



ELECTRIC HOT POT

MULTICUISEUR ÉLECTRIQUE 2 EN 1

GATHER. COOK. EAT. REPEAT.
RASSEMBLER. CUISINER. MANGER. RECOMMENCER.

IMPORTANT SAFEGUARDS

WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED INCLUDING THE FOLLOWING:

▣ **READ ALL INSTRUCTIONS.**

- ▣ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
- ▣ To protect against electrical shock, do not immerse cord or plugs or hot pot base in water or other liquid.
- ▣ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- ▣ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- ▣ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ▣ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children; Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ▣ 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.

Not intended for use by children.

- ▣ Do not use outdoors.
- ▣ Do not let cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces.
- ▣ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ▣ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ▣ To disconnect, turn temperature control dial to MIN, then remove plug from wall outlet.
- ▣ Do not use appliance for other than intended use.

THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR DEEP FRYING FOODS.

- ▣ **CAUTION:** To protect against damage or electric shock, do not add food to or cook directly in the base. Cook only in the hot pot, or on the grill plate provided.
- ▣ **CAUTION:** To protect against damage or electric shock, make sure the temperature control dial is in the MIN position before plugging the unit into the electrical outlet.
- ▣ **CAUTION:** Do not plug in the item without either the hot pot or grill plate in position centered on the base.
- ▣ The appliance is intended to have an oil depth less than 0.5 inches (13 mm) during normal operation.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

- **CAUTION HOT SURFACES:** This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.
- **CAUTION:** This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.
- All users of this hot pot must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
- The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
- If this appliance begins to malfunction during use, turn the temperature control dial to MIN and immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
- Do not leave this appliance unattended during use.
- A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance; All users of this hot pot must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately.
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not operate this appliance while it is touching or near curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials.
- Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance!
- **CAUTION: DO NOT USE COOKING SPRAYS.** Cooking sprays can cause build-up and may affect the nonstick performance of the hot pot accessories.
- To preserve the hot pot's nonstick coating, always use nylon, plastic, wooden or rubber utensils.
- **WARNING:** NEVER cut food in the hot pot, or on the grill plate's cooking surface.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD

- A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding- type 3-wire cord; and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent plasticizers from migrating to the finish of the countertop or tabletop or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the countertop or tabletop. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur, or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

TEMPERED GLASS LID CARE

WARNING: TO PREVENT CRACKING OR BREAKING OF THE GLASS LID, WHICH MAY CAUSE PERSONAL INJURY, ALWAYS TREAT

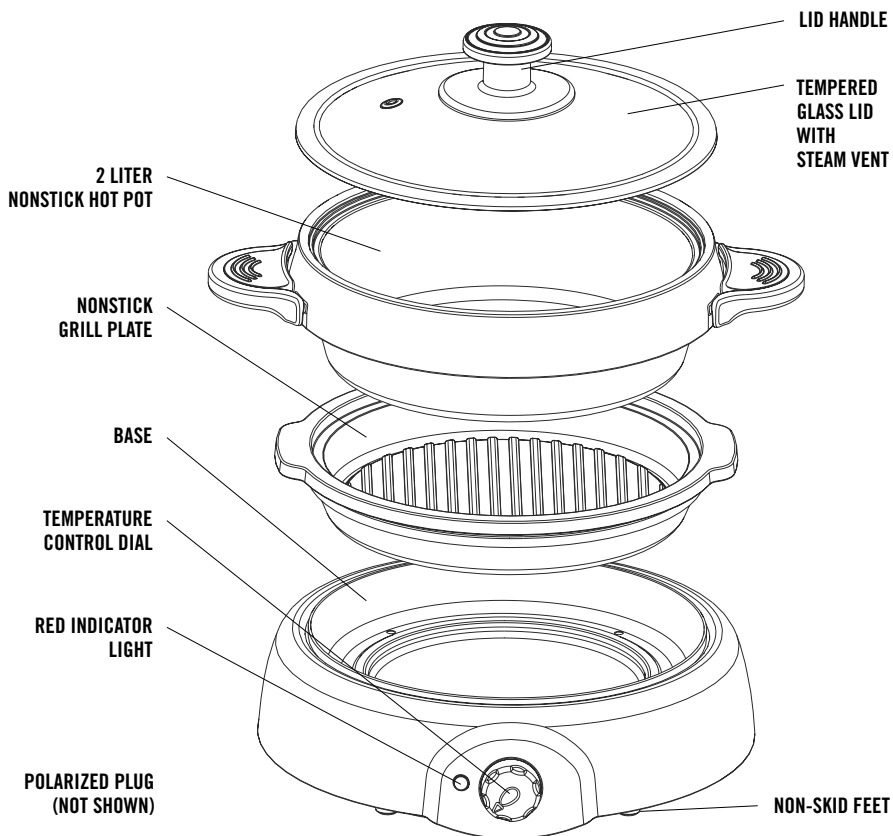
THE GLASS LID WITH SPECIAL CARE.

CAUTION: A GLASS LID MAY SHATTER IF IT IS EXPOSED TO DIRECT HEAT OR SUBJECTED TO SEVERE TEMPERATURE CHANGES. CHIPS, CRACKS OR DEEP SCRATCHES MAY ALSO WEAKEN THE GLASS LID.

- KEEP GLASS LID AWAY FROM any broiler, microwave oven, hot cooktop burners, heated ovens and oven vents. If the glass lid has been utilized in any of these locations, do not use it again, even if there are no signs of damage.
 - IF THE GLASS LID BECOMES CHIPPED, CRACKED OR SCRATCHED, DO NOT USE. Discard it.
 - ALWAYS LET THE GLASS LID COOL on a dry, heat-resistant surface before handling.
 - Do not place glass lid on cold or wet surfaces, as this may cause it to crack or shatter.
 - ALWAYS USE POTHOLDERS OR OVEN MITTS when removing the hot glass lid.
 - **CAUTION:** To avoid burns from escaping steam, always tilt lid away from hands and face.
-

GETTING TO KNOW YOUR HOT POT

Product may vary slightly from illustrations.



BEFORE USING FOR FIRST TIME

- Carefully unpack the hot pot and remove all packaging materials.
- Wash the hot pot, grill plate, and tempered glass lid in hot, soapy water. Rinse and dry completely.
- Turn the temperature control dial to MIN. Plug cord into any standard 120V AC wall outlet.
- Center the hot pot on the base.
- Turn the temperature control dial to HIGH and heat the empty hot pot uncovered for approximately 5 minutes. You will notice a slight odor; this is normal and should quickly disappear.
- Turn the temperature control dial to MIN and allow the hot pot to stay at minimum temperature for 15 minutes. Unplug and allow to cool before putting away the unit.

HOW TO USE YOUR HOT POT

- Place the hot pot on a level surface such as a countertop or table.
- Make sure the sides and back of the hot pot are at least 4 inches away from any walls, cabinets, or objects on the counter or table.
- Turn the temperature control dial to MIN. Plug cord into any standard 120V AC wall outlet.
- **CAUTION: DO NOT USE COOKING SPRAYS.** Cooking sprays can cause build-up and may affect the nonstick performance of the accessories.
- Preheat for approximately 5 to 10 minutes before cooking by turning the temperature control dial to HIGH, MEDIUM or LOW. The indicator light will illuminate as soon as the dial is rotated. The light will go out once the selected temperature has been reached.
- Add food and cook according to your recipe. Adjust temperature control dial as necessary.
- Do not exceed the MAX WATER indicated line when filling the unit with any liquids.
- **NOTE:** During cooking, the light will cycle on and off as the hot pot maintains the selected temperature.
- For best results, and to preserve the hot pot and the grill plate's nonstick coating, use nylon, plastic, wooden or rubber utensils.
- **IMPORTANT:** NEVER cut food in the hot pot or on the grill plate's cooking surface.
- Liquids such as broth, wine, beer, water, etc. may be added to the hot pot during cooking.
- When cooking has been completed, turn the temperature control dial to MIN.
- Unplug cord from wall outlet. Let the hot pot and accessories cool completely before handling.
- **LID CAUTION: ESCAPING STEAM IS HOT! BE CAREFUL WHEN REMOVING OR LIFTING LID. CONDENSATION MAY BE CREATED UNDER THE LID. ALWAYS HANDLE WITH CARE.**

TO PREVENT PERSONAL INJURY OR STEAM BURNS DUE TO HOT WATER CONDENSATION INSIDE THE LID:

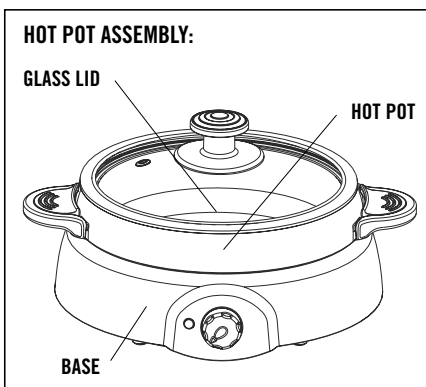
- Use protective oven mitts.
- Prepare a flat, clean, empty area with hot pads or protective covering available to place the hot lid.
- When removing the lid, always tilt the lid away from hands and face.

COOKING INSTRUCTIONS

SHALLOW FRY/ PAN FRY/ SAUTÉ/ PAN SEAR/ SIMMER/ BRAISE

SHALLOW FRY:

- Add oil or shortening to the hot pot and preheat, uncovered on MED-HIGH. The amount of fat used will vary accordingly to recipe and type or amount of food to be prepared.
NOTE: When preheating oil, always remove the lid. When the oil begins to smoke, immediately add food and turn the temperature down if needed.
- Shallow fry breaded foods rapidly on MED-HIGH in the covered hot pot. Use no more than 1 cup of oil. Select a vegetable oil or peanut oil with a high smoke point for shallow frying



PAN FRY:

- The deep hot pot allows you to pan fry breaded foods rapidly on MED-HIGH in the covered hot pot.
IMPORTANT: To pan fry breaded foods, use up to 1 1/2 cups of oil. Select a vegetable oil or peanut oil with a high smoke point for pan frying.
IMPORTANT: DO NOT LEAVE HOT POT UNATTENDED WHILE PAN FRYING
CAUTION: DO NOT OVERFILL. Watch food carefully to make sure oil does not boil over.

SAUTÉ:

- Use butter and/or olive oil. Lower the temperature to MED-LOW. Sauté food, uncovered until done.
NOTE: Butter and olive oil have low smoke points. To avoid burning, sauté foods on lower temperature settings.

PAN SEAR:

- Select a tender (not too thick) cut of beef, pork or poultry (such as filet mignon, top sirloin steak, pork tenderloin).
- Pan searing adds a layer of flavor, seals in valuable juices.
- Turn the temperature control dial to HIGH. Sear food in the uncovered hot pot with little or no oil.
- Brown food on all sides, turning often. Do not crowd the hot pot. Remove any excess fat as it accumulates.

SIMMER:

Tip: For more flavorful results, pan sear foods before simmering.

- Add liquid or a sauce as directed in your recipe. With the temperature control dial set to HIGH, bring liquid to a boil. Turn temperature down just until indicator light turns OFF. This is the simmer point.
- Add the lid.
- Simmer food for the directed length of time or until food is done. Check during cooking and add more liquid as needed.

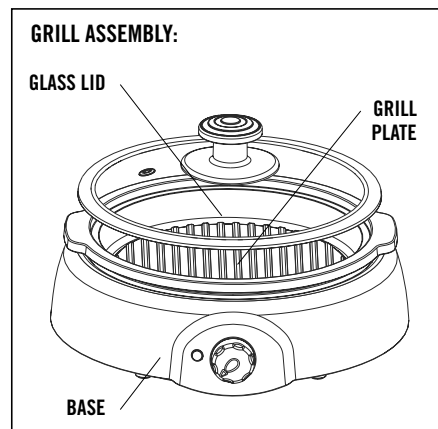
BRAISE:

- Always pan sear foods before braising.
- Removed seared foods, then prepare a vegetable flavor base such as sofrito (onion, garlic, tomatoes) mirepoix (onion, carrot, celery) or a Cajun favorite (onion, celery, green bell pepper).
- Add braising liquid. Using a wooden turner, scrape the flavorful browned bits to deglaze. Return the seared meat and juices to the hot pot.
- **IMPORTANT:** Add enough liquid to cover half the meat. MEAT SHOULD NOT BE FULLY SUBMERGED.
- Cover with the lid, then lower the temperature to MEDIUM until the indicator light turns OFF. This is the simmer point. Braise as specified in recipe or until food is done. Check during cooking and add more liquid as necessary.

IMPORTANT: DO NOT LET HOT POT BOIL DRY.

GRILL

- Tougher cuts such as flank steak should be tenderized by marinating for few hours or overnight. Wine or vinegar will help to break down connective tissue before grilling.
- Drain excess marinade and dry meat or poultry well before placing on the grill plate.
- Avoid using marinades with high sugar levels that may burn on the grill while cooking.
- To ensure a tender piece of grilled meat, do not salt meat before cooking.
- When grilling delicate fish, use a heat-resistant fish spatula to remove fish from the hot grill. DO NOT OVERCOOK!
- To avoid tough and dry meats or poultry, never cut or pierce meats while cooking. Use scratch-proof tongs to add or remove food from grill plate.
- **IMPORTANT:** To ensure moist and delicious results, always allow proteins to rest 10 to 20 minutes before cutting.



USDA COOKING GUIDELINES

NOTE: The United States Department of Agriculture recommends that meat and poultry be cooked to the following internal temperatures to be sure any harmful bacteria has been killed. Ground turkey and chicken should be cooked to an internal temperature of 165°F/74°C and ground beef, veal, lamb and pork be cooked to an internal temperature 160°F/71°C. Whole chicken and turkey should be cooked to an internal temperature of 180°F/82°C; 170°F/77°C for the breast. Goose and duck should be cooked to an internal temperature of 180°F/82°C. Fresh beef, veal and lamb, etc., should be cooked to an internal temperature of at least 145°F/63°C. Fresh pork should be cooked to an internal temperature of at least 160°F/71°C. When re-heating meat and poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165°F/74°C.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

- ▣ **CAUTION:** Do not immerse the cord, plug or base in water or any other liquid.
 - ▣ **CAUTION:** To avoid accidental burns, cool all parts thoroughly before cleaning.
 - ▣ When cooking is complete, unplug cord from wall outlet. Allow the base, hot pot and any accessories to cool.
 - ▣ **CAUTION:** The hot pot base is NOT immersible.
 - ▣ The hot pot, grill plate and tempered glass lid are dishwasher safe or can be hand washed in warm, sudsy water. Clean thoroughly using a sponge or soft cloth. Rinse in hot water. Dry completely.
 - ▣ For stubborn food particles, loosen with a plastic cleaning pad. Avoid hard scouring of the nonstick finish as this may cause surface scratches. Do not use steel wool, scouring pads or abrasive cleaners on any part of the hot pot accessories or base.
 - ▣ For best results and to preserve the nonstick coating, use nylon, plastic, wooden or rubber utensils.
 - ▣ **WARNING:** NEVER cut food in the hot pot or on the grill plate's cooking surface.
-

STORING INSTRUCTIONS

- ▣ Unplug unit and allow to cool. Never store the hot pot while it is hot or still plugged in.
- ▣ Clean the hot pot, grill plate and tempered glass lid thoroughly before storing.
- ▣ Store the clean hot pot and accessories in its box or in a clean, dry place.



WARRANTY

For **one year** from the date of purchase, the manufacturer guarantees to repair or replace any item found defective in material, construction or workmanship under normal use and following care instructions. This excludes damage from misuse or abuse. Minor imperfections and slight color variations are normal.

Should your appliance require repair or replacement, please contact the Consumer Service Department by phone at 1-848-541-1262 or visit www.sensioinc.com for return procedures and a return authorization number.

If the manufacturer confirms a defect and approves your claim, the manufacturer will repair or replace (free of charge) or refund the purchase price of the item.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : TOUJOURS RESPECTER LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ DE BASE AU MOMENT D'UTILISER DES APPAREILS ÉLECTRIQUES, Y COMPRIS CELLES-CI :

▣ **LIRE TOUTES LES CONSIGNES.**

- ▣ Ne pas toucher les surfaces chaudes. Ne se servir que des poignées ou des boutons de l'appareil. Utiliser des maniques lors du retrait du couvercle ou de la manipulation des contenants chauds.
- ▣ Pour éviter les décharges électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche électrique ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ▣ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui ne possèdent ni l'expérience ni les compétences nécessaires pour utiliser l'appareil, à moins qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions d'utilisation adéquates de l'appareil par la personne responsable de leur sécurité.
- ▣ Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de poser ou d'enlever des pièces.
- ▣ Ne pas utiliser l'appareil lorsque le cordon ou la fiche électrique est endommagé, après une défectuosité ou lorsque l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit. Confier plutôt son examen, sa réparation ou son réglage électrique ou mécanique à un technicien qualifié.
- ▣ L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux à conserve, non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
- ▣ Une supervision étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▣ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (incluant les enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque de maturité et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. **CET APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS.**
- ▣ Ne pas utiliser à l'extérieur.
- ▣ Ne pas laisser le cordon pendre à côté d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
- ▣ Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
- ▣ Être très prudent au moment de déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- ▣ Mettre l'appareil en position MIN avant de débrancher le cordon afin de prévenir les risques de décharge électrique.
- ▣ Ne pas utiliser pour une utilisation autre que l'utilisation voulue.

CET APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À LA FRITURES

- ▣ **MISE EN GARDE :** pour prévenir les dommages et les décharges électriques, n'effectuer aucune cuisson directement dans la base. Ne cuire les aliments que dans la cocotte ou sur la plaque antiadhésive.
- ▣ **MISE EN GARDE :** pour prévenir les dommages et les décharges électriques, assurez-vous que le cadran de contrôle de la température est en position MIN avant de brancher l'appareil à la prise électrique.
- ▣ **MISE EN GARDE :** Ne pas brancher l'appareil sans que le multicuiseur 2 en 1 ou la plaque du gril soit centrée sur la base.
- ▣ La profondeur de l'huile dans l'appareil doit être inférieure à 13 mm (0,5 pouce) pendant le fonctionnement normal.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT. CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- ❑ **MISE EN GARDE : SURFACES CHAUDES :** l'appareil dégage de la chaleur et de la vapeur pendant son fonctionnement. Prendre les précautions nécessaires pour prévenir les risques de brûlures, d'incendie, de blessures et de dommages matériels.
- ❑ **MISE EN GARDE :** L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement et demeure chaud pendant un certain temps après son arrêt. Toujours utiliser des gants de cuisine pour manipuler le socle chaud et laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Ne pas placer d'objet sur le dessus de l'appareil pendant son fonctionnement ou lorsqu'il est chaud.
- ❑ **LIRE ET COMPRENDRE LE MODE D'EMPLOI AVANT D'UTILISER OU DE NETTOYER L'APPAREIL.**
- ❑ Le cordon de l'appareil doit être branché dans une prise c.a. de 120 V seulement.
- ❑ Si l'appareil se met à fonctionner anormalement pendant son utilisation, mettre immédiatement le bouton en position MIN et débrancher le cordon.
Ne pas utiliser ni tenter de réparer l'appareil défectueux.
- ❑ Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- ❑ Une personne n'ayant pas lu et compris toutes les instructions portant sur le fonctionnement et la sécurité n'est pas apte à faire fonctionner cet appareil. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.
- ❑ Ne pas utiliser l'appareil après une chute ou une immersion dans de l'eau.
- ❑ Lors de l'utilisation de cet appareil, laissez assez d'espace au-dessus et autour pour la circulation de l'air. Ne pas utiliser cet appareil à proximité de rideaux, revêtements muraux, vêtements, linge à vaisselle ou autres matériaux inflammables.
- ❑ Ne pas utiliser ou tenter de réparer l'appareil défectueux.
- ❑ **MISE EN GARDE : N'UTILISEZ PAS D'AÉROSOLS À CUISSON.** Les aérosols à cuisson peuvent provoquer une accumulation et affecter les performances antiadhésives des accessoires.
- ❑ Pour préserver le revêtement antiadhésif du multicuiseur, utilisez toujours des ustensiles en nylon, en plastique, en bois ou en caoutchouc.
- ❑ **AVERTISSEMENT:** NE JAMAIS couper d'aliments dans le multicuiseur ou sur la surface de cuisson du gril.

REMARQUES SUR LE CORDON

- ❑ Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) est fourni pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement avec un long cordon.
- ❑ Les longs cordons d'alimentation détachables ou les rallonges sont disponibles, cependant ils doivent être utilisés avec prudence.
- ❑ Si un long cordon d'alimentation détachable ou une rallonge sont utilisés ;
 1. Les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon d'alimentation détachable ou la rallonge doivent être au moins aussi élevées que les caractéristiques électriques de l'appareil;
 2. Si l'appareil est de type mis à la terre, la rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre; et
 3. Le long cordon ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table, car un enfant pourrait le tirer ou quelqu'un pourrait trébucher.

REMARQUE SUR LA FICHE

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, la tourner pour l'insérer de l'autre côté. S'il est toujours impossible de l'insérer complètement dans la prise, communiquer avec un électricien qualifié. Ne jamais modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

AVERTISSEMENT DE MIGRATION DE PLASTIFIANTS

MISE EN GARDE : Pour éviter la migration de plastifiants du fini de comptoirs, de tables ou de tout autre meuble, placer des sous-plats ou des napperons faits de matière **NON PLASTIQUE** entre l'appareil et le dessus du comptoir ou de la table. Si cette consigne n'est pas respectée, le fini de la surface pourrait noircir et des ternissures permanentes ou des taches indélébiles pourraient se former.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit également alimenter d'autres appareils, cet appareil pourrait ne pas fonctionner correctement. Il doit être alimenté par un circuit électrique distinct de tout autre appareil.

ENTRETIEN DU COUVERCLE EN VERRE TREMPÉ

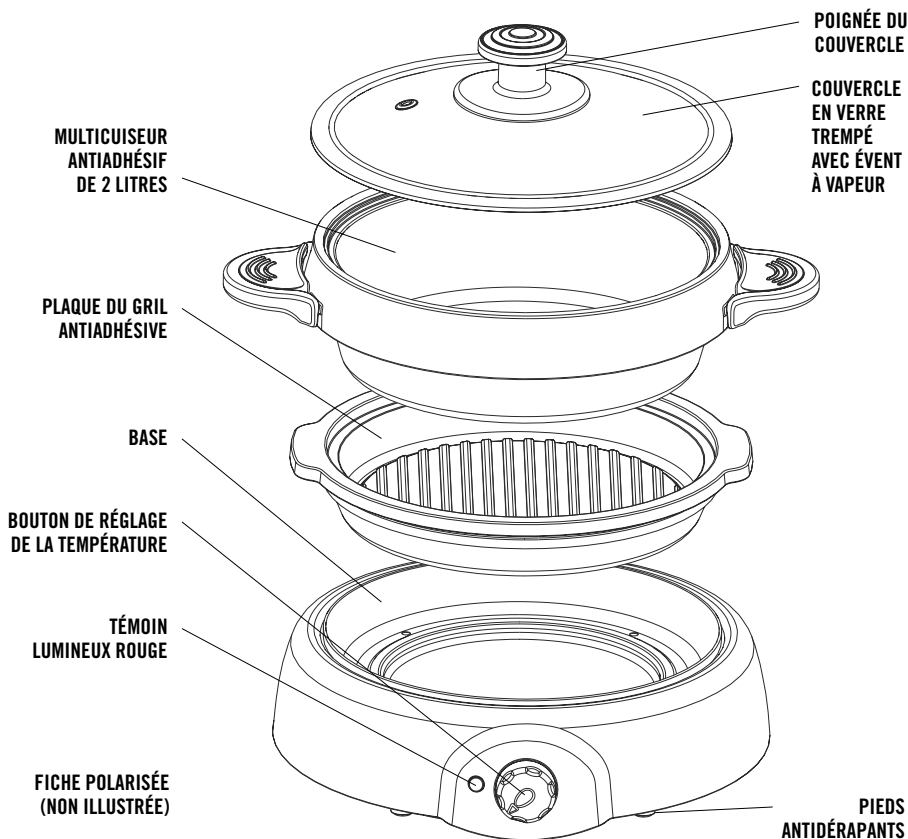
AVERTISSEMENT : Afin d'éviter de fissurer ou d'endommager le couvercle en verre, ce qui pourrait entraîner des blessures, ce dernier doit toujours être manipulé avec un soin particulier.

MISE EN GARDE : Le couvercle en verre risque d'éclater s'il est directement exposé à la chaleur ou soumis à des changements brusques de température. Le couvercle en verre peut aussi être affaibli s'il est ébréché, fissuré, ou s'il comporte des égratignures profondes.

- NE PAS PLACER LE COUVERCLE EN VERRE sur un gril, dans un four à micro-ondes, sur les éléments chauffants d'une cuisinière, ou près d'un four chaud ou de l'évent de chaleur d'un four. Si le couvercle de verre a été utilisé dans l'un de ces endroits, ne plus l'utiliser, même s'il ne semble pas endommagé.
- SI LE COUVERCLE EN VERRE EST ÉBRÉCHÉ, FISSURÉ OU ÉGRATIGNÉ, NE PAS L'UTILISER. Le jeter.
- TOUJOURS LAISSER LE COUVERCLE REFROIDIR sur une surface sèche et résistante à la chaleur avant de le manipuler.
- Ne pas poser le couvercle en verre sur une surface froide ou mouillée, car cela pourrait le fissurer ou l'éclater.
- TOUJOURS UTILISER DES MANIQUES OU DES GANTS DE CUISINE pour retirer le couvercle.
- **MISE EN GARDE :** Afin d'éviter les brûlures causées par la vapeur qui s'échappe, toujours ouvrir le couvercle en direction opposée des mains et du visage.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE MULTICUISEUR

L'appareil peut différer légèrement des illustrations.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- ▣ Déballer avec soin le multicuiseur de son emballage et retirer tous les matériaux d'emballage.
- ▣ Laver le multicuiseur, la plaque du gril et le couvercle en verre trempé dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincer et sécher entièrement.
- ▣ Mettre le bouton de réglage de la température sur MIN. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale standard de 120 V c.a.
- ▣ Centrer le multicuiseur sur la base.
- ▣ Mettre le bouton de réglage de la température sur HIGH (Élevé) et chauffer le multicuiseur vide et sans couvercle pendant environ 5 minutes. Une légère odeur se dégagera et devrait disparaître rapidement.
- ▣ Tourner le cadran de contrôle de la température sur MIN et laisser le multicuiseur rester à la température minimale pendant 15 minutes. Débrancher et laisser refroidir avant de ranger l'appareil.

UTILISATION DE VOTRE MULTICUISEUR

- Poser le multicuiseur sur une surface plane, telle qu'un comptoir ou une table.
- S'assurer que les côtés et l'arrière du multicuiseur se trouvent à au moins 10 centimètres des murs, des armoires ou de tout objet posé sur le comptoir ou la table.

- Mettre le bouton de réglage de la température sur MIN. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale standard de 120 V c.a.

- **MISE EN GARDE : NE PAS UTILISER D'AÉROSOLS DE CUISSON.** Les aérosols de cuisson peuvent laisser des résidus pouvant nuire aux propriétés antiadhésives des accessoires.

- Préchauffer pendant environ 5 à 10 minutes avant la cuisson en mettant le bouton de réglage de la température sur HIGH, MEDIUM ou LOW (Haute, Moyenne ou Basse). Le témoin lumineux s'allume dès la rotation du bouton. Le témoin lumineux s'éteint une fois que la température sélectionnée est atteinte.

- Ajouter les aliments à cuire et suivre les indications de la recette. Ajuster le bouton de réglage de la température selon le besoin.

- Ne pas dépasser la limite indiquée par MAX WATER lors du remplissage de l'appareil avec des liquides.

- **REMARQUE :** Pendant la cuisson, le témoin lumineux s'allume et s'éteint au fur et à mesure que le multicuiseur maintient la température sélectionnée.

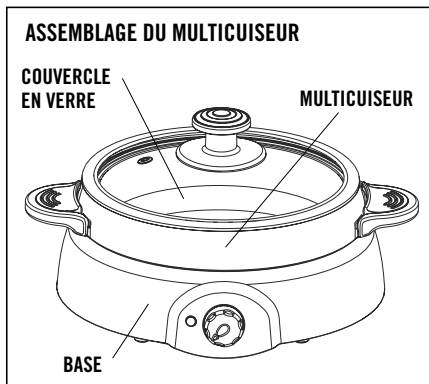
- Pour obtenir des résultats optimaux et préserver le revêtement antiadhésif du multicuiseur et de la plaque du gril, utiliser des ustensiles en nylon, en plastique, en bois ou en caoutchouc.

IMPORTANT : Ne JAMAIS couper les aliments dans le multicuiseur ou sur la surface de cuisson de la plaque du gril.

- Des liquides tels que du bouillon, du vin, de la bière, de l'eau, etc. peuvent être ajoutés dans le multicuiseur pendant la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, mettre le bouton de réglage de la température sur MIN.
- Débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale. Laisser le multicuiseur et les accessoires refroidir entièrement avant toute manipulation.
- **MISE EN GARDE CONCERNANT LE COUVERCLE : LA VAPEUR QUI S'ÉCHAPPE EST CHAUDE! RETIRER OU SOULEVER LE COUVERCLE AVEC PRÉCAUTION. DE LA CONDENSATION PEUT SE FORMER SOUS LE COUVERCLE. TOUJOURS MANIPULER AVEC SOIN.**

POUR PRÉVENIR LE RISQUE DE BLESSURE OU DE BRÛLURE DÙ À LA CONDENSATION D'EAU CHAUDE À L'INTÉRIEUR DU COUVERCLE

- Utiliser des gants de cuisine.
- Préparer un endroit plat, propre et dégagé ainsi qu'un sous-plat ou un revêtement protecteur pour poser le couvercle chaud.
- Lors du retrait du couvercle, toujours incliner celui-ci en direction opposée des mains et du visage.





INSTRUCTIONS DE CUISSON

FRITURE SUPERFICIELLE/ FRITURE À LA POÊLE/ SAUTÉ/ SAISIE À LA POÊLE/ MIJOTAGE/ BRAISAGE

FRITURE SUPERFICIELLE :

- Ajouter de l'huile ou de la graisse alimentaire dans le multicuiseur et préchauffer sans couvercle à température moyenne-élevée (MED-HIGH). La quantité de matière grasse utilisée variera en fonction de la recette et du type ou de la quantité d'aliments à préparer.

REMARQUE : Toujours retirer le couvercle au moment de préchauffer l'huile. Lorsque l'huile commence à produire de la fumée, ajouter immédiatement les aliments et baisser la température au besoin.

- Faire frire superficiellement et rapidement les aliments panés à température moyenne-élevée (MED-HIGH) dans le multicuiseur couvert. Utiliser au maximum une tasse d'huile. Pour la friture superficielle, choisir une huile végétale ou d'arachide à haut point de fumée.

FRITURE À LA POÊLE :

- Le multicuiseur profond permet de cuire rapidement les aliments panés en mode friture à la poêle, avec le couvercle, à température moyenne-élevée (MED-HIGH).

IMPORTANT : Pour la friture à la poêle des aliments panés, utiliser jusqu'à une tasse et demi d'huile. Pour la friture à la poêle, choisir une huile végétale ou d'arachide à haut point de fumée.

- **IMPORTANT : NE PAS LAISSER LE MULTICUISEUR SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON EN MODE FRITURE À LA POÊLE.**

- **MISE EN GARDE : NE PAS TROP REMPLIR.** Surveiller attentivement les aliments pour empêcher l'ébullition et le débordement de l'huile.

SAUTÉ :

- Utiliser du beurre et/ou de l'huile d'olive. Baisser la température sur le réglage MED-LOW (Moyenne-Basse). Faire sauter les aliments sans couvercle jusqu'à cuisson complète.

REMARQUE : Le beurre et l'huile d'olive ont un faible point de fumée. Pour éviter de brûler les aliments, les faire sauter à basse température.



SAISIE À LA POÊLE :

- Choisir une coupe de bœuf, de porc ou de volaille tendre (pas trop épaisse) telle qu'un filet mignon, un bifteck de haut de surlonge ou un filet de porc.
- Le mode saisie à la poêle ajoute une couche de saveur en permettant de conserver les jus précieux.
- Mettre le bouton de réglage de la température sur HIGH (Haute). Saisir les aliments dans le multicuiseur sans couvercle contenant une petite quantité ou aucune huile.
- Brunir les aliments sur tous les côtés, en tournant fréquemment. Ne pas trop remplir le multicuiseur. Retirer les excès de gras au fur et à mesure qu'ils s'accumulent.

MIJOTAGE :

ASTUCE : Pour obtenir des résultats plus savoureux, saisir les aliments à la poêle avant de les faire mijoter.

- Ajouter du liquide ou de la sauce selon les directives de la recette. Après avoir mis le bouton de réglage de la température sur HIGH (Haute), porter le liquide à ébullition. Baisser la température jusqu'à ce que le témoin lumineux s'éteigne. Il s'agit du point de mijotage.
- Mettre le couvercle.
- Faire mijoter les aliments pendant la durée indiquée ou jusqu'à cuisson complète. Vérifier les aliments pendant la cuisson et ajouter du liquide selon le besoin.

BRAISAGE :

- Toujours saisir à la poêle les aliments avant le braisage.
- Retirer les aliments saisis, puis préparer une base de saveurs végétales comme un sofrito (oignons, ail, tomates) une mirepoix (oignons, carottes, céleri) ou une base classique à la cajun (oignons, céleri, poivron vert).
- Ajouter du liquide à braisage. À l'aide d'une spatule en bois, détacher les savoureux petits morceaux d'aliments dorés pour déglacer. Remettre la viande saisie et les jus dans le multicuiseur.
- **IMPORTANT :** Ajouter suffisamment de liquide pour recouvrir la moitié de la viande.

LA VIANDE NE DOIT PAS ÊTRE TOTALEMENT IMMERGÉE.

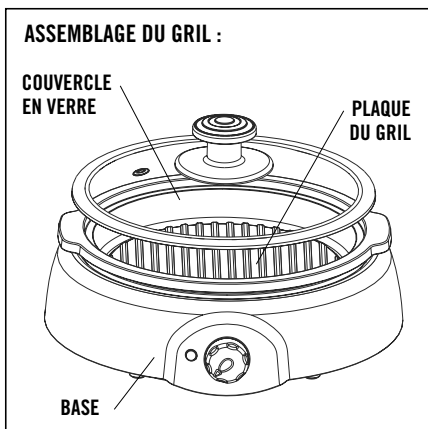
- Mettre le couvercle, puis régler la température sur MEDIUM (Moyenne) jusqu'à ce que le témoin lumineux s'éteigne. Il s'agit du point de mijotage. Braiser selon les instructions de la recette ou jusqu'à cuisson complète des aliments. Vérifier les aliments pendant la cuisson et ajouter du liquide selon le besoin

IMPORTANT : NE PAS PORTER LE CONTENU DU MULTICUISEUR À ÉBULLITION À SEC.

GRIL

- Les coupes de viande plus dures comme la bifteck de flanc doivent être attendries en les faisant mariner pendant quelques heures ou toute la nuit. L'ajout de vin ou de vinaigre permet de décomposer les tissus conjonctifs avant la cuisson au gril.
- Vider le reste de la marinade et bien sécher la viande ou la volaille avant de la poser sur la plaque du gril.
- Éviter d'employer des marinades à haute teneur en sucres qui peuvent brûler sur le gril pendant la cuisson.
- Pour s'assurer que la viande est tendre une fois grillée, ne pas saler avant la cuisson.
- Lors de la cuisson au gril d'un poisson à la chair délicate, utiliser une spatule à poisson résistante à la chaleur pour retirer le poisson du gril chaud. **NE PAS TROP CUIRE!**
- Ne jamais couper ou percer la viande ou la volaille pendant la cuisson pour éviter qu'elle ne durcisse ou ne s'assèche. Utiliser des pinces de cuisine anti-rayures pour déposer les aliments sur la plaque du gril ou les retirer.

IMPORTANT : Afin de garantir des résultats moelleux et délicieux, toujours laisser reposer les protéines pendant 10 à 20 minutes avant de couper.



DIRECTIVES DE CUISSON DE L'USDA

REMARQUE : Le Département de l'agriculture des États-Unis (USDA) recommande que la température interne de la viande et de la volaille lors de la cuisson atteigne les valeurs suivantes, afin de s'assurer que les bactéries pathogènes soient tuées. La dinde et le poulet hachés devraient être cuits pour que leur température interne atteigne 74° C (165°F) et le boeuf, le veau, l'agneau et le porc hachés devraient atteindre une température interne de 71° C (160°F). Le poulet et la dinde entiers devraient être cuits jusqu'à ce que leur température interne atteigne 82° C (180°F) et 77° C (170°F) dans le cas de la poitrine. L'oie et le canard devraient être cuits jusqu'à ce que leur température interne atteigne 82° C (180°F). Le boeuf, le veau, l'agneau frais et les autres viandes similaires devraient être cuites jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 63° C (145°F). Le porc frais devrait être cuit jusqu'à ce que sa température interne atteigne au moins 71° C (160°F). Lorsque les viandes et les volailles sont réchauffées, leurs températures internes devraient atteindre 74° C (165°F).

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN POUR L'UTILISATEUR

L'appareil exige peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée ou remplacée par l'utilisateur. Il ne faut donc pas tenter de le réparer soi-même. Toute opération d'entretien qui exige le démontage de l'appareil, autre que le nettoyage, doit être exécutée par un technicien en réparation d'appareils ménagers qualifié.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

- **MISE EN GARDE** : ne pas immerger le cordon, la fiche électrique ou la base dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- **MISE EN GARDE** : pour éviter les brûlures accidentelles, laisser toutes les pièces refroidir entièrement avant de les nettoyer.
- Une fois la cuisson terminée, débrancher le cordon de la prise murale. Laisser refroidir la base, le multicuiseur et les accessoires.
- **MISE EN GARDE** : La base du multicuiseur NE peut PAS être immergée dans l'eau.
- Le multicuiseur, la plaque du gril et le couvercle en verre trempé sont lavables au lave-vaisselle ou peuvent être lavés à la main, dans de l'eau tiède savonneuse. Nettoyer soigneusement avec une éponge ou un linge doux. Rincer à l'eau chaude. Sécher entièrement.
- S'il reste des particules d'aliments tenaces, les enlever avec un tampon nettoyant en plastique. Éviter de récurer trop vigoureusement le fini antiadhésif au risque de rayer la surface. Ne pas utiliser de laine d'acier, de tampons à récurer ou de nettoyants abrasifs sur la surface des accessoires ou de la base du multicuiseur.
- Pour obtenir des résultats optimaux et préserver le revêtement antiadhésif, utiliser des ustensiles en nylon, plastique, bois ou caoutchouc.
- **AVERTISSEMENT** : Ne JAMAIS couper les aliments dans le multicuiseur ou sur la surface de cuisson de la plaque du gril.

RANGEMENT

- Débrancher l'appareil et le laisser refroidir. Ne jamais ranger le multicuiseur lorsqu'il est encore chaud ou branché.
- Nettoyer soigneusement le multicuiseur, la plaque du gril et le couvercle en verre trempé avant de les ranger.
- Ranger le multicuiseur et ses accessoires dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec.

GARANTIE

Pendant une période d'**un an** à compter de la date d'achat, le fabricant s'engage à réparer ou remplacer tout article défectueux en raison d'un défaut de matériel, de fabrication ou de mécanique, dans le cadre d'une utilisation normale conformément aux instructions d'entretien suivantes. Les dommages causés par un entretien inapproprié ou une mauvaise utilisation ne sont pas couverts. Les légères imperfections et les petites variations de couleurs sont normales.

Si votre appareil doit être réparé ou remplacé, veuillez communiquer avec le service à la clientèle par téléphone au 1-848-541-1262 ou visitez www.sensioinc.com pour connaître les procédures de retour et obtenir un numéro d'autorisation de retour.

Si le fabricant confirme la défectuosité et approuve votre réclamation, le fabricant remplacera ou remplacera l'appareil (sans frais) ou vous remboursera le prix d'achat.







Developed for WILLIAMS SONOMA®. Conçu pour WILLIAMS SONOMA®.
© 2019 Williams-Sonoma, Inc. San Francisco, CA 94109 USA.
2 Grosvenor Street, Suite 201, Level 2, Bondi Junction, NSW 2022, AUS.
Made in China. Fabriqué en Chine.