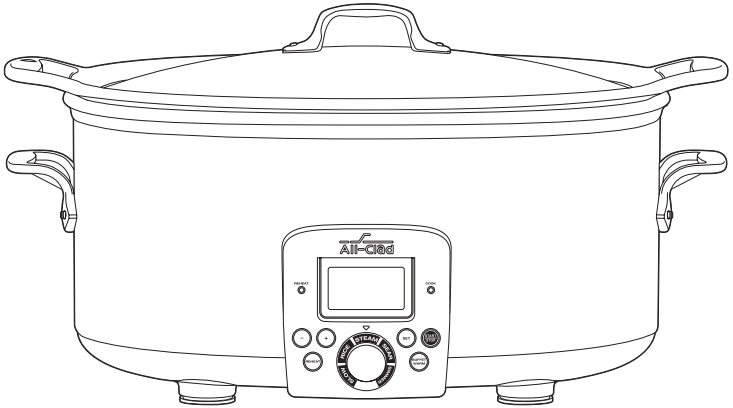
All-Clad
METALCRAFTERS



EN

FR

ES

All-Clad Gourmet 7Qt Plus Multi-cooker with All-in-one browning
Multi-cuiseur tout-en-un All-Clad Gourmet 7Qt (6,6 L) avec fonction de rissolage
Multiolla All-Clad Gourmet 6,6 L Plus dorado todo en uno

Owner's Guide - Model No. SD850D51
Guide d'utilisation - Modèle No. SD850D51
Guía del usuario - Modelo No. SD850D51

Read and save these instructions - Lisez et conservez ces instructions - Lea y conserve estas instrucciones

www.allclad.com

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS..... pg. 3
DESCRIPTION OF PARTS..... pg. 6
BEFORE FIRST USE..... pg. 7
GENERAL USAGE..... pg. 7
SLOW COOKING..... pg. 8
RICE COOKING..... pg. 9
STEAM (for vegetables, fish and fruit)..... pg. 12
SEAR..... pg. 15
SIMMER..... pg. 15
REHEAT..... pg. 16
BUFFET/ WARM..... pg. 16
COOKING TIPS..... pg. 17
HOW TO CLEAN YOUR MULTI-COOKER..... pg. 18
WHAT TO DO IF YOUR MULTI-COOKER IS NOT WORKING PROPERLY..... pg. 19
MANUFACTURER'S LIMITED WARRANTY..... pg. 21

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs; always use oven mitts.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or this appliance in question in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before adding or removing parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any other manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Intended for countertop use only.
15. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.

EN

SAVE THESE INSTRUCTIONS

16. Always cook with the lid on, for the recommended time.
17. Follow recommended cooking times and temperatures.
18. Do not use the multi-cooker insert for food storage.
19. Do not reheat foods in your multi-cooker.
20. Do not set the heated insert on a finished wood table or any other type of surface that may burn or melt.
21. Do not use the lid or the removable insert in the microwave.
22. Do not heat the multi-cooker when it is empty.
23. Always use protective pads when moving your heated multi-cooker.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

- A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

CONGRATULATIONS ON YOUR PURCHASE

All-Clad Metalcrafters created the original collection of professional cookware made with a patented metal bonding process which eliminates uneven heating, an accomplishment that led to All-Clad becoming the product chosen for the kitchens of more four-star restaurants than any other. Still the only complete line of cookware made by an American company with materials produced in its own mill, All-Clad has revolutionized the art of cooking since its introduction.

With five professional cookware collections featuring a variety of bonded metals and finishes, from high grade aluminum and stainless steel to copper, All-Clad combines professional design with high performance for all tastes and cooking styles.

The All-Clad cooking experience now extends to a focused selection of small electrical appliances, each designed without compromise to make a noticeable difference in both use and performance. Cooking connoisseurs now have a wonderful opportunity to complete their kitchen with electrics by All-Clad, the undisputed original.

All-Clad Metalcrafters has an ongoing policy of research and development and may modify its products without prior notice.

DESCRIPTION OF PARTS

a. Glass lid
b. Stainless steel lid handle
c. Stainless steel handles
d. Aluminium insert
e. Stainless steel housing
f. Control panel
g. Reheat light
h. Cooking light
i. Rice cup
j. Steam basket

Function display

: To decrease the displayed value (time/ temperature) and to change mode for slow cooking function

: To increase the displayed value (time/ temperature) and to change mode for slow cooking function

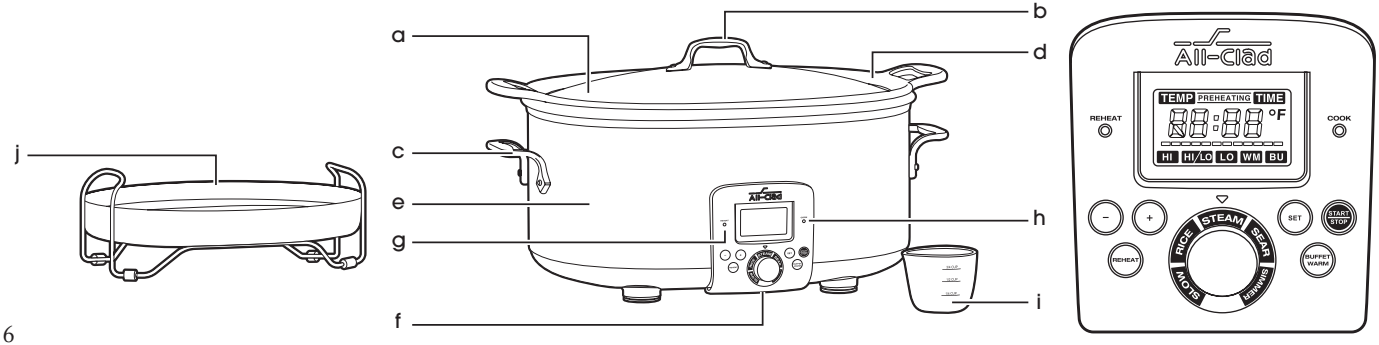
: Access to settings

: To start/stop the cooking

: To activate reheat function

: To activate buffet and warm function. Buffet can select a preferred time; Keep warm can be used for up to 6 hours depends on selected cooking function

: To select the functions: Slow cook / Rice / Steam / Sear / Simmer



BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging, stickers and various accessories on the inside and outside of the appliance.
- Before using your multi-cooker for the first time, wipe the metal housing with a clean, damp cloth.
- Wash the insert and glass lid in hot soapy water, then rinse and dry.
- Plug in the multi-cooker. It is now ready for operation.
- Never immerse the electric base in water.
- Never leave uncooked food at room temperature in the multi-cooker. Store ingredients in containers in the fridge beforehand.
- Do not put the removable insert in the fridge.

GENERAL USAGE

IMPORTANT: Product housing can become very hot during cooking. Take care not to touch it without heat protections, and keep children away from the product while in operation.

- Always use oven gloves when removing the hot insert or the hot steam basket from the multi-cooker.
- Take care not to block the air vents of the product during use. The product must be used on a flat and hard surface.
- During the initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal and will stop after a few uses.
- Never heat the insert when it is empty. Never preheat the base.
- Do not immerse / wash the glass lid when it is still hot.
- Never use the product for deep frying.
- Take care to avoid possible oil splatter which can occur when adding food to hot oil.

ALUMINUM INSERT

- Do not put the aluminum insert in the oven.
- Never use metal utensils with the insert as it can damage the non-stick coating.
- Do not cut food directly in the insert.

COOKING

- Plug the product.
- The screen will become illuminated.
- If no action is taken within 10s, the light turns off. After 5 minutes without action, the product switches into standby mode.
- In order to get out from standby mode press any button or turn the rotary switch, and the screen will become illuminated.
- Turn the rotary switch in order to select your function (Slow cook, Rice, Steam, Sear, Simmer).
- Anytime, press on reheat button can activate reheat cooking mode.
- Press buffet/warm button at standby mode will activate buffet mode.
- Press buffet/warm button during any mode cooking will get machine switch to keep warm mode.

SLOW COOKING

- Turn the rotary switch to select the SLOW COOKING function. Press 

or 

to choose between the modes: LO, HI/LO, HI.
- Press 

to select the chosen mode

If LO mode or HI mode is chosen :

- Enter the cooking time by pressing 

or 

- Then press 

to start the cooking.

If HI/LO mode is chosen : (this mode is used to start the cooking on HIGH and then switches to LOW automatically) :

- Enter the cooking time for HI by pressing  or 
- Press  and enter the cooking time for LO by pressing  or 
- Press  button to start the cooking.

While cooking you can change the cooking time :

- Press  and change the cooking time for HI by pressing  or 
- Then press  to enter the cooking time for LO by pressing  or .
- Press  to exit from settings, and continue cooking.

When the cooking cycle is complete, the multi-cooker will automatically shift to KEEP WARM mode. “WM” will be shown on the display screen and timer starts to count up.

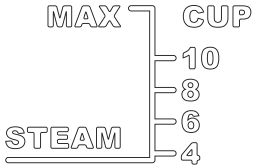
- The KEEP WARM can be used for up to 6 hours. For dense recipes, it is recommended to stir during the KEEP WARM.
- When the KEEP WARM is finished, the multi-cooker will shut off.

EN

RICE COOKING

- The graduated markings on the inside of the insert are given in cups.
- These are used for measuring the amount of water needed when cooking rice.
- The plastic cup provided with your appliance is for measuring rice and the table states the quantity of rice required for the number of servings. 1 measuring cup of rice weighs about 5 oz.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the 10 cup mark inside the insert.
- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and any other sources of heat.
- Measure the rice using the plastic measuring cup provided and rinse thoroughly in cold water before cooking.

- Pour the rice into the insert. Then fill with cold water up to the corresponding “CUP” mark in the insert.



Note: Always add the rice first otherwise you will have too much water.

- Close the lid.
- Turn rotary switch to “RICE” position.
- Press 

button to start cooking.
- During cooking, the product displays “RICE” and the progression bar is shown as it cooks.
- When the cooking cycle is complete, the multi-cooker will automatically shift to KEEP WARM mode. “WM” will be shown on the display screen and timer starts to count up.
- The KEEP WARM can be used for up to 6 hours.
- When the KEEP WARM is finished, the multi-cooker will shut off.

The product itself determines the exact cooking time depending on the quantity of water and ingredients placed in the insert.(see cooking table below for a guide)

- For best results, we recommend using ordinary rice rather than “easy cook” type rice which tends to give a stickier rice and may adhere to the base.
- To cook 1 or 2 cups of white rice, use 1 measuring cup of white rice for one and a half measuring cup of water. With some types of rice it is normal for a little rice to stick on the base when cooking only 1 cup of rice. For best results cook 2 or more cups of rice.

The cooking times given in the following table are only approximate and for your guidance.

Measuring cups of white rice	Weight of white rice (oz)	Water level in the insert (+ the rice)	Serves	Approximate cooking time
4	21	4 cup mark	5-6	35 min
6	32	6 cup mark	8-10	38 min
8	42	8 cup mark	13-14	41 min
10	53	10 cup mark	16-18	45 min

Recommendations for best results

- Measure out the rice and rinse it thoroughly under running water in a sieve for a long time (except for risotto rice which should not be rinsed). Then place the rice in the insert together with the corresponding amount of water.
- Make sure that the rice is well distributed around the whole surface of the insert, in order to allow even cooking.
- Add salt to taste.
- Water may be substituted for stock. If using stock, there is the risks of rice browning a bit on the bottom.
- Do not open the lid during cooking as steam will escape and this will affect the cooking time and the taste.

STEAM (for vegetables, fish and fruit)

IMPORTANT: Do not use the steam basket for other function than steaming and without water in the bowl.

- Fill water in the bowl : the maximum amount of water in the bowl should not exceed the “STEAM” mark in the bowl.



- Add the ingredients in the steam basket.
- Place the steam basket in the bowl.
- Close the lid.
- Turn the rotary switch to select the STEAM function.
- Enter the cooking time by pressing + or −
- Then press START/STOP to start cooking.

While cooking you can change the cooking time :

- Press SET and change the cooking time by pressing + or −
- Press START/STOP to exit from settings, and continue cooking.
- When the cooking cycle is complete, the product will automatically shift to KEEP WARM mode. “WM” will be shown on the display screen and timer starts to count up.
- The KEEP WARM can be used for up to 60 minutes.
- When the KEEP WARM is finished, the product will shut off.

The cooking times given in the following table are only approximate and for your guidance.

MEAT - POULTRY

Preparation	Type	Quantity	Cooking time	Recommendations
Chicken breast (boneless)	Fresh Whole	12 oz	20-25 min	
	Small pieces	16 oz	15-20 min	
Turkey cutlet	Thin	21 oz	20-25 min	
Hot dogs	Fresh	10 pcs	10-15 min	

FISH - SHELLFISH

Preparation	Type	Quantity (oz)	Cooking time
Thin fish fillets (cod, haddock, sole, salmon…)	Fresh	16	15-20 min
	Frozen	13	25-30 min
Fish steaks (cod, haddock, sole, salmon…)	Fresh	14	20-25 min
Whole fish (trout, salmon trout, sea bass)	Fresh	21	25-30 min
Mussels	Fresh	35	20-25 min
Prawns (raw)	Fresh	7	10-15 min
Scallops	Fresh	4	15-20 min

VEGETABLES

Food	Type	Quantity	Cooking time	Recommendations
Artichoke	Fresh	2 pcs	55-60 min	

Potatoes	Fresh	21 oz	25-30 min	Sliced or cubed. Small new potatoes can be cooked whole
Asparagus	Fresh	21 oz	15-20 min	
Broccoli	Fresh	18 oz	20-25 min	Small florets
	Frozen	18 oz	30-35 min	
Mushrooms	Fresh	18 oz	20-25 min	Whole
Cauliflower	Fresh	1 medium	25-30 min	Small florets
Carrots	Fresh	18 oz	20-25 min	Thinly sliced
Corn on the cob	Fresh	18 oz	45-50 min	
Green beans	Fresh	18 oz	30-35 min	Whole
Sweet peppers	Fresh	11 oz	15-20 min	Cut in wide strips
Peas	Fresh	14 oz	25-30 min	Shelled
	Frozen	14 oz	35-40 min	

FRUIT

Food	Type	Quantity	Cooking time	Recommendations
Pears	Fresh	4	20-25 min	Steam whole or halved
Bananas	Fresh	4	15-20 min	Whole
Apples	Fresh	5	35-40 min	Quartered

SEAR

- Turn the rotary switch to select the SEAR function.
- Set the temperature by pressing  or . With max. setting 450°F;
- Then, to program the time, press  again, and adjust the time by pressing  or .
- Press  button to begin preheating. PREHEATING will flash during heat up.
- When selected temperature is reached, a beep will sound, then add ingredients to the insert.
- Press  button to stop cooking. Or switch to another function by using the rotary switch.
- If a time was programmed, the cooking will automatically stop at the end of the cooking time. The multi-cooker will shut off.

Note: if no time was set, the product will stop automatically after 60 minutes of cooking.

EN

SIMMER

- Turn the rotary switch to select the SIMMER function.
- Enter the cooking time by pressing  or  .
- Then press  to start the cooking.
- When the cooking cycle is complete, the product will automatically shift to KEEP WARM mode. The “WM” light illuminates, the time will be counting up.
- The KEEP WARM can be used for up to 6 hours.
- When the KEEP WARM is finished, the product will shut off.

REHEAT

- Press 

button.
- Enter the cooking time by pressing 

or 

.
- Then press 

to start the cooking.
- The reheat light will begin flashing to indicate that preheating has started. The reheat light will stop flashing when the product switches automatically to the cooking phase, the timer will begin counting down.
- When the cooking cycle is complete, the product will automatically shift to KEEP WARM mode. The “WM” light illuminates, the time will begin counting up.
- The KEEP WARM can be used for up to 6 hours.
- When the KEEP WARM is finished, the product will shut off.

BUFFET/ WARM

- When the product is connected to the power supply or at Standby mode, press 

button to activate buffet cooking.
- Enter the cooking time by pressing 

or 

.
- Press 

to start cooking; The “BU” light illuminates, the time will begin counting down.
- When the cooking cycle is complete, the product will shut off.
- The product will switch to KEEP WARM mode if pressing 

during cooking.
- The “WM” light illuminates, the time will begin counting up.
- The KEEP WARM can be used for up to 6 hours, depends on selected cooking functions.
- When the KEEP WARM is finished, the product will shut off.

COOKING TIPS

- When the product is in KEEP WARM mode after SLOW COOK, STEAM and SIMMER cycle, long press  can switch back to previous cooking cycle.
- Enter the cooking time by pressing  or  .
- Then press  to start the cooking.
- When the cooking cycle is complete, the product will automatically shift to KEEP WARM mode. The “WM” light illuminates, the time will begin counting up.
- The KEEP WARM can be used for up to 6 hours, depends on selected cooking functions.
- When the KEEP WARM is finished, the product will shut off.

EN

HOW TO CLEAN YOUR MULTI-COOKER

Make sure your multi-cooker is unplugged, and has cooled down, before cleaning the unit.

NOTE

- Never submerge heating unit in water or any other liquid.
- Do not use scouring pads or hard abrasive powder to clean.

TO CLEAN THE METAL HOUSING

- The outside shell may be cleaned with a soft cloth and warm soapy water, then wipe dry.
- The use of abrasive cleaners is not recommended and may damage your multi-cooker's housing.

TO CLEAN THE INSERT, GLASS LID AND STEAM BASKET

- The glass lid and steam basket go safely into the dishwasher, or may be washed in hot, soapy water. The removable insert does not go safely into the dishwasher. It can be washed in hot, soapy water.
- Do not use abrasive cleaning compounds.
- A cloth, sponge or rubber spatula will usually remove most residue. To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner.

ALUMINUM INSERT

- The discoloration which may occur after extensive use does not cause any problems.
- We guarantee that the insert coating complies with the legislation relating to materials in contact with foodstuffs.

WHAT TO DO IF YOUR MULTI-COOKER IS NOT WORKING PROPERLY

Problems	Possible causes	Solutions
My multi-cooker does not work. What do I do?	Plugging issue.	Check that the multi-cooker is correctly plugged in. If need be, unplug it and plug it back in again. Check that your power socket is working.
I plugged in my appliance but it switched itself off.	The product switched into standby mode.	Press the power button once to leave standby mode. If nothing happens, unplug the product then wait 2 minutes and plug it again.
I unplugged my appliance because I made a setting mistake, but when I plug it again, the cooking program can not be changed.	The product was not unplugged long enough. The cooking setting saved in memory was not reset.	Unplug the product for at least 2 minutes before plugging it in again.
Display issue	Condensation inside the display panel due to intensive cleaning.	Let the product dry over night. If problem appears again, take the appliance to an approved Service Center.

Problems	Possible causes	Solutions
The foods don't cook as quickly as they used to.	Lid missing or badly positionned. Food parts too big.	Start again cooking with lid correctly positionned. Increase cooking time.
The function panel displays F2	Temperature sensor is damaged.	Take the appliance to an approved Service Center for repair.
The function panel displays F1.	The insert is missing	Put the insert inside the appliance, then unplug and re-plug the appliance and finally restart the program. if panel still displays F1, take the appliance to an approved Service Center for repair.

MANUFACTURER'S LIMITED WARRANTY

: www.all-clad.com / www.all-clad.ca

With a strong commitment to the environment, All-Clad electrical products are repairable during and after the warranty period. Before returning any defective products to the point of purchase, please call All-Clad consumer service directly at the phone number below for repair options.

Your help to sustain the environment is appreciated!

The Warranty

This electrical product or product with batteries is warrantied by All-Clad for a period of 2 years against any manufacturing defect in materials or workmanship, starting from the initial date of purchase.

The manufacturer's warranty by All-Clad is an extra benefit which does not affect consumer's Statutory Rights.

The All-Clad warranty covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labor. At All-Clad's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. All-Clad's sole obligation and your exclusive resolution under this warranty are limited to such repair or replacement.

EN

Conditions & Exclusions

The All-Clad warranty only applies within the United States and Canada, and is valid only on presentation of a proof of purchase.

For warranty service please contact All-Clad Consumer Service using the appropriate toll free number below or the contact section of this website. A consumer service representative will personally assist you with the evaluation, repair or replacement of your product at the closest All-Clad service center.

All-Clad shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase.

This warranty will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow All-Clad instructions, use on current or voltage other than as stamped on the product, or a modification or unauthorized repair of the product. It also does not cover normal tear and wear, maintenance or replacement of consumable parts, and the following:

-using the wrong type of water or consumable

-scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use);

-ingress of water, dust or insects into the product (excluding appliances with features specifically designed for insects);

-mechanical damages, overloading
-damages or bad results due to wrong voltage or frequency
-accidents including fire, flood, lightning, etc
-professional or commercial use
-damage to any glass or porcelain ware in the product

This warranty does not apply to any product that has been tampered with, or to damages incurred through improper use and care, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier.

The All-Clad manufacturer's warranty applies only for products purchased and used in USA & Canada. Where a product is purchased in one country and then used in another one:

a) The All-Clad warranty does not apply in case of non conformity of the purchased product with the local standards, such as voltage, frequency, power plugs, or other local technical specifications
b) The repair process for products purchased outside the country of use may require a longer time if the product is not locally sold by All-Clad
c) In cases where the product is not repairable in the new country, the All-Clad warranty is limited to a replacement by a similar product or an alternative product at similar cost, where possible.

Consumer Statutory Rights

This All-Clad manufacturer's warranty does not affect the statutory rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This warranty gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country or Province to Province. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

Additional information

Accessories, Consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described in All-Clad internet site.

U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	**CANADA**	Groupe SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
	800-255-2523		1-800-263-4067

: www.all-clad.com / www.all-clad.ca

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ..... pg. 24
DESCRIPTION DES PARTIES ..... pg. 27
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION ..... pg. 28
CONSIGNES D'UTILISATION GÉNÉRALE ..... pg. 28
FONCTION « MIJOTER » ..... pg. 29
CUISSON DU RIZ ..... pg. 30
CUISSON À LA VAPEUR (pour les légumes, le poisson et les fruits) ..... pg. 33
SAISIR ..... pg. 36
MIJOTER ..... pg. 36
RÉCHAUFFAGE ..... pg. 37
BUFFET/ MAINTIEN AU CHAUD ..... pg. 37
CONSEILS DE CUISSON ..... pg. 38
COMMENT NETTOYER VOTRE MULTI-CUISEUR ..... pg. 38
QUE FAIRE SI VOTRE MULTI-CUISEUR NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT ..... pg. 39
GARANTIE LIMITEE FABRICANT ..... pg. 41

FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions et consignes.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons; toujours utiliser des gants de cuisine.
3. Pour protéger contre le risque de décharge électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance accrue étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'eux.
5. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'y enlever des pièces et avant le nettoyage.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé, ni après une défaillance de l'appareil, ni s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche en vue d'une vérification, d'une réparation ou d'un réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil électroménager peut causer une blessure
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre au-dessus du bord d'une table ou d'un plan de travail ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur chaud à gaz ou électrique, d'une plaque de cuisson électrique ou à gaz chaude ou dans un four chaud.
11. Procéder avec extrêmement de prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
12. Toujours d'abord brancher le cordon dans l'appareil et ensuite le brancher sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, l'éteindre puis retirer la fiche de la prise murale.

13. Ne pas utiliser pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
14. Destiné uniquement à une utilisation sur comptoir.
15. **MISE EN GARDE :** Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Tenir l'appareil et le cordon à l'écart des enfants. Ne jamais laisser pendre le cordon sur le bord d'un comptoir, ne jamais utiliser de prise de courant dessous un comptoir et ne jamais utiliser une rallonge.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

16. Toujours cuire avec le couvercle en position, pour la durée recommandée.
17. Respecter les durées et températures de cuisson recommandées.
18. N'utilisez pas le multi-cuiseur pour stocker des aliments.
19. Ne faites pas réchauffer des aliments dans votre multi-cuiseur.
20. Ne pas poser la cuve chaude sur une table en bois poli ou toute autre surface qui pourrait brûler ou fondre.
21. Ne pas utiliser le couvercle ou la cuve amovible dans un four à micro-ondes.
22. Ne mettez pas en marche votre multi-cuiseur lorsqu'il est vide.
23. Utilisez toujours des gants de protection lorsque vous déplacez votre multi-cuiseur chaud.

INSTRUCTIONS EN CAS DE CORDON COURT

- Un cordon d'alimentation court est utilisé afin de réduire le risque d'empoignement par les enfants, d'enchevêtrement ou de trébuchement avec un cordon plus long.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

NOUS VOUS FÉLICITONS DE VOTRE ACHAT

All-Clad Metalcrafters a créé la collection originale d'ustensiles de cuisine fabriqués d'après un processus breveté de laminage de métaux qui élimine le chauffage inégale, une réalisation qui a mené à l'adoption de la marque par plus de cuisines de restaurants quatre étoiles que toute autre marque. All-Clad demeure la seule gamme complète d'ustensiles de cuisine fabriquée par une entreprise américaine utilisant des matériaux produits dans sa propre usine. Depuis leur introduction, les produits All-Clad ont révolutionné l'art de la cuisine.

Riche de ses cinq collections d'ustensiles de cuisson professionnels fabriquées à partir d'une variété de métaux laminés et de polis, allant de l'aluminium de qualité supérieure à l'acier inoxydable et le cuivre, All-Clad allie conception professionnelle et rendement élevé pour tous les goûts et styles de cuisson.

L'expérience de cuisson All-Clad se prête maintenant à un éventail ciblé de petits appareils électroménagers, chacun étant conçu sans compromis pour faire une différence non négligeable sur le plan de l'utilisation et du rendement. Les connaisseurs culinaires ont dorénavant une occasion en or pour compléter leur cuisine avec des appareils électroménagers d'All-Clad, l'original incontesté.

All-Clad Metalcrafters a pour principe la recherche et le développement continus et peut ainsi modifier ses produits sans préavis.

DESCRIPTION DES PARTIES

a. Couvercle en verre
b. Poignée de couvercle en acier inoxydable
c. Poignées en acier inoxydable
d. Cuve en aluminium
e. Boîtier en acier inoxydable
f. Panneau de commande
g. Indicateur de réchauffage
h. Indicateur de cuisson
i. Tasse à mesurer
j. Panier pour cuisson à la vapeur

Affichage des fonctions

– : Pour diminuer la valeur affichée (temps/température) et pour changer de mode en fonction Slow Cook (mijotage)

+ : Pour augmenter la valeur affichée (temps/température) et pour changer de mode en fonction Slow Cook (mijotage)

SET : accès aux réglages

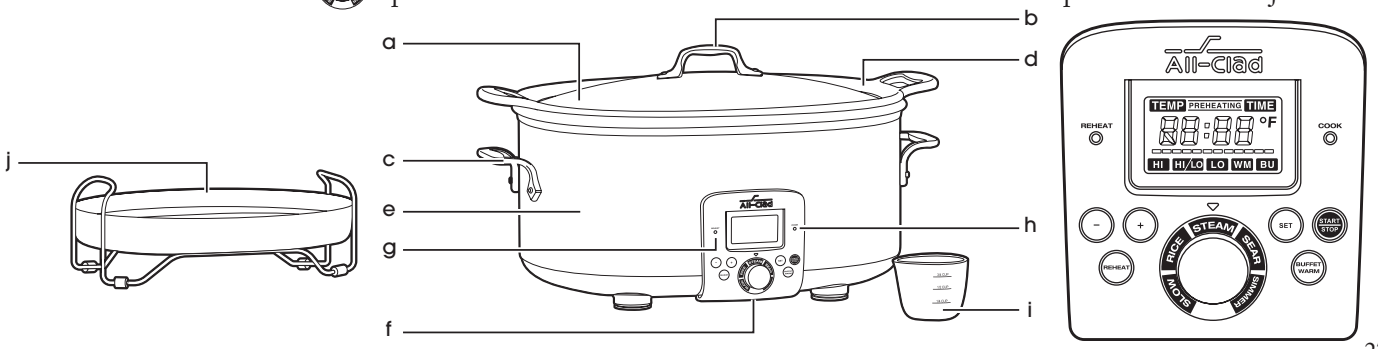
START STOP : pour commencer/arrêter la cuisson

REHEAT : Pour activer la fonction de réchauffage

BUFFET WARM : Pour activer la fonction buffet et maintien au chaud Le mode Buffet permet de sélectionner une durée préférée; le mode Maintien au chaud peut être utilisé jusqu'à 6 heures selon la fonction de cuisson sélectionnée

: pour sélectionner les fonctions : Cuisson lente / Riz / Vapeur / Saisir / Mijoter

FR



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Enlevez tous les autocollants, les parties d'emballage et les accessoires divers à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.
- Avant d'utiliser votre multi-cuiseur pour la première fois, essuyez le boîtier métallique avec un chiffon propre et humide.
- Lavez la cuve et le couvercle en verre, ensuite rincez et séchez-les.
- Branchez le multi-cuiseur. L'appareil est maintenant prêt à l'usage.
- N'immergez jamais la base électrique dans l'eau.
- Ne laissez jamais d'aliments non cuits à température ambiante dans le multi-cuiseur. Rangez les ingrédients dans des contenants au réfrigérateur au préalable.
- Ne mettez pas la cuve amovible dans le réfrigérateur.

CONSIGNES D'UTILISATION GÉNÉRALE

IMPORTANT : Le boîtier du produit peut devenir très chaud pendant la cuisson. Veillez à ne pas le toucher sans dispositifs de protection contre la chaleur et maintenez les enfants à l'écart du produit durant le fonctionnement.

- Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez le couvercle chaud ou le panier à vapeur chaud du multi-cuiseur.
- Veiller à ne pas bloquer les évents d'aération du produit pendant l'utilisation. Le produit doit être utilisé sur une surface plane et dure.
- Lors de la première utilisation de cet appareil, il se peut que vous perceviez un peu de fumée et/ou une légère odeur. Ceci est normal, et arrêtera après quelques emplois.
- Ne jamais chauffer la cuve quand elle est vide. Ne jamais préchauffer la base.
- Ne pas immerger/nettoyer le couvercle en verre s'il est encore chaud.
- Ne jamais utiliser le produit pour faire de la friture.
- Veiller à éviter toute éclaboussure d'huile au moment d'ajouter des aliments dans l'huile chaude.

CUVE EN ALUMINIUM

- Ne pas placer la cuve en aluminium dans le four.
- Ne jamais utiliser des ustensiles métalliques, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.
- Ne pas couper les aliments directement dans la cuve.

CUISSON

- Branchez le produit.
- L'écran s'allume.
- Si aucune intervention n'est faite dans les 10 secondes qui suivent, la lumière s'éteint. Après 5 minutes sans aucune intervention, le produit passe au mode attente.
- Afin de quitter le mode attente, appuyez sur n'importe quelle touche ou bien tournez le commutateur circulaire, et l'écran s'allumera.
- Tournez le bouton rotatif afin de sélectionner la fonction désirée (Cuisson lente, Riz, Vapeur, Saisir, Mijoter).
- À n'importe quel moment, appuyez sur le bouton de réchauffage pour activer le mode de réchauffage;
- Appuyez sur le bouton Buffet / Maintien au chaud en mode de veille pour activer le mode Buffet;
- Appuyez sur le bouton Buffet / Maintien au chaud dans n'importe quel mode de cuisson pour faire passer l'appareil en mode de maintien au chaud.

FONCTION « MIJOTER »

- Tournez le commutateur circulaire pour sélectionner la fonction SLOW COOK (MIJOTER). Appuyez sur (+) ou (−) pour choisir entre les modes : LO (FAIBLE), HI (FORT) / LO (FAIBLE), HI (FORT).
- Appuyez sur (SET) pour sélectionner le mode choisi.

Si le mode LOW (BAS) ou HIGH (HAUT) est sélectionné :

- Saisissez le temps de cuisson en appuyant sur (+) ou (−)
- Ensuite, appuyez sur (START STOP) pour commencer la cuisson.

Si le mode HI/LO (HAUT/BAS) est sélectionné : (ce mode est utilisé pour commencer la cuisson sur HAUT et passe ensuite automatiquement au mode BAS) :

- Saisissez le temps de cuisson en appuyant sur 

ou 

- Pour le mode LO (BAS), appuyez sur 

et saisissez le temps de cuisson en appuyant sur 

ou 

- Appuyez sur la touche 

pour commencer la cuisson.

Pendant la cuisson, vous pouvez changer le temps de cuisson :

- Appuyez sur 

et changez la durée de cuisson pour HI (FORT) en appuyant sur 

ou 

.
- Puis, appuyez sur 

pour entrer la durée de cuisson pour LO (FAIBLE) en appuyant sur 

ou 

.
- Appuyez sur 

pour terminer le réglage, et continuer la cuisson.

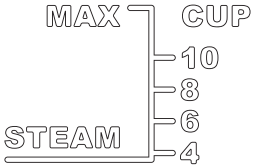
Une fois que le cycle de cuisson est terminé, le multi-cuiseur passera automatiquement au mode MAINTIEN AU CHAUD. “WM” s’affichera sur l’écran et le minuteur commence à compter à rebours.

- La fonction KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) fonctionnera pendant 6 heures au maximum. Pour les recettes denses, nous conseillons de remuer pendant le KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD).
- Lorsque la durée du maintien au chaud est écoulée, le multi-cuiseur s’éteindra.

CUISSON DU RIZ

- Les marques graduées à l’intérieur de la cuve indiquent le nombre .Ceux-ci sont utilisés pour mesurer la quantité d’eau nécessaire lors de de gobelets.
- Celui-ci est utilisé pour mesurer la quantité d’eau nécessaire lors de la cuisson du riz.
- La tasse en plastique fournie avec votre appareil sert à mesurer le riz et le tableau donne la quantité de riz nécessaire pour le nombre de portions. 1 tasse à mesurer de riz pèse environ 142 g.
- Le volume maximal d’eau + riz ne doit pas dépasser la marque de 10 tasses à l’intérieur de la cuve.
- Posez l’appareil sur un plan de travail plat, stable et résistant à la chaleur à l’abri des éclaboussures d’eau et de toute autre source de chaleur.

- Mesurez le riz en employant la tasse à mesurer en plastique fournie et rincez abondamment dans de l'eau froide avant la cuisson.
- Versez le riz dans la cuve. Ensuite, remplissez la cuve d'eau froide jusqu'au niveau du nombre de CUP (tasses) correspondant imprimé sur la paroi intérieure.



Note : Mettez toujours le riz en premier, sinon la quantité d'eau risque d'être trop importante.

- Fermez le couvercle.
- Tournez le commutateur circulaire à la position RICE (riz).
- Appuyez sur le bouton START STOP pour commencer la cuisson.
- Pendant la cuisson, le produit affiche Rice (riz) et la barre de progression est affichée au fur et à mesure que le riz cuit.
- Une fois que le cycle de cuisson est terminé, le multi-cuiseur passera automatiquement au mode MAINTIEN AU CHAUD. "WM" s'affichera sur l'écran et le minuteur commence à compter à rebours.
- La fonction KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) fonctionne pendant 6 heures au maximum.
- Lorsque la durée du maintien au chaud est écoulée, le multi-cuiseur s'éteindra.

FR

Le produit lui-même détermine la durée précise de cuisson selon la quantité d'eau et les ingrédients mis dans la cuve. (voir le tableau de cuisson ci-dessous à titre indicatif)

- Pour obtenir les meilleurs résultats, nous recommandons l'utilisation d'un riz ordinaire plutôt que d'un riz de type « cuisson facile » qui tend à produire un riz plus collant qui pourrait adhérer à la base.
- Pour faire cuire 1 ou 2 tasses de riz blanc, utilisez 1 tasse à mesurer de riz blanc pour 1,5 tasse à mesurer d'eau. Avec certains types de riz, il est normal qu'un peu de riz colle à la base lorsque vous faites cuire seulement 1 gobelet de riz. Pour de meilleurs résultats, faites cuire 2 gobelets ou plus de riz.

Les temps de cuisson donnés dans le tableau suivant sont approximatifs et présentés à titre indicatif.

Tasses à mesurer de riz blanc	Poids de riz blanc (g)	Niveau d'eau dans la cuve (+ riz)	Nombre de personnes	Temps de cuisson approximatif
4	595	Marque 4 tasses	5-6	35 min
6	907	Marque 6 tasses	8-10	38 min
8	1 191	Marque 8 tasses	13-14	41 min
10	1 503	Marque 10 tasses	16-18	45 min

Recommandations pour obtenir les meilleurs résultats

- Mesurez la quantité de riz et rincez-la abondamment sous l'eau du robinet dans un tamis pendant longtemps (à l'exception du riz risotto, qui ne devrait pas être rincé). Ensuite, mettez le riz dans la cuve avec le volume correspondant d'eau.
- Veillez à ce que le riz soit bien réparti sur toute la surface de la cuve, afin d'assurer une cuisson uniforme.
- Salez au goût.
- L'eau peut être remplacée par du bouillon. Si vous utilisez du bouillon, il se peut que le riz rissole un peu au fond.
- N'enlevez pas le couvercle pendant la cuisson, puisque la vapeur s'échappera et cela modifiera le temps de cuisson et le goût.

CUISSON À LA VAPEUR (pour les légumes, le poisson et les fruits)

IMPORTANT : N'utilisez pas le panier de cuisson à la vapeur pour une fonction autre que la cuisson à la vapeur ou sans qu'il y ait de l'eau dans la cuve.

- Remplissez la cuve d'eau : le volume maximal d'eau dans la cuve ne doit pas dépasser la marque STEAM (vapeur) à l'intérieur de la paroi de la cuve.



- Mettez les ingrédients dans le panier de cuisson à la vapeur.
- Placez le panier de cuisson à la vapeur dans la cuve.
- Mettez le couvercle.
- Tournez le commutateur circulaire pour sélectionner la fonction STEAM (VAPEUR).
- Saisissez le temps de cuisson en appuyant sur + ou −
- Ensuite, appuyez sur START STOP pour commencer la cuisson.

Pendant la cuisson, vous pouvez changer le temps de cuisson :

- Appuyez sur SET et changez la durée de cuisson en appuyant sur + ou −
- Appuyez sur START STOP pour terminer le réglage et, continuez la cuisson.
- Quand le cycle de cuisson est terminé, le produit passera automatiquement au mode KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD). "WM" s'affichera sur l'écran et le minuteur commence à compter à rebours.
- La fonction KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)fonctionnera pendant 60 minutes au maximum.
- Lorsque le mode KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)est terminé, le produit s'éteint.

Les temps de cuisson donnés dans le tableau suivant sont approximatifs et à titre indicatif.

VIANDE - VOLAILLE

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Poitrine de poulet (désossée)	Fraîche et entière	340 g	20-25 min	
	Petits morceaux	454 g	15-20 min	
Escalope de dinde	Mince	595 g	20-25 min	
Hot-dogs	Frais	10 pcs	10-15 min	

POISSON - FRUITS DE MER

Préparation	Type	Quantité (g)	Temps de cuisson
Filets minces de poisson (morue, aiglefin, sole, saumon, etc.)	Frais	454	15-20 min
	Congelés	369	25-30 min
Pavés de poisson (morue, aiglefin, sole, saumon, etc.)	Frais	397	20-25 min
Poisson entier (truite, truite saumonée, bar)	Frais	595	25-30 min
Moules	Fraîches	992	20-25 min
Crevettes (crues)	Fraîches	198	10-15 min
Pétoncles	Frais	113	15-20 min

LÉGUMES

Aliment	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Artichaut	Frais	2 pcs	55-60 min	
Pommes de terre	Fraîches	595 g	25-30 min	En tranches ou en cubes. Les petites nouvelles pommes de terre peuvent être cuites entières
Asperges	Frais	595 g	15-20 min	
Brocoli	Frais	510 g	20-25 min	Petits fleurons
	Congelé	510 g	30-35 min	
Champignons	Frais	510 g	20-25 min	Entiers
Chou-fleur	Frais	1 moyen	25-30 min	Petits fleurons
Carottes	Fraîches	510 g	20-25 min	En minces tranches
Épis de maïs	Frais	510 g	45-50 min	
Haricots verts	Frais	510 g	30-35 min	Entiers
Poivrons	Frais	312 g	15-20 min	Coupés en tranches larges
Pois	Frais	397 g	25-30 min	Écossés
	Congelés	397 g	35-40 min	

FRUIT

Aliment	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Poires	Fraîches	4	20-25 min	Cuisson à la vapeur entière ou en moitiés
Bananes	Fraîches	4	15-20 min	Entières
Pommes	Fraîches	5	35-40 min	Coupées en quartiers

SAISIR

- Tournez le bouton rotatif pour sélectionner la fonction SAISIR.
- Réglez la température en appuyant sur + ou −. Avec un réglage max. de 450F;
- Pour programmer la durée, appuyez de nouveau sur SET et ajustez la durée en appuyant sur + ou −.
- Appuyez sur le bouton START STOP pour commencer le préchauffage. PREHEATING (PRÉCHAUFFAGE) clignotera pendant le préchauffage.
- Un fois que la température sélectionnée est atteinte, un bip sonnera, signalant qu'il est temps d'ajouter les ingrédients dans la cuve.
- Appuyez sur le bouton START STOP pour arrêter la cuisson. Vous pouvez également passer à une autre fonction en utilisant le commutateur circulaire.
- Si un temps a été programmé, la cuisson s'arrêtera automatiquement dès la fin du temps de cuisson. Le multi-cuiseur s'éteindra.

Note : si aucun temps n'a été programmé, le produit s'arrêtera automatiquement après 60 minutes de cuisson.

MIJOTER

- Tournez le bouton rotatif pour sélectionner la fonction MIJOTER.
- Entrez la durée de cuisson en appuyant sur + ou −.
- Puis appuyez sur START STOP pour démarrer la cuisson.
- Une fois que le cycle de cuisson est terminé, le multi-cuiseur se mettra automatiquement en mode MAINTIEN AU CHAUD. L'indicateur "WM" s'allumera et le minuteur commence à compter à rebours.
- Le mode de MAINTIEN AU CHAUD peut être utilisé jusqu'à un maximum de 6 heures.
- Lorsque la durée du MAINTIEN AU CHAUD est écoulée, le multi-cuiseur s'éteindra.

RÉCHAUFFAGE

- Appuyez sur le bouton 

.
- Entrez la durée de cuisson en appuyant sur 

ou 

.
- Puis appuyez sur 

pour démarrer la cuisson.
- L'indicateur de réchauffage commencera à clignoter pour indiquer que le préchauffage a commencé. L'indicateur de réchauffage s'arrête de clignoter lorsque le produit passe automatiquement en phase de cuisson, le compte à rebours commence à décompter.
- Une fois que le cycle de cuisson est terminé, le multi-cuiseur se mettra automatiquement en mode MAINTIEN AU CHAUD. L'indicateur "WM" s'allumera et le minuteur commence à compter à rebours.
- Le mode de MAINTIEN AU CHAUD peut être utilisé jusqu'à un maximum de 6 heures.
- Lorsque la durée du MAINTIEN AU CHAUD est écoulée, le multi-cuiseur s'éteindra.

BUFFET/ MAINTIEN AU CHAUD

FR

- Lorsque le produit est connecté à l'alimentation ou en mode de veille, appuyez sur le bouton 

pour activer le mode buffet.
- Entrez la durée de cuisson en appuyant sur 

ou 

.
- Appuyez sur 

pour démarrer la cuisson; L'indicateur "BU" s'allumera et le minuteur commence à compter à rebours.
- Lorsque le cycle de cuisson sera terminé, le multi-cuiseur s'éteindra.
- Le produit se mettra en mode de MAINTIEN AU CHAUD si le bouton 

est pressé durant la cuisson.
- L'indicateur "WM" s'allumera et le minuteur commence à compter à rebours.

- Le mode de MAINTIEN AU CHAUD peut être utilisé jusqu'à un maximum de 6 heures, selon les fonctions de cuisson sélectionnées.
- Lorsque la durée du MAINTIEN AU CHAUD sera écoulée, le multi-cuiseur s'éteindra.

CONSEILS DE CUISSON

- Lorsque le produit est en mode de MAINTIEN AU CHAUD après un cycle de CUISSON LENTE, VAPEUR ou MIJOTER, appuyez longuement sur 

pour retourner au cycle précédent.
- Entrez la durée de cuisson en appuyant sur 

ou 

.
- Puis appuyez sur 

pour démarrer la cuisson.
- Une fois que le cycle de cuisson est terminé, le multi-cuiseur se mettra automatiquement en mode MAINTIEN AU CHAUD. L'indicateur "WM" s'allumera et le minuteur commence à compter à rebours.
- Le mode de MAINTIEN AU CHAUD peut être utilisé jusqu'à un maximum de 6 heures, selon les fonctions de cuisson sélectionnées.
- Lorsque la durée du MAINTIEN AU CHAUD sera écoulée, le multi-cuiseur s'éteindra.

COMMENT NETTOYER VOTRE MULTI-CUISEUR

Assurez-vous que l'appareil est débranché et qu'il a refroidi avant de le nettoyer.

NOTE

- Ne jamais immerger la base de chauffage dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas utiliser les tampons à récurer ou de la poudre abrasive pour le nettoyage.

POUR NETTOYER L'EXTERIEUR DU PRODUIT

- La partie extérieure peut être nettoyée à l'aide d'un chiffon doux et de l'eau tiède savonneuse, et ensuite essuyée.
- L'utilisation de nettoyants abrasifs n'est pas recommandée et peut endommager le boîtier de votre multi-cuiseur.

POUR NETTOYER LA CUVE, LE COUVERCLE EN VERRE ET LE PANIER DE CUISSON À LA VAPEUR

- Le couvercle en verre et le panier de cuisson à la vapeur sont lavables au lave-vaisselle, ou peuvent être lavés dans de l'eau tiède savonneuse. La cuve amovible n'est pas lavable au lave-vaisselle. Lavez-la dans de l'eau tiède savonneuse.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs.
- Un chiffon, une éponge ou une spatule en caoutchouc enlèvera la plupart des résidus. Pour enlever les taches d'eau et autres taches, utiliser un nettoyant non abrasif.

CUVE EN ALUMINIUM

- La décoloration pouvant résulter d'une utilisation intensive ne pose aucun problème.
- Nous garantissons que le revêtement de la cuve est conforme aux lois relatives aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

QUE FAIRE SI VOTRE MULTI-CUISEUR NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT

Problèmes	Causes probables	Solutions
Mon multi-cuiseur ne fonctionne pas. Que puis-je faire ?	Problèmes de branchements	Vérifiez que le multi-cuiseur est correctement branché. Au besoin, débranchez-le et branchez-le de nouveau. Assurez-vous que votre prise de courant fonctionne.
J'ai branché mon appareil, mais il s'est éteint.	Le produit a passé au mode attente.	Appuyez une fois sur l'interrupteur pour quitter le mode attente. Si rien ne se produit, débranchez le produit, attendez 2 minutes et branchez-le de nouveau.

Problèmes	Causes probables	Solutions
J'ai débranché mon appareil suite à une erreur de réglage, mais quand je le branche de nouveau, le programme de cuisson ne peut pas être changé.	Le produit n'a pas été débranché pendant assez longtemps. Le réglage de cuisson enregistré dans la mémoire n'a pas été réinitialisé.	Débranchez le produit pendant au moins 2 minutes avant de le brancher de nouveau.
Il y a un problème avec l'affichage.	De la condensation à l'intérieur du panneau d'affichage en raison d'un nettoyage intensif.	Laissez le produit sécher pendant la nuit. Si le problème subsiste, retournez l'appareil à un Centre de réparation agréé.
Les aliments ne cuisent pas aussi rapidement qu'avant.	Le couvercle manque ou est mal positionné. Les morceaux d'aliments sont trop gros.	Faites recommencer la cuisson en mettant le couvercle bien en place. Augmentez le temps de cuisson.
Le panneau de commande indique F2.	Le capteur de température est endommagé.	Retournez l'appareil à un Centre de réparation agréé pour le faire réparer.
Le panneau de commande indique F1.	La cuve manque.	Placez la cuve à l'intérieur de l'appareil, ensuite débranchez l'appareil et branchez-le de nouveau, et finalement recommencez le programme. Si le panneau de commande affiche F1 à nouveau, retournez l'appareil à un Centre de réparation agréé.

GARANTIE LIMITEE FABRICANT

: www.all-clad.com / www.all-clad.ca

Dans le cadre de notre fort engagement envers l'environnement, les appareils électroménagers All-Clad sont réparables durant la période de garantie et au délà. Avant de retourner un produit défectueux à l'endroit où vous l'avez acheté, veuillez prendre contact directement avec le Service Consommateur de All-Clad au numéro de téléphone mentionné ci-dessous, pour connaître les options de réparation. Votre aide pour soutenir l'environnement est appréciée !

La garantie

Cet appareil électroménager ou fonctionnant avec des piles est garanti par All-Clad pendant 2 ans contre tout défaut de fabrication ou de main-d'oeuvre et ce, à partir de la date initiale de l'achat.
Cette garantie du fabricant All-Clad vient en complément des droits des consommateurs.
La garantie du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour qu'il se conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation ou le remplacement de pièces défectueuses et la main-d'oeuvre nécessaire. Au choix de All-Clad, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de All-Clad dans le cadre de cette garantie, se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

FR

Conditions et exclusions

La garantie All-Clad ne s'applique qu'aux États-Unis et au Canada, et n'est valable que sur présentation d'une preuve d'achat.
Pour toute assistance sous garantie, merci de contacter le Service Consommateur d'All-Clad avec le numéro gratuit ci-dessous ou en page Contact de ce site internet. Un responsable consommateur vous assistera personnellement en diagnostiquant la situation, et en faisant réparer ou échanger le produit dans le centre de service All-Clad le plus proche.
All-Clad ne sera pas obligé de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'une preuve d'achat valide.
Cette garantie ne couvre pas les dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien, de l'utilisation avec une alimentation électrique non conforme à celle spécifiée sur la plaque signalétique ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni l'entretien ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau ou d'un consommable non adaptés
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions précisées dans le mode d'emploi)
- infiltration d'eau, de poussière, d'insectes, dans le produit (hors appareils aux caractéristiques spécialement conçues pour les insectes)

- dommages mécaniques ou surcharge
- dommages ou mauvais résultats dus à un mauvais voltage ou une mauvaise fréquence
- tout accident lié à un feu, une inondation, la foudre, etc.
- usage professionnel ou commercial
- verre ou céramique endommagé

Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués ou aux dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais entretien, aux problèmes au niveau de l'emballage effectué par son propriétaire ou d'une manutention inadéquate de la part du transporteur.

La garantie du fabricant All-Clad ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés aux États-Unis ou au Canada. En cas d'utilisation dans un autre pays que celui de l'achat :

a) La garantie All-Clad ne s'applique pas en cas de non-conformité du produit aux normes locales, tels que le voltage, la fréquence électrique, le type de prise électrique ou toute autre spécification locale.
b) Le processus de réparation du produit acheté à l'extérieur du pays d'utilisation, pourrait exiger une période de réparation supérieure aux conditions locales, si le produit n'est pas vendu par All-Clad dans le pays d'emploi
c) Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la garantie All-Clad est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur si c'est possible.

Droits légaux des consommateurs

Cette garantie All-Clad n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers le commerçant où le consommateur a acheté le produit. Cette garantie donne au consommateur des droits spécifiques et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du pays, de l'État ou de la province. Le consommateur peut faire usage de ces droits à sa discrétion exclusive.

Informations supplémentaires

Les accessoires, consommables et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être commandés, s'ils sont disponibles localement, tel que décrit sur le site internet de All-Clad.

U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	**CANADA**	Groupe SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
	800-255-2523		1-800-263-4067

ÍNDICE

SALVAGUARDAS IMPORTANTES ..... pg. 44
DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES ..... pg. 47
ANTES DEL PRIMER USO ..... pg. 48
USO GENERAL ..... pg. 48
COCCIÓN LENTA ..... pg. 49
COCCIÓN DE ARROZ ..... pg. 50
COCCIÓN A VAPOR (verduras, pescado y frutas) ..... pg. 53
SELLAR ..... pg. 56
COCER A FUEGO LENTO ..... pg. 56
RECALENTAR ..... pg. 57
BUFFET/MANTENER CALIENTE ..... pg. 57
CONSEJOS DE COCINADO ..... pg. 58
CÓMO LIMPIAR LA MULTIOLLA ..... pg. 58
QUÉ HACER SI LA MULTIOLLA NO FUNCIONA CORRECTAMENTE ..... pg. 59
GARANTÍA LIMITADA DEL FABRICANTE ..... pg. 61

ES

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Cuando use artefactos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones
2. No toque las superficies calientes. Use asas o perillas, siempre use guantes para el horno.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o este artefacto en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una supervisión cercana cuando un niño usa cualquier artefacto o cuando está cerca a un niño.
5. Desenchufe el enchufe del tomacorrientes cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Permita que se enfríe antes de agregar o retirar partes y antes de limpiar el artefacto.
6. No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, o si el artefacto se malogra o se ha dañado de alguna manera. Retorne el artefacto al local de servicio autorizado más cercano para una inspección, reparación o ajuste.
7. El uso de aditamentos complementarios que no sean recomendados por el fabricante del artefacto puede causar lesiones.
8. No usar en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, o que toque superficies calientes.
10. No lo coloque encima o cerca a una hornilla eléctrica o de gas caliente, o en un horno calentado.
11. Se debe usar extrema cautela cuando se mueva un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Siempre conecte el cable al artefacto primero, luego enchufe el cable al tomacorrientes de la pared. Para desconectar, apague todo control y luego retire el enchufe del tomacorrientes de la pared..
13. No use el artefacto para otro uso que no sea el indicado.
14. Solo para usar sobre el mostrador.
15. **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar serias quemaduras. Mantenga el artefacto y el cable lejos de los niños. Nunca deje colgar el cable por el borde del mostrador, nunca use el tomacorrientes que está debajo del mostrador y nunca use con un cable de extensión.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

16. Siempre cocine con la tapa puesta y por el tiempo recomendado.
17. Siga los tiempos y temperaturas de cocción recomendados.
18. No utilice la multiolla para almacenar alimentos en su interior.
19. No recaliente comida en la multiolla.
20. No coloque el accesorio calentado sobre una mesa con acabado de madera o cualquier otro tipo de superficie que pudiera quemarse o derretirse..
21. No use la tapa o el accesorio removible en el horno microondas.
22. No caliente la multiolla cuando está vacía.
23. Utilice siempre agarraollas para desplazar la multiolla cuando está caliente.

INSTRUCCIONES PARA CABLES CORTOS

- Se usa un cable de suministro de corriente corto para reducir el riesgo que resulta de ser tomado por niños, de enredarse o de tropezarse con un cable más largo.

SOLO PARA USO EN EXTERIORES

FELICITACIONES POR SU COMPRA

All-Clad Metalcrafters creó la colección original de utensilios de cocina profesionales fabricadas con un proceso de metal adhesivo patentado que elimina el calentamiento desigual, un logro que llevó a All-Clad a convertirse en el producto elegido para las cocinas de más restaurantes cuatro tenedores que ningún otro. All-Clad sigue siendo la única línea completa de utensilios de cocina fabricados por una compañía estadounidense con materiales producidos en su propio molino, revolucionando el arte de la cocina desde su introducción.

Con cinco colecciones de utensilios de cocina profesionales presentando una variedad de metales adhesivos y acabados, desde aluminio y acero inoxidable de alto grado hasta cobre, All-Clad combina el diseño profesional con el alto rendimiento para todos los gustos y estilos de cocina.

La experiencia de cocina All-Clad ahora se extiende a una selección enfocada de pequeños artefactos eléctricos, cada uno diseñado sin el compromiso de marcar una diferencia notoria, tanto en uso como en rendimiento. Los conocedores de la cocina ahora tienen una maravillosa oportunidad para completar su cocina con los artefactos eléctricos de All-Clad, el original indiscutible.

All-Clad Metalcrafters tiene una política continua de investigación y desarrollo y puede modificar sus productos sin previo aviso.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

a. Tapa de vidrio
b. Asa de la tapa de acero inoxidable
c. Superficies de acero inoxidable:
d. Accesorio de aluminio
e. Superficies de acero inoxidable:
f. PANEL DE CONTROL
g. Luz de recalentamiento
h. Luz de cocción
i. Taza para el arroz
j. Canastilla de cocción al vapor

Pantalla de funciones



: Para reducir el valor mostrado (tiempo/temperatura) y cambiar el modo para función de cocción lenta



: Para aumentar el valor mostrado (tiempo/temperatura) y cambiar el modo para función de cocción lenta



: Acceso a configuraciones



: Para iniciar/detener la cocción

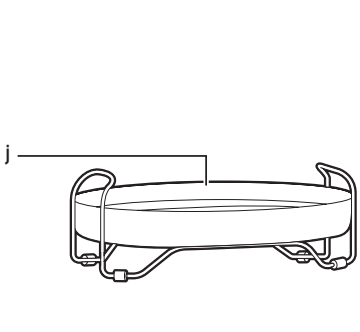


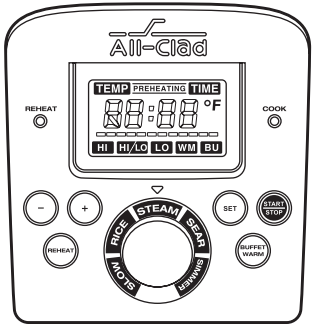
: Para reactivar la función de recalentamiento



: Para activar la función buffet y mantener caliente. En la función buffet se puede seleccionar el tiempo deseado. La función mantener caliente puede utilizarse hasta 6 horas dependiendo de la función de cocción seleccionada.


: Para seleccionar las funciones: Cocción lenta / Arroz / Vapor / Sellar / Cocer a fuego lento





ES

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo empaque, etiqueta o accesorio del interior y exterior del artefacto.
- Antes de utilizar su multiolla por primera vez, lave la carcasa de metal con un paño limpio y húmedo.
- Lave el inserto y la tapa de vidrio en agua caliente jabonosa, luego enjuague y seque.
- Enchufe la multiolla. Ahora está lista para funcionar.
- Nunca sumerja la base eléctrica en agua.
- No deje nunca alimentos sin cocinar a temperatura ambiente en la multiolla. Guarde los ingredientes en contenedores en el refrigerador de antemano.
- No coloque el accesorio removible en el refrigerador con alimentos.

USO GENERAL

IMPORTANTE: La carcasa del producto puede ponerse bastante caliente durante el funcionamiento. Tenga cuidado de no tocarla sin protecciones contra el calor y mantenga a los niños alejados del producto mientras está en funcionamiento.

- Utilice siempre guantes de horno para retirar la inserción caliente o el cesto de vapor caliente de la multiolla.
- Tenga cuidado de no bloquear los ductos de aire del producto durante su uso. El producto debe usarse en una superficie plana y dura.
- Durante el uso inicial de este artefacto, se puede detectar un poco de humo ligero y/u olor. Esto es normal y se detendrá luego de unos cuantos usos más.
- Nunca caliente el accesorio cuando está vacío. Nunca precaliente la base.
- No sumergir / lavar la tapa de vidrio cuando todavía está caliente.
- Nunca use el producto para frituras..
- Tenga cuidado para evitar posibles salpicaduras de aceite que podrían ocurrir cuando añada alimentos al aceite caliente.
- Este aparato no está destinado al uso por personas (niños incluidos) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales son reducidas, o personas que no tienen experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido vigilancia o instrucciones previas sobre el uso del aparato.

ACCESORIO DE ALUMINIO

- No coloque el accesorio de aluminio en el horno.
- Nunca use utensilios de metal con el accesorio ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.
- No corte los alimentos directamente sobre el accesorio.

COCCIÓN

- Enchufe el producto.
- La pantalla se iluminará completamente.
- Si en 10s no se produce ninguna acción, la luz se apaga. Luego de 5 minutos sin acción, el producto pasa a modo standby.
- Para salir del modo standby, presione cualquier botón o gire el interruptor giratorio y la pantalla se iluminará completamente.
- Gire el interruptor giratorio para seleccionar la función (Cocción lenta / Arroz / Vapor / Sellar / Cocer a fuego lento).
- En cualquier momento, presione el botón de recalentamiento para activar el modo de cocción de recalentamiento.
- Presione el botón de buffet/mantener caliente en el modo de standby para activar el modo de buffet;
- Presione el botón de buffet/mantener caliente durante cualquier modo de cocción para que el artefacto cambie a modo de mantener caliente.

COCCIÓN LENTA

- Gire el interruptor giratorio para seleccionar la función de SLOW COOKING (COCCIÓN LENTA). Presione 

o 

para seleccionar entre los modos: LO (Bajo), HI/LO (Alto/Bajo), HI (Alto).
- Presione 

para seleccionar el modo elegido.

Si se elige el modo LOW (BAJO) o HIGH (ALTO):

- Ingrese el tiempo de cocción presionando 

o 

- Luego presione 

para empezar la cocción.

Si se elige el modo HI/ LO (ALTO/ BAJO): (este modo se usa para iniciar la cocción en HIGH (ALTO) y luego pasa a LOW (BAJO) automáticamente):

- Ingrese la hora de cocción para HIGH (ALTO) presionando  o 
- Presione  e ingrese el tiempo de cocción para LOW (BAJO) presionando  o 
- Presione el botón  para comenzar la cocción.

Mientras cocine, puede cambiar la hora de la cocción.

- Presione  y cambie el tiempo de cocción en HI (Alto) presionando  o .
- Luego, presione  para introducir el tiempo de cocción en LO (Bajo) presionando  o .
- Presione  para salir de las configuraciones y continuar con la cocción.

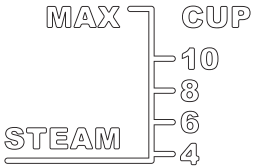
Cuando finalice el ciclo de cocción, la multiolla cambiará automáticamente al modo MANTENER CALIENTE. “WM” aparecerá en pantalla y el temporizador comenzará la cuenta atrás.

- El modo KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) puede usarse hasta por 6 horas. Para recetas densas, recomandamos remover durante el KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)
- Cuando finalice la función de MANTENER CALIENTE, la multiolla se apagará.

COCCIÓN DE ARROZ

- Los marcajes de graduación ubicados en el interior de la inserción se dan en tazas.
- Se utilizan para medir la cantidad de agua necesaria para cocer arroz.
- La taza de plástico suministrada con su artefacto es para medir el arroz y la tabla indica la cantidad de arroz requerida para el número de porciones. 1 taza de medir de arroz pesa unas 142 g.
- La cantidad máxima de arroz + agua no debe exceder la marca de las 10 tazas dentro del accesorio.
- Cuando use el artefacto, siempre colóquelo sobre una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor, y lejos de salpicaduras de agua y cualquier fuente de calor.

- Mida el arroz usando la taza de medir de plástico suministrada y enjuáguela exhaustivamente en agua fría antes de la cocción.
- Vierta el arroz dentro del accesorio. Luego llene con agua fría hasta la marca de “CUP” (TAZA) correspondiente en el accesorio.



Nota: Siempre agregue el arroz primero sino va a tener demasiada agua.

- Cierre la tapa.
- Gire el interruptor giratorio a la posición de “RICE” (ARROZ).
- Presione el botón para empezar a cocinar.
- Durante la cocción, el producto muestra la palabra “Rice” (Arroz) y la barra de progresión se muestra a medida que cocina.
- Cuando finalice el ciclo de cocción, la multiolla cambiará automáticamente al modo MANTENER CALIENTE. “WM” aparecerá en pantalla y el temporizador comenzará la cuenta atrás.
- KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) puede usarse hasta por 6 horas.
- Cuando finalice la función de MANTENER CALIENTE, la multiolla se apagará.

El producto mismo determina el tiempo de cocción exacto dependiendo de la cantidad de agua y los ingredientes colocados en el accesorio.(Ver tiempo de cocción a continuación para una guía)

- Para mejores resultados, recomendamos usar arroz ordinario a diferencia de arroz “de fácil cocción” que suele rendir un arroz más pegajoso y puede adherirse a la base.
- Para cocinar 1 o 2 tazas de arroz blanco, use 1 taza de arroz blanco para 1.5 tazas de agua. Algunos tipos de arroz es normal que se peguen un poco a la base cuando se cuece solo 1 taza de arroz. El mejor resultado se obtiene cociendo 2 o más tazas de arroz.

Los tiempos de cocción dados en la siguiente tabla son solo aproximados solo para su guía.

Medidas de tazas de arroz blanco	Peso de arroz blanco (g)	Nivel de agua en el accesorio (+ el arroz)	Rinde	Tiempo aproximado de ensamblaje:
4	595	Marca de las 4 tazas	5-6	35 min
6	907	Marca de las 6 tazas	8-10	38 min
8	1 191	Marca de las 8 tazas	13-14	41 min
10	1 503	Marca de las 10 tazas	16-18	45 min

Recomendaciones para mejores resultados

- Mida el arroz y enjuáguelo bajo agua corriente en un colador por largo tiempo (excepto para risotto que no debe enjuagarse). Luego coloque el arroz en el accesorio junto con la cantidad correspondiente de agua.
- Asegúrese que el arroz esté bien distribuido alrededor de toda la superficie del accesorio para garantizar una cocción uniforme.
- Agregue sal a gusto.
- El agua puede sustituirse por caldo. Si usa caldo, se corre el riesgo de que el arroz se ponga un tanto marrón en la parte inferior.
- No abra la tapa durante la cocción ya que el vapor se escapará y esto podría afectar el tiempo de cocción y el sabor.

COCCIÓN A VAPOR (verduras, pescado y frutas)

IMPORTANTE: No use la canastilla de vapor para otra función que no sea la de cocinar al vapor y sin agua en el tazón.

- Llene agua en el tazón: la máxima cantidad de agua en el tazón no debe exceder la marca de "STEAM" (VAPOR) en el tazón.



- Agregue los ingredientes en la canastilla de vapor.
- Coloque la canastilla de vapor en el tazón.
- Cierre la tapa.
- Gire el interruptor giratorio para seleccionar la función STEAM (VAPOR).
- Ingrese el tiempo de cocción presionando + o −
- Luego presione START/STOP para empezar a cocinar.

Mientras cocina puede cambiar el tiempo de cocción :

- Presione SET y cambie el tiempo de cocción presionando + o −.
- Presione START/STOP para salir de configuraciones y continuar cocinando.
- Cuando el ciclo de cocción se haya completado, el producto automáticamente pasará al modo KEEP WARM (MANTENER CALIENTE). "WM" aparecerá en pantalla y el temporizador comenzará la cuenta atrás.
- KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) puede usarse hasta por 60 minutos.
- Cuando KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) haya terminado, el producto se apagará.

Los tiempos de cocción dados en la siguiente tabla son solo aproximados y para su guía.

CARNE - AVES

Preparación	Tipo:	Cantidad	Tiempo de cocción	Recomendaciones
Pechuga de pollo (deshuesada)	Fresco, entero	340 g	20-25 min	
	Pedazos pequeños	454 g	15-20 min	
Chuleta de pavo	Delgado	595 g	20-25 min	
Hot dogs	Fresco	10 pzas	10-15 min	

PESCADO - MARISCOS

Preparación	Tipo:	Cantidad (g)	Tiempo de cocción
Filetes de pescado delgados (bacalao, abadejo, lenguado, salmón…)	Fresco	454	15-20 min
	Congelado	369	25-30 min
Bistecs de pescado (bacalao, abadejo, lenguado, salmón…)	Fresco	397	20-25 min
Pescado entero (trucha, salmón, trucha, corvina)	Fresco	595	25-30 min
Mejillones	Fresco	992	20-25 min
Camarones (crudos)	Fresco	198	10-15 min
Ostiones	Fresco	113	15-20 min

VERDURAS

Alimento	Tipo:	Cantidad	Tiempo de cocción	Recomendaciones
Alcachofa	Fresco	2 pzas	55-60 min	
Papas	Fresco	595 g	25-30 min	Rebanadas o en cubos. Las papas pequeñas o de cóctel se pueden cocinar enteras
Espárragos	Fresco	595 g	15-20 min	
Brócoli	Fresco	510 g	20-25 min	Pequeños racimos
	Congelado	510 g	30-35 min	
Hongos	Fresco	510 g	20-25 min	Enteros
Coliflor	Fresco	1 mediana	25-30 min	Pequeños racimos
Zanahorias	Fresco	510 g	20-25 min	Rebanadas delgadas
Mazorca de maíz	Fresco	510 g	45-50 min	
Frijoles verdes	Fresco	510 g	30-35 min	Enteros
Pimientos dulces	Fresco	312 g	15-20 min	Cortados en tiras anchas
Arvejas	Fresco	397 g	25-30 min	En su vaina
	Congelado	397 g	35-40 min	

FRUTA

Alimento	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción	Recomendaciones
Peras	Fresco	4	20-25 min	Tallo entero o cortado por la mitad
Bananas	Fresh	4	15-20 min	Enteras
Manzanas	Fresh	5	35-40 min	Cortadas en cuatro

SELLAR

- Gire el botón giratorio para seleccionar la función SELLAR.
- Configure la temperatura presionando  o . La configuración máxima es de 450F;
- Luego, para programar el tiempo, presione  de nuevo y ajuste el tiempo presionando  o .
- Presione el botón  para comenzar con el precalentamiento. PREHEATING (PRECALENTAMIENTO) parpadeará durante el calentamiento.
- Cuando se alcanza la temperatura seleccionada, se oirá un sonido, luego añada los ingredientes en el accesorio.
- Presione el botón  para detener la cocción. O pase a otra función usando el interruptor giratorio.
- Si se ha programado una hora, la cocción se detendrá automáticamente al final de la hora de la cocción. La olla de usos múltiples se detendrá automáticamente al final de la hora de cocción. La multiolla se apagará.

Nota: Si no se configura ninguna hora, el producto se detendrá automáticamente después de 60 minutos de cocción.

COCER A FUEGO LENTO

- Gire el botón giratorio para seleccionar la función COCER A FUEGO LENTO.
- Introduzca el tiempo de cocción presionando  o .
- A continuación, presione  para comenzar la cocción.
- Cuando finalice el ciclo de cocción, la multiolla cambiará automáticamente al modo MANTENER CALIENTE. La luz “WM” se iluminará y comenzará la cuenta atrás del tiempo.
- La función MANTENER CALIENTE puede utilizarse hasta 6 horas.
- Cuando finalice la función de MANTENER CALIENTE, la multiolla se apagará.

RECALENTAR

- Presione el botón 

.
- Introduzca el tiempo de cocción presionando 

o 

.
- A continuación, presione 

para comenzar la cocción.
- La luz de recalentamiento parpadeará para indicar que el precalentamiento comenzó. La luz de precalentamiento dejará de parpadear cuando la multiolla pase automáticamente a la fase de cocción y el temporizador comenzará la cuenta atrás.
- Cuando finalice el ciclo de cocción, la multiolla cambiará automáticamente al modo MANTENER CALIENTE. La luz "WM" se iluminará y comenzará la cuenta atrás del tiempo.
- La función MANTENER CALIENTE puede utilizarse hasta 6 horas.
- Cuando finalice la función de MANTENER CALIENTE, la multiolla se apagará.

BUFFET/MANTENER CALIENTE

- Con la olla conectada a un tomacorriente o en modo de standby, presione el botón 

para activar la función de buffet.
- Introduzca el tiempo de cocción presionando 

o 

.
- Presione 

para iniciar la cocción; La luz "BU" se iluminará y comenzará la cuenta atrás del tiempo.
- Cuando finalice el ciclo de cocción, la multiolla se apagará.
- La multiolla cambiará al modo MANTENER CALIENTE si se presiona 

durante la cocción.
- La luz "WM" se iluminará y comenzará la cuenta atrás del tiempo.
- La función MANTENER CALIENTE puede utilizarse hasta 6 horas.
- Cuando finalice la función de MANTENER CALIENTE, la multiolla se apagará.

CONSEJOS DE COCINADO

- Cuando la multiolla está en modo MANTENER CALIENTE, después de un ciclo de COCCIÓN LENTA, VAPOR y COCCIÓN A FUEGO LENTO, una presión larga sobre  cambia al ciclo anterior de cocción.
- Introduzca el tiempo de cocción presionando  o  .
- A continuación, presione  para comenzar la cocción.
- Cuando finalice el ciclo de cocción, la multiolla cambiará automáticamente al modo MANTENER CALIENTE. La luz “WM” se iluminará y comenzará la cuenta atrás del tiempo.
- La función MANTENER CALIENTE puede utilizarse hasta 6 horas.
- Cuando finalice la función de MANTENER CALIENTE, la multiolla se apagará.

CÓMO LIMPIAR LA MULTIOLLA

Verifique que la multiolla está desenchufada y fría antes de limpiarla.

NOTA

- Nunca sumerja el elemento calefactor en agua u otro líquido.
- No use almohadillas restregadoras o polovo abraviso fuerte para limpiar.

PARA LIMPIAR LA CARCASA DE METAL

- La carcasa externa puede limpiarse con un paño suave y agua tibia jabonosa, luego seque con un paño.
- No se recomienda el uso de limpiadores abrasivos porque podrían dañar la carcasa de la multiolla.

PARA LIMPIAR EL ACCESORIO, LA TAPA DE VIDRIO Y LA CANASTILLA DE VAPOR

- La tapa de vidrio y la canastilla de vapor pueden ingresar de forma segura en el lavaplatos o pueden lavarse en agua caliente y jabonosa. El accesorio removible no puede ingresar en el lavaplatos, sino en agua caliente y jabonosa.
- No use compuestos de limpieza abrasivos

- Normalmente, un paño, esponja o espátula de hule retirarán la myor parte de los residuos. Para retirar las manchas de agua y otras manchas, use un limpiador no abrasivo.

ACCESORIO DE ALUMINIO

- La decoloración que puede ocurrir luego de un uso extensivo no causa ningún problema.
- Garantizamos que el revestimento del accesorio cumple con la legislación relacionada a materiales en contacto con alimentos

QUÉ HACER SI LA MULTIOLLA NO FUNCIONA CORRECTAMENTE

Problema	Causa posible	Soluciones
Mi multiolla no funciona. ¿Qué hago?	Problema con el enchufe	Compruebe que la multiolla está bien enchufada. Si es necesario, desenchúfela y vuelva a enchufarla. Verifique que su interruptor elécctrico esté funcionando bien.
Enchufé mi artefacto pero se apaga solo.	El producto cambió a modo standby	Presione el botón de encendido una vez para salir del modo standby . Si no ocurre nada, desenchufe el producto y luego espere 2 minutos y enchúfelo otra vez.

Problema	Causa posible	Soluciones
Enchufé mi artefactoporque cometí un error de configuración, pero cuando lo enchufé otra vez, el programa de cocción no se podía cambiar.	El producto no estaba enchufado lo suficiente. La configuración de cocción guardada en la memoria no fue reiniciada.	Desenchufe el producto al menos por 2 minutos antes de volver a enchufarlo
Problema con la pantalla	Condensación dentro del panel de la pantalla debido a limpieza intensa.	Deje que el producto se seque de un día para otro. Si el problema ocurre otra vez, lleve el artefacto a un Centro de servicios aprobado.
Los alimentos ya no se cocinan tan rápido como antes.	La tapa no está o está mal colocada. Los alimentos han sido cortado en pedazaos demasiado grandes.	Empiece otra vez cocinando con la tapa corectamente colocada. Aumente el tiempo de la cocción.
El panel de función muestra F2	El sensor de temperatura se ha dañado.	Lleve el artefacto a un Centro de servicios aprobado. para ser reparado
El panel muestra F1.	No está el accesorio	Coloque el accesorio dentro del artefacto, luego desenchufe y vuelva a enchufar el artefacto y finalmente reinicie el programa. Si el panel muestra F1 de nuevo, lleve el artefacto a un Centro de servicios aprobado.

GARANTÍA LIMITADA DEL FABRICANTE

: www.all-clad.com / www.all-clad.ca

Comprometidos fuertemente con el medio ambiente, los productos eléctricos All-Clad son reparables durante y posteriormente al periodo de garantía, Antes de regresar cualquier producto al sitio de venta, por favor llame directamente a servicios al consumidor de All-Clad, para conocerlas opciones de reparación, al número indicado abajo.

Apreciamos su ayuda para preservar el medio ambiente!

Garantía

All-Clad garantiza este producto eléctrico o que funciona con baterias por 2 años contra cualquier defecto de fabricación tanto en materiales como en mano de obra, a partir de la fecha de compra.

La garantía del fabricante All-Clad, es un beneficio extra que no afecta los derechos legales del consumidor La garantía All-Clad cubrirá todos los gastos relacionados con la reparación de los productos defectuosos hasta que cumplan con sus especificaciones originales, mediante la reparación o reemplazo de cualquier pieza defectuosa y la mano de obra necesaria para ello. A criterio de All-Clad, en lugar de la reparación, podría hacer cambio de producto.

La única obligación de All-Clad y su exclusiva determinación bajo esta garantía se limita a la reparación o reemplazo del producto.

Condiciones y exclusiones

La garantía All-Clad, aplica solamente en Estados Unidos de Norteamérica y Canadá, y serà válida solamente con la presentación del comprobante de compra.

Para toda asistencia, por favor llame a Servicios al Consumidor de All-Clad al número gratuito abajo o en la pagina Contacto de este sitio de internet. Un representante le ayudará personalmente diagnosticando la situación, y haciendo reparar o sustituir el producto en el centro de servicio All-Clad más próximo All-Clad no está obligado a reparar o reemplazar ningún producto el cual no sea acompañado de su comprobante de compra.

Esta garantía no cubre ningún daño que pudiera ocurrir como resultado de mal uso, negligencia, o no haber seguido las intrucciones de uso establecidas por All-Clad, uso de corriente o voltaje diferente al indicado en el producto, o una modificación o reparación no auorizada del mismo. Tampoco cubre el desgaste o deterioro normal del producto, ni el reemplazo de componentes consumibles, ni lo siguiente:

- uso de tipo incorrecto de agua cualquier otro producto inadecuado
- sarro (la eliminación de sarro (residuos calcáreos) deberá ser llevada a cabo de acuerdo a las instrucciones de uso)

- ingreso de agua, polvo o insectos al interior del producto (excluyendo los aparatos con características específicamente diseñadas para insectos)
- daños mecánicos, sobrecargas
- accidentes incluyendo fuego, inundaciones, rayos, etc
- uso comercial o profesional
- daños en componentes de vidrio o cerámicos en el producto

Esta garantía no aplica a ningún producto si ha sido intervenido, o presenta daños derivados de uso o cuidado incorrecto, mal empacado por el propietario o mal manejo por parte del servicio de paquetería.
La garantía All-Clad, aplica solo a los productos comprados en Estados Unidos de Norteamérica y Canadá, cuando un producto es comprado en un país y usado en otro diferente:

a) La garantía All-Clad no aplica en caso de no conformidad del producto comprado con los estándares locales, tales como voltaje, frecuencia, contactos eléctricos, u otras especificaciones técnicas.
b) El proceso de reparación de un producto comprado fuera del pais de uso, puede necesitar de un tiempo mayor si el producto no es vendido localmente
c) En caso de que el producto no sea reparable en el nuevo país, la garantía All-Clad se limita al reemplazo por un producto similar, o un producto alternativo de costo similar, dentro de lo posible.

Derechos establecidos por la ley al Consumidor

Esta garantía All-Clad, no afecta los derechos establecidos por la ley que el consumidor pudiera tener o aquellos derechos que no pueden ser excluidos o limitados, tampoco los derechos contra el distribuidor al que el consumidor le haya comprado el producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos legales específicos, y el consumidor podrá tener tambièn otros derechos legales los cuales varian de Estado a Estado o de País a País o de Provincia a Provincia. El consumidor podrá hacer valer esos derechos a su discreción.

Informaciòn adicional

Accesorios, consumibles y piezas reemplazables pueden ser compradas si localmente se encuentran disponibles, como se describe en el sitio de internet de All-Clad.

U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	**CANADA**	Groupe SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
	800-255-2523		1-800-263-4067

: www.all-clad.com / www.all-clad.ca



www.allclad.com

9100021380