



7 QT. Electric Slow Cooker With Cast Aluminum Insert
7 L. Slow Cooker Electrique Avec Cuve Aluminium
7 CUARTOS Olla eléctrica de cocción lenta con accesorio de aluminio fundido

Owner's Guide - Model No. SD700350
Guide d'utilisation - Modèle n°. SD700350
Guía del usuario - Modelo No. SD700350

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

www.all-clad.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

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.

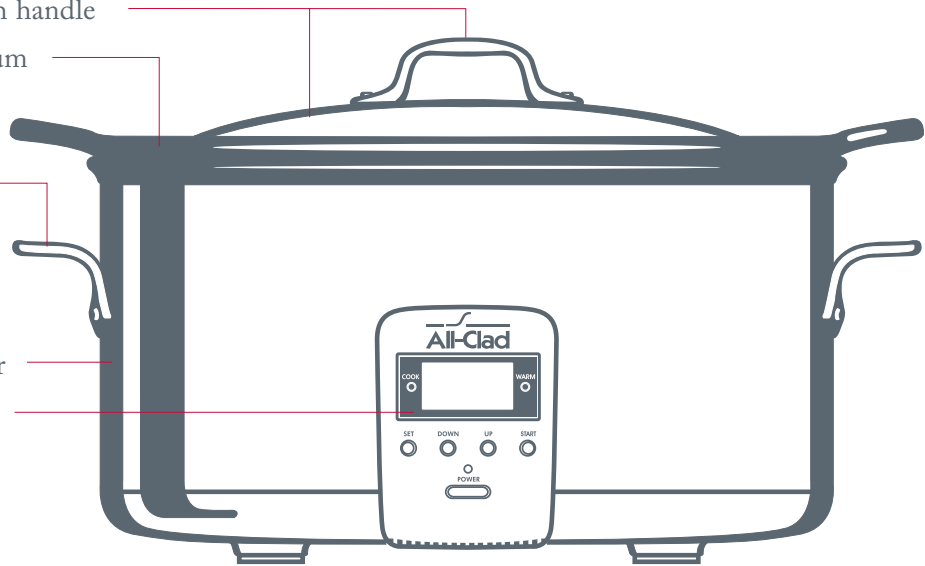
All-Clad Metalcrafters has an ongoing policy of research and development and may modify its products without prior notice.

Stainless steel lid with handle

7 QT. Cast aluminum
stovetop insert

Stainless steel
handles

Stainless steel exterior
Programmable timer



PREPARING YOUR SLOW COOKER FOR USE

BEFORE FIRST USE

- Before using your Slow Cooker for the first time, wipe the metal housing with a clean, damp cloth. Wash the cast aluminum insert and stainless steel lid in hot soapy water, then rinse and dry. Plug in the slow cooker. It is now ready for operation.

Function display

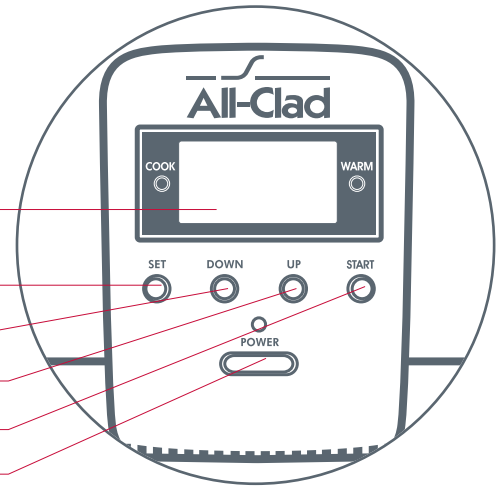
SET - to set the cooking mode

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



USING YOUR SLOW COOKER

The cast aluminum insert can be used on the stovetop to brown your food prior the slow cooking. Always use protective pads when moving the heated insert.

TO SET THE COOKING MODE AND TIME

- Push **Power**, the power light and the readout will now illuminate.
- Push **Set** to choose between the **HIGH**, **LOW**, **HIGH/LOW** or **WARM** settings.
 - HIGH mode from 2 to 8 hours.
 - LOW mode from 4 to 20 hours.
- Push **Up** or **Down** to select your cooking time.
When you have selected the correct cooking mode and the correct cooking time, push **Start**, a single beep will sound.

The HIGH/LOW mode allows to begin cooking in HIGH mode and to finish in LOW mode:

- Push **Set**, 3 times, to select HIGH/LOW mode, select cooking time for HIGH mode pushing **Up** or **Down**.
- Push **Start** and select cooking time for LOW mode.
- Push **Start** to validate cooking time on LOW mode and start cooking.

COOKING

- Now, the cook light illuminates and the cooking begins.
The readout indicates time left, the remaining time decreases by the minute.
- You can adjust cooking time by pushing **Up** or **Down**.
Push **Set** to change the cooking mode when cooking.
This is possible only with HIGH and LOW modes.

NOTE: 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.

END OF COOKING

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

AFTER COOKING

- Push **Power** to turn the slow cooker off. The digital readout goes out. Be sure to unplug the unit from the wall outlet when finished cooking and before cleaning.

TIPS FOR BETTER SLOW COOKING

1. Vegetables cook slowly and should be kept small to medium in size and placed in the bottom of the insert.
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 ½ 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 liquid from the slow cooker, place in a small sauce pan, and heat until reduced to the desired thickness. Then return the thickened liquid to the slow cooker.
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 NONSTICK CAST ALUMINUM INSERT AND STAINLESS STEEL LID

Wash the removable insert and the stainless steel lid in hot, soapy water.

Do not use abrasive cleaning compounds.

A cloth, a sponge or rubber spatula will usually remove most residue. To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner.

To preserve the insert's nonstick properties longer, do not use any metal tools.

Browning that may appear after prolonged use, however your insert is still safe to use.

We guarantee that the nonstick coating complies with regulations regarding materials coming into contact with foods products.

Do not use scouring pads or hard abrasive powder to clean the nonstick insert.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

ALL-CLAD MANUFACTURER'S LIMITED WARRANTY

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

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

Your help to sustain the environment is appreciated!

The Warranty

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

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

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

Conditions & Exclusions

The All-Clad warranty only applies within the United States and Canada, and is valid only on presentation of a proof of purchase. For warranty service please contact All-Clad Consumer Service using the appropriate toll free number or website listed below. A consumer service representative will personally assist you with the evaluation, repair or replacement of your product at the closest All-Clad service center.

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

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

- using the wrong type of water or consumable
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use);

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

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

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

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

Consumer Statutory Rights

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

Additional information

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

U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ08332	CANADA	GROUPE SEB CANADA INC. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2 CANADA
	800-255-2523		1-800-418-3325

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez à suivre quelques précautions élémentaires en matière de sécurité et en particulier les suivantes :

1. Lisez entièrement ce mode d'emploi.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Utilisez toujours des gants.
3. Pour vous protéger d'une possible décharge électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les fiches électriques ou l'appareil en entier dans l'eau ou dans autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur portée.
5. Débranchez l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever les accessoires.
6. N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon d'alimentation ou la prise ont été endommagés, quand l'appareil fonctionne mal, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.
Retournez les appareils défectueux à All-Clad (voir garantie) pour un examen, un ajustement ou une réparation.
7. L'usage d'accessoires non recommandés par All-Clad pourrait occasionner des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre le long d'une table ou d'un plan de travail et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez jamais l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
11. Soyez extrêmement prudent quand vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
12. Pour éteindre, tournez le bouton de commande à la position arrêt, puis débranchez.
13. N'utilisez cet appareil que pour un usage exclusivement ménager.
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. Utilisez toujours l'appareil avec le couvercle, pour le temps recommandé.
17. Respectez les temps et températures de cuisson recommandés.
18. N'utilisez pas la cuve du slow cooker pour stocker des aliments.
19. Ne réchauffez pas d'aliments dans votre slow cooker.
20. Ne placez pas la cuve amovible chaude sur une table en bois ou tout autre type de surface, qui pourrait brûler ou fondre.
21. Ne chauffez pas le slow cooker à vide.
22. Utilisez toujours des gants de protection lorsque vous déplacez l'appareil chaud.

GARDEZ PRECIEUSEMENT 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.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

FELICITATIONS POUR VOTRE ACHAT

All-Clad Metalcrafters a créé une collection originale d'ustensiles de cuisine professionnels, réalisée grâce à un processus de fabrication breveté de co-laminage qui assure une cuisson parfaitement homogène.

Ce succès a mené All-Clad à devenir la marque de produits choisie par le plus grand nombre de restaurants à quatre étoiles. Depuis sa création, All-Clad a révolutionné l'art de la cuisson ; c'est toujours la seule compagnie américaine à proposer une ligne complète d'ustensiles de cuisines produits dans ses propres ateliers.

Avec cinq collections d'ustensiles professionnels proposant toute une gamme de finitions et de co-laminés, allant de l'aluminium au cuivre, en passant par l'inox, All-Clad allie le design professionnel et la grande performance pour tous les goûts et tous les styles de cuisson.

Dans le dernier chapitre passionnant de son histoire, All-Clad présente sa collection d'appareils électriques, conçus pour faire la différence au niveau de la performance et de l'utilisation. Les cuisiniers les plus exigeants ont maintenant la merveilleuse opportunité de compléter leur cuisine avec les produits All-Clad, l'original incontesté.

La Société ALL CLAD se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

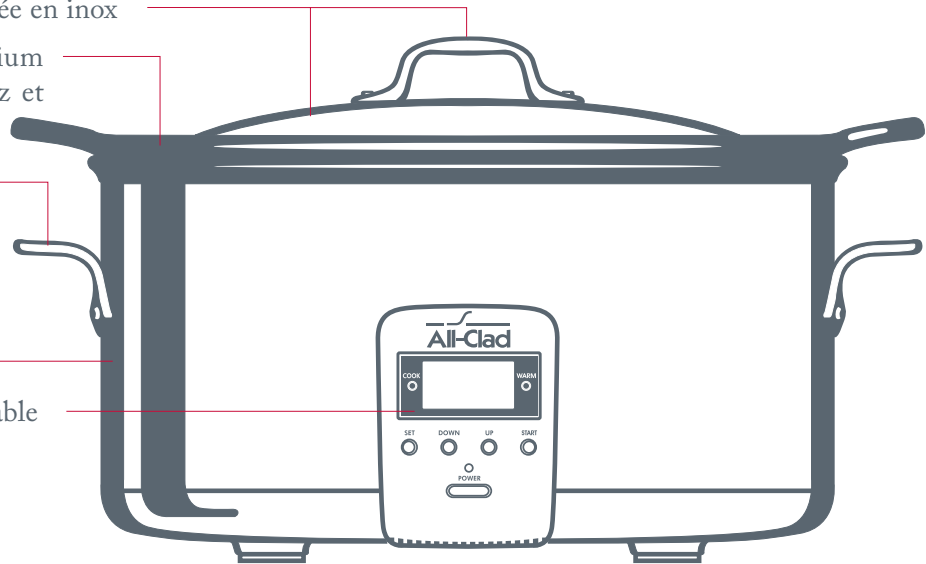
Couvercle avec poignée en inox

Cuve en aluminium
moulé compatible gaz et
plaque électrique

Poignées en
inox

Extérieur en inox

Minuteur programmable



PREPARATION DE VOTRE SLOW COOKER

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Avant la première utilisation, nettoyez l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide. Lavez la cuve et le couvercle inox avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.
- Branchez votre slow cooker. Il est maintenant prêt à être utilisé.

Ecran pour les fonctions

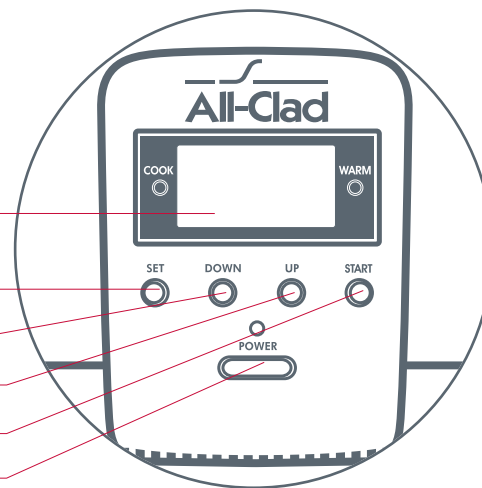
SET - pour sélectionner le mode de cuisson

DOWN - pour diminuer le temps de cuisson

UP - pour augmenter le temps de cuisson

START - pour démarrer la cuisson

POWER - pour allumer ou éteindre le slow cooker



UTILISATION DE VOTRE SLOW COOKER

La cuve amovible peut être utilisée sur le gaz ou sur une plaque électrique pour faire dorer les aliments avant de les mettre dans le slow cooker. Utilisez toujours des gants de protection lorsque vous déplacez la cuve chaude.

POUR REGLER LE MODE ET LE TEMPS DE CUISSON

- Appuyez sur **Power**, le voyant et l'écran s'allument.
- Appuyez sur **Set** pour choisir entre **HIGH**, **LOW**, **HIGH/LOW** ou **WARM**.
- Vous pouvez utiliser le mode HIGH pour une cuisson de 2 à 8 heures ou le mode LOW pour une cuisson de 4 à 20 heures.
- Appuyez sur **Up** ou **Down** pour régler votre temps de cuisson.
Après avoir sélectionné le mode et le temps de cuisson, appuyez sur **Start**, un bip retentit.

Le mode HIGH/LOW permet un début de cuisson en mode HIGH et le reste de la cuisson en MODE LOW :

- Appuyez 3 fois sur **Set** pour choisir le mode HIGH/LOW. Entrez le temps de cuisson pour le mode HIGH en appuyant sur **Up** ou **Down**.
- Appuyez sur **Start** et entrez le temps de cuisson en mode LOW.
- Appuyez sur **Start** pour valider le temps en LOW et lancer la cuisson.

PENDANT LA CUISSON

- Le voyant Cook s'allume et la cuisson commence.
L'écran indique time left, et le temps de cuisson restant décomptera minute par minute.
- Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en appuyant sur **Up** ou **Down**.
Vous pouvez changer de mode de cuisson pendant la cuisson en appuyant sur **Set**.
Ceci n'est possible que pour les modes HIGH et LOW.

NOTE : Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.

Ceci est normal et va disparaître après quelques utilisations.

FIN DE CUISSON

- A la fin de la cuisson, votre appareil passe automatiquement en mode WARM. Le voyant **WARM** s'allume. Le mode warm (maintien au chaud) peut être utilisé jusqu'à 6 heures.
- A la fin du mode **WARM**, l'appareil s'arrête.
- Si vous voulez ajouter du temps supplémentaire de maintien au chaud, appuyez sur **Power** puis appuyez sur **Set** jusqu'à **WARM** et appuyez sur **Start**.
- NE PAS UTILISER CETTE FONCTION POUR RECHAUFFER DES ALIMENTS.

APRES UTILISATION

- Appuyez sur **Power** pour éteindre le slow cooker. L'écran s'éteint. Débranchez votre appareil après la fin de la cuisson et avant de le nettoyer.

CONSEILS POUR UNE MEILLEURE UTILISATION

1. Les légumes mijotent lentement, ils doivent donc être coupés en petite ou moyenne taille et placés au fond de la cuve.
2. Ne remplissez pas plus des trois-quarts de la cuve du slow cooker.
3. Les viandes doivent être précuites, rissolées ou grillées pour éliminer un maximum de graisse.
NE PAS UTILISER DE VIANDE CONGEELEE. DECONGELER TOUTES LES VIANDES AVANT DE LES CUIRE DANS LE SLOW COOKER.
4. Faites rissoler les viandes hachées, comme le boeuf ou la dinde, avant de les mettre dans le slow cooker pour enlever l'excès de gras et réduire le risque d'intoxication.
5. Débranchez le slow cooker lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
6. Utilisez toujours des gants de protection lorsque vous déplacez l'appareil chaud.
7. Utilisez toujours le couvercle pour la cuisson. Si vous enlevez le couvercle, cela provoque une perte de chaleur et il sera nécessaire de rajouter 15 à 20 minutes de cuisson.
8. 1 heure de cuisson en HIGH correspond à 2 heures / 2 heures et demie de cuisson en LOW.
9. Utilisez des herbes aromatiques fraîches ou séchées et non en poudre car elles diffusent mieux leurs arômes pendant les longues cuissons.
10. Les produits frais, tels que le lait ou le fromage, doivent être ajoutés en fin de cuisson, sauf si votre recette spécifie autrement.
11. Pour épaissir les jus de cuisson, il vous suffit de prélever une tasse de jus de cuisson du slow cooker, de la verser dans une petite casserole et de la faire réduire jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Vous pouvez ensuite verser cette préparation épaissie dans le slow cooker.
12. Evitez les changements de températures brutaux. Par exemple, n'ajoutez pas des aliments sortis du réfrigérateur directement dans le slow cooker chaud.
13. Placez toujours une protection sous la cuve amovible avant de la poser sur la table ou le plan de travail. Ne mettez rien sous l'appareil pendant la cuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Assurez-vous que votre slow cooker est débranché et a refroidi avant de nettoyer l'appareil.

NOTE:

- Ne jamais immerger les parties électriques dans l'eau, ni dans aucun autre liquide.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs qui risqueraient d'endommager l'appareil.

NETTOYAGE DE LA JUPE INOX

L'extérieur de l'appareil doit être nettoyé avec une éponge non-abrasive et de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs.

NETTOYAGE DE LA CUVE AMOVIBLE ANTIADHESIVE ET DU COUVERCLE INOX

Nettoyez la cuve amovible et le couvercle dans l'eau chaude savonneuse.

Un chiffon, une éponge ou une spatule en plastique suffisent pour enlever les résidus de cuisson.

Pour enlever les traces d'eau ou autres, utilisez un nettoyeur non abrasif.

Pour préserver les propriétés antiadhésives de la cuve, n'utilisez aucun ustensile métallique.

Le brunissement qui peut apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présente pas d'inconvénient.

Nous garantissons que le revêtement anti-adhésif est conforme à la réglementation concernant les matériaux en contact avec les aliments.

Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs pour nettoyer le revêtement antiadhésif.

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant agréé.

ALL-CLAD GARANTIE LIMITEE FABRICANT

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

Dans le cadre de notre fort engagement envers l'environnement, les appareils électroménagers All-Clad sont réparables durant la période de garantie et au 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 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, NJ08332	CANADA	GROUPE SEB CANADA INC. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2 CANADA
	800-255-2523		1-800-418-3325

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

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

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

16. Siempre cocine con la tapa puesta y por el tiempo recomendado.
17. Siga los tiempos de cocción y las temperaturas recomendados.
18. No use el accesorio de la olla de cocción lenta para guardar alimentos.
19. No recaliente los alimentos en su olla de cocción lenta.
20. No coloque el accesorio calentado sobre una mesa con acabado de madera o sobre cualquier otro tipo superficie que pudiera quemarse o derretirse.
21. No use la tapa o el accesorio removible en el horno microondas.
22. No caliente la olla de cocción lenta cuando esté vacía.
23. Siempre use almohadillas protectoras cuando mueva su olla de cocción lenta calentada.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES PARA CABLES CORTOS

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

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe debe caber en un tomacorrientes polarizado de una sola manera. Si el enchufe no cabe completamente en el tomacorrientes, invierta el enchufe. Si todavía así no cabe, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

SOLO PARA USO CASERO

FELICITACIONES POR SU COMPRA

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

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

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

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

Tapa de acero inoxidable con asa

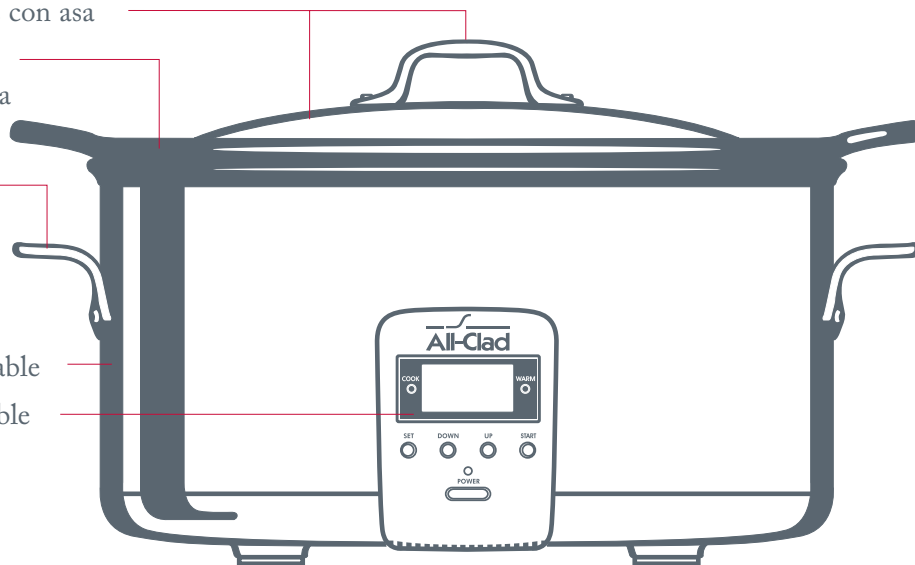
7 CUARTOS

Accesorio para la hornilla
de aluminio fundido

Asas de acero
inoxidable

Exterior de acero inoxidable

Temporizador programable



PREPARANDO SU OLLA DE COCCIÓN LENTA PARA EL USO

ANTES DEL PRIMER USO

- Antes de usar su Olla de cocción lenta por primera vez, limpie la carcasa de metal con un paño limpio y húmedo. Lave el accesorio de aluminio fundido y la tapa de acero inoxidable en agua caliente jabonosa, luego enjuague y seque. Enchufe la olla de cocción lenta. Ahora está listo para su operación.

Pantalla de funciones

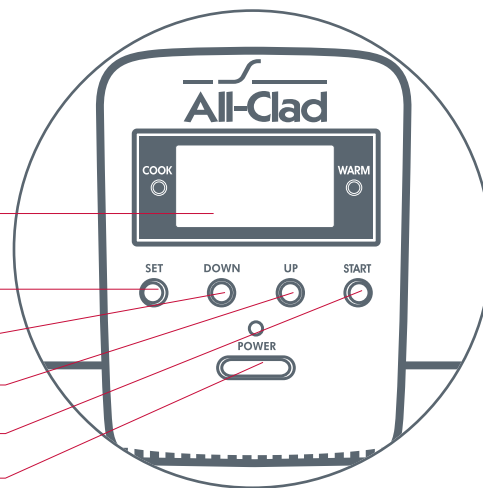
SET - para configurar el modo de cocción

DOWN - para reducir el tiempo de cocción

UP - para aumentar el tiempo de cocción

START - para iniciar la cocción

POWER - para encender y apagar la olla de cocción lenta



USO DE SU OLLA DE COCCIÓN LENTA

El accesorio de aluminio fundido puede usarse en la hornilla para dorar sus alimentos antes de la cocción lenta. Siempre use almohadillas protectoras cuando mueva el accesorio calentado.

PARA CONFIGURAR EL MODO Y TIEMPO DE COCCIÓN

- Presione **Power**, la luz de encendido y la pantalla de lectura se iluminarán ahora.
- Presione **Set** para elegir entre las configuraciones de **ALTO**, **BAJO**, **ALTO/BAJO** o **TIBIO**.
 - Modo ALTO de 2 a 8 horas.
 - Modo BAJO de 4 a 20 horas.
- Presione **Arriba** o **Abajo** para seleccionar su tiempo de cocción.
Cuando haya seleccionado el modo de cocción correcto y el tiempo de cocción correcto, presione **Inicio** y sonará una vez.

El modo ALTO/BAJO permite empezar a cocinar en modo ALTO y terminar en modo BAJO:

- Presione **Set (configurar)**, 3 veces para seleccionar el modo ALTO/BAJO, seleccione el tiempo de cocción para el modo ALTO presionando **Arriba** o **Abajo**.
- Presione **Inicio** y seleccione el tiempo de cocción para el modo BAJO.
- Presione **Inicio** para validar el tiempo de cocción en el modo BAJO y empiece a cocinar.

COCCIÓN

- Ahora, la luz de cocción ilumina y empieza la cocción.
La pantalla de lectura indica el tiempo que queda, el tiempo restante disminuye a cada minuto.
- Puede ajustar el tiempo de cocción presionando **Arriba** o **Abajo**.
Presione **Set (configurar)** para cambiar el modo de cocción cuando cocine.
Esto es posible solo con los modos ALTO y BAJO.

NOTA: Durante el uso inicial de este artefacto, algo de vapor y/u olor ligero se puede detectar.
Esto es normal y se detendrá luego de unos cuantos usos.

FIN DE LA COCCIÓN

- Cuando el ciclo de cocción esté completo, la olla de cocción lenta automáticamente pasará al modo **TIBIO**. La luz de TIBIO se iluminará.
 - El modo de MANTENER TIBIO se puede usar hasta por 6 horas.
- Cuando se ha terminado el modo **TIBIO**, la olla de cocción lenta se apagará..
- Si desea extender el modo MANTENER TIBIO, presione **Power**, presione **Set** hasta que aparezca el modo **TIBIO** y presione **Inicio**.
- NO USE ESTA FUNCIÓN PARA RECALENTAR ALIMENTOS.

DESPUÉS DE LA COCCIÓN

- Presione **Power** para apagar la olla de cocción lenta. La pantalla de lectura digital se apaga. Asegúrese de desenchufar la unidad del tomacorrientes de la pared cuando haya terminado de cocinar y antes de la limpieza.

CONSEJOS PARA UNA MEJOR COCCIÓN LENTA

1. Los vegetales cocinados lentamente deben ser de tamaño pequeño a mediano y colocarse en la parte inferior del accesorio.
2. No llene la olla de cocción lenta más arriba de los 3 cuartos.
3. Las carnes se deben cortar, dorar o asar para eliminar la mayor cantidad de grasa posible.
NOTA: NO USE CARNE CONGELADA. DESCONGELE CUALQUIER CARNE ANTES DE COCINARLA LENTAMENTE.
4. Dore la carne molida, como la carne de res y de pavo molida, antes de colocarla en la olla de cocción lenta para eliminar el exceso de grasa y reducir el riesgo de intoxicación por alimentos.
5. Desenchufe la olla de cocción lenta cuando no esté en uso y antes de la limpieza.
6. Siempre use almohadillas protectoras cuando mueva su olla de cocción lenta calentada.
7. Siempre cocine con la tapa puesta.
Retirar la tapa permite que el calor escape y añada de 15 a 20 minutos al tiempo de cocción.
8. Una hora en ALTO equivale de 2 a 2 ½ horas en BAJO.
9. Use hierbas frescas o secas en vez de molidas, conservan mejor su sabor durante el largo tiempo de cocción.
10. Agregue productos lácteos, como leche y queso, hacia el final del tiempo de cocción, a menos que su receta indique lo contrario.
11. Para espesar los sabrosos jugos desarrollados durante la cocción lenta, retire 1 taza de líquido de la olla de cocción lenta, colóquelo en una olla pequeña para salsas y caliente hasta que se reduzca al espesor deseado. Luego regrese el líquido espesado a la olla de cocción lenta.
12. Evite los cambios repentinos de temperatura. Por ejemplo, no agregue alimentos refrigerados a la olla de cocción lenta calentada.
13. Siempre coloque una almohadilla protectora bajo el accesorio removible antes de ponerlo sobre una mesa o mostrador. No coloque nada bajo su unidad mientras cocina.

CÓMO LIMPIAR SU OLLA DE COCCIÓN LENTA

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

NOTA:

- Nunca sumerja la unidad calefactora en agua o en ningún otro líquido.
- No use almohadillas abrasivas o un polvo abrasivo duro para limpiar.

PARA LIMPIAR LA CARCASA DE METAL

La carcasa externa puede limpiarse con un paño suave y agua tibia jabonosa, luego con otro paño se seca.

No se recomienda el uso de limpiadores abrasivos, ya que esto puede dañar la carcasa de su olla de cocción lenta.

PARA LIMPIAR EL ACCESORIO DE ALUMINIO FUNDIDO ANTIADHERENTE Y LA TAPA DE ACERO INOXIDABLE

Lave el accesorio removible y la tapa de acero inoxidable en agua caliente jabonosa.

No use compuestos de limpiadores abrasivos.

Un paño, esponja o espátula de hule generalmente podrán retirar la mayoría de los residuos. Para retirar los puntos de agua y otras manchas, use un limpiador no abrasivo.

Para preservar por más tiempo las propiedades antiadherentes del accesorio, no use herramientas de metal.

Puede aparecer un tono dorado luego de un uso prolongado; sin embargo, su accesorio todavía es seguro de usar.

Garantizamos que el revestimiento antiadherente cumple con las regulaciones relacionadas a materiales que entran en contacto con productos alimenticios.

No use almohadillas abrasivas o un polvo abrasivo duro para limpiar el accesorio antiadherente.

Cualquier otro mantenimiento debe realizarlo un representante de servicios autorizado.

ALL-CLAD GARANTÍA LIMITADA DEL FABRICANTE

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

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

Apreciamos su ayuda para preservar el medio ambiente!

Garantía

All-Clad garantiza este producto eléctrico o que funciona con 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.

U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ08332	CANADA	GROUPE SEB CANADA INC. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2 CANADA
	800-255-2523		1-800-418-3325



www.all-clad.com

NC00148563