever ensuite le couvercle et l'éloigner du boîtier de la canneuse intelligente (IMAGE G).


E.


F.


G.

Instructions d'utilisation

CONSERVATION DES ALIMENTS

La canneuse intelligente et autocuiseur aide à rendre le processus de mise en conserve simple et sécuritaire, même pour les débutants. La mise en conserve sous pression élimine de façon sécuritaire les micro-organismes indésirables et protège les aliments. Nous avons inclus quelques conseils sur les bases de la mise en conserve. N'hésitez pas à consulter les nombreuses ressources de recettes disponibles en ligne, dans votre bibliothèque locale ou auprès de votre service local de vulgarisation agricole.

CONSEILS DE BASE POUR LA MISE EN CONSERVE

- Nous vous recommandons fortement de vous familiariser avec les procédures de mise en conserve, les différents niveaux d'acidité des aliments frais ainsi que les directives de la FDA, accessibles en ligne au site 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 de cette façon, par exemple : produits laitiers, œufs, farine, riz et pâtes. Vérifiez toujours que vous utilisez une recette certifiée avant de procéder.
- Suivez les directives de sécurité fournies par les fabricants de bocaux et de couvercles de mise en conserve. N'utilisez jamais de bocaux qui ne sont pas conçus pour la mise en conserve domestique.
- La grille de mise en conserve doit être utilisée dans la cuve intérieure avec tous les types de bocaux.
- Assurez-vous que tous les ustensiles, bocaux et couvercles sont parfaitement propres avant de commencer la mise en conserve.
- Il est préférable de garder vos bocaux fraîchement lavés au chaud afin de réduire les risques de bris causés par les changements de température lors de l'ajout d'aliments chauds.
- La canneuse intelligente Smart Canner peut sceller les bocaux par mise en conserve sous pression ou par traitement à l'eau bouillante — consultez votre recette pour connaître la méthode recommandée.
- Les assaisonnements s'intensifient pendant la mise en conserve; il est préférable d'y aller avec modération. N'utilisez pas de sauge, car elle devient amère.
- N'utilisez pas de sel de table pour la mise en conserve. Utilisez uniquement du sel non iodé.
- Ne réutilisez pas les couvercles.
- Le NCHFP recommande de traiter les aliments peu acides sous pression et d'utiliser la méthode du bain d'eau bouillante pour les aliments très acides.
- Envisagez d'effectuer un essai avec des bocaux remplis d'eau avant de procéder à la mise en conserve réelle.

La canneuse intelligente Smart Canner est fourni avec deux grilles à utiliser durant le processus de mise en conserve. La grille de mise en conserve doit être utilisée pour empêcher les bocaux de reposer directement sur le fond de la cuve intérieure. La grille de cuisson à la vapeur peut servir de couche de séparation lors de l'empilage de bocaux de plus petit format.

La canneuse intelligente Smart Canner peut contenir et traiter :

- **jusqu'à 4 bocaux d'un quart (à large ouverture) ou**
- **jusqu'à 5 bocaux d'une pinte ou**
- **16 bocaux à gelée de 4 oz à la fois**

REMARQUE : Il existe de nombreuses variétés de bocaux de mise en conserve ; tous ne s'ajustent pas parfaitement dans la canneuse intelligente Smart Canner. Veuillez effectuer un essai d'ajustement à sec de vos bocaux dans l'appareil avant utilisation. Les bocaux d'un quart ne doivent pas être utilisés avec la fonction bain d'eau bouillante.

IMPORTANT : Les spores du botulisme doivent être détruites à des températures supérieures à celle de l'eau bouillante (mise en conserve sous pression) ou par un pH très acide, comme celui du vinaigre dans les légumes marinés ou des confitures et gelées sucrées (méthode du bain d'eau bouillante).

Instructions d'utilisation

BAIN D'EAU BOUILLANTE

Lors de la mise en conserve au bain d'eau bouillante, il est important que les bocaux soient entièrement recouverts d'eau. Si vos bocaux sont trop hauts, vous devez utiliser le réglage de basse pression. Cela permet d'utiliser beaucoup moins d'eau et vous offre plus de flexibilité quant aux types de bocaux pouvant être utilisés.

IMPORTANT: Les bocaux d'un quart ne peuvent pas être utilisés avec la fonction bain d'eau bouillante.

1. Les aliments très acides, comme les fruits, les marinades et les tomates, empêchent mieux le développement des bactéries nocives que les aliments peu acides. Par conséquent, la mise en conserve au bain d'eau bouillante peut être utilisée pour conserver ces aliments.
2. Préparez vos aliments conformément à votre recette et aux directives fédérales de la FDA.
3. Remplissez les bocaux de mise en conserve et serrez les couvercles à la main conformément aux directives du fabricant des bocaux.
4. Placez la grille de mise en conserve au fond de la cuve intérieure. Déposez vos bocaux remplis sur la grille de mise en conserve.
5. Remplissez la cuve intérieure d'eau de façon à ce que les bocaux soient entièrement recouverts par 2,5 à 5 cm (1 à 2 pouces) d'eau.
6. Fermez le couvercle et assurez-vous que le régulateur de pression (poids oscillant) est réglé en position d'évacuation (vent).

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE – BAIN D'EAU BOUILLANTE



7. Appuyez sur le bouton « WB/STEAM » (bain d'eau bouillante / vapeur) situé en haut à gauche du panneau de commande.
8. Appuyez sur le bouton « TIME (+) » (durée) pour régler le temps requis selon la recette. **IMPORTANT : Assurez-vous que le régulateur de pression (poids oscillant) est réglé en position d'évacuation (vent).**
9. Appuyez ensuite sur le bouton « **START** » (démarrer). N'appuyez PAS sur le bouton « Pressure Cook » (cuisson à la vapeur) situé au bas du panneau de commande. L'indicateur numérique circulaire commencera à tourner. L'appareil devrait commencer à bouillir dans un délai de 20 à 25 minutes. Un jet constant de vapeur s'échappera de la soupape d'évacuation de la pression lorsque l'ébullition sera atteinte.
10. Appuyez de nouveau sur « START » (démarrer) lorsque le jet constant de vapeur est visible. Cela activera la minuterie. **MISE EN GARDE : N'APPUYEZ PAS SUR LE BOUTON « START » (démarrer) UNE TROISIÈME FOIS.** Cela entraînera l'arrêt de l'appareil.

11. Lorsque la vapeur ne s'échappe plus du régulateur de pression (poids oscillant), tournez soigneusement le couvercle d'environ 1/8 de tour dans le sens horaire, puis ouvrez-le.
12. Retirez les bocaux de la canneuse intelligente Smart Canner avec précaution; les couvercles émettront un « pop » lorsqu'ils refroidiront et scelleront.

Conseil utile : Une raison fréquente de l'apparition d'un code ERR ou EEE est que le bouton « Start/Stop » (démarrer / arrêt) n'a pas été enfoncé une deuxième fois lorsque le bain d'eau est arrivé à ébullition. Si cela se produit, nous vous recommandons de recommencer le processus à partir de la première étape ci-dessus.

Instructions d'utilisation

MISE EN CONSERVE À BASSE PRESSION / MISE EN CONSERVE À LA VAPEUR

Les instructions suivantes concernent la mise en conserve à basse pression pour les aliments à forte acidité.

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.

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

1. Placez vos bocaux remplis sur la grille de mise en conserve dans la cuve intérieure.
2. Ajoutez 8 tasses d'eau chaude (environ 1,9 L).
3. Fermez et verrouillez le couvercle. Fixez le régulateur de pression (poids oscillant) approprié sur le couvercle.
4. Sélectionnez le bouton « LOW » (lentement) sur le panneau de commande.
5. Appuyez sur le bouton « TIME » (durée) pour régler le temps de traitement requis selon la recette de mise en conserve.
6. Réglez la soupape de limitation de pression en position d'évacuation (vent).
7. Appuyez sur « START » (démarrer) pour commencer le processus de mise en conserve. L'indicateur numérique circulaire commencera à tourner et continuera jusqu'à ce que la température interne appropriée soit atteinte, ce qui peut prendre jusqu'à 30 minutes. De la vapeur commencera à s'échapper par la soupape de limitation de pression — ceci est normal. Lorsque l'appareil atteindra la température interne appropriée, il émettra un signal sonore et l'affichage DEL du panneau de commande indiquera « E10 ». Le code préprogrammé « E10 » signifie : (E) pour mode d'évacuation et (10) correspond au nombre de minutes du compte à rebours.

MISE EN CONSERVE À BASSE PRESSION / MISE EN CONSERVE À LA VAPEUR (SUITE)

8. La canneuse intelligente Smart Canner effectuera automatiquement le décompte de « E10 » à « E0 ». Lorsque l'écran affichera « E0 » clignotant, l'appareil émettra un signal sonore. À ce moment, placez le poids oscillant en position hermétique (étanche) et laissez le traitement se poursuivre pendant le compte à rebours. Le temps de traitement requis, programmé précédemment, commencera maintenant le compte à rebours. Pendant cette période, votre appareil commencera à libérer de la vapeur. L'évent à poids assure le maintien d'une pression interne (PSI) constante. Lorsque le compte à rebours est terminé, l'appareil émettra trois signaux sonores et le panneau de commande affichera « OFF » (arrêt).

   Si le régulateur de pression (poids oscillant) n'est pas réglé en position « hermétique » après que le décompte « E10 » ait atteint « E0 » et que le signal sonore ait retenti, l'appareil accordera un délai supplémentaire de 5 minutes. Il émettra ensuite un signal sonore, l'affichage DEL du panneau de commande indiquera le code « EEE » et l'appareil s'éteindra.
9. Débranchez la canneuse intelligente Smart Canner et laissez la température intérieure diminuer graduellement. L'appareil doit refroidir pendant 60 à 90 minutes avant de tenter d'ouvrir le couvercle. Le processus de mise en conserve est maintenant terminé. Retirez les bocaux avec précaution; les couvercles émettront un « pop » en refroidissant et en scellant.

Conseil utile : Après avoir retiré les bocaux de l'appareil, déposez-les sur une serviette et laissez-les sans y toucher, dans un endroit couvert, pendant 12 à 18 heures avant de vérifier l'étanchéité des couvercles.

Instructions d'utilisation

MISE EN CONSERVE À HAUTE PRESSION

Les instructions suivantes concernent la mise en conserve à haute pression des aliments à faible acidité.

La canneuse intelligente Smart Canner rend la mise en conserve sous pression simple et sécuritaire. MISE EN CONSERVE À HAUTE PRESSION : destinée aux légumes à faible acidité, aux viandes, aux soupes et aux ragoûts.

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

1. Placez vos bocaux remplis sur la grille de mise en conserve dans la cuve intérieure.
2. Ajoutez 8 tasses d'eau chaude (environ 1,9 L).

3. Fermez et verrouillez le couvercle. Fixez le régulateur de pression (poids oscillant) approprié sur le couvercle.
4. Sélectionnez le bouton « HIGH » (élevé) sur le panneau de commande.
5. Appuyez sur le bouton « TIME » (durée) pour régler le temps de traitement requis selon la recette de mise en conserve.
6. Réglez la soupape de limitation de pression en position d'évacuation (vent).
7. Appuyez sur « START » (démarrer) pour commencer le processus de mise en conserve. L'indicateur numérique circulaire commencera à tourner et continuera jusqu'à ce que la température interne appropriée soit atteinte, ce qui peut prendre jusqu'à 30 minutes. De la vapeur commencera à s'échapper par la soupape de limitation de pression — ceci est normal. Lorsque l'appareil atteint la température interne appropriée, il émet un signal sonore et le panneau de commande affiche « E10 ». Le code préprogrammé « E10 » signifie : (E) pour mode d'évacuation et (10) correspond au nombre de minutes du compte à rebours.
8. L'appareil effectuera automatiquement le compte à rebours de « E10 » à « E0 ». Lorsque l'écran affichera « E0 » clignotant, l'appareil émettra un signal sonore. À ce moment, la soupape de limitation de pression doit être réglée en position « hermétique ». Lorsque l'appareil reprend le cycle, le panneau de commande émettra de nouveau un signal sonore. Le temps de traitement requis, programmé précédemment, commencera maintenant le compte à rebours. Pendant cette période, votre appareil commencera à libérer de la vapeur. L'évent à poids assure le maintien d'une pression interne (PSI) constante. Lorsque le compte à rebours est terminé, l'appareil émettra trois signaux sonores et le panneau de commande affichera « OFF » (arrêt). Important : Si l'appareil contourne le compte à rebours « E10 », il est possible que l'eau ajoutée dans l'appareil fût trop chaude. Arrêtez le processus et laissez l'appareil refroidir brièvement. Redémarrez en utilisant de l'eau tiède ou à température ambiante.

   Si le régulateur de pression (poids oscillant) n'est pas réglé en position « hermétique » après que le décompte « E10 » ait atteint « E0 » et que le signal sonore ait retenti, l'appareil accordera un délai supplémentaire de 5 minutes. L'appareil émettra alors un signal sonore, le panneau de commande affichera le code « EEE » et l'appareil s'éteindra.
9. Débranchez la canneuse intelligente Smart Canner et laissez la température intérieure diminuer graduellement. L'appareil doit refroidir pendant 60 à 90 minutes avant de tenter d'ouvrir le couvercle. Le processus de mise en conserve est maintenant terminé. Retirez les bocaux avec précaution; les couvercles émettront un « pop » en refroidissant et en scellant. les bocaux avec précaution; les couvercles émettront un « pop » en refroidissant et en scellant refroidissent et se scellent.

Conseil utile : Après avoir retiré les bocaux de l'appareil, déposez-les sur une serviette et laissez-les sans y toucher, dans un endroit couvert, pendant 12 à 18 heures avant de vérifier l'étanchéité des couvercles.

DORER (BROWN)



La canneuse intelligente Smart Canner est suffisamment polyvalent pour saisir les viandes avant la cuisson lente ou la cuisson sous pression. La fonction de dorage de l'appareil agit de façon similaire à une poêle à frire standard.

1. Appuyez sur « BROWN » (dorer) sur le panneau de commande. REMARQUE : NE fermez PAS le couvercle pendant le dorage.
2. Déposez la viande dans la cuve intérieure. Il n'est pas nécessaire d'ajouter du beurre ou de l'huile de cuisson, sauf si désiré pour rehausser la saveur.
3. Retournez et faites dorer la viande comme vous le feriez dans une poêle. REMARQUE : Vous pouvez faire dorer un rôti entier ou couper la viande en morceaux plus petits avant de la saisir pour des ragoûts.

REMARQUE : Évitez d'utiliser des ustensiles en métal dans la cuve intérieure, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.

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.

Instructions d'utilisation

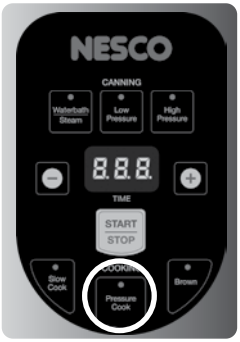
CUISSON LENTE



1. Appuyez sur le bouton « SLOW COOK » (cuisson lente) du panneau de commande.
2. L'affichage du temps de cuisson indiquera 30 minutes, durée qui peut être ajustée à la hausse (+) ou à la baisse (-), jusqu'à un maximum de 600 minutes (10 heures).
3. Fermez le couvercle et tournez-le d'environ 1/8 de tour dans le sens antihoraire jusqu'à la « position couvercle fermé ».
4. Réglez le régulateur de pression (poids oscillant) en position d'évacuation (vent) afin que la pression ne s'accumule pas à l'intérieur de l'appareil pendant la cuisson lente. Les liquides demeureront toutefois scellés à l'intérieur pour conserver l'humidité et créer un environnement idéal de cuisson lente.
5. Appuyez sur « START » (démarrer) pour commencer la cuisson. La canneuse intelligente Smart Canner émettra trois signaux sonores lorsque le temps programmé sera écoulé.

MISE EN GARDE – RÈGLE DES 4/5 : Ne remplissez JAMAIS un autocuiseur à plus de 4/5 de sa capacité avec des aliments. De plus, ne tassez pas les aliments dans l'autocuiseur. Ces pratiques peuvent nuire au bon fonctionnement de l'appareil et affecter le résultat de la cuisson.

CUISSON SOUS PRESSION



La cuisson sous pression est une façon simple de préserver la saveur et les éléments nutritifs de vos aliments préférés. Vous pouvez cuire des aliments simples, comme des épis de maïs, ou préparer un rôti complet avec accompagnements.

1. Appuyez sur le bouton « PRESSURE COOK » (cuisson sous pression) situé à l'avant du panneau de commande.
2. Ajoutez les ingrédients de votre recette préférée dans la cuve intérieure.
3. Fermez le couvercle et tournez-le d'environ 1/8 de tour dans le sens antihoraire jusqu'à la position « Closed-Lid » (couvercle fermé). Réglez la soupape de limitation de pression en position hermétique (étanche).
4. Appuyez sur « TIME (+) » (durée) pour régler le temps requis selon la recette.
5. Appuyez sur « START » (démarrer) pour démarrer le processus. L'affichage tournera jusqu'à ce que la pression interne soit atteinte. Vous pourriez entendre quelques clics pendant que l'appareil chauffe — ceci est normal. Une fois la pression interne atteinte, le temps de cuisson commencera le compte à rebours jusqu'à « 000 », puis l'appareil émettra trois signaux sonores.

CUISSON SOUS PRESSION (SUITE)



6. Déplacez soigneusement le régulateur de pression (poids oscillant) en position d'évacuation (vent). Une grande quantité de vapeur s'échappera du régulateur de pression (poids oscillant) ; assurez-vous de garder votre visage, votre corps et vos doigts à l'écart de la vapeur.
7. Une fois la vapeur complètement libérée, tournez la poignée du couvercle d'environ 1/8 de tour dans le sens horaire et ouvrez le couvercle.

MISE EN GARDE – RÈGLE DES 4/5 : Ne remplissez JAMAIS un autocuiseur à plus de 4/5 de sa capacité avec des aliments. De plus, ne tassez pas les aliments dans l'autocuiseur. Ces pratiques peuvent nuire au bon fonctionnement de l'appareil et affecter le résultat de la cuisson.

CUISSON À LA VAPEUR



1. Placez la grille de mise en conserve dans la cuve intérieure.
2. Remplissez d'eau chaude jusqu'au niveau de la grille (environ 4 tasses / 950 mL).
3. Placez le plateau de cuisson à la vapeur sur la grille.
4. Ajoutez les aliments à cuire à la vapeur, sans dépasser la règle de remplissage des 4/5 applicable à la cuisson sous pression.
5. Fermez le couvercle et tournez-le d'environ 1/8 de tour dans le sens antihoraire pour le verrouiller. Réglez le régulateur de pression (poids oscillant) en position d'évacuation (vent).
6. Appuyez sur « TIME (+) » (durée) pour régler le temps requis selon la recette.
7. Appuyez sur le bouton « START » (démarrer).
8. L'indicateur numérique circulaire commencera à tourner. Un jet constant de vapeur s'échappera de la soupape d'évacuation de la pression lorsque l'ébullition sera atteinte.
9. Appuyez de nouveau sur « START » (démarrer) lorsque le jet constant de vapeur est visible. Cela activera la minuterie. **MISE EN GARDE : N'APPUYEZ PAS SUR LE BOUTON « START » (démarrer) UNE TROISIÈME FOIS.** Cela entraînera l'arrêt de l'appareil.
10. Lorsque la minuterie est terminée, l'écran affichera « OFF » (arrêt).

Faites preuve de prudence lors de l'ouverture du couvercle, car de la vapeur chaude s'échappera de l'appareil.

Garantie Limitée d'un An

The Metal Ware Corporation garantit à l'acheteur initial que ce produit sera exempt de défauts de matériaux 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 la date d'achat, la garantie débute à la date de livraison, comme en fait foi une preuve d'achat ou un document de livraison. Le produit doit être utilisé à des fins personnelles ou domestiques uniquement, conformément aux instructions. Si votre produit s'avère défectueux dans l'année suivant la date d'achat, veuillez communiquer avec le service à la clientèle NESCO au 1-800-288-4545 ou à l'adresse nescocs@nesco.com en fournissant une explication de la réclamation. Si une réclamation valide au titre de la garantie est confirmée, un membre du service à la clientèle vous fournira les détails nécessaires pour procéder au remplacement de votre appareil. En vertu de cette garantie limitée, nous nous engageons, à notre seule discrétion, à remplacer toute pièce jugée défectueuse. Cette garantie limitée est nulle si l'appareil est branché à une source d'alimentation électrique inadéquate, démonté, modifié de quelque façon que ce soit ou endommagé en raison d'un usage inapproprié. Cette garantie n'est pas transférable.

LIMITATION DES RECOURS ET DES DOMMAGES : À l'exception de la garantie limitée et des recours expressément énoncés ci-dessus, The Metal Ware Corp ne pourra être tenue responsable envers vous, ni envers toute personne réclamant par vous ou par votre intermédiaire, de toute obligation ou responsabilité, y compris, sans s'y limiter, celles découlant d'une violation de contrat, d'une violation de garantie, de réclamations prévues par la loi, de négligence, d'un autre délit civil ou de toute théorie de responsabilité stricte, relativement au produit, aux actes ou omissions de The Metal Ware Corp ou autrement. L'acheteur reconnaît qu'en aucun cas The Metal Ware Corp ne pourra être tenue responsable de dommages accessoires, compensatoires, punitifs, consécutifs, indirects, particuliers ou autres. La présente garantie ne couvre pas les dommages indirects ou accessoires, tels que les dommages matériels, ni les frais ou dépenses accessoires résultant d'une violation de cette garantie, même si ces dommages étaient prévisibles. Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects ; la limitation ou l'exclusion ci-dessus pourrait donc 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 au cas où une réclamation au titre de la garantie serait nécessaire. Nous vous suggérons d'agrafer votre reçu à ce guide d'entretien et d'utilisation.

nesco.com/customer-service/warranty-registration

CUSTOMER SATISFACTION

SATISFACTION DE LA CLIENTÈLE

THANK YOU FOR CHOOSING

MERCI D'AVOIR CHOISI

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.

Nous garantissons une satisfaction de la clientèle à 100 % et disposons d'une équipe compétente à temps plein prête à vous aider. Veuillez envoyer un courriel à notre service à la clientèle à nescocs@nesco.com ou composer le 1-800-288-4545.

For more products or recipes, visit nesco.com

Pour découvrir d'autres produits ou recettes, visitez nesco.com

Follow us on | Suivez-nous sur

© 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 tout ou en partie.