

4 QT. Electric Slow Cooker With Ceramic or Aluminum Insert

Owner's Guide - Model No. NC00138680

Guide de l'utilisateur - Modèle No NC00138680

Read and save these instructions - Lisez et conservez ces instructions

www.allclad.com

EN

FR

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	pg. 3
SHORT CORD INSTRUCTIONS	pg. 4
DESCRIPTION OF PARTS	pg. 6
BEFORE FIRST USE.....	pg. 7
USING YOUR SLOW COOKER.....	pg. 7
TIPS FOR BETTER SLOW COOKING	pg. 10
HOW TO CLEAN YOUR SLOW COOKER.....	pg. 11
WHAT TO DO IF YOUR SLOW COOKER IS NOT WORKING CORRECTLY	pg. 12
MANUFACTURER'S WARRANTY	pg. 14

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

18. Do not use the slow cooker insert for food storage.
19. Do not reheat foods in your slow cooker.
20. Do not set the heated insert on a finished wood table or any other type of surface that may burn or melt.
21. Do not use the lid or the removable insert in the microwave.
22. Do not heat the slow cooker when it is empty.
23. Always use protective pads when moving your heated slow cooker.
24. Do not use the ceramic insert on the stove top or in an oven to prepare foods.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

ELECTRICAL REQUIREMENTS

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug.

If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

CONGRATULATIONS ON YOUR PURCHASE

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

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

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

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

EN

DESCRIPTION OF PARTS

- a Stainless steel overmoulded silicon handle
- b Glass lid
- c Stainless steel handles
- d 4 QT. insert
- e Stainless steel exterior
- f Programmable timer
- g “cook” light
- h “warm” light

Function display

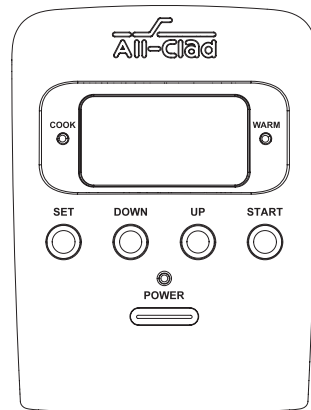
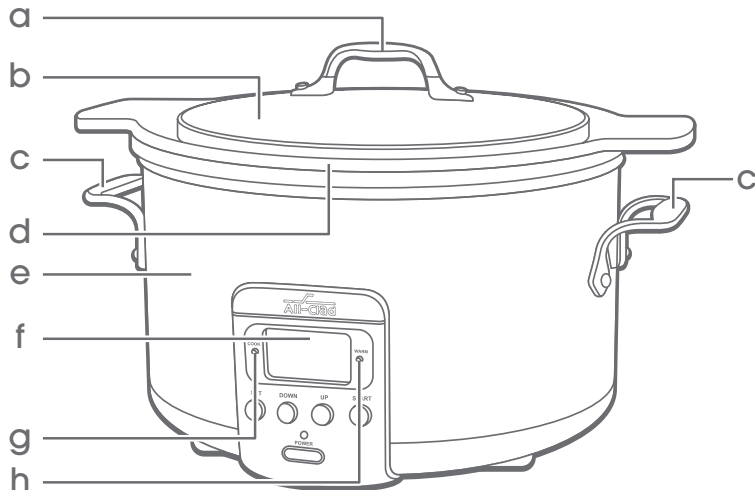
SET - to set the cooking mode

DOWN - to decrease the cooking time

UP - to increase the cooking time

START - to start the cooking

POWER - to turn the slow cooker on and off



BEFORE FIRST USE

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

USING YOUR SLOW COOKER

IMPORTANT: Product housing can become very hot during cooking. Take care not to touch it without heating protections, and avoid children presence near the product.

NOTE:

- Do not fill the slow cooker bowl more than three-quarters full.
- Always use oven gloves when removing the hot insert from the slow cooker
- Take care not to block the air vents of the product during using. The product must be used on a flat and hard surface.
- During the initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal and will stop after a few uses.
- Never heat the insert when it is empty. Never preheat the base.

MODELS WITH ALUMINUM INSERT:

- Do not put the aluminum insert in the oven.
The removable insert can be used on a burner for both gas and electric, but must never be used on an induction hob.
- Never use metal utensils to preserve the ceramic coating.
- Do not cut food directly in the pan.

MODELS WITH CERAMIC INSERT:

- Do not put the ceramic insert on the stove top, or in an oven.
- We recommend that you use either wooden or plastic utensils, as metal utensils can scratch or mark the ceramic insert.
- Never subject the insert to sudden temperature changes, such as moving it from the refrigerator right into a cooking cycle or right from a completed cooking cycle into the refrigerator.
- Do not immerse/do not wash the insert in cold water when it is still hot.

COOKING

- Plug the product,
- The screen will become illuminated
- If no action is done without 30s, the light is off and the product switches into standby mode.
- Press **Power**, the light and screen will become illuminated.
- Press **Set** to choose between High, Low, High/Low, or Warm setting.
HIGH Mode from 2 to 8 hours, adjustable by 30mn
LOW MODE from 4 to 20h, adjustable by 30mn
- Press on **up** or **down** to set the cooking time.

*If no further action is done within 30s, you will hear a beep and the product will switch into standby mode. To start again the product you should push again the **power** button.*

- After selecting the power setting and cooking time, press **Start**. You will hear a beep and cooking begins. The readout indicates time left, the remaining time decreases by the minute.

HIGH/LOW MODE

The auto HIGH/LOW setting starts the cooking on HIGH and then switches to LOW:

- Press **Set** three times to select the HIGH/LOW setting.
- Enter the cooking time on the HIGH setting by pressing **down** or **up**.
- Press **Start**.
- Enter the cooking time on the LOW setting.
- Press **Start** again to confirm the time on the LOW setting and start the cooking.

DURING COOKING

- You can change the cooking time by pressing **up** or **down**.
- You can change the setting during cooking by pressing **Set**, on the HIGH or LOW settings only.

END OF COOKING

- When the cooking cycle is complete, the slow cooker will automatically shift to KEEP WARM mode.
- The WARM light illuminates.
- The KEEP WARM mode can be used for up to 6 hours.
- When the KEEP WARM mode is finished, the slow cooker will shut off.
- If you want to extend the KEEP WARM mode, push Power, press **Set** until the KEEP WARM mode appears and press **Start**.
- DO NOT USE THIS FUNCTION TO REHEAT FOODS.

AFTER USE

- Press **Power** to turn off the slow cooker. The digital readout display 00:00 and light off after few seconds.
- Unplug your appliance.

TIPS FOR BETTER SLOW COOKING

1. Root vegetables (such as carrots, celery, swede, and turnip), tubers (such as potatoes) and bulbs (such as onions) usually take longer to cook than meat when Slow Cooking. Thinly slice or dice them into small pieces about 5 mm (¼ inch) in size. Place them at the bottom of the bowl and make sure they are immersed in the cooking liquid otherwise they will not cook through.
2. Do not fill the slow cooker more than three-quarters full.
3. Meats should be trimmed, browned or broiled to eliminate as much fat as possible.

NOTE: DO NOT USE FROZEN MEAT; THAW ANY MEAT BEFORE SLOW COOKING.

4. Brown ground meats, such as ground beef and ground turkey, before placing in slow cooker to remove excess fat and to reduce the risk of food-borne illnesses.
5. Unplug the slow cooker when not in use and before cleaning.
6. Always use protective pads when moving your heated slow cooker.
7. Always cook with the cover on.
Removing the cover allows heat to escape and adds 15 to 20 minutes to the cooking time.
8. One hour on HIGH is equal to 2 to 2 1/2 hours on LOW.
9. Use fresh or dried herbs instead of ground ones, they keep more of their flavor during the long cooking time.
10. Add dairy products, such as milk and cheese, toward the end of the cooking time, unless your recipe states otherwise.
11. To thicken the flavorful juices developed during slow cooking, remove 1 cup of juice from the slow cooker and place it in a small sauce pan.
12. Avoid sudden temperature changes. For example, do not add refrigerated foods to the heated slow cooker.
13. Always place protective padding under the removable insert before setting on a table or countertop. Do not put anything under your unit while cooking.

HOW TO CLEAN YOUR SLOW COOKER

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

NOTE:

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

TO CLEAN THE METAL HOUSING

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

TO CLEAN THE INSERT AND GLASS LID

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

MODELS WITH ALUMINUM INSERT

- In order not to damage the ceramic coating of the bowl, never use metal utensils.
- The discoloration which may occur after extensive use does not cause any problems.
- We guarantee that the insert coating complies with the legislation relating to materials in contact with foodstuffs.

MODELS WITH CERAMIC INSERT

- Never subject the insert to sudden temperature changes such as immersing it in cold water when it is still hot, moving it right from the refrigerator into a cooking cycle or vice versa.

- Do not immerse/do not wash the insert in cold water when it is still hot.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative

WHAT TO DO IF YOUR SLOW COOKER IS NOT WORKING CORRECTLY

Problems	Possible causes	Solutions
My slow cooker does not work. What do I do?	Plugging issue.	Check that the slow cooker is correctly plugged in. If need be, unplug it and plug it back in again. Check that your power socket is working.
I plugged in my appliance but it switched itself off.	The product switched into stand by mode.	Press the power button once to leave standby mode. If no effect, unplug the product during minimum 2 mn and plug it again.
I unplugged my appliance because I made a setting mistake, but when I plug it again, the cooking program can not be changed.	Unplugging time in under the reset time of the product.	Unplugg the product at least 2 mn before plugging again.

Problems	Possible causes	Solutions
Display issue	Condensation inside the function display panel due to intensive cleaning.	Let the product dry one night. If problem appears again, Take the appliance to an approved Service Centre.
The foods don't cook as quickly as they used to.	Lid missing or badly positioned. Food parts too big.	Start again cooking with lid correctly positioned. Increase cooking time.
The function panel displays F1 or F2.	Temperature sensor damaged.	Take the appliance to an approved Service Centre for repair.

MANUFACTURER'S WARRANTY

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

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

Your help to sustain the environment is appreciated!

The Warranty

This electrical product 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 could occur 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.

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

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

TABLE DES MATIÈRES

MISES EN GARDE IMPORTANTES.....	pg. 17
INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT.....	pg. 18
DESCRIPTION DES PIÈCES.....	pg. 20
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	pg. 21
UTILISATION DE LA MIJOTEUSE.....	pg. 21
CONSEILS POUR AMÉLIORER LA CUISSON LENTE.....	pg. 24
NETTOYAGE DE LA MIJOTEUSE.....	pg. 25
DÉPANNAGE.....	pg. 26
ALL-CLAD GARANTIE FABRICANT.....	pg. 28

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Il faut toujours prendre des mesures de sécurité élémentaires lorsque l'on utilise un appareil électrique, notamment :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher à des surfaces chaudes. Se servir des poignées ou des boutons; toujours utiliser des gants de cuisine.
3. Pour se protéger des chocs électriques, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Une étroite surveillance est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débrancher la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas en service ou avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et de nettoyer l'appareil.
6. Ne pas utiliser d'appareil électrique pourvu d'un cordon ou d'une fiche endommagé ou encore un appareil qui a subi une défaillance ou des dommages quelconques. Confier l'appareil au centre de service agréé le plus près de chez vous pour le faire vérifier, réparer ou ajuster.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir ou toucher à des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer au-dessus ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique en marche ou dans un four chaud.
11. Il faut être particulièrement prudent lorsque l'on déplace un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Pour débrancher, mettre toutes les commandes en position arrêt puis retirer la fiche de la prise murale.

13. N'utiliser l'appareil qu'aux fins prévues.
14. Destiné uniquement à une utilisation sur comptoir.
15. **MISE EN GARDE :** Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Tenir l'appareil et le cordon à l'écart des enfants. Ne jamais laisser pendre le cordon sur le bord d'un comptoir, ne jamais utiliser de prise de courant dessous un comptoir et ne jamais utiliser une rallonge.
16. Toujours s'assurer que le couvercle est en place pendant la durée de cuisson recommandée.
17. Toujours respecter les temps et les températures de cuisson.
18. Ne pas se servir de l'insert de la mijoteuse pour conserver des aliments.
19. Ne pas faire réchauffer les aliments dans la mijoteuse.
20. Ne pas placer l'insert chaud sur une table en bois ou sur toute autre surface qui peut brûler ou fondre.
21. Ne pas utiliser le couvercle ou l'insert amovible dans le four à micro-ondes.
22. Ne pas faire chauffer la mijoteuse à vide.
23. Toujours utiliser des protecteurs pour transporter une mijoteuse chaude.
24. Ne pas utiliser l'insert en céramique sur le dessus de la cuisinière ou dans un four pour préparer des aliments.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS CORDON COURT

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

SPECIFICATIONS ELECTRIQUES

Votre appareil est équipé d'une prise polarisée (une lame est plus large que l'autre). Cela a pour but de réduire les risques de chocs électriques. Cette fiche ne peut se brancher que dans un sens. Si la fiche ne rentre pas correctement dans la prise murale, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien. N'essayez en aucune façon de modifier la prise.

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

FÉLICITATIONS POUR VOTRE ACHAT

All-Clad Metalcrafters a créé une collection originale de batteries de cuisine professionnelles par un procédé de stratification métallique breveté qui élimine les cuissons inégales, une réalisation qui a fait d'All-Clad le produit de cuisine le plus sélectionné que tout autre par les restaurants quatre étoiles.

Offrant la seule ligne 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.

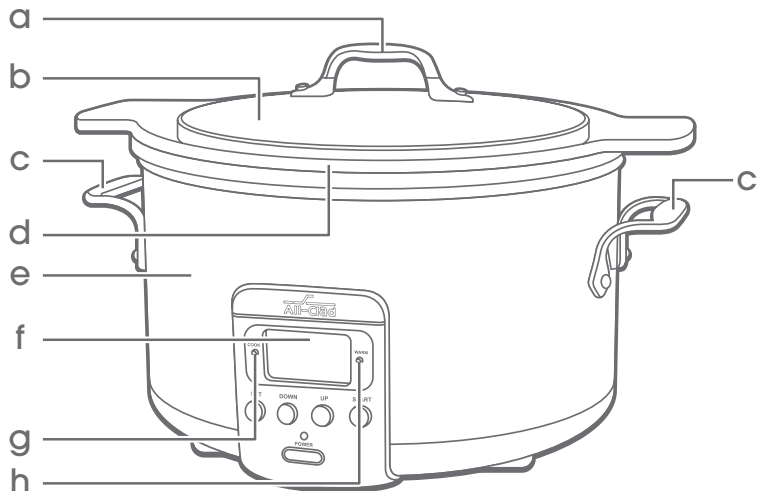
Avec cinq collections de batteries de cuisine professionnelles présentant une variété de métaux et de finis stratifiés, allant de l'aluminium et de l'acier inoxydable de qualité jusqu'au cuivre, All-Clad combine une conception professionnelle et un rendement élevé pour tous les goûts et tous les styles 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 dans l'utilisation et dans la performance. Les connaisseurs en cuisine ont maintenant une merveilleuse occasion de compléter leur cuisine par des appareils électriques All-Clad, le fabricant original incontesté.

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

DESCRIPTION DES PIÈCES

- a Poignée surmoulée de silicone en acier inoxydable
- b Couvercle de verre
- c Poignées en acier inoxydable
- d Insert de 4,5 litres
- e Extérieur en acier inoxydable
- f Minuterie programmable
- g Voyant lumineux pour « cuire »
- h Voyant lumineux pour « réchauffer »



Affichage des commandes

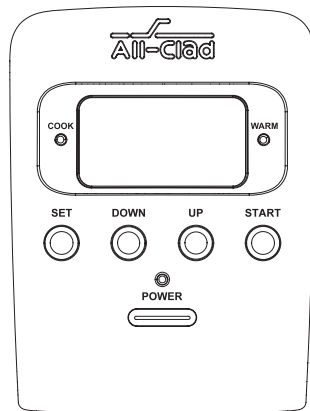
SET - pour sélectionner le mode de cuisson

DOWN - pour réduire le temps de cuisson

UP - pour augmenter le temps de cuisson

START - pour faire démarrer la cuisson

POWER - pour allumer ou éteindre la mijoteuse



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

UTILISATION DE LA MIJOTEUSE

IMPORTANT : Le boîtier de l'appareil peut devenir très chaud pendant la cuisson. Prendre soin de ne pas y toucher sans protecteurs et éviter la présence des enfants près de l'appareil.

FR

Remarque

- Ne pas remplir la mijoteuse plus des trois-quarts.
- Toujours enfiler des gants de cuisson en retirant l'insert chaud de la mijoteuse.
- Prendre soin de ne pas obstruer les événements d'air de l'appareil pendant son utilisation. Il faut utiliser le produit sur une surface plane et dure.
- Il est possible de détecter une légère fumée et/ou une légère odeur pendant la première utilisation de cet appareil. C'est normal et cela s'arrêtera après quelques utilisations.
- Ne jamais chauffer l'insert à vide. Ne jamais préchauffer la base électrique.

MODÈLES AVEC UN INSERT EN ALUMINIUM

- Ne pas placer l'insert en aluminium dans le four.
L'insert amovible peut aller sur un brûleur électrique et au gaz, mais jamais sur une plaque à induction.
- Ne jamais utiliser des ustensiles en métal afin de préserver le revêtement en céramique.
- Ne pas couper les aliments directement dans le bol.

MODÈLES AVEC UN INSERT EN CÉRAMIQUE

- Ne pas utiliser l'insert en céramique sur le dessus de la cuisinière ou dans un four.
- Nous recommandons l'utilisation d'ustensiles en bois ou en plastique car les ustensiles en métal peuvent rayer ou marquer l'insert en céramique.
- Ne jamais exposer l'insert à de brusques changements de températures comme par exemple débiter la cuisson alors qu'il sort du réfrigérateur, ou le placer au réfrigérateur alors que la cuisson vient de s'achever.
- Ne pas immerger/ne pas laver l'insert dans l'eau froide alors qu'il est encore chaud.

CUISSON

- Brancher l'appareil.
- L'écran s'allume.
- S'il ne se passe rien dans un délai de 30 secondes, le voyant lumineux s'éteint et l'appareil passe en mode veille.
- Appuyer sur « **Power** », le voyant et l'écran s'allument.
- Appuyer sur « **Set** » pour choisir entre « High », « Low », « High/Low », ou « Warm ».
Le mode « HIGH » de 2 à 8 heures, ajustable par incréments de 30 minutes, le mode « LOW » de 4 à 20 heures, ajustable par incréments de 30 minutes.
- Appuyer sur « **UP** » ou « **DOWN** » pour fixer le temps de cuisson.
S'il ne se passe rien dans un délai de 30 secondes, l'appareil émet un bip et passe en mode veille. Pour redémarrer l'appareil, il faut appuyer de nouveau sur le bouton « Power ».
- Après avoir sélectionné la commande « **Power** » et le temps de cuisson, appuyer sur « **Start** ». L'appareil émet un bip et la cuisson commence. L'affichage indique le décompte du temps de cuisson.

MODE « HIGH/LOW »

Le réglage automatique « HIGH/LOW » fait démarrer la cuisson à « HIGH » pour passer ensuite à « LOW ».

- Appuyer sur « **Set** » trois fois pour sélectionner le réglage « HIGH/LOW ».
- Entrer le temps de cuisson pour le réglage « HIGH » en appuyant sur « **DOWN** » ou « **UP** ».
- Appuyer sur « **Start** ».
- Entrer le temps de cuisson pour le réglage « LOW ».
- Appuyer de nouveau sur « **Start** » pour confirmer cette sélection et démarrer la cuisson.

PENDANT LA CUISSON

- Le temps de cuisson peut être modifié en appuyant sur « **DOWN** » ou « **UP** ».
- Pour changer le réglage pendant la cuisson, appuyer sur « **Set** », pour les réglages « HIGH » ou « LOW » uniquement.

FIN DE LA CUISSON

- Lorsque le cycle de cuisson est terminé, la mijoteuse passe automatiquement en mode « KEEP WARM » (garder au chaud).
- Le voyant lumineux « WARM » s'allume.
- Le mode « KEEP WARM » peut fonctionner jusqu'à 6 heures.
- Lorsque le mode « KEEP WARM » est terminé, la mijoteuse s'éteint.
- Pour prolonger le mode « KEEP WARM », appuyer sur la touche « **Power** », puis sur « **Set** » jusqu'à ce que le mode « KEEP WARM » apparaisse et appuyer sur « **Start** ».
- NE PAS UTILISER CETTE FONCTION POUR RÉCHAUFFER LES ALIMENTS.

APRÈS USAGE

- Appuyer sur « **Power** » pour éteindre la mijoteuse. L'affichage numérique indique 00:00 et s'éteint après quelques secondes.
- Débrancher l'appareil.

CONSEILS POUR UNE MEILLEURE CUISSON

1. En mode cuisson lente, les légumes-racines (comme les carottes, le céleri, le colza et le navet), les tubercules (comme les pommes de terre) et les bulbes (comme les oignons) prennent habituellement plus de temps à cuire que la viande. Il faut donc les couper très finement ou en dés en morceaux d'environ 5 mm (¼ pouce). Les placer dans la partie inférieure du bol et s'assurer qu'ils sont immergés dans le liquide de cuisson pour une cuisson complète.
2. Ne pas remplir la mijoteuse plus des trois-quarts.
3. Il faut parer les viandes, les faire brunir ou bouillir pour éliminer autant de gras que possible.

REMARQUE : NE PAS UTILISER LA VIANDE SURGELÉE. DÉGELER TOUTE VIANDE AVANT LA CUISSON LENTE.

4. Faire brunir les viandes hachées, comme le bœuf et la dinde, avant de les placer dans la mijoteuse afin de retirer l'excès de gras et de réduire le risque de maladies d'origine alimentaire.
5. Débrancher la mijoteuse lorsqu'elle n'est pas en service ou avant de la nettoyer.
6. Toujours utiliser des protecteurs pour transporter une mijoteuse chaude.
7. Toujours cuire avec le couvercle en place.
Retirer le couvercle permet à la chaleur de s'échapper et ajoute de 15 à 20 minutes à la durée de cuisson.
8. Une heure à « HIGH » équivaut à 2-2½ heures à « LOW ».
9. Utiliser les herbes fraîches ou séchées plutôt que moulues, car elles gardent mieux leur saveur pendant la longue durée de cuisson.
10. Ajouter les produits laitiers, comme le lait et le fromage, vers la fin de la cuisson à moins d'indication contraire dans la recette.
11. Pour épaissir les jus savoureux émanant de la cuisson lente, en retirer une tasse de la mijoteuse et le déposer dans une petite casserole.

12. Éviter les brusques changements de température. Par exemple, ne pas ajouter des aliments réfrigérés à la mijoteuse chaude.
13. Toujours placer un coussin protecteur sous l'insert amovible avant de le déposer sur une table ou un comptoir. Ne rien placer sous l'appareil pendant la cuisson.

NETTOYAGE DE LA MIJOTEUSE

S'assurer que la mijoteuse est débranchée et a suffisamment refroidi avant de la nettoyer.

Remarque

- Ne jamais plonger l'unité chauffante dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne pas utiliser des tampons à récurer ou de la poudre abrasive pour nettoyer.

POUR NETTOYER LE BOÎTIER EN MÉTAL

- La coque extérieure peut se nettoyer avec un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse, puis essuyer pour faire sécher.
- Il n'est pas recommandé de recourir à des nettoyeurs abrasifs qui peuvent endommager le boîtier de la mijoteuse.

NETTOYAGE DE L'INSERT ET DU COUVERCLE EN VERRE

- L'insert amovible et le couvercle en verre peuvent aller au lave-vaisselle en toute sécurité ou peuvent se laver dans de l'eau chaude savonneuse.
- Ne pas utiliser des produits de nettoyage abrasifs.
- Un chiffon, une éponge ou une spatule en caoutchouc peut habituellement retirer la majeure partie des résidus. Pour éliminer les taches d'eau ou autres souillures, utiliser un nettoyeur non abrasif.

MODÈLES AVEC UN INSERT EN ALUMINIUM

- Afin de ne pas endommager le revêtement du bol en céramique, ne jamais utiliser des ustensiles en métal.

- L'éventuelle décoloration résultant d'une utilisation intensive ne cause pas de problèmes.
- Nous garantissons que le revêtement de l'insert répond aux exigences de la législation relatives aux matériaux en contact avec des aliments.

MODELES AVEC UN INSERT EN CERAMIQUE

- Ne jamais exposer l'insert à de brusques changements de température comme par exemple l'immerger dans l'eau froide alors qu'il est encore chaud, ou débiter la cuisson alors qu'il sort du réfrigérateur ou inversement.
- Ne pas immerger/ ne pas laver l'insert dans l'eau froide alors qu'il est encore chaud.

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant agréé.

DÉPANNAGE

Problèmes	Possibles causes	Solutions
Ma mijoteuse ne fonctionne pas. Que faire ?	Il y a un problème de branchement.	Vérifier si la mijoteuse est bien branchée. Au besoin, la débrancher et la rebrancher. Vérifier le fonctionnement de la prise électrique.
J'ai branché mon appareil mais il s'éteint de lui-même.	L'appareil est passé en mode veille.	Appuyer une fois sur le bouton d'alimentation pour quitter le mode veille. S'il ne se produit rien, débrancher l'appareil au moins deux minutes et le rebrancher.

Problèmes	Possibles causes	Solutions
J'ai débranché mon appareil à cause d'une erreur de réglage, mais quand je l'ai rebranché, je n'ai pas pu changer le programme de cuisson.	La durée du débranchement est inférieure à celle du délai de réinitialisation de l'appareil.	Débrancher l'appareil au moins 2 minutes avant de le rebrancher.
Il y a un problème d'affichage.	Il y a de la condensation à l'intérieur du panneau d'affichage des fonctions attribuable à un nettoyage intensif.	Laisser sécher l'appareil pendant une nuit. Si le problème persiste, confier l'appareil à un centre de service agréé.
Les aliments ne cuisent pas aussi rapidement que d'habitude.	IL n'y a pas de couvercle ou il est mal placé. Les morceaux de nourriture sont trop gros.	Recommencer la cuisson avec le couvercle bien installé. Augmenter la durée de cuisson.
Le panneau des fonctions affiche F1 ou F2.	Le détecteur de température est endommagé.	Confier l'appareil à un centre de service agréé pour réparation.

ALL-CLAD GARANTIE FABRICANT

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

Dans le cadre de notre fort engagement envers l'environnement, les appareils électroménagers All-Clad sont réparables durant la période de garantie et au 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 est garanti par All-Clad pendant 2 ans contre tout défaut de fabrication ou de main-d'œuvre et ce, à partir de la date initiale de l'achat.

Cette garantie du fabricant All-Clad vient en complément des droits des consommateurs.

La garantie du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour qu'il se conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation ou le remplacement de pièces défectueuses et la main-d'œuvre nécessaire. Au choix de All-Clad, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de All-Clad dans le cadre de cette garantie, se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Conditions et exclusions

La garantie All-Clad ne s'applique qu'aux États-Unis et au Canada, et n'est valable que sur présentation d'une preuve d'achat.

Pour toute assistance sous garantie, merci de contacter le Service Consommateur d'All-Clad avec le numéro gratuit ci-dessous ou rappelé sur le site internet. Un responsable consommateur vous assistera personnellement en diagnostiquant la situation, et en faisant réparer ou échanger le produit dans le centre de service All-Clad le plus proche.

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

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

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

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

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

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

- 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, pourrait exiger une période de réparation supérieure aux conditions locales, si le produit n'est pas vendu par All-Clad dans le pays d'emploi
- Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la garantie All-Clad est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur si c'est possible.

Droits légaux des consommateurs

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

Informations supplémentaires

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

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



www.allclad.com