



All-Clad 5Qt. Electric Dutch Oven
Mijoteuse gourmet All-Clad 4,75 L (5 QT)
All-Clad 5Qt (4,75 L)

Owner's Guide - Model No. SD922D51
Guide d'utilisation - Modèle n° SD922D51
Guía del usuario - Modelo No. SD922D51

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. 9
SAUTEING	p. 9
BRAISING	p. 10
SIMMERING.....	p. 11
MANUAL	p. 11
HOW TO CLEAN YOUR ELECTRIC DUTCH OVEN	P. 12
WHAT TO DO IF YOUR ELECTRIC DUTCH OVEN IS NOT WORKING PROPERLY	p. 13
RECIPES.....	p. 15
SUMMARY OF FUNCTION LIST.....	p. 18
LIMITED TWO-YEAR WARRANTY	p. 19

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 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 Electric Dutch Oven pot for food storage.
19. Do not reheat foods in your Electric Dutch Oven.
20. Do not set the heated pot 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 pot in the microwave.
22. Do not heat the slow cooker when it is empty.
23. Always use protective pads when moving your heated Electric Dutch Oven.

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.

EN

DESCRIPTION OF PARTS

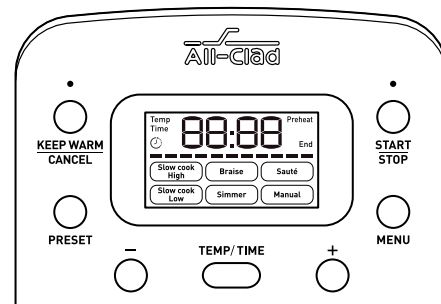
Function display

○ : To decrease the displayed value (time/ temperature)

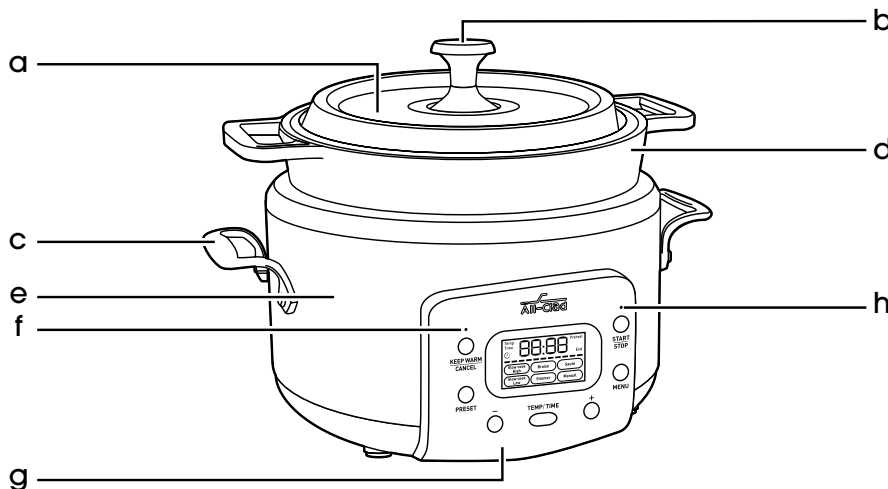
○⁺ : To increase the displayed value (time/ temperature)

○
MENU : To access settings

○
START
STOP : To start/stop cooking



- a. Cast Iron Lid
- b. Stainless steel lid handle
- c. Stainless steel body handles
- d. Cast iron pot
- e. Stainless steel housing
- f. "Keep warm/Cancel" Light
- g. Control panel
- h. "Start/Stop" light



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 pot and lid in hot soapy water, then rinse and dry thoroughly right away. Never let the cast iron pot and lid air dry as it may cause rusting.
- Plug in the Electric Dutch Oven. It is now ready for operation.

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.

- Never immerse the electric base in water.
- Never leave uncooked food at room temperature in the appliance. Store ingredients in containers in the fridge beforehand.
- Removable cast iron pot can be placed in the refrigerator after the contents inside of the pot have cooled down to room temperature.
- Do not fill the cast iron pot above the lid level. Filling above the lid level will cause spillage during the cooking process.
- Always use oven gloves when removing the hot pot from the appliance.
- 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 pot when it is empty. Never preheat the base.
- Do not use the cast iron pot for deep frying while inside of the electrical unit.
- Take care to avoid possible oil splatter which can occur when adding food to hot oil.

EN

CAST IRON POT

- The cast iron pot and lid are oven-safe.
- The removable pot can be used on a gas burner, electric burner, or on an induction plate.
- Do not cut food directly in the pot.

COOKING WITH ELECTRICAL BASE

- Plug the appliance in.
- The appliance will make a “beep” sound and the display will light up.
- During cooking or KEEP WARM (any menu) – The display will be ON ;
- If no action is taken, the display will turn OFF after about 60 sec.
- Press any button to turn the display back ON. Press the  button to select the desired cooking program. Keep pressing the  button until you reach the desired program.
- Once you selected your cooking program, you can adjust cooking time and/or cooking temperature by pressing the  button.
- The following programs, “Slow Cook High”, “Slow Cook Low”, and “Saute”, only allow to adjust cooking time. Cooking temperature is set to an ideal temperature for these programs, for best convenience.
- The “Manual” program allows you to fully customize your dish by selecting desired cooking time and temperature manually.
- Once all the settings are selected, Press the  button. The “START” red light will light up. The appliance starts the Preheating mode, shown on the top right of the screen. The selected cooking time is displayed on the screen.
- Once the Dutch Oven has reached temperature, the “Preheating” sign disappears and the cooking time starts counting down.
- You can cancel preheating or cooking at any time by pressing the  button.
- To adjust the cooking temperature or cooking time while in use, press the  button .

SLOW COOKING

- Press the  button until the desired program (Slow Cook High or Slow Cook Low) is blinking on the screen.
- You can set the desired time by pressing the  button, then the  or  buttons.
- Press the  button to select preset time.
- Then press  to start the 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  mode can be used for up to 4 hours. For dense recipes, it is recommended to stir during the KEEP WARM mode.
- After 4 hours of KEEP WARM, the Dutch Oven Slow Cooker will shut off.

SAUTEING

- Select the “Saute” function by pressing the  button until the “Saute” function is blinking on the screen.
- Set the desired time by pressing the  button, then the  or  buttons, choosing from 30mins to 2 hours.
- The temperature is set to 320°F for optimal cooking performance and cannot be adjusted. (To adjust, use Manual Mode).
- Press  button to begin preheating. PREHEAT will be shown on the top right corner of the screen.
- When selected temperature is reached, the appliance will beep two times.
- Start sautéing at your convenience. You can then press  button to stop cooking. Or switch to another function by using the  button again.

BRAISING

- Select the “Braise” function by pressing the  button until the “Braise” function is blinking on the screen.
- Press the  button to select pre-programmed time and temperature for this cooking program. (1h30mins at 275°F for optimal braising performance).
- If you want to program this cooking option differently than Preset options, you can set the desired time by pressing the  button, then the  or  buttons, choosing from 1h30mins to 3 hours.
- Set the desired temperature by pressing the  button, then the  or  buttons, choosing from 275°F to 320°F.
- Press the  button to begin preheating. PREHEAT will be shown on the top right corner of the screen.
- When the selected temperature is reached the appliance will beep two times, the PREHEAT sign will disappear and the selected time will start counting down.
- Cooking will automatically stop at the end of the cooking time. Keep Warm will automatically turn ON.

SIMMERING

- Select the “Simmer” function by pressing the  button until the “Simmer” function is blinking on the screen.
- Press the  button to select preset time.
- You can set the desired time by pressing the  button, then the  or  buttons, choosing from 10mins to 1 hour.
- Set the desired temperature by pressing the  button, then the  or  buttons, choosing from 195°F or 215°F.
- Press the  button to begin preheating. PREHEAT will be shown on the top right corner of the screen. For this program, you can add your ingredients before the cooking pot is preheated.
- When the selected temperature is reached, the PREHEAT sign will disappear and the selected time will start counting down.
- Cooking will automatically stop at the end of the cooking time.

MANUAL

- Select the “Manual” function by pressing the button until the “Manual” function is blinking on the screen.
- Set the desired time by pressing the  button, then the  or  buttons.
- Press  button to begin preheating. PREHEAT will be shown on the top right corner of the screen.
- When selected temperature is reached, the appliance will beep two times. You can then add ingredients to the pot.
- The cooking will automatically stop at the end of the cooking time. The cooker will shut off.

HOW TO CLEAN YOUR ELECTRIC DUTCH OVEN

Make sure your Electric Dutch Oven 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 Electric Dutch Oven's housing.

TO CLEAN THE CAST IRON POT

- The Cast Iron removable pot is dishwasher safe.
- It is recommended to wash the pot and lid by hand in hot soapy water, and should be thoroughly dried immediately after. Leaving the pot air dry or wet for an extended period of time might increase the risks of rusting due to the nature of cast-iron pots. To avoid rusting, periodically coat the inside of the lid and pot with either cooking oil or bacon fat and place them in the oven at 350°F for 10 mins to properly season and protect the lid and pot.
- 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.
- We guarantee that the pot coating complies with the legislation relating to materials in contact with food.

WHAT TO DO IF YOUR ELECTRIC DUTCH OVEN IS NOT WORKING PROPERLY

Problems	Possible causes	Solutions
My Electric Dutch Oven does not work. What do I do?	Plugging issue.	Check that the 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.
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.

EN

Problems	Possible causes	Solutions
The function panel displays E1	Temperature sensor is damaged.	Take the appliance to an approved Service Center for repair.

RECIPES

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

Serves 6

Cooking Time: Slow cooking, LOW, 4 H

Ingredients:

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 Dutch Oven to **SIMMER** for **10 minutes**.
- Remove pork from the zip-lock bag, wipe away excess marinade. Season pork with remaining salt. Add the vegetable oil to Dutch Oven. 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 Dutch Oven and sauté for 3 minutes. Next add the sherry and the chicken stock, then add the pork back to the Dutch Oven 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.

EN

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

Serves 6

Cooking 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 **2h30 minutes**.
- In the Dutch Oven, 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, peel 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 Dutch Oven and close the lid. Slow cook 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 Dutch Oven on **SAUTE** 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.

EN

SUMMARY OF FUNCTION LIST

Programs	Default Time	Cooking Time		Preset		Default	Temperature		Preheating	Lid Position		Keep warm		
		Range	Setting	Range	Setting	Temp (°C)	Range (°C)	Setting		Closed	Open		Default temp(°C)	Default time
Slow Cook High	4H	2H-8H	30min by 30min	Cooking time ~ 24H	30 by 30min	212°F (100°C)	212°F (100°C)	/		•		•	165°F (74°C)	4H
Slow Cook Low	8H	4H-20H	30min by 30min	Cooking time ~ 24H	30 by 30min	190°F (88°C)	190°F (88°C)	/		•		•	155°F (68°C)	4H
Braise	1.5H	1.5H-3H	10min by 10min	Cooking time ~ 3H	10 by 10min	275°F (135°C)	320°F (160°C)	15°F by 15°F	•	•		•	145°F (63°C)	4H
Sauté	1.5H	30m-2H	10min by 10min	/	/	320°F (160°C)	320°F (160°C)	/	•	•				
Simmer	30m	10m-1H	10min by 10min	/	/	195°F (91°C)	215°F (102°C)	/	•	•				
Manual	3H	30m-4H	10min by 10min	Cooking time ~ 24H	30 by 30min	200°F (93°C)	340°F (171°C)	20°F by 20°F	•	•		•	165°F (74°C)	4H

LIMITED TWO-YEAR 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 warranted 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 below or the contact section of this website. A consumer service representative will personally assist you with the evaluation, repair or replacement of your product at the closest All-Clad service center.

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

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

- using the wrong type of water or consumable
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use);
- ingress of water, dust or insects into the product (excluding appliances with features specifically designed for insects);

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

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

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

- The All-Clad warranty does not apply in case of non conformity of the purchased product with the local standards, such as voltage, frequency, power plugs, or other local technical specifications
- 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
- In cases where the product is not repairable in the new country, the All-Clad warranty is limited to a replacement by a similar product or an alternative product at similar cost, where possible.

Consumer Statutory Rights

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

Additional information

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

U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	CANADA	Groupe SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
	800-255-2523		1-800-418-3325



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

SOMMAIRE

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	p. 22
DESCRIPTION DES PIÈCES.....	p. 25
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	p. 26
UTILISATION GÉNÉRALE.....	p. 26
CUISSON LENTE.....	p. 28
SAUTÉ	p. 28
BRAISER	p. 29
CUIRE DOUCEMENT.....	p. 30
MANUEL	p. 30
COMMENT NETTOYER VOTRE MIJOTEUSE.....	p. 31
QUE FAIRE SI VOTRE MIJOTEUSE FONCTIONNE MAL.....	p. 32
RECETTES.....	p. 34
TABLEAU RÉSUMÉ DES FONCTIONS.....	p. 37
GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS.....	p. 38

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. N'utilisez pas la cuve de la mijoteuse électrique pour la conservation des aliments.
19. Ne réchauffez pas les aliments dans votre mijoteuse électrique.
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. Utilisez toujours des coussinets de protection lorsque vous déplacez votre mijoteuse électrique.

FR

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



① Votre appareil contient plusieurs matériaux qui peuvent être recyclés.



Un point de collecte local des déchets.

FÉLICITATIONS POUR VOTRE ACHAT

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.

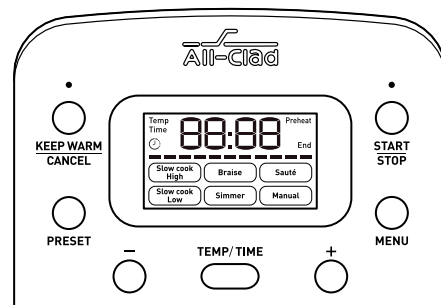
L'expérience culinaire d'All-Clad s'étend maintenant à une sélection ciblée de petits appareils électriques, chacun conçu sans compromis afin de réaliser une différence notable sur le plan de l'utilisation et du rendement. Les connaisseurs en cuisine ont maintenant une merveilleuse occasion de compléter 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.

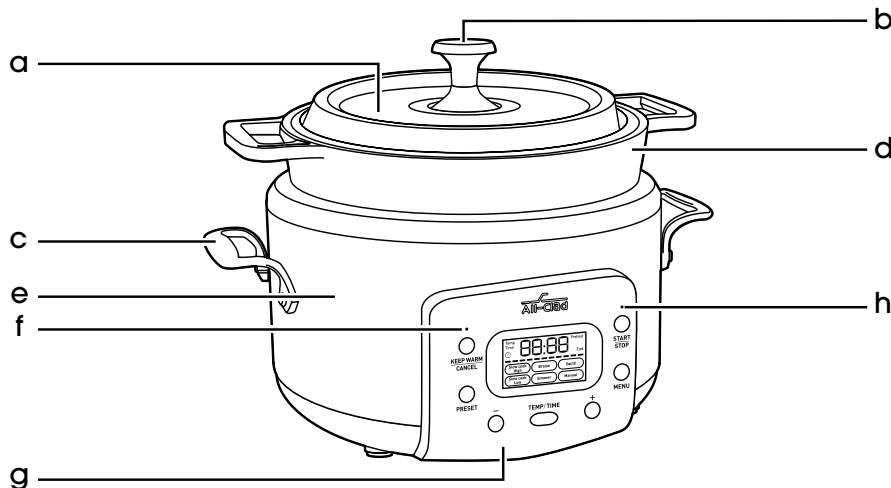
DESCRIPTION DES PIÈCES

Affichage des fonctions

-  : Pour diminuer la valeur affichée (durée / température)
-  : Pour augmenter la valeur affichée (durée / température)
-  : Pour accéder aux réglages
-  : Pour démarrer / arrêter la cuisson



- a. Couvreclé en fonte
- b. Poignée du couvercle en acier inoxydable
- c. Poignées en acier inoxydable
- d. Marmite en fonte
- e. Boîtier en acier inoxydable
- f. Indicateur «Maintien au chaud / annulation »
- g. Panneau de contrôle
- h. Indicateur «Démarrage / Arrêt »



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez 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, essuyez le boîtier en métal avec un chiffon propre et humide.
- Lavez la cuve et le couvercle en verre dans de l'eau savonneuse chaude, puis rincer et sécher. Ne laissez jamais la cuve en fonte et le couvercle sécher à l'air, cela risquerait de provoquer de la rouille.
- Branchez la mijoteuse . Elle est maintenant prête à fonctionner.

UTILISATION GÉNÉRALE

IMPORTANT : Le boîtier de l'appareil peut devenir très chaud pendant la cuisson. Prenez soin de ne pas toucher le produit sans protection contre la chaleur, et gardez les enfants éloignés de l'appareil lors de son fonctionnement.

- N'immergez jamais la base électrique dans l'eau.
- Ne laissez jamais des aliments crus à température ambiante dans la mijoteuse . Rangez au préalable les ingrédients dans des contenants au réfrigérateur.
- La marmite en fonte amovible peut être placée dans le réfrigérateur après que le contenu à l'intérieur du récipient intérieur a refroidi à la température ambiante.
- Ne pas remplir la marmite en fonte par-dessus le niveau du couvercle. Le remplissage par-dessus le niveau du couvercle provoquera un débordement pendant la cuisson.
- Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez la cuve chaude de la mijoteuse.
- Prenez soin de ne pas obstruer les événements d'air de l'appareil pendant son utilisation. L'appareil doit être utilisé sur une surface plane et dure.
- Il est possible de détecter une légère fumée ou une légère odeur pendant la première utilisation de cet appareil. Ce phénomène est normal et cela s'arrêtera après quelques utilisations.
- Ne faites jamais chauffer la cuve lorsqu'elle est vide. Ne faites jamais préchauffer la base.
- Ne pas utiliser la marmite en fonte pour la friture tandis qu'elle se trouve dans l'appareil électrique.

- Prenez soin d'éviter les éclaboussures d'huile potentielles qui peuvent se produire lors de l'ajout d'aliments à de l'huile chaude.

CUVE EN FONTE

- L'élément en fonte et le couvercle peuvent être utilisés dans un four.
- La cuve amovible peut être utilisée sur un brûleur électrique ou au gaz, mais jamais sur une plaque à induction.
- Ne coupez pas les aliments directement dans la cuve.

LA CUISSON AVEC LE SOCLE ÉLECTRIQUE

- Branchez l'appareil..
- L'appareil émettra un bip et l'écran s'allumera
- Pendant la cuisson ou le mode «Maintien au chaud» («KEEP WARM») (n'importe quel menu) – L'écran sera allumé ;
- Si aucune action n'est entreprise, l'écran s'éteindra après environ 60 secondes.
- Appuyez sur n'importe quel bouton pour réactiver l'affichage. Appuyez sur  Pour sélectionner le programme de cuisson désiré. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  jusqu'à atteindre le programme désiré.
- Une fois que vous avez sélectionné votre programme de cuisson, vous pouvez régler le temps de cuisson et / ou la température de cuisson en appuyant sur le bouton  .
- Les programmes suivants, « Cuisson lente forte », «Cuisson lente faible » et « Sauté » ne permettent que de régler le temps de cuisson. La température de cuisson est réglée sur une température idéale pour ces programmes, pour plus de commodité.
- Le programme « Manuel » vous permet de personnaliser complètement votre plat en sélectionnant manuellement le temps de cuisson et la température désirés.
- Une fois tous les paramètres sélectionnés, appuyez sur le bouton  . L'indicateur rouge «Démarrage » s'allumera. L'appareil démarre le mode de préchauffage, indiqué en haut à droite de l'écran. Le temps de cuisson sélectionné reste affiché en sur l'écran.
- Une fois que la température de la mijoteuse a atteint la température voulue, le signe « Préchauffage » disparaît et le temps de cuisson commence à être décompté.

- Vous pouvez annuler le préchauffage ou la cuisson à tout moment en appuyant sur le bouton .
- Pour régler la température de cuisson ou la durée de cuisson en cours d'utilisation, appuyez sur le bouton .

CUISSON LENTE

- Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que le programme souhaité (Cuisson lente forte ou Cuisson lente faible) clignote à l'écran.
- Vous pouvez régler la durée souhaitée en appuyant sur le bouton , puis sur le bouton  ou .
- Appuyez sur le bouton  pour sélectionner une durée préréglée.
- Puis appuyez sur  pour démarrer la cuisson.

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

-  Le mode « Maintien au chaud » (« KEEP WARM ») peut être utilisé pendant 4 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 4 heures du mode « Maintien au chaud » (« KEEP WARM »), la mijoteuse s'éteindra. .

SAUTÉ

- Sélectionnez la fonction « Sauté » en appuyant sur le bouton  jusqu'à ce que la fonction « Sauté » clignote à l'écran.
- Réglez l'heure désirée en appuyant sur le bouton,  puis sur les boutons  ou  en choisissant entre 30 minutes et 2 heures.

- La température est réglée à - °C (320 °F) pour une cuisson optimale et ne peut pas être réglée. (Pour régler la température, il faut utiliser le mode manuel.)
- Appuyez sur le bouton  pour commencer le préchauffage. PREHEAT s'affichera dans le coin supérieur droit de l'écran.
- Lorsque la température sélectionnée est atteinte, l'appareil émettra deux bips sonores.
- Démarrez le mode « Sauté » quand vous voulez. Vous pouvez alors appuyer sur le bouton  pour arrêter la cuisson. Vous pouvez également passer à une autre fonction en utilisant le bouton .

BRAISER

- Sélectionnez la fonction « Braiser » en appuyant sur le bouton  jusqu'à ce que la fonction « Braiser » clignote à l'écran.
- Appuyez sur le bouton  pour sélectionner la durée et la température préprogrammées pour ce programme de cuisson. (1h30 minutes à 275°F).
- Si vous souhaitez programmer cette option de cuisson autrement qu'avec les pré-réglages, vous pouvez régler l'heure souhaitée en appuyant sur le bouton , puis sur les boutons  ou  en choisissant entre 1h30 et 3 heures.
- Réglez la température souhaitée en appuyant sur le bouton  puis appuyez sur les boutons  ou  choisissez de 275°F à 320°F.
- Appuyez sur le bouton  pour démarrer le préchauffage. PREHEAT s'affichera dans le coin supérieur droit de l'écran.
- Lorsque la température sélectionnée est atteinte, l'appareil émettra deux bips sonores, le symbole de PRÉCHAUFFAGE disparaîtra et le compte à rebours commencera.
- La cuisson s'arrête automatiquement à la fin du temps de cuisson. Le mode de maintien au chaud s'active automatiquement.

CUIRE DOUCEMENT

- Sélectionnez la fonction « Cuire doucement » en appuyant sur le bouton  jusqu'à ce que la fonction « Cuire doucement » clignote à l'écran.
- Appuyez sur le bouton  pour sélectionner une durée préréglée.
- Vous pouvez régler la durée souhaitée en appuyant sur le bouton  , puis sur le bouton  ou  en choisissant entre 10 minutes et 1 heure.
- Réglez la température souhaitée en appuyant sur le bouton  , puis sur le bouton  ou  en choisissant entre 195 ° F ou 215 ° F.
- Appuyez sur le bouton  pour démarrer le préchauffage. PREHEAT s'affichera dans le coin supérieur droit de l'écran. Pour ce programme, vous pouvez ajouter vos ingrédients avant que la cuve de cuisson ne soit préchauffée.
- Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le signe PREHEAT disparaît et le compte à rebours commence.
- La cuisson s'arrête automatiquement à la fin du temps de cuisson. Le mode de maintien au chaud s'active automatiquement.

MANUEL

- Sélectionnez la fonction « Manuel » en appuyant sur le bouton jusqu'à ce que la fonction « Manuel » clignote à l'écran.
- Réglez l'heure souhaitée en appuyant sur le bouton  , puis sur le bouton  ou .
- Appuyez sur le bouton  pour commencer le préchauffage. PREHEAT sera affiché dans le coin supérieur droit de l'écran.
- Lorsque la température sélectionnée est atteinte, l'appareil émettra deux bips sonores. Vous pouvez ensuite ajouter des ingrédients dans l'élément.
- La cuisson s'arrêtera automatiquement à la fin du temps de cuisson. Le cuiseur s'éteindra.

COMMENT NETTOYER VOTRE MIJOTEUSE

Assurez-vous que votremijoteuse est débranchée et refroidie avant de le nettoyer.

REMARQUE

- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ou de la poudre dure abrasive pour nettoyer.

NETTOYAGE DU BOÎTIER EN MÉTAL

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

POUR NETTOYER LA CUVE EN FONTE

- La cuve amovible en fonte peut être lavée au lave-vaisselle.
- Il est recommandé de laver la plaquette et le couvercle à la main dans de l'eau chaude savonneuse et de les sécher complètement après. Si vous laissez la plaquette sécher à l'air sec ou humide pendant une période prolongée, cela peut augmenter les risques de rouille. Pour éviter la rouille, enduisez périodiquement l'intérieur du couvercle et de la plaquette avec de l'huile de cuisson ou de la graisse de bacon et placez-les au four à 350°F pendant 10 minutes pour bien lubrifier le couvercle et la plaquette.
- N'utilisez pas 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.
- Nous garantissons que le revêtement de la cuve est conforme aux lois relatives aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

FR

QUE FAIRE SI VOTRE MIJOTEUSE FONCTIONNE MAL

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Ma mijoteuse électrique ne fonctionne pas. Que faire ?	Un problème de branchement.	Vérifiez que la mijoteuse est correctement 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 E1	La sonde de température est endommagée.	Apporter l'appareil à un centre de réparation agréé.

RECETTES

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.
- Réglez le four néerlandais sur **SIMMER (MIJOTER)** 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

Ingédients :

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 **2h30 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.

FR

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 écosés
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 **SAUTÉ** 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.

TABLEAU RÉSUMÉ DES FONCTIONS

Programmes	Durée par défaut	Durée de cuisson		Pré-réglage		Défaut	Température		Préchauffage	Position du couvercle		Maintenance au chaud		
		Échelle	Réglage	Échelle	Réglage	Temp (°C)	Échelle (°C)	Réglage		Fermé	Ouvert		Temp (°C) par défaut	Durée par défaut
Cuisson lente forte	4H	2 H-8 H	30 min par 30 min	Durée de cuisson ~ 24H	30 min par 30 min	212°F (100°C)	212°F (100°C)	/		•		•	165°F (74°C)	4H
Cuisson lente faible	8H	4 H-20 H	30 min par 30 min	Durée de cuisson ~ 24H	30 min par 30 min	190°F (88°C)	190°F (88°C)	/		•		•	155°F (68°C)	4H
Braiser	1,5 H	1,5 H-3 H	10 min par 10 min	Durée de cuisson ~ 3H	10 min par 10 min	275°F (135°C)	320°F (160°C)	15°F par 15°F	•	•		•	145°F (63°C)	4H
Sauté	1,5 H	30 m-2 H	10 min par 10 min	/	/	320°F (160°C)	320°F (160°C)	/	•	•				
Mijoter	30m	10 m-1 H	10 min par 10 min	/	/	195°F (91°C)	215°F (102°C)	/	•	•				
Manuel	3H	30 m-4 H	10 min par 10 min	Durée de cuisson ~ 24H	30 min par 30 min	200°F (93°C)	340°F (171°C)	20°F par 20°F	•	•		•	165°F (74°C)	4H

FR

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

 : 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 delà. 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 en page Contact de ce site internet. Un responsable consommateur vous assistera personnellement en diagnostiquant la situation, et en faisant réparer ou échanger le produit dans le centre de service All-Clad le plus proche.

All-Clad ne sera pas obligé de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'une preuve d'achat valide.

Cette garantie ne couvre pas les dommages encourus à la suite d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien, de l'utilisation avec une alimentation électrique non conforme à celle spécifiée sur la plaque signalétique ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni l'entretien ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivants :

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

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

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

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

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

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 commandés, s'ils sont disponibles localement, tel que décrit sur le site internet de All-Clad.

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

ÍNDICE

INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....	p. 41
DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS	p. 44
ANTES DEL PRIMER USO.....	p. 45
USO GENERAL	p. 45
COCCIÓN LENTA	p. 47
SAUTEING	p. 47
ESTOFAR.....	p. 48
FUEGO LENTO.....	p. 49
MANUAL	p. 49
CÓMO LIMPIAR SU HORNO DUTCH ELÉCTRICO	p. 50
QUÉ HACER SI SU OLLA A COCCIÓN LENTA NO ESTÁ FUNCIONANDO ADECUADAMENTE.....	p. 51
RECETAS.....	p. 53
RESUMEN DE LA LISTA DE FUNCIONES.....	p. 56
GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS.....	p. 57

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 Horno Dutch eléctrico para almacenar alimentos.

ES

19. No recaliente alimentos en su Horno Dutch eléctrico.
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. Use siempre almohadillas protectoras para manipular el Horno Dutch eléctrico.

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 disperejo, 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.

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.

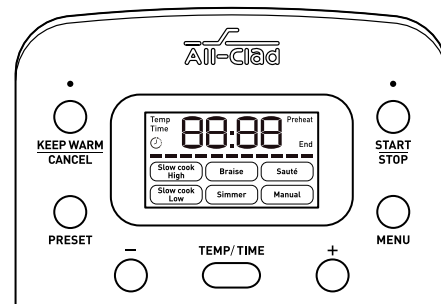
All-Clad Metalcrafters tiene una política continua de investigación y desarrollo y puede modificar sus productos sin previo aviso.

ES

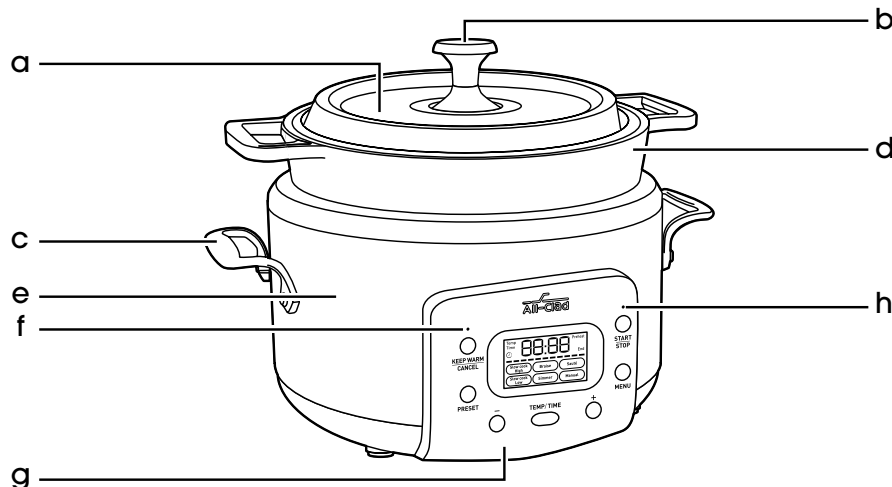
DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

Pantalla de función

- ⁻ : Para disminuir el valor mostrado (tiempo/temperatura)
- ⁺ : Para incrementar el valor mostrado (tiempo/temperatura)
- MENU : Para acceder a Ajustes
- START
STOP : Para iniciar/detener cocción



- a. Tapa de hierro fundido
- b. Asa de la tapa de acero inoxidable
- c. Asas del cuerpo de acero inoxidable
- d. Olla de hierro moldeado
- e. Carcasa de acero inoxidable
- f. Luz "Mantener caliente/ Cancelar"
- g. Panel de control
- h. Luz "Iniciar/detener" light



ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el embalaje, las calcomanías y los diversos accesorios de dentro y de fuera del aparato.
- Antes de usar su aparato de cocción lenta por primera vez, limpie la carcasa de metal con un paño limpio húmedo.
- Lave el accesorio y la tapa con agua caliente jabonosa, luego enjuague y seque muy bien de inmediato. Nunca deje secar la olla de hierro fundido y la tapa al aire ya que podrían oxidarse.
- Conecte el Horno Dutch eléctrico. Ya está listo para usarse.

USO GENERAL

IMPORTANTE: La carcasa del producto se puede calentar mucho durante la cocción. Cuide de no tocarla sin los protectores para calor y mantenga a los niños alejados del producto mientras esté en operación.

- Nunca sumerja la base eléctrica en agua.
- Nunca deje alimentos sin cocinar a temperatura ambiente dentro del aparato. Almacene los ingredientes en contenedores en el refrigerador desde antes.
- La olla de hierro moldeado extraíble puede colocarse en el refrigerador una vez que el contenido del interior del accesorio se ha enfriado a temperatura ambiente.
- No llene la olla de hierro moldeado por encima del nivel de la tapa. Si se llena por encima del nivel de la tapa pueden producirse derrames durante el proceso de cocción.
- Use siempre guantes para horno cuando retire el accesorio caliente del aparato.
- No bloquee las ranuras de ventilación del producto mientras lo esté usando. El producto debe usarse sobre una superficie plana y dura.
- Durante el uso inicial del aparato, es posible que se perciba un ligero humo u olor. Esto es normal y desaparece tras unos cuantos usos.
- No caliente nunca el accesorio si está vacío. No precaliente nunca la base.
- No use la olla de hierro moldeado para freír dentro de la unidad eléctrica.
- Tenga cuidado con las salpicaduras de aceite que pueden ocurrir cuando se agregan los alimentos al aceite caliente.

ES

ACCESORIO DE HIERRO FUNDIDO

- El accesorio de hierro fundido y la tapa se pueden usar en el horno.
- El accesorio removible se puede usar en una estufa de gas, una estufa eléctrica o en una placa de inducción.
- No corte alimentos directamente en el accesorio.

COCCIÓN CON LA BASE ELÉCTRICA

- Conecte el aparato.
- El aparato hará un sonido de bip y la pantalla se encenderá.
- Durante la cocción o KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) (cualquier menú), la pantalla estará ON (Encendida);
- Si no se toma acción, la pantalla se apagará tras 60 segundos.
- Pulse cualquier botón para volver a encender pantalla. Pulse el botón  para seleccionar el programa de cocción deseado. Mantenga pulsado el botón  hasta que alcance el programa deseado.
- Cuando ya haya seleccionado su programa de cocción, podrá ajustar el tiempo y/o la temperatura pulsando el botón .
- Los siguientes programas, «Slow Cook High» (Cocción lenta Alta), «Slow Cook Low» (Cocción lenta Baja) y «Saute» (Saltear) solo permiten ajuste de tiempo de cocción. Para su comodidad, la temperatura de cocción se establece en la temperatura ideal con estos programas.
- Con el programa «Manual» puede personalizar su platillo seleccionando el tiempo y la temperatura de cocción manualmente.
- Cuando todos los ajustes estén seleccionados, pulse el botón . La luz roja «START» (INICIAR) se encenderá. El aparato comienza el modo Precalentar, que se muestra en la esquina superior derecha de la pantalla. El tiempo de cocción seleccionado se muestra en pantalla.
- Cuando el Horno Dutch haya alcanzado la temperatura, la señal de «Preheating» (Precalentar) desaparece e inicia la cuenta regresiva del tiempo de cocción.
- Puede cancelar el precalentamiento o la cocción en cualquier momento pulsando el botón .
- Si desea ajustar la temperatura de cocción o el tiempo de cocción mientras esté en uso, pulse el botón .

COCCIÓN LENTA

- Pulse el botón  hasta que el programa deseado (Slow Cook High/Cocción lenta Alta o Slow Cook Low/Cocción lenta Baja) parpadee en la pantalla.
- Puede establecer el tiempo deseado pulsando el botón , y luego los botones  o .
- Pulse el botón  para seleccionar un tiempo predeterminado.
- Luego pulse  para comenzar la cocción.

Cuando el ciclo de cocción termina, el aparato de cocción lenta pasa automáticamente a modo KEEP WARM (MANTENER CALIENTE). La luz KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) se encenderá.

- El modo  puede usarse hasta por 4 horas. Para recetas densas, se recomienda que menee durante el modo KEEP WARM (MANTENER CALIENTE).
- Tras 4 horas de KEEP WARM (MANTENER CALIENTE), el Horno Dutch Cocción Lenta se apaga.

SAUTEING

- Seleccione la función «Saute» (Salteado) pulsando el botón  hasta que la función «Saute» parpadee en la pantalla.
- Establezca el tiempo deseado pulsando el botón , luego los botones  o , eligiendo entre 30 minutos y 2 horas.
- La temperatura está configurada a 320°F para obtener un desempeño óptimo de cocción y no puede ajustarse. (Para ajustarla, use el modo manual).
- Pulse el botón  para comenzar el precalentamiento. PREHEAT (PRECALENTAR) aparecerá en la esquina superior derecha de la pantalla.

- Cuando alcance la temperatura seleccionada, el aparato emitirá dos pitidos.
- Comience a saltar cuando desee. Puede pulsar el botón  para detener la cocción. O cambiar a otra función usando el botón  otra vez.

ESTOFAR

- Seleccione la función «Braise» (Estofar) pulsando el botón  hasta que la función «Braise» parpadee en la pantalla.
- Pulse el botón  para seleccionar el tiempo y la temperatura preprogramados para este programa de cocción. (1 h 30 min a 275° F).
- Si desea programar esta opción de cocción de otra forma distinta a los ajustes predeterminados, puede establecer el tiempo deseado pulsando el botón , luego los botones  o , eligiendo entre 1 h 30 min a 3 horas.
- Establezca la temperatura deseada pulsando el botón , luego los botones  o , eligiendo entre 275° F y 320° F.
- Pulse el botón  para comenzar el precalentamiento. PREHEAT (PRECALENTAR) aparecerá en la esquina superior derecha de la pantalla.
- Cuando se alcance la temperatura seleccionada, el aparato emitirá dos pitidos, la señal PREHEAT (Precalentar) desaparecerá y el tiempo seleccionado comenzará la cuenta atrás.
- La cocción se detendrá automáticamente cuando finalice el tiempo de cocción. Keep Warm (Mantener caliente) se encenderá automáticamente.

FUEGO LENTO

- Seleccione la función «Simmer» (Fuego lento) pulsando el botón  hasta que la función «Simmer» parpadee en la pantalla.
- Pulse el botón  para seleccionar un tiempo predeterminado.
- Puede establecer el tiempo deseado pulsando el botón , y luego los botones  o , con opción a elegir entre 10 min y 1 hora.
- Puede establecer el tiempo deseado pulsando el botón , y luego los botones  o , con opción a elegir entre 195 °F o 215 °F.
- Pulse el botón  para comenzar el precalentamiento. PREHEAT (PRECALENTAR) aparecerá en la esquina superior derecha de la pantalla. Para este programa, puede agregar sus ingredientes antes de que la olla de cocción se precaliente.
- Cuando haya alcanzado la temperatura seleccionada, la señal PREHEAT (PRECALENTAR) desaparecerá y dará inicio la cuenta regresiva del tiempo de cocción seleccionado.
- La cocción se detendrá automáticamente cuando finalice el tiempo de cocción. Keep Warm (Mantener caliente) se encenderá automáticamente.

ES

MANUAL

- Seleccione la función «Manual» pulsando el botón  hasta que la función «Manual» parpadee en la pantalla.
- Establezca el tiempo deseado pulsando el botón , y luego los botones  o .
- Pulse el botón  para iniciar el precalentamiento. En la esquina derecha superior de la pantalla aparecerá PREHEAT (Precalentar).
- Cuando se alcance la temperatura seleccionada, el aparato emitirá dos pitidos. Entonces podrá agregar los ingredientes.
- La cocción se detendrá automáticamente cuando termine el tiempo de cocción. El aparato se apagará.

CÓMO LIMPIAR SU HORNO DUTCH ELÉCTRICO

Asegúrese de que su Horno Dutch eléctrico esté desconectado y se haya enfriado antes de limpiarlo.

NOTA:

- Nunca sumerja la unidad de la base en agua u otros líquidos.
- No use estropajos o polvos abrasivos para limpiar.

PARA LIMPIAR LA CARCASA DE METAL

- La carcasa externa se puede limpiar con un paño suave y agua tibia jabonosa, y luego se seca.
- El uso de limpiadores abrasivos no se recomienda y puede dañar la carcasa de su Horno Dutch eléctrico.

LIMPIEZA DEL ACCESORIO DE HIERRO FUNDIDO

- El accesorio de hierro fundido es apto para lavavajillas.
- Se recomienda lavar el inserto y la tapa a mano en agua caliente jabonosa y secarlos bien inmediatamente después. Si el inserto se seca al aire o queda mojado por largo tiempo, corre el riesgo de oxidarse. Para evitar que se oxiden, engrase periódicamente la tapa y el inserto con aceite de cocina o grasa de tocino y colóquelos en el horno a 350°F por 10 minutos para curar apropiadamente la tapa y el inserto del producto.
- No use compuestos de limpieza abrasivos.
- Un paño, una esponja o una espátula de caucho suelen retirar la mayoría de residuos. No use compuestos de limpieza abrasivos para quitar las manchas de agua u otras.
- 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 Horno Dutch eléctrico no funciona. ¿Qué hago?	Problema de enchufado.	Verifique que el aparato esté bien conectado. 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 cuando 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.

ES

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 E1.	El sensor de la temperatura está dañado.	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.
- Programe el Horno Dutch para que cocine a **FUEGO LENTO** 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 Horno Dutch. Cuando el aceite esté caliente, añada el cerdo 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 Horno Dutch y saltee por 3 minutos. A continuación, añada el jerez y el caldo de pollo, luego regrese el cerdo a la olla de Horno Dutch 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.

ES

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 **2h30 minutos**.
- En la olla de Horno Dutch, 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 Horno Dutch 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 sumérlas 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 **SALTEAR** 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 vea 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.

ES

RESUMEN DE LA LISTA DE FUNCIONES

Programas	Tiempo predeterminado	Tiempo de cocción		Preset		Predeterminado	Temperatura		Precalentamiento	Posición de la tapa		Mantener caliente		
		Rango	Ajuste	Rango	Ajuste	Temp (°C)	Rango (°C)	Ajuste		Cerrada	Abierta		Temp predeterminada (°C)	Tiempo predeterminado
Cocción Lenta Alta	4 h	2 h - 8 h	30 min por 30 min	Tiempo de cocción ~ 24 h	30 min por 30 por	212°F (100°C)	212°F (100°C)	/		●		●	165°F (74°C)	4 h
Cocción Lenta Baja	8 h	4 h - 20 h	30 min por 30 min	Tiempo de cocción ~ 24 h	30 por 30 min	190°F (88°C)	190°F (88°C)	/		●		●	155°F (68°C)	4 h
Estofar	1.5 h	1.5 h - 3 h	10 min por 10 min	Tiempo de cocción ~ 3 h	10 por 10 min	275°F (135°C)	320°F (160°C)	15 °F por 15 °F	●	●		●	145°F (63°C)	4 h
Saltear	1.5 h	30 m - 2 h	10 min por 10 min	/	/	320°F (160°C)	320°F (160°C)	/	●	●				
Fuego Lento	30 m	10 m - 1 h	10 min por 10 min	/	/	195°F (91°C)	215°F (102°C)	/	●	●				
Manual	3 h	30 m - 4 h	10 min por 10 min	Tiempo de cocción ~ 24 h	30 por 30 min	200°F (93°C)	340°F (171°C)	20 °F por 20 °F	●	●		●	165°F (74°C)	4 h

GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS



: 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 baterías 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 será 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 instrucciones de uso establecidas por All-Clad, uso de corriente o voltaje diferente al indicado en el producto, o una modificación o reparación no autorizada del mismo. Tampoco cubre el desgaste o deterioro normal del producto, ni el reemplazo de componentes consumibles, ni lo siguiente:

- uso de tipo incorrecto de agua cualquier otro producto inadecuado
- sarro (la eliminación de sarro (residuos calcáreos) deberá ser llevada a cabo de acuerdo a las instrucciones de uso)
- ingreso de agua, polvo o insectos al interior del producto (excluyendo los aparatos con características específicamente diseñadas para insectos)

ES

- 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 empaçado 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 país 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 también otros derechos legales los cuales varían de Estado a Estado o de País a País o de Provincia a Provincia. El consumidor podrá hacer valer esos derechos a su discreción.

Información 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