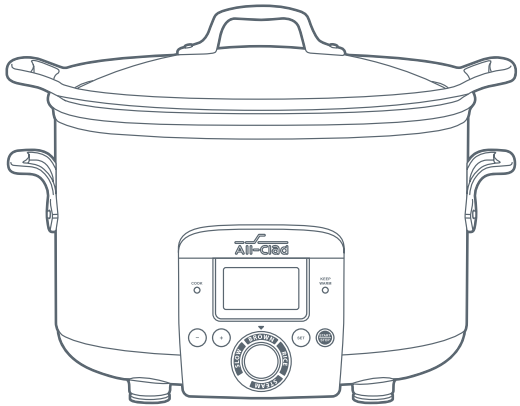
All-Clad
METALCRAFTERS LLC



All-Clad 5Qt. Gourmet Slow cooker with All-in-one browning
Mijoteuse gourmet All-Clad 4,7 L (5 QT) tout en un avec brunissage
All-Clad 5Qt (4,7 L) Olla de cocción lenta toda en una sola con dorado

Owner's Guide - Model No. 9100021341
Guide d'utilisation - Modèle n° 9100021341
Guía del usuario - Modelo No. 9100021341

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

www.all-clad.com

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS..... p. 3
DESCRIPTION OF PARTS..... p. 6
BEFORE FIRST USE..... p. 7
GENERAL USAGE..... p. 7
SLOW COOKING..... p. 8
BROWNING..... p. 9
RICE COOKING..... p. 10
STEAMING..... p. 12
HOW TO CLEAN YOUR SLOW COOKER..... p. 15
WHAT TO DO IF YOUR SLOW COOKER IS NOT WORKING PROPERLY..... p. 16
RECIPES..... p. 18
MANUFACTURER'S LIMITED WARRANTY..... p. 22

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.
16. Always cook with the lid on, for the recommended time.
17. Follow recommended cooking times and temperatures.

18. Do not use the slow cooker insert for food storage.
19. Do not reheat foods in your slow 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 slow cooker when it is empty.
23. Always use protective pads when moving your heated slow cooker.

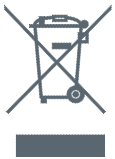
SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

DISPOSING OF YOUR APPLIANCE



Your appliance contains many materials which can be recycled.

Take it to a local civic collection point.

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 numerous 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 body handles
d. Aluminum insert
e. Stainless steel housing
f. “Cook” light
g. Control panel
h. “Keep Warm” light
i. Rice measuring cup
j. Steam basket

Function display

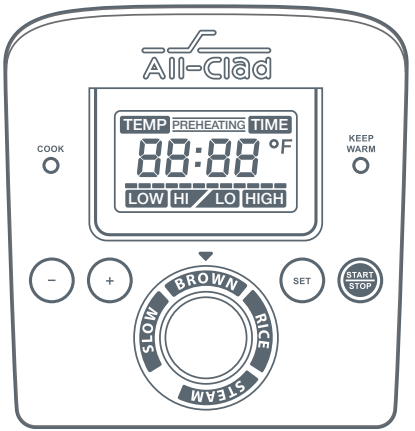
: To decrease the displayed value (time/ temperature) and to change mode for the slow cooking function

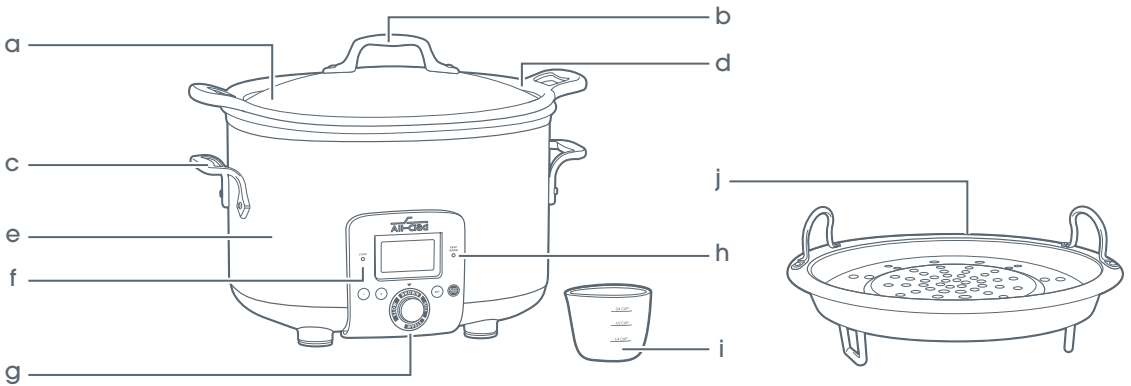
: To increase the displayed value (time/ temperature) and to change mode for the slow cooking function

: To access settings

: To start/stop cooking

ROTARY SWITCH : to select the functions: slow / brown / rice / steam





BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging, stickers and various accessories on the inside and outside of the appliance.
- Before using your slow 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 slow cooker. It is now ready for operation.
- Never immerse the electric base in water.
- Never leave uncooked food at room temperature in the slow cooker. Store ingredients in containers in the fridge beforehand.
- Don't 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.

- Do not fill the slow cooker insert more than MAX level.
- Always use oven gloves when removing the hot insert or the hot steam basket from the slow 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.
- **IMPORTANT : TAKING CARE OF YOUR NONSTICK COATING. TO PREVENT SCRATCHES ON THE NONSTICK SURFACE OF THIS PRODUCT, DO NOT USE METAL UTENSILS.**

ALUMINUM INSERT

- Do not put the aluminum insert in the oven.
- The removable insert can be used on a gas or electric burner, but must never be used on an induction plate.
- **NEVER USE METAL UTENSILS WITH THE INSERT AS IT CAN DAMAGE THE NONSTICK COATING.**
- Do not cut food directly in the insert.

COOKING

- Plug the product in.
- The screen will light up.
- During cooking or KEEP WARM (any menu) – The display will be ON ;
- In other cases: If no action is taken within 10s, the display turns off. After 5 minutes without any 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 light up.
- Turn the rotary switch in order to select your function (slow, rice, brown, steam).

SLOW COOKING

- Turn the rotary switch to select the SLOW function. Press + or − to choose the mode between LOW, HI/LO or HIGH.
- Press SET to enter the chosen menu.

If LOW mode or HIGH mode is chosen :

- Enter the cooking time by pressing + or −
- Then press START STOP 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 SET and enter the cooking time for LO by pressing + or −
- Press START STOP button to start the cooking.

While cooking you can change the cooking time:

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

When the cooking cycle is complete, the slow cooker will automatically switch to the KEEP WARM mode. The KEEP WARM light will light up.

- The KEEP WARM mode can be used for up to 6 hours. For dense recipes, it is recommended to stir during the KEEP WARM mode.
- After 6 hours of KEEP WARM, the slow cooker will shut off.

EN

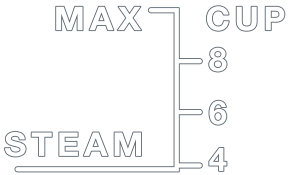
BROWNING

- Turn the rotary switch to select the BROWN function.
- Set the temperature by pressing + or −.
- Then program the time: press SET again and adjust the time with + or −.
- Press START STOP button to begin preheating. PREHEATING will flash during heat up.
- When selected temperature is reached, the appliance will beep. You can then add ingredients to the insert.
- Start browning at your convenience. You can then press START STOP 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 slow cooker will shut off.

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

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 8 cups 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 on “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 slow cooker will automatically switch to the KEEP WARM mode. The KEEP WARM light will light up.
- The KEEP WARM mode can be used for up to 6 hours.
- After 6 hours of KEEP WARM, the slow cooker will shut off.

The product calculates automatically the exact cooking time depending on the quantity of water and ingredients placed in the insert (see cooking table below for guidance).

- For best results, we recommend using ordinary rice rather than “easy cook” type of rice which tends to give a stickier rice and may stick to the base of the insert.

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	29 min
6	32	6 cup mark	8-10	33 min
8	42	8 cup mark	13-14	34 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 risk 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.

STEAMING

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

- 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 + or −
- Press SET to exit from settings, and continue cooking.
- When the cooking cycle is complete, the product will automatically switch to the KEEP WARM mode. The KEEP WARM light will light up.
- The KEEP WARM can be used for up to 60 minutes.
- After 60 minutes of KEEP WARM, the product will shut off.

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

MEAT - POULTRY

Food	Type	Quantity	Cooking time
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

Food	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

HOW TO CLEAN YOUR SLOW COOKER

Make sure your slow 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 wiped dry.
- The use of abrasive cleaners is not recommended and may damage your slow 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 and does not affect cooking results.
- We guarantee that the insert coating complies with the legislation relating to materials in contact with foodstuffs.

WHAT TO DO IF YOUR SLOW COOKER IS NOT WORKING PROPERLY

Problems	Possible causes	Solutions
My slow cooker does not work. What do I do?	Plugging issue.	Check that the slow cooker is correctly plugged in. If need be, unplug it and plug it back in again. Check that your power outlet is working.
I plugged in my appliance but it switched itself off.	The product switched into standby mode.	Press any button once to leave standby mode. If nothing happens, unplug the product then wait 2 minutes and plug it in again.
I unplugged my appliance because I made a setting mistake, but when I plug it in again, the cooking program could 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 food does not cook as quickly as it 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.

Cuban Braised Pork Shoulder with Citrus, Cilantro, Red Onion and Garlic

Serves 6
Cooking Time: Slow cooking, LOW, 4 H

Ingreedients:
4 pounds pork shoulder, skin on, bone out, trussed
6 cloves garlic, peeled and minced
1 teaspoon kosher salt
½ cup olive oil
2 cups chopped cilantro leaves and stems
1 teaspoon orange zest
¼ cup orange juice
1 teaspoon lime zest
2 tablespoons lime juice
1 teaspoon lemon zest
2 tablespoons lemon juice
1 teaspoon cumin seed, toasted and ground
8 allspice berries, toasted and ground
1 pinch of crushed red chili flakes
2 tablespoons chopped fresh oregano leaves
freshly ground black pepper to taste
2 tablespoons vegetable oil
2 medium red onions, peeled and thinly sliced
½ cup dry sherry
4 cups chicken stock

- Place the pork in a large zip-lock bag and set aside.
- In a blender, combine the garlic, ½ teaspoon of salt, olive oil, cilantro, citrus zests, citrus juices, cumin, allspice berries, chili flakes, black pepper and oregano. Pulse to blend. Reserve half of the sauce/marinade, and pour the other half into the zip-lock bag with the pork. Seal bag and marinate in refrigerator for 6-12 hours.
- Set the slow cooker to **BROWN** for **10 minutes**.
- Remove pork from the zip-lock bag, wipe away excess marinade. Season pork with remaining salt. Add the vegetable oil to slow cooker. When the oil is hot, add the pork and sear for 5 minutes on each of its four sides. Remove pork to a sheet pan to rest.
- Add the onions to the slow cooker and sauté for 3 minutes. Next add the sherry and the chicken stock, then add the pork back to the slow cooker and cover. Set the appliance on **SLOW COOK**, **"LOW"** for **4 hours**.
- Remove pork from the appliance and let rest for 15 minutes. Slice pork and serve with the remaining sauce/marinade.

Red Wine Poached Pears with Almonds, Whipped Ricotta with Honey and Lemon

Serves 6
Cookting time: Slow cook, HIGH, 2H15

Ingredients:

6 pears
4 cups good quality red wine
2 cups water
1 cup granulated white sugar
3 sprigs fresh rosemary
2 bay leaves
2 star anise pieces
1 strip orange zest
2 cups fresh ricotta
¼ cup clover honey
1 strip of lemon zest
½ cup whole milk
1 cup ground almonds

- Set the appliance on **SLOW COOK**, **HIGH** for **2h15 minutes**.
- In the slow cooker, combine the wine, water, sugar, rosemary, bay leaves, star anise, and orange zests. Bring to just below a boil for about 15min.
- In the meantime, peal the pears with a peeler. Using a melon baller, turn out the core of each pear from the bottom. Place the peeled and cored pears in the slow cooker and close the lid. Slow coook for 2 hours on **HIGH**.
- Remove the pears from the cooker and let cool. Strain the poaching liquid into a pot and reduce over high heat to ½ cup of syrup.
- Place the ricotta in a food processor and turn on. Drizzle in the honey and the lemon zest, and then thin with the milk.
- Arrange six plates on the counter and dollop 1/6 of the ricotta onto the center of each. Nestle in a poached pear on each plate, shower with almonds, drizzle with some of the reduced poaching liquid, then serve.

Spring Pea and Mascarpone Risotto

Serves 8
Cooking Time: Rice mode, about 25 minutes

Ingredients:

2 cups small spring peas, shelled
2 teaspoons kosher salt
3 cups chicken stock
2 teaspoons olive oil
2 minced shallots
1 ½ cup Arborio risotto rice
½ cup white wine
2 tablespoons fresh parsley, chopped finely
1 tablespoon unsalted butter
½ cup mascarpone cheese
2 cups finely grated parmesan

- Bring 2 quarts of water to a rapid boil. Add 1 teaspoon of the salt. Prepare an ice bath to cool the peas when they come out of the blanching water. Pour the peas into the boiling water and cook for 1 minute. Remove the peas with a small strainer and plunge into the ice water. When fully cool, strain the peas and set aside.
- Take 1 cup of the peas and puree in a blender with ½ cup of the chicken stock. Set aside.
- Set the slow cooker on **RICE** and let it heat up. Add the olive oil. When the oil shimmers add the shallot and cook until translucent, about **4 minutes**. Add rice and toast for 1 minute until the first layer of starch exudes from each grain and the rice becomes nicely glossy. Deglaze the rice with the white wine and cook down for 4 minutes. Add 1 cup of stock to moisten down the rice, stirring constantly. Gradually add more stock, ½ cup at a time. After about 15 minutes of adding stock gradually and stirring constantly, taste the risotto. If it's still rock solid on the interior, continue adding stock and cook it a bit longer. If it has a great, crisp interior bite and seems just moments away from being done, then continue with the recipe. The consistency should be softer than you imagine, as the risotto will continue to firm up on once you plate it up.
- Once the risotto is ready, add the blanched peas, pea puree, parsley, butter, mascarpone, and parmesan. Stir vigorously to emulsify those ingredients into the risotto. Season with the remaining salt to your taste, and serve immediately.

Stuffed Cabbage Leaves with Lamb, Tomato, Chilies, Oregano, and Preserved Lemon

Serves 4
Cooking time: Steam, 1h to 1h15 min

Ingredients:

Savoy cabbage (8 leaves)
2 teaspoons kosher salt
1 pound ground lamb
1 shallot, minced
2 cloves garlic, minced
2 medium sized tomatoes, diced
1 teaspoon mild Hungarian paprika
1 tablespoon fresh flat leaf parsley
1 large egg
½ cup pulverized plain pita chips (use food processor)
1 teaspoon olive oil
freshly ground black pepper to taste
2 cups chicken stock
½ teaspoon caraway seed
1 tablespoon unsalted butter

EN

- Core the cabbage and remove 8 of the outer large leaves, keeping them whole and intact. You can use the rest of the cabbage for another recipe, like coleslaw or corned beef and cabbage.
- Bring a large pot of water to a boil. Add 1 teaspoon of the salt, blanche the cabbage leaves for 2 minutes, then shock in ice water to stop the cooking. Remove cabbage from the ice water and lay on a clean dish cloth to dry as best as possible. Using a sharp knife, cut the thick part of the spine out of each leaf of cabbage, in a v-shape.
- Combine the lamb, shallot, garlic, half of the diced tomato, paprika, parsley, egg, ground pita chips and olive oil in a bowl. Mix well and season with the remaining salt and some black pepper. Mix once again.
- Lay a cabbage leaf on a cutting board and place 2 ounces of the ground lamb mix in the middle of the leaf. Fold over the sides and then roll up the cabbage bundle tightly. Set aside and repeat with the other leaves.
- Lay the bundles in tthe slow cooker steam basket, and place basket at the bottom of the pot. On top of the bundles, pour in the chicken stock with the remaining diced tomato, caraway, and butter. Cover and set the appliance on **STEAM** for 1H to **1h15 minutes**, or until the interior temperature of each bundle reaches 165F. Serve.

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 guaranteed 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.

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 or website listed below. 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;
- 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 guarantee 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 guarantee 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 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
	800-255-2523		1-800-418-3325

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

SOMMAIRE

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ..... p. 25
DESCRIPTION DES PIÈCES ..... p. 28
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION ..... p. 29
UTILISATION GÉNÉRALE ..... p. 29
CUISSON LENTE ..... p. 30
BRUNISSAGE («BROWNING») ..... p. 31
CUISSON DU RIZ ..... p. 32
CUISSON À LA VAPEUR ..... p. 34
NETTOYAGE DE VOTRE MIJOTEUSE ..... p. 37
QUE FAIRE SI VOTRE MIJOTEUSE FONCTIONNE MAL ..... p. 38
RECETTES ..... p. 40
GARANTIE LIMITÉE DU FABRICANT ..... p. 44

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est toujours impératif de respecter les précautions de sécurité élémentaires, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions et consignes.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons; toujours utiliser des gants de cuisinier.
3. Ne pas immerger le cordon électrique, les fiches d'alimentation ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide pour éviter les décharges électriques.
4. Une surveillance accrue est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'eux.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon électrique ou la fiche d'alimentation est endommagé, après une défaillance ou s'il a été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au centre d'entretien autorisé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
7. L'utilisation d'accessoires complémentaires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait causer des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil 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 poser sur une plaque de cuisson électrique ou à gaz chaude, ou à proximité, ni dans un four chaud.
11. Le déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud doit être fait avec extrême précaution.
12. Toujours raccorder la fiche d'alimentation à l'appareil en premier, puis brancher le cordon électrique sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre toute commande en position d'arrêt (« off »), puis débrancher la fiche d'alimentation de la prise murale.

13. Ne pas utiliser l'appareil autrement que selon l'utilisation prévue.
14. Destiné à une utilisation sur comptoir seulement.
15. **AVERTISSEMENT :** Les renversements d'aliments peuvent causer des brûlures sévères. Garder l'appareil et le cordon à l'écart des enfants. Ne jamais laisser pendre le cordon d'un comptoir, ne jamais utiliser une prise située sous le comptoir, et ne jamais utiliser une rallonge de cordon.
16. Toujours cuisiner avec le couvercle en place, pendant le temps recommandé.
17. Respecter les temps et températures de cuisson recommandés.
18. Ne pas utiliser la cuve de mijoteuse pour l'entreposage des aliments.
19. Ne pas réchauffer les aliments dans votre mijoteuse.
20. Ne pas poser la cuve chauffée sur une table en bois ou tout autre type de surface qui pourrait brûler ou fondre.
21. Ne pas utiliser le couvercle ou la cuve amovible dans un four à micro-ondes.
22. Ne pas chauffer la mijoteuse lorsqu'elle est vide.
23. Toujours utiliser des poignées de four lors du déplacement de votre mijoteuse chauffée.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS EN CAS DE CORDON COURT

- Un cordon d'alimentation électrique court est employé afin de réduire le risque que les enfants le saisissent, qu'il ne s'enchevêtre ou que quelqu'un trébuche sur un cordon plus long.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

MISE AU REBUT DE VOTRE APPAREIL



Votre appareil contient plusieurs matériaux qui peuvent être recyclés.

Un point de collecte local des déchets.

FÉLICITATIONS POUR VOTRE ACHAT

FR

All-Clad Metalcrafters a créé la collection originale de batteries de cuisine professionnelles fabriquées par un procédé de stratification métallique breveté qui élimine les cuissons inégales, une réalisation qui a fait d'All-Clad le produit de cuisine le plus sélectionné que tout autre par les restaurants quatre étoiles. Offrant la seule gamme complète de batteries de cuisine fabriquées par une société américaine avec des matériaux produits dans sa propre usine, All-Clad a révolutionné l'art culinaire depuis sa création.
Grâce à plusieurs collections de batteries de cuisine professionnelles présentant une variété de métaux et de finis stratifiés, allant de l'aluminium et de l'acier inoxydable de haute qualité jusqu'au cuivre, All-Clad allie une conception professionnelle et un rendement élevé pour tous les goûts et tous les styles culinaires.
L'expérience culinaire d'All-Clad s'étend maintenant à une sélection ciblée de petits appareils électriques, chacun conçu sans compromis afin de réaliser une différence notable sur le plan de l'utilisation et du rendement. Les connaisseurs en cuisine ont maintenant une merveilleuse occasion de compléter leur cuisine par des appareils électriques All-Clad, le fabricant original incontesté.

All-Clad Metalcrafters a une politique permanente de recherche et développement et peut modifier ses produits sans avertissement préalable.

DESCRIPTION DES PIÈCES

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. Voyant de cuisson (« Cook »)
g. Tableau de commande
h. Voyant de « maintien au chaud »
i. Tasse à mesurer pour le riz
j. Panier pour cuisson à la vapeur

Écran pour les fonctions



: Pour diminuer la valeur affichée (temps/température) et pour changer le mode (fonction mijoteuse)



: Pour augmenter la valeur affichée (temps/température) et pour changer le mode (fonction mijoteuse)

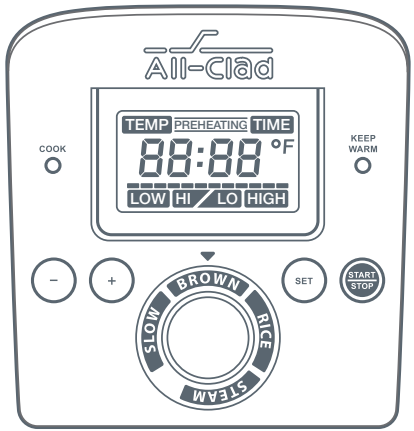


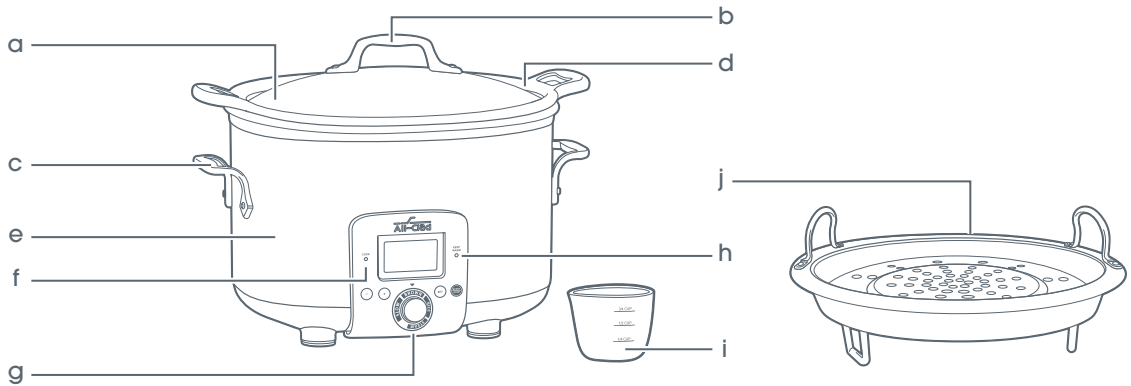
: accès aux réglages



: pour commencer/arrêter la cuisson

CADRAN ROTATIF : pour sélectionner les fonctions : cuisson lente (« slow cook ») / brunissage (« brown ») / riz (« rice ») / vapeur (« steam »)





AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirer tout l'emballage, les autocollants et les divers accessoires à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.
- Avant d'utiliser la mijoteuse pour la première fois, essuyer le boîtier en métal avec un chiffon propre et humide.
- Laver la cuve et le couvercle en verre dans de l'eau savonneuse chaude, puis rincer et sécher.
- Brancher la mijoteuse. Elle est maintenant prête à fonctionner.
- Ne jamais immerger la base électrique dans l'eau.
- Ne jamais laisser des aliments crus à température ambiante dans la mijoteuse. Ranger au préalable les ingrédients dans des contenants au réfrigérateur.
- Ne pas mettre la cuve amovible au réfrigérateur.

UTILISATION GÉNÉRALE

IMPORTANT : Le boîtier de l'appareil peut devenir très chaud pendant la cuisson. Prendre soin de ne pas y toucher sans protecteurs contre la chaleur, et de garder les enfants à l'écart de l'appareil lors de son fonctionnement.

- Ne pas remplir la cuve de la mijoteuse au-delà du niveau maximal («MAX»).
- Toujours utiliser des gants de cuisinier lorsque vous retirez la cuve chaude ou le panier pour cuisson à la vapeur chaud de la mijoteuse.
- Prendre soin de ne pas obstruer les évents d'air de l'appareil pendant son utilisation. Il faut utiliser l'appareil sur une surface plane et dure.
- Il est possible qu'une légère fumée ou une légère odeur se dégage pendant la première utilisation de cet appareil. C'est normal et cela s'arrêtera après quelques utilisations.
- Ne jamais chauffer la cuve lorsqu'elle est vide. Ne jamais préchauffer la base.
- Ne pas immerger ni laver le couvercle en verre quand il est encore chaud.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour la friture.
- Prendre soin d'éviter les éclaboussures d'huile potentielles lors de l'ajout d'aliments dans l'huile chaude.

- **IMPORTANT : ENTRETIEN DE VOTRE REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF**
- **NE PAS UTILISER D'USTENSILES MÉTALLIQUES AFIN D'ÉVITER D'ENDOMMAGER LE REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF DE CET APPAREIL.**

CUVE EN ALUMINIUM

- Ne pas mettre la cuve en aluminium au four.
- La cuve amovible peut être utilisée sur un brûleur électrique ou au gaz, mais jamais sur une plaque à induction.
- **NE JAMAIS UTILISER DES USTENSILES EN MÉTAL DANS LA CUVE AFIN DE PRÉSERVER LE REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF.**
- Ne pas couper les aliments directement dans la cuve.

CUISSON

- Brancher l'appareil.
- L'écran s'allumera.
- Pendant la cuisson ou le mode «Maintien au chaud» («KEEP WARM») (n'importe quel menu) – L'écran s'allume.
- Dans les autres cas : S'il ne se passe rien dans un délai de 10 secondes, l'écran s'éteint. S'il ne se passe rien dans un délai de 5 minutes, l'appareil passe au mode veille
- Pour redémarrer l'appareil, appuyer sur n'importe quelle touche ou tourner le cadran rotatif, et l'écran s'allumera.
- Tourner le cadran rotatif pour sélectionner la fonction désirée (cuisson lente [«slow cook»], riz [«rice»], brunissage [«brown»], vapeur [«steam»]).

CUISSON LENTE

- Tourner le cadran rotatif pour sélectionner la fonction «Cuisson lente» («SLOW»). Appuyer (+) ou (−) pour choisir le mode LOW, HI/LO ou HIGH.
- Appuyer (SET) pour saisir le menu sélectionné.

Si l'on sélectionne le mode LOW ou le mode HIGH :

- Saisir le temps de cuisson en appuyant (+) ou (−)

- Ensuite appuyer 

pour commencer la cuisson.

Si le mode HI/LO est sélectionné (ce mode est utilisé pour commencer la cuisson sur HIGH et ensuite automatiquement passer à LOW) :

- Saisir le temps de cuisson pour HI en appuyant sur 

ou 

- Appuyer sur 

et saisir le temps de cuisson pour LO en appuyant sur 

ou 

- Appuyer sur la touche 

pour commencer la cuisson.

Vous pouvez changer le temps de cuisson pendant la cuisson :

- Appuyer sur 

et changer le temps de cuisson pour HI avec 

ou 

- Ensuite appuyer sur 

pour saisir le temps de cuisson pour LO avec 

ou 

.
- Appuyer sur 

pour fixer les réglages et continuer la cuisson.

Une fois que le cycle de cuisson est terminé, la mijoteuse passera automatiquement au mode « Maintien au chaud » (« KEEP WARM »). Le voyant « Maintien au chaud » (« KEEP WARM ») s'allumera.

- Le mode « Maintien au chaud » (« KEEP WARM ») peut être utilisé pendant 6 heures au maximum. Lors de la préparation de recettes denses, nous vous recommandons de remuer les aliments pendant le mode « Maintien au chaud » (« KEEP WARM ») .
- Après 6 heures en mode « Maintien au chaud » (« KEEP WARM »), la mijoteuse s'éteindra.

FR

BRUNISSAGE (« BROWNING »)

- Tourner le cadran rotatif pour sélectionner la fonction « Brunissage » (« BROWN »).
- Régler la température en appuyant sur 

ou 

.
- Ensuite, programmer le temps : appuyer sur 

de nouveau et régler le temps à l'aide de 

ou 

.
- Appuyer sur la touche 

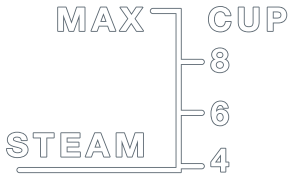
pour commencer le préchauffage. Préchauffage (« PREHEATING ») clignotera pendant le préchauffage.

- Une fois que la température sélectionnée est atteinte, l'appareil émettra un signal sonore. Vous pouvez ensuite mettre les ingrédients dans la cuve.
- Commencer le brunissage quand cela vous convient. Vous pouvez alors appuyer sur la touche START STOP pour arrêter la cuisson. Vous pouvez également passer à une autre fonction à l'aide du cadran rotatif.
- Si un temps a été programmé, la cuisson s'arrêtera automatiquement à la fin du temps de cuisson. La mijoteuse s'éteindra.

N.B. Si aucun temps n'a été réglé, l'appareil s'arrêtera automatiquement après 60 minutes de cuisson.

CUISSON DU RIZ

- Les marques graduées à l'intérieur de la cuve sont indiquées en tasses ; celles-ci sont utilisées pour mesurer la quantité d'eau requise pour la cuisson du riz.
- La tasse en plastique fournie avec l'appareil sert à mesurer le riz et le tableau indique la quantité de riz requise en fonction du nombre de portions. 1 tasse de riz pèse environ 140 g.
- La quantité maximale d'eau et de riz ne doit pas excéder la marque « 8 cups » à l'intérieur de la cuve.
- Poser l'appareil sur un plan de travail plat, stable et à l'épreuve de la chaleur, à l'écart des éclaboussures d'eau et de toute autre source de chaleur.
- Mesurer le riz en utilisant la tasse en plastique fournie et rincer abondamment à l'eau froide avant la cuisson.
- Verser le riz dans la cuve. Puis remplissez l'appareil d'eau froide jusqu'à la marque correspondante du nombre de tasses dans la cuve.



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

- Refermer le couvercle.
- Tourner le cadran rotatif à la position « Riz » (« RICE »).

- Appuyer sur la touche 

pour commencer la cuisson.
- Pendant la cuisson, l'appareil indique « Rice » (« Riz ») et la barre de progression paraîtra pendant la cuisson.
- Une fois que le cycle de cuisson sera terminé, la mijoteuse passera automatiquement au mode « Maintien au chaud » (« KEEP WARM »). Le voyant « Maintien au chaud » (« KEEP WARM ») s'allumera.
- Le mode « Maintien au chaud » (« KEEP WARM ») peut être utilisé pendant 6 heures au maximum.
- Après 6 heures mode « Maintien au chaud » (« KEEP WARM »), la mijoteuse s'éteindra.

L'appareil calcule automatiquement le temps de cuisson précis en fonction de la quantité d'eau et d'ingrédients dans la cuve (voir le tableau de cuisson ci-dessous à titre indicatif).

- Pour un résultat optimal, nous recommandons l'utilisation de riz ordinaire au lieu du type de riz « cuisson facile », souvent plus collant plus collant qui pourrait coller au fond de la cuve.

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau suivant ne sont qu'approximatifs et à titre indicatif.

Nombre de tasses de riz blanc	Poids du riz blanc (g)	Quantité d'eau dans la cuve (+ le riz)	Nombre de personnes	Temps de cuisson approximatif
4	21	4 tasses	5-6	29 min
6	32	6 tasses	8-10	33 min
8	42	8 tasses	13-14	34 min

Recommandations pour obtenir les meilleurs résultats:

- Mesurer le riz et le rincer abondamment sous l'eau courante dans un tamis pendant longtemps (à l'exception du riz risotto, qui ne devrait pas être rincé). Ensuite, mettre le riz dans la cuve avec la quantité correspondante d'eau.
- S'assurer que le riz est bien réparti sur toute la surface de la cuve, afin que la cuisson soit uniforme.
- Ajouter du sel au goût.
- L'eau peut être remplacée par du bouillon. Si l'on utilise du bouillon, le riz pourrait brunissage un peu au fond.

- Ne pas soulever le couvercle pendant la cuisson, puisque la vapeur s'échappera, ce qui influencera le temps de cuisson et le goût.

CUISSON À LA VAPEUR

IMPORTANT : Ne pas utiliser le panier pour cuisson à la vapeur sans eau dans la cuve ou pour une fonction autre que la cuisson vapeur.

- Verser de l'eau dans le bol : la quantité maximale d'eau dans la cuve ne doit pas dépasser la marque « STEAM » (« VAPEUR ») dans la cuve.



- Mettre les ingrédients dans le panier pour cuisson à la vapeur.
- Placer le panier dans la cuve.
- Refermer le couvercle.
- Tourner le cadran rotatif pour sélectionner la fonction « Vapeur » (« STEAM »).
- Saisir le temps de cuisson en appuyant sur + ou −
- Ensuite appuyer sur START STOP pour commencer la cuisson.

Vous pouvez changer le temps de cuisson pendant la cuisson :

- Appuyer sur SET et changer le temps de cuisson à l'aide de + ou −
- Appuyer sur SET pour fixer les réglages et continuer la cuisson.
- Une fois que le cycle de cuisson est terminé, l'appareil passera automatiquement au mode « Maintien au chaud » (« KEEP WARM »). Le voyant « Maintien au chaud » (« KEEP WARM ») s'allumera.
- La fonction Maintien au chaud fonctionne pendant 60 minutes au maximum.
- Après 60 minutes en mode « Maintien au chaud » (« KEEP WARM »), l'appareil s'éteindra.

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau suivant ne sont qu'approximatifs et à titre indicatif.

VIANDE - VOLAILLE

Aliment	Type	Quantité	Temps de cuisson
Poitrine de poulet (désossée)	Fraîche 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 mcx	10-15 min

POISSON - FRUITS DE MER

Aliment	Type	Quantité (g)	Temps de cuisson
Filets minces de poisson (morue, aiglefin, sole, saumon, etc.)	Frais	16	15-20 min
	Surgelés	13	25-30 min
Darnes de poisson (morue, aiglefin, sole, saumon, etc.)	Frais	14	20-25 min
Poisson entier (truite, truite saumonée, bar)	Frais	21	25-30 min
Moules	Frais	35	20-25 min
Crevettes (crues)	Frais	7	10-15 min
Pétoncles	Frais	4	15-20 min

LÉGUMES

Aliment	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Artichaut	Frais	2 mcx	55-60 min	
Pommes de terre	Fraîches	595 g	25-30 min	Tranchées ou coupées en dés. Les petites pommes de terre de primeur peuvent être cuites entières
Asperges	Fraîches	595 g	15-20 min	
Brocoli	Frais	510 g	20-25 min	Petits morceaux
	Surgelé	510 g	30-35 min	
Champignons	Frais	510 g	20-25 min	Entier
Chou-fleur	Frais	1 de taille moyenne	25-30 min	Petits morceaux
Carottes	Fraîches	510 g	20-25 min	Finement tranchées
Épis de maïs	Frais	510 g	45-50 min	
Haricots verts	Frais	510 g	30-35 min	Entier
Poivrons doux	Frais	312 g	15-20 min	Coupés en lanières larges
Pois	Frais	397 g	25-30 min	Écossés
	Surgelés	397 g	35-40 min	

FRUIT

Aliment	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Poires	Fraîches	4	20-25 min	Cuites à la vapeur entières ou coupées en deux
Bananes	Fraîches	4	15-20 min	Entières
Pommes	Fraîches	5	35-40 min	Coupées en quatre

NETTOYAGE DE VOTRE MIJOTEUSE

S'assurer que votre mijoteuse est débranchée et qu'elle a refroidi, avant de procéder au nettoyage de l'appareil.

N.B.

- Ne jamais submerger l'appareil de chauffage dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ou de la poudre abrasive pour nettoyer.

NETTOYAGE DU BOÎTIER EN MÉTAL

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

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

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

CUVE EN ALUMINIUM

- La décoloration qui peut se produire après un usage prolongé ne pose aucun problème et ne modifie pas les résultats de cuisson.
- 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 MIJOTEUSE FONCTIONNE MAL

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Ma mijoteuse ne fonctionne pas. Que faire ?	Un problème de branchement.	S'assurer que la mijoteuse est bien branchée. S'il y a lieu, la débrancher et la brancher de nouveau. S'assurer que votre prise électrique fonctionne.
J'ai branché mon appareil, mais il s'est éteint.	L'appareil est passé au mode veille.	Appuyer sur n'importe quelle touche une fois pour quitter le mode veille. S'il ne se produit rien, débrancher l'appareil puis attendre 2 minutes, et le brancher de nouveau.
J'ai débranché mon appareil à cause d'une erreur de réglage, mais lorsque je le branche de nouveau, le programme de cuisson n'a pas été changé.	L'appareil n'a pas été débranché pendant assez longtemps. Le réglage de cuisson en mémoire n'a pas été réinitialisé.	Débrancher l'appareil pendant au moins 2 minutes avant de le brancher de nouveau.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Problème d'affichage	Condensation à l'intérieur du tableau d'affichage en raison de nettoyage intensif.	Laisser l'appareil sécher pendant la nuit. Si le problème se présente de nouveau, apporter l'appareil à un centre de réparation agréé.
Les aliments cuisent plus lentement qu'auparavant.	Le couvercle est absent ou mal positionné. Les morceaux des aliments sont trop grands.	Recommencer la cuisson avec le couvercle en bonne position. Augmenter le temps de cuisson.
Le tableau des fonctions indique F2	La sonde de température est endommagée.	Apporter l'appareil à un centre de réparation agréé.
Le tableau des fonctions indique F1.	La cuve n'a pas été mise dans l'appareil.	Mettre la cuve dans l'appareil, puis débrancher et brancher l'appareil, et finalement redémarrer le programme. Si le tableau indique toujours F1, apporter l'appareil à un centre de réparation agréé.

Épaule de porc braisé à la Cubaine avec agrumes, coriandre, oignon rouge et ail

Nombre de personnes : 6
Temps de cuisson : Cuisson lente, LOW, 4 heures

Ingrédients :

1,8 kg d'épaule de porc, avec peau, désossée, ficelée
6 gousses d'ail, pelées et émincées
1 cuillère à thé de sel casher
½ tasse d'huile d'olive
2 tasses de feuilles et tiges de coriandre hachées
1 cuillère à thé de zeste d'orange
¼ tasse de jus d'orange
1 cuillère à thé de zeste de citron vert
2 cuillères à soupe de jus de citron vert
1 cuillère à thé de zeste de citron
2 cuillères à soupe de jus de citron
1 cuillère à thé de graines de cumin, grillées et moulues
8 baies de quatre-épices, grillées et moulues
1 pincée de flocons de piments rouges broyés
2 cuillères à soupe de feuilles émincées d'origan frais
Du poivre noir fraîchement moulu au goût
2 cuillères à soupe d'huile végétale
2 oignons rouges de taille moyenne, pelés et finement tranchés
½ tasse de xérès sec
4 tasses de bouillon de poulet

- Mettre le porc dans un grand sac à fermeture à glissière et réserver.
- Mélanger l'ail, ½ cuillère de thé de sel, l'huile d'olive, la coriandre, les zestes d'agrumes, les jus d'agrumes, le cumin, les baies de quatre-épices, les flocons de piment, le poivre noir et l'origan dans un mélangeur. Faire quelques pulsations jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Réserver la moitié de la sauce/marinade, et verser l'autre moitié dans le sac à fermeture à glissière contenant le porc. Sceller le sac et mariner au réfrigérateur pendant 6-12 heures.
- Régler la mijoteuse au mode **« BRUNISSAGE » (« BROWN »)** pendant **10 minutes**.
- Enlever le porc du sac à fermeture à glissière, essuyer le surplus de marinade. Assaisonner le porc avec le sel restant. Ajouter l'huile végétale dans mijoteuse. Une fois que l'huile est chaude, ajouter le porc et saisir pendant 5 minutes sur chacun des quatre côtés. Retirer le porc et le laisser reposer sur une plaque de four.
- Mettre les oignons dans la mijoteuse et faire sauter pendant 3 minutes. Ensuite, ajouter le xérès et le bouillon de poulet, puis remettre le porc dans la mijoteuse et couvrir. Régler l'appareil au mode **« CUISSON LENTE » (« SLOW COOK »)**, **« LOW »** pendant **4 heures**.
- Enlever le porc de l'appareil et laisser reposer pendant 15 minutes. Trancher le porc et le servir avec le restant de la sauce/marinade.

Poires pochées au vin rouge avec des amandes et de la ricotta fouettée avec miel et citron

Nombre de personnes : 6
Temps de cuisson : Cuisson lente, HIGH, 2h15 minutes

Ingrédients :

6 poires
4 tasses de vin rouge de bonne qualité
473 ml (2 tasses) d'eau
1 tasse de sucre blanc granulé
3 brins de romarin frais
2 feuilles de laurier
2 morceaux d'anis étoilé
1 tranche de zeste d'orange
2 tasses de ricotta fraîche
¼ tasse de miel de trèfle
1 tranche de zeste de citron
½ tasse de lait entier
1 tasse d'amandes moulues

- Régler l'appareil au mode **« CUISSON LENTE » (« SLOW COOK »)**, **HIGH** pendant **2h15 minutes**.
- Mélanger le vin, l'eau, le sucre, le romarin, les feuilles de laurier, l'anis étoilé, et les zestes d'orange dans la mijoteuse. Laisser mijoter pendant environ 15 min.
- Pendant ce temps, peler les poires à l'aide d'un éplucheur. À l'aide d'une cuillère parisienne, vider le trognon de chaque poire depuis le bas du fruit. Mettre les poires pelées et épépinées dans la mijoteuse et fermer le couvercle. Cuisiner lentement pendant 2 heures à **HIGH**.
- Enlever les poires de l'appareil et laisser refroidir. Égoutter le liquide à pocher dans une casserole et faire réduire à feu vif jusqu'à l'obtention d'une ½ tasse de sirop.
- Mettre la ricotta dans un robot de cuisine et mettre en marche. Arroser la ricotta de miel et de zeste de citron, et puis allonger avec le lait.
- Mettre six assiettes sur le comptoir et verser une cuillerée contenant 1/6 de la ricotta dans le centre de chaque assiette. Poser une poire pochée dans chaque assiette, couvrir d'amandes, arroser d'un peu du liquide à pocher réduit, puis servir.

Risotto printanier aux pois et au mascarpone

Nombre de personnes : 8
Temps de cuisson : Mode « Riz » (« Rice »), environ 25 minutes

Ingrédients :

2 tasses de petits pois printaniers écossés
2 cuillères à thé de sel casher
3 tasses de bouillon de poulet
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 échalotes émincées
1 tasse et demie de riz risotto Arborio
½ tasse de vin blanc
2 cuillères à soupe de persil frais, émincé
1 cuillère à soupe de beurre doux
½ tasse de fromage mascarpone
2 tasses de parmesan finement râpé

- Porter 2 litres d'eau à ébullition vigoureuse. Ajouter 1 cuillère à thé du sel. Préparer un bain de glace pour refroidir les pois dès qu'ils sortent de l'eau de blanchiment. Verser les pois dans l'eau bouillante et faire cuire pendant 1 minute. Enlever les pois à l'aide d'une petite passoire et les plonger dans l'eau glacée. Dès qu'ils sont complètement refroidis, égoutter les pois et réserver.
- Retirer 1 tasse des pois et réduire en purée dans un mélangeur avec une ½ tasse de bouillon de poulet. Réserver.
- Régler la mijoteuse au mode **RIZ (« RICE »)** et la laisser se réchauffer. Ajouter l'huile d'olive. Une fois que l'huile pétille, ajouter l'échalote et faire cuire jusqu'à ce qu'elle soit translucide, environ **4 minutes**. Ajouter le riz et faire griller pendant 1 minute jusqu'à ce que la première couche d'amidon se dégage de chaque grain et que le riz devienne bien brillant. Déglacer le riz avec le vin blanc et faire cuire et réduire pendant 4 minutes. Ajouter 1 tasse de bouillon pour mouiller le riz, en remuant constamment. Ajouter progressivement d'autre bouillon, ½ tasse à la fois. Après avoir ajouté du bouillon progressivement en remuant constamment pendant environ 15 minutes, goûter le risotto. Si l'intérieur est encore dur comme de la roche, continuer à ajouter du bouillon et à le faire cuire pendant un peu plus longtemps. Si la texture intérieure est bonne et croquante et que le risotto semble être presque à point, il faut continuer de préparer la recette. La consistance devra être plus molle que vous ne l'imaginiez, puisque le risotto continuera de se raffermir une fois que vous l'aurez mis dans l'assiette.
- Une fois que le risotto est prêt, ajouter les pois blanchis, la purée aux pois, le persil, le beurre, le mascarpone et le parmesan. Mélanger vigoureusement pour émulsionner ces ingrédients-là dans le risotto. Utiliser le reste du sel pour assaisonner le risotto au goût, et servir immédiatement.

Feuilles de chou farcies avec de l'agneau, des tomates, des piments, de l'origan et du citron confit

Nombre de personnes : 4
Temps de cuisson : Vapeur, 1h à 1h15 minutes

Ingrédients :

Chou de Savoie (8 feuilles)
2 cuillères à thé de sel casher
0,45 kg d'agneau haché
1 échalote, émincée
2 gousses d'ail, émincées
2 tomates de taille moyenne, coupées en petits dés
1 cuillère à thé de paprika hongrois doux
1 cuillère à soupe de persil plat frais
1 gros œuf
½ tasse de croustilles de pita nature broyées (utiliser un robot de cuisine)
1 cuillère à thé d'huile d'olive
Du poivre noir fraîchement moulu au goût
2 tasses de bouillon de poulet
½ cuillère à thé de graines de carvi
1 cuillère à soupe de beurre doux

- Enlever le trognon du chou et retirer huit des grandes feuilles extérieures, en les gardant entières et intactes. Vous pouvez utiliser le reste du chou pour une autre recette telle que de la salade de chou ou du bœuf salé avec chou.
- Porter une grande casserole d'eau à ébullition. Ajouter 1 cuillère à thé du sel, blanchir les feuilles de chou pendant 2 minutes, puis les mettre dans de l'eau glacée pour en arrêter la cuisson. Retirer le chou de l'eau glacée et disposer les feuilles sur un torchon à vaisselle propre afin de les sécher autant que possible. À l'aide d'un couteau tranchant, couper et enlever la partie épaisse de l'épine de chaque feuille de chou, d'après la forme de la lettre « v ».
- Mélanger l'agneau, l'échalote, l'ail, la moitié des tomates coupées en petits dés, le paprika, le persil, l'œuf, les croustilles de pita broyées et l'huile d'olive dans un bol. Bien mélanger et assaisonner le mélange avec le reste du sel et du poivre noir. Mélanger de nouveau.
- Poser une feuille de chou sur une planche à découper et mettre 57 g du mélange d'agneau haché au milieu de la feuille. Rabattre les côtés et puis enrouler la feuille farcie afin qu'elle soit bien serrée. Réserver et répéter la procédure avec les autres feuilles.
- Mettre les feuilles farcies dans le panier de cuisson à vapeur de la mijoteuse, et poser le panier au fond de la cuve. Verser le bouillon de poulet avec le restant des tomates coupées en petits dés, le carvi et le beurre sur les feuilles farcies. Couvrir et régler l'appareil au mode **« VAPEUR » (« STEAM »)** pendant une période allant d'une heure à **1h15 minutes**, ou jusqu'à ce que la température intérieure de chaque feuille farcie atteigne 74 °C. Servir.

GARANTIE LIMITÉE DU 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'œuvre 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'œuvre 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.

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 rappelé sur le 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
- dommages mécaniques ou surcharge

- dommages ou mauvais résultats attribuables 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

ette 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 peut prendre plus de temps 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 sera limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit de remplacement de même valeur si c'est possible.

FR

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 achetées, si elles 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 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
	800-255-2523		1-800-418-3325

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

ÍNDICE

INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES ..... p. 47
DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS ..... p. 50
ANTES DEL PRIMER USO ..... p. 51
USO GENERAL ..... p. 51
COCCIÓN LENTA ..... p. 52
DORAR ..... p. 53
COCCIÓN DE ARROZ ..... p. 54
COCCIÓN AL VAPOR ..... p. 56
CÓMO LIMPIAR SU OLLA A COCCIÓN LENTA ..... p. 59
QUÉ HACER SI SU OLLA A COCCIÓN LENTA
NO ESTÁ FUNCIONANDO ADECUADAMENTE ..... p. 60
RECETAS ..... p. 62
GARANTÍA LIMITADA DEL FABRICANTE ..... p. 66

INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas; siempre use los mitones para 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 artefacto del tomacorrientes cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas, y antes de limpiar el artefacto.
6. No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, o después que el artefacto se haya malogrado o ha dañado de alguna manera. Lleve el artefacto al centro de servicio autorizado más cercano para una revisión, 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. Extremar precauciones cuando se mueva el artefacto y contenga aceite u otros líquidos calientes.
12. Siempre fije el enchufe al artefacto primero, luego inserte el enchufe al tomacorrientes de la pared. Para desconectar, apague todo control en OFF, luego retire el enchufe del tomacorrientes de la pared.
13. No use el artefacto para uso que no sea el indicado.
14. Solo para uso sobre un mostrador.
15. **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar serias quemaduras. Mantenga el artefacto lejos del alcance de los niños. Nunca deje que el cable cuelgue del borde del mostrador, nunca use el tomacorrientes que está debajo del mostrador y nunca lo use con un cable de extensión.
16. Siempre cocine con la tapa puesta y por el tiempo recomendado.
17. Siga los tiempos de cocción y las temperaturas recomendados.
18. No use el accesorio de la olla de cocción lenta para almacenar alimentos.

19. No recaliente los alimentos en su olla de cocción lenta.
20. No coloque el accesorio caliente en una mesa con acabados de madera o ningún otro tipo de superficie que se pueda quemar o derretir.
21. No use la tapa o el accesorio removible en el horno microondas.
22. No caliente la olla de cocción lenta cuando esté vacía.
23. Siempre use almohadillas protectoras cuando mueva su olla de cocción lenta caliente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES PARA EL USO DE CABLES CORTOS

- Se usa un cable corto de suministro de alimentación para reducir el riesgo de que pueda ser cogido por los niños, que alguien se pueda enredar o tropezar con un cable más largo.

SOLO PARA USO CASERO

ELIMINACIÓN DE SU ARTEFACTO



Su artefacto contiene muchos materiales que pueden reciclarse.

Llévelo a un punto de recolección cívico local.

FELICITACIONES POR SU COMPRA

All-Clad Metalcrafters ha creado la colección original de utensilios de cocina fabricados mediante un proceso de adhesión metálica patentado que elimina el calentamiento disparejo, un logro que llevó a All-Clad a convertirse en el producto elegido por las cocinas de más restaurantes cuatro tenedores que cualquier otro. Todavía la única línea completa de utensilios de cocina fabricada por una compañía estadounidense con materiales producidos en su propia fábrica, All-Clad ha revolucionado el arte de la cocción desde su introducción.

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

ES

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

a. Tapa de vidrio
b. Asa de la tapa de acero inoxidable
c. Asas de acero inoxidable
d. Accesorio de aluminio
e. Luz de “cocinar”
f. Carcasa de acero inoxidable
g. Panel de control
h. Luz de “mantener caliente”
i. Taza para el arroz
j. Cesta de cocción al vapor

Pantalla de funciones

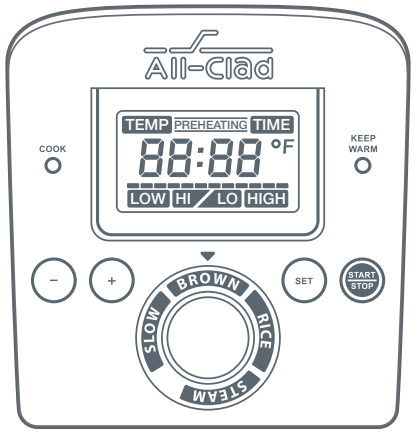
(−) : Para reducir el valor mostrado (tiempo/temperatura) y cambiar de modo para la función de cocción lenta

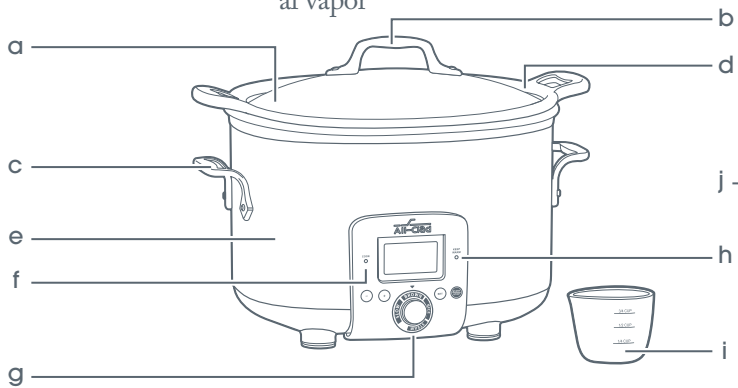
(+) : Para aumentar el valor mostrado (tiempo/temperatura) y cambiar de modo para la función de cocción lenta

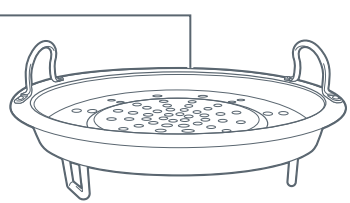
(SET) : acceda a las configuraciones

(START STOP) : para iniciar/detener la cocción

INTERRUPTOR GIRATORIO : para seleccionar las funciones: cocción lenta / dorar / arroz / cocción al vapor







ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo empaque, autoadhesivos o accesorios diversos del interior y exterior del artefacto.
- Antes de usar su olla de cocción lenta por primera vez, limpie la carcasa de metal con un paño limpio y húmedo.
- Lave el accesorio y la tapa de vidrio en agua caliente jabonosa, luego enjuague y seque.
- Enchufe la olla de cocción lenta. Ahora está listo para su operación.
- Nunca sumerja la base eléctrica en agua.
- Nunca deje alimentos sin cocinar a temperatura ambiente en la olla de cocción lenta. Guarde de antemano los ingredientes en contenedores en el refrigerador.
- No coloque el accesorio removible en el refrigerador.

USO GENERAL

IMPORTANTE: La carcasa del producto puede ponerse bastante caliente durante la cocción. Tenga cuidado de no tocarla sin protección para el calor y mantenga a los niños alejados del producto cuando esté en funcionamiento.

- No llene el accesorio de la olla de cocción lenta más que el nivel MÁX.
- Siempre use guantes para horno cuando retire el accesorio caliente o la cesta de cocción al vapor de la olla de cocción lenta.
- Tenga cuidado de no bloquear los ductos de aire del producto durante el uso. El producto debe usarse sobre una superficie plana y dura.
- Durante el uso inicial de este artefacto, se puede detectar uno poco de humo y/u olor. Esto es normal y se detendrá luego de unos cuantos usos.
- Nunca caliente el accesorio cuando esté vacío. Nunca precaliente la base.
- No sumerja / lave la tapa de vidrio cuando todavía esté caliente.
- Nunca use el producto para fritura en abundante aceite.
- Tenga cuidado de evitar posibles salpicaduras de aceite que pueden ocurrir cuando se añaden los alimentos al aceite caliente.
- **IMPORTANTE: CUIDADO DE SU REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE**
- **NUNCA USE UTENSILIOS DE METAL PARA EVITAR DAÑAR EL REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE DE ESTE APARATO.**

ACCESORIO DE ALUMINIO

- No coloque el accesorio de aluminio en el horno.
- El accesorio removible puede usarse en un quemador eléctrico o a gas, pero nunca se debe usar en una placa de inducción.
- **NUNCA USE UTENSILIOS DE METAL CON EL ACCESORIO, YA QUE PUEDE DAÑAR EL REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE.**
- No corte los alimentos directamente en el accesorio.

COCCIÓN

- Enchufe el producto.
- La pantalla se encenderá.
- Durante la cocción o MANTENER CALIENTE (cualquier menú) – La pantalla estará encendida en ON;
- En otros casos: Si no se toma ninguna acción dentro de 10 segundos, la pantalla se apaga. Luego de 5 minutos sin acción, el producto pasa a modo de inactividad.
- Para salir del modo de inactividad, presione cualquier botón o gire el interruptor giratorio y la pantalla se iluminará.
- Gire el interruptor giratorio para poder seleccionar su función (cocción lenta, arroz, dorar, cocción a vapor).

COCCIÓN LENTA

- Gire el interruptor giratorio para seleccionar la función COCCIÓN LENTA. Presione + o − para elegir el modo ente BAJO (LOW), ALTO/BAJO (HI/LO) o ALTO (HIGH).
- Presione SET para ingresar al menú elegido.

Si se elige el modo BAJO o ALTO:

- Ingrese el tiempo de cocción presionando + o −
- Luego presione START STOP para comenzar a cocinar.

Si se elige el modo ALTO/BAJO (este modo se usa para comenzar a cocinar en ALTO y luego pasa a BAJO automáticamente):

- Ingrese el tiempo de cocción para ALTO presionando + o −

- Presione SET e ingrese el tiempo de cocción para BAJO presionando + o −
- Presione el botón START STOP para comenzar a cocinar.

Mientras cocina, puede cambiar el tiempo de cocción:

- Presione SET y cambie el tiempo de cocción para ALTO presionando + o −
- Luego presione SET para ingresar el tiempo de cocción para BAJO con + o −.
- Presione SET para salir de las configuraciones y continuar con la cocción.

Cuando se ha completado el ciclo de cocción, la olla de cocción lenta pasará automáticamente al modo MANTENER CALIENTE. La luz de MANTENER CALIENTE se encenderá.

- El modo MANTENER CALIENTE puede usarse hasta por 6 horas. Para recetas densas, se recomienda mezclar durante el modo MANTENER CALIENTE.
- Luego de 6 horas de MANTENER CALIENTE, la olla de cocción lenta se apagará.

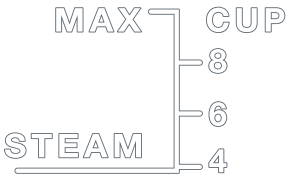
DORAR

- Gire el interruptor giratorio para seleccionar la función DORAR.
- Configure la temperatura presionando + o −.
- Luego programe el tiempo: presione SET nuevamente y ajuste el tiempo con + o −.
- Presione el botón START STOP para comenzar a precalentar. PRECALENTAR brillará durante el calentamiento.
- Cuando se alcanza la temperatura seleccionada, el artefacto sonará. Luego podrá añadir los ingredientes al accesorio.
- Comience a dorar como crea conveniente. Luego puede presionar el botón START STOP para para de cocinar. O pase a otra función usando el interruptor giratorio.
- Si se ha programado un tiempo, la cocción automáticamente se detendrá al final del tiempo de cocción. La olla de cocción lenta se apagará.

Nota: si no se ha configurado ningún tiempo, el producto se detendrá automáticamente después de 60 minutos de cocción.

COCCIÓN DE ARROZ

- Las marcas graduadas en la parte interna del accesorio se dan en tazas; estas se usan para medir la cantidad de agua necesaria cuando se cocina el arroz.
- La taza de plástico que viene con su artefacto es para medir el arroz y la tabla indica la cantidad de arroz que se necesita para el número de porciones. 1 taza de medir de arroz pesa unas 5 oz.
- La cantidad máxima de agua + arroz no debe exceder la marca de las 8 tazas dentro del accesorio.
- Coloque el artefacto sobre una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor, y lejos de salpicaduras de agua y cualquier otra fuente de calor.
- Mida el arroz usando la taza de medir de plástico incluida y enjuáguelo exhaustivamente en agua fría antes de cocer.
- Vierta el arroz en el accesorio. Luego llene con agua fría hasta que la marca de "TAZA" correspondiente en el accesorio.



Nota: Siempre añada el arroz primero, de lo contrario tendrá demasiada agua.

- Cierre la tapa.
- Gire el interruptor giratorio a la posición de "ARROZ".
- Presione el botón START STOP para comenzar a cocinar.
- Durante la cocción, el producto muestra "Arroz" y se muestra la barra de progreso a medida que se cocina.
- Cuando se ha completado el ciclo de cocción, la olla de cocción lenta pasará automáticamente al modo MANTENER CALIENTE. La luz de MANTENER CALIENTE se encenderá.
- El modo MANTENER CALIENTE puede usarse hasta por 6 horas.

- Luego de 6 horas de MANTENER CALIENTE, la olla de cocción lenta se apagará.

El producto calcula automáticamente el tiempo de cocción exacto, dependiendo de la cantidad de agua y los ingredientes colocados en el accesorio (ver la tabla de cocción a continuación para orientarse).

- Para mejores resultados, recomendamos usar arroz ordinario en vez de arroz "de cocción rápida", que suele ser más pegajoso y puede adherirse a la base del accesorio.

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

Tazas de medir de arroz blanco	Peso de arroz blanco (oz)	Nivel de agua en el accesorio (+ el arroz)	Porciones	Tiempo aproximado de cocción
4	21	marca de 4 tazas	5-6	29 min
6	32	marca de 6 tazas	8-10	33 min
8	42	marca de 8 tazas	13-14	34 min

Recomendaciones para mejores resultados:

- Mida el arroz y enjuáguelo bien bajo el agua corriente en un colador por largo tiempo (excepto para arroz risotto que no se debe enjuagar). Luego coloque el arroz en el accesorio junto con la cantidad correspondiente de agua.
- Asegúrese que el arroz esté bien distribuido por toda la superficie del accesorio para permitir una cocción uniforme.
- Añada sal al gusto.
- El agua puede sustituirse por caldo. Si usa caldo, existe el riesgo de obtener un arroz ligeramente dorado en la parte inferior.
- No abra la tapa durante la cocción, ya que el vapor se escapará y esto afectará el tiempo de cocción y el sabor.

COCCIÓN AL VAPOR

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

- Llene el agua en el tazón: la máxima cantidad de agua en el tazón no debe exceder la marca de “VAPOR” en el tazón.



- Añada los ingredientes en la cesta de cocción al vapor.
- Coloque la cesta de cocción al vapor en el tazón.
- Cierre la tapa.
- Gire el interruptor giratorio para seleccionar la función VAPOR.
- Ingrese el tiempo de cocción presionando + o −
- Luego presione START STOP para comenzar a cocinar.

Mientras cocina, puede cambiar el tiempo de cocción:

- Presione SET y cambie el tiempo de cocción por + o −
- Presione SET para salir de las configuraciones y continuar con la cocción.
- Cuando se ha completado el ciclo de cocción, el producto pasará automáticamente al modo MANTENER CALIENTE. La luz de MANTENER CALIENTE se encenderá.
- El modo MANTENER CALIENTE puede usarse hasta por 60 minutos.
- Luego de 60 minutos de MANTENER CALIENTE, el producto se apagará.

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

CARNE - AVES

Alimento	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción
Pechuga de pollo (deshuesada)	Fresca entera	12 oz	20-25 min
	Trozos pequeños	16 oz	15-20 min
Chuleta de pavo	Delgada	21 oz	20-25 min
Hot dogs	Frescos	10 pzas	10-15 min

PESCADO - MARISCOS

Alimento	Tipo	Cantidad (oz)	Tiempo de cocción
Filetes de pescado delgados (bacalao, abadejo, lenguado, salmón…)	Frescos	16	15-20 min
	Congelados	13	25-30 min
Filetes de pescado gruesos (bacalao, abadejo, lenguado, salmón…)	Frescos	14	20-25 min
Pescado entero (trucha, trucha asalmonada, corvina)	Fresco	21	25-30 min
Mejillones	Frescos	35	20-25 min
Camarones (crudos)	Frescos	7	10-15 min
Vieiras	Frescas	4	15-20 min

VEGETALES

Alimento	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción	Recomendaciones
Alcachofa	Fresca	2 pzas	55-60 min	
Papas	Frescas	21 oz	25-30 min	En rodajas o cubos. Las nuevas papas pequeñas pueden cocinarse enteras
Espárragos	Frescos	21 oz	15-20 min	
Brócoli	Fresco	18 oz	20-25 min	Ramitos pequeños
	Congelados	18 oz	30-35 min	
Hongos	Frescos	18 oz	20-25 min	Enteros
Coliflor	Fresca	1 mediana	25-30 min	Ramitos pequeños
Zanahorias	Frescas	18 oz	20-25 min	En rodajas delgadas
Mazorca de maíz	Frescas	18 oz	45-50 min	
Frijoles verdes	Frescos	18 oz	30-35 min	Coliflor
Pimientos	Frescos	11 oz	15-20 min	Cortados en tiras gruesas
Arvejas	Frescas	14 oz	25-30 min	En su vaina
	Congelados	14 oz	35-40 min	

FRUTAS

Alimento	Tipo	Cantidad	Tiempo de cocción	Recomendaciones
Peras	Frescas	4	20-25 min	Al vapor enteras o cortadas por la mitad
Plátanos	Frescos	4	15-20 min	Enteras
Manzanas	Frescas	5	35-40 min	Cortadas en cuatro

CÓMO LIMPIAR SU OLLA A COCCIÓN LENTA

Asegúrese que su olla a cocción lenta esté desenchufada y que se haya enfriado, antes de limpiar la unidad.

NOTA

- Nunca sumerja la unidad de calentamiento en agua o en ningún otro líquido.
- No use almohadillas abrasivas o polvo abrasivos duros para limpiar.

PARA LIMPIAR LA CARCASA DE METAL

- La carca externa puede limpiarse con un paño suave y agua tibia jabonosa, luego secarse con un trapo.
- No se recomienda el uso de limpiadores abrasivos, pues esto pueden dañar la carcas de su olla a cocción lenta.

PARA LIMPIAR EL ACCESORIO, LA TAPA DE VIDRIO Y LA CESTA DE COCCIÓN AL VAPOR

- La tapa de vidrio y la cesta de cocción al vapor se pueden lavar con seguridad en el lavaplatos o se pueden lavar en agua caliente y jabonosa.
  El accesorio removible no se puede lavar con seguridad en el lavaplatos. Puede lavarse con agua caliente jabonosa.
- No use compuestos de limpieza abrasivos.
- Un paño, esponja o espátula de hule generalmente eliminarán la mayoría de residuos. Para eliminar manchas de agua y otras, use un limpiador no abrasivo.

ACCESORIO DE ALUMINIO

- La decoloración, que puede ocurrir luego de uso extenso, no causa ningún problema ni afecta los resultados de la cocción.
- Garantizamos que el revestimiento del accesorio cumple con la legislación relacionada a los materiales que entran en contacto con los alimentos.

QUÉ HACER SI SU OLLA A COCCIÓN LENTA NO ESTÁ FUNCIONANDO ADECUADAMENTE

Problemas	Causas posibles	Soluciones
Mi olla de cocción lenta no funciona. ¿Qué hago?	Problema de enchufado.	Verifique que la olla de cocción lenta esté correctamente enchufada. De ser necesario, desenchúfela y vuelva a enchufarla. Verifique que su suministro de alimentación esté funcionando.
Enchufé mi artefacto, pero se apagó solo.	El producto pasó a modo de inactividad.	Presione cualquier botón una vez para salir del modo de inactividad. Si nada ocurre, desenchufe el producto, luego espere 2 minutos y enchúfelo otra vez.
Desenchufé mi artefacto porque cometí un error de configuración, pero cundo volví a enchufarlo, el programa de cocción no se podía cambiar.	El producto no estuvo desenchufado lo suficiente. La configuración de cocción grabada en la memoria no se reanudó.	Desenchufe el producto al menos por 2 minutos antes de volver a enchufarlo.
Problema de la pantalla	Hay condensación dentro del panel de la pantalla debido a una limpieza intensa.	Deje que el producto se seque durante la noche. Si el problema vuelve a suceder, tome el artefacto a un Centro de servicio aprobado.

Problemas	Causas posibles	Soluciones
Los alimentos no se cocinan tan rápido como solían hacerlo.	La tapa hasta ausente o mal colocada. Los alimentos están en trozos demasiado grandes.	Comience otra vez la cocción con la tapa correctamente colocada. Aumente el tiempo de cocción.
El panel de función muestra en pantalla F2	El sensor de la temperatura está dañado.	Lleve el artefacto a un Centro de servicio aprobado para su reparación.
El panel de función muestra en pantalla F1.	El accesorio está ausente	Coloque el accesorio dentro del artefacto, luego desenchufe u vuelva a enchufar el artefacto, y finalmente reinicie el programa. Si el panel todavía muestra F1, lleve el artefacto a un Centro de servicio aprobado para su reparación.

RECETAS

Paleta de cerca braseada a la cubana con frutos cítricos, culantro, cebolla roja y ajo

Rinde para 6
Tiempo de cocción: Cocción lenta, BAJO, 4 H

Ingredientes:

4 libras de paleta de cerca con piel, deshuesada y atada
6 dientes de ajo, pelado y picado
1 cucharadita de sal Kosher
½ taza de aceite de oliva
2 tazas de hojas y tallos de culantro picado
1 cucharadita de ralladura de naranja
¼ taza de jugo de naranja
1 cucharadita de ralladura de lima
2 cucharadas de jugo de lima
1 cucharadita de ralladura de limón
2 cucharadas de jugo de limón
1 cucharadita de semillas de comino, tostadas y molidas
8 granos de pimienta de Jamaica, tostados y molidos
1 pizca de hojuelas de chile rojo triturado
2 cucharadas de hojas de orégano fresco picado
pimienta negra recién molida al gusto
2 cucharadas de aceite vegetal
2 cebollas rojas medianas, peladas y finamente rebanadas
½ taza de jerez seco
4 tazas de caldo de pollo

- Coloque el cerdo en una bolsa hermética grande y póngala aparte.
- En una licuadora, combine el ajo, ½ cucharadita de sal, el aceite de oliva, el culantro, las ralladuras y los jugos cítricos, los granos de pimienta de Jamaica, las hojuelas de chile, el pimienta negra y el orégano. Pulse para licuar. Reserve la mitad de la salsa/marinada, y vierta la otra mitad dentro de la bolsa hermética con el cerdo. Selle la bolsa y marine en el refrigerador por 6 a 12 horas.
- Coloque la olla de cocción lenta en **DORAR** por **10 minutos**.
- Retire el cerdo de la bolsa hermética y limpie el exceso de marinada. Sazone el cerdo con el resto de la sal. Añada el aceite vegetal a la olla de cocción lenta. Cuando el aceite esté caliente, añada el cerco y selle por 5 minutos por cada uno de sus cuatro lados. Retire el cerdo a una bandeja para que descanse.
- Añada las cebolla a la olla de cocción lenta y saltee por 3 minutos. A continuación, añada el jerez y el caldo de pollo, luego regrese el cerdo a la olla de cocción lenta y cubra. Configure el artefacto en **COCCIÓN LENTA**, **"BAJO"** por **4 horas**.
- Retire el cerdo del artefacto y déjelo descansar por 15 minutos. Rebane el cerdo y sirva con el resto de la salsa/marinada.

Peras escalfadas con vino tinto con almendras, ricotta batido, miel y limón

Rinde para 6
Tiempo de cocción: Cocción lenta, ALTO, 2H15

Ingredientes:

6 peras
4 tazas de vino tinto de buena calidad
2 tazas de agua
1 taza de azúcar blanca granulada
3 cucharadas de romero fresco
2 hojas de laurel
2 piezas de anís estrellado
1 tira de ralladura de naranja
2 tazas de ricotta fresco
¼ taza de miel de trébol
1 tira de ralladura de limón
½ taza de leche entera
1 taza de almendras molidas

- Configure el artefacto en **COCCIÓN LENTA**, **ALTO** por **2h15 minutos**.
- En la olla de cocción lenta, combine el vino, agua, azúcar, romero, hojas de laurel, anís estrellado y ralladura de naranja. Caliente justo antes de que hierva por unos 15 min.
- Mientras tanto, pele las peras con un pelador. Usando una cucharita para bolitas de melón, retire las semillas de cada pera empezando desde la parte inferior. Coloque las peras peladas y deshuesadas en la olla de cocción y cierre la tapa. Cocine a fuego lento por 2 horas en **ALTO**.
- Retire las pareas de la olla y deje que se enfríen. Cuele el líquido del escalfado en una olla y reduzca a fuego alto hasta terminar con ½ taza de jarabe.
- Coloque el queso ricotta en un procesador de alimentos y enciéndalo. Rocíe la miel y la ralladura de limón, y luego adelgace con la leche.
- Acomode seis platos en el mostrador y coloque por cucharadas 1/6 de la mezcla de ricotta en el centro de cada uno. Arregle encima una pera escalfada en cada plato, bañe con almendras, rocíe con algo del líquido reducido del escalfado, luego sirva.

Risotto de mascarpone y arvejas

Rinde para 8
Tiempo de cocción: Modo arroz, aprox. 25 minutos

Ingredientes:

2 tazas de arvejas pequeñas, en su vaina
2 cucharaditas de sal Kosher
3 tazas de caldo de pollo
2 cucharaditas de aceite de oliva
2 cebollines picados
1 ½ tazas de arroz arborio para risotto
½ taza de vino blanco
2 cucharadas de perejil fresco, finamente picado
1 cucharada de mantequilla sin sal
½ taza de queso mascarpone
2 tazas de queso parmesano finamente rallado

- Hierva 2 cuartos de agua a fuego fuerte. Añada 1 cucharadita de sal. Prepare un baño de hielo para enfriar las arvejas cuando salgan del agua de blanqueo. Vierta las arvejas en el agua hirviendo y cocine por 1 minuto. Retire las arvejas con un colador pequeño y sumérjalas al agua con hielos. Cuando estén completamente enfriadas, cuele las arvejas y póngalas aparte.
- Tome 1 taza de arvejas y hágalas puré en una licuadora con ½ taza del caldo de pollo. Colóquelas aparte.
- Coloque la olla de cocción lenta en **ARROZ** y deje que se caliente. Añada el aceite de oliva. Cuando el aceite hierva, añada los cebollines y cocine hasta que estén traslúcidos, unos **4 minutos**. Añada el arroz y dórelo por 1 minuto hasta que la primera capa de almidón emane de cada grano y el arroz se vez hermosamente terso. Desglacee el arroz con el vino blanco y cocine en fuego bajo por 4 minutos. Añada 1 taza de caldo para humedecer el arroz, mezclando constantemente. Añada gradualmente más caldo, ½ taza por vez. Luego de unos 15 minutos de añadir gradualmente el caldo y de mezclar constantemente, prueba el risotto. Si todavía está sólido como roca en el interior, siga añadiendo caldo y cocínelo un poco más. Si al morder tiene un excelente y crujiente interior y parece que en tan sólo unos minutos estará listo, siga con la receta. La consistencia debe ser más suave de lo que se imagina, ya que el risotto seguirá poniéndose firme una vez servido en el plato.
- Cuando el risotto está listo, añada las arvejas blanqueadas, el puré de arvejas, el perejil, la mantequilla, el mascarpone y el parmesano. Mezcle vigorosamente para emulsificar aquellos ingredientes en el risotto. Sazone con el resto de sal a su gusto y sirva inmediatamente.

Hojas de repollo rellenadas con cordero, tomates, chiles, orégano y limón en conserva

Rinde para 4
Tiempo de cocción: Al vapor, 1h a 1h15 min

Ingredientes:

Repollo lombardo (8 hojas)
2 cucharaditas de sal Kosher
1 libra de cordero molido
1 cebollín, picado
2 dientes de ajo, picados
2 tomates de tamaño mediano, picados
1 cucharadita de pimentón suave húngaro
1 cucharada de perejil de hoja plana fresco
1 huevos grande
½ taza de tortillas pita pulverizadas (use el procesador de alimentos)
1 cucharadita de aceite de oliva
pimienta negra recién molida al gusto
2 tazas de caldo de pollo
½ cucharadita de semillas de comino
1 cucharada de mantequilla sin sal

- Deshuese el repollo y retire 8 de las hojas externas más grandes, dejándolas enteras e intactas. Puede usar el resto del repollo para otra receta, como ensalada de repollo o carne en conserva y repollo.
- Hierva una olla grande con agua. Añada 1 cucharadita de sal, blanquee las hojas de repollo por 2 minutos, luego sumerja en agua con hielos para detener la cocción. Retire el repollo del agua con hielos y colóquelo en un secador de platos limpio para secarlo lo mejor que se pueda. Usando un cuchillo filoso, corte la parte gruesa de la columna de cada hoja del repollo en forma de v.
- Combine el cordero, cebollín, ajo, la mitad del tomate en cubos, el pimentón, el perejil, el huevo, las tortillas pita molidas y el aceite de oliva en un tazón. Mezcle bien y sazone con el resto de la sal y algo de pimienta negra. Mezcle otra vez.
- Coloque una hoja de repollo sobre una table de picar y 2 onzas de la mezcla de carne de cordero en medio de la hoja. Doble los lados y luego doble el paquete del repollo fijamente. Póngalo aparte y repita con las otras hojas.
- Coloque los paquetes en la cesta de cocción al vapor de la olla de cocción lenta y coloque la cesta en la parte inferior de la olla. Encima de los paquetes, vierta el caldo de pollo con el resto de tomates en cubos, el comino y la mantequilla. Cubra y configure el artefacto en **VAPOR** por 1H a **1h15 minutos**, o hasta que la temperatura interior de cada paquete alcance los 165 ºF. Sirva.

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 describe en el 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

- 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 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
	800-255-2523		1-800-418-3325

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



www.all-clad.com