



**ALL CLAD 4Qt RICE AND GRAIN COOKER**  
**CUISEUR À RIZ ET À CÉRÉALES DE 4 PINTES**  
**OLLA DE 4 CUARTOS PARA COCINAR ARROZ Y GRANOS ALL CLAD**

Owner's Guide - Model No. NC00135210-02  
Guide d'utilisation - Modèle n°. NC00135210-02  
Guía del usuario - Modelo No. NC00135210-02

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

[www.all-clad.com](http://www.all-clad.com)

# TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS .....	p. 3
PRODUCT DESCRIPTION.....	p. 6
BEFORE FIRST USE.....	p. 8
GETTING YOUR APPLIANCE READY .....	p. 8
SETTINGS DESCRIPTION.....	p. 9
RICE PROGRAMS: WHITE RICE, BROWN RICE, SUSHI RICE, RISOTTO.....	p. 11
GRAINS .....	p. 13
STEAM .....	p. 15
SLOW COOK.....	p. 16
BROWN/SAUTÉ.....	p. 17
CHANGING SETTINGS DURING COOKING .....	p. 18
TURNING OFF OF THE APPLIANCE.....	p. 18
HOW TO CLEAN YOUR APPLIANCE .....	p. 19
TROUBLESHOOTING.....	p. 20
RECIPES.....	p. 21
MANUFACTURER'S LIMITED WARRANTY.....	p. 30

# 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.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, 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 putting on or taking off 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 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 hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into 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.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

**CAUTION:** To ensure continued protection against risk of electrical shock, connect to properly grounded outlets only.

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

# FOR HOUSEHOLD USE ONLY

# CONGRATULATIONS ON YOUR PURCHASE

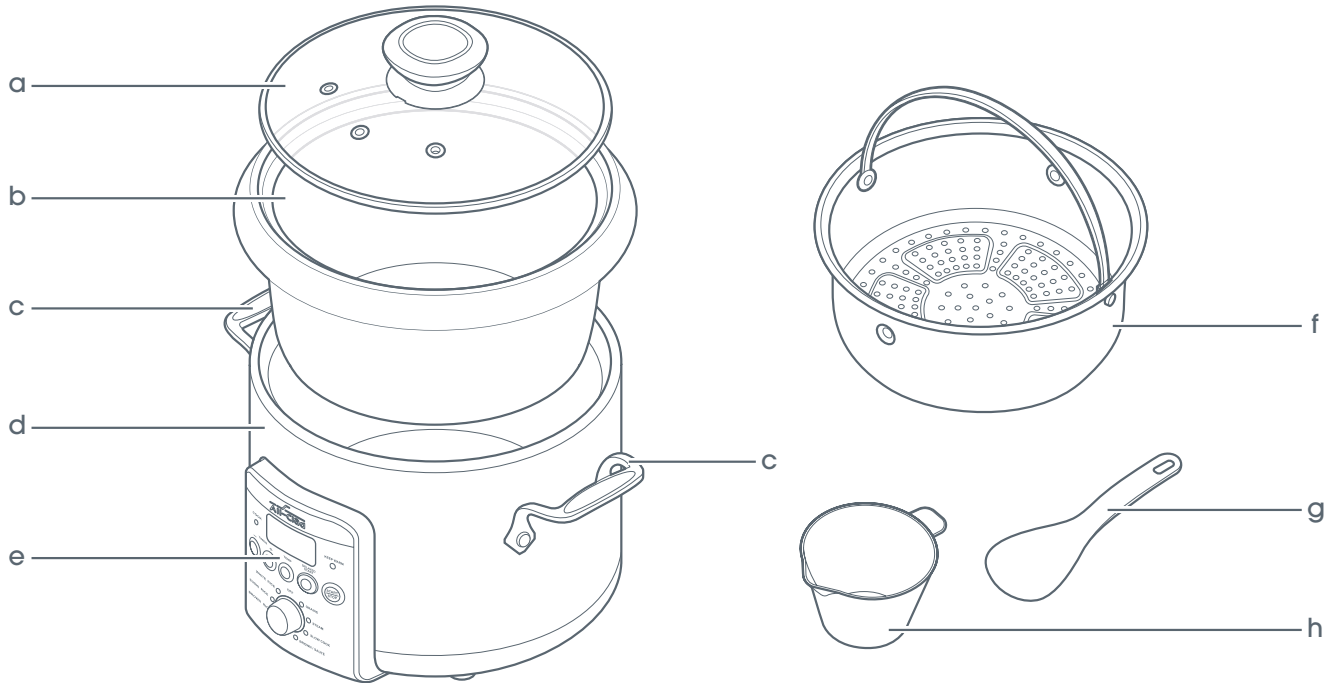
All-Clad Metalcrafters created the original collection of professional cookware made with a patented metal bonding process which eliminates uneven heating, an accomplishment that led to All-Clad becoming the product chosen for the kitchens of more four-star restaurants than any other. Still the only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

With more than ten 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.**

# PRODUCT DESCRIPTION



- a. Glass lid
- b. Cooking pot
- c. Body handle
- d. Stainless steel housing

- e. Control panel
- f. Steam basket
- g. Rice spoon
- h. Rice measuring cup

# CONTROL PANEL



	Digital screen including timer	
	LED indicating that cooking is on	
	LED indicating that Keep Warm is on	
	Buttons for increasing or decreasing time	
	Button for temperature setting	
	Delayed Start button	
	Start/Stop button	
<b>Cooking programs</b>		
	<p>Rotative knob</p> <p>Position for off mode</p> <p>Labels: OFF, WHITE RICE, SUSHI RICE, BROWN RICE, RISOTTO, GRAINS, STEAM, SLOW COOK, BROWN / SAUTÉ</p>	

EN

## BEFORE FIRST USE

- Always read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time.
- Unpack the appliance.
- Remove all packaging materials from the inside of the appliance: plastic bags, accessories as well as the removable power cord.
- Wipe the metal housing with a clean damp cloth.
- Rinse the cooking pot, the steam basket, the rice spoon and the measuring cup using gentle dish detergent. Do not use harsh, abrasive, or chemical cleaners at any time.
- The accessories, cooking pot and the lid are dishwasher safe.

### ADDITIONAL PRECAUTIONS

- Do not touch the heating element when the product is plugged-in or right after cooking.
- Do not carry the product when in use or just after cooking.
- This appliance is only intended for indoor use.
- Never put your hands above the lid holes as there can be some steam coming out.
- Do not remove the cooking pot while the appliance is on.
- Do not obstruct the holes of the lid during cooking.
- Do not use the cooking pot or steam basket for other purpose than with this appliance.
- Never use your appliance for deep frying.

## GETTING YOUR APPLIANCE READY

- Place your appliance on a flat surface.
- Unroll the power cord; connect the cord to the appliance then to an outlet.
- Check that the cooking pot is correctly placed inside the appliance.
- Your appliance is now ready to start cooking.



## IMPORTANT:

- Never use metal utensils to prevent scratching the cooking pot coating. Always use wooden or plastic utensils.
- Ensure that the cooking pot is correctly positioned on the base of the appliance before each use.
- Always use heat protective gloves when removing the lid, the steam basket and the cooking pot from the appliance.
- Always remove the lid slowly and carefully away from yourself to avoid scalding from escaping steam.
- Do not use a damaged or dented cooking pot. If it is, replace it before use.

## SETTINGS DESCRIPTION

The Grain and Rice cooker offers a mode specifically designed to optimize Grains cooking, as well as 4 different cooking modes for rice: White Rice, Sushi Rice, Brown Rice, Risotto. For all these programs the appliance automatically adjusts its temperature and cooking time automatically for precise and consistent results to enhance flavor and texture for perfect rice and grains.

It is also a versatile kitchen appliance as these following programs can be selected: Steam, Slow Cook and Brown/Sauté. When cooking is complete, the unit automatically switches to Keep Warm Mode (except for the Brown/Sauté function) and food is maintained at the perfect temperature until ready to be served.

**All Rice programs as well as the Grains program are automatic. Cooking time and temperature are defined by the appliance.**

**NOTE: The automatic programs (White Rice, Brown Rice, Sushi Rice, Risotto and Grains) were optimized to achieve perfect results for cooking only these rice and grains on their own. If you want to use these modes to make a complete recipe using additional ingredients, we would recommend you to refer to the recipe directions in order to adjust the amount of liquid and when to stop the cooking process according to your personal taste. You can find recipe examples at the end of this manual.**

Here are the possible settings for the other programs:

Programs	Cooking time		Temperature	Keep Warm	Delayed Start
	Range	Setting	Setting		
Slow Cook	30 min to 9 h	30 min	LO (185°F) - HI (210°F)	Yes	Yes
Steam	5 min to 3 h	1 min	-	Yes	Yes
Brown/Sauté	5 min to 2 h	5 min	210°F/250°F/320°F	No	No

## KEEP WARM

- The Keep Warm function is automatically activated at the end of all programs except Brown/Sauté, and is displayed on the screen. The Keep Warm LED will light up when the function is on.
- The Keep Warm function can last up to 12 hours but the optimum duration for Keep Warm is 5 hours. After these 5 hours, a slight coloration of the food in the bottom of the pot may appear.
- At the end of 12 hours, the appliance will automatically shut down.
- The Keep Warm function is automatic and cannot be selected manually.
- You can stop the Keep Warm function by pressing the Start/Stop button.

## DELAYED START

- If you want to delay the cooking, choose the program and cooking time you want, then press the Delayed Start button before pressing the Start/Stop button.
- To choose in how many hours you wish the cooking to start, adjust time with the + and – buttons.
- Once time is set, press the Start/Stop button. If for example you want cooking to start in 3 hours, the display shows “03:00” and time is counting down. The LED of the Delayed Start button lights up. When the countdown ends, the appliance starts the cooking program. The Delayed Start button will then turned off.
- This option is not possible with the Brown/Sauté program.

# RICE PROGRAMS: WHITE RICE, BROWN RICE, SUSHI RICE, RISOTTO

- Open the lid of the appliance.
- The measurement markings on the inside of the pot are used for measuring the amount of water when cooking rice
- The plastic measuring cup provided with your appliance is for measuring rice, not water. 1 level measuring cup of rice weighs about 5.6 oz (around 145 g).
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest mark inside the pot. Never add ingredients or water higher than the highest level mark.
- Measure out the rice and rinse it thoroughly under running water in a sieve until water runs clear (except for risotto rice which should not be rinsed). Then place the rice in the cooking pot and fill it with water to the corresponding water level. Always put rice first in the pot, and then water.
- Make sure that the rice is well distributed around the whole surface of the cooking pot in order to allow even cooking.
- Add salt to your personal taste if required.
- Water may be substituted for stock. If using stock, there is the risks of rice browning a bit on the bottom.
- Put the lid on.
- Press any button to wake up the appliance from stand by mode. The display will blink and show a circular frame.
- Using the rotative button, select one of the 4 rice programs.
- The LED corresponding to the chosen program will then light up.
- Press the Start/Stop button to start cooking: you do not need to select a time or temperature, as the cooking is automatic. The appliance will beep.
- Do not open the lid during cooking as steam will escape and this will affect the cooking time and the taste.
- Please note that no time is displayed on the control panel for the automatic programs. Yet, in the last 8 to 12 minutes of cooking, a countdown will appear.

- At the end of cooking, the product switches to Keep Warm. The appliance will beep 3 times and the time will start counting up.
- Open the lid. Remove the cooking pot. Stir the rice with the rice spoon to separate grains.

## COOKING TIPS:

Some rice varieties may require more water for cooking such as wild rice. Add a little extra water if you want your rice to be fluffier or a little less water if you want it to be firmer. Refer to the indications on the packaging or use the cooking guide for rice below.

## COOKING GUIDE FOR RICE

Rice type	Rice measurement	Water level in cooking pot (including rice)	Serves	Approximate cooking time
White rice	2 cups	2 cup mark	3 to 4 pers	30-40 min
White rice	6 cups	6 cup mark	8 to 10 pers	35-45 min
White rice	8 cups	8 cup mark	12 to 14 pers	75-85 min
Sushi rice	2 cups	2 cup mark	3 to 4 pers	35-45 min
Sushi rice	6 cups	6 cup mark	8 to 10 pers	40-50 min
Sushi rice	8 cups	8 cup mark	12 to 14 pers	75-85 min
Brown rice*	2 cups	2 cup mark	3 to 4 pers	60-70 min
Brown rice*	6 cups	6 cup mark	8 to 10 pers	70-80 min
Brown rice*	8 cups	8 cup mark	12 to 14 pers	75-85 min
Risotto	2 cups	2 cup mark	3 to 4 pers	30-40 min
Risotto	6 cups	6 cup mark	8 to 10 pers	35-45 min
Risotto	8 cups	8 cup mark	12 to 14 pers	75-85 min

\*Parboiled brown rice

# GRAINS

Grains provide a healthy boost of vitamins, minerals, fiber, antioxidants and phytonutrients.

This program has been optimized for Bulgur Wheat, Semolina/Polenta, Quinoa, Amaranth, Barley, Oats (steel cut).

- Measure out the grains with the measuring cup.  
**IMPORTANT: It is crucial to respect the maximum grains quantity provided in the table below to reach perfect cooking results.** This guarantees the appliance's safety.
- Place them in the pot together with the corresponding quantity of water (according to the cooking table on the following page. For grains do not follow the pots markings to measure out water quantity).
- Make sure that the grains are well distributed around the whole surface of the bowl, in order to allow even cooking.
- Put the lid on **except for oats**.
- Press any button to wake up the appliance from stand by mode. The display will blink and show a circular frame.
- Using the rotative button, select the Grains program. The corresponding LED lights up.
- Press the Start/Stop button to start cooking: you do not need to select a time or temperature, as the cooking is automatic. The appliance will beep once.
- It is not recommended to open the lid during cooking as steam will escape and this will affect the cooking time and the taste (except for oats).
- At the end of cooking, the product switches to Keep Warm. The appliance will beep 3 times and the time will start counting up.
- You can stop the Keep Warm function by pressing the Start/Stop button.

## COOKING GUIDE FOR GRAINS

Type of grain	Grain measurement (With measuring cup)	Water measurement (With measuring cup)	Servings estimate	Approximate cooking time	Cooking tips
Quinoa	2 cups	4 cups	4 pers	35-45 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stir at the end of cooking.</li> <li>• Leave for a few minutes in Keep Warm to let steam evaporate and enhance flavors.</li> </ul>
	3 cups	6 cups	6 pers	40-50 min	
	4 cups	8 cups	8 pers	45-55 min	
Barley	1 cup	3 cups	4 pers	70-80 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>We advise you to stir during cooking. For the best texture, Barley needs to be soaked in water for 1 night before cooking.</b></li> </ul>
Oats (steel cut)	1 cup	4 cups	4 pers	75-85 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cook without lid.</b></li> <li>• Stir at the end of cooking.</li> <li>• Note that the cooking times will be shorter if you replace water with milk.</li> </ul>
	1.5 cup	6 cups	6 pers	70-90 min	
	2 cups	8 cups	8 pers	80-90 min	
Amaranth	2 cups	6 cups	6 pers	45-55 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stir at the end of cooking.</li> </ul>
	3 cups	9 cups	9 pers	50-60 min	
	4 cups	12 cups	12 pers	55-65 min	
Bulgur	2 cups	4 cups	4 pers	35-45 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stir at the end of cooking.</li> <li>• Leave for a few minutes in Keep Warm to let steam evaporate and enhance flavors.</li> </ul>
	3 cups	6 cups	6 pers	40-50 min	
	4 cups	8 cups	8 pers	50-60 min	
Semolina/ Polenta	1 cup	3 cups	4 pers	25-35 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stir at the end of cooking.</li> </ul>
	2 cups	6 cups	8 pers	35-45 min	
	3 cups	9 cups	12 pers	50-60 min	
	4 cups	12 cups	16 pers	70-80 min	

**NOTE:** Depending on the type and quantity of grain, cooking can last from 25 minutes up to 1.30 hour.

# STEAM

**The steam function is great for healthy and tasty recipes. Steaming is a great way to retain a maximum of vitamins and valuable nutrients, which makes it perfect for any type of greens.**

- Fill water in the pot until the Steam level mark.
- Put the ingredients in the steam basket.
- Place the steam basket inside the cooking pot.
- Put the lid on.
- Press any button to wake up the appliance from stand by mode. The display will blink and show a circular frame.
- Using the rotative button, select the Steam program. The corresponding LED lights up.
- A default time is blinking on the screen (00:45 = 45 minutes): you can increase time by pressing the + button or decrease it by pressing the – button. The time setting ranges from 5 minutes to 3 hours.
- Once time is set, press the Start/Stop button to start cooking. The appliance will beep once.
- Do not open the lid during cooking as steam will escape and this will affect the cooking time and the taste.
- At the end of cooking, the product will switch to Keep Warm. The appliance will beep 3 times and the time will start counting up.
- You can stop the Keep Warm function by pressing the Start/Stop button.

## NOTES:

- Keep the glass lid on while cooking. If not, steam will be lost and it will extend the cooking time.
- Do not let the cooking bowl boil dry during steaming, make sure there is always water at the bottom of it during cooking.
- Do not use the steam basket without liquid at the bottom of the pot or for any other purpose than steaming.
- Please note that the smaller the pieces of food you place in the steam basket, the faster they will cook and the better the results will be.

# SLOW COOK

**Slow cooking is a great way to prepare a delicious meal when you don't have much time to spend in your kitchen. Also, flavor can infuse over time and provide deeper results than with any other method.**

- Place the ingredients in the cooking pot.
- Place the lid on.
- Press any button to wake up the appliance from stand by mode. The display will blink and show a circular frame.
- Using the rotative button, select the Slow Cook program. The corresponding LED lights up.
- You can choose between Low (LO) or High temperature (HI) by pressing the Temp button. By default, the LO mode is blinking on the screen showing "LO".
- If you want to modify the cooking time, you first have to have it appear on the screen: to do so, press the + or – buttons. You can then see the default time on the screen (4 hours). You can modify it by pressing the + or – buttons. The time setting ranges from 30 minutes to 9 hours.
- Press the Start/Stop button to start cooking. The appliance will beep once.
- Do not open the lid during cooking as steam will escape and this will affect the cooking time and the taste.
- At the end of cooking, the product switches to Keep Warm. The appliance will beep 3 times and the time will start counting up.
- You can stop the Keep Warm function by pressing the Start/Stop button.

**NOTE:** Cooking time may vary depending on ingredients, quantities in recipes and whether the cooking pot and its ingredients are hot (if you used the Brown/Sauté setting prior to Slow cooking for example).



# BROWN/SAUTÉ

**This function allows to sauté food and to make the ingredients even tastier and tender.**

- Place the ingredients in the cooking pot.
- Press any button to wake up the appliance from stand by mode. The display will blink and show a circular frame.
- Using the rotative button, select the Brown/Sauté program. The corresponding LED lights up.
- The default temperature (250°F) is displayed on the screen, you can change it by pressing the Temp button: choose among 3 proposed temperatures: 210°F, 250°F, or 320°F.
- If you want to modify the cooking time, you first have to have it appear on the screen: to do so, press the + or – buttons. You can then see the default time on the screen (15 min). You can modify it by pressing the + or – buttons. The time setting ranges from 5 minutes to 2 hours.
- Press the Start/Stop button to start cooking. The appliance will beep once.
- Add fat (oil or butter: 3 tbsp. maximum) and leave to melt for a few minutes.
- Add the ingredients. Stir from time to time and sauté them until they get golden-coloured.
- At the end of cooking, the appliance will beep 3 times and move to stand by mode.
- Please note there is no Keep Warm nor Delayed Start for this function.

**NOTE:** Please be careful of splashes when adding wet food in a fat that is warm.

## CHANGING SETTINGS DURING COOKING

- This function is not allowed for any of the automatic programs (rice and grains). It only works for the Steam, Slow Cook and Brown/Sauté functions.
- In case you want to change the temperature during cooking, press the Temp button. The value on the screen will blink. Press the Temp button again until you reach the desired temperature.
- In case you want to change the cooking time, press the + or – buttons and choose the new time.
- After a few seconds, the new settings will be validated and cooking will go on accordingly.

**NOTE:** If you keep pressing the +, - or Temp buttons for more that 1 second, values will be displayed more quickly.

## TURNING OFF OF THE APPLIANCE

- Turn the rotative knob to the OFF position.
- The appliance beeps and the screen displays “OFF” for 3 seconds. It is now completely off.
- After 5 minutes without any action, the appliance turns off automatically.

# HOW TO CLEAN YOUR APPLIANCE

- Always make sure the appliance is unplugged and completely cooled down before cleaning.
- Clean the housing with a damp and soft cloth. Do not use abrasive sponge as it may scratch the glossy surface.
- The control panel must be carefully cleaned with a sponge that is not too wet.
- Clean the cooking pot and the accessories. If food is stuck at the bottom of the removable cooking pot, fill it with hot, soapy water and leave to stand for approximately 10 minutes before cleaning.
- The lid, inner cooking pot and all accessories (spatula, cup, and steam basket) are dishwasher safe. Do not use a scourer to clean the pot as it can damage the nonstick coating in the pot.

## IMPORTANT :

- Do not immerse the appliance in any liquid. Always use the cooking pot provided. Do not pour water or food directly into the appliance without the cooking pot on.
- If you inadvertently immerse your appliance in water or spill water directly on the heating element (when the pot is not in place), take it to your service center for repair.
- Clean your appliance after each use.

# TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
Control panel lights off and no heating	Appliance not plugged in.	Check that the power cord is plugged to a working wall outlet. Check that the power cord is firmly pushed into the base of the appliance.
Control panel lights off and heating.	Problem with the connection of the indicator light or indicator light is damaged.	Send to an authorized service centre for repair.
Rice half cooked or overcooked.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Refer to the cooking guide table in the user manual for correct water quantity (page 12). Change type or brand of rice used.
Rice half cooked.	Insufficiently simmered.	Incorrect quantity of water used. See the cooking guide table in the user manual for water quantity (page 12). Always add water to the cooking pot after adding the rice.
E1	The temperature sensor under the pot is damaged.	Stop the appliance and restart the program. If the problem continues, please send to an authorized service center for repair.
"Automatic keep warm fails (product stays in cooking program, or no heating)."		Send to the authorized service center for repair.

# RECIPES

## Bolognese Meat Sauce

Servings: 4 to 6

### Ingredients:

1 tablespoon olive oil

1 tablespoon butter

1 medium onion, finely chopped

1 clove garlic, minced

1 carrot, peeled, finely chopped

1 celery stalk, finely chopped

1 tablespoon finely chopped Italian parsley

1 pound lean ground beef or turkey

½ teaspoon ground nutmeg

¾ cup whole milk

1 can (28-ounces) crushed tomatoes

Salt and black pepper to taste

- Add oil and butter to the cooking pot. Select the **Brown/Sauté** setting. Set temperature to 320F. Set cooking time to 30 minutes. Press Start/Stop button. When oil is hot and butter is melted, add the onions, garlic, carrot, celery and parsley. Cook 7-8 minutes or until the vegetables are soft. Add the ground meat. Cook 8 minutes, or until meat is no longer pink, breaking up with a spoon. Add nutmeg and season mixture with salt and pepper to taste. Add milk and cook until approximately half of the liquid is absorbed, stirring frequently. Add the crushed tomatoes. Stir well. Press Start/Stop button.
- Cover pot with the lid. Select the the **Slow Cook** function, **LO** settings. Set cooking time for 6 hours. Press Start/Stop button. Do not remove lid while slow cooking.
- When done cooking, press Start/Stop button and adjust seasoning with salt and pepper to taste.

**Serve with:** 1 pound of your favorite pasta, cooked al dente. Garnish with freshly grated Parmesan cheese.

EN

## **Variation**

### Cuban Picadillo

#### **Replace:**

- Carrot and celery with 1 small green pepper, seeded and diced small
- Nutmeg with ½ teaspoon ground cumin, ½ teaspoon ground cinnamon and ½ teaspoon dried, crushed oregano
- Milk with ½ cup water or beef broth; add along with crushed tomatoes; do not reduce

#### **To add, 20 minutes before end of slow cooking time; stir well:**

- ¼ cup raisins
- ¼ cup sliced pimento stuffed green olives

**Cooking Directions:** Prepare as indicated in the recipe.

**Serve with:** white or brown rice. Garnish with sliced scallions.

# Black Bean Soup

Servings: 4

## Ingredients:

2 tablespoons olive oil

1 medium onion, chopped

2 cloves garlic, minced

1 medium green pepper, seeded and diced small

1 carrot, diced small

1 celery stalk, diced small

1 ½ teaspoons ground cumin

1 teaspoon dried, crushed oregano

½ teaspoon chili powder

Black pepper, to taste

1 (14.5-ounce) can diced tomatoes

2 (15.5-ounce each) cans black beans, drained

3 cups chicken or vegetable broth

1 bay leaf

- Add oil to the cooking pot. Select the **Brown/Sauté** setting. Set temperature to 320F. Use the preset cooking time. Press Start/Stop button. When oil is hot, add the onions, garlic, green pepper, carrot and celery. Cook 7-8 minutes or until the vegetables are soft. Season with salt to taste. Add the cumin, oregano and chili powder. Cook, stirring, for 1 minute. Season with black pepper to taste. Add the diced tomatoes, black beans, broth and bay leaf. Stir well. Press Start/Stop button.
- Cover pot with the lid. Select the **Slow Cook** function, **LO** settings. Set cooking time for 6 hours. Press Start/Stop button. Do not remove the lid while slow cooking.
- When done cooking, press Start/Stop button and adjust seasoning with salt and pepper. To thicken the soup, gently mash some of the beans with the back of a wooden spoon against the sides of the pot.

EN

## **Variation**

### Vegetarian Chili

#### **Double quantity:**

- Onion, garlic, carrot and celery

#### **Add:**

- One yellow and one red pepper, seeded and diced
- 1 teaspoon paprika along with other seasonings

#### **Increase seasonings as follows:**

- 2 teaspoons ground cumin
- 2 teaspoons dried, crushed oregano
- 1 tablespoon chili powder

#### **Replace:**

- One can of the black beans with: 1 (15.5-ounce) can each of red kidney beans and chickpeas, drained
- Broth with 2 cups tomato juice

**Cooking Directions:** Prepare as indicated in the recipe.

**Serve with:** white or brown rice. Garnish with sliced scallions, shredded cheddar cheese and sour cream.



# Creamy Rice Pudding

Servings: 4 to 6

## Ingredients:

1 cup of your favorite rice (American, Arborio, jasmine, or basmati), white or brown (do not rinse)  
- **important:** use measuring cup that came with appliance for the rice  
5 cups (40-ounces) whole milk or 2 % milk  
2 tablespoons butter, melted

1 small cinnamon stick  
Strips of lemon peel, cut from a lemon  
(thread on a couple of tooth picks or a wooden skewer for easy removal)  
Pinch salt  
½ cup sugar

- Add rice, milk, melted butter, cinnamon stick, lemon peel and salt to the cooking pot. Stir well.
- Cover pot with the lid. Depending on your type of rice, select the **White** or **Brown Rice** setting.
- Press Start/Stop button. In approximately 35 to 40 minutes, the rice pudding will be thick and creamy.
- Add the sugar. Stir well. Press Start/Stop.
- If pudding is too thick, stir in a small amount of hot milk until you reach desired consistency. Discard the cinnamon stick and lemon peel before serving, warm.

## Variation

Indian Basmati Rice Pudding

## Replace:

- Cinnamon stick and lemon peel with ½ teaspoon crushed or powdered saffron and ½ teaspoon ground cardamom
- White sugar with brown sugar
- Only use basmati rice

## Add along with the sugar:

- ¼ cup of slivered almonds, toasted
- ¼ cup chopped pistachios

**Cooking Directions:** Prepare as indicated in the recipe.

# Traditional Risotto

Servings: 4 to 6

## Ingredients:

3 tablespoons butter

1 medium onion, chopped fine

2 cups Arborio rice

- **important:** use measuring cup that came with appliance for the rice

½ cup dry white wine

6 cups (54 ounces) chicken or vegetable broth

¾ cup grated Parmesan cheese

Salt and black pepper to taste

- Add 2 tablespoons of the butter to the cooking pot. Select the **Brown/Sauté** setting. Set temperature to 320F. Set cooking time to 20 minutes. Press Start/Stop. When butter is melted and hot, add the onion and cook, stirring, until soft. Add the rice to the onion mixture and cook, stirring frequently for 3 minutes. Add the wine and stir well. Let reduce by half. Add the broth and stir well. Press Start/Stop.
- Select the **Risotto** setting. Press Start/Stop. Cook, covered, until risotto is creamy and rice tastes slightly al dente, approximately 25 minutes. Press Start/Stop. Stir in the remaining tablespoon of butter. Then stir in the Parmesan cheese. Season with salt and black pepper to taste. Serve immediately.

## Variation

Risotto alla Milanese:

Add 1 teaspoon saffron threads or powder while cooking the onions.

Add 1 cup of cooked peas to the pot when adding the butter and Parmesan cheese at the end of the recipe.

Zucchini Risotto:

Add small-diced, large zucchini and cook with the onion.

**Cooking Directions:** Prepare as indicated in the recipe.

# Barley and Spring Vegetable Pilaf

Servings: 4 to 6

## Ingredients:

1 cup frozen peas

1 cup small diced carrots

1 cup broccoli florets cut into small pieces

1 small zucchini, trimmed and diced small

1 tablespoon olive oil

1 tablespoon butter

2 leeks, trimmed and sliced

1 cup (use plastic measuring cup that came with appliance) whole grain barley  
3 cups (use plastic measuring cup that came with appliance) chicken or vegetable broth

1 tablespoon finely chopped Italian parsley

½ cup grated Parmesan cheese

Salt and black pepper to taste

- Fill water in the cooking pot to the Steam level mark. Put the vegetables, except the leeks, in the steam basket. Place the steam basket in the cooking pot. Select the **Steam** setting. Set the cooking time for 15 minutes. Press Start/Stop button.
- When done cooking press Start/Stop button. Remove the steam basket. Cover and set aside
- Empty the cooking pot and dry well. Add olive oil and butter to the cooking pot. Select the **Brown/Sauté** setting. Press Start/Stop. Use preset cooking time and temperature. When butter is melted and hot, add the leeks and cook, stirring, until soft. Add barley to the leeks. Add the broth and stir well. Select the **Grains** setting. Press Start/Stop. Let cook, covered with the lid, until appliance switches to Keep Warm. Then press Start/Stop button.
- Add parsley, grated cheese, and cooked vegetables to the barley. Season with salt and black pepper to taste. Serve immediately.

EN

**Variation**

Barley and Spring Vegetables Salad

**Cooking Directions:** Prepare as indicated in the recipe.

**Replace:**

- The grated Parmesan cheese with 4 oz. Swiss or Feta cheese, diced

**Add:**

- 1 cup diced cooked chicken breast or ham
- 1 cup cherry or grape tomatoes

**Cooking Directions:**

- Prepare recipe as indicated.
- Only steam vegetables for 10 minutes.
- Strain cooked barley and discard any remaining liquid.
- Place in a serving bowl and let cool to room temperature.
- Prepare vinaigrette by whisking together 3 tablespoons white wine vinegar,  $\frac{1}{3}$  cup extra-virgin olive oil, 1 teaspoon Dijon mustard, 1 teaspoon salt, and  $\frac{1}{4}$  teaspoon black pepper. Pour over cooled farro. Add the diced cheese, meat and tomatoes and serve.

# Thai Steamed Shrimp and Sugar Snap Peas with Coconut Curry Sauce

Servings: 4

## Ingredients:

1 (13.5-ounce) can unsweetened coconut milk  
½ cup chicken or vegetable broth  
1 clove garlic, minced  
1 teaspoon minced peeled fresh ginger  
1 tablespoon fish or soy sauce  
1 teaspoon curry powder  
1 pound large shrimp, peeled

8 ounces sugar snap peas  
6 green onions, trimmed and cut into 2-inch pieces  
Salt to taste  
4 sprigs cilantro, leaves only, torn  
1 small jalapeno, sliced into rings (optional)  
Lime, quartered

- Combine in the cooking pot the coconut milk, broth, garlic, minced ginger, fish or soy sauce and curry powder.
- Place the steam basket on top of the cooking pot. Add the shrimp, snap peas and green onion pieces.
- Select the **Steam** setting. Press Start/Stop button. Let cook, covered, for approximately 15-20 minutes or until the shrimp are pink and firm to the touch. Press Start/Stop.
- Remove the steam basket. Season the coconut sauce with salt to taste. Divide the steamed shrimp and vegetables in soup bowls. Ladle the sauce over the shrimp. Sprinkle with cilantro leaves, optional jalapeno rings and serve with lime wedges.
- Serve with bowls of jasmine rice.

## Variation

Barley and Spring Vegetables Salad

## Replace:

- Shrimp with scallops or pieces of firm white fish, cut into small pieces.
- Snap peas with broccoli florets or baby bok choy, quartered

# MANUFACTURER'S LIMITED WARRANTY

 : [www.all-clad.com](http://www.all-clad.com) / [www.all-clad.ca](http://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:

- 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
- 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 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.

<b>U.S.A.</b>	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	<b>CANADA</b>	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
	800-255-2523		1-800-418-3325

# TABLE DES MATIÈRES

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES .....	p. 33
DESCRIPTION DU PRODUIT .....	p. 36
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION .....	p. 38
PRÉPARATION DE VOTRE APPAREIL.....	p. 38
DESCRIPTION DES RÉGLAGES .....	p. 39
PROGRAMMES POUR RIZ: RIZ BLANC, RIZ BRUN, RIZ À SUSHI, RISOTTO .....	p. 41
CÉRÉALES (GRAINS).....	p. 43
VAPEUR (STEAM) .....	p. 45
CUISSON LENTE (SLOW COOK).....	p. 46
DORER / SAUTER (BROWN /SAUTÉ).....	p. 47
CHANGEMENT DES RÉGLAGES DURANT LA CUISSON .....	p. 48
MISE HORS TENSION DE L'APPAREIL.....	p. 48
COMMENT NETTOYER VOTRE APPAREIL .....	p. 49
GUIDE DE DÉPANNAGE .....	p. 50
RECETTES.....	p. 51
GARANTIE LIMITÉE DU FABRICANT .....	p. 60



# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**Lorsque vous utilisez un appareil électrique, veuillez respecter des précautions de sécurité élémentaires, incluant les suivantes :**

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Afin de vous prémunir contre les risques de décharge électrique, n'immergez pas l'appareil, son cordon ou sa prise d'alimentation dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
4. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'eux.
5. Débranchez le cordon d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de procéder au nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des accessoires et avant de le nettoyer.
6. Ne faites pas fonctionner cet appareil lorsque le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e), si un de l'appareil se produit ou s'il a été endommagé d'une manière ou d'une autre. Allez porter l'appareil au centre de service le plus proche afin de le faire examiner, régler ou réparer.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé en plein air.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
10. L'appareil ne doit pas être placé sur ou à proximité d'une cuisinière (électrique ou à gaz) chaude, ni dans un four chaud.
11. D'extrêmes précautions doivent être prises lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile bouillante ou tout autre liquide chaud.
12. Branchez tout d'abord le cordon à l'appareil, puis branchez l'autre extrémité du cordon d'alimentation sur la prise murale. Pour déconnecter la machine, mettez tous les boutons de commande en position d'arrêt (OFF), puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique murale.

13. N'utilisez pas cet appareil pour un autre usage que pour celui auquel il est destiné.
14. Destiné à une utilisation sur un comptoir seulement.
15. **AVERTISSEMENT** : Les renversements d'aliments peuvent causer des brûlures sévères. Veillez à ce que l'appareil et le cordon d'alimentation restent hors de portée des enfants. Ne laissez jamais pendre le cordon par-dessus le bord du comptoir, n'utilisez jamais de prise située sous le comptoir, et n'utilisez jamais de rallonge électrique.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

**ATTENTION** : Pour assurer une protection continue contre le risque de décharge électrique, branchez l'appareil sur une prise de terre uniquement.

## INSTRUCTIONS EN CAS DE CORDON COURT

L'appareil est fourni avec un cordon d'alimentation court pour éviter que les enfants le saisissent, que quelqu'un ne trébuche dessus ou que le cordon ne s'emmêle s'il est trop long.

# POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

# NOUS VOUS FÉLICITONS DE VOTRE ACHAT

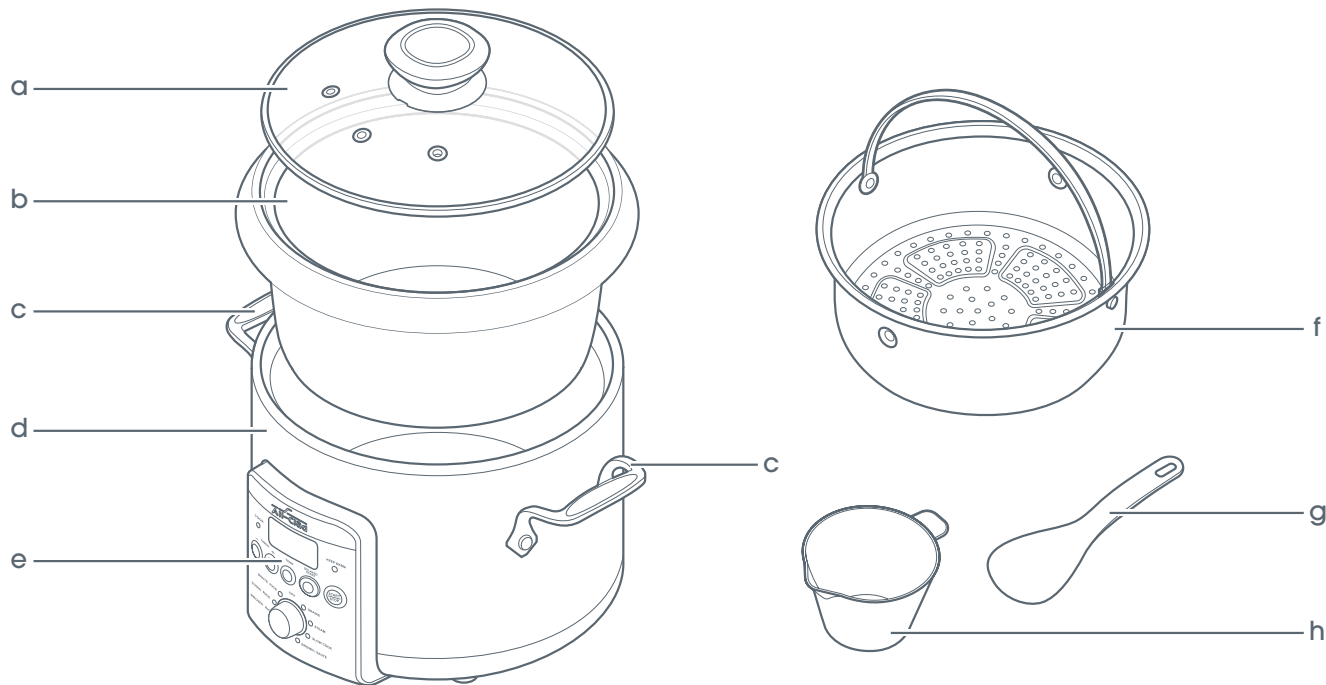
All-Clad Metalcrafters a créé la collection originale de batteries de cuisine professionnelles fabriquées par un procédé breveté de stratification métallique qui empêche les cuissons inégales; une réalisation qui a fait d'All-Clad l'appareil de cuisson le plus convoité par les restaurants quatre étoiles. 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 plus de dix collections de batteries de cuisine professionnelles présentant une variété de métaux et de finitions stratifiées, 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 suit une politique continue de recherche et de développement et peut modifier ses produits sans avis préalable.**

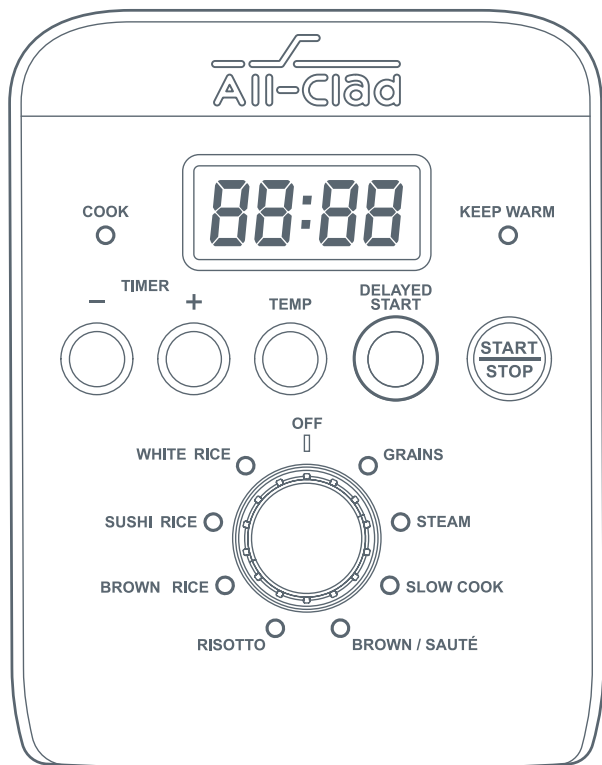
# DESCRIPTION DU PRODUIT








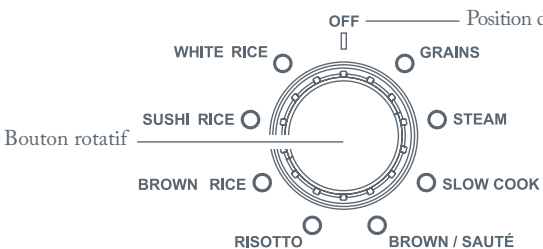


- a. Couvercle en verre
- b. Cuve de cuisson
- c. Poignée du boîtier
- d. Boîtier en acier inoxydable

- e. Panneau de commande
- f. Panier à vapeur
- g. Spatule à riz
- h. Tasse à mesurer pour le riz

# PANNEAU DE COMMANDE



 Écran numérique avec			
 COOK	Indicateur LED de fonctionnement	 KEEP WARM	Indicateur LED de maintien au chaud
	Boutons pour augmenter ou diminuer la durée.		
	Bouton pour régler la température		
	Bouton de mise en marche différée		
	Bouton de Mise en marche / Arrêt		
<h3>Programmes de cuisson</h3>  <p>Bouton rotatif</p> <p>Position de mode d'arrêt</p>			

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Lisez toujours attentivement ces instructions de fonctionnement avant d'utiliser cet appareil la première fois.
- Déballiez l'appareil.
- Retirez tous les matériaux d'emballage de l'intérieur de l'appareil: sacs en plastique, accessoires ainsi que le cordon d'alimentation amovible.
- Essuyez le boîtier métallique avec un chiffon humide et propre.
- Rincez la cuve de cuisson, le panier à vapeur, la spatule à riz et la tasse à mesurer en utilisant un détergent à vaisselle doux. N'utilisez aucun nettoyeur agressifs, abrasif ou chimique.
- Les accessoires, la cuve de cuisson et le couvercle peuvent être lavés au lave-vaisselle.

## PRÉCAUTIONS ADDITIONNELLES

- Ne touchez pas l'élément chauffant lorsque l'appareil est branché ou juste après la cuisson.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en marche ou juste après la cuisson.
- Cet appareil est destiné à être utilisé à l'intérieur seulement.
- Ne mettez jamais vos mains au-dessus des trous du couvercle car un peu de vapeur peut en sortir.
- N'enlevez pas la cuve de cuisson lorsque l'appareil est en marche.
- N'obstruez pas les trous du couvercle durant la cuisson.
- N'utilisez pas la cuve de cuisson ou le panier à vapeur à d'autres fins que son usage avec cet appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil pour la friture.

## PRÉPARATION DE VOTRE APPAREIL

- Placez l'appareil sur une surface plane.
- Déroulez le cordon d'alimentation, branchez-le à l'appareil et sur une prise électrique.
- Vérifiez que la cuve de cuisson est correctement positionnée dans l'appareil.
- Votre appareil est maintenant prêt à l'emploi.

## IMPORTANT:

- N'utilisez jamais d'ustensiles en métal, car ils pourraient rayer le revêtement de la cuve de cuisson. Utilisez toujours des ustensiles en bois ou en plastique.
- Assurez-vous que la cuve de cuisson est correctement placée sur la base de l'appareil avant chaque utilisation.
- Utilisez toujours des gants de protection contre la chaleur lors du retrait du couvercle, du panier à vapeur et de la cuve de cuisson hors de l'appareil.
- Enlevez toujours lentement le couvercle et prudemment en vous tenant éloigné(e) pour éviter les brûlures pouvant être causées par les échappements de vapeur.
- N'utilisez pas la cuve de cuisson si elle est endommagée ou cabossée. Si c'est le cas, remplacez-la avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

## DESCRIPTION DES RÉGLAGES

Le cuiseur à riz et à céréales offre un mode spécifiquement conçu pour optimiser la cuisson des céréales, ainsi que 4 différents modes de cuisson pour le riz: Riz blanc, Riz à sushi, Riz brun, Risotto. Pour tous ces programmes, l'appareil règle automatiquement la température et la durée de cuisson automatiquement afin d'assurer des résultats précis et cohérents et de rehausser la saveur et la texture pour obtenir un riz et des céréales parfaitement cuits.

Cet appareil polyvalent offre aussi les programmes de cuisson suivants qui peuvent être sélectionnés: Vapeur, Cuisson lente et Dorer / Sauter.

Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil passe automatiquement en mode Maintien chaud (sauf pour la fonction Dorer / Sauter) et les aliments sont maintenus à la parfaite température jusqu'à ce que le plat soit servi.

**Tous les programmes de cuisson du riz ainsi que le programme de cuisson des céréales sont automatiques. La durée de cuisson et la température sont définies par l'appareil.**

**REMARQUE: Les programmes automatiques (Riz blanc, Riz brun, Riz à sushi, Risotto et Céréales) ont été optimisés pour obtenir des résultats de cuisson parfaits lorsque ces riz et céréales sont cuits seuls. Si vous souhaitez utiliser ces modes pour faire une recette complète en utilisant des ingrédients supplémentaires, nous vous recommandons de vous**

**référer aux instructions de la recette afin d'adapter la quantité de liquide et pour savoir quand arrêter le processus de cuisson selon votre goût personnel. Vous pouvez trouver des exemples de recettes à la fin de ce manuel.**

Voici les réglages possibles pour les autres programmes:

Programmes	Durée de cuisson		Température	Maintien au chaud	Mise en marche différée
	Échelle	Réglage	Réglage		
Cuisson lente	30 min à 9 h	30 min	BASSE (185°F) - ÉLEVÉE (210°F)	Oui	Oui
Vapeur	5 min à 3 h	1 min	-	Oui	Oui
Dorer / Sauter	5 min à 2 h	5 min	210°F/250°F/320°F	Non	Non

## MAINTIEN AU CHAUD (KEEP WARM)

- La fonction de maintien au chaud est activée automatiquement à la fin de tous les programmes sauf le programme Dorer / Sauter, et est indiquée sur l'écran. L'indicateur LED de maintien au chaud restera allumé tant que la fonction sera activée.
- La fonction de maintien au chaud peut durer jusqu'à 12 heures, mais la durée optimale pour garder au chaud les aliments est de 5 heures. Après ces 5 heures, les aliments peuvent laisser une légère coloration dans le fond de la cuve.
- À la fin des 12 heures, l'appareil s'éteindra automatiquement.
- La fonction de maintien au chaud est automatique et ne peut pas être sélectionnée manuellement.
- Vous pouvez arrêter la fonction de maintien au chaud en appuyant sur le bouton Marche / Arrêt.

## MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE (DELAYED START)

- Si vous voulez retarder la cuisson, choisissez le programme et la durée de cuisson désirée, puis appuyez sur le bouton DELAYED START avant d'appuyer sur le bouton Marche / Arrêt.
- Pour choisir dans combien d'heures vous voulez que la cuisson commence, réglez la durée avec les boutons + et -.
- Une fois la durée réglée, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt. Si par exemple vous voulez que la cuisson démarre 3 heures après, l'écran indiquera "03:00" et le compte à rebours commencera. L'indicateur LED de la mise en marche différée s'allumera. Lorsque le compte à rebours se terminera, l'appareil démarrera le programme de cuisson. Le bouton DELAYED START s'éteindra.
- Cette option n'est pas possible avec le programme Dorer / Sauter.



# PROGRAMMES POUR RIZ: RIZ BLANC, RIZ BRUN, RIZ À SUSHI, RISOTTO

- Soulevez le couvercle de l'appareil.
- Les marques graduées à l'intérieur de la cuve sont utilisées pour mesurer la quantité d'eau requise pour la cuisson du riz.
- La tasse à mesurer en plastique fournie avec votre appareil est destinée à mesurer le riz, et non l'eau. 1 tasse à mesurer rase de riz pèse environ 145 g (5.6 oz).
- La quantité maximale d'eau et de riz ne doit pas excéder la marque maximale à l'intérieur de la cuve. N'ajoutez jamais d'ingrédients ou d'eau au-delà de la marque du niveau le plus élevé.
- Mesurez le riz et rincez-le abondamment sous l'eau courante dans un tamis jusqu'à ce que l'eau devienne claire (à l'exception du riz risotto qui ne doit pas être rincé). Ensuite, mettez le riz dans la cuve de cuisson puis versez l'eau jusqu'au niveau correspondant. Versez toujours le riz en premier puis l'eau.
- Assurez-vous que le riz est bien réparti sur toute la surface de la cuve, afin que la cuisson soit uniforme.
- Ajoutez du sel selon votre goût au besoin !
- L'eau peut être remplacée par du bouillon. Si vous utilisez du bouillon, il y a un risque que le riz brunisse un peu au fond.
- Mettez le couvercle.
- Appuyez sur n'importe quel bouton pour remettre l'appareil en marche lorsqu'il est en veille. L'écran clignotera et affichera un cadre circulaire.
- Avec le bouton rotatif, sélectionnez un des 4 programmes de riz.
- L'indicateur LED correspondant au programme choisi s'allumera.
- Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour démarrer la cuisson: vous n'avez pas besoin de sélectionner une durée ou une température, car la cuisson est automatique. L'appareil émettra un bip sonore.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson, car de la vapeur s'échappera, ce qui influencera la durée de cuisson et le goût.

- Veuillez noter que la durée ne s'affiche pas sur le panneau de contrôle pour les programmes automatiques. En outre, lors des dernières 8 à 12 minutes de cuisson, un compte à rebours apparaîtra.
- A la fin de la cuisson, l'appareil passera en mode de maintien au chaud. L'appareil émettra 3 bips sonores et le compte à rebours démarrera.
- Ouvrez le couvercle. Retirez la cuve de cuisson. Remuez le riz avec la spatule à riz pour séparer les grains.

## CONSEILS DE CUISSON :

Certaines variétés de riz peuvent nécessiter plus d'eau pour la cuisson, comme le riz sauvage. Ajoutez un peu d'eau supplémentaire si vous voulez que votre riz soit plus moelleux ou un peu moins d'eau si vous voulez qu'il soit plus ferme. Reportez-vous aux indications fournies sur l'emballage ou utilisez le guide de cuisson du riz suivant :

## GUIDE DE CUISSON POUR LE RIZ

Type de riz	Mesure du riz	Niveau d'eau dans la cuve (avec le riz)	Nombre de personnes	Durée de cuisson approximative
Riz blanc	2 verres	Marque de 2 verres	3 à 4 personnes	30 à 40 min
Riz blanc	6 verres	Marque de 6 verres	8 à 10 personnes	35 à 45 min
Riz blanc	8 verres	Marque de 8 verres	12 à 14 personnes	75 à 85 min
Riz à sushi	2 verres	Marque de 2 verres	3 à 4 personnes	35 à 45 min
Riz à sushi	6 verres	Marque de 6 verres	8 à 10 personnes	40 à 50 min
Riz à sushi	8 verres	Marque de 8 verres	12 à 14 personnes	75 à 85 min
Riz brun*	2 verres	Marque de 2 verres	3 à 4 personnes	60 à 70 min
Riz brun*	6 verres	Marque de 6 verres	8 à 10 personnes	70 à 80 min
Riz brun*	8 verres	Marque de 8 verres	12 à 14 personnes	75 à 85 min
Risotto	2 verres	Marque de 2 verres	3 à 4 personnes	30 à 40 min
Risotto	6 verres	Marque de 6 verres	8 à 10 personnes	35 à 45 min
Risotto	8 verres	Marque de 8 verres	12 à 14 personnes	75 à 85 min

\*Riz brun étuvé

# CÉRÉALES (GRAINS)

Les céréales fournissent un apport sain en vitamines, en minéraux, en fibres, en antioxydants et en phytonutriments.

Ce programme a été optimisé pour la semoule boulgour, la polenta, le quinoa, l'amarante, l'orge, l'avoine (grauau).

- Mesurez la quantité de grains avec la tasse à mesurer.  
**IMPORTANT: Il est essentiel de respecter la quantité de grains maximale prévue dans le tableau ci-dessous pour obtenir des résultats de cuisson optimaux.** Cela garantit la sécurité de l'appareil.
- Mettez-les dans la cuve avec la quantité correspondante d'eau (selon le tableau de cuisson fourni à la page suivante). Pour les céréales, ne suivez pas les marques sur la cuve qui permettent seulement de mesurer la quantité d'eau.
- Assurez-vous que les grains sont bien répartis sur toute la surface de la cuve, afin que la cuisson soit uniforme.
- Mettez le couvercle **sauf pour l'avoine**.
- Appuyez sur n'importe quel bouton pour mettre l'appareil en marche lorsqu'il est en veille. L'écran clignotera et affichera un cadre circulaire.
- Avec le bouton rotatif, sélectionnez le programme GRAINS (céréales). L'indicateur LED correspondant s'allumera.
- Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour démarrer la cuisson: vous n'avez pas besoin de sélectionner une durée ou une température, car la cuisson est automatique. L'appareil émettra un bip sonore.
- Il n'est pas recommandé d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson, car de la vapeur s'échappera, ce qui influencera la durée de cuisson et le goût (sauf pour l'avoine).
- À la fin de la cuisson, l'appareil passera en mode de maintien au chaud. L'appareil émettra 3 bips sonores et le compte à rebours démarrera.
- Vous pouvez arrêter la fonction de maintien au chaud en appuyant sur le bouton Marche / Arrêt.

## GUIDE DE CUISSON POUR LES CÉRÉALES

Type de céréales	Mesure des céréales (sans tasse à mesurer)	Mesure d'eau (sans tasse à mesurer)	Estimation du nombre de personnes	Temps de cuisson approximatif	Conseils de cuisson
Quinoa	2 verres	4 verres	4 personnes	35 à 45min	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remuer une fois la cuisson terminée.</li> <li>• Laisser la fonction de maintien au chaud pendant quelques minutes pour laisser évaporer la vapeur et améliorer les saveurs.</li> </ul>
	3 verres	6 verres	6 personnes	40 à 50 min	
	4 verres	8 verres	8 personnes	45 à 55 min	
Orge	1 verre	3 verres	4 personnes	70 à 80 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nous vous recommandons de remuer les aliments pendant la cuisson. Pour obtenir une texture optimale, il faut laisser tremper l'orge pendant une nuit avant d'entamer la cuisson.</b></li> </ul>
Avoine (grau)	1 verre	4 verres	4 personnes	75 à 85 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Faire cuire sans couvercle</b></li> <li>• Remuer une fois la cuisson terminée</li> <li>• Veuillez noter que les temps de cuisson seront plus courts si vous remplacez l'eau par du lait.</li> </ul>
	1,5 verre	6 verres	6 personnes	70 à 90 min	
	2 verres	8 verres	8 personnes	80 à 90 min	
Amarante	2 verres	6 verres	6 personnes	45 à 55 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remuer une fois la cuisson terminée</li> </ul>
	3 verres	9 verres	9 personnes	50 à 60 min	
	4 verres	12 verres	12 personnes	55 à 65 min	
Boulgour	2 verres	4 verres	4 personnes	35 à 45 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remuer une fois la cuisson terminée.</li> <li>• Laisser la fonction de maintien au chaud pendant quelques minutes pour laisser évaporer la vapeur et améliorer les saveurs.</li> </ul>
	3 verres	6 verres	6 personnes	40 à 50 min	
	4 verres	8 verres	8 personnes	50 à 60 min	
Semoule / Polenta	1 verre	3 verres	4 personnes	25 à 35 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remuer une fois la cuisson terminée.</li> </ul>
	2 verres	6 verres	8 personnes	35 à 45 min	
	3 verres	9 verres	12 personnes	50 à 60 min	
	4 verres	12 verres	16 personnes	70 à 80 min	

**REMARQUE :** Selon le type et la quantité de céréales, la cuisson peut durer de 25 minutes à 1 heure 30 minutes

# VAPEUR (STEAM)

**La fonction STEAM (vapeur) est idéale pour les recettes saines et savoureuses. La cuisson à la vapeur est un excellent moyen de conserver un maximum de vitamines et de nutriments précieux, ce qui en fait un choix idéal pour tout type de légumes verts.**

- Versez l'eau dans la cuve jusqu'à la marque du niveau de vapeur.
- Mettez les ingrédients dans le panier pour la cuisson à la vapeur.
- Placez le panier à vapeur dans la cuve de cuisson.
- Placez le couvercle.
- Appuyez sur n'importe quel bouton pour mettre l'appareil en marche lorsqu'il est en veille. L'écran clignotera et affichera un cadre circulaire.
- Avec le bouton rotatif, sélectionnez le programme STEAM (vapeur). L'indicateur LED correspondant s'allumera.
- Une durée par défaut clignote sur l'écran (00:45 = 45 minutes): vous pouvez augmenter la durée en appuyant sur le bouton + ou la diminuer en appuyant sur le bouton -. Le réglage varie de 5 minutes à 3 heures.
- Une fois la durée réglée, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour démarrer la cuisson. L'appareil émettra un bip sonore.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson, car de la vapeur s'échappera, ce qui influencera la durée de cuisson et le goût.
- À la fin de la cuisson, l'appareil passera en mode de maintien au chaud. L'appareil émettra 3 bips sonores et le compte à rebours démarrera.
- Vous pouvez arrêter la fonction de maintien au chaud en appuyant sur le bouton Marche / Arrêt.

## REMARQUES :

- Gardez le couvercle en verre fermé pendant la cuisson, sinon la vapeur s'échappera et cela prolongera la durée de cuisson.
- Ne laissez pas la cuve de cuisson bouillir à sec durant la cuisson à la vapeur; assurez-vous toujours qu'il y a de l'eau au fond de la cuve pendant la cuisson.
- N'utilisez pas le panier à vapeur sans liquide au fond de la cuve ou pour une fonction autre que la cuisson à la vapeur.
- Veuillez noter que plus les morceaux d'aliments placés dans le panier à vapeur sont petits, plus vite sera la cuisson et meilleurs seront les résultats.

# CUISSON LENTE (SLOW COOK)

La cuisson lente est une excellente façon de préparer un délicieux repas lorsque vous n'avez pas beaucoup de temps à passer dans votre cuisine. En outre, les saveurs peuvent s'imprégner en cours de cuisson et rendre les aliments plus goûteux qu'avec toute autre méthode de cuisson.

- Mettez les ingrédients dans la cuve de cuisson.
- Placez le couvercle.
- Appuyez sur n'importe quel bouton pour remettre l'appareil en marche lorsqu'il est en veille. L'écran clignotera et affichera un cadre circulaire.
- Avec le bouton rotatif, sélectionnez le programme SLOW COOK (cuisson lente). L'indicateur LED correspondant au programme choisi s'allumera.
- Vous pouvez choisir entre une température basse (LO) ou élevée (HI) en appuyant sur le bouton Temp. Par défaut, le mode Faible clignote sur l'écran affichant "LO".
- Si vous souhaitez modifier la durée de cuisson, attendez que la durée apparaisse sur l'écran: pour ce faire, appuyez sur les boutons + ou -. Vous pourrez alors voir la durée par défaut sur l'écran (4 heures). Vous pouvez la modifier en appuyant sur les boutons + ou -. Le réglage varie de 30 minutes à 9 heures.
- Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour démarrer la cuisson. L'appareil émettra un bip sonore.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson, car de la vapeur s'échappera, ce qui influencera la durée de cuisson et le goût.
- À la fin de la cuisson, l'appareil passera en mode de maintien au chaud. L'appareil émettra 3 bips sonores et le compte à rebours démarrera.
- Vous pouvez arrêter la fonction de maintien au chaud en appuyant sur le bouton Marche / Arrêt.

**REMARQUE :** La durée de cuisson peut varier en fonction des ingrédients, des quantités dans les recettes et si la cuve de cuisson et ses ingrédients sont chauds (si vous avez utilisé le réglage BROWN /SAUTÉ (dorer /sauter) avant la cuisson lente par exemple).

# DORER / SAUTER (BROWN / SAUTÉ)

Cette fonction permet de faire sauter les aliments et de rendre les ingrédients encore plus savoureux et tendres.

- Mettez les ingrédients dans la cuve de cuisson.
- Appuyez sur n'importe quel bouton pour remettre l'appareil en marche lorsqu'il est en veille. L'écran clignotera et affichera un cadre circulaire.
- Avec le bouton rotatif, sélectionnez le programme BROWN / SAUTÉ (dorer /sauter). L'indicateur LED correspondant au programme choisi s'allumera.
- La température par défaut (250°F) paraît à l'écran; vous pouvez la changer en appuyant sur le bouton Temp: choisissez parmi les 3 températures proposées: 210°F, 250°F ou 320°F.
- Si vous souhaitez modifier la durée de cuisson, attendez que la durée apparaisse sur l'écran: pour ce faire, appuyez sur les boutons + ou -. Vous pourrez alors voir la durée par défaut sur l'écran (15 min). Vous pouvez la modifier en appuyant sur les boutons + ou -. Le réglage varie de 5 minutes à 2 heures.
- Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour démarrer la cuisson L'appareil émettra un bip sonore.
- Ajoutez de la graisse (de l'huile ou du beurre : 3 cuillères à soupe au maximum) et laissez fondre pendant quelques minutes.
- Ajoutez les ingrédients Remuez de temps en temps et faites-les sauter jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés.
- À la fin de la cuisson, l'appareil émettra 3 bips sonores et se mettra en mode de veille.
- Veuillez noter qu'il n'y a pas de maintien au chaud ni de mise en marche différée pour cette fonction.

**REMARQUE :** Veuillez prendre garde aux éclaboussures lorsque vous ajoutez des aliments humides dans la matière grasse qui est chaude.

## CHANGEMENT DES RÉGLAGES DURANT LA CUISSON

- Cette fonction n'est pas autorisée pour aucun des programmes automatiques (riz et céréales). Elle ne fonctionne que pour les modes STEAM (vapeur), SLOW COOK (cuisson lente) et BROWN / SAUTÉ (dorer /sauter).
- Si vous désirez changer la température durant la cuisson, appuyez sur le bouton Temp. La valeur clignotera sur l'écran. Appuyez à nouveau sur le bouton Temp jusqu'à atteindre la température désirée.
- Si vous souhaitez modifier la durée de cuisson, appuyez sur les boutons + ou - et choisissez la nouvelle durée.
- Après quelques secondes, le nouveau réglage sera validé et la cuisson se poursuivra en conséquence.

**REMARQUE :** Si vous maintenez le bouton +, - ou Temp durant plus d'une seconde, les valeurs défileront plus rapidement.

## MISE HORS TENSION DE L'APPAREIL

- Tournez le bouton rotatif en position d'arrêt (OFF).
- L'appareil émettra un bip sonore et l'écran affichera "OFF" durant 3 secondes.. L'appareil est maintenant complètement éteint.
- Après 5 minutes d'inaction, l'appareil s'éteint automatiquement.



# COMMENT NETTOYER VOTRE APPAREIL

- Assurez-vous que l'appareil est débranché et complètement refroidi avant de le nettoyer
- Nettoyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon humide et propre. N'utilisez pas d'éponge abrasive car elle pourrait rayer la surface brillante.
- Le panneau de commande doit être soigneusement nettoyé à l'aide d'une éponge pas trop humide.
- Nettoyez la cuve de cuisson et les accessoires. Si des aliments sont coincés au fond de la cuve de cuisson amovible, remplissez-la d'eau chaude savonneuse et laissez reposer pendant environ 10 minutes avant de la nettoyer.
- Le couvercle, la cuve de cuisson interne et tous les accessoires (spatule, tasse à mesurer et panier à vapeur) peuvent être lavés au lave-vaisselle. N'utilisez pas de tampon à récurer pour nettoyer la cuve car cela pourrait endommager le revêtement de la cuve.

## IMPORTANT :

- N'immergez pas l'appareil dans un liquide. Utilisez toujours la cuve de cuisson fournie. Ne versez pas d'eau ni d'aliments directement dans l'appareil sans la cuve.
- Si vous immergez par inadvertance votre appareil dans l'eau ou si de l'eau se déverse directement sur l'élément chauffant (lorsque la cuve n'est pas en place), allez porter votre appareil à votre centre de service pour le faire réparer.
- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation.

# GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES	SOLUTIONS
Les indicateurs lumineux du panneau de commande restent éteints et l'appareil ne chauffe pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez si le cordon d'alimentation est branché à une prise de courant fonctionnelle. Vérifiez si la prise d'alimentation est fermement insérée dans la base de l'appareil.
Les indicateurs lumineux du panneau de commande restent éteints et l'appareil chauffe.	Problème de connexion des indicateurs lumineux ou les indicateurs lumineux sont endommagés.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.
Le riz est trop cuit ou à moitié cuit.	Le volume d'eau est excessif ou insuffisant pour la quantité de riz.	Reportez-vous au tableau du guide de cuisson dans le manuel d'instructions pour la quantité d'eau correcte (page 42). Changez le type ou la marque de riz utilisés.
Le riz est à moitié cuit.	Insuffisamment mijoté.	Quantité incorrecte d'eau utilisée. Reportez-vous au tableau du guide de cuisson dans le manuel d'instructions pour la quantité d'eau correcte (page 42). Ajoutez de l'eau dans la cuve de cuisson après avoir ajouté le riz.
E1	Le capteur de température sous la cuve est endommagé.	Arrêtez l'appareil et redémarrez le programme. Si le problème persiste, envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.
La fonction de maintien au chaud automatique est défectueuse (l'appareil ne chauffe pas ou reste en mode de cuisson).		Allez porter l'appareil à un centre de réparation agréé.

# RECETTES

## Viande à la sauce bolognaise

Nombre de personnes : 4 à 6

### Ingédients :

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de beurre

1 oignon moyen, haché finement

1 gousse d'ail, émincée

1 carotte, pelée et finement hachée

1 branche de céleri, finement hachée

1 cuillère à soupe de persil italien finement haché

1 livre de bœuf haché maigre ou de dinde

½ cuillère à thé de noix de muscade

¾ d'un verre de lait

1 boîte de conserve (28 onces) de tomates broyées

Sel et poivre noir selon votre goût

- Ajoutez de l'huile et du beurre dans la cuve de cuisson. Sélectionnez le mode **Brown /Sauté (dorer / sauter)**. Réglez la température à 320°F. Réglez la durée de cuisson à 30 minutes. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt. Quand l'huile est chaude et que le beurre est fondu, ajoutez les oignons, l'ail, la carotte, le céleri et le persil. Faites cuire durant 7 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajoutez la viande hachée. Faites cuire durant 8 minutes, ou jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée. Ajoutez la muscade et le mélange d'assaisonnement avec le sel et le poivre. Ajoutez le lait et faites cuire jusqu'à ce que la moitié du liquide soit absorbé, en remuant fréquemment. Ajoutez les tomates broyées. Mélangez bien. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt
- Couvrez la cuve avec le couvercle. Sélectionnez la fonction **Slow Cook (cuisson lente)**, avec le réglage **LO (basse)**. Réglez la durée de cuisson sur 6 heures. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt. Ne soulevez pas le couvercle en cours de cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt et ajustez l'assaisonnement avec le sel et le poivre selon votre goût.

**Servez avec :** 454 g de vos pâtes préférées, cuites al dente. Garnissez le plat de fromage parmesan fraîchement râpé.

## Variation

Picadillo cubain

### Remplacez :

- La carotte et le céleri par un petit poivron vert, épépiné et coupé en petits dés
- La noix de muscade par ½ cuillère à thé de cumin moulu, ½ cuillère à thé de cannelle et ½ cuillère à thé d'origan séché et écrasé
- Le lait par ½ verre d'eau ou de bouillon de bœuf; ajoutez les tomates broyées; ne faites pas réduire.

### À ajouter, 20 minutes avant la fin de la durée de cuisson lente; mélangez bien :

- ¼ verre de raisins secs
- ¼ verre d'olives vertes farcies de tranches de piment

**Directives de cuisson:** Préparez selon les instructions de la recette.

**Servez avec :** du riz blanc ou brun. Garnissez avec des oignons verts tranchés.

# Soupe aux haricots noirs

Nombre de personnes : 4

## Ingédients :

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 oignon moyen, haché

2 gousses d'ail, émincées

1 poivron vert moyen, épépiné et coupé en petits dés

1 carotte, coupée en petits carrés

1 branche de céleri, coupée en petits carrés

1 ½ cuillère à thé de cumin en poudre

1 cuillère à thé d'origan séché et écrasé

½ cuillère à thé de poudre de piment

Poivre noir, selon votre goût

1 boîte de conserve (14,5 onces) de tomates en dés

2 boîtes de conserve (15,5 onces chacune) de haricots noirs, égouttés

3 verres de bouillon de poulet ou de légumes.

1 feuille de laurier

- Ajoutez l'huile dans la cuve de cuisson. Sélectionnez le mode **Brown / Sauté (dorer / sauter)**. Réglez la température à 320°F. Utilisez la durée de cuisson prééglée. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt. Lorsque l'huile est chaude, ajoutez les oignons, l'ail, le poivron vert, la carotte et le céleri. Faites cuire durant 7 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Assaisonnez avec du sel selon votre goût. Ajoutez le cumin, l'origan et la poudre de piment. Faites cuire, remuez durant 1 minute. Assaisonnez avec du poivre noir selon votre goût. Ajoutez les tomates en dés, les haricots noirs, le bouillon et la feuille de laurier. Mélangez bien. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt
- Mettez le couvercle sur la cuve. Sélectionnez la fonction **Slow Cook** au réglage **LO (basse)**. Réglez la durée de cuisson à 6 heures. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt. N'ouvrez pas le couvercle en cours de cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt assaisonnez de sel et de poivre au goût. Pour épaissir la soupe, écrasez doucement quelques haricots avec le dos d'une cuillère en bois contre les parois de la cuve.

FR

## **Variation**

Chili végétarien

### **Double quantité :**

- Oignon, ail, carotte et céleri

### **Ajoutez :**

- Un poivron jaune et un poivron rouge, épépinés et coupés en dés
- 1 cuillère à thé de paprika ainsi que d'autres assaisonnements

### **Ajoutez des assaisonnements comme suit :**

- 2 cuillères à thé de cumin en poudre
- 2 cuillères à thé d'origan séché et pilé
- 1 cuillère à soupe de poudre de chili

### **Remplacez :**

- Une boîte de conserve de haricots noirs par 1 boîte de conserve (15,5 onces) de haricots rouges et de pois chiches, égouttés.
- Le bouillon par 2 verres de jus de tomate

**Directives de cuisson:** Préparez selon les instructions de la recette.

**Servez avec :** du riz blanc ou du riz brun. Garnissez d'oignons verts en tranches, de cheddar râpé et de crème sure.

# Gâteau au riz crémeux

Nombre de personnes : 4 à 6

## Ingrédients:

1 tasse de votre riz préféré (américain, arborio, au jasmin ou basmati), blanc ou brun (ne pas le rincer)

- **important:** utilisez la tasse à mesurer fournie avec l'appareil pour le riz

5 verres (40 onces) de lait entier ou à 2 %

2 cuillères à soupe de beurre, fondu

1 petit bâton de cannelle

Des bandes de zeste de citron, coupées à partir d'un citron (enroulées sur des cure-dents ou sur une brochette en bois pour un retrait facile)

1 pincée de sel

½ tasse de sucre

- Ajoutez le riz, le lait, le beurre fondu, le bâton de cannelle, le zeste de citron et le sel dans la cuve de cuisson. Mélangez bien.
- Mettez le couvercle sur la cuve. Selon votre type de riz, sélectionnez le mode **White Rice (riz blanc)** ou **Brown Rice (riz brun)**
- Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt En 35 à 40 minutes environ, le gâteau de riz sera épais et crémeux.
- Ajoutez le sucre. Mélangez bien. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt.
- Si le gâteau est trop épais, ajoutez une petite quantité de lait chaud jusqu'à obtenir la consistance désirée. Jetez le bâton de cannelle et le zeste de citron avant de servir le gâteau chaud.

## Variation

Gâteau indien au riz basmati

## Remplacez :

- Le bâton de cannelle et le zeste de citron par ½ cuillère à thé de safran broyé ou en poudre et ½ cuillère à thé de cardamome.
- Le sucre blanc par du sucre brun
- Utilisez seulement du riz basmati

## Ajoutez avec le sucre :

- ¼ de tasse d'amandes effilées, grillées
- ¼ de tasse de pistaches hachées

**Directives de cuisson:** Préparez selon les instructions de la recette.

# Risotto traditionnel

Nombre de personnes : 4 à 6

## Ingrédients :

3 cuillères à soupe de beurre

1 oignon moyen, haché finement

2 tasses de riz Arborio

- **important**: utilisez la tasse à mesurer fournie avec l'appareil pour le riz.

1/3 de tasse de vin blanc sec

6 tasses (54 onces) de bouillon de poulet ou de légumes

3/4 de tasse de parmesan râpé

Sel et poivre selon votre goût

- Ajoutez 2 cuillères à soupe de dans la cuve de cuisson. Sélectionnez le mode **Dorer / Sauter**. Réglez la température à 320°F. Réglez la durée de cuisson à 20 minutes. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt. Lorsque le beurre est fondu et chaud, ajoutez l'oignon et faites cuire, en remuant, jusqu'à ce que la consistance devienne tendre. Ajoutez le riz au mélange d'oignon et faites cuire, en remuant fréquemment pendant 3 minutes. Ajoutez le vin blanc et mélangez bien. Laissez réduire à moitié. Ajoutez le bouillon et remuez bien. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt.
- Sélectionnez le mode **Risotto**. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt. Faites cuire avec le couvercle, jusqu'à ce que le risotto soit crémeux et que le riz ait un goût légèrement al dente, environ 25 minutes. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt. Incorporez la cuillère à soupe de beurre restant, puis mélangez le fromage de Parmesan. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût. Servez immédiatement.

## Variation

Risotto à la milanaise:

Ajoutez 1 cuillère à thé de filaments de safran ou en poudre pendant la cuisson des oignons.

Ajoutez 1 tasse de petits pois dans la cuve de cuisson lorsque vous ajoutez le beurre et le fromage de parmesan à la fin de la recette.

Risotto aux courgettes :

Ajouter des courgettes coupées en petits dés, et faites-les cuire avec l'oignon.

**Directives de cuisson** : Préparez selon les instructions de la recette.



# Riz Pilaf à l'orge et aux légumes de printemps

Nombre de personnes : 4 à 6

## Ingrédients:

1 tasse de petits pois surgelés  
1 tasse de petites carottes coupées en dés  
1 tasse de brocoli coupé en petits morceaux  
1 petite courgette, pelée et coupée en petits dés  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à soupe de beurre  
2 poireaux, parés et tranchés

1 tasse (utilisez la tasse à mesurer en plastique fourni avec l'appareil) d'orge en grains entiers  
3 tasses (utilisez la tasse à mesurer en plastique fournie avec l'appareil) de bouillon de poulet ou de légumes  
1 cuillère à soupe de persil italien finement haché  
½ tasse de parmesan râpé  
Sel et poivre selon votre goût

- Versez l'eau dans la cuve, jusqu'au niveau de cuisson vapeur. Mettez les légumes, sauf les poireaux, dans le panier à vapeur. Placez le panier à vapeur dans la cuve de cuisson. Sélectionnez le mode **Steam (vapeur)**. Réglez la durée de cuisson à 15 minutes. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt.
- Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt. Enlevez le panier à vapeur. Couvrez le panier et laissez-le de côté.
- Videz la cuve de cuisson et faites-la sécher. Ajoutez l'huile d'olive et le beurre dans la cuve de cuisson. Sélectionnez le mode **Brown / Sauté (dorer / sauter)**. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt. Utilisez le pré-réglage de la durée de cuisson et de la température. Une fois le beurre est fondu et chaud, ajoutez les poireaux et faites-les cuire, en remuant, jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres. Ajoutez l'orge aux poireaux. Ajoutez le bouillon et remuez bien. Sélectionnez le mode **Grains (céréales)**. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt. Laissez cuire avec le couvercle, jusqu'à ce que l'appareil passe au mode de maintien au chaud, puis appuyez sur le bouton Marche / Arrêt.
- Ajoutez le persil, le fromage râpé et les légumes cuits à l'orge. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût. Servez immédiatement

FR

## **Variation**

Salade à l'orge et aux légumes de printemps

**Directives de cuisson :** Préparez selon les instructions de la recette.

## **Remplacez :**

- Le fromage parmesan râpé par 4 oz de fromage suisse ou de la feta, coupé(e) en dés

## **Ajoutez :**

- 1 tasse de blanc de poulet cuit ou du jambon coupé en dés
- 1 tasse de tomates cerises ou raisins

## **Directives de cuisson :**

- Préparez selon les instructions de la recette.
- Faites cuire les légumes à la vapeur pendant 10 minutes.
- Égouttez l'orge cuit et jetez tout liquide restant.
- Placez-le dans un bol de service et laissez-le refroidir à température ambiante.
- Préparez la vinaigrette en fouettant ensemble 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc, 1/3 de tasse d'huile d'olive extra vierge, 1 cuillère à thé de moutarde de Dijon, 1 cuillère à thé de sel et 1/4 de cuillère à thé de poivre noir. Versez sur l'épeautre cuit. Ajoutez le fromage coupé en dés, la viande et les tomates et servez.

# Crevettes vapeur à la thaïlandaise et pois cassés avec sauce au curry et à la noix de coco

Nombre de personnes : 4

## Ingrédients:

1 boîte (13,5 onces) de lait de coco non sucré  
½ tasse de bouillon de poulet ou de légumes  
1 gousse d'ail, émincée  
1 cuillère à thé de gingembre frais pelé et émincé  
1 cuillère à soupe de sauce de poisson ou de soja  
1 cuillère à thé de poudre de curry  
454 g de grosses crevettes, pelées

8 onces pois sucrés  
6 oignons verts, parés et coupés en morceaux de 5 cm  
Sel selon votre goût  
4 brins de coriandre, des feuilles seulement, déchirées  
1 petit piment, tranché en rondelles (facultatif)  
Citron vert, coupé en quartiers

- Mélangez dans la cuve le lait de coco, le bouillon, l'ail, le gingembre émincé, la sauce de poisson ou de soja et le curry en poudre.
- Placez le panier vapeur au-dessus de la cuve. Ajoutez les crevettes, les pois cassés et les morceaux d'oignon vert.
- Sélectionnez le mode **Steam (vapeur)**. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt. Laissez cuire, avec le couvercle, pendant environ 1 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient roses et fermes au toucher. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt.
- Enlevez le panier à vapeur. Assaisonnez la sauce à la noix de coco avec du sel selon votre goût. Répartissez les crevettes et les légumes cuits à la vapeur dans des bols à soupe. Versez la sauce sur les crevettes. Saupoudrez les feuilles de coriandre, les rondelles de piment optionnelles et servez avec des quartiers de citron vert.
- Servez avec des bols de riz au jasmin.

## Variation

Salade à l'orge et aux légumes de printemps

## Remplacez :

- Crevettes par des pétoncles ou du blanc de poisson ferme, coupé en petits morceaux.
- Pois cassés par des brins de brocoli ou du bak choi chinois, coupés en quatre

# GARANTIE LIMITÉE DU FABRICANT

 : [www.all-clad.com](http://www.all-clad.com) / [www.all-clad.ca](http://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 appelé 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 :

- 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.
- 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.
- 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.

### 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.

<b>U.S.A.</b>	<b>GROUPE SEB USA</b> 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	<b>CANADA</b>	<b>GROUPE SEB CANADA</b> 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
	800-255-2523		1-800-418-3325

# SOMMAIRE

PRECAUCIONES IMPORTANTES .....	p. 63
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO .....	p. 66
ANTES DEL PRIMER USO .....	p. 68
ALISTANDO SU ARTEFACTO .....	p. 68
DESCRIPCIÓN DE CONFIGURACIONES .....	p. 69
PROGRAMAS DE ARROZ: ARROZ BLANCO, ARROZ INTEGRAL, ARROZ PARA SUSHI, RISOTTO .....	p. 71
GRANOS .....	p. 73
COCCIÓN AL VAPOR .....	p. 75
COCCIÓN LENTA .....	p. 76
DORADO/SALTEADO .....	p. 77
CAMBIO DE LAS CONFIGURACIONES DURANTE LA COCCIÓN .....	p. 78
CÓMO APAGAR EL APARATO .....	p. 78
CÓMO LIMPIAR SU ARTEFACTO .....	p. 79
DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....	p. 80
RECETAS .....	p. 81
GARANTÍA LIMITADA DEL FABRICANTE .....	p. 90

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

**Cuando use artefactos eléctricos, siempre deben seguirse las siguientes medidas de seguridad:**

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use asas o perillas.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, clavija, o este artefacto en agua o cualquier otro líquido.
4. Es necesaria una supervisión cercana cuando un niño usa cualquier artefacto o cuando está cerca a un niño.
5. Desenchufe la clavija del tomacorrientes cuando el aparato no esté en uso y antes de limpiarlo. 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 si el artefacto no funciona correctamente o se ha dañado de alguna manera. Regrese el aparato 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 barra, o que toque superficies calientes.
10. No coloque el aparato encima o cerca a una hornilla eléctrica o de gas caliente, o en un horno calentado.
11. Se debe tener especial cuidado cuando se mueva un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
12. Siempre fije el cable al artefacto primero, luego inserte el clavija al tomacorrientes de la pared. Para desconectar, gire el control hasta la posición “OFF” (apagado), luego retire la clavija del tomacorrientes de la pared.
13. No utilice el artefacto para uso que no sea el indicado.
14. Sólo para usar sobre un mostrador.
15. **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar serias quemaduras. Mantenga el artefacto y el cable lejos de los niños. Nunca enrolle el cable sobre el borde del mostrador, nunca use un enchufe que esté debajo del mostrador y nunca lo use con un cable de extensión.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

**PRECAUCIÓN:** para minimizar al máximo el riesgo de descarga eléctrica, conéctelo siempre a enchufes que estén instalados correctamente a tierra.

## INSTRUCCIONES PARA CABLES CORTOS

El cable de alimentación es corto para evitar accidentes causados por jalar el cable, enredarse o tropezarse con un cable más largo.

# SÓLO PARA USO DOMÉSTICO



# FELICITACIONES POR SU COMPRA

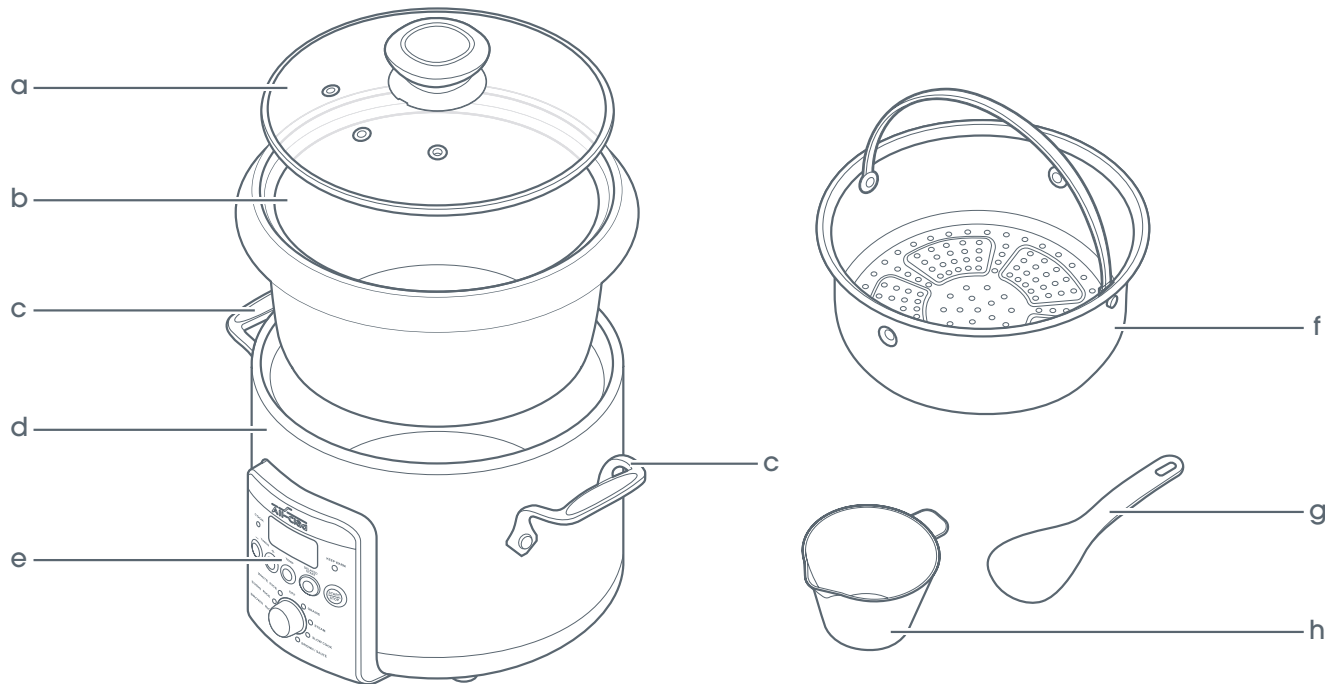
All-Clad Metalcrafters ha creado la colección original de utensilios de cocina fabricados mediante un proceso de adhesión metálica patentado que elimina el calentamiento disperejo, un logro que ha llevado a All-Clad a convertirse en el producto elegido por las cocinas de más restaurantes cuatro tenedores que cualquier otro. Es 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 lanzamiento.

Con más de diez colecciones de utensilios de cocina profesionales incluyendo una variedad de acabados y metales unidos, 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 cocina All-Clad, se extiende ahora a un selecto portafolio de electrodomésticos, diseñados para brindar al usuario la mejor combinación entre facilidad de uso y el máximo desempeño. 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 DEL PRODUCTO



- a. Tapa de vidrio
- b. Olla de cocción
- c. Asa del cuerpo
- d. Carcasa de acero inoxidable

- e. Panel de control
- f. Cesta de cocción al vapor
- g. Cuchara para el arroz
- h. Taza de medir para el arroz

# PANEL DE CONTROL



		Pantalla digital incluyendo temporizador	
	Luz LED indicando que se está llevando a cabo la cocción		Luz LED indicando que Mantener Caliente está encendido
	Botones para aumentar o reducir el tiempo		
	Botón para configurar la temperatura		
	Botón de Inicio con retraso		
	Botón Inicio/Fin		
<h3>Programas de cocción</h3>			

## ANTES DEL PRIMER USO

- Siempre lea las instrucciones de operación cuidadosamente antes de usar el artefacto por primera vez.
- Desempaque el artefacto.
- Retire todos los materiales de empaque de la parte interior del artefacto: las bolsas de plástico, accesorios, así como el cable de alimentación removible.
- Limpie la carcasa de metal con un paño limpio.
- Enjuague la olla de cocción, la cesta de vapor, la cuchara para el arroz y la taza de medir, usando un detergente para platos suave. No use limpiadores ásperos, abrasivos o químicos en ningún momento.
- Los accesorios, la olla de cocción y la tapa pueden lavarse con seguridad en el lavaplatos.

### PRECAUCIONES ADICIONALES

- No toque el elemento calefactor cuando el producto se enchufa o justo después de la cocción.
- No cargue el producto cuando esté en uso o justo después de la cocción.
- Este artefacto sólo debe usarse en interiores.
- Nunca ponga sus manos sobre los orificios de la tapa, ya que puede haber vapor caliente saliendo a través de ellos.
- No retire la olla de cocción cuando el artefacto esté encendido.
- No obstruya los orificios de la tapa durante la cocción.
- No use la olla de cocción o la cesta de vapor para otros propósitos que no sean los correspondientes a este artefacto.
- Nunca use su artefacto para freír con aceite abundante.

## ALISTANDO SU ARTEFACTO

- Coloque su artefacto en una superficie plana.
- Desenrolle el cable de alimentación; conéctelo al artefacto y luego al tomacorrientes.
- Verifique que la olla de cocción esté correctamente colocada dentro del artefacto.
- Su artefacto está ahora listo para comenzar a cocinar.

## IMPORTANTE:

- Nunca use utensilios de metal para evitar que se raye el revestimiento de la olla de cocción. Siempre use utensilios de plástico o madera.
- Asegúrese que la olla de cocción está correctamente colocada sobre la base del artefacto antes de cada uso.
- Siempre use guantes protectores cuando retire la tapa, la cesta de vapor y la olla de cocción del artefacto.
- Siempre retire la tapa lenta y cuidadosamente lejos de sí mismo para evitar que se quemé con el vapor saliente.
- No use una olla de cocción dañada o fisurada. Si está así, reemplácela antes de usar.

## DESCRIPCIÓN DE CONFIGURACIONES

La olla para arroz y granos ofrece un modo específicamente diseñado para optimizar la cocción de granos, así como 4 modos diferentes de cocción para el arroz: arroz blanco, arroz para sushi, arroz integral y risotto. Para todos estos programas, el artefacto ajusta automáticamente su temperatura y tiempo de cocción para obtener resultados precisos y consistentes para realzar el sabor y la textura de arroces y granos perfectos.

También es un artefacto de cocina versátil, ya que se pueden seleccionar los siguientes: cocción al vapor, cocción lenta y dorado/salteado.

Cuando la cocción está lista, la unidad automáticamente pasa al modo Mantener Caliente (salvo para la función Dorado/Salteado) y los alimentos se mantienen a la temperatura perfecta hasta que estén listos para ser servidos.

**Todos los programas de Arroz así como el programa de Granos son automáticos. El tiempo de cocción y temperatura los define el mismo artefacto.**

**NOTA: los programas automáticos (arroz blanco, arroz integral, arroz para sushi, risotto y granos) fueron optimizados para alcanzar resultados perfectos para cocinar solamente estos arroces y granos por sí mismos. Si desea usar estos modos para cocinar una receta completa usando ingredientes adicionales, le recomendamos consultar las instrucciones de la receta para ajustar la cantidad de líquido y cuándo hay que detener el proceso de cocción conforme a su gusto personal. Puede encontrar ejemplos de recetas al final de este manual.**

A continuacuéon, las posibles configuraciones para los demás programas:

Programas	Tiempo de cocci6n		Temperatura	Mantener caliente	Inicio con retraso
	Rango	Configuraci6n	Configuraci6n		
Cocci6n lenta	30 min a 9 h	30 min	LO (185°F) - HI (210°F)	Sí	Sí
Cocci6n al vapor	5 min a 3 h	1 min	-	Sí	Sí
Dorado/Salteado	5 min a 2 h	5 min	210°F/250°F/320°F	No	No

## MANTENER CALIENTE

- La funci6n Mantener Caliente se activa automáticamente al final de todos los programas, salvo Dorado/Salteado, y se muestra en pantalla. La luz LED de Mantener Caliente se encenderá cuando la funci6n esté encendida.
- La funci6n Mantener Caliente puede durar hasta 12 horas, pero la duraci6n óptima para Mantener Caliente es de 5 horas. Luego de estas 5 horas, puede aparecer una ligera coloraci6n de los alimentos en la parte inferior de la olla.
- Al final de 12 horas, el artefacto se apagará automáticamente.
- La funci6n Mantener Caliente es automática y no se puede seleccionar manualmente.
- Puede detener la funci6n Mantener Caliente presionando el bot6n Start/Stop (Inicio/Fin).

## INICIO CON RETRASO

- Si desea retrasar la cocci6n, elija el programa y el tiempo de cocci6n que desee, luego presione el bot6n Delayed Start (Inicio con retraso) antes de presionar el bot6n Start/Stop.
- Para elegir en cuántas horas desea que se inicie la cocci6n, ajuste el tiempo con los botones + y - .
- Una vez configurado el tiempo, presione el bot6n Start/Stop. Si por ejemplo, desea que la cocci6n comience en 3 horas, la pantalla mostrará “03:00” y el tiempo comenzará con la cuenta regresiva. La luz LED del bot6n de Inicio con retraso se enciende. Cuando termina la cuenta regresiva, el artefacto comienza con el programa de cocci6n. El bot6n de Inicio con retraso se apagará.
- No es posible usar esta opci6n con el programa de Dorado/Salteado.

# PROGRAMAS DE ARROZ: ARROZ BLANCO, ARROZ INTEGRAL, ARROZ PARA SUSHI, RISOTTO

- Abra la tapa del artefacto.
- Las marcas de medición en la parte interna de la olla se usan para medir la cantidad de agua cuando se cocina el arroz.
- La taza de medir de plástico incluida con su artefacto es para medir el arroz, no el agua. 1 medida de la taza de medir de arroz pesa unas 5.6 oz (alrededor de 145 g).
- La cantidad máxima de agua + arroz no debe exceder la marca más alta dentro de la olla. Nunca añada ingredientes o agua pasando la marca más alta del nivel.
- Mida el arroz y enjuáguelo bien bajo el agua corriente en un colador, hasta que el agua se vea transparente (excepto para arroz risotto que no se debe enjuagar). Luego coloque el arroz en la olla de cocción y lléenlo con agua hasta el nivel de agua correspondiente. Siempre coloque primero el arroz en la olla y luego el agua.
- Asegúrese que el arroz esté bien distribuido por toda la superficie de la olla de cocción para permitir una cocción uniforme.
- Añada sal según su gusto personal, si es necesario.
- El agua puede sustituirse por caldo. Si usa caldo, existe el riesgo de obtener un arroz ligeramente dorado en la parte inferior.
- Coloque la tapa.
- Presione cualquier botón para 'despertar' el artefacto del modo standby (inactivo). La pantalla titilará y mostrará un marco circular.
- Usando el botón giratorio, seleccione uno de los 4 programas de arroz.
- La luz LED correspondiente al programa elegido se encenderá.
- Presione el botón Start/Stop para comenzar a cocinar: no tiene que seleccionar un tiempo o temperatura, ya que la cocción es automática. El artefacto sonará.
- No abra la tapa durante la cocción, ya que el vapor se escapará y esto afectará el tiempo de cocción y el sabor.
- Tome en cuenta que no se muestra ningún tiempo en el panel de control para los programas automáticos. No obstante, en los últimos 8 a 12 minutos de cocción, aparecerá una cuenta regresiva.

- Al final de la cocción, el producto pasará al modo Mantener Caliente. El artefacto sonará 3 veces y el tiempo se empezará a contar de forma progresiva.
- Abra la tapa. Retire la olla de cocción. Mezcle el arroz con la cuchara de arroz para separar los granos.

## CONSEJOS DE COCINA:

Algunas variedades de arroz pueden requerir más agua para su cocción, como el arroz salvaje. Añada un poquito más de agua si desea que su arroz esté más esponjoso o un poquito menos si lo dese más firme. Consulte las indicaciones del empaque o use la guía de cocción para el arroz a continuación.

## GUÍA DE COCCIÓN PARA ARROZ

Tipo de arroz	Medida de arroz	Nivel de agua en la olla de cocción (incluyendo arroz)	Porciones	Tiempo de cocción aproximado
Arroz blanco	2 tazas	marca de 2 tazas	3 a 4 pers	30-40 min
Arroz blanco	6 tazas	marca de 6 tazas	8 a 10 pers	35-45 min
Arroz blanco	8 tazas	marca de 8 tazas	12 a 14 pers	75-85 min
Arroz para sushi	2 tazas	marca de 2 tazas	3 a 4 pers	35-45 min
Arroz para sushi	6 tazas	marca de 6 tazas	8 a 10 pers	40-50 min
Arroz para sushi	8 tazas	marca de 8 tazas	12 a 14 pers	75-85 min
Arroz integral*	2 tazas	marca de 2 tazas	3 a 4 pers	60-70 min
Arroz integral*	6 tazas	marca de 6 tazas	8 a 10 pers	70-80 min
Arroz integral*	8 tazas	marca de 8 tazas	12 a 14 pers	75-85 min
Risotto	2 tazas	marca de 2 tazas	3 a 4 pers	30-40 min
Risotto	6 tazas	marca de 6 tazas	8 a 10 pers	35-45 min
Risotto	8 tazas	marca de 8 tazas	12 a 14 pers	75-85 min

\* Arroz integral vaporizado



# GRANOS

Los granos ofrecen un refuerzo saludable de vitaminas, minerales, antioxidantes y fitonutrientes.

Este programa ha sido optimizado para trigo bulgur, semolina/polenta, quinoa, amaranto, cebada, avena (cortada).

- Mida los granos con la taza de medir.  
**IMPORTANTE: es crucial respetar la cantidad máxima de granos que se presenta en la tabla (pág. 74) para lograr resultados de cocción perfectos.** Esto garantiza la seguridad del artefacto.
- Colóquelos juntos en la olla con la cantidad correspondiente de agua (según la tabla de cocción de la página siguiente. Para los granos, no siga las marcas de la olla para medir la cantidad de agua).
- Asegúrese que los granos estén bien distribuidos por toda la superficie del tazón para permitir una cocción uniforme.
- Coloque la tapa, **salvo en el caso de la avena.**
- Presione cualquier botón para 'despertar' el artefacto del modo standby (inactivo). La pantalla titilará y mostrará un marco circular.
- Usando el botón giratorio, seleccione el programa Grains (Granos). La luz LED correspondiente se enciende.
- Presione el botón Start/Stop para comenzar a cocinar: no tiene que seleccionar un tiempo o temperatura, ya que la cocción es automática. El artefacto sonará una vez.
- No se recomienda abrir la tapa durante la cocción, ya que el vapor se escapará y esto afectará el tiempo de cocción y el sabor (salvo en el caso de la avena).
- Al final de la cocción, el producto pasará al modo Mantener Caliente. El artefacto sonará 3 veces y el tiempo se empezará a contar de forma progresiva.
- Puede detener la función Mantener Caliente presionando el botón Start/Stop (Inicio/Fin).

## GUÍA DE COCCIÓN PARA GRANOS

Tipo de grano	Medida de grano (Con taza de medir)	Medida de agua (Con taza de medir)	Porciones aproximadas	Tiempo de cocción aproximado	Consejos de cocina
Quinoa	2 tazas	4 tazas	4 pers	35-45 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remueva al final de la cocción.</li> <li>• Deje por unos minutos en Mantener Caliente para dejar que el vapor se evapore y realzar los sabores.</li> </ul>
	3 tazas	6 tazas	6 pers	40-50 min	
	4 tazas	8 tazas	8 pers	45-55 min	
Cebada	1 taza	3 tazas	4 pers	70-80 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Aconsejamos remover durante la cocción. Para conseguir la mejor textura, la cebada debe remojar en agua durante 1 noche antes de cocerla.</b></li> </ul>
Avena (cortada)	1 taza	4 tazas	4 pers	75-85 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cocción sin tapa.</b></li> <li>• Remueva al final de la cocción.</li> <li>• Tenga en cuenta que los tiempos de cocción son más cortos si se sustituye el agua por leche.</li> </ul>
	1,5 tazas	6 tazas	6 pers	70-90 min	
	2 tazas	8 tazas	8 pers	80-90 min	
Amaranto	2 tazas	6 tazas	6 pers	45-55 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remueva al final de la cocción.</li> </ul>
	3 tazas	9 tazas	9 pers	50-60 min	
	4 tazas	12 tazas	12 pers	55-65 min	
Trigo bulgur	2 tazas	4 tazas	4 pers	35-45 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remueva al final de la cocción.</li> <li>• Deje por unos minutos en Mantener Caliente para dejar que el vapor se evapore y realzar los sabores.</li> </ul>
	3 tazas	6 tazas	6 pers	40-50 min	
	4 tazas	8 tazas	8 pers	50-60 min	
Semolina/ Polenta	1 taza	3 tazas	4 pers	25-35 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remueva al final de la cocción.</li> </ul>
	2 tazas	6 tazas	8 pers	35-45 min	
	3 tazas	9 tazas	12 pers	50-60 min	
	4 tazas	12 tazas	16 pers	70-80 min	

**NOTA:** Dependiendo del tipo y la cantidad de granos, el ciclo puede durar de 25 min a 1.30 hora.

# COCCIÓN AL VAPOR

**La función de cocción al vapor es excelente para recetas saludables y sabrosas. La cocción al vapor es la manera perfecta de retener el máximo de vitaminas y nutrientes, lo que la hace perfecta para cualquier tipo de vegetales.**

- Llene de agua la olla hasta la marca de nivel de Cocción al vapor.
- Coloque los ingredientes en la cesta de vapor.
- Coloque la cesta de vapor dentro de la olla de cocción.
- Coloque la tapa.
- Presione cualquier botón para 'despertar' el artefacto del modo standby (inactivo). La pantalla titilará y mostrará un marco circular.
- Usando el botón giratorio, seleccione el programa Steam (Vapor). La luz LED correspondiente se enciende.
- Un tiempo predeterminado está titilando en la pantalla (00:45 = 45 minutos): puede aumentar el tiempo presionando el botón + o reducirlo presionando el botón – . La configuración de tiempo tiene un rango de 5 minutos a 3 horas.
- Una vez configurado el tiempo, presione el botón Start/Stop para comenzar a cocinar. El artefacto sonará una vez.
- No abra la tapa durante la cocción, ya que el vapor se escapará y esto afectará el tiempo de cocción y el sabor.
- Al final de la cocción, el producto pasará a Mantener Caliente. El artefacto sonará 3 veces y el tiempo se empezará a contar de forma progresiva.
- Puede detener la función Mantener Caliente presionando el botón Start/Stop (Inicio/Fin).

## NOTAS:

- Mantenga la tapa de vidrio puesta mientras cocina. Si no, el vapor se perderá y el tiempo de cocción durará más.
- No deje que el contenido del tazón de cocción hierva y se seque durante la cocción a vapor; asegúrese de que siempre haya agua en la parte inferior durante la cocción.
- No use la cesta de vapor sin líquido en la parte inferior de la olla o para cualquier otro propósito que no sea el de cocer al vapor.
- Tenga en cuenta que cuanto más pequeños sean los trozos de alimentos que pone en el cesto de vapor, más rápidamente se cocerán y mejores resultados obtendrá.

# COCCIÓN LENTA

El modo “Slow Cooking” es un perfecto para preparar deliciosas recetas cuando no se cuenta con mucho tiempo para pasar en la cocina. Además, los sabores pueden intensificarse y obtener mejores resultados que con algún otro método de cocción.

- Coloque los ingredientes en la olla de cocción.
- Coloque la tapa.
- Presione cualquier botón para 'despertar' el artefacto del modo standby (inactivo). La pantalla titilará y mostrará un marco circular.
- Usando el botón giratorio, seleccione el programa Slow Cook (Cocción lenta). La luz LED correspondiente se encenderá.
- Puede elegir entre temperatura Baja (LO) o Alta (HI) presionando el botón Temp. Por defecto, el modo LO estará titilando en la pantalla mostrando “LO”.
- Si desea modificar el tiempo de cocción, primero tiene que tenerlo en pantalla: para hacerlo, presione los botones + o - . Luego podrá ver el tiempo predeterminado en pantalla (4 horas). Puede modificarlo presionando los botones + o - . La configuración de tiempo tiene un rango de 30 minutos a 9 horas.
- Presione el botón Start/Stop para comenzar a cocinar. El artefacto sonará una vez.
- No abra la tapa durante la cocción, ya que el vapor se escapará y esto afectará el tiempo de cocción y el sabor.
- Al final de la cocción, el producto pasará a Mantener Caliente. El artefacto sonará 3 veces y el tiempo se empezará a contar de forma progresiva.
- Puede detener la función Mantener Caliente presionando el botón Start/Stop (Inicio/Fin).

**NOTA:** El tiempo de cocción puede variar dependiendo de los ingredientes, las cantidades de las recetas y si la olla de cocción y sus ingredientes están calientes (si ha usado la configuración Dorado/Salteado antes de Cocción lenta, por ejemplo).

# DORADO/SALTEADO

**Esta función permite saltear los alimentos y hacer que los ingredientes sean más sabrosos y tiernos.**

- Coloque los ingredientes en la olla de cocción.
- Presione cualquier botón para 'despertar' el artefacto del modo standby (inactivo). La pantalla titilará y mostrará un marco circular.
- Usando el botón giratorio, seleccione el programa Brown/Sauté (Dorado/Salteado). La luz LED correspondiente se enciende.
- La temperatura predeterminada (250°F) se muestra en pantalla, usted puede cambiarla presionando el botón Temp: elija entre 3 temperaturas propuestas: 210°F, 250°F o 320°F.
- Si desea modificar el tiempo de cocción, primero tiene que tenerlo en pantalla: para hacerlo, presione los botones + o - . Luego podrá ver el tiempo predeterminado en pantalla (15 min). Puede modificarlo presionando los botones + o - . La configuración de tiempo tiene un rango de 5 minutos a 2 horas.
- Presione el botón Start/Stop para comenzar a cocinar. El artefacto sonará una vez.
- Añada grasa (aceite o mantequilla: 3 cucharadas máximo) y deje derretir por unos cuantos minutos.
- Añada los ingredientes. Remueva de vez en cuando y saltéelos hasta que estén dorados.
- Al final de la cocción, el artefacto sonará 3 veces y pasará al modo de inactividad.
- Tome en cuenta que no hay ni función Mantener Caliente ni función Inicio con retraso para esta función.

**NOTA:** Tenga cuidado de no salpicarse cuando añada alimentos mojados en la grasa caliente.

## CAMBIO DE LAS CONFIGURACIONES DURANTE LA COCCIÓN

- Esta función no está permitida para ninguno de los programas automáticos (arroz y granos). Sólo funciona para las funciones de Vapor, Cocción lenta y Dorado/Salteado.
- En caso que desee cambiar la temperatura durante la cocción, presione el botón Temp. El valor en pantalla titilará. Presione nuevamente el botón Temp hasta que alcance la temperatura deseada.
- En caso de que desee cambiar el tiempo de cocción de cocción, presione los botones + o – y elija un nuevo tiempo.
- Luego de unos cuantos segundos, las nuevas configuraciones serán validadas y la cocción se hará como corresponde.

**NOTA:** si sigue presionando los botones +, - o Temp por más de 1 segundo, los valores se mostrarán más rápidamente.

## CÓMO APAGAR EL APARATO

- Gire la perilla giratoria a la posición de OFF.
- El artefacto sonará y la pantalla mostrará “OFF” por 3 segundos. Ahora está completamente apagado.
- Luego de 5 minutos sin actividad, el artefacto se apaga.

# CÓMO LIMPIAR SU ARTEFACTO

- Siempre asegúrese que el artefacto esté desenchufado y que se haya enfriado por completo antes de limpiarlo.
- Limpie la carcasa con un paño húmedo y suave. No use esponjas abrasivas ya que podrían rayar la superficie brillante.
- El panel de control debe limpiarse cuidadosamente con una esponja húmeda.
- Limpie la olla de cocción, así como los accesorios. Si hay alimentos pegados en la parte inferior de la olla de cocción removible, llénela con agua caliente y jabonosa, y déjela reposar por unos 10 minutos antes de limpiar.
- La tapa, la olla de cocción interna y todos los accesorios (espátula, taza y cesta de vapor) pueden lavarse con seguridad en el lavaplatos. No use un estropajo para limpiar la olla ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente de la misma.

## IMPORTANTE:

- No sumerja el artefacto en ningún líquido. Siempre use la olla de cocción provista. No vierta agua o alimentos directamente en el artefacto sin la olla de cocción puesta.
- Si accidentalmente sumerge su artefacto en agua o derrama agua directamente en el elemento calefactor (cuando la olla no está en su lugar), llévelo a su centro de servicios para que lo reparen.
- Limpie su artefacto después de cada uso.

# DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUCIONES
Las luces del panel de control están apagadas y el artefacto no calienta	El artefacto no está enchufado.	Verifique que el cable de alimentación esté enchufado a un tomacorrientes de la pared que esté en buen estado. Verifique que el cable de alimentación esté firmemente presionado contra la base del artefacto.
Las luces del panel de control están apagadas, pero el artefacto sí calienta	Hay un problema con la conexión de la luz indicadora o la luz indicadora está dañada.	Envíe el artefacto a un centro de servicio autorizado para ser reparado.
El arroz está semi-cocido o demasiado cocido.	Demasiada o muy poca agua, en comparación con la cantidad de arroz.	Consulte la tabla de guía de cocción en el manual de usuario para corregir la cantidad de agua (página 72). Cambie el tipo o marca de arroz utilizado.
El arroz está semi-cocido.	La cocción a fuego lento ha sido insuficiente.	Cantidad incorrecta de agua utilizada. Consulte la tabla de guía de cocción en el manual de usuario para ajustar la cantidad de agua (página 72). Siempre añada agua a la olla de cocción luego de añadir el arroz.
E1	El sensor de temperatura bajo la olla está dañado.	Detenga el artefacto y reinicie el programa. Si el problema persiste, envíe el artefacto a un centro de servicio autorizado para su reparación.
"El calentamiento automático falla (el producto permanece en el programa de cocción, o no hay calentamiento)".		Envíe el artefacto al centro de servicio autorizado para ser reparado.



# RECETAS

## Salsa de carne a la boloñesa

Porciones: 4 a 6

### Ingredientes:

1 cucharada de aceite de oliva  
1 cucharada de mantequilla  
1 cebolla mediana, finamente picada  
1 diente de ajo, triturado  
1 zanahoria pelada y finamente picada  
1 palito de apio, finamente picado

1 cucharada finamente picada de perejil italiano  
1 libra de carne magra de res o pavo molida  
½ cucharadita de nuez moscada molida  
¾ taza de leche entera  
1 lata (28 onzas) de tomates triturados  
Sal y pimienta al gusto

- Agregue aceite y mantequilla a la olla de cocción. Seleccione la configuración **Dorado/Salteado**. Configure la temperatura a 320F. Configure el tiempo de cocción en 30 minutos. Presione el botón Inicio/Fin. Cuando el aceite está caliente y la mantequilla derretida, añada las cebollas, ajo, zanahoria, apio y perejil. Cocine 7-8 minutos o hasta que los vegetales estén suaves. Añada la carne molida. Cocine 8 minutos o hasta que la carne ya no esté rosada, cortándola con una cuchara. Añada la nuez moscada y sazone la mezcla con sal y pimienta al gusto. Añada la leche y cocine hasta que aproximadamente la mitad del líquido se haya absorbido, removiendo frecuentemente. Añada los tomates triturados. Mezcle bien. Presione el botón Inicio/Fin.
- Cubra la olla con la tapa. Seleccione la función de **Cocción lenta** en la configuración de **LO**. Configure el tiempo de cocción en 6 horas. Presione el botón Inicio/Fin. No retire la tapa mientras dura la cocción lenta.
- Cuando termine de cocinar, presione el botón Start/Stop y ajuste la sazón con sal y pimienta al gusto.

**Sirva con:** 1 libra de su pasta favorita, cocida al dente. Acompañe con queso parmesano recién rallado.

## Variación

Picadillo cubano

### Reemplace:

- La zanahoria y el apio con 1 pimiento verde pequeño, sin semillas y en cubos pequeños
- La nuez moscada con  $\frac{1}{2}$  cucharadita de comino molido,  $\frac{1}{2}$  cucharadita de canela molida y  $\frac{1}{2}$  cucharadita de orégano seco y triturado
- La leche con  $\frac{1}{2}$  taza de agua o caldo de res; añádala junto con los tomates triturados; no reduzca

### Para añadir, 20 minutos antes de que se termine el tiempo de cocción lenta; mezcle bien:

- $\frac{1}{4}$  taza de pasas
- $\frac{1}{4}$  taza de aceitunas verdes rellenas de pimiento morrón

**Instrucciones de cocción:** Preparar como lo indica la receta.

**Sirva con:** arroz blanco o integral. Acompañe con cebollines en rodajas.

# Sopa de frijoles negros

Porciones: 4

## Ingredientes:

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cebolla mediana, picada

2 dientes de ajo, triturado

1 pimiento verde mediano, sin semillas y en dados pequeños

1 zanahoria, en dados pequeños

1 palito de apio, en dados pequeños

1 ½ cucharadita de comino molido

1 cucharadita de orégano seco y triturado

½ cucharadita de ají en polvo

Pimienta negra, al gusto

1 lata (14.5 onzas) de tomates en dados

2 latas (15.5 onzas c/u) de frijoles negros, escurridos

3 tazas de caldo de pollo o caldo de vegetales

1 hoja de laurel

- Agregue aceite a la olla de cocción. Seleccione la configuración **Dorado/Salteado**. Configure la temperatura a 320F. Use el tiempo de cocción preconfigurado. Presione el botón Inicio/Fin. Cuando el aceite esté caliente, añada las cebollas, ajo, pimiento verde, zanahoria y apio. Cocine 7-8 minutos o hasta que los vegetales estén suaves. Sazone con sal al gusto. Añada el comino, orégano y el ají en polvo. Cocine, removiendo, por 1 minuto. Sazone con pimienta negra al gusto. Añada los tomates en dados, los frijoles negros, el caldo y la hoja de laurel. Mezcle bien. Presione el botón Inicio/Fin.
- Cubra la olla con la tapa. Seleccione la función de **Cocción lenta** en la configuración de **LO**. Configure el tiempo de cocción en 6 horas. Presione el botón Inicio/Fin. No retire la tapa mientras dura la cocción lenta.
- Cuando termine de cocinar, presione el botón Start/Stop y ajuste la sazón con sal y pimienta. Para espesar la sopa, haga puré algunos de los frijoles con la parte de atrás de una cuchara de madera contra los lados de la olla.

## **Variación**

Chili vegetariano

### **Duplique la cantidad de:**

- Cebolla, ajo, zanahoria y apio

### **Añada:**

- Un pimiento amarillo y uno rojo, sin semillas y en dados
- 1 cucharadita de pimentón junto con los demás condimentos

### **Aumente los condimentos como sigue:**

- 2 cucharaditas de comino molido
- 2 cucharaditas de orégano seco y triturado
- 1 cucharada de chili en polvo

### **Reemplace:**

- Una lata de frijoles negros con: 1 lata (15.5 onzas c/u) de frijoles rojos y garbanzos, escurridos
- El caldo con 2 tazas de jugo de tomate

**Instrucciones de cocción:** Preparar como lo indica la receta.

**Sirva con:** arroz blanco o integral. Acompañe con cebollines en rodajas, queso cheddar rallado y crema agria.

# Pudín de arroz cremoso

Porciones: 4 a 6

## Ingredientes:

1 taza de su arroz favorito (americano, arborio, jazmín o basmati), blanco o integral (no enjuagar)

- **importante:** use la taza de medir que viene con el artefacto para el arroz

5 tazas (40 onzas) de leche entera o leche 2 %

2 cucharadas de mantequilla, derretida

1 ramita de canela pequeña

Tiras de ralladura de limón, cortada a partir de un limón (ensártelos con un par de mondadores o un palillo de madera para poder retirarlos fácilmente)

Una pizca de sal

½ taza de azúcar

- Añada el arroz, le leche, la mantequilla derretida, la ramita de canela, la ralladura de limón y la sal a la olla de cocción. Mezcle bien.
- Cubra la olla con la tapa. Dependiendo de su tipo de arroz, seleccione la configuración de **Arroz blanco** o **Arroz integral**.
- Presione el botón Inicio/Fin. En unos 35 a 40 minutos, el pudín de arroz estará espeso y cremoso.
- Añada el azúcar. Mezcle bien. Presione Inicio/Fin.
- Si el pudín está demasiado espeso, añada una pequeña cantidad de leche caliente hasta alcanzar la consistencia deseada. Descarte la ramita de canela y la ralladura de limón antes de servir, caliente.

## Variación

Pudín de arroz basmati indio

## Reemplace:

- La ramita de canela y la ralladura de limón con ½ cucharadita de azafrán triturado o en polvo y ½ cucharadita de cardamomo en polvo
- El azúcar blanca con azúcar rubia
- Use solamente arroz basmati

## Añada junto con el azúcar:

- ¼ taza de almendras en astillas, tostadas
- ¼ taza de pistachos picados

**Instrucciones de cocción:** Preparar como lo indica la receta.

## Risotto tradicional

Porciones: 4 a 6

### Ingredientes:

3 cucharadas de mantequilla

1 cebolla mediana, finamente picada

2 tazas de arroz arborio

- **importante:** use la taza de medir que viene con el artefacto para el arroz

½ taza de vino blanco seco

6 tazas (54 onzas) de caldo de pollo o vegetales

¾ taza de queso parmesano rallado

Sal y pimienta al gusto

- Añada 2 cucharadas de la mantequilla a la olla de cocción. Seleccione la configuración **Dorado/Salteado**. Configure la temperatura a 320F. Configure el tiempo de cocción en 20 minutos. Presione Inicio/Fin. Cuando la mantequilla se haya derretido y calentado, añada la cebolla y cocine, removiendo hasta que esté suave. Añada el arroz a la mezcla de cebollas y cocine, removiendo frecuentemente por 3 minutos. Añada el vino y mezcle bien. Reduzca en la mitad. Añada el caldo y mezcle bien. Presione Inicio/Fin.
- Seleccione la configuración de **Risotto**. Presione Inicio/Fin. Cocine, cubierto, hasta que el risotto esté cremoso y el arroz esté ligeramente al dente, aproximadamente por 25 minutos. Presione Inicio/Fin. Añada la cucharada de mantequilla restante. Luego añada el queso parmesano. Sazone con sal y pimienta negra al gusto. Sirva de inmediato.

### Variación

Risotto alla Milanese:

Añada 1 cucharadita de azafrán en hilos o en polvo mientras cocina las cebollas.

Añada 1 taza de arvejas cocidas a la olla cuando añada la mantequilla y el queso parmesano al final de la receta.

Zucchini Risotto:

Añada un zapallito italiano grande, cortado en dados pequeños y cocido con la cebolla.

**Instrucciones de cocción:** Preparar como lo indica la receta.

# Pilaf de vegetales de primavera y cebada

Porciones: 4 a 6

## Ingredientes:

1 taza de arvejas congeladas  
1 taza de zanahorias en dados pequeños  
1 taza de ramitos de brócoli cortados en pequeños trozos  
1 zapallito italiano pequeño, cortado en dados pequeños  
1 cucharada de aceite de oliva  
1 cucharada de mantequilla  
2 poros, cortados y rebanados

1 taza (use la taza de medir de plástico que viene con el artefacto) de cebada de grano entero  
3 tazas (use la taza de medir de plástico que viene con el artefacto) de caldo de pollo o vegetales  
1 cucharada finamente picada de perejil italiano  
½ taza de queso parmesano rallado  
Sal y pimienta al gusto

- Llene de agua la olla de cocción hasta la marca de nivel de Cocción al vapor. Coloque los vegetales, excepto los poros, en la cesta de vapor. Coloque la cesta de vapor dentro de la olla de cocción. Seleccione la configuración de **Vapor**. Configure el tiempo de cocción en 15 minutos. Presione el botón Inicio/Fin.
- Cuando esté lista la cocción, presione el botón Start/Stop. Retire la cesta de vapor. Cubra y coloque aparte
- Vacíe la olla de cocción y séquela bien. Añada el aceite de oliva y la mantequilla a la olla de cocción. Seleccione la configuración **Dorado/Salteado**. Presione Inicio/Fin. Use el tiempo de cocción y la temperatura preconfigurados. Cuando la mantequilla se haya derretido y calentado, añada los poros y cocine, removiendo hasta que estén suaves. Añada la cebada a los poros. Añada el caldo y mezcle bien. Seleccione la configuración de **Granos**. Presione Inicio/Fin. Deje cocinar, con la olla tapada, hasta que el artefacto pase a Mantener Caliente. Luego presione el botón Inicio/Fin.
- Añada el perejil, el queso rallado y los vegetales cocidos a la cebada. Sazone con sal y pimienta negra al gusto. Sirva de inmediato.

## **Variación**

Ensalada de vegetales de primavera y cebada

**Instrucciones de cocción:** Preparar como lo indica la receta.

## **Reemplace:**

- El queso parmesano rallado con 4 oz. de queso suizo o feta, en dados

## **Añada:**

- 1 taza de jamón o pechuga de pollo en dados
- 1 taza de tomates cereza o uva

## **Instrucciones de cocción:**

- Prepare la receta como se indica.
- Cocine los vegetales al vapor sólo por 10 minutos.
- Escorra la cebada cocida y descarte cualquier líquido restante.
- Coloque en un tazón para servir y déjelo enfriar a temperatura ambiente.
- Prepare una vinagreta batiendo juntas 3 cucharadas de vinagre de vino blanco,  $\frac{1}{3}$  de taza de aceite de oliva extra virgen, 1 cucharadita de mostaza Dijon, 1 cucharadita de sal y  $\frac{1}{4}$  de cucharadita de pimienta negra. Verter sobre farro enfriado. Añada el queso en dados, la carne y los tomates, y servir.



# Camarones de río con guisantes dulces y salsa de curry con coco a la tailandesa

Porciones: 4

## Ingredientes:

1 lata (13.5 onzas) de leche de coco no endulzada  
½ taza de caldo de pollo o caldo de vegetales  
1 diente de ajo, triturado  
1 cucharadita de jengibre fresco pelado y picado  
1 cucharada de salsa de soya o de pescado  
1 cucharadita de curry en polvo  
1 libra de camarones grandes, pelados

8 onzas de guisantes dulces  
6 cebollas verdes, cortadas en trozos de 2 pulgadas  
Sal al gusto  
4 tallitos de culantro, sólo las hojas, partidas  
1 jalapeño pequeño, cortado en rebanadas (opcional)  
Una lima, cortada en cuatro

- Combine en la olla de cocción la leche de coco, el caldo, el ajo, el jengibre picado, la salsa de soya o de pescado y el curry en polvo.
- Coloque la cesta de vapor encima de la olla de cocción. Añada los camarones, los guisantes dulces y los trozos de cebolla verde.
- Seleccione la configuración de **Vapor**. Presione el botón Inicio/Fin. Deje cocinar, cubierto, por unos 15-20 minutos o hasta que los camarones estén rosados y firmes al tacto. Presione Inicio/Fin.
- Retire la cesta de vapor. Sazone la salsa de coco con sal al gusto. Divida los camarones de río y los vegetales en platos soperos. Vierta la sopa por cucharadas sobre los camarones. Rocíe con las hojas de culantro, los anillos opcionales de jalapeño y sirva con rodajas de lima.
- Sirva con tazones de arroz jazmín.

## Variación

Ensalada de vegetales de primavera y cebada

## Reemplace:

- Los camarones con vieiras o pedazos de pescado blanco firme, cortado en pedazos pequeños.
- Los guisantes dulces con ramitos de brócoli o bok choy bebé, cortado en cuatro

# GARANTÍA LIMITADA DEL FABRICANTE

 : [www.all-clad.com](http://www.all-clad.com) / [www.all-clad.ca](http://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

- 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:

- 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.
- 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
- 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.

<b>U.S.A.</b>	<b>GROUPE SEB USA</b> 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	<b>CANADA</b>	<b>GROUPE SEB CANADA</b> 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
	800-255-2523		1-800-418-3325



[www.all-clad.com](http://www.all-clad.com)