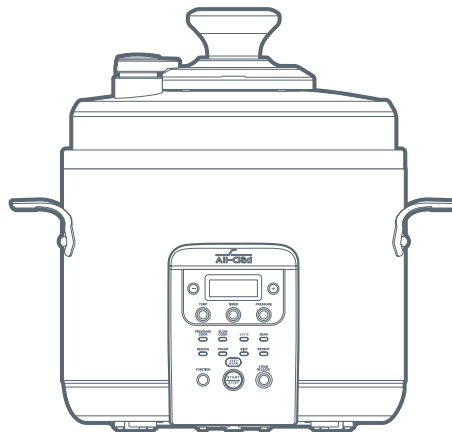




All-Clad Electric Pressure Cooker With Precision Steam Control
Autocuiseur Électrique Avec Commande Précise De La Vapeur
Olla A Presión Eléctrica All-Clad Con Control De Vapor De Precisión

Owner's Guide - Model No. NC00134439
Guide d'utilisation - Modèle No. NC00134439
Guía del usuario - Modelo No. NC00134439

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

www.all-clad.com

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS.....	pg. 3
DESCRIPTION OF PARTS.....	pg. 10
BEFORE FIRST USE.....	pg. 13
PREPARING YOUR ELECTRIC PRESSURE COOKER FOR USE	pg. 13
TIPS TO ENSURE PERFECT COOKING RESULTS	pg. 14
SETTINGS DESCRIPTION	pg. 15
PRESSURE COOKING	pg. 16
AVERAGE PRESSURE COOKING TIMES.....	pg. 19
SLOW COOKING	pg. 20
STEAM	pg. 21
SAUTÉ	pg. 22
SEAR.....	pg. 23
REDUCE	pg. 24
RICE	pg. 25
REHEAT	pg. 27
HOW TO CLEAN YOUR PRESSURE COOKER	pg. 28
WHAT TO DO IF YOUR PRESSURE COOKER IS NOT WORKING PROPERLY	pg. 31
RECIPES.....	pg. 34
MANUFACTURER'S LIMITED WARRANTY	pg. 40

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 any other parts in water except for the removable cooking bowl and accessories.
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.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any 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 the 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. Do not move the product when in use or when the steam pressure valve is closed.
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.

EN

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

14. To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.

CAUTION: DO NOT CARRY THE PRODUCT BY THE LID HANDLES.

Read and follow the instructions for use. Keep them for future use.

SAFETY INSTRUCTIONS

1. This appliance complies with the safety regulations and conditions in effect at the time of manufacture.
2. Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current) and that there's a grounded plug.
3. Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service center.
4. This appliance is intended for household use only.
5. In case of commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.
6. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
7. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
8. Replace the sealing gasket every 2 years, or sooner if you see the gasket is worn or in need of replacement. Use only original parts available in authorized repair centers.

CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

1. Make sure the power cord is plugged in properly to both the appliance and the outlet.
2. Only connect the appliance to grounded electrical outlet. If the sockets and plug on the appliance are not compatible, consult a professional qualified technician to replace the outlet with a more suitable one.
3. Do not use the appliance if:
 - It or its cord is damaged.
 - The appliance has been dropped, shows visible damage, or does not work properly.In these cases, the appliance must be sent to an approved Service Center. Do not take the appliance apart yourself.
4. Do not use an extension cord. If you accept liability for doing so, only use a grounded extension cord which is in good condition and is suited to the wattage of the appliance.
5. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service Center or a similarly qualified person in order to avoid any danger.
6. Do not leave the cord hanging.
7. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
8. Always unplug the appliance immediately after use; when moving it; prior to any cleaning or maintenance.

USE OF THE APPLIANCE

1. Use a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes.
2. Always place your Electric Pressure Cooker on a dry surface.
3. Always check the pressure release devices for clogging before use.
4. Make sure that the Electric Pressure Cooker is properly closed before using it for pressure cooking.
5. It is highly recommended not to move the Electric Pressure Cooker when it is under pressure. The pressure limit valve may move: this could cause burns by steam being released.
6. Do not touch the hot surfaces. Be careful, metal parts and especially the lid are very hot. Always wear oven mitts.
7. Never use the bowl handles to carry the product, use the carrying handles on the product body.
8. Your Electric Pressure Cooker cooks under pressure. Burns could result from boiling over if not used properly.

9. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized : do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous.
10. Do not try to open the lid until the float valve is down.
11. Never use your Electric Pressure Cooker without liquid; when the removable cooking bowl is empty or not placed inside the product this could cause serious damage.
12. Do not remove the removable cooking bowl while the appliance is working.
13. Do not fill your Electric Pressure Cooker above maximum level. For food that expands considerably during cooking, such as rice, dehydrated vegetables or compotes, do not fill the Electric Pressure Cooker more than half full. Respect the levels indicated in the recipes.
14. To avoid burns when cooking meat which has an outer layer of skin, which could swell due to the effects of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen. Pierce food before cooking to avoid burns.
15. When cooking food with a thick texture (chick peas, rhubarb, compotes, etc.) the Electric Pressure Cooker should be shaken slightly before opening to ensure that the food does not spurt out.
16. Do not use the Electric Pressure Cooker to fry under pressure using oil.
17. The bottom of the removable cooking bowl and the heating plate should be in direct contact. Any objects inserted between them or food residue remaining on either surface will affect performance.
18. Wipe clean the bottom of the removable cooking bowl and the heating plate after every use.
19. Do not use other cooking bowl in the pressure cooker instead of the original removable cooking bowl. Only replace the removable cooking bowl with an original spare part designed to be used with this product.
20. Use the removable cooking bowl in the pressure cooker **ONLY**. Do not use it to cook on stovetops, in the oven etc.
21. During cooking and steam release, the appliance exhausts heat and steam. Keep your face and hands away from the steam flow. Do not touch the lid during cooking. Do not obstruct the steam outlet.
22. When opening the lid, always hold the lid by its handle. In some cases, boiling water may be trapped between the steam shield and the lid. This can cause severe scalding.

23. Use the product **ONLY IF** the removable bowl is correctly placed in the unit and the handle is correctly inserted above the carrying handles.
24. If large amounts of steam are released from the rim of the lid, turn the power OFF and unplug the power cord at once. Carefully clean the lid, sealing gasket and sealing gasket support cover to ensure that food residue is not interfering with proper operation.
If the problem persists after cleaning, consult an authorized Service Center for repair.
25. If pressure is released continuously (during more than 1 minute) while pressure cooking, switch off the appliance and release pressure, and consult an authorized Service Center for repair.
26. Do not immerse the pressure cooker housing in water, or pour water or food directly on to the heating plate without the removable cooking bowl in place. If you inadvertently do so, consult an authorized Service Center for repair.
27. Do not touch the float valve and the limit pressure valve except when cleaning in accordance with instructions.
28. Do not place foreign objects on top of or blocking the steam valve. Do not replace the safety valves.
29. Do not use a cloth between the lid and the body to leave the lid open.
30. If any part of the appliance is damaged, bring the appliance to a Service Center.
31. Do not substitute the original sealing gasket with anything else than an original spare part designed to be used with this product.
32. Any repairs should be made by an authorized service center using original spare parts.
33. Do not use the appliance if any part is damaged.
34. When using the browning and sauté function, always leave the lid open.
35. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steam vent). Use caution when cooking these foods and when opening the lid after cooking under pressure.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

This appliance has a grounded power cord. Do not attempt to modify the power cord in any way.

- A short power-supply cord has been provided to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- If an extension cord is used:
 - The electrical specifications of the extension cord must be compatible with the ones of the appliance.
 - The cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

DISPOSING OF YOUR APPLIANCE



Your appliance contains many materials which can be recycled.



Take it to a local civic collection point.

CONGRATULATIONS ON YOUR PURCHASE

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

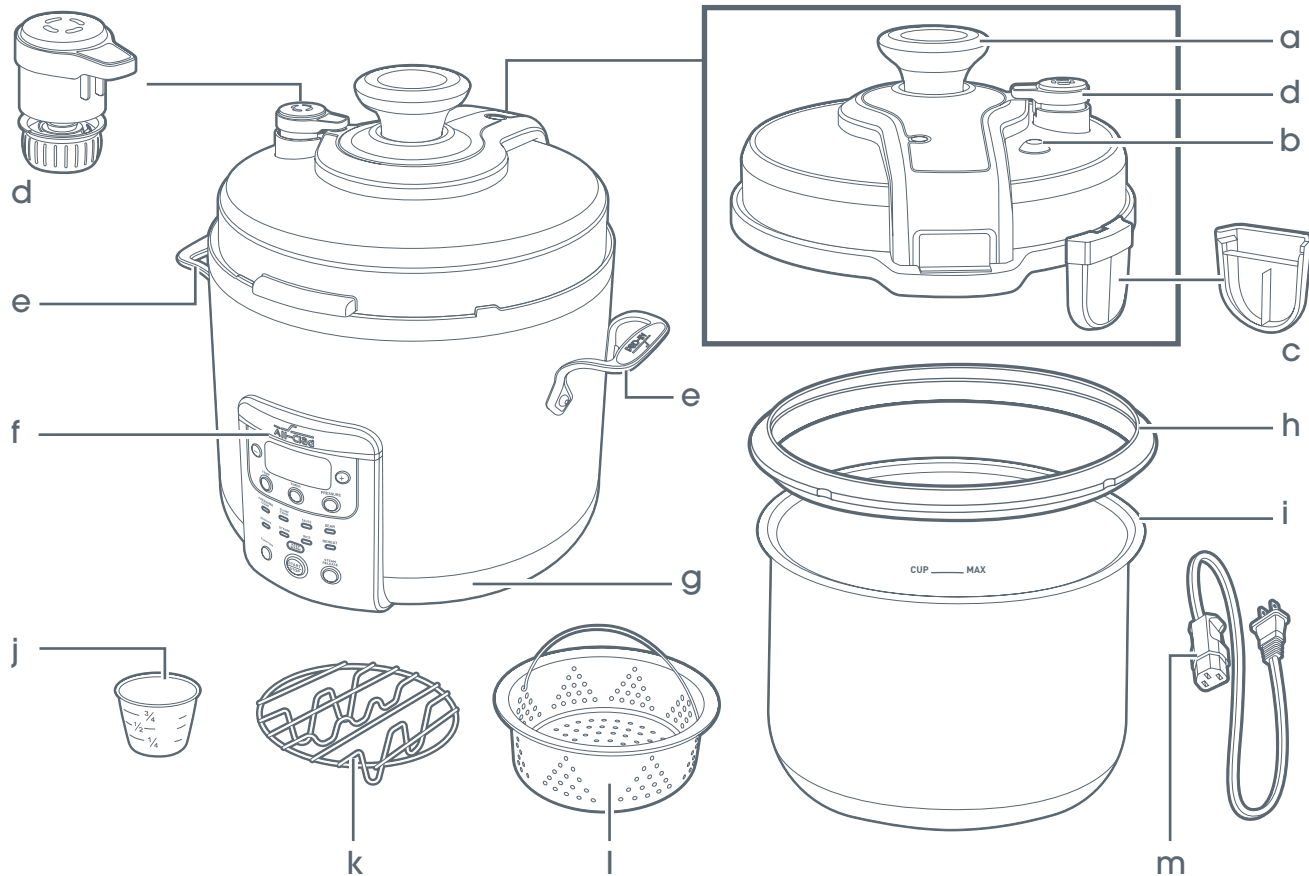
With more than ten professional cookware collections featuring a variety of bonded metals and finishes, from high grade aluminum and stainless steel to copper, All-Clad combines professional design with high performance for all tastes and cooking styles.

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.

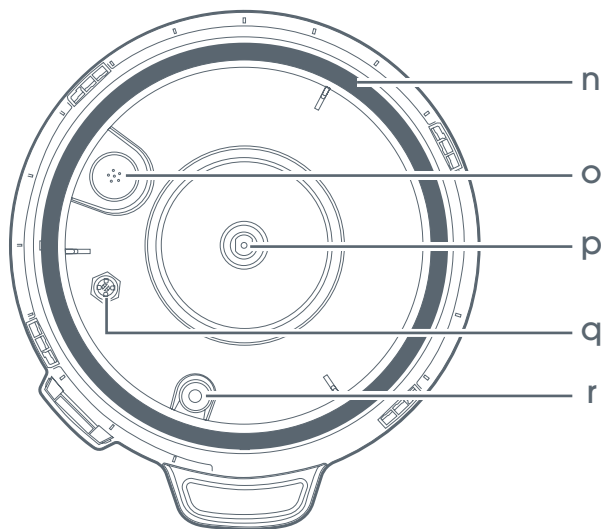
All-Clad Metalcrafters has an ongoing policy of research and development and may modify its products without prior notice.

EN

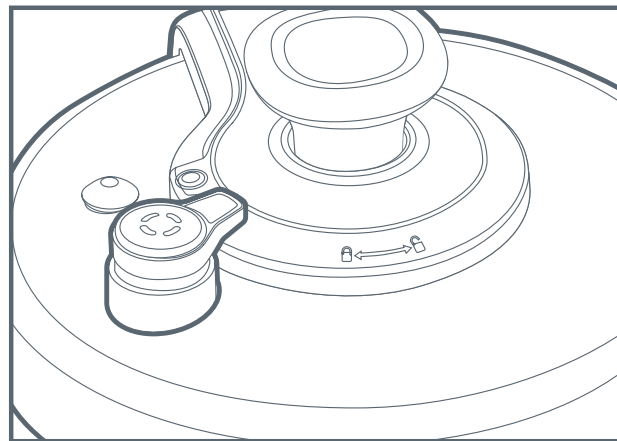
DESCRIPTION OF PARTS



INTERIOR OF THE LID



- a. Lid handle
- b. Safety valve
- c. Condensation collector
- d. Pressure limit valve
- e. Body handles
- f. Control panel
- g. Base
- h. Sealing gasket
- i. Cooking bowl
- j. Measuring cup



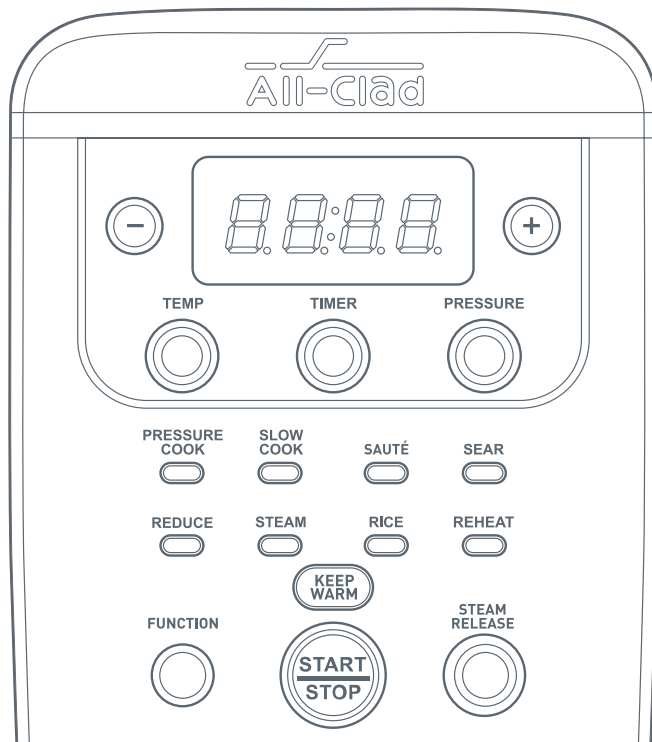
Pressure limit valve should be pointed toward the lid handle during cooking

- k. Trivet
- l. Steaming basket
- m. Power cord

Interior of the lid

- n. Sealing gasket
- o. Valve strainer
- p. Central nut
- q. Safety valve
- r. Float valve

CONTROL PANEL



To decrease or increase the displayed value (temperature/time/pressure).

FUNCTION



Access to cooking programs.



To start/stop the cooking.



To activate the steam release manually or automatically.



Activation of temperature, time of cooking, and pressure level.



LEDs buttons correspond to a dedicated cooking program.

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 accessories as well as the removable power cord.
- Wipe the metal housing with a clean damp cloth.
- Rinse the cooking bowl, the condensation collector, the trivet, the steaming basket, and the sealing gasket using gentle dish washing liquid. Do not use harsh, abrasive, or chemical cleaners at any time.
- Be aware: only the accessories are dishwasher safe.
- To open the lid, take hold of the handle, turn it to the left, lift and pull the lid to the right.

EN

PREPARING YOUR ELECTRIC PRESSURE COOKER FOR USE

- Put the condensation collector into place. Check that the sealing gasket is in the correct position under the lid.
- Place your appliance on a flat surface.
- Unroll the power cord; connect it to the appliance then to the wall outlet. It is now ready for operation.
- Ensure that the pressure limit valve is on and in the right position. Please note that the valve does not click into place and that it will remain somewhat loose. Check that the pressure limit valve is down before you start pressure cooking (please see picture on the DESCRIPTION OF PARTS section).

STANDBY MODE

- Once the appliance is connected to power supply, the system starts to self check, the buzzer makes a «BEEP» sound, the digital screen and all indicators light on. After 1 second, the screen displays .
- The product switches to Standby mode when not cooking after 1 minute without action.

TIPS TO ENSURE PERFECT COOKING RESULTS

- The size of the food pieces needs to be uniform so that everything cooks at the same pace.
- Many foods (meat and poultry for example) benefit from browning first to develop flavor.
- Salt the ingredients lightly before cooking to bring out the flavors, then season to taste just before serving.
- Rice, beans and a few other ingredients foam up in an electrical pressure cooker, and can clog valves. To prevent this, drizzle a tablespoon of olive oil or canola oil over the cooking liquid just before you close the appliance. Do not stir.
- Depending on the type of food, once cooking is completed, pressure is released either naturally, through quick-release (please refer to the corresponding chart).
- Add tender fresh herbs (mint, basil...) at the end of cooking rather than at the beginning to prevent their taste from fading.
- Even after pressure is released, there is still steam under the lid and it is hot. We recommend to wait a bit before opening the lid. **When you open the appliance, always tilt the lid away from your face and your arms to avoid burns.**
- Ingredients are extremely hot when they come out of an electrical pressure cooker so let the food stand for about five minutes to cool down before serving.

SETTINGS DESCRIPTION

The Electrical Pressure Cooker offers 8 different cooking modes: Pressure Cook, Slow Cook, Steam, Sear , Sauté, Reduce, Rice and Reheat. Each program has preset time, pressure, or temperature. However, you can adapt them according to the recipe, the amount of food being cooked, and your personal taste.

PROGRAMS SETTINGS

Settings				
Programs	Time	Pressure (Psi) (please refer to paragraph “Pressure cooking”)	Preheating	Automatic Keep warm
Pressure	1 to 120 min	1.5 to 12 (7 levels)	Yes	Yes
Slow cook	2 to 12 hours	-	No	Yes
Reduce	1 to 120 min	-	No	No
Sauté	1 to 60 min	-	Yes	No
Sear	1 to 60 min	-	Yes	No
Steam	1 to 60 min	-	Yes	Yes
Rice	1 to 60 min	-	Yes	Yes
Reheat	1 to 60 min	-	Yes	No

NOTE: the pressure built up under the lid is measured as PSI, or pounds per square inch.

KEEP WARM

- **KEEP WARM** function is automatically activated at the end of the following programs: **PRESSURE COOK**, **SLOW COOK**, **STEAM** and **RICE**, and is displayed on the screen. The led for **KEEP WARM** lights when the function is on.
- In the **KEEP WARM** setting, condensation may build up in the upper ring. This is normal and in case of overflow it would be collected in the condensation collector.
- Maximum duration for **KEEP WARM** is 6 hours.
- At the end of the 6 hours, the appliance will automatically shut down.
- Recommended **KEEP WARM** time is 1 hour to preserve the quality and flavor of the food.
- **KEEP WARM** is automatic and cannot be used manually.
- You can stop the **KEEP WARM** by pressing the  button.

PRESSURE COOKING

- Check that the pressure limit valve is installed on the lid: if not, slide it on the metal stem on the lid and push down. After installation it will still remain loose.
- Open the lid of the appliance
- Place the ingredients in the removable cooking bowl.
- Close the lid, and turn it clockwise until it is sealed.
- Press any button to activate the unit. The display will blink. Press the  button once to select **PRESSURE COOK**. A default pressure level will be displayed on the screen . The LED for **PRESSURE COOK** will flash and the  button will blink to show that you can set the pressure level. You can adjust the pressure level (1-7) by pressing the   buttons.
- Once the pressure level is selected, it will be displayed on the screen.

- Then, press the  button for time setting. The  button will blink and a default time value will be displayed .
 - Adjust the time value by pressing the   buttons.
 - You can press the  button, in case you need to change again the pressure level. The new pressure setting does not affect the time setting as they are independent from each other.
Please note that the  button is not active for this function.
 - Once the settings are selected, press the  button to start preheating. The appliance will beep to indicate the start of the preheating phase. And the display shows .
 - After preheating, it will beep again to indicate that cooking has begun: time will be displayed and will be counting down.
 - It is possible to change time and pressure settings during cooking: Press the  button. Adjust the time value by pressing the   buttons until the new time is displayed. The same can be done for the PRESSURE setting.
 - Once the new settings are selected, press the  button to continue cooking (this will be signaled by an audible tone).
 - The remaining time will be displayed and will be counting down.
- Once cooking is finished, the appliance will beep 3 times to indicate the end of cooking and  will be displayed on the screen.

NOTE :  remains displayed during 1 minute, but at any time you can switch back to  screen by pressing any button on the control panel.

STEAM RELEASE

- Once pressure has built up in the appliance, the float valve will rise. The safety lock in the lid will then be activated and the lid will not be able to be opened during cooking. Never attempt to open the lid during pressure cooking.
- It is normal for a small amount of steam to escape when pressure builds up and during cooking. This can happen from the float valve, the pressure limit valve or the sealing gasket (they all are safety devices).
- The pressure can be released in 3 different ways at the end of cooking; note that the Quick Release and Natural Release methods can be set prior to or once cooking has begun.

RELEASE AT END OF COOKING:

Quick release: Pressure is released quickly at the end of cooking. This prevents overcooking of ingredients.

To activate, press the  button after selecting the cooking time and pressure settings before cooking, or anytime during cooking. Pressure will then be released automatically at the end of cooking. Be careful of the steam shots ! always keep your face and arms away from the lid.

Natural release: The pressure cooker will cool down by itself and the pressure will be released naturally. During natural release, some foods might over cook due to remaining pressure in the pot. Use quick release if you want to stop the cooking process immediately.

Manual release: Press the  button continuously for 3 seconds anytime after cooking. Steam will be released within 2 minutes.

- Do not touch the pressure limit valve.
- You can only unlock the lid once the pressure is released. It could last several minutes. Before unlocking the lid check first that the float valve is down.
- You can then open the lid and remove the food.
- **When you open the appliance, always tilt the lid away from your face and arms to avoid burns.**

IMPORTANT: Be careful of the hot steam coming out from the bowl. Keep your face and hands away from the steam release.

AVERAGE PRESSURE COOKING TIMES

Food	Cooking Time	Level	Pressure (Psi)	Release Method
Black beans	25 minutes	7	12	natural
Chickpeas, dried	40 minutes	7	12	natural
Lentils	8 minutes	7	12	natural
Navy beans, dried	25 minutes	7	12	natural
Pinto beans, dried	18-20 minutes	7	12	natural
Barley	15-18 minutes	4	7.5	natural
Risotto	6 minutes	3	6	quick
Wild rice	25 minutes	4	7.5	quick
Chicken breast	7-10 minutes	5	9	natural
Chicken thighs	8-12 minutes	5	9	natural
Chicken, whole	10 minutes	5	9	quick
Turkey breast	30 minutes	5	9	natural
Bone-in pork shoulder	40-50 minutes	7	12	natural
Boneless pork shoulder	15 minutes	7	12	natural
Boneless lamb meat	15 minutes	7	12	natural
Beef brisket	50-60 minutes	7	12	quick
Beef round	18-20 minutes	7	12	quick
Artichokes, quartered	4 minutes	4	7.5	quick
Beets	20 minutes	4	7.5	quick
Butternut squash, cut into 2-inch (5cm) cubes	8 minutes	4	7.5	quick
Cauliflower florets	2 minutes	4	7.5	quick
Mustard greens, 1-inch (2,5 cm) strips	6 minutes	4	7.5	quick
Pearl onions	3 minutes	4	7.5	quick
Potatoes, 1/4 inch (6mm) chunks	4 minutes	4	7.5	quick
Red cabbage, cut into thin strips	5 minutes	4	7.5	quick
Customized recipe	according to personal taste	1	1.5	according to personal taste
Poultry, soups	10 minutes	5	9	natural
Chili and stews	20 minutes	6	10.5	quick
Dessert (Custards, compotes...)	15 minutes	2	3	natural

SLOW COOKING

- Open the lid of the appliance
- Place the ingredients in the cooking bowl.
- Close the lid, and turn it clockwise until it is sealed.
- Press any button to activate the unit. The display will blink .
- Press the  button twice to select **SLOW COOK**. The mode  will be automatically displayed on the screen.
- The temperature button will blink to show that you can adjust the temperature. Choose the mode LO or HI by pressing the   buttons. The chosen mode will be displayed.
- Press the  button to access the time setting. A default time value will be displayed (). Adjust the time value by pressing the   buttons. The selected time value will be displayed.
- You can press the  button, if you need to change again the mode (HI or LO). In this case this will not affect the time setting as settings are independent from each other.

NOTE: The  button is not active for this function.

- Once the settings are selected, press the  button. The  button will flash: cooking is starting and you will hear a beep, time will be displayed and counting down.
- You can change the settings (time and temperature) during cooking. If you need to modify the time setting, press the  button. Adjust the time value by pressing the   buttons. The new time will be displayed. The process is the same for the temperature setting, if you need to modify it.

- Once the new settings are selected, press the  button to continue cooking. You will hear a beep. The remaining time will be displayed and counting down.
- At the end of cooking, the product will automatically switch to **KEEP WARM**. You will hear 3 beeps.  will be displayed and time will be counting up.

STEAM

- Open the lid of the appliance
- Fill in the cooking bowl with water up to the MIN level indicator inside of the bowl.
- Install the trivet in the cooking bowl.
- Place the ingredients in the steaming basket and install the basket on the trivet.
- Close the lid, and turn it clockwise until it is sealed.
- Press any button to activate the unit. The display will blink .
- Press the  button 6 times to select **STEAM**. The **STEAM** function will light up. A default time value will be displayed (.
- The  button will blink to indicate that you can choose the time setting.
- Adjust the time by pressing the   buttons.
- The new value will be displayed on the screen.
- Once you have selected the time setting, press the  button to start cooking. The appliance will beep and time will be counting down.
- You can change the time setting during cooking: press the  button and adjust the time value by pressing the   buttons.

- Once the new time setting is selected, press the  button to continue cooking. The appliance will beep and the time will be counting down.
- At the end of cooking, the product will automatically switch to **KEEP WARM**. The appliance will beep 3 times and the time will be counting up.

NOTE both  and  buttons are not active for this function.

SAUTÉ

This function allows you to sauté food such as vegetables in a small amount of fat/oil before pressure cooking, or to cook food such as rice for pilaf or risotto recipes.

- Open the lid of the appliance and keep it open.
- Press any button to activate the unit. The display will blink.
- Press the  button 3 times to select **SAUTÉ**. The **SAUTÉ** function lights up.
- A default temperature value will be displayed . The  button will blink to indicate that you can choose the temperature setting.
- Adjust the temperature by pressing the   buttons.
- The new temperature value will be displayed.
- Press the  button to access the time setting. A default time value will be displayed (). Adjust the time value by pressing the   buttons. The selected time value will be displayed.
- You can press the  button, if you need to modify it. In this case the new value will not affect time as settings are independent from each other.

- Once the settings are selected, press the  button to start preheating. The appliance will beep. And the display shows .
- After the pre-heating period, cooking will start and the appliance will beep.
- Place the ingredients in the cooking bowl. Take care of the projections if you put fresh food in hot oil.
- The time will be displayed and counting down.
- You can change the time setting during cooking: press the  button and adjust the time value by pressing the   buttons. You can do the same for the temperature setting.
- Once the new settings are selected, press the  button to continue cooking. The appliance will beep and the time will be counting down.
- Once the count down ends, the cooking stops and the appliance will beep 3 times. You can remove the food.

NOTE: the  button is not active for this function.
There is no **KEEP WARM** on this function.

SEAR

This function is ideal to brown and caramelize the ingredients directly in the cooking bowl before pressure or slow cooking, adding a fine flavor to your dishes.

- Open the lid of the appliance and keep it open.
- Place the ingredients in the cooking bowl.
- Press any button to activate the unit. The display will blink .
- Press the  button 4 times to select **SEAR**. The **SEAR** function will light up.
- A default time value will be displayed (). Adjust the time by pressing the   buttons.

- Once the new time settings are selected, press the  button to start preheating. The appliance will beep, and the display shows . As soon as the temperature for cooking is reached, it will switch automatically to the cooking phase, the time will be counting down.
- You can change the time setting during cooking: press the  button and adjust the time value by pressing the   buttons.
- Once the new settings are selected, press the  button to continue cooking.
- At the end of the count down the appliance will beep 3 times to announce the end of cooking.

NOTE:  and  buttons are not active for this function.
The **KEEP WARM** is not active for this function.

REDUCE

The **REDUCE** setting is ideal to thicken your sauces or broths.

- Open the lid of the appliance and keep it open.
- Press any button to activate the unit. The display will blink.
- Press the  button 5 times to select **REDUCE**. The function will light up.
- A default temperature value will be displayed () . Adjust the temperature by pressing the   buttons.
- Press the  button to access the time setting: a default time value will be displayed () . Adjust the time value by pressing the   buttons.

- If the temperature needs to be modified, press the  button and adjust the value by pressing the   buttons. This will not affect the time setting.
- Once the settings are selected, press the  button: the appliance will beep to indicate the start of preheating. And the display shows .
- You can place the ingredients in the cooking bowl. It will then switch automatically to the cooking phase, the time will be counting down.
- You can change the time or temperature settings during cooking: press the  or  button and adjust the time value by pressing the   buttons.
- Once the new settings are selected, press the  button to continue cooking.
- At the end of the count down the appliance will beep 3 times to announce the end of cooking.

NOTE : The  button is not active for this function.
The **KEEP WARM** is not active for this function.

RICE

- Open the lid of the appliance.
- Measure out the rice and rinse it thoroughly under running water in a strainer for a long time (**except for risotto rice which should not be rinsed**). Then place the rice in the bowl with the corresponding quantity of water.
- Make sure the rice is well distributed around the whole surface of the bowl 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 slightly browned rice on the bottom.
- Close the lid.
- Press any button to activate the unit. The display will blink.

- Press the  button 7 times to select **RICE**. The function will light up.
- A default time value will be displayed (). Adjust the time by pressing the   buttons.
- Press the  button: the appliance will beep to indicate the start of preheating. And the display shows .
- When the temperature for cooking is reached, the appliance will beep. It will then switch automatically to the cooking phase and the time will be counting down.
- You can change the time setting during cooking: press the  button and adjust the time value by pressing the   buttons.
- Once the new settings are selected, press the  button to continue cooking.
- 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 automatically switch to **KEEP WARM**. The appliance will beep 3 times and the time will be counting up.
- Open the lid. Remove the cooking bowl. Stir the rice with the rice spoon to separate grains.

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE

Measuring cup of white rice (American)	White rice quantity	Recommended water level in bowl	Recommended cooking time	Servings estimate
2	0.7 lbs	14 oz	3 mn + 10 mn keep warm	3 - 4
4	1.4 lbs	27 oz	3 mn + 10 mn keep warm	5 - 6
6	2 lbs	41 oz	3 mn + 20 mn keep warm	8 - 10
8	3 lbs	54 oz	3 mn + 20 mn keep warm	13 - 14
10	3.5 lbs	68 oz	3 mn + 20 mn keep warm	16 - 18
12	4 lbs	81 oz	3 mn + 20 mn keep warm	19 - 21

COOKING TIPS:

- After 3 minutes of cooking, the rice is cooked. Adding 10 to 20 minutes of keep warm will develop the rice's flavors (by removing humidity).
- According to rice types, these indications may vary.

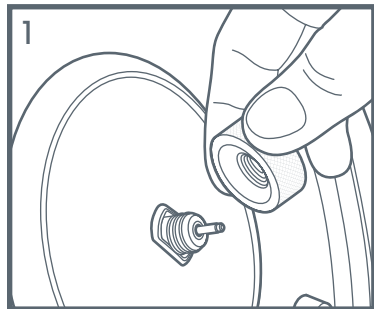
REHEAT

- Open the lid
- Put the food to reheat in the cooking bowl and close the lid.
- Press any button to activate the unit. The display will blink.
- Press the  button 8 times to select **REHEAT**. The function will light up.
- A default time value will be displayed (). Adjust the time by pressing the   buttons.
- Press the  button: the appliance will beep to indicate the start of preheating. And the display shows .
- The pressure cooker will then switch to the reheat phase and the time will be counting down.
- You can change the time setting during reheat: press the  button and adjust the time value by pressing the   buttons.
- Once the new time settings are selected, press the  button to continue cooking.
- At the end of the count down the appliance will beep 3 times to indicate the end of cooking.

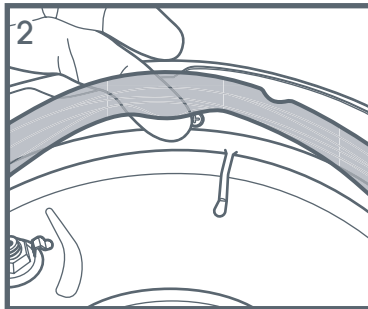
NOTE:  and  buttons are not active.
There is no **KEEP WARM** on this function.

HOW TO CLEAN YOUR PRESSURE COOKER

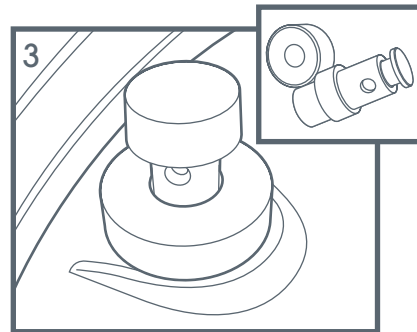
DISMANTLING AND CLEANING THE SECURITY PARTS



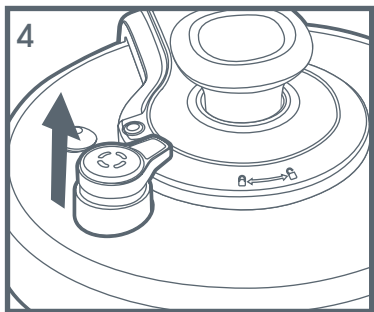
Unscrewing the central bolt (under the lid) to remove the lid from the body.



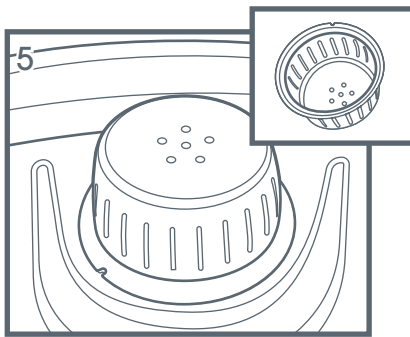
Removing the sealing gasket.



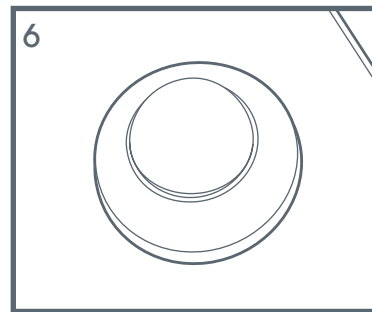
Cleaning the float valve.



Removing the pressure limit valve.



Removing the valve strainer.



Checking the safety valve.

Once your food is cooked, unplug the appliance to clean it :

- Clean **the housing** with a damp and soft cloth. Do not use abrasive sponge as it may scratch the glossy surface.
- To clean **the lid** : unscrew the central nut (under the lid) in anti-clockwise direction. Remove the nut and keep it in a safe place (**picture 1 on previous page**). Then remove the lid and clean it under water. Dry it off thoroughly before putting it back into place. Finally screw back the nut, taking care that it is in the correct position (the black sealing ring must be pressed against the lid surface).
- Rinse the **sealing gasket (picture 2)**. Dry it off thoroughly before putting it back into place. Make sure that the gasket is correctly positioned on the metal ring.
- To clean the **float valve (picture 3)** : remove the seal at the bottom of the pipe, and remove the pipe from the top of the lid. Clean it under running water. Take care that the duct is properly cleaned. Dry thoroughly the seal and the pipe before putting the valve back in its original position.
- To clean the **pressure limit valve (picture 4)**: remove the valve weight gently from the top of the lid and rinse it under running water, paying special attention to the inside. Dry it off thoroughly. Take care also that the duct of the valve on the lid is properly cleaned before putting the valve weight back in its original position.
- To clean the **strainer of the valve (picture 5)** (under the lid) : pull the strainer slightly to unclip it. Then clean it under running water. Dry it off thoroughly. Then put it back in its original position (you should hear a “click” sound and the valve strainer must be close up against the inside of the lid).
- Ensure that the **safety valve (picture 6)** is working properly, by pushing it slightly with the finger, checking that there is no dirt or remaining food. But never attempt to unscrew it.
- Clean the **removable cooking bowl and the accessories**. Only the accessories are dishwasher safe. Do not use a scourer to clean the bowl as this can damage the non stick coating on the bowl.
- Remove the **condensation collector** and clean it thoroughly under running water. Put it back in its original position.

EN

IMPORTANT :

- **Do not immerse the appliance in water. Always use the provided cooking bowl. Do not pour water or food directly into the appliance without the cooking bowl.**
- **If you inadvertently immerse your appliance in water or spill water directly on the heating element (when the bowl is not in place), take it to your service center for repair.**
- **Clean your appliance after each use.**
- **Change the sealing gasket every 2 years.**

WHAT TO DO IF YOUR PRESSURE COOKER IS NOT WORKING PROPERLY

Problems	Possible causes	Solutions
Unable to open the lid.	Unable to open because of pressure in the inner pot.	Wait for the pressure in the pot to be completely released automatically. Press and hold the steam release button. Note: when you press and hold the steam release button more than 3 seconds, the valve remains open during 30 seconds.
	Pressure in the pot is fully released but the float valve is stuck because it is too dirty, and therefore unable to move down.	Be sure the pressure is totally released by complete cool down 2 hours minimum (do not attempt to put the product into water to cool it down). Then use a stick to poke the float valve, to make it fall down. Be careful, keep your face away from the lid and the handle. Before using it again, please clean and wipe the float valve.

EN

Problems	Possible causes	Solutions
Unable to close the lid.	Sealing gasket is not properly installed.	Install the sealing gasket properly on the metal ring.
	The float valve is stuck because it is dirty, and it blocks the mechanism of the lid.	Please use a stick to poke the float valve, to make it fall down. Dismantle the float valve to clean it (see more details in the section “How to clean”) Never attempt to use the appliance when the float valve is dirty.
Intense release of pressure from pressure limit valve.	Faulty pressure control resulted in release of pressure.	Send to repair and maintenance department.
	Pressure limit valve did not fall into place.	Gently press the pressure limit valve to make it fall into place. Refer to page 11 for the correct position of the valve.
Food is not cooked or badly cooked	Rice: water ratio is incorrect.	Use the required rice/water ratio. Be sure the releasing valve is not dirty and create leakage during cooking.
	No electricity from the power grid.	Check the home electric circuit.

Problems	Possible causes	Solutions
E0 is displayed on screen	Lid temperature sensor is faulty.	Send to repair and maintenance department.
E1 is displayed on screen	Bottom temperature sensor is faulty.	Send to repair and maintenance department.
E2 is displayed on screen.	Lid is not locked.	Check if the selected program requires the lid totally closed. If yes, completely lock the lid. If not, send to repair and maintenance department.
E5 is displayed on screen.	Abnormal low pressure.	Check that the gasket is properly installed and cleaned. Check that the pressure limit valve falls down into place and is cleaned. Check that the lid fixing nut is well tightened.
Steam leaking from lid.	The sealing gasket was not properly installed.	Remove the gasket, clean it and reinstall the sealing gasket properly, in the correct position.

RECIPES

Cream of Leek & Potato Soup

Preparation time: 15 minutes

Cook Time: 20 minutes

Yield: 8 cups

2 tablespoons butter

¼ cup olive oil

3 large leeks (white and pale green parts only),
halved lengthwise, thinly sliced (about 5 cups)

3 medium potatoes, peeled and diced (about 4 cups)

2 medium carrots, peeled and chopped (about 1 cup)

3 cups chicken broth

½ cup white wine

1 cup cream

Salt and pepper, to taste

Fresh chopped parsley

Place butter and olive oil into the cooking pot. Keep the lid open and select **SEAR** program; when butter has melted, add leeks, potatoes, and carrots. Cook and stir 10 minutes or until vegetables are softened. Add broth and wine. Close the lid. Select **PRESSURE COOK** program Level 7 and Time 10 minutes.

Once the timer beeps 3 times to indicate the end of cooking, manually release pressure by pressing on the steam release button for about 5 seconds. The steam release process will take about 4 to 5 minutes. Slowly open the lid and place about 3 cups of your soup in a blender. Blend until mixture is smooth and creamy. Place the blended soup in large serving bowl and repeat in batches with remaining soup. Add cream and stir to combine. Salt and pepper to taste. Serve hot topped with parsley.

Mussels in White Wine

Preparation time: 20 minutes

Cook Time: 8 minutes

Yield: 4 lbs. mussels (1/2 lb. per person)

1 tablespoon butter	2 lemons, quartered, divided
3 cloves garlic, finely chopped (about 1 ½ teaspoons)	2 tablespoons chopped fresh parsley
2 shallots, finely chopped (about ¼ cup)	1 sprig fresh thyme
½ cup dry white wine	1 bay leaf
1 medium tomato, chopped (about ½ cup)	Additional parsley
4 lbs. black mussels, washed, and sorted	French bread, toasted and buttered

Place butter, garlic and shallots into the cooking pot. Keep the lid open and select **SAUTÉ** program. Cook and stir 4 minutes or until softened. Add the white wine and tomatoe; stir well. **EN**

Add mussels, 4 lemon quarters, parsley, thyme, and bay leaf; stir to combine. Close the lid. Select **PRESSURE COOK** program Level 7 and Time 4 minutes.

Once the timer beeps 3 times to indicate the end of cooking, manually release pressure by pressing on the steam release button for about 5 seconds. The steam release process will take about 4 to 5 minutes. Slowly open the lid and carefully remove mussels. Place on a large platter and squeeze the juice from the remaining lemon quarters over the mussels. Sprinkle with additional parsley and serve with French bread.

NOTE: Fresh or frozen mussels can be used for this recipe.

Beef Bolognese Sauce

Preparation time: 10 minutes

Cook Time: 45 minutes

Yield: 9 cups

1 lb. ground beef

1 lb. ground pork

3 pieces bacon, chopped

1 medium carrot, peeled and diced (about $\frac{3}{4}$ cup)

1 medium celery stalk, diced (about $\frac{1}{2}$ cup)

1 medium onion, chopped (about 1 cup)

2 garlic cloves, crushed (about 1 teaspoon)

$\frac{1}{2}$ cup red wine

1 (28 oz.) can crushed tomatoes

1 (6 oz.) can tomato paste

2 teaspoons dried oregano

2 teaspoons dried basil

2 bay leaves

1 teaspoon Kosher salt

$\frac{1}{2}$ teaspoon freshly cracked pepper

$\frac{1}{2}$ cup grated parmesan cheese

Place beef, pork, bacon, carrot, celery, onion and garlic into the cooking pot. Keep the lid open and select **SEAR** program. Cook and stir 25 minutes or until meat is browned. Add wine, tomatoes, tomato paste, oregano, basil, bay leaves, salt, and pepper; stir well. Close the lid. Select **PRESSURE COOK** program Level 6 and Time 20 minutes.

Once the timer beeps 3 times to indicate the end of cooking, manually release pressure by pressing on the steam release button for about 5 seconds . The steam release process will take about 4 to 5 minutes. Slowly open the lid and remove the bay leaves. Sprinkle with parmesan cheese just before serving.

Pea & Pancetta Risotto

Preparation time: 10 minutes

Cook Time: 15 minutes

Yield: 6 cups

1 tablespoon olive oil

2 tablespoons butter

1 medium onion, chopped (about 1 cup)

8 oz. pancetta, diced

1 ½ cups Arborio rice

3 cups chicken stock

2 tablespoons lemon juice

1 cup frozen peas

½ cup grated parmesan cheese

½ teaspoon Kosher salt

¼ teaspoon freshly cracked pepper

Add oil and butter into cooking pot. Keep the lid open and select **SEAR** program. Add the onion and pancetta; cook and stir 10 minutes or until pancetta is browned. Add the rice and stir to coat. Add chicken stock, lemon juice, and peas; stir well. Close the lid. Select **RICE** program and Timer 5 minutes.

Once the timer beeps 3 times to indicate the end of cooking, manually release pressure by pressing on the steam release button for about 5 seconds . The steam release process will take about 4 to 5 minutes. Stir in cheese, salt, and pepper. Serve hot.

EN

Rosemary and Red Wine Braised Lamb Shanks

Preparation time: 15 minutes

Cook Time: 50 minutes

Yield: 4 servings

4 lamb shanks, about 1 ½ lbs. each, French trimmed

¼ cup all-purpose flour

2 tablespoons olive oil, divided

1 medium onion, chopped (about 1 cup)

3 medium carrots, sliced (about 2 cups)

2 garlic cloves, minced (1 teaspoon)

¾ cup dry red wine

¼ cup beef or vegetable stock

2 medium tomatoes, chopped (about 1 ½ cups)

1 tablespoon fresh rosemary

1 tablespoon lemon zest

Salt and pepper, to taste

Dry shanks; coat in flour, shake off excess. Keep the lid open and select **SEAR** program. Add 1 tablespoon of oil in the cooking pot and brown the shanks two at a time (about 12-15 minutes) and set aside; repeat with the remaining two shanks. Remove shanks; set aside.

Keep the lid open and select **SEAR** program. Add remaining 1 tablespoon oil, onions, carrots, and garlic. Cook and stir for about 10 minutes or until softened. Add wine, stock, tomatoes, rosemary, and lemon zest. Return all lamb shanks to the cooking pot.

Close the lid. Select **PRESSURE COOK** program Level 7 and Timer 25 minutes.

Once the timer beeps 3 times to indicate the end of cooking, manually release pressure by pressing on the steam release button for about 5 seconds . The steam release process will take about 4 to 5 minutes. Meat should be very tender and almost falling off the bone. Season with salt and pepper to taste. Serve lamb with vegetables and pan sauce.

Whiskey Bread Pudding with White Chocolate Sauce

Preparation time: 10 minutes

Cook Time: 20 minutes

Yield: 6 to 8 servings

3 eggs, lightly beaten

1/3 cup sugar

2 tablespoons whisky or bourbon

1 teaspoon vanilla extract

1 teaspoon ground cinnamon

½ teaspoon ground nutmeg

2 cups warm milk (105 to 115 F)

6 cups favorite bread, toasted and cubed (about 12 ounces)

½ cup raisins

1 cup white chocolate morsels

½ cup heavy whipping cream

Spray a 6-cup soufflé dish with cooking spray; set aside.

In a large bowl add eggs, sugar, whiskey, vanilla, cinnamon, and nutmeg; beat until well combined. Add milk and mix well. Add bread and raisins and toss until well mixed. Pour into the prepared soufflé dish; cover tightly with foil.

Add 1 ½ cups water to cooking pot and place trivet and steam basket inside. Carefully place the covered soufflé dish in the steam basket; close the lid. Select **PRESSURE COOK** program Level 3 and Time 20 minutes.

Meanwhile, combine chocolate and cream in a microwave-safe bowl. Heat on **HIGH** for 2 minutes, stirring every 20 seconds until mixture is smooth. Set aside and keep warm.

Once the timer beeps 3 times to indicate the end of cooking, let pressure release naturally on its own (about 10 minutes). Remove the soufflé dish from the cooking pot and serve pudding warm or at room temperature with the white chocolate sauce.

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:

- 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

SOMMAIRE

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	pg. 43
DESCRIPTION DES PIÈCES.....	pg. 50
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	pg. 53
PRÉPARATION DE VOTRE AUTOCUISEUR ÉLECTRIQUE POUR L'UTILISATION	pg. 53
ASTUCES POUR ASSURER DES RÉSULTATS DE CUISSON PARFAITE	pg. 54
DESCRIPTION DES RÉGLAGES	pg. 55
CUISSON SOUS PRESSIION.....	pg. 56
TEMPS MOYENS DE CUISINE SOUS PRESSIION.....	pg. 59
CUISSON LENTE (« SLOW COOKING »).....	pg. 60
STEAM (« VAPEUR »)	pg. 61
SAUTÉ (« SAUTER »).....	pg. 62
SEAR (« SAISIR »).....	pg. 63
REDUCE (« RÉDUIRE »)	pg. 64
RICE (« RIZ »).....	pg. 66
REHEAT (« RÉCHAUFFER »)	pg. 68
COMMENT NETTOYER VOTRE AUTOCUISEUR.....	pg. 69
QUE FAIRE SI VOTRE AUTOCUISEUR NE FONCTIONNE PAS BIEN	pg. 72
RECETTES	pg. 75
GARANTIE LIMITÉE DU FABRICANT	pg. 81

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions et consignes.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les manches ou les poignées.
3. Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne jamais immerger le cordon, les fiches ou toute autre pièce dans l'eau, sauf la cuve de cuisson et les accessoires amovibles.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'eux.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
Laisser l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon électrique ou la fiche d'alimentation est endommagé, après une défaillance ou encore s'il a été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au centre d'entretien autorisé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
7. L'utilisation d'accessoires complémentaires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait causer des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre au-dessus du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas poser sur ou à proximité d'une plaque de cuisson électrique ou à gaz chaude ou dans un four chaud.
11. Ne pas déplacer le produit au moment de son utilisation ou lorsque la vanne de régulation de la pression vapeur est fermée.

12. Toujours raccorder la fiche d'alimentation à l'appareil en premier, puis brancher le cordon électrique sur la prise de courant. Pour débrancher l'appareil, mettre toute commande en position d'arrêt (« off »), puis débrancher la fiche d'alimentation de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celle pour laquelle il a été conçu.

CONSERVEZ CES CONSIGNES D'UTILISATION POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

14. Pour réduire le risque de décharge électrique, ne faire cuire les aliments que dans la cuve amovible.

ATTENTION : NE PAS TRANSPORTER LE PRODUIT PAR LES POIGNÉES DU COUVERCLE.

Lire et suivre les instructions d'utilisation. Les conserver pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Cet appareil est conforme aux règlements de sécurité et conditions en vigueur au moment de fabrication.
2. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif) et que la fiche est mise à la terre.
3. Étant donné les diverses normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un pays autre celui-là dans lequel il a été acheté, faites-le vérifier par un centre de service agréé.

4. Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique.
5. En cas d'utilisation commerciale, d'utilisation inappropriée ou de non-respect des instructions, le fabricant déclinera toute responsabilité et la garantie ne s'appliquera pas.
6. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites, ou qui ne possèdent pas d'expérience et de connaissances, sauf si une personne responsable de leur sécurité leur a donné des instructions concernant l'utilisation de l'appareil ou les surveille pendant son utilisation.
7. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
8. Remplacer le joint d'étanchéité tous les 2 ans, ou plus tôt si vous constatez que le joint d'étanchéité est usé ou doit être remplacé. N'utiliser que les pièces originales fournies par les centres de réparation agréés.

BRANCHEMENT À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

1. S'assurer que le cordon d'alimentation est bien branché sur l'appareil et la prise de courant.
2. Ne brancher l'appareil que sur une prise de courant mise à la terre. Si les prises et fiches sur l'appareil ne sont pas compatibles, consultez un technicien professionnel qualifié pour remplacer la prise de courant par une prise ou une fiche plus convenable.
3. N'utilisez pas l'appareil si :
 - l'appareil même ou son cordon est endommagé.
 - l'appareil a subi une chute, présente des signes de dommages ou ne fonctionne pas bien.Dans ces cas, l'appareil doit être expédié à un centre de service agréé. Ne pas démonter l'appareil soi-même.
4. Ne pas l'utiliser avec une rallonge. Si vous assumez la responsabilité pour faire ainsi, n'utiliser qu'une rallonge mise à la terre qui est en bon état et qui convient à la puissance en watts de l'appareil.
5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou des personnes de qualifications similaires afin d'éviter un danger.
6. Ne pas laisser le cordon électrique pendre.
7. Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon électrique.
8. Toujours débrancher l'appareil immédiatement après l'utilisation, pour le déplacer et avant de le nettoyer ou de l'entretenir.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Utiliser un plan de travail plat, stable et résistant à la chaleur, à l'écart de toute éclaboussure d'eau.
2. Toujours placer votre autocuiseur électrique sur une surface sèche.
3. Toujours s'assurer que les dispositifs de décompression ne sont pas bouchés avant toute utilisation.
4. S'assurer que l'autocuiseur électrique est bien fermé avant de l'utiliser pour la cuisson sous pression.
5. Il vous est fortement recommandé de ne pas déplacer l'autocuiseur électrique lorsqu'il est sous pression. La soupape de limitation de pression peut bouger, ce qui pourrait causer des brûlures en raison de la vapeur ainsi libérée.
6. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Faites attention — les parties métalliques et surtout le couvercle sont très chauds. Toujours porter des gants de cuisinier.
7. Ne jamais utiliser les poignées de la cuve pour transporter le produit ; utiliser plutôt les poignées de transport sur le boîtier du produit.
8. Votre autocuiseur électrique fait cuire sous pression. Des brûlures pourraient résulter du débordement de liquides si l'appareil n'est pas utilisé correctement.
9. Ne pas ouvrir l'autocuiseur jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi et que toute pression interne ait été dégagée. Si les poignées se séparent difficilement, cela indique que l'autocuiseur est encore sous pression : ne pas l'ouvrir de force. Toute pression dans l'autocuiseur peut poser un danger.
10. Ne pas tenter d'ouvrir le couvercle jusqu'à ce que le régleur à flotteur soit vers le bas.
11. Ne jamais utiliser votre autocuiseur électrique sans liquide ; lorsque la cuve de cuisson amovible est vide ou n'est pas placée à l'intérieur du produit, faire ainsi pourrait causer de graves dommages.
12. Ne pas enlever la cuve de cuisson amovible pendant que l'appareil est en marche.
13. Ne pas remplir votre autocuiseur électrique au-delà du niveau maximal. Pour les aliments dont le volume augmente considérablement lors de la cuisson, tels que le riz, les légumes déshydratés ou les compotes, ne pas remplir l'autocuiseur électrique plus qu'à moitié plein. Respecter les niveaux indiqués dans les recettes.
14. Pour éviter les brûlures lors de la cuisson d'une pièce de viande ayant une couche extérieure de peau, qui pourrait gonfler à cause des effets de la pression, ne pas percer la peau après la cuisson si elle semble gonflée. Percer les aliments avant la cuisson pour éviter les brûlures.
15. Lors de la cuisson d'aliments à la texture épaisse (les pois chiches, la rhubarbe, les compotes, etc.), l'autocuiseur électrique devrait être secoué légèrement avant d'être ouvert afin d'assurer que les aliments ne jaillissent pas de l'appareil.

16. Ne pas utiliser l'autocuiseur électrique pour frire sous pression en utilisant de l'huile.
17. Le fond de la cuve de cuisson amovible et la plaque chauffante doivent être en contact direct. Tout objet inséré entre eux ou résidu alimentaire restant sur l'une ou l'autre des surfaces nuira à la qualité du rendement.
18. Essuyer le fond de la cuve de cuisson amovible et la plaque chauffante après chaque utilisation.
19. Ne pas utiliser une autre cuve de cuisson dans l'autocuiseur à la place de la cuve de cuisson amovible originale. Ne remplacer la cuve de cuisson amovible qu'avec une pièce de rechange originale conçue pour être utilisée avec ce produit.
20. N'utiliser QUE la cuve de cuisson amovible dans l'autocuiseur. Ne pas l'utiliser pour la cuisson sur les cuisinières, dans le four, etc.
21. Pendant la cuisson et le dégagement de la vapeur, l'appareil libère de la chaleur et de la vapeur. Garder votre visage et vos mains à l'écart du débit de vapeur. Ne pas toucher le couvercle pendant la cuisson. Ne pas boucher la buse vapeur.
22. Lors de l'ouverture du couvercle, toujours tenir le couvercle par sa poignée. Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau bouillante pris entre le pare-vapeur et le couvercle. Une telle situation peut provoquer de graves échaudages.
23. N'utiliser le produit QUE SI la cuve amovible est bien placée dans l'appareil et si la poignée est bien insérée au-dessus des poignées de transport.
24. Si de grandes quantités de vapeur sont émises du bord du couvercle, mettre l'appareil hors tension et immédiatement débrancher le cordon d'alimentation. Soigneusement nettoyer le couvercle, le joint d'étanchéité et le repose-joint pour s'assurer que les résidus alimentaires ne gênent pas le bon fonctionnement de l'appareil. Si le problème persiste après le nettoyage, consulter un centre de service agréé pour faire réparer l'appareil.
25. Si la pression se dégage sans interruption (pendant plus d'une minute) pendant la cuisson sous pression, mettre l'appareil hors tension et dégager la pression, et consulter un centre de service agréé pour le faire réparer.
26. Ne pas immerger le boîtier de l'autocuiseur dans l'eau, ou verser de l'eau ou des aliments directement sur la plaque chauffante sans que la cuve de cuisson amovible soit en place. Si vous faites ainsi par mégarde, consulter un centre de service agréé pour le faire réparer.
27. Ne pas toucher le régleur à flotteur et la vanne de limitation de la pression sauf lors qu'un nettoyage effectué conformément aux instructions.

28. Ne pas placer de corps étrangers sur la vanne de régulation de la vapeur, ni là où ils bouchent cette vanne. Ne pas remplacer les soupapes de sûreté.
29. Ne pas utiliser un chiffon entre le couvercle et le boîtier pour faire que le couvercle reste ouvert.
30. Si une pièce quelconque de l'appareil est endommagée, apporter l'appareil à un centre de service.
31. Ne pas substituer le joint d'étanchéité original par autre chose qu'une pièce de rechange originale conçue pour être utilisée avec ce produit.
32. Toute réparation doit être effectuée par un centre de service agréé, en utilisant des pièces de rechange originales.
33. Ne pas utiliser l'appareil si une pièce quelconque est endommagée.
34. Lors de l'utilisation de la fonction brunissage et rissolage (« browning and sauté »), toujours laisser le couvercle ouvert.
35. Sachez que certains aliments, tels que compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, le gruau ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles, le macaroni, la rhubarbe ou le spaghetti peuvent former une écume ou une mousse, crépiter et boucher le dispositif de décompression (évent de vapeur). Faire preuve de prudence lors de la cuisson de ces aliments et lors de l'ouverture du couvercle après la cuisson sous pression.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation mis à la terre. Ne pas essayer de modifier le cordon d'alimentation de quelque manière que ce soit.

- Un cordon d'alimentation électrique court est fourni afin de réduire les risques associés à l'enchevêtrement ou au trébuchement que pourrait causer un cordon plus long.
- Si une rallonge électrique est utilisée :
 - Les exigences électriques de la rallonge doivent être compatibles avec celles de l'appareil.
 - Le cordon doit être placé de manière à pendre d'un plan de travail ou d'une table où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher accidentellement.

MISE AU REBUT DE VOTRE APPAREIL



Votre appareil contient plusieurs matériaux qui peuvent être recyclés.



Allez le porter à un point de collecte local des déchets.

FÉLICITATION 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 colaminage 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 quatre étoiles. Depuis sa création, All-Clad a révolutionné l'art de la cuisson ; elle demeure toujours la seule compagnie américaine à proposer une ligne complète d'ustensiles de cuisine produits dans ses propres ateliers.

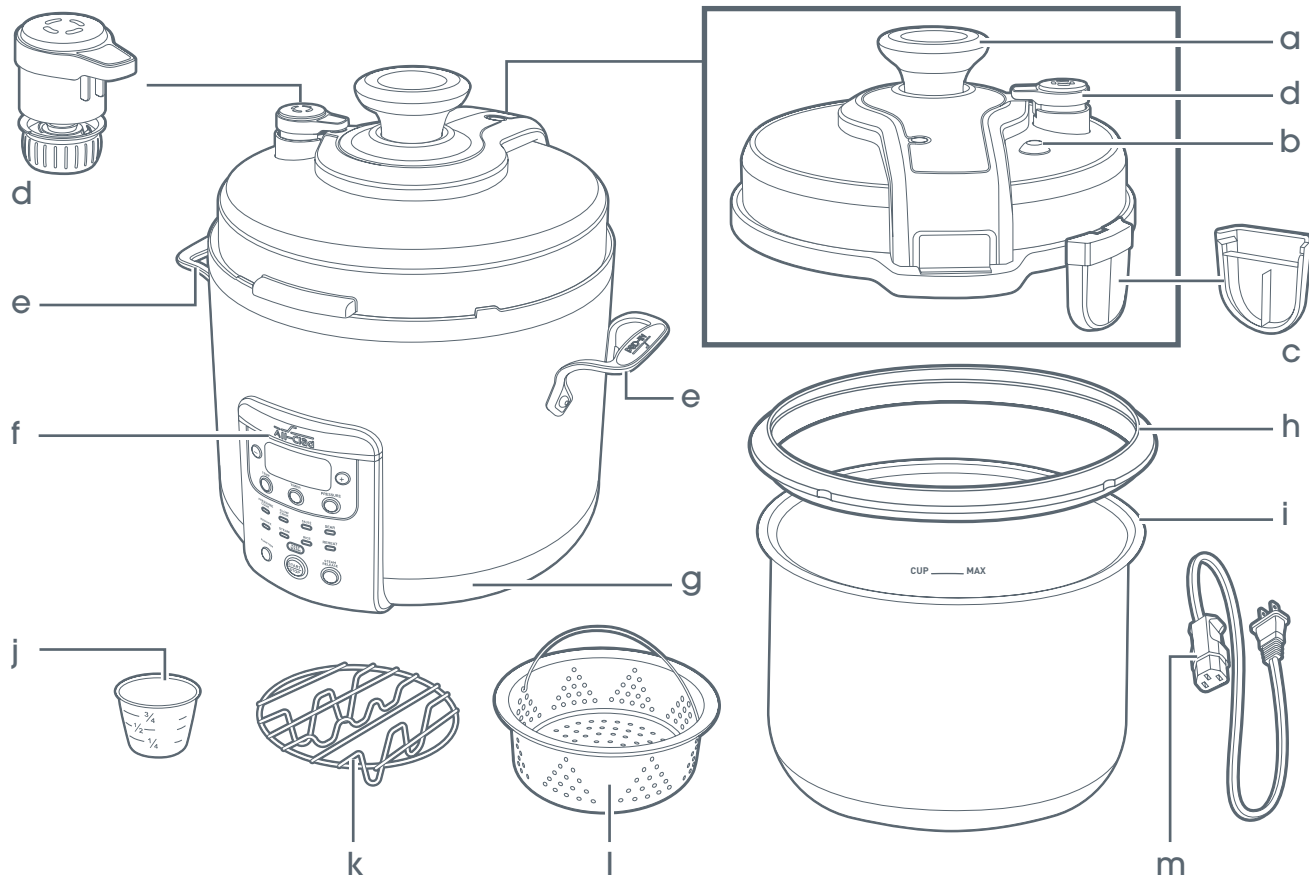
Avec plus de dix collections d'ustensiles professionnels proposant toute une gamme de finitions et de colaminages, allant de l'aluminium de qualité supérieure et l'acier inoxydable au cuivre, All-Clad allie le design professionnel au rendement élevé pour tous les goûts et tous les styles de cuisson.

Dans le dernier chapitre passionnant de son histoire, All-Clad présente sa sélection ciblée de petits appareils électroménagers, chacun conçu sans compromis, donnant lieu à une différence perceptible sur le plan de l'utilisation et du rendement. Les cuisiniers avisés ont maintenant la merveilleuse possibilité de compléter leur cuisine avec les produits électriques par All-Clad, l'original incontesté.

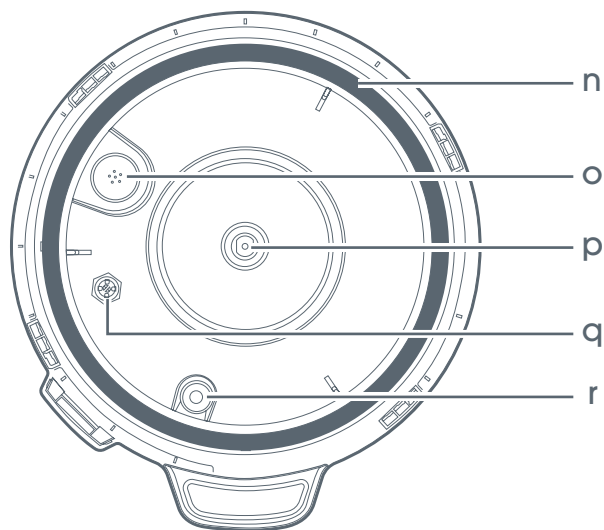
All-Clad Metalcrafters mène une politique continue de recherche et de développement et peut modifier ses produits sans préavis.

FR

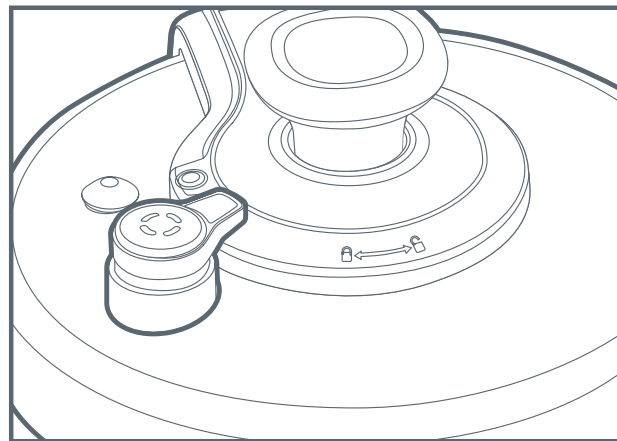
DESCRIPTION DES PIÈCES



INTÉRIEUR DU COUVERCLE



- a. Poignée du couvercle
- b. Soupape de sûreté
- c. Collecteur de la condensation
- d. Soupape de limitation de pression
- e. Poignées du boîtier
- f. Panneau de commande
- g. Socle
- h. Joint d'étanchéité
- i. Cuve de cuisson
- j. Tasse à mesurer



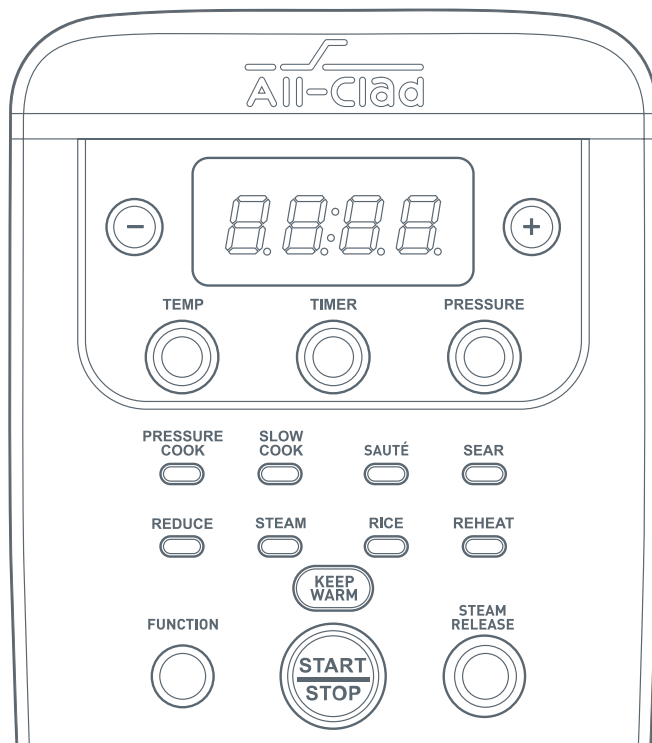
La soupape de limitation de pression doit être pointée vers la poignée du couvercle pendant la cuisson

- k. Trépied
- l. Panier pour cuisson à la vapeur
- m. Cordon d'alimentation

Intérieur du couvercle

- n. Joint d'étanchéité
- o. Filtre
- p. Boulon central
- q. Soupape de sûreté
- r. Régleur à flotteur

PANNEAU DE COMMANDE



Pour diminuer ou augmenter la valeur affichée (température/temps/pression).

FUNCTION



Accès aux programmes de cuisson.



Pour commencer/arrêter la cuisson.



Pour faire dégager la vapeur manuellement ou automatiquement.



Activation de la température, le temps de la cuisson et du niveau de pression.



Les touches DEL correspondent à un programme de cuisson dédié.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Toujours lire le mode d'emploi attentivement avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Déballage de l'appareil.
- Enlever tous les matériaux d'emballage de l'intérieur de l'appareil : les accessoires en plastique, de même que le cordon d'alimentation amovible.
- Essuyer le boîtier métallique à l'aide d'un chiffon humide propre.
- Rincer la cuve de cuisson, le collecteur de la condensation, le trépied, le panier pour cuisson à la vapeur et le joint d'étanchéité à l'aide d'un détergent à vaisselle doux. Ne jamais utiliser de nettoyeurs corrosifs, abrasifs ou chimiques.
- Ne mettre que les accessoires au lave-vaisselle.
- Pour ouvrir le couvercle, saisir la poignée, la tourner vers la gauche, soulever et tirer le couvercle vers la droite.

PRÉPARATION DE VOTRE AUTOUISEUR ÉLECTRIQUE POUR L'UTILISATION

FR

- Mettre le collecteur de la condensation en place. S'assurer que le joint d'étanchéité est dans la bonne position sous le couvercle.
- Poser votre appareil sur une surface plate.
- Dérouler le cordon d'alimentation; le brancher sur l'appareil et ensuite sur la prise murale. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.
- S'assurer que la soupape de limitation de pression est fixée et dans la bonne position. Veuillez noter que la soupape ne s'enclenche pas en place et qu'elle demeurera un peu desserrée. S'assurer que la soupape de limitation de pression est vers le bas avant de lancer la cuisson sous pression (voir le dessin dans la section DESCRIPTION DES PIÈCES).

MODE VEILLE (« STANDBY »)

- Une fois que l'appareil est branché à l'alimentation, le système commence son auto-vérification, le bruiteur produit un « BIP » sonore, l'écran numérique et tous les voyants s'allument. Après une seconde, l'écran affiche .
- Le produit passe au mode veille lorsqu'il ne cuit plus après une minute sans action.

ASTUCES POUR ASSURER DES RÉSULTATS DE CUISSON PARFAITE

- La taille des morceaux d'aliments doit être uniforme afin que tous les aliments cuisent à la même vitesse.
- Plusieurs aliments (y compris la viande et la volaille) tirent avantage d'un brunissement préalable pour développer le goût.
- Saler légèrement les ingrédients avant la cuisson pour rehausser les goûts, ensuite assaisonner au goût juste avant de servir.
- Le riz, les fèves et quelques autres ingrédients forment une écume dans un autocuiseur électrique, et peuvent boucher les soupapes. Pour empêcher ceci, arroser le liquide de cuisson d'une cuillère à soupe d'huile d'olive ou de canola avant de fermer l'appareil. Ne pas remuer.
- Selon le type d'aliment, une fois la cuisson terminée, la pression est dédagée soit naturellement ou en employant le dégagement rapide (veuillez vous référer au tableau correspondant).
- Ajouter les herbes fraîches tendres (la menthe, le basilic, etc.) à la fin de la cuisson plutôt qu'au début pour empêcher que leur goût ne devienne fade.
- Même après que la pression est dédagée, il y a encore de la vapeur sous le couvercle et le couvercle est chaud. Nous recommandons d'attendre un peu avant d'ouvrir le couvercle. **Lors de l'ouverture de l'appareil, toujours pencher le couvercle à l'écart de votre visage et vos bras pour éviter les brûlures.**
- Les ingrédients sont extrêmement chauds lorsqu'ils sortent d'un autocuiseur électrique, alors laisser reposer les aliments pendant environ cinq minutes pour qu'ils refroidissent avant de les servir.

DESCRIPTION DES RÉGLAGES

L'autocuiseur électrique offre 8 différents modes de cuisson : Cuisson sous pression (« Pressure Cook »), Cuisson lente (« Slow Cook »), Vapeur (« Steam »), Saisir (« Sear »), Sauter (« Sauté »), Réduire (« Reduce »), Riz (« Rice ») et Réchauffer (« Reheat ») . À chaque programme correspond un pré réglage du temps, de la pression et de la température. Par contre, vous pouvez les adapter d'après la recette, la quantité d'aliments qui se fait cuire, et votre goût personnel.

RÉGLAGES DES PROGRAMMES

Réglages				
Programmes	Temps	Pression (psi) (veuillez vous référer au paragraphe « Cuisson sous pression »)	Préchauffage	KEEP WARM (« Maintien au chaud ») automatique
Pression (« Pressure »)	de 1 à 120 min	1,5 à 12 (7 niveaux)	Oui	Oui
Cuisson lente (« Slow cook »)	de 2 à 12 heures	-	Non	Oui
Réduire (« Reduce »)	de 1 à 120 min	-	Non	Non
Sauter (« Sauté »)	de 1 à 60 min	-	Oui	Non
Saisir (« Sear »)	de 1 à 60 min	-	Oui	Non
Vapeur (« Steam »)	de 1 à 60 min	-	Oui	Oui
Riz (« Rice »)	de 1 à 50 min	-	Oui	Oui
Réchauffer (« Reheat »)	de 1 à 60 min	-	Oui	Non

N.B. La pression accumulée sous le couvercle est mesurée en PSI, ou livres par pouce carré.

KEEP WARM (« MAINTIEN AU CHAUD »)

- La fonction **KEEP WARM (« MAINTIEN AU CHAUD »)** se met en marche automatiquement à la fin des programmes suivants : **PRESSURE COOK (« CUISSON SOUS PRESSION »)**, **SLOW COOK (« CUISSON LENTE »)**, **STEAM (« VAPEUR »)** et **RICE (« RIZ »)**, et paraît à l'écran. La lumière DEL pour **KEEP WARM (« MAINTIEN AU CHAUD »)** s'allume lorsque la fonction est activée.
- Dans le réglage **KEEP WARM (« MAINTIEN AU CHAUD »)**, la condensation peut s'accumuler dans l'anneau supérieur. Cela est normal, et en cas d'écoulement, il serait collectionné dans le collecteur de condensation.
- La durée maximale pour **KEEP WARM (« MAINTIEN AU CHAUD »)** est de 6 heures.
- À la fin de la durée de 6 heures, l'appareil s'éteindra automatiquement.
- La durée recommandée de **KEEP WARM (« MAINTIEN AU CHAUD »)** est d'une heure afin de préserver la qualité et le goût des aliments.
- La fonction **KEEP WARM (« MAINTIEN AU CHAUD »)** est automatique et ne peut pas être utilisée manuellement.
- Vous pouvez arrêter la fonction **KEEP WARM (« MAINTIEN AU CHAUD »)** en appuyant la touche .

CUISSON SOUS PRESSION

- S'assurer que la soupape de limitation de pression est installée sur le couvercle: sinon, la glisser sur la tige métallique sur le couvercle et pousser vers le bas. Après l'installation, elle va demeurer desserrée.
- Soulever le couvercle de l'appareil.
- Mettre les ingrédients dans la cuve de cuisson amovible.
- Fermer le couvercle, et le tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit clos.
- Appuyer sur n'importe quelle touche pour activer l'appareil. L'écran clignotera. Appuyer la touche  une fois pour sélectionner **PRESSURE COOK (« CUISSON SOUS PRESSION »)**. Un niveau de pression par défaut paraîtra à l'écran . La lumière DEL pour **PRESSURE COOK (« CUISSON SOUS PRESSION »)** clignotera et la touche  clignotera pour indiquer que vous pouvez régler le niveau de pression. Vous pouvez

réglér le niveau de la pression (1 à 7) en appuyant les touches  .

- Une fois que le niveau de pression est sélectionné, il paraîtra à l'écran.
 - Ensuite, appuyer la touche  pour le réglage du temps. La touche  clignotera et une valeur de temps par défaut paraîtra .
 - Régler la valeur de temps en appuyant les touches  .
 - Vous pouvez appuyer la touche  si vous devez changer de nouveau le niveau de pression. Le nouveau réglage de pression modifie pas le réglage du temps, puisqu'ils sont indépendants l'un de l'autre. Veuillez noter que la touche  n'est pas activée pour cette fonction.
 - Une fois les réglages sélectionnés, appuyer la touche  pour commencer le préchauffage. L'appareil émettra un bip pour indiquer le commencement de la phase de préchauffage. L'écran affichera .
 - Une fois le préchauffage terminé, l'appareil émettra un autre bip pour indiquer que la phase de cuisson a commencé : le temps sera affiché et le compte à rebours sera déclenché.
 - Il est possible de changer les réglages de temps et de pression pendant la cuisson: Appuyer la touche . Régler la valeur de temps en appuyant les touches   jusqu'à ce que le nouveau temps soit indiqué. La même procédure s'applique au réglage de la PRESSION.
 - Une fois que les nouveaux réglages sont sélectionnés, appuyer la touche  pour continuer la cuisson (cela sera signalé par une tonalité audible).
 - Le temps restant paraîtra et le compte à rebours déclenchera.
- Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra 3 bips sonores pour indiquer la fin de la cuisson et  sera affiché à l'écran.

N.B. :  demeure affiché pendant une minute, mais en tout moment, vous pouvez revenir vers l'écran  en appuyant n'importe quelle touche sur le panneau de commande.

DÉGAGEMENT DE LA VAPEUR

- Une fois que la pression s'est accumulée dans l'appareil, le régleur à flotteur montera. Le verrou de sécurité dans le couvercle sera alors activé et il ne sera pas possible d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson. Ne jamais tenter d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson sous pression.
- Il est normal qu'une petite quantité de vapeur s'échappe lorsque la pression s'accumule et pendant la cuisson. Cela peut se produire depuis le régleur à flotteur, la soupape de limitation de pression ou le joint d'étanchéité (ce sont tous des dispositifs de sécurité).
- La pression peut être dégagée de trois manières différentes une fois la cuisson terminée ; veuillez noter que le mode Rapide et le mode Naturel peuvent être sélectionnés avant le début de cuisson ou en cours de cuisson.

DÉGAGEMENT EN FIN DE CUISSON :

Mode Rapide : la pression est dégagée rapidement une fois la cuisson terminée. Cela empêche la cuisson excessive

des ingrédients. Pour activer cette fonction, appuyer sur la touche  après avoir sélectionné le temps de cuisson et les réglages de pression avant la cuisson ou à tout moment pendant la cuisson. La pression s'échappera alors automatiquement une fois la cuisson terminée. Faites attention aux jets de vapeur ! Il faut toujours garder votre visage et vos bras à l'écart du couvercle.

Mode Naturel : l'autocuiseur se refroidira tout seul et la pression sera dégagée naturellement. En mode Naturel, il se peut que certains aliments soient trop cuits, en raison de la pression restante dans l'autocuiseur. Utilisez le mode Rapide si vous souhaitez interrompre la cuisson immédiatement.

Mode Manuel : maintenez enfoncée la touche  pendant 3 secondes une fois la cuisson terminée. La vapeur sera dégagée en 2 minutes.

- Ne pas toucher la soupape de limitation de pression.
- Vous pouvez seulement déverrouiller le couvercle une fois que la pression est dégagée. Cette étape pourrait durer plusieurs minutes. Avant de déverrouiller le couvercle, s'assurer d'abord que le régleur à flotteur est vers le bas.
- Vous pouvez ensuite ouvrir le couvercle et enlever les aliments.
- **Lors de l'ouverture de l'appareil, toujours pencher le couvercle à l'écart de votre visage et de vos bras pour éviter les brûlures.**

IMPORTANT : Faire attention à la vapeur chaude qui se dégage de la cuve. Garder votre visage et vos mains à l'écart de la vapeur.

TEMPS MOYENS DE CUISINE SOUS PRESSION

Aliment	Temps de cuisson	Niveau	Pression (psi)	Méthode de dégagement
Fèves noires	25 minutes	7	12	naturel
Pois chiches, secs	40 minutes	7	12	naturel
Lentilles	8 minutes	7	12	naturel
Haricots blancs, secs	25 minutes	7	12	naturel
Haricots pinto, secs	de 18 à 20 minutes	7	12	naturel
Orge	de 15 à 18 minutes	4	7,5	naturel
Risotto	6 minutes	3	6	rapide
Riz sauvage	25 minutes	4	7,5	rapide
Poitrine de poulet	de 7 à 10 minutes	5	9	naturel
Cuisse de poulet	de 8 à 12 minutes	5	9	naturel
Poulet, entier	10 minutes	5	9	rapide
Poitrine de dinde	30 minutes	5	9	naturel
Épaule de porc non désossée	de 40 à 50 minutes	7	12	naturel
Épaule de porc désossée	15 minutes	7	12	naturel
Viande d'agneau désossée	15 minutes	7	12	naturel
Poitrine de bœuf	de 50 à 60 minutes	7	12	rapide
Ronde de bœuf	de 18 à 20 minutes	7	12	rapide
Artichauts, coupés en quarts	4 minutes	4	7,5	rapide
Betteraves	20 minutes	4	7,5	rapide
Courge butternut, coupée en cubes de 2 pouces (5 cm)	8 minutes	4	7,5	rapide
Fleurons de chou-fleur	2 minutes	4	7,5	rapide
Feuilles de choucroute, en bandes d'un pouce (2,5 cm)	6 minutes	4	7,5	rapide
Oignons perlés	3 minutes	4	7,5	rapide
Pommes de terre, en morceaux d'un quart de pouce (6 mm)	4 minutes	4	7,5	rapide
Chou rouge, coupé en tranches minces	5 minutes	4	7,5	rapide
Recette personnalisée	au goût personnel	1	1,5	au goût personnel
Volaille, soupes	10 minutes	5	9	naturel
Chili et ragoûts	20 minutes	6	10,5	rapide
Desserts (crème anglaise, compotes, etc.)	15 minutes	2	3	naturel

CUISSON LENTE (« SLOW COOKING »)

- Soulever le couvercle de l'appareil
- Mettre les ingrédients dans la cuve de cuisson.
- Fermer le couvercle, et le tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit clos.
- Appuyer sur n'importe quelle touche pour mettre l'appareil en marche. L'écran clignotera .
- Appuyer sur la touche  deux fois pour sélectionner **SLOW COOK** (« CUISSON LENTE »). Le mode  sera automatiquement affiché à l'écran.
- La touche de la température clignotera pour indiquer que vous pouvez régler la température. Choisir le mode LO ou HI en appuyant les touches  . Le mode choisi sera affiché.
- Appuyer la touche  pour accéder au réglage du temps. La valeur de temps par défaut sera affichée (). Régler la durée de temps en appuyant les touches  . La valeur de temps sélectionnée sera affichée.
- Vous pouvez appuyer la touche , si vous devez changer de nouveau de mode (HI ou LO). Dans ce cas, cela ne modifiera pas le réglage du temps, puisque les réglages sont indépendants l'un de l'autre.

N.B. : La touche  n'est pas activée pour cette fonction.

- Une fois que les réglages sont sélectionnés, appuyer la touche . La touche  clignotera : la cuisson commence et vous entendrez un bip sonore, le temps sera affiché et le compte à rebours se déclenchera.
- Vous pouvez changer les réglages (temps et température) pendant la cuisson. Si vous devez modifier le réglage du temps, appuyer la touche . Régler la durée de temps en appuyant les touches  . Le nouveau temps sera affiché. Le processus est le même pour le réglage de la température, si vous devez le modifier.

- Une fois que les nouveaux réglages sont sélectionnés, appuyer la touche  pour continuer la cuisson. Vous entendrez un bip sonore. Le temps restant sera affiché et le compte à rebours se déclenchera.
- À la fin de la cuisson, le produit passera automatiquement au mode **KEEP WARM (« MAINTIEN AU CHAUD »)**. Vous entendrez 3 bips sonores.  sera affiché et le temps cumulatif sera affiché.

STEAM (« VAPEUR »)

- Soulever le couvercle de l'appareil.
- Remplir la cuve de cuisson avec de l'eau jusqu'à l'indicateur de niveau MIN à l'intérieur de la cuve.
- Installer le trépied dans la cuve de cuisson.
- Mettre les ingrédients dans le panier pour cuisson à la vapeur et installer le panier sur le trépied.
- Fermer le couvercle, et le tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit clos.
- Appuyer sur n'importe quelle touche pour mettre l'appareil en marche. L'écran clignotera .
- Appuyer sur la touche  6 fois pour sélectionner **STEAM (« VAPEUR »)**. La fonction **STEAM (« VAPEUR »)** s'illuminera. La valeur de temps par défaut sera affichée ().
- La touche  clignotera pour indiquer que vous pouvez choisir le réglage du temps.
- Régler le temps en appuyant les touches  .
- La nouvelle valeur sera affichée à l'écran.
- Une fois que vous avez sélectionné le réglage du temps, appuyer la touche  pour lancer la cuisson. L'appareil émettra un bip sonore et le compte à rebours déclenchera.
- Vous pouvez changer le réglage du temps pendant la cuisson: appuyer la touche  et régler la durée de temps en appuyant les touches  .

- Une fois que le nouveau réglage de temps est sélectionné, appuyer la touche  pour continuer la cuisson. L'appareil émettra un bip sonore et le compte à rebours déclenchera.
- À la fin de la cuisson, le produit passera automatiquement au mode **KEEP WARM** (« **MAINTIEN AU CHAUD** »). L'appareil émettra 3 bips sonores et le temps cumulatif sera affiché.

N.B. : les touches  et  ne sont tous les deux pas actives pour cette fonction.

SAUTÉ (« SAUTER »)

Cette fonction vous permet de faire sauter des aliments tels que les légumes dans une petite quantité de matière grasse ou d'huile avant la cuisson sous pression, ou de cuisiner des aliments tels que le riz pour les pilafs ou les recettes de risotto.

- Soulever le couvercle de l'appareil et le garder ouvert.
- Appuyer sur n'importe quelle touche pour mettre l'appareil en marche. L'écran clignotera.
- Appuyer sur la touche  3 fois pour sélectionner **SAUTÉ** (« **SAUTER** »). La fonction **SAUTÉ** (« **SAUTER** ») s'illumine.
- Une valeur de température par défaut sera affichée . La touche  clignotera pour indiquer que vous pouvez choisir le réglage de la température.
- Régler la température en appuyant les touches  .
- La nouvelle valeur de température sera affichée.
- Appuyer la touche  pour accéder au réglage du temps. La valeur de temps par défaut sera affichée .
- Régler la valeur de temps en appuyant les touches  . La valeur de temps sélectionnée sera affichée.
- Vous pouvez appuyer la touche , si vous devez la modifier. Dans ce cas, la nouvelle valeur ne modifiera pas le temps, puisque les réglages sont indépendants l'un de l'autre.

- Une fois que les réglages sont sélectionnés, appuyer la touche  pour lancer le préchauffage. L'appareil émettra un bip sonore. L'écran affichera .
- Après la période de préchauffage, la cuisson commencera et l'appareil émettra un bip sonore.
- Mettre les ingrédients dans la cuve de cuisson. Faites attention aux éclaboussements lorsque vous placez de nouveaux aliments dans de l'huile chaude.
- Le temps sera affiché et le compte à rebours se déclenchera.
- Vous pouvez changer le réglage du temps pendant la cuisson : appuyer la touche  et régler la durée de temps en appuyant les touches  . Vous pouvez faire ainsi pour le réglage de la température.
- Une fois que les nouveaux réglages sont sélectionnés, appuyer la touche  pour continuer la cuisson. L'appareil émettra un bip sonore et le compte à rebours déclenchera.
- Une fois que le compte à rebours est terminé, la cuisson s'arrête et l'appareil émettra 3 bips sonores. Vous pouvez enlever les aliments.

N.B. : la touche  n'est pas activée pour cette fonction.
Il n'y a pas de **KEEP WARM** (« **MAINTIEN AU CHAUD** ») sur cette fonction.

FR

SEAR (« SAISIR »)

Cette fonction est idéale pour brunir et caraméliser les ingrédients directement dans la cuve de cuisson avant la cuisson sous pression ou la cuisson lente, ce qui donne une saveur délicate à vos plats.

- Soulever le couvercle de l'appareil et le garder ouvert.
- Mettre les ingrédients dans la cuve de cuisson.
- Appuyer sur n'importe quelle touche pour activer l'appareil. L'écran clignotera .

- Appuyer sur la touche ^{FUNCTION}  4 fois pour sélectionner **SEAR (« SAISIR »)**. La fonction **SEAR (« SAISIR »)** s'illuminera.
- La valeur de temps par défaut sera affichée (). Régler le temps en appuyant les touches  .
- Une fois que les nouveaux réglages du temps sont sélectionnés, appuyer la touche  pour lancer le préchauffage. L'appareil émettra un bip, et l'écran affichera . Dès que la température de cuisson a été atteinte, l'appareil passera automatiquement à la phase de cuisson et le compte à rebours déclenchera.
- Vous pouvez changer le réglage du temps pendant la cuisson : appuyer la touche ^{TIMER}  et régler la durée de temps en appuyant les touches  .
- Une fois que les nouveaux réglages sont sélectionnés, appuyer la touche  pour continuer la cuisson.
- À la fin du compte à rebours, l'appareil émettra 3 bips sonores pour annoncer la fin de la cuisson.

N.B. : Les touches ^{TEMP}  et ^{PRESSURE}  ne sont pas activées pour cette fonction.

Le mode **KEEP WARM (« MAINTIEN AU CHAUD »)** n'est pas activé pour cette fonction.

REDUCE (« RÉDUIRE »)

Le réglage **REDUCE (« RÉDUIRE »)** est idéal pour épaissir vos sauces ou bouillons.

- Soulever le couvercle de l'appareil et le garder ouvert.
- Appuyer sur n'importe quelle touche pour activer l'appareil. L'écran clignotera.
- Appuyer sur la touche ^{FUNCTION}  5 fois pour sélectionner **REDUCE (« RÉDUIRE »)**. La fonction s'illuminera.

- Une valeur de température par défaut sera affichée (). Régler la température en appuyant les touches  .
- Appuyer la touche  pour accéder au réglage du temps : une valeur de temps par défaut sera affichée (). Régler la durée de temps en appuyant les touches  .
- Si la température doit être modifiée, appuyer la touche  et régler la valeur en appuyant les touches  . Ceci ne modifiera pas le réglage du temps.
- Une fois que les réglages sont sélectionnés, appuyer la touche  : l'appareil émettra un bip sonore pour indiquer le commencement du préchauffage. L'écran affichera .
- Vous pouvez mettre les ingrédients dans la cuve de cuisson. Il passera alors automatiquement à la phase de la cuisson, et le compte à rebours déclenchera.
- Vous pouvez changer les réglages de temps ou de température pendant la cuisson : appuyer la touche  ou  et régler la durée de temps en appuyant les touches  .
- Une fois que les nouveaux réglages sont sélectionnés, appuyer la touche  pour continuer la cuisson.
- À la fin du compte à rebours, l'appareil émettra 3 bips sonores pour annoncer la fin de la cuisson.

N.B. : La touche  n'est pas activée pour cette fonction.

Le mode **KEEP WARM** (« **MAINTIEN AU CHAUD** ») n'est pas activé pour cette fonction.

RICE (« RIZ »)

- Soulever le couvercle de l'appareil.
- Mesurer le riz et le rincer complètement à l'eau courante dans un filtre pendant longtemps (**sauf le riz risotto, qui ne doit pas être rincé**). Ensuite, mettre le riz dans la cuve avec la quantité correspondante d'eau.
- S'assurer que le riz est bien réparti sur toute la surface de la cuve afin que la cuisson soit homogène.
- Ajouter du sel au goût, au besoin.
- On peut remplacer l'eau par du bouillon. Si l'on utilise du bouillon, il y a un risque de léger brunissement du fond du riz.
- Abaisser le couvercle.
- Appuyer sur n'importe quelle touche pour activer l'appareil. L'écran clignotera.
- Appuyer sur la touche  7 fois pour sélectionner **RICE (« RIZ »)**. La fonction s'illuminera.
- La valeur de temps par défaut sera affichée (). Régler le temps en appuyant les touches  .
- Appuyer la touche  : l'appareil émettra un bip sonore pour indiquer le commencement du préchauffage. L'écran affichera .
- Lorsque la température pour la cuisson sera atteinte, l'appareil émettra un bip sonore. Il passera alors automatiquement à la phase de la cuisson et le compte à rebours déclenchera.
- Vous pouvez changer le réglage du temps pendant la cuisson : appuyer la touche  et régler la durée de temps en appuyant les touches  .
- Une fois que les nouveaux réglages sont sélectionnés, appuyer la touche  pour continuer la cuisson.
- Ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson puisque de la vapeur s'échappera et cela modifiera le temps de cuisson et le goût.
- À la fin de la cuisson, le produit passera automatiquement au mode **KEEP WARM (« MAINTIEN AU CHAUD »)**. L'appareil émettra 3 bips sonores et le temps cumulatif sera affiché.
- Soulever le couvercle. Enlever la cuve de cuisson. Remuer le riz à l'aide de la cuillère à riz pour séparer les grains.

GUIDE DE CUISSON POUR LE RIZ BLANC

Tasses à mesurer de riz blanc (É.-U.)	Quantité de riz blanc	Niveau d'eau recommandé dans la cuve	Temps de cuisson recommandé	Nombre estimé de portions
2	0,7 lbs	14 oz	3 min + 10 min maintien au chaud	3 - 4
4	1,4 lbs	27 oz	3 min + 10 min maintien au chaud	5 - 6
6	2 lbs	41 oz	3 min + 20 min maintien au chaud	8 - 10
8	3 lbs	54 oz	3 min + 20 min maintien au chaud	13 - 14
10	3,5 lbs	68 oz	3 min + 20 min maintien au chaud	16 - 18
12	4 lbs	81 oz	3 min + 20 min maintien au chaud	19 - 21

CONSEILS DE CUISSON :

- Après 3 minutes de cuisson, le riz est cuit. En faisant fonctionner « maintien au chaud » pendant 10 à 20 minutes supplémentaires, vous développerez la saveur du riz (en enlevant l'humidité).
- Selon le type de riz, ces consignes peuvent varier.

REHEAT (« RÉCHAUFFER »)

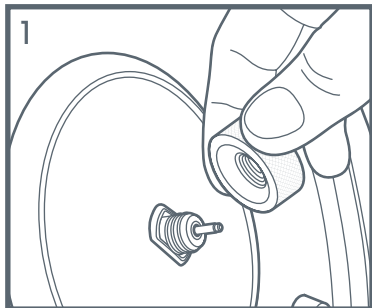
- Soulever le couvercle
- Mettre les aliments à réchauffer dans la cuve de cuisson et abaisser le couvercle.
- Appuyer sur n'importe quelle touche pour activer l'appareil. L'écran clignotera.
- Appuyer sur la touche FUNCTION  8 fois pour sélectionner **REHEAT (« RÉCHAUFFER »)**. La fonction s'illuminera.
- La valeur de temps par défaut sera affichée (). Régler le temps en appuyant les touches  .
- Appuyer la touche  : l'appareil émettra un bip sonore pour indiquer le commencement du préchauffage. L'écran affichera .
- L'autocuiseur passera alors à la phase de réchauffage et le compte à rebours déclenchera.
- Vous pouvez changer le réglage du temps pendant le réchauffage: appuyer la touche TIMER  et régler la durée de temps en appuyant les touches  .
- Une fois que les nouveaux réglages du temps sont sélectionnés, appuyer la touche  pour continuer la cuisson.
- À la fin du compte à rebours, l'appareil émettra 3 bips sonores pour indiquer la fin de la cuisson.

N.B. : Les touches TEMP  et PRESSURE  ne sont pas activées.

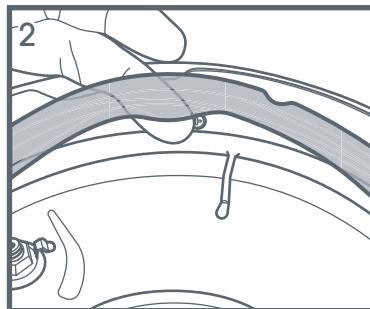
Il n'y a pas de mode **KEEP WARM (« MAINTIEN AU CHAUD »)** sur cette fonction.

COMMENT NETTOYER VOTRE AUTOCUISEUR

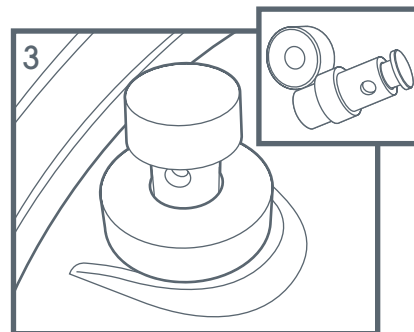
DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES PIÈCES DE SÉCURITÉ



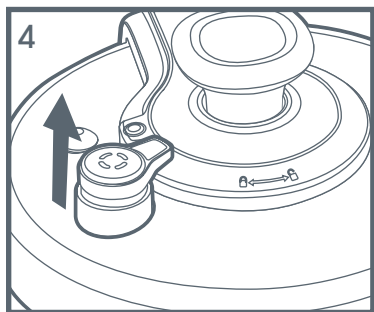
Dévisser le boulon central (sous le couvercle) pour enlever le couvercle du boîtier.



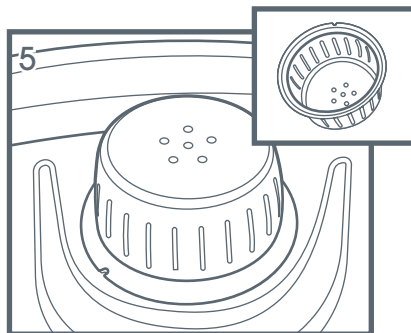
Enlever le joint d'étanchéité.



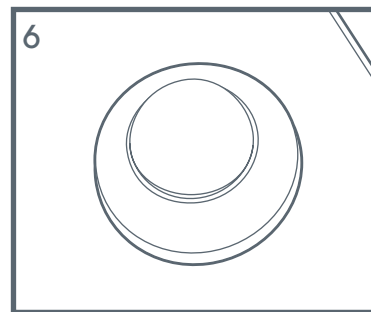
Nettoyer le régleur à flotteur.



Enlever la soupape de limitation de pression.



Enlever le filtre.



Vérifier la soupape de sûreté.

FR

Une fois que vos aliments sont cuits, débrancher l'appareil pour le nettoyer :

- Nettoyer le **boîtier** à l'aide d'un chiffon doux humide. Ne pas utiliser les éponges abrasives, car elles peuvent rayer la surface brillante.
- Pour nettoyer le **couvercle** : dévisser le boulon central (sous le couvercle) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Enlever le boulon et le garder en lieu sûr (**Image 1 sur la page précédente**). Ensuite, enlever le couvercle et le nettoyer à l'eau. Le sécher complètement avant de le remettre en place. Finalement, revisser le boulon, en veillant à ce qu'il soit dans la bonne position (l'anneau d'étanchéité noir doit être serré contre la surface du couvercle).
- Rincer le **joint d'étanchéité (Image 2)**. Le sécher complètement avant de le remettre en place. S'assurer que le joint d'étanchéité est bien placé sur l'anneau métallique.
- Pour nettoyer le **régleur à flotteur (Image 3)** : enlever le joint au fond du tuyau, et enlever le tuyau du dessus du couvercle. Le nettoyer sous l'eau courante. S'assurer que le conduit est bien nettoyé. Complètement sécher le joint et le tuyau avant de remettre la soupape dans sa position originale.
- Pour nettoyer la **soupape de limitation de pression (Image 4)** : soigneusement enlever le poids de la soupape du dessus du couvercle et le rincer sous l'eau courante, en accordant une attention particulière à l'intérieur. Le sécher complètement. S'assurer également que le conduit de la soupape sur le couvercle est bien nettoyé avant de remettre le poids de la soupape dans sa position originale.
- Pour nettoyer le **filtre de la soupape (Image 5)** (sous le couvercle) : tirer légèrement sur le filtre pour le dégager. Ensuite, le nettoyer à l'eau courante. Le sécher complètement. Ensuite, le remettre dans sa position originale (vous devriez entendre un "clic" audible et le filtre doit être serré contre l'intérieur du couvercle).
- S'assurer que la **soupape de sûreté (Image 6)** fonctionne correctement en la pressant légèrement avec votre doigt et en vous assurant qu'elle ne contient aucune trace de saleté ou de restes d'aliments. Par contre, vous ne devez jamais tenter de la dévisser.
- Nettoyer la **cuve de cuisson amovible et les accessoires**. Seuls les accessoires sont lavables au lave-vaisselle. Ne pas utiliser un tampon à récurer pour nettoyer la cuve, car ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif sur la cuve.
- Enlever le **collecteur de la condensation** et le nettoyer complètement à l'eau courante. Le remettre à sa position originale.

IMPORTANT :

- Ne pas immerger l'appareil dans de l'eau. Toujours utiliser la cuve de cuisson fournie. Ne pas verser de l'eau ou des aliments directement dans l'appareil sans la présence de la cuve de cuisson.
- Si, par mégarde, vous immergez votre appareil dans l'eau ou versez de l'eau directement sur l'élément chauffant (lorsque la cuve n'est pas en place), allez le porter à votre centre de service pour le faire réparer.
- Nettoyer votre appareil après chaque utilisation.
- Changer le joint d'étanchéité tous les 2 ans.

QUE FAIRE SI VOTRE AUTOUISEUR NE FONCTIONNE PAS BIEN

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Incapable de soulever le couvercle.	Incapable d'ouvrir à cause de la pression dans la cuve intérieure.	Attendre que la pression dans la cuve soit automatiquement entièrement dégagee. Appuyer et tenir la touche de dégagement de vapeur. N.B. Lorsque vous appuyez et tenez la touche de dégagement de vapeur pendant plus de 3 secondes, la soupape reste ouverte pendant 30 secondes.
	La pression dans la cuve est entièrement dégagee, mais le régleur à flotteur est coincé parce qu'il est trop sale, et ainsi ne peut pas bouger vers le bas.	S'assurer que la pression est entièrement dégagee en refroidissant l'appareil complètement pendant un minimum de 2 heures minimum (ne pas tenter de mettre le produit dans l'eau pour le refroidir). Ensuite, utiliser un bâton pour pousser le régleur à flotteur, afin qu'il retombe. Faites attention : gardez votre visage à l'écart du couvercle et de la poignée. Avant de l'utiliser de nouveau, nettoyer et essuyer le régleur à flotteur.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Incapable d'abaisser le couvercle.	Le joint d'étanchéité n'a pas été bien installé.	Bien installer le joint d'étanchéité sur l'anneau métallique.
	Le régleur à flotteur est coincé parce qu'il est sale, et il bloque le mécanisme du couvercle.	Utiliser un bâton pour pousser le régleur à flotteur, afin qu'il retombe. Démonter le régleur à flotteur pour le nettoyer (pour de plus amples détails, voir la section « Comment nettoyer »). Ne jamais tenter d'utiliser l'appareil lorsque le régleur à flotteur est sale.
Dégagement intense de la pression à partir de la soupape de limitation de pression.	Un contrôle défectueux de la pression a résulté dans le dégagement de la pression.	L'envoyer au service de réparation et de maintien.
	La soupape de limitation de pression n'est pas tombée en place.	Soigneusement appuyer la soupape de limitation de pression pour la faire tomber en place. Se référer à la page 11 pour la position correcte de la soupape.
Les aliments ne sont pas cuits ou mal cuits	Le rapport riz : eau est incorrect.	Utiliser le rapport le rapport riz/eau exigé. S'assurer que la soupape de dégagement n'est pas sale et ne présente pas de fuites pendant la cuisson.
	Pas d'électricité du réseau électrique.	Vérifier le réseau électrique domestique.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
E0 est affiché à l'écran	Le capteur de température du couvercle est défectueux.	L'envoyer au service de réparation et de maintien.
E1 est affiché à l'écran	Le capteur de température inférieur est défectueux.	L'envoyer au service de réparation et de maintien.
E2 est affiché à l'écran.	Le couvercle n'est pas verrouillé.	Vérifier si le programme sélectionné exige que le couvercle soit complètement fermé. Si oui, verrouiller complètement le couvercle. Sinon, l'envoyer au service de réparation et de maintien.
E5 est affiché à l'écran.	Pression anormalement basse.	S'assurer que le joint d'étanchéité est bien installé et nettoyé. Vérifier que la soupape de limitation de pression tombe en place et est nettoyée. S'assurer que le boulon d'attachement du couvercle est bien serré.
Il y a une fuite de vapeur au niveau du couvercle.	Le joint d'étanchéité n'a pas été bien installé.	Enlever le joint d'étanchéité, le nettoyer et bien réinstaller le joint d'étanchéité, dans la bonne position.

RECETTES

Velouté de poireaux et pommes de terre

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Quantité : 8 portions

2 cuillères à soupe de beurre

¼ tasse d'huile d'olive

3 grands poireaux (parties blanches et vertes pâles uniquement), coupés dans la longueur et émincés finement (environ 5 tasses)

3 pommes de terre de taille moyenne, épluchées et coupées en dés (environ 4 tasses)

2 carottes de taille moyenne, épluchées et coupées (environ 1 tasse)

3 tasses de bouillon de poule

½ tasse de vin blanc

1 tasse de crème

Sel et poivre, pour l'assaisonnement

Persil frais émincé

Ajouter le beurre et l'huile d'olive à l'autocuiseur. Sans ajouter le couvercle, sélectionner le programme **SEAR** (« SAISIR »). Une fois le beurre fondu, faire revenir les poireaux, pommes de terre et carottes. Laisser cuire en remuant de temps en temps pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter le bouillon et le vin. Refermer le couvercle. Sélectionner **PRESSURE COOK** (« CUISSON SOUS PRESSION »), niveau 7 et un temps de cuisson de 10 minutes.

Une fois que l'appareil émet 3 bips sonores pour indiquer la fin de la cuisson, dégager manuellement la pression en appuyant sur le bouton de dégagement de la vapeur pendant environ 5 secondes. Le dégagement de la vapeur prendra environ 4 à 5 minutes. Ouvrir lentement le couvercle et placer environ 3 portions de velouté dans un mixeur. Mixer jusqu'à ce que le velouté soit crémeux et onctueux. Placer le velouté mouliné dans un grand plat de service et répéter la procédure avec le reste de velouté. Ajouter la crème et mélanger pour lier. Assaisonner avec le sel et le poivre si nécessaire. Servir aussitôt décoré de persil.

Moules au vin blanc

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 8 minutes

Quantité : 1,8 kg de moules (230 g par personne)

1 cuillère à soupe de beurre	2 citrons, coupés en quartier, divisés
3 gousses d'ail, finement émincées (environ une cuillère à café et demie)	2 cuillères à soupe de persil frais émincé
2 échalotes, finement émincées (environ ¼ tasse)	1 brin de thym frais
½ tasse de vin blanc sec	1 feuille de laurier
1 tomate de taille moyenne, émincée (environ ½ tasse)	Persil frais en plus
1,8 kg de moules, lavées et triées	Tranches de pain grillées et beurrées

Ajouter l'ail, les échalotes et le beurre à l'autocuiseur. Sans ajouter le couvercle, sélectionner le programme **SAUTÉ** (« SAUTER »). Laisser cuire en remuant de temps en temps pendant 4 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter le vin blanc et la tomate ; bien mélanger.

Ajouter les moules, 4 quartiers de citron, le persil, le thym, le laurier ; mélanger pour lier. Refermer le couvercle. Sélectionner **PRESSURE COOK** (« CUISSON SOUS PRESSION »), niveau 7 et un temps de cuisson de 4 minutes.

Une fois que l'appareil émet 3 bips sonores pour indiquer la fin de la cuisson, dégager manuellement la pression en appuyant sur le bouton de dégagement de la vapeur pendant environ 5 secondes. Le dégagement de la vapeur prendra environ 4 à 5 minutes. Ouvrir lentement le couvercle et verser délicatement les moules dans un grand plat. Presser le jus des quartiers de citron restants sur les moules. Parsemer de persil frais et servir avec des tranches de pain.

REMARQUE : Des moules fraîches ou surgelées peuvent être utilisées pour cette recette.

Sauce bolognaise au bœuf

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Quantité : 9 portions

450 g de viande de bœuf hachée

450 g de viande de porc hachée

3 tranches de bacon, émincées

1 carotte de taille moyenne, épluchée et coupée en dés
(environ $\frac{3}{4}$ tasse)

1 branche de céleri de taille moyenne, coupée en dés
(environ $\frac{1}{2}$ tasse)

1 oignon de taille moyenne, émincé (environ 1 tasse)

2 gousses d'ail, pilées (environ 1 cuillère à café)

$\frac{1}{2}$ tasse de vin rouge

1 boîte de tomates concassées (790 g)

1 boîte de concentré de tomate (170 g)

2 cuillères à café d'origan séché

2 cuillères à café de basilic séché

2 feuilles de laurier

1 cuillère à café de sel

$\frac{1}{2}$ cuillère à café de poivre frais moulu

$\frac{1}{2}$ tasse de parmesan râpé

Ajouter le bœuf, le porc, le bacon, la carotte, le céleri, l'oignon et l'ail à l'autocuiseur. Sans ajouter le couvercle, sélectionner le programme **SEAR** (« SAISIR »). Laisser cuire en remuant de temps en temps pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que la viande brunisse. Ajouter le vin, les tomates, le concentré de tomate, l'origan, le basilic, le laurier, du sel et du poivre ; bien mélanger. Refermer le couvercle. Sélectionner **PRESSURE COOK** (« **CUISSON SOUS PRESSION** »), niveau 6 et un temps de cuisson de 20 minutes.

Une fois que l'appareil émet 3 bips sonores pour indiquer la fin de la cuisson, dégager manuellement la pression en appuyant sur le bouton de dégagement de la vapeur pendant environ 5 secondes. Le dégagement de la vapeur prendra environ 4 à 5 minutes. Ouvrir lentement le couvercle et retirer les feuilles de laurier. Parsemer de parmesan juste avant de servir.

Risotto aux petits pois et aux lardons

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Quantité : 6 portions

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de beurre

1 oignon de taille moyenne, émincé (environ 1 tasse)

230 g de lardons

1 tasse et demie de riz Arborio

3 tasses de bouillon de poule

2 cuillères à soupe de jus de citron

1 tasse de petits pois surgelés

½ tasse de parmesan râpé

½ cuillère à café de sel

¼ cuillère à café de poivre frais moulu

Ajouter le beurre et l'huile à l'autocuiseur. Sans ajouter le couvercle, sélectionner le programme **SEAR** (« SAISIR »). Ajouter l'oignon et les lardons ; laisser cuire en remuant de temps en temps pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la viande brunisse. Incorporer le riz et mélanger jusqu'à ce qu'il soit enrobé. Ajouter du bouillon de poule, du jus de citron et les petits pois ; bien mélanger. Refermer le couvercle. Sélectionner le programme **RICE** (« RIZ ») et un temps de cuisson de 5 minutes.

Une fois que l'appareil émet 3 bips sonores pour indiquer la fin de la cuisson, dégager manuellement la pression en appuyant sur le bouton de dégagement de la vapeur pendant environ 5 secondes. Le dégagement de la vapeur prendra environ 4 à 5 minutes. Incorporer le fromage, du sel et du poivre. Servir aussitôt.

Souris d'agneau braisées au romarin et vin rouge

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Quantité : 4 portions

4 souris d'agneau, environ 680 g chacune, os nettoyé

¼ tasse de farine multi-usages

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 oignon de taille moyenne, émincé (environ 1 tasse)

3 carottes de taille moyenne, émincées (environ 2 tasses)

2 gousses d'ail, pilées (1 cuillère à café)

¾ tasse de vin rouge sec

¼ tasse de bouillon de bœuf ou légumes

2 tomates de taille moyenne, émincées (environ 1 tasse et demie)

1 cuillère à soupe de romarin frais

1 cuillère à soupe de zeste de citron

Sel et poivre, pour l'assaisonnement

Essuyer les souris ; enrober de farine et secouer l'excès de farine. Sans ajouter le couvercle, sélectionner le programme **SEAR** (« SAISIR »). Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile à l'autocuiseur et faire dorer les souris deux par deux (environ 12-15 minutes) et mettre de côté ; répétez la procédure avec les deux autres souris. Retirez les souris et les laisser de côté.

Sans ajouter le couvercle, sélectionner le programme **SEAR** (« SAISIR »). Ajouter le reste d'huile, les oignons, les carottes et l'ail. Laisser cuire en remuant de temps en temps pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter le vin, le bouillon, les tomates, le romarin et le zeste de citron. Replacer toutes les souris d'agneau dans l'autocuiseur.

Refermer le couvercle. Sélectionner **PRESSURE COOK** (« CUISSON SOUS PRESSION »), niveau 7 et un temps de cuisson de 25 minutes.

Une fois que l'appareil émet 3 bips sonores pour indiquer la fin de la cuisson, dégager manuellement la pression en appuyant sur le bouton de dégagement de la vapeur pendant environ 5 secondes. Le dégagement de la vapeur prendra environ 4 à 5 minutes. La viande doit être très tendre en se décollant presque de l'os. Assaisonner avec le sel et le poivre. Servir l'agneau avec des légumes et la sauce de l'autocuiseur.

Gâteau à la mie de pain et au whisky avec sauce au chocolat blanc

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Quantité : 6 ou 8 portions

3 œufs, légèrement battus

1/3 tasse de sucre

2 cuillères à soupe de whisky ou de bourbon

1 cuillère à café d'extrait de vanille

1 cuillère à café de cannelle en poudre

½ cuillère à café de noix de muscade en poudre

2 tasses de lait chaud (entre 40 et 46°C)

6 tasses de bon pain, grillé et coupé en dés (environ 340 g)

½ tasse de raisins secs

1 tasse de morceaux de chocolat blanc

½ tasse de crème fouettée épaisse

Vaporiser un moule à soufflés à 6 compartiments d'huile en aérosol ; laisser de côté.

Dans un grand saladier, ajouter les œufs, le sucre, le whisky, la vanille, la cannelle et la noix de muscade ; battre jusqu'à obtenir un bon mélange. Ajouter le lait et bien mélanger. Ajouter le pain et les raisins secs, puis bien mélanger le tout. Verser dans le moule à soufflés préparé ; bien recouvrir de papier aluminium.

Ajouter 1 tasse et demie d'eau à l'autocuiseur et installer le trépied et le panier pour cuisson à la vapeur. Placer délicatement le moule à soufflés recouvert dans le panier à vapeur ; refermer le couvercle. Sélectionner **PRESSURE COOK** (« **CUISON SOUS PRESSION** »), niveau 3 et un temps de cuisson de 20 minutes.

Pendant ce temps, lier le chocolat à la crème dans un bol pouvant aller au micro-ondes. Faire chauffer à température **HIG** (« élevée ») pendant 2 minutes, en mélangeant toutes les 20 secondes jusqu'à obtenir un mélange lisse. Mettre de côté et garder au chaud.

Une fois que l'appareil émet 3 bips sonores pour indiquer la fin de la cuisson, laisser la pression se dégager naturellement (pendant environ 10 minutes). Retirer le moule à soufflés de l'autocuiseur et servir le gâteau chaud ou à température ambiante accompagné de sa sauce au chocolat blanc.

GARANTIE LIMITÉE DU FABRICANT



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

Dans le cadre de notre fort engagement envers l'environnement, les appareils électroménagers All-Clad sont réparables durant la période de garantie et au 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'oeuvre 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, contacter le Service à la clientèle d'All-Clad au numéro sans frais ci-dessous ou indiqué 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 tenue 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 qui seraient le résultat 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

Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués ou aux dommages résultant d'une utilisation impropre ou sans entretien, aux problèmes d'emballage par son propriétaire ou à une manutention inadéquate de la part du transporteur.

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

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

Droits légaux des consommateurs

Cette garantie All-Clad ne touche 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, s'ils sont disponibles localement, tel que décrit 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

ÍNDICE

PRECAUCIONES IMPORTANTES	pg. 84
DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS	pg. 91
ANTES DEL PRIMER USO	pg. 94
PREPARANDO SU OLLA A PRESIÓN ELÉCTRICA PARA EL USO	pg. 94
CONSEJOS PARA ASEGURAR RESULTADOS DE COCCIÓN PERFECTOS.....	pg. 95
DESCRIPCIÓN DE CONFIGURACIONES.....	pg. 96
COCCIÓN A PRESIÓN	pg. 97
TIEMPOS DE COCCIÓN A PRESIÓN PROMEDIO	pg. 100
COCCIÓN LENTA	pg. 101
COCCIÓN A VAPOR.....	pg. 102
SALTEADO.....	pg. 103
SELLADO	pg. 104
REDUCCIÓN.....	pg. 105
ARROZ	pg. 107
RECALENTAR.....	pg. 109
CÓMO LIMPIAR SU OLLA A PRESIÓN	pg. 110
QUÉ HACER SI SU OLLA A PRESIÓN NO ESTÁ FUNCIONANDO ADECUADAMENTE .	pg. 113
RECETAS.....	pg. 116
GARANTÍA LIMITADA DEL FABRICANTE.....	pg. 122

PRECAUCIONES 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 asas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufe u otras partes en agua, excepto el tazón de cocción removible y los accesorios.
4. Es necesaria una supervisión cercana cuando un niño usa cualquier artefacto o cuando está cerca a un niño.
5. Desconecte el enchufe del tomacorrientes cuando no esté en uso y antes de la limpieza.
Permita que se enfríe antes de colocar o retirar piezas.
6. No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, o si el artefacto se malogra o se ha dañado de alguna 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 caliente.
11. No mueva el producto cuando esté en uso o cuando la válvula de vapor esté cerrada.
12. Siempre fije el enchufe al artefacto primero, luego inserte el enchufe al tomacorrientes de la pared.
Para desconectar, apague el producto, luego retire el enchufe del tomacorrientes de la pared.
13. No use el artefacto para uso que no sea el indicado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SOLO PARA USO CASERO

14. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine solamente en un contenedor removible incluido.

PRECAUCIÓN: NO CARGUE EL PRODUCTO POR LAS ASAS DE LA TAPA.

Lea y siga las instrucciones de uso. Consérvelas para uso futuro.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Este artefacto cumple con las regulaciones y condiciones de seguridad vigentes al momento de la fabricación.
2. Verifique que la tensión del suministro de alimentación corresponda a la que muestra el artefacto (corriente alterna) y que haya un enchufe puesto a tierra.
3. Dadas las diversas normas vigentes, si el artefacto se usa en un país distinto al de donde fue adquirido, llévalo a revisar a un centro de servicio aprobado.
4. Este artefacto es solamente para uso en el hogar.
5. En caso de uso comercial, uso inapropiado o incumplimiento con las instrucciones, el fabricante no acepta responsabilidad y la garantía no ha de aplicarse.
6. Este artefacto no debe ser usado por personas (incluyendo a niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o sin experiencia o conocimientos, a menos que sean supervisadas o que reciban instrucciones relacionadas al uso del artefacto por otra persona responsable de su seguridad.
7. Los niños deben ser supervisados para asegurarse que no jueguen con el artefacto.
8. Reemplace la junta de sellado cada 2 años o antes si observa que la junta está desgastada o que necesita un reemplazo. Use solamente piezas originales de centros de reparaciones autorizados.

ES

CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN

1. Asegúrese que el cable de alimentación esté enchufado al artefacto y al tomacorrientes.
2. Solo conecte el artefacto a un tomacorrientes eléctrico puesto a tierra. Si las clavijas y el enchufe en el artefacto no son compatibles, consulte con un técnico profesional calificado para reemplazar el tomacorrientes con uno más apropiado.
3. No use el artefacto si:
 - El mismo o sus cables están dañados.
 - El artefacto se ha dejado caer, muestra daños visibles o no funciona correctamente.En estos casos, el artefacto debe enviarse a un Centro de servicios. No desarme el artefacto usted mismo.
4. No use cables de extensión. Si acepta la responsabilidad de hacerlo, use solamente un cable de extensión puesto a tierra que esté en buenas condiciones y que sea adecuado para la potencia del artefacto.
5. Si se ha dañado el cable de alimentación, debe ser reemplazado por el fabricante, un Centro de servicios autorizado o una persona similarmente calificada para evitar cualquier peligro.
6. No deje el cable colgando.
7. No desenchufe el artefacto tirándolo del cable.
8. Siempre desenchufe el artefacto inmediatamente luego de su uso; cuando lo mueva; y antes de cualquier limpieza o mantenimiento.

USO DEL ARTEFACTO

1. Use una superficie de trabajo resistente al calor, plana y estable, lejos de cualquier salpicadura de agua.
2. Siempre coloque su Olla a presión eléctrica sobre una superficie seca.
3. Siempre verifique los dispositivos de liberación de presión en busca de obstrucciones antes de su uso.
4. Asegúrese que la Olla a presión eléctrica esté correctamente cerrada antes de usarla para cocinar a presión.
5. Se recomienda encarecidamente no mover la Olla a presión eléctrica cuando está bajo presión. La válvula de límite de presión puede moverse: esto podría causar quemaduras por el vapor que es liberado.
6. No toque las superficies calientes. Tenga cuidado, las partes de metal y especialmente la tapa están muy calientes. Siempre use guantes para horno.
7. Nunca use las asas de la tapa para cargar el producto, use las asas de transporte en el cuerpo del producto.

8. Su Olla a presión eléctrica cocina bajo presión. Si no se usa correctamente, podrían producirse quemaduras como resultado de un desborde de contenido hirviendo.
9. No abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y toda la presión interna se haya liberado. Si las asas son difíciles de separar, esto indica que la olla sigue estando presurizada: no la fuerce para abrir. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa.
10. No intente abrir la tapa hasta que la válvula de flotador esté abajo.
11. Nunca use su Olla a presión eléctrica sin líquido; cuando el tazón de cocción removible esté vacío o no colocado dentro del producto, esto podría causar daños graves.
12. No retire el tazón de cocción removible cuando el artefacto esté funcionando.
13. No llene su Olla a presión eléctrica por encima del nivel máximo. Para los alimentos que se expanden considerablemente durante la cocción, como arroz, vegetales o compotas deshidratadas, no llene la Olla a presión eléctrica más que la mitad. Respete los niveles indicados en las recetas.
14. Para evitar quemaduras cuando cocine carne con una capa externa de piel, que podría hincharse debido a los efectos de la presión, no pinche la piel luego de la cocción si aparece hinchada. Pinche los alimentos antes de cocinarlos para evitar quemaduras.
15. Cuando cocine alimentos con una textura gruesa (garbanzos, ruibarbo, compotas, etc.) la Olla a presión eléctrica debe sacudirse ligeramente antes de abrirla para asegurar que los alimentos no se derramen.
16. No use la Olla a presión eléctrica para freír bajo presión usando aceite.
17. La parte inferior del tazón de cocción removible y la placa calefactora deben estar en contacto directo. Cualquier objeto insertado entre ellos o los restos de alimentos que permanecen en cualquiera de las superficies afectarán el rendimiento.
18. Limpie la parte inferior del tazón de cocción removible y la placa calefactora luego de cada uso.
19. No use otro tazón de cocción en la olla a presión en vez del tazón de cocción removible original. Solo reemplace el tazón de cocción removible con un repuesto original, diseñado para ser usado con este producto.
20. Use el tazón de cocción removible en la Olla a presión SOLAMENTE. No lo use para cocinar en hornillas de cocinas, en el horno, etc.
21. Durante la cocción y la liberación de vapor, el artefacto bota calor y vapor. Mantenga su rostro y manos alejadas del flujo de vapor. No toque la tapa durante la cocción. No obstruya la salida de vapor.

22. Cuando abra la tapa, siempre sosténgala de su asa. En algunos casos, puede haber agua hirviendo atrapada entre la pantalla del vapor y la tapa. Esto puede causar quemaduras.
23. Use el producto **SOLAMENTE SI** el tazón removible está correctamente colocado en la unidad y el asa está completamente insertada sobre las asas de transporte.
24. Si se liberan grandes cantidades de vapor del borde de la tapa, apague la corriente y desenchufe el cable inmediatamente. Limpie cuidadosamente la tapa, la junta de sellado y la cubierta de soporte de la junta de sellado para asegurar que los alimentos no interfieran con la correcta operación del artefacto.
Si el problema persiste luego de la limpieza, consulte con un Centro de servicios para su reparación.
25. Si la presión se libera continuamente (durante más de 1 minuto) mientras se cocina a presión, apague el artefacto y libere la presión, y consulte con un Centro de servicios autorizado para su reparación.
26. No sumerja la Olla a presión en el agua ni vierta agua o alimentos directamente en la placa calefactora sin el tazón de cocción removible en su lugar. Si accidentalmente eso ocurriera, consulte con un Centro de servicios autorizado para su reparación.
27. No toque la válvula de flotador ni la válvula de límite de presión excepto cuando limpie, en conformidad con las instrucciones.
28. No coloque objetos extraños encima o bloqueando la válvula de vapor. No reemplace las válvulas de seguridad.
29. No use un paño entre la tapa y el cuerpo para dejar la tapa abierta.
30. Si alguna parte del artefacto está dañada, llévelo a un Centro de servicios.
31. No sustituya la junta de sellado original con cualquier otra cosa que un repuesto original diseñado para ser usado con este producto.
32. Cualquier reparación debe hacerla un Centro de servicios autorizado usando repuestos originales.
33. No use el artefacto si alguna parte está dañada.
34. Cuando use la función de dorar y saltear, siempre deje la tapa abierta.
35. Tome en cuenta que ciertos alimentos, como puré de manzana, arándanos, cebada perlada, avena u otros cereales, arvejas partidas, fideos, macarrones, ruibarbo o espagueti pueden crear espuma ligera y espesa y salpicar, además de obstruir el dispositivo de liberación de presión (ducto de vapor). Tenga precaución cuando cocine estos alimentos y cuando abra la tapa luego de cocinar a presión.

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

Este artefacto tiene un cable de alimentación de puesta a tierra. No intente modificar el cable de alimentación de ninguna manera.

- Se ha suministrado un cable de alimentación corto para reducir el riesgo que resulta de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- Si se usa un cable de extensión:
 - Las especificaciones eléctricas del cable de extensión deben ser compatibles con las del artefacto.
 - El cable debe acomodarse de tal forma que no cuelgue del mostrador o de la mesa, de donde pueda ser tirado por los niños o donde sea objeto de tropiezo accidental.

ELIMINACIÓN DE SU ARTEFACTO



Su artefacto contiene muchos materiales que pueden reciclarse.



Llévelo a un punto de recolección cívico local.

FELICITACIONES POR SU COMPRA

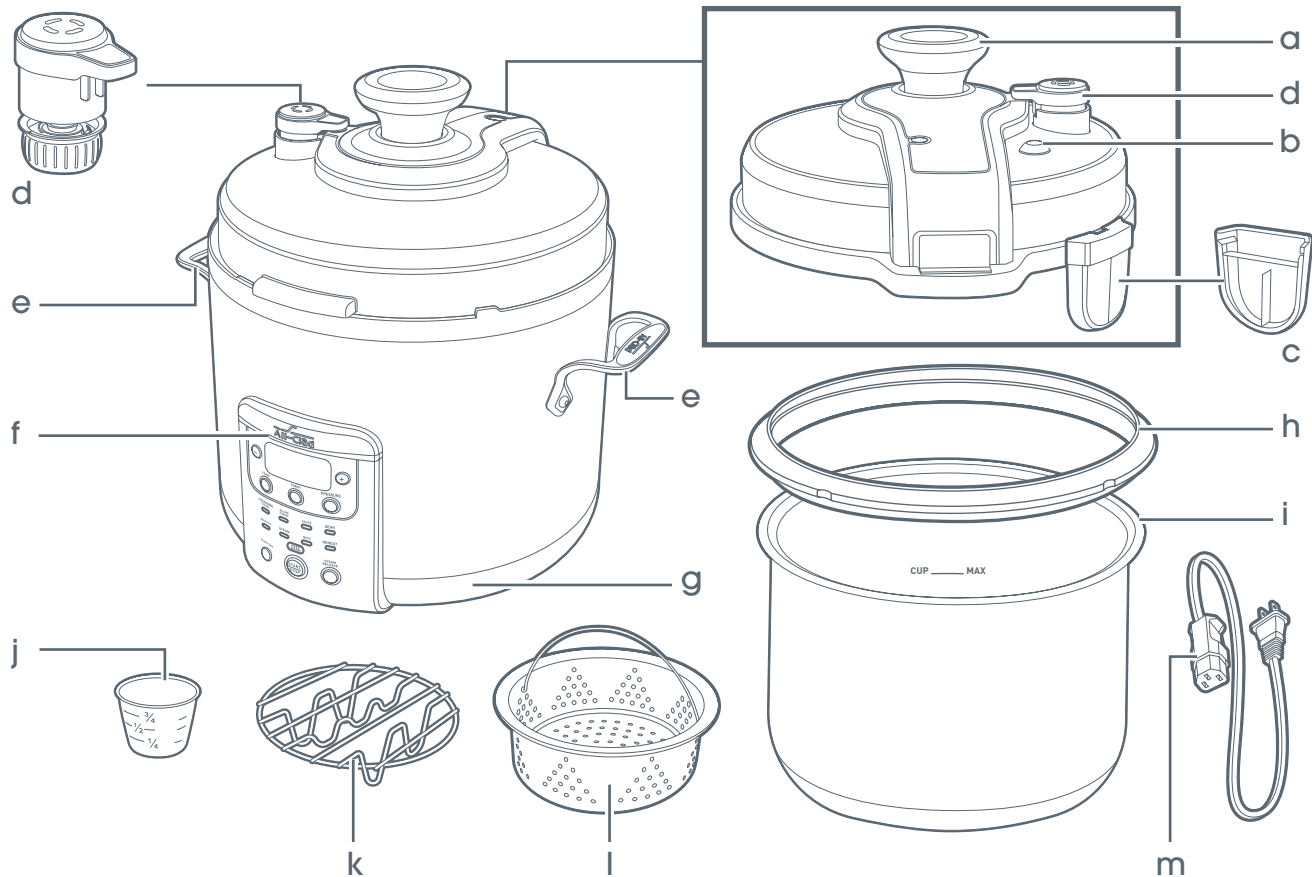
All-Clad Metalcrafters ha creado la colección original de utensilios de cocina fabricados mediante un proceso de adhesión metálica patentado que elimina el calentamiento disparejo, un logro que llevó a All-Clad a convertirse en el producto elegido por las cocinas de restaurantes de mas de cuatro estrellas que cualquier otro. Siendo 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 más de diez 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.

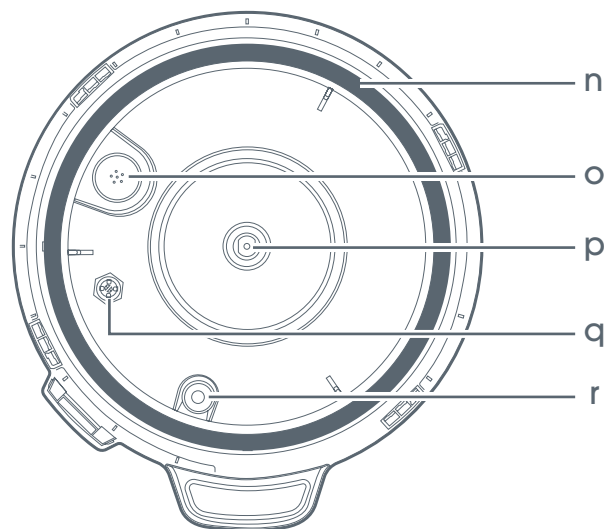
La experiencia de cocción All-Clad ahora se expande a una selección enfocada de pequeños artefactos eléctricos, cada uno diseñado con el compromiso de marcar una diferencia notoria, tanto en uso como en rendimiento. Los conocedores de cocina ahora tienen la maravillosa oportunidad de completar su cocina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

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

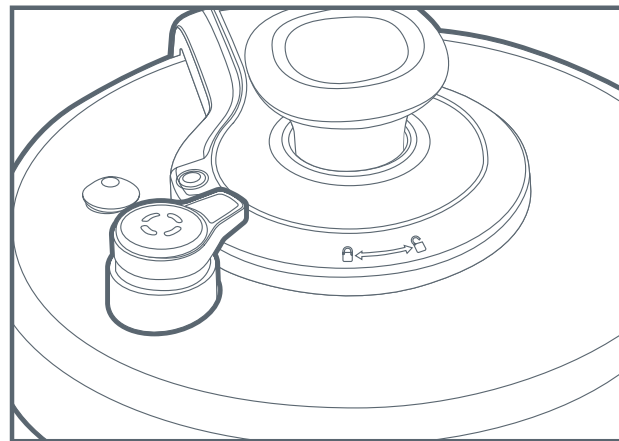
DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS



INTERIOR DE LA TAPA



- a. Asa de la tapa
- b. Válvula de seguridad
- c. Colector de condensación
- d. Válvula de límite de presión
- e. Asas del cuerpo
- f. Panel de control
- g. Base
- h. Junta de sellado
- i. Tazón de cocción
- j. Taza de medir



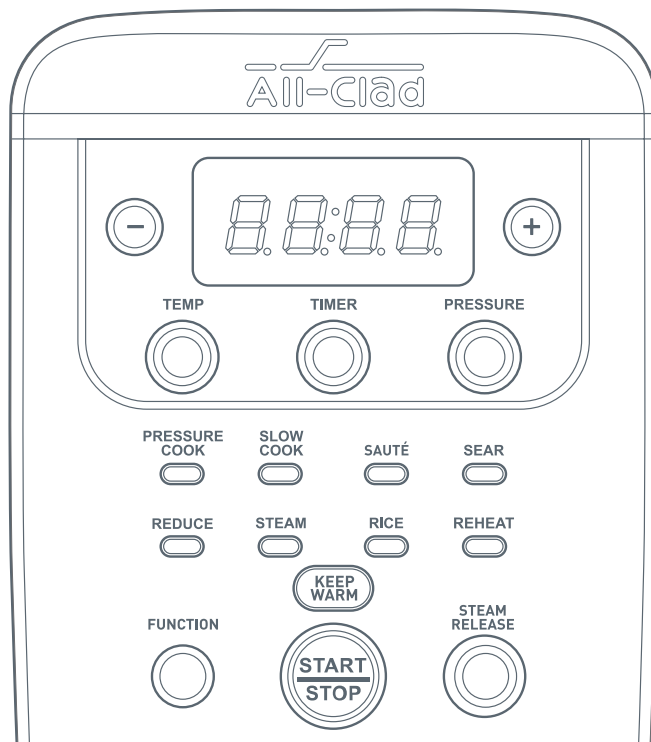
La válvula de límite de presión debe apuntar hacia el asa de la tapa durante la cocción.

- k. Base
- l. Canasta de cocción al vapor
- m. Cable de alimentación

Interior de la tapa

- n. Junta de sellado
- o. Filtro de la válvula
- p. Tuerca central
- q. Válvula de seguridad
- r. Válvula de flotador

PANEL DE CONTROL



Para reducir o aumentar el valor mostrado (temperatura/hora/presión).

FUNCTION



Acceso a programas de cocción.



Para iniciar/detener la cocción.



Para activar la liberación de vapor manual o automáticamente.



Activación de la temperatura, tiempo de cocción y nivel de presión.



Los botones LED corresponden a un programa de cocción dedicado.

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: los accesorios de plástico así como el cable de alimentación removible.
- Limpie la carcasa de metal con un paño limpio.
- Enjuague el tazón de cocción, el colector de condensación, la base, la canasta de cocción al vapor y la junta de sellado usando un líquido lavaplatos suave. No use limpiadores ásperos, abrasivos o químicos en ningún momento.
- Tenga cuidado, solo los accesorios pueden lavarse en el lavaplatos.
- Para abrir la tapa, sostenga el asa, gírela a la izquierda, levante y tira de la tapa hacia la derecha.

PREPARANDO SU OLLA A PRESIÓN ELÉCTRICA PARA EL USO

- Coloque el colector de condensación en su lugar. Verifique que la junta de sellado esté en la posición correcta bajo la tapa.
- Coloque su artefacto en una superficie plana.
- Desenrolle el cable de alimentación; conéctelo al artefacto y luego al tomacorrientes de la pared. Ahora está listo para su operación.
- Asegúrese que la válvula de límite de presión esté encendida y en la posición correcta. Tome en cuenta que la válvula no se engancha en su lugar y que permanecerá algo suelta. Verifique que la válvula de límite de presión esté abajo antes de comenzar con la cocción a presión (ver imagen en la sección DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS).

MODO DE INACTIVIDAD

- Una vez que el artefacto está conectado al suministro de energía, el sistema empieza a auto-revisarse, se oye un sonido de «BIP», la pantalla digital y todos los indicadores se encienden. Luego de 1 segundo, la pantalla muestra - -: - -.
- El producto pasa a modo de Desactivación si no se cocina luego de 1 minuto sin acción.

CONSEJOS PARA ASEGURAR RESULTADOS DE COCCIÓN PERFECTOS

- El tamaño de las piezas de alimentos tiene que ser uniforme para que todo se cocine al mismo ritmo.
- Muchos alimentos (carne y pollo, por ejemplo) se benefician de dorarse antes para desarrollar su sabor.
- Sazone con sal ligeramente antes de cocinar para hacer brotar los sabores, luego sazone a su gusto justo antes de servir.
- El arroz, los frijoles y unos cuantos ingredientes más desarrollan espuma en una olla a presión eléctrica y pueden obstruir las válvulas. Para evitar esto, rocíe una cucharada de aceite de oliva o aceite de canola sobre el líquido de la cocción justo antes de cerrar el artefacto. No lo mezcle.
- Dependiendo del tipo de alimentos, una vez completada la cocción, la presión se libera de forma natural, a través de la liberación veloz (consulte el cuadro correspondiente).
- Añada hierbas frescas (mentas, albahaca...) al final de la cocción en lugar de al comienzo, para evitar que su sabor se desvanezca.
- Incluso luego que la presión se ha liberado, sigue habiendo vapor bajo la tapa y sigue estando caliente. Le recomendamos esperar un poco antes de abrir la tapa. **Cuando abra el artefacto, siempre ladee la tapa lejos de su rostro y brazos para evitar quemaduras.**
- Los ingredientes están extremadamente calientes cuando salen de una olla a presión, así que deje que los alimentos reposen unos cinco minutos antes de servirlos.

ES

DESCRIPCIÓN DE CONFIGURACIONES

La Olla a presión eléctrica ofrece 8 diferentes modos de cocción: Cocción a presión, cocción lenta, cocción a vapor, sellado, salteado, reducción, arroz y recalentamiento. Cada programa tiene un tiempo, presión o temperatura predeterminados. Sin embargo, usted puede adaptarlos según la receta, la cantidad de alimentos que se van a cocinar y su gusto personal.

CONFIGURACIONES DE LOS PROGRAMAS

Configuraciones				
Programas	Tiempo	Presión (Psi) (consulte el párrafo “Cocción a presión”)	Precalentamiento	Mantener caliente automáticamente
Presión	1 a 120 min	1.5 a 12 (7 niveles)	Sí	Sí
Cocción lenta	2 a 12 horas	-	No	Sí
Reducción	1 a 120 min	-	No	No
Salteado	1 a 60 min	-	Sí	No
Sellado	1 a 60 min	-	Sí	No
Cocción al vapor	1 a 60 min	-	Sí	Sí
Arroz	1 a 50 min	-	Sí	Sí
Recalentamiento	1 a 60 min	-	Sí	No

NOTA: la presión que se forma bajo la tapa se mide en PSI, o libras por pulgada cuadrada.

MANTENER CALIENTE

- La función **MANTENER CALIENTE** se activa automáticamente al final de los siguientes programas: **COCCIÓN A PRESIÓN**, **COCCIÓN LENTA**, **COCCIÓN A VAPOR** y **ARROZ**, y se muestran en pantalla. La luz LED de **MANTENER CALIENTE** se enciende cuando la función está activada.
- En la configuración **MANTENER CALIENTE**, puede formarse condensación en el anillo superior. Esto es normal y en caso de desborde, se recogería en el colector de condensación.
- La duración máxima de **MANTENER CALIENTE** es de 6 horas.
- Al final de las 6 horas, el artefacto se apagará automáticamente.
- El tiempo recomendado de **MANTENER CALIENTE** es de 1 hora para preservar la calidad y el sabor de los alimentos.
- **MANTENER CALIENTE** es una función automática y no se puede usar manualmente.
- Puede detener la función **MANTENER CALIENTE** presionando el botón .

COCCIÓN A PRESIÓN

- Verifique que la válvula de límite de presión esté instalada en la tapa: si no, deslícela por la varilla de metal en la tapa y presione hacia abajo. Luego de la instalación, seguirá estando suelta.
- Abra la tapa del artefacto.
- Coloque los ingredientes en el tazón de cocción removible.
- Cierre la tapa y gírela hacia la derecha hasta que se selle.
- Presione cualquier botón para activar la unidad. La pantalla titilará. Presione el botón  una vez para seleccionar **COCCIÓN A PRESIÓN**. Un nivel de presión predeterminado se mostrará en pantalla . La luz LED para **COCCIÓN A PRESIÓN** se iluminará y el botón  parpadeará para mostrarle que puede configurar el nivel de presión. Puede ajustar el nivel de presión (1-7) presionando los botones  .
- Una vez seleccionado el nivel de presión, se mostrará en pantalla.

- Luego, presione el botón  para configurar la hora. El botón  titilará y se mostrará en pantalla un valor de hora predeterminado .
- Ajuste el valor de la hora presionando los botones  .
- Puede presionar el botón , en caso que necesite cambiar otra vez el nivel de presión. La nueva configuración de presión no afecta la configuración de la hora, ya que son independientes uno del otro.

Tome en cuenta que el botón  no está activo para esta función.

- Una vez que se seleccionan las configuraciones, presione el botón  para comenzar a precalentar. El artefacto hará un sonido para indicar el inicio de la fase de precalentamiento. Y la pantalla muestra .
- Luego de precalentar, sonará otra vez para indicar que la cocción ha comenzado: se mostrará la hora en pantalla y habrá una cuenta regresiva.
- Es posible cambiar las configuraciones de hora y presión durante la cocción: Presione el botón . Ajuste el valor de la hora presionando los botones   hasta que se muestre la nueva hora. Lo mismo puede hacerse para la configuración de COCCIÓN A PRESIÓN.
- Una vez que se ha seleccionado las nuevas configuraciones, presione el botón  para continuar cocinando (habrá una señal audible).
- Se mostrará el tiempo restante y habrá una cuenta regresiva.

Una vez terminada la cocción, el artefacto sonará 3 veces para indicar el fin de la cocción y se mostrará  en pantalla.

NOTA:  permanece en pantalla durante 1 minuto, pero en cualquier momento, usted puede regresar a la pantalla  presionando cualquier botón del panel de control.

LIBERACIÓN DE VAPOR

- Una vez que se ha acumulado presión en el artefacto, la válvula de flotador se elevará. El bloqueo de seguridad en la tapa se activará y la tapa no se podrá abrir durante la cocción. Nunca intente abrir la tapa durante la cocción a presión.
- Es normal que una pequeña cantidad de vapor escape cuando se acumula la presión durante la cocción. Esto puede suceder desde la válvula de flotador, la válvula de límite de presión o la junta de sellado (todos ellos dispositivos de seguridad).
- La presión se puede liberar de 3 maneras distintas al final de la cocción; tome en cuenta que los métodos de Liberación veloz y de liberación natural pueden configurarse antes o una vez iniciada la cocción.

LIBERACIÓN AL FINAL DE LA COCCIÓN:

Liberación veloz: La presión se libera velozmente al final de la cocción. Esto evita la sobrecocción de los ingredientes. Para activarla, presione el botón  luego de seleccionar el tiempo de cocción antes de cocinar o en cualquier momento durante la cocción. La presión luego se liberará automáticamente al final de la cocción. ¡Tenga cuidado con los brotes de vapor! Siempre mantenga su rostro y brazos lejos de la tapa.

Liberación natural: La olla a presión se enfriará sola y la presión se liberará de forma natural. Durante la liberación natural, algunos alimentos pueden sobrecocinarse debido a la presión restante en la olla. Use la liberación veloz si desea detener el proceso de cocción inmediatamente.

Liberación manual: Presione el botón  continuamente por 3 segundos en cualquier momento después de la cocción. El vapor será liberado dentro de 2 minutos.

- No toque la válvula de límite de presión.
- Solo puede desbloquear la tapa una vez que se ha liberado la presión. Esto podría durar varios minutos. Antes de desbloquear la tapa, verifique que la válvula de flotador esté abajo.
- Luego puede abrir la tapa y retirar los alimentos.
- **Cuando abra el artefacto, siempre ladee la tapa lejos de su rostro y brazos para evitar quemaduras.**

IMPORTANTE: Tenga cuidado del vapor caliente que sale del tazón. Mantenga su rostro y manos lejos de la liberación de vapor.

TIEMPOS DE COCCIÓN A PRESIÓN PROMEDIO

Alimento	Tiempo de cocción	Nivel	Presión (Psi)	Método de liberación
Frijoles negros	25 minutos	7	12	natural
Garbanzos, secos	40 minutos	7	12	natural
Lentejas	8 minutos	7	12	natural
Alubias blancas, secas	25 minutos	7	12	natural
Alubias pintas, secas	18-20 minutos	7	12	natural
Cebada	15-18 minutos	4	7.5	natural
Risotto	6 minutos	3	6	rápido
Arroz salvaje	25 minutos	4	7.5	rápido
Pechuga de pollo	7-10 minutos	5	9	natural
Muslos de pollo	8-12 minutos	5	9	natural
Pollo entero	10 minutos	5	9	rápido
Pechuga de pavo	30 minutos	5	9	natural
Costilla de cerdo con hueso	40-50 minutos	7	12	natural
Costilla de cerdo sin hueso	15 minutos	7	12	natural
Carne de cordero sin hueso	15 minutos	7	12	natural
Pecho de res	50-60 minutos	7	12	rápido
Lomo de res	18-20 minutos	7	12	rápido
Alcachofas, cortadas en cuatro	4 minutos	4	7.5	rápido
Remolacha	20 minutos	4	7.5	rápido
Calabaza, cortado en cubos de 2 pulgadas (5 cm)	8 minutos	4	7.5	rápido
Ramitos de coliflor	2 minutos	4	7.5	rápido
Mostaza de la India, tiras de 1 pulgada (2.5 cm)	6 minutos	4	7.5	rápido
Cebollas perla	3 minutos	4	7.5	rápido
Papas, trozos de 1/4 de pulgada (6 mm)	4 minutos	4	7.5	rápido
Repollo rojo, cortado en tiras delgadas	5 minutos	4	7.5	rápido
Receta adaptada	a gusto personal	1	1.5	a gusto personal
Pollo, sopas	10 minutos	5	9	natural
Chili y guisos	20 minutos	6	10.5	rápido
Postre (flanes, compotas...)	15 minutos	2	3	natural

COCCIÓN LENTA

- Abra la tapa del artefacto.
- Coloque los ingredientes en el tazón de cocción.
- Cierre la tapa y gírela hacia la derecha hasta que se selle.
- Presione cualquier botón para activar la unidad. La pantalla titilará .
- Presione el botón  dos veces para seleccionar **COCCIÓN LENTA**. El modo  se mostrará automáticamente en pantalla.
- El botón de temperatura titilará para que pueda ajustar la temperatura. Elija el modo bajo (LO) o alto (HI) presionando los botones  . Se mostrará el modo elegido.
- Presione el botón  para acceder a la configuración de la hora. Se mostrará un valor de hora predeterminada (). Ajuste el valor de la hora presionando los botones  . Se mostrará el valor de hora seleccionado.
- Puede presionar el botón , si necesita cambiar otra vez el modo (HI o LO). La nueva configuración de presión no afecta la configuración de la hora, ya que las configuraciones son independientes una de la otra.

NOTA: El botón  no está activo para esta función.

- Una vez que se seleccionan las configuraciones, presione el botón . El botón  va a titilar: la cocción está empezando y usted escuchará un sonido, la hora se mostrará al igual que la cuenta regresiva.
- Puede cambiar las configuraciones (hora y temperatura) durante la cocción. Si necesita modificar la configuración de la hora, presione el botón . Ajuste el valor de la hora presionando los botones  . Se mostrará la nueva hora. El proceso es el mismo para la configuración de temperatura, si necesita modificarla.

- Una vez que se seleccionan las configuraciones, presione el botón  para continuar cocinando. Escuchará un sonido. Se mostrará la hora restante y habrá una cuenta regresiva.
- Al final de la cocción, el producto pasará automáticamente a **MANTENER CALIENTE**. Escuchará 3 sonidos. Se mostrará  y habrá una cuenta de hora progresiva.

COCCIÓN A VAPOR

- Abra la tapa del artefacto.
- Llene el tazón de cocción con agua hasta el indicador de nivel MIN dentro del tazón.
- Instale la base en el tazón de cocción.
- Coloque los ingredientes en la canasta de cocción a vapor e instale la canasta en la base.
- Cierre la tapa y gírela hacia la derecha hasta que se selle.
- Presione cualquier botón para activar la unidad. La pantalla titilará .
- Presione el botón  6 veces para seleccionar **COCCIÓN A VAPOR**. La función **COCCIÓN A VAPOR** se encenderá. Se mostrará un valor de hora predeterminada (.
- El botón  titilará para indicar que puede elegir la configuración de la hora.
- Ajuste la hora presionando los botones  .
- El nuevo valor se mostrará en pantalla.
- Una vez que ha seleccionado la configuración de la hora, presione el botón  para empezar a cocinar. El artefacto sonará y la hora se contará de forma regresiva.
- Puede cambiar la configuración de la hora durante la cocción: presione el botón  y ajuste el valor de la hora presionando los botones  .

- Una vez que se selecciona la nueva configuración de la hora, presione el botón  para continuar cocinando. El artefacto sonará y la hora se contará de forma regresiva.
- Al final de la cocción, el producto pasará automáticamente a **MANTENER CALIENTE**. El artefacto sonará 3 veces y la hora se contará de forma progresiva.

Tome en cuenta que los botones  y  no están activos para esta función.

SALTEADO

Esta función le permite saltar alimentos como vegetales en pequeñas cantidades de grasa/aceite antes de cocinar a presión o cocinar alimentos como arroz para recetas de pilaf o risotto.

- Abra la tapa del artefacto y manténgala abierta.
- Presione cualquier botón para activar la unidad. La pantalla titilará.
- Presione el botón  3 veces para seleccionar **SALTEADO**. La función de **SALTEADO** se enciende.
- Se mostrará un valor de temperatura predeterminada . El botón  titilará para indicar que puede elegir la configuración de la temperatura.
- Ajuste la temperatura presionando los botones  .
- Se mostrará el nuevo valor de temperatura.
- Presione el botón  para acceder a la configuración de la hora. Se mostrará un valor de hora predeterminada . Ajuste el valor de la hora presionando los botones  . Se mostrará el valor de hora seleccionado.
- Puede presionar el botón , si necesita modificarlo. En este caso, el nuevo valor no afectará la hora, ya que las configuraciones son independientes una de la otra.

- Una vez que se seleccionan las configuraciones, presione el botón  para comenzar a precalentar. El artefacto sonará. Y la pantalla muestra .
- Luego del período de precalentamiento, comenzará la cocción y el artefacto sonará.
- Coloque los ingredientes en el tazón de cocción. Tenga cuidado de las salpicaduras si coloca alimentos frescos en aceite caliente
- Se mostrará la hora y habrá una cuenta regresiva.
- Puede cambiar la configuración de la hora durante la cocción: presione el botón  y ajuste el valor de la hora presionando los botones  . Puede hacer lo mismo para la configuración de temperatura.
- Una vez que se seleccionan las configuraciones, presione el botón  para continuar cocinando. El artefacto sonará y la hora se contará de forma regresiva.
- Una vez terminada la cuenta regresiva, la cocción se detiene y el artefacto sonará 3 veces. Puede retirar los alimentos.

NOTA: el botón  no está activo para esta función.
No existe **MANTENER CALIENTE** en esta función.

SELLADO

Esta función es ideal para dorar y acaramelar los ingredientes directamente en el tazón de cocción antes de la cocción a presión o lenta, añadiendo un fino sabor a sus platos.

- Abra la tapa del artefacto y manténgala abierta.
- Coloque los ingredientes en el tazón de cocción.
- Presione cualquier botón para activar la unidad. La pantalla titilará .
- Presione el botón  4 veces para seleccionar **SELLADO**. La función **SELLADO** se encenderá.

- Se mostrará un valor de hora predeterminada (00:45). Ajuste la hora presionando los botones  .
- Una vez que se seleccionan las configuraciones de la nueva hora, presione el botón  para comenzar a precalentar. El artefacto sonará y la pantalla mostrará . Tan pronto se alcance la temperatura de cocción, se pasará automáticamente a la fase de cocción, la hora se contará de forma regresiva.
- Puede cambiar la configuración de la hora durante la cocción: presione el botón  y ajuste el valor de la hora presionando los botones  .
- Una vez que se seleccionan las configuraciones, presione el botón  para continuar cocinando.
- Al final de la cuenta regresiva, el artefacto sonará 3 veces para anunciar el fin de la cocción.

NOTA: Los botones  y  no están activos para esta función.
El botón **MANTENER CALIENTE** no está activo para esta función.

REDUCCIÓN

La configuración **REDUCCIÓN** es ideal para espesar sus salsas o caldos.

- Abra la tapa del artefacto y manténgala abierta.
- Presione cualquier botón para activar la unidad. La pantalla titilará.
- Presione el botón  5 veces para seleccionar **REDUCCIÓN**. La función se encenderá.
- Se mostrará un valor de temperatura predeterminada (220). Ajuste la temperatura presionando los botones  .

- Presione el botón  para acceder a la configuración de la hora: se mostrará un valor de hora predeterminado (00:10). Ajuste el valor de la hora presionando los botones  .
- Si se necesita modificar la temperatura, presione el botón  y ajuste el valor presionando los botones  . Esto no afectará la configuración de la hora.
- Una vez que se seleccionan las configuraciones, presione el botón : el artefacto sonará para indicar el inicio del precalentamiento. Y la pantalla muestra [---].
- Puede colocar los ingredientes en el tazón de cocción. Luego pasará automáticamente a la fase de cocción, la hora se contará de forma regresiva.
- Puede cambiar las configuraciones de la hora o temperatura durante la cocción: presione el botón  o  y ajuste el valor de la hora presionando los botones  .
- Una vez que se seleccionan las configuraciones, presione el botón  para continuar cocinando.
- Al final de la cuenta regresiva, el artefacto sonará 3 veces para anunciar el fin de la cocción.

NOTA: El botón  no está activo para esta función.
El botón **MANTENER CALIENTE** no está activo para esta función.

ARROZ

- Abra la tapa del artefacto.
- Mida el arroz y enjuáguelo bien bajo el agua corriente en un colador por largo tiempo (**excepto para arroz risotto que no se debe enjuagar**). Luego coloque el arroz en un tazón con la cantidad correspondiente de agua.
- Asegúrese que el arroz esté bien distribuido por toda la superficie del tazón 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.
- Cierre la tapa.
- Presione cualquier botón para activar la unidad. La pantalla titilará.
- Presione el botón  7 veces para seleccionar **ARROZ**. La función se encenderá.
- Se mostrará un valor de hora predeterminada (). Ajuste la hora presionando los botones  .
- Presione el botón : el artefacto sonará para indicar el inicio del precalentamiento. Y la pantalla muestra .
- Cuando se alcanza la temperatura de cocción, el artefacto sonará. Luego pasará automáticamente a la fase de cocción y la hora se contará de forma regresiva.
- Puede cambiar la configuración de la hora durante la cocción: presione el botón  y ajuste el valor de la hora presionando los botones  .
- Una vez que se seleccionan las configuraciones, presione el botón  para continuar cocinando.
- 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 automáticamente a **MANTENER CALIENTE**. El artefacto sonará 3 veces y la hora se contará de forma progresiva.
- Abra la tapa. Retire el tazón de cocción. Mezcle el arroz con la cuchara de arroz para separar los granos.

GUÍA DE COCCIÓN PARA ARROZ BLANCO

Taza de medir de arroz blanco (Estadounidense)	Cantidad de arroz blanco	Nivel de agua recomendado en el tazón	Tiempo de cocción recomendado	Porciones aproximadas
2	0,7 lbs	14 oz	3 mn + 10 mn mantener caliente	3 - 4
4	1,4 lbs	27 oz	3 mn + 10 mn mantener caliente	5 -6
6	2 lbs	41 oz	3 mn + 20 mn mantener caliente	8 - 10
8	3 lbs	54 oz	3 mn + 20 mn mantener caliente	13 - 14
10	3,5 lbs	68 oz	3 mn + 20 mn mantener caliente	16 - 18
12	4 lbs	81 oz	3 mn + 20 mn mantener caliente	19 - 21

CONSEJOS DE COCCIÓN:

- Luego de 3 minutos de cocción, el arroz está cocido. Añadir 10 a 20 minutos de mantener caliente desarrollará los sabores del arroz (eliminando la humedad).
- Estas indicaciones pueden variar, según el tipo de arroz.

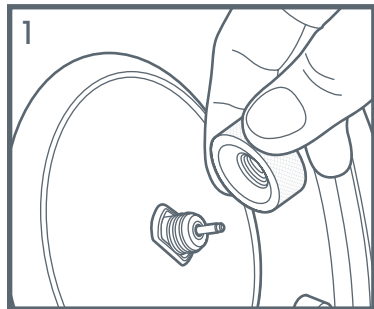
RECALENTAR

- Abra la tapa.
- Coloque los alimentos para recalentarlos en el tazón de cocción y cierre la tapa.
- Presione cualquier botón para activar la unidad. La pantalla titilará.
- Presione el botón  8 veces para seleccionar **RECALENTAMIENTO**. La función se encenderá.
- Se mostrará un valor de hora predeterminada (). Ajuste la hora presionando los botones  .
- Presione el botón : el artefacto sonará para indicar el inicio del precalentamiento. Y la pantalla muestra .
- La olla a presión pasará a la fase de recalentamiento y la hora se contará de forma regresiva.
- Puede cambiar la configuración de la hora durante el recalentamiento: presione el botón  y ajuste el valor de la hora presionando los botones  .
- Una vez que se seleccionan las configuraciones de la nueva hora, presione el botón  para continuar cocinando.
- Al final de la cuenta regresiva, el artefacto sonará 3 veces para indicar el fin de la cocción.

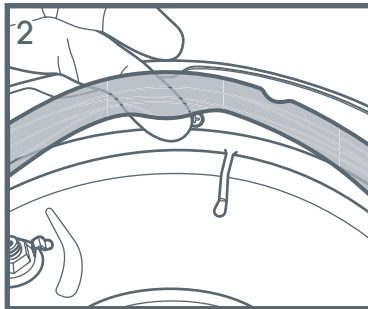
NOTA: Los botones  y  no están activos.
No existe **MANTENER CALIENTE** en esta función.

CÓMO LIMPIAR SU OLLA A PRESIÓN

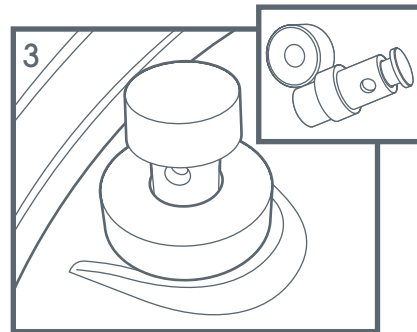
DESMANTELAMIENTO Y LIMPIEZA DE LAS PIEZAS DE SEGURIDAD



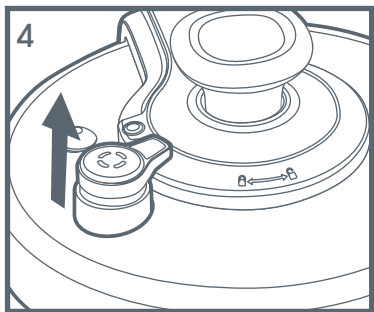
Destornillar el perno central (bajo la tapa) para retirar la tapa del cuerpo.



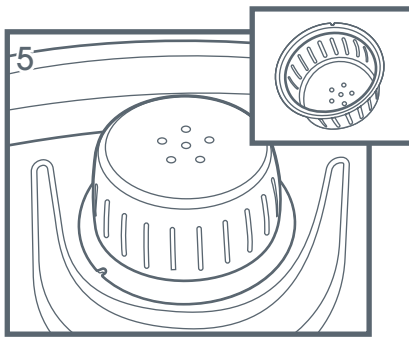
Remover la junta de sellado.



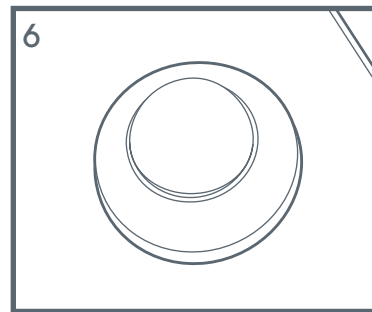
Limpiar la válvula de flotador.



Remover la válvula de límite de presión.



Remover el filtro de la válvula.



Verificar la válvula de seguridad.

Una vez cocinados los alimentos, desenchufe el artefacto para limpiarlo:

- Limpie **la carcasa** con un paño húmedo y suave. No use esponjas abrasivas ya que podrían arañar la superficie brillante.
- Para limpiar **la tapa**: destornille la tuerca central (bajo la tapa) en dirección hacia la izquierda. Retire la tuerca y consérvela en un lugar seguro (**Figura 1 en la página anterior**). Luego retire la tapa y límpiela bajo el agua. Séquela bien antes de colocarla de vuelta en su lugar. Finalmente, entornille de vuelta la tuerca, teniendo cuidado de que esté en la posición correcta (el anillo de sellado negro debe estar presionado contra la superficie de la tapa).
- Enjuague la **junta de sellado (Figura 2)**. Séquela bien antes de colocarla de vuelta en su lugar. Asegúrese que la junta esté correctamente ubicada en el anillo de metal.
- Para limpiar la **válvula de flotador (Figura 3)**: retire el sello de la parte inferior de la tubería y retire la tubería de la parte superior de la tapa. Límpiela bajo el chorro de agua. Asegúrese que el ducto esté bien limpio. Seque bien el sello y la tubería antes de colocar la válvula de vuelta a su posición original.
- Para limpiar la **válvula de límite de presión (Figura 4)**: retire el peso de la válvula suavemente desde la parte superior de la tapa y enjuáguela bajo el chorro de agua, prestando especial atención al interior. Séquela bien. También asegúrese que el ducto de la válvula en la tapa esté correctamente limpio antes de colocar el peso de la válvula de vuelta a su posición original.
- Para limpiar el **filtro de la válvula (Figura 5)** (bajo la tapa): tire del filtro ligeramente para desengancharlo. Luego límpielo bajo el chorro de agua. Séquelo bien. Luego colóquelo de vuelta a su posición original (debería oír un “clic” y el filtro de la válvula debe cerrarse contra el interior de la tapa).
- Asegúrese que la **válvula de seguridad (Figura 6)** esté funcionando correctamente, empujándola ligeramente con el dedo, verificando que no haya suciedad o restos de alimentos. Pero nunca intente destornillarla.
- Limpie el **tazón de cocción removible, así como los accesorios**. Solo los accesorios pueden lavarse en el lavaplatos. No use fibras para limpiar el tazón ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente del tazón.
- Retire el **colector de condensación** y límpielo bien bajo el chorro de agua. Colóquelo de vuelta en su posición original.

IMPORTANTE:

- No sumerja el artefacto en el agua. Siempre use el tazón de cocción incluido. No vierta agua o alimentos directamente en el artefacto sin el tazón de cocción.
- Si accidentalmente sumerge su artefacto en agua o derrama agua directamente en el elemento calefactor (cuando el tazón no está en su lugar), llévelo a su centro de servicios para que lo reparen.
- Limpie su artefacto después de cada uso.
- Cambie la junta de sellado cada 2 años.

QUÉ HACER SI SU OLLA A PRESIÓN NO ESTÁ FUNCIONANDO ADECUADAMENTE

Problemas	Causas posibles	Soluciones
No se puede abrir la tapa.	No se puede abrir debido a la presión en la olla interna.	Espere que la presión en la olla se haya liberado completa y automáticamente. Presione y mantenga presionado el botón de liberación del vapor. Nota: cuando presione y mantenga presionado el botón de liberación de vapor más de 3 segundos, la válvula permanece abierta durante 30 segundos.
	La presión en la olla está completamente liberada pero la válvula de flotador está atascada porque está demasiado sucia y por tanto es incapaz de moverse hacia abajo.	Asegúrese de que la presión esté completamente liberada dejándola enfriar como mínimo 2 horas (no intente colocar el producto en agua para enfriarlo). Luego use una varilla para tocar la válvula de flotador, para hacerla caer hacia abajo. Tenga cuidado, mantenga su rostro alejado de la tapa y el asa. Antes de usarla otra vez, limpie y frote la válvula de flotador.

ES

Problemas	Causas posibles	Soluciones
No se puede cerrar la tapa.	La junta de sellado no está correctamente instalada.	Instale la junta de sellado correctamente en el anillo de metal.
	La válvula de flotador está atascada porque está sucia y bloquea el mecanismo de la tapa.	Use una varilla para tocar la válvula de flotador, para hacerla caer hacia abajo. Desmantele la válvula de flotador para limpiarla (consultar mayores detalles en la sección “Cómo limpiar”). Nunca intente usar el artefacto cuando la válvula de flotador esté sucia.
Liberación intensa de presión desde la válvula de límite de presión.	Un control de presión defectuoso dio como resultado la liberación de presión.	Envíela a reparar al departamento de mantenimiento.
	La válvula de límite de presión no cayó en su lugar.	Presione ligeramente la válvula de límite de presión para hacerla caer en su lugar. Consulte la página 11 para ver la correcta posición de la válvula.
Los alimentos no están cocidos o están mal cocidos.	Arroz: la proporción de agua es incorrecta.	Use la proporción de arroz/agua requerida. Asegúrese que la válvula de liberación no esté sucia y cree fugas durante la cocción.
	No hay electricidad desde la red eléctrica.	Verifique el circuito eléctrico del hogar.

Problemas	Causas posibles	Soluciones
Se muestra E0 en pantalla.	El sensor de temperatura de la tapa está defectuoso.	Envíela al departamento de reparaciones y mantenimiento.
Se muestra E1 en pantalla.	El sensor de temperatura de la parte inferior está defectuoso.	Envíela al departamento de reparaciones y mantenimiento.
Se muestra E2 en pantalla.	La tapa no está bloqueada.	Verifique si el programa seleccionado requiere que la tapa se cierre completamente. Si lo está, bloquee completamente la tapa. Envíela al departamento de reparaciones y mantenimiento.
Se muestra E5 en pantalla.	Presión baja anormal.	Verifique que la junta esté correctamente instalada y limpia. Verifique que la válvula de límite de presión caiga en su lugar y esté limpia. Verifique que la tuerca de sujeción de la tapa esté bien ajustada.
Hay fugas de vapor por la tapa.	La junta de sellado no estaba correctamente instalada.	Retire la junta, límpiela y reinstale la junta de sellado correctamente, en la posición correcta.

RECETAS

Crema de poro y papa

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Rinde: 8 tazas

2 cucharadas de mantequilla

¼ de taza de aceite de oliva

3 poros grandes (solo las partes blancas y verde claro),
cortados a lo largo, rebanados delgados (unas 5 tazas)

3 papas medianas, peladas y en cubos (unas 4 tazas)

2 zanahorias medianas, peladas y en cubos (aprox. 1 taza)

3 tazas de caldo de pollo

½ taza de vino blanco

1 taza de crema

Añada sal y pimienta al gusto

Perejil fresco picado

Coloque la mantequilla y el aceite de oliva en la olla de cocción. Mantenga la tapa abierta y seleccione el programa **SELLAR**; cuando la mantequilla se haya derretido, agregue los poros, las papas y las zanahorias. Cocine y mezcle por 10 minutos hasta que los vegetales estén blandos. Agregue el caldo y el vino. Cierre la tapa. Seleccione el programa **COCCIÓN A PRESIÓN**, Nivel 7 y Hora 10 minutos.

Una vez que el cronómetro ha sonado 3 veces para indicar el final de la cocción, libere manualmente la presión presionando el botón de liberación de vapor por unos 5 segundos. El proceso de liberación de vapor tomará unos 4 o 5 minutos. Abre lentamente la tapa y coloque unas 3 tazas de su sopa en la licuadora. Licúe hasta que esté suave y cremosa. Coloque la sopa licuada en un tazón para servir grande y repita con la sopa restante. Agregue la crema y mezcle para combinar. Añada sal y pimienta al gusto. Sirva caliente, adornada con perejil encima.

Mejillones en vino blanco

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 8 minutos

Rinde: 4 lbs. de mejillones (1/2 lb. por persona)

1 cucharada de mantequilla

3 dientes de ajos, finamente picados (unas 1 ½ cucharitas)

2 chalotes, finamente picados (aprox. ¼ de taza)

½ taza de vino blanco seco

1 tomate mediano, picado (aprox. ½ taza)

4 lbs. de mejillones negros, lavados y clasificados

2 limones, en cuartos, divididos

2 cucharadas de perejil fresco picado

1 ramita de tomillo fresco

1 hoja de laurel

Más perejil

Pan francés, tostado y untado con mantequilla

Coloque la mantequilla, el ajo y los chalotes en la olla de cocción. Mantenga la tapa abierta y seleccione el programa **SALTEAR**. Cocine y mezcle por 4 minutos o hasta que esté blando. Agregue el vino blanco y los tomates; mezcle bien.

Agregue los mejillones, 4 cuartos de limón, perejil, tomillo y laurel; mezcle para combinar. Cierre la tapa. Seleccione el programa **COCCIÓN A PRESIÓN**, Nivel 7 y Hora 4 minutos.

Una vez que el cronómetro ha sonado 3 veces para indicar el final de la cocción, libere manualmente la presión presionando el botón de liberación de vapor por unos 5 segundos. El proceso de liberación de vapor tomará unos 4 o 5 minutos. Abra lentamente la tapa y retire cuidadosamente los mejillones. Colóquelos en una fuente grande y exprima el jugo de los cuartos de limón restantes sobre los mejillones. Rocíe con más perejil y sirva con pan francés.

NOTA: Para esta receta, se pueden usar mejillones frescos o congelados.

ES

Salsa bolognesa de carne

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 45 minutos

Rinde: 9 tazas

1 lb de carne molida de res

1 lb de carne molida de cerdo

3 tiras de tocino, picadas

1 zanahoria mediana, pelada y en cubos (aprox. $\frac{3}{4}$ taza)

1 tallo de apio mediano, en cubos (aprox. $\frac{1}{2}$ taza)

1 cebolla mediana, picada (aprox. 1 taza)

2 dientes de ajo, triturados (aprox. 1 cucharita)

$\frac{1}{2}$ taza de vino tinto

1 (28 oz.) lata de tomates triturados

1 (6 oz.) lata de pasta de tomate

2 cucharitas de orégano seco

2 cucharitas de albahaca seca

2 hojas de laurel

1 cucharadita de sal Kosher

$\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta recién molida

$\frac{1}{2}$ taza de queso parmesano rallado

Coloque la carne de res, cerdo, tocino, zanahoria, apio, cebolla y ajo en la olla de cocción. Mantenga la tapa abierta y seleccione el programa **SELLAR**. Cocine y mezcle por 25 minutos a hasta que la carne esté dorada. Agregue el vino, los tomates, la paste de tomate, el orégano, la albahaca, las hojas de laurel, sal y pimienta, y mezcle bien. Cierre la tapa. Seleccione el programa **COCCIÓN A PRESIÓN**, Nivel 6 y Hora 20 minutos.

Una vez que el cronómetro ha sonado 3 veces para indicar el final de la cocción, libere manualmente la presión presionando el botón de liberación de vapor por unos 5 segundos. El proceso de liberación de vapor tomará unos 4 o 5 minutos. Abra lentamente la tapa y retire las hojas de laurel. Rocíe con queso parmesano justo antes de servir.

Risotto de arvejas y panceta

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Rinde: 6 tazas

1 cucharada de aceite de oliva

2 cucharadas de mantequilla

1 cebolla mediana, picada (aprox.1 taza)

8 oz. de panceta, en cubos

1 ½ tazas de arroz arborio

3 tazas de caldo de pollo

2 cucharadas de jugo de limón

1 taza de arvejas congeladas

½ taza de queso parmesano rallado

½ cucharadita de sal Kosher

¼ cucharadita de pimienta recién molida

Agregue aceite y mantequilla a la olla de cocción. Mantenga la tapa abierta y seleccione el programa **SELLAR**. Agregue la cebolla y la panceta; cocine y mezcle por 10 minutos o hasta que la panceta esté dorada. Agregue el arroz y mezcle para que esté bien combinado. Agregue el caldo de pollo, el jugo de limón y las arvejas; mezcle bien Cierre la tapa. Seleccione el programa **ARROZ** y configure el cronómetro en 5 minutos.

Una vez que el cronómetro ha sonado 3 veces para indicar el final de la cocción, libere manualmente la presión presionando el botón de liberación de vapor por unos 5 segundos. El proceso de liberación de vapor tomará unos 4 o 5 minutos. Añada el queso, la sal y la pimienta. Sirva caliente.

Piernas de cordero braseadas en romero y vino tinto

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 50 minutos

Rinde: 4 porciones

4 piernas de cordero, de aprox. 1 ½ lbs. cada una, cortadas a la francesa

¼ taza de harina sin preparar

2 cucharadas de aceite de oliva, dividido

1 cebolla mediana, picada (aprox.1 taza)

3 zanahorias medianas, en rebanadas (unas 2 tazas)

2 dientes de ajo, triturados (1 cucharita)

¾ taza de vino tinto seco

¼ taza de caldo de vegetales o carne de res

2 tomates mediano, picados (aprox. 1 ½ tazas)

1 cucharada de romero fresco

1 cucharada de cáscara de limón

Añada sal y pimienta al gusto

Piernas seca; cubiertas en harina; sacudir el exceso. Mantenga la tapa abierta y seleccione el programa **SELLAR**. Agregue 1 cucharada de aceite en la olla de cocción y dore las piernas dos a la vez (unos 12 a 15 minutos) y ponga a un lado; repita con las dos piernas restantes. Retire las piernas; ponga a un lado.

Mantenga la tapa abierta y seleccione el programa **SELLAR**. Agregue la cucharada restante de aceite, junto con las cebollas, zanahorias y ajo. Cocine y mezcle por 10 unos minutos o hasta que esté blando. Agregue el vino, el caldo, los tomates, el romero y la cáscara de limón. Retorne todas las piernas de cordero a la olla de cocción.

Cierre la tapa. Seleccione el programa **COCCIÓN A PRESIÓN**, Nivel 7 y Cronómetro 25 minutos.

Una vez que el cronómetro ha sonado 3 veces para indicar el final de la cocción, libere manualmente la presión presionando el botón de liberación de vapor por unos 5 segundos. El proceso de liberación de vapor tomará unos 4 o 5 minutos. La carne debe estar muy tierna y casi desprenderse del hueso. Sazone con sal y pimienta al gusto. Sirva el cordero con vegetales y la salsa de la sartén.

Pudín de pan con whiskey y salsa de chocolate blanco

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Rinde: 6 a 8 porciones

3 huevos, ligeramente batidos

1/3 taza de azúcar

2 cucharadas de whiskey o bourbon

1 cucharadita de extracto de vainilla

1 cucharadita de canela molida

½ cucharadita de nuez moscada molida

2 tazas de leche tibia (105 a 115 F)

6 tazas de su pan favorito, tostado y cortado en cubos (unas 12 onzas)

½ taza de pasas

1 taza de chispas de chocolate blanco

½ taza de crema batida espesa

Rocíe un plato de soufflé de 6 tazas con aceite de cocina; ponga a un lado.

En un tazón grande, agregue los huevos, el azúcar, el whiskey, la vainilla, la canela y la nuez moscada; bata bien hasta que esté bien mezclado. Agregue la leche y mezcle bien. Agregue el pan y las pasas y combine hasta que esté bien mezclado. Vierte en el plato de soufflé preparado; cubra firmemente con papel de aluminio.

Agregue 1 ½ tazas de agua a una olla de cocción y coloque la rejilla elevada y el cesto de vapor dentro. Coloque cuidadosamente el plato de soufflé cubierto en el cesto de vapor; cierre la tapa. Seleccione el programa **COCCIÓN A PRESIÓN**, Nivel 3 y Hora 20 minutos.

Mientras tanto, combine el chocolate y la crema en un tazón que pueda usarse en microondas. Caliente en potencia **ALTA** por 2 minutos, removiendo cada 20 segundos hasta que la mezcla esté suave. Ponga a un lado y mantenga caliente.

Una vez que el cronómetro suena 3 veces para indicar el fin de la cocción, deje que la presión se libere de forma natural por sí sola (unos 10 minutos). Retire el plato de soufflé de la olla de cocción y sirva el pudín caliente o a temperatura ambiente con la salsa de chocolate blanco.

ES

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 descrito 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, NJ 08332	CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
	800-255-2523		1-800-418-3325



www.all-clad.com