

Pressure Canner & Cooker

Care/Use Guide

Marmite à pression et autocuiseur

Guide d'entretien/d'utilisatio



MPC-16 QT

MPC-24 QT

NESCO®

Your Key Ingredient For Food Preservation™

NESCO® Your Key Ingredient For Food Preservation™



Thank you for purchasing a NESCO Pressure Canner and Cooker. 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 preservation.

Merci d'avoir acheté Marmite à pression et autocuiseur NESCO. Nous avons été créant des produits et des accessoires de cuisine depuis de nombreuses années et sommes ravis de partager nos connaissances et accueillir plus de passionnés dans le monde de la préservation de la maison.

Questions?

NESCO Customer Service is available
8 am to 4 pm CST.

Des Questions?

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

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

Returns

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

Retour

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

Table of Contents

Important Safeguards.....	1
About Your Canner	1
Components.....	2
Prior to First Canning Use	2
Educational Canner Trial.....	3
Pressure Canning Instructions	3
Water Bath Canning	4
Pressure Cooking Instructions.....	4
Care and Cleaning.....	5
One Year Limited Warranty.....	5

Table des matières

Garanties importantes.....	6
À propos de votre conserverie	6
Avant la première utilisation en conserve.....	6
Composants	7
Essai éducatif de conserverie.....	7
Instructions pour la mise en conserve sous pression.....	7
Mise en conserve au bain-marie.....	8
Instructions de cuisson sous pression	8
Garantie limitée d'un an.....	9

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

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

Technical Specifications:

Model: MPC-16 QT | MPC-24 QT

NESCO Manual Pressure Canner & Cookers

Caractéristiques:

Modèle: MPC-16 QT | MPC-24 QT

Autocuiseur et Autocuiseur Manuels



Visit us at
nesco.com

Follow us on



#YourKeyIngredient

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This product is designed for household use only -

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS PRIOR TO USE.**
2. Always check the vent tube before use. Look through the vent tube to ensure that it is clear.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. Close supervision is necessary when pressure cooker is used near children.
5. Do not place the pressure cooker into a heated oven.
6. Do not use the pressure cooker on an outdoor LP gas burner.
7. Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids.
8. Do not use pressure cooker outside of intended use.
9. Improper use of the pressure cooker while under pressure may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See "Pressure Canning Instructions".
10. Do not fill unit over $\frac{2}{3}$ full. Note: When cooking foods that expand such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over $\frac{1}{2}$ full. Over filling may cause a risk of clogging the vent tube and developing excess pressure.
11. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the vent tube. These foods should not be cooked in a pressure cooker.
12. Always check the vent tube for clogging before use.
13. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized – do not force open. Any pressure in the cooker can be hazardous.
14. Do not use pressure cooker for pressure frying with oil.
15. When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

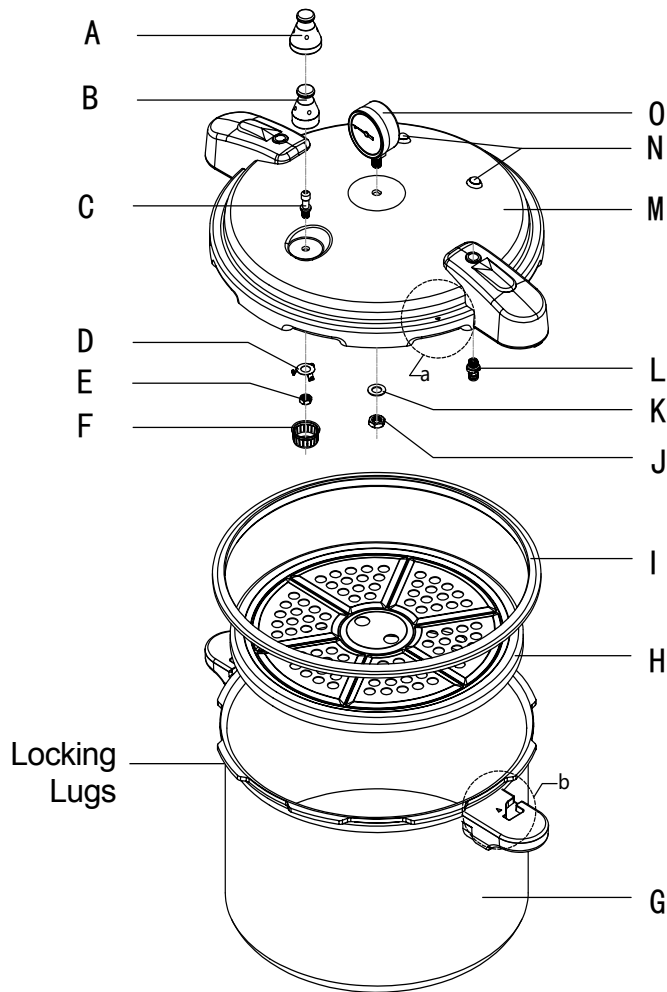
About Your Canner

This canner operates as a weighted-gauge canner. All recipes used should reflect this type of process. The dial-gauge on the canner is for pressure reference only. Weighted gauges provided are rated for 10 lb and 15 lb respectively.

This unit is manufactured with a floating valve to prevent the unit from being opened while under pressure. We also include dual pressure safety vents in the cover to prevent the unit from over pressurizing while in use.

The most up-to-date information regarding canning and recipes can be located at National Center for Home Food Preservation: <https://nchfp.uga.edu/>

Components



- A. Pressure Regulator, 15 PSI
- B. Pressure Regulator, 10 PSI
- C. Vent Tube
- D. Tri Capture Washer
- E. Vent Tube Nut
- F. Vent Tube Filter
- G. Canner/Cooker Body
- H. Canning Rack
- I. Silicone Cover Gasket
- J. Pressure Gauge Nut
- K. Pressure Gauge Washer
- L. Floating Valve
- M. Cover
- N. Safety Valves
- O. Pressure Gauge

Prior to First Canning Use

1. Remove all packaging materials and labels from the pressure canner
2. Remove the silicone cover gasket from the cover, wash it along with the cover and canner body in warm soapy water. Rinse and wipe down to avoid water spotting on the polished surfaces of the canner.
3. Remove the pressure gauge from the packaging material. Remove the washer and nut from the pressure gauge assembly. (Note: DO NOT remove the small silicone ring from the threaded portion of pressure gauge.) Install the threaded portion of the pressure gauge through the hole in the center of the outside of the cover, make sure that the silicone ring that is on the threaded portion of the pressure gauge is centered in the hole. From the underside of the cover install first the washer and then the nut onto the threaded portion of the gauge, hand tighten nut until finger tight.

WARNING: Care must be used in handling the pressure gauge, a drop or shock to the pressure gauge may cause it to lose calibration. **DO NOT immerse the pressure gauge in water or any other liquid, doing so may result in an incorrect pressure reading of the gauge.**

4. Apply a light coating of food grade oil to silicone cover gasket and install it back into the groove in the cover.
5. Apply a light coating of food grade oil to the underside of the locking lugs on the body to help make the cover easier to open and close.

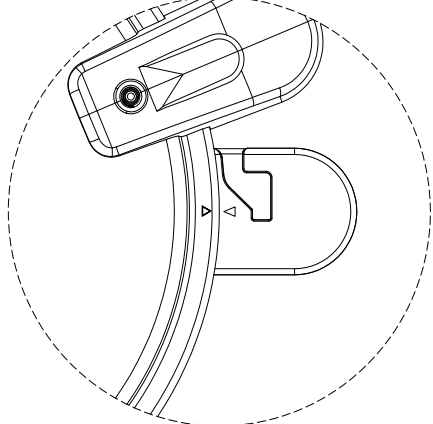
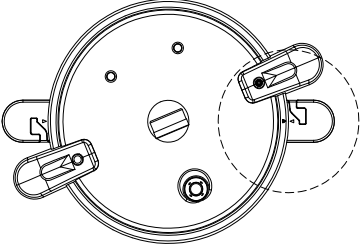
Educational Canner Trial

Before canning for the first time it is recommended that you familiarize yourself with the operation of the Pressure Canner. Prior to starting your canner trial read steps 1 thru 6 in the "Pressure Canning Instructions" to understand how to assemble the canner. Consult your range's manufacture guide for weight restrictions before pressure canning in our Nesco canner on a glass top stove.

1. Pour three quarts of water in the pressure canner.
2. Close the lid and place the 15 pound regulator on the vent tube.
3. Place on high heat until the regulator begins to rock. **Steam will expel from the unit, please use caution.**
4. Adjust the heat setting so that the regulator rocks lightly and consistently.
5. Remove the pressure canner from the heat source and let it cool until the pressure gauge reads zero and the floating valve has dropped. At this time, you can attempt to open the lid. If the lid does not twist to the unlocked position, do not force and allow more time for pressure to naturally release.

Pressure Canning Instructions

The US Department of Agriculture recommends pressure canning as the only safe way to can meats, fish, poultry, and vegetables. The most up-to-date information regarding canning and recipes can be located at National Center for Home Food Preservation: <https://nchfp.uga.edu/>

1. Please make sure the pressure canner is thoroughly cleaned prior to canning. Hold the pressure canner cover up to a light source so that you can see through the vent tube to ensure it is clean and unobstructed.
2. Place the canning rack into the bottom of the pressure canner body. Note: A rack should always be placed on the bottom of the canner for all canning processes.
3. Place a minimum of three quarts of water into the canner body.
4. Place your prepared jars on the rack in the canner. Whenever possible make sure that the maximum number of jars are used, this will ensure an even and efficient canning process. Your canner has volume capacity that allows you to do 7 quart, 8 pints, or 8 half pint jars. You can add a second layer of pints or half pints by placing an additional canning rack on top of your first layer of jars. (Additional racks can be ordered from Nesco Customer Service.) Note: Jar dimension will vary by manufacturer. Always dry fit your jars before canning.
5. Place the cover on the canner body making sure to align the arrows located on the cover and body handle. Once aligned apply slight downward pressure to the cover while rotating it clockwise until the handles on the cover lines up with the handles on the canner body.
6. Place the pressure canner onto your cooking range, an electric or gas burner can be used. Make sure to center the pressure canner over the burner. **Warning: When using a glass top range take care in moving the canner, do not slide it across the glass top as it can create scratches on your cooking surface. Pay close attention to the maximum weight limits set by your range's manufacturer.** A fully loaded canner is extremely heavy and can cause glass breakage. **Note: This canner cannot be used on an induction stove top or on a portable electric burner.**
7. Heat the canner on high and monitor until a continuous stream of steam is seen coming from the vent tube. Allow steam to be released from the vent tube for 10 minutes.

8. At the end of your 10 minute countdown place the proper pressure regulator on top of the vent tube based on your recipe. As pressure builds up within the canner the weighted regulator will start rocking and steam will escape. The goal is to maintain a steady rocking motion which is achieved by adjusting the heat. Use your dial gauge to help verify the pressure. Once you have maintained the continuous rocking, you will be canning at the optimal pressure, you may start your countdown timer based on the recipe you selected.
9. At the end of the processing time turn off the burner and place the pressure canner on a heat-resistant surface so it can cool down naturally. Once the floating valve has dropped use oven mitts to remove the weighted regulator to ensure all pressure is released.
10. The cover can now be removed by turning it counter clockwise to open. Please be aware that steam may still be present so open cover away from you. DO NOT rapidly cool the pressure canner, allow canner to cool down naturally so processed food is canned properly and to avoid siphoning.
11. Note that the canning jars will still be hot, always use a jar lifter to remove them from the canner.

Water Bath Canning

The most up-to-date information regarding canning and recipes can be located at National Center for Home Food Preservation: <https://nchfp.uga.edu/>

NOTE: Your Nesco 17-quart canner can be used for water bath canning for half-pint and pint jars only, it is not tall enough to provide adequate coverage for quart jars. Consult your range's manufacture guide for weight restrictions before water bath canning in our Nesco 24-quart canner on a glass top stove.

1. Place the canning rack inside the pressure canner body.
2. Remove pressure regulator from canner cover, you will not be using a pressure regulator during the water bath process.
3. Place your prepared jars into the canner, on the rack.
4. Add water to the canner so that the water level is at least 1 inch above canning jar lids.
5. Place the cover onto the canner body making sure that the arrows on the cover and on the handle are aligned. Once aligned apply slight downward pressure to the cover while rotating it clockwise until the handles on the cover lines up with the handles on the cooking body.
6. Heat canner on high until a consistent stream of steam is seen.
7. Set a timer for the minutes required for processing the recipe you have selected.
8. Adjust the heat setting of your burner if necessary to maintain a steady stream of steam.
9. When the canning jars have been processed for the recommended time, turn off the heat and remove the canner cover. **Use caution when removing the cover, tip it away from yourself when you do. Steam can cause serious burns.**

Pressure Cooking Instructions

1. Please make sure the unit is thoroughly cleaned prior to cooking. Hold the cover up to a light source so that you can see through the vent tube to ensure it is clean and unobstructed.
2. Following your chosen recipe, add your food and liquid to the unit. **Note: Do not fill unit over 2/3 full. When cooking foods that expand such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent tube and developing excess pressure.**
3. Place the cover on the body of the unit making sure to align the arrows located on the cover and body handle. Once aligned apply slight downward pressure to the cover while rotating it clockwise until the handle on the cover lines up with the handles on the canner body.

4. Place the unit onto your cooking range, an electric or gas burner can be used. Make sure to center the pressure canner over the burner. **Warning: When using a glass top range take care in moving the canner, do not slide it across the glass top as it can create scratches on your cooking surface. Pay close attention to the maximum weight limits set by your range's manufacturer.** A fully loaded canner is extremely heavy and can cause glass breakage.
5. Based on your recipe, place the proper weighted regulator on the unit and adjust the heat setting so that the regulator starts rocking.
6. When correct pressure is reached, maintain the steady rocking motion by adjusting the heat. Start timer to countdown cook time.
7. When your timer is done, release the pressure by removing the weighted regulator using oven mitts. **WARNING:** Keep your fingers and face away from the steam escaping. Steam will be extremely hot.
8. Allow the steam to subside. The cover can now be removed by turning it counterclockwise to open. **Please be aware that steam may still be present so open cover away from you.** NOTE: Do not run the unit under cold water to expedite cooling time as the dial-gauge could become damaged if exposed to water.

Care and Cleaning

Do not place any of the canner components into a dishwasher. Handwash only. Placing the canner parts into a dishwasher will remove the polished surface and may compromise the assembly process. Use warm soapy water to clean the cover. Do not submerge cover in water or any other liquid, the pressure gauge will become damaged and fall out of calibration.

Inspect cover gasket after every use, check for tears or weak spots. If a replacement is required contact our customer service department at 800-288-4545 Monday-Friday 8am-4:30pm CST.

For help with hard water stains: 2 tbsp of Cream of Tartar can be added to the canner water during the canning process.

For help with cooked on food from pressure cooking: Use a non-abrasive pad with a soft cleanser soap.

One Year Limited Warranty

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

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

You may register your product on our website but will need to retain a copy of your proof of purchase should a warranty issue arise. We suggest you staple your receipt to this care and use guide.

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

Or fill in your warranty card and return it within one week from date of purchase along with a copy of proof of purchase

NESCO Pressure Canner Cooker
C/O MW | PO Box 237 | Two Rivers, WI 54241-0237

GARANTIES IMPORTANTES

- Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique -

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.

2. Vérifiez toujours le tube de ventilation avant utilisation. Regardez à travers le tube de ventilation pour vous assurer qu'il est dégagé.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'autocuiseur est utilisé à proximité d'enfants.
5. Ne placez pas l'autocuiseur dans un four chauffé.
6. N'utilisez pas l'autocuiseur sur un brûleur à gaz PL extérieur.
7. Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un autocuiseur contenant des liquides chauds.
8. N'utilisez pas l'autocuiseur en dehors de l'usage prévu.
9. Une mauvaise utilisation de l'autocuiseur sous pression peut entraîner des brûlures. Assurez-vous que l'appareil est correctement fermé avant de l'utiliser. Voir "Instructions pour la mise en conserve sous pression".
10. Ne remplissez pas l'unité à plus des 2/3. Remarque : lors de la cuisson d'aliments qui gonflent comme du riz ou

des légumes secs, ne remplissez pas l'appareil à moitié. Un remplissage excessif peut entraîner un risque de colmatage du tube de ventilation et de développement d'une pression excessive.

11. Sachez que certains aliments, comme la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou d'autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis, peuvent mousser, mousser et cracher et obstruer le tube de ventilation. Ces aliments ne doivent pas être cuits dans une cocotte minute.
12. Vérifiez toujours que le tube de ventilation n'est pas obstrué avant utilisation.
13. N'ouvrez pas l'autocuiseur tant que l'appareil n'a pas refroidi et que toute la pression interne n'a pas été relâchée. Si les poignées sont difficiles à écarter, cela indique que la cuisinière est toujours sous pression – ne forcez pas pour l'ouvrir. Toute pression dans la cuisinière peut être dangereuse.
14. N'utilisez pas d'autocuiseur pour faire frire sous pression avec de l'huile.
15. Lorsque la pression de fonctionnement normale est atteinte, baissez le feu pour que tout le liquide qui crée la vapeur ne s'évapore pas.

ENREGISTREZ CES INSTRUCTIONS

À propos de votre conserverie

Cette marmite fonctionne comme une marmite à jauge pondérée. Toutes les recettes utilisées doivent refléter ce type de processus. Le comparateur sur la marmite sert uniquement de référence de pression. Les jauges pondérées fournies sont évaluées respectivement à 10 lb et 15 lb.

Cette unité est fabriquée avec une vanne flottante pour empêcher l'ouverture de l'unité sous pression. Nous incluons

également des événements de sécurité à double pression dans le couvercle pour empêcher l'appareil de surpressuriser pendant son utilisation.

Les informations les plus récentes concernant la mise en conserve et les recettes peuvent être trouvées au Centre national pour la conservation des aliments à domicile : <https://nchfp.uga.edu/>

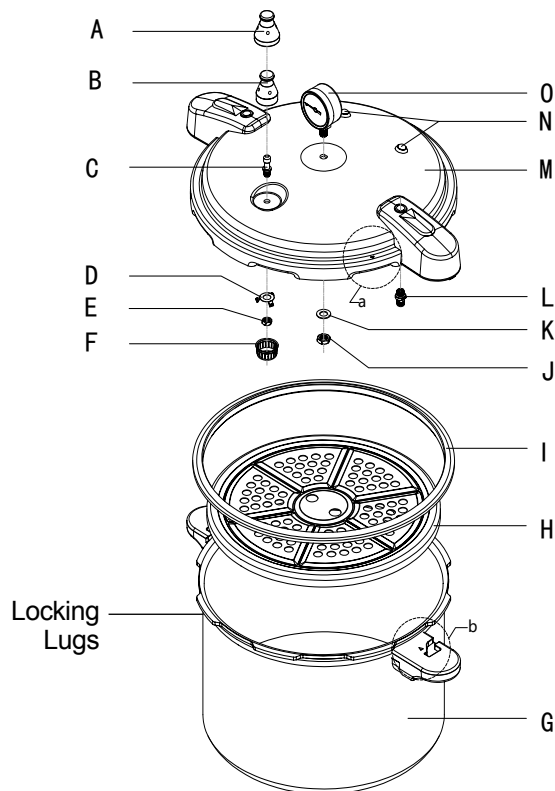
Avant la première utilisation en conserve

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes de la marmite à pression.
2. Retirez le joint du couvercle en silicone, lavez-le ainsi que le couvercle et le corps de la marmite à l'eau tiède savonneuse. Rincer et essuyer pour éviter les taches d'eau sur les surfaces polies de la conserverie.
3. Retirez le manomètre du matériau d'emballage. Retirez la rondelle et l'écrou de l'ensemble manomètre. (Remarque : NE retirez PAS le petit anneau en silicone de la partie filetée du manomètre.) Installez la partie filetée du manomètre à travers le trou au centre de l'extérieur du couvercle, assurez-vous que l'anneau en silicone qui se trouve sur la partie filetée du manomètre est centrée dans le trou. Depuis le dessous du couvercle, installez d'abord la rondelle, puis l'écrou sur la partie filetée de la jauge, serrez l'écrou à la main jusqu'à ce qu'il soit serré à la main.

AVERTISSEMENT : Il faut faire preuve de prudence lors de la manipulation du manomètre, une chute ou un choc du manomètre peut entraîner une perte d'étalonnage. **NE PAS immerger le manomètre dans l'eau ou tout autre liquide, cela pourrait entraîner une lecture incorrecte de la pression du manomètre.**

4. Appliquez une légère couche d'huile de qualité alimentaire sur le joint du couvercle en silicone et réinstallez-le dans la rainure du couvercle.
5. Appliquez une légère couche d'huile de qualité alimentaire sur la face inférieure des pattes de verrouillage du corps pour faciliter l'ouverture et la fermeture du couvercle.

Composants



- A. Régulateur de pression, 15 PSI
- B. Régulateur de pression, 10 PSI
- C. Tube de ventilation
- D. Laveuse Tri Capture
- E. Écrou du tube de ventilation
- F. Filtre du tube de ventilation
- G. Corps de marmite/cuisinière
- H. Support à conserves
- I. Joint de couvercle en silicone
- J. Écrou du manomètre
- K. Nettoyeur de manomètre
- L. Vanne flottante
- M. Couverture
- N. Soupapes de sécurité
- O. Manomètre

Essai éducatif de conserverie

Avant la première mise en conserve, il est recommandé de vous familiariser avec le fonctionnement de la marmite à pression. Avant de commencer votre parcours de mise en conserve, lisez les étapes 1 à 6 dans les « Instructions de mise en conserve sous pression » pour comprendre comment assembler la mise en conserve. Consultez le guide de fabrication de votre cuisinière pour connaître les restrictions de poids avant la mise en conserve sous pression dans notre marmite Nesco sur une cuisinière en verre.

1. Versez trois litres d'eau dans la marmite à pression.
2. Fermez le couvercle et placez le régulateur de 15 livres sur le tube de ventilation.

3. Placer sur feu vif jusqu'à ce que le régulateur commence à bouger. **La vapeur sera expulsée de l'appareil, veuillez faire preuve de prudence.**
4. Ajustez le réglage de la chaleur de manière à ce que le régulateur oscille légèrement et de manière constante.
5. Retirez la marmite à pression de la source de chaleur et laissez-la refroidir jusqu'à ce que le manomètre indique zéro et que la vanne flottante tombe. A ce moment, vous pouvez tenter d'ouvrir le couvercle. Si le couvercle ne tourne pas en position déverrouillée, ne forcez pas et laissez plus de temps pour que la pression se relâche naturellement.

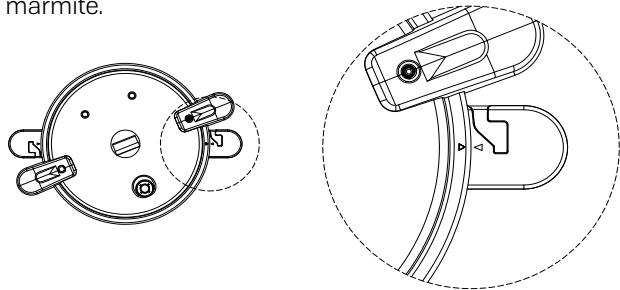
Instructions pour la mise en conserve sous pression

Le ministère américain de l'Agriculture recommande la mise en conserve sous pression comme seul moyen sûr de mettre en conserve des viandes, du poisson, de la volaille et des légumes. Les informations les plus récentes concernant la mise en conserve et les recettes peuvent être trouvées au Centre national pour la conservation des aliments à domicile : <https://nchfp.uga.edu/>

1. Veuillez vous assurer que la marmite à pression est soigneusement nettoyée avant la mise en conserve. Tenez le couvercle de la marmite à pression près d'une source de lumière afin de pouvoir voir à travers le tube d'aération pour vous assurer qu'il est propre et dégagé.
2. Placez le support de conserve au fond du corps de la marmite à pression. Remarque : Une grille doit toujours être placée au fond de la marmite pour tous les processus de mise en conserve.

3. Placez au moins trois litres d'eau dans le corps de la marmite.
4. Placez vos bocaux préparés sur la grille de la marmite. Dans la mesure du possible, assurez-vous que le nombre maximum de bocaux est utilisé, cela garantira un processus de mise en conserve uniforme et efficace. Votre marmite a une capacité de volume qui vous permet de préparer des pots de 7 litres, 8 pintes ou 8 demi-pintes. Vous pouvez ajouter une deuxième couche de pintes ou de demi-pintes en plaçant un support de conserve supplémentaire au-dessus de votre première couche de bocaux. (Des supports supplémentaires peuvent être commandés auprès du service client de Nesco.) Remarque : les dimensions des pots varient selon le fabricant. Ajustez toujours vos bocaux à sec avant la mise en conserve.

- Placez le couvercle sur le corps de la marmite en veillant à aligner les flèches situées sur le couvercle et la poignée du corps. Une fois aligné, appliquez une légère pression vers le bas sur le couvercle tout en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les poignées du couvercle s'alignent avec les poignées du corps de la marmite.



- Placez la marmite à pression sur votre cuisinière, un brûleur électrique ou à gaz peut être utilisé. Assurez-vous de centrer la marmite à pression sur le brûleur. **Avvertissement: lorsque vous utilisez une cuisinière à dessus en verre, faites attention lorsque vous déplacez la marmite, ne la faites pas glisser sur le dessus en verre car cela pourrait créer des rayures sur votre surface de cuisson.** Portez une attention particulière aux limites de poids maximales fixées par le fabricant de votre cuisinière. Une marmite entièrement chargée est extrêmement lourde et peut provoquer des bris de verre. **Remarque: Cette marmite ne peut pas être utilisée sur une cuisinière à induction ou sur un brûleur électrique portable.**

- Chauffez la marmite à puissance élevée et surveillez jusqu'à ce qu'un flux continu de vapeur apparaisse provenant du tube de ventilation. Laissez la vapeur s'échapper du tube de ventilation pendant 10 minutes.
- À la fin de votre compte à rebours de 10 minutes, placez le régulateur de pression approprié sur le tube de ventilation en fonction de votre recette. À mesure que la pression augmente dans la marmite, le régulateur lesté commence à osciller et la vapeur s'échappe. L'objectif est de maintenir un mouvement de balancement constant obtenu en ajustant la chaleur. Utilisez votre jauge à cadran pour vous aider à vérifier la pression. Une fois que vous avez maintenu le balancement continu, vous pourrez mettre en conserve à la pression optimale, vous pourrez démarrer votre compte à rebours en fonction de la recette que vous avez sélectionnée.
- À la fin du temps de traitement, éteignez le brûleur et placez la marmite à pression sur une surface résistante à la chaleur afin qu'elle puisse refroidir naturellement. Une fois que la vanne flottante est tombée, utilisez des gants de cuisine pour retirer le régulateur lesté afin de garantir que toute la pression est relâchée.
- Le couvercle peut maintenant être retiré en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir. Veuillez noter que de la vapeur peut encore être présente, alors ouvrez le couvercle loin de vous. **NE PAS** refroidir rapidement la marmite à pression, laissez la marmite refroidir naturellement afin que les aliments transformés soient correctement mis en conserve et pour éviter le siphonnage.
- Notez que les bords seront encore chauds, utilisez toujours un lève-boc pour les retirer de la marmite.

Mise en conserve au bain-marie

Les informations les plus récentes concernant la mise en conserve et les recettes peuvent être trouvées au Centre national pour la conservation des aliments à domicile : <https://nchfp.uga.edu/>

REMARQUE : Votre marmite Nesco de 17 litres peut être utilisée uniquement pour la mise en conserve au bain-marie de pots d'une demi-pinte et d'une pinte. Elle n'est pas assez haute pour fournir une couverture adéquate pour les pots d'un quart de pinte. Consultez le guide de fabrication de votre cuisinière pour connaître les restrictions de poids avant la mise en conserve au bain-marie dans notre marmite Nesco de 24 litres sur une cuisinière en verre.

- Placez le support de conserve à l'intérieur du corps de la marmite à pression.
- Retirez le régulateur de pression du couvercle de la marmite, vous n'utiliserez pas de régulateur de pression pendant le processus du bain-marie.
- Placez vos bocaux préparés dans la marmite, sur la grille.
- Ajoutez de l'eau dans la marmite afin que le niveau d'eau soit

d'au moins 1 pouce au-dessus des couvercles des bocaux de conserve.

- Placez le couvercle sur le corps de la marmite en vous assurant que les flèches sur le couvercle et sur la poignée sont alignées. Une fois aligné, appliquez une légère pression vers le bas sur le couvercle tout en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les poignées du couvercle s'alignent avec les poignées du corps de cuisson.
- Chauffer la marmite à puissance élevée jusqu'à ce qu'un flux constant de vapeur soit visible.
- Réglez une minuterie pour les minutes nécessaires au traitement de la recette que vous avez sélectionnée.
- Ajustez le réglage de chaleur de votre brûleur si nécessaire pour maintenir un flux constant de vapeur.
- Lorsque les bocaux de conserve ont été traités pendant la durée recommandée, éteignez le feu et retirez le couvercle de la conserve. **Soyez prudent lorsque vous retirez le couvercle, éloignez-le de vous lorsque vous le faites. La vapeur peut provoquer de graves brûlures.**

Instructions de cuisson sous pression

- Veuillez vous assurer que l'appareil est soigneusement nettoyé avant la cuisson. Tenez le couvercle près d'une source de lumière afin de pouvoir voir à travers le tube d'aération pour vous assurer qu'il est propre et dégagé.
- En suivant la recette choisie, ajoutez votre nourriture et votre liquide dans l'appareil. **Remarque: Ne**

remplissez pas l'unité à plus des 2/3. Lors de la cuisson d'aliments qui gonflent comme du riz ou des légumes secs, ne remplissez pas l'appareil à moitié. Un remplissage excessif peut entraîner un risque de colmatage du tube de ventilation et de développement d'une pression excessive.

3. Placez le couvercle sur le corps de l'appareil en veillant à aligner les flèches situées sur le couvercle et la poignée du corps. Une fois aligné, appliquez une légère pression vers le bas sur le couvercle tout en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée du couvercle s'aligne avec les poignées du corps de la marmite.
4. Placez l'appareil sur votre cuisinière, un brûleur électrique ou à gaz peut être utilisé. Assurez-vous de centrer la marmite à pression sur le brûleur. **Avvertissement: lorsque vous utilisez une cuisinière à dessus en verre, faites attention lorsque vous déplacez la marmite, ne la faites pas glisser sur le dessus en verre car cela pourrait créer des rayures sur votre surface de cuisson. Portez une attention particulière aux limites de poids maximales fixées par le fabricant de votre cuisinière.** Une marmite entièrement chargée est extrêmement lourde et peut provoquer des bris de verre.
5. En fonction de votre recette, placez le régulateur lesté approprié sur l'appareil et ajustez le réglage de la chaleur pour que le régulateur commence à osciller.
6. Lorsque la pression correcte est atteinte, maintenez le mouvement de balancement constant en ajustant la chaleur. Démarrez la minuterie pour compter le temps de cuisson.
7. Lorsque votre minuterie est terminée, relâchez la pression en retirant le régulateur lesté à l'aide de gants de cuisine. **AVERTISSEMENT :** Gardez vos doigts et votre visage éloignés de la vapeur qui s'échappe. La vapeur sera extrêmement chaude.
8. Laissez la vapeur se calmer. Le couvercle peut maintenant être retiré en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir. **Veillez noter que de la vapeur peut encore être présente, alors ouvrez le couvercle loin de vous.** REMARQUE: Ne faites pas fonctionner l'appareil sous l'eau froide pour accélérer le temps de refroidissement, car le comparateur pourrait être endommagé s'il est exposé à l'eau.

Entretien et nettoyage

Ne placez aucun des composants de la marmite dans un lave-vaisselle. Lavage à la main seulement. Placer les pièces de la conserve dans un lave-vaisselle enlèvera la surface polie et pourrait compromettre le processus d'assemblage. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer le couvercle. Ne plongez pas le couvercle dans l'eau ou tout autre liquide, le manomètre serait endommagé et ne serait plus calibré.

Inspectez le joint du couvercle après chaque utilisation, vérifiez s'il

y a des déchirures ou des points faibles. Si un remplacement est nécessaire, contactez notre service client au 800-288-4545 du lundi au vendredi de 8h à 16h30 CST.

Pour aider avec les taches d'eau dure : 2 cuillères à soupe de crème de tartre peuvent être ajoutées à l'eau de la conserverie pendant le processus de mise en conserve.

Pour obtenir de l'aide concernant les aliments cuits sous pression : utilisez un tampon non abrasif avec un savon nettoyant doux.

Garantie limitée d'un an

Metal Ware Corporation garantit à l'acheteur d'origine que votre produit sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an à compter de la date d'achat. Le produit doit être utilisé pour un usage personnel ou domestique uniquement, conformément aux instructions. Si votre produit s'avère défectueux dans l'année suivant la date d'achat, contactez notre équipe de service client au 1-800-288-4545 ou par courrier électronique à nescocs@nesco.com avec une explication de la réclamation. Si une réclamation viable au titre de la garantie est déterminée, un membre du service client vous fournira les détails nécessaires pour faire remplacer votre appareil. Dans le cadre de cette garantie à durée limitée, nous nous engageons à remplacer toute pièce jugée défectueuse à notre seule discrétion. Cette garantie à durée limitée est nulle si l'appareil est connecté à une alimentation électrique inadaptée, démonté, perturbé 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.

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

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

Autocuiseur à pression NESCO

C/O MW | Boîte postale 237 | Deux rivières, WI 54241-0237 | USA



THANK YOU FOR CHOOSING NESCO®

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

For more products or recipes, visit nescoco.com.



Follow us on

