

Pour le service à la clientèle, appelez le service à la clientèle 1-877-556-0973

Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions.

MODÈLE: 169043  
CUP: 681131690430



# MANUEL D'INSTRUCTIONS

MULTI-CUISEUR 3 EN 1



3 IN 1 MULTI-COOKER



# INSTRUCTION MANUAL



MODEL: 169043  
UPC: 681131690430

Prior to first use, please read this instruction manual carefully

For customer assistance, call customer service at 1-877-556-0973

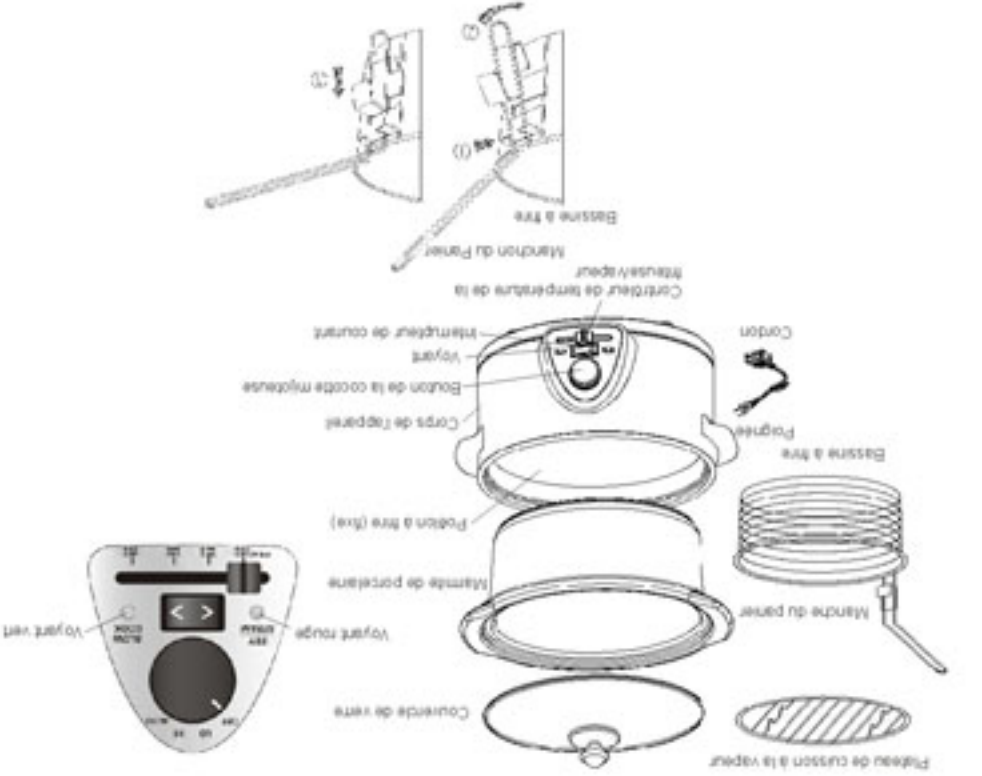
**Introduction:**

Cet appareil est une combinaison de friteuse, marmite à vapeur et cocotte mijoteuse.

**Spécification:**

Modele	Tension et fréquence	Wattage de la friteuse	Wattage de la cocotte mijoteuse	Capacité de la friteuse	Capacité de la cocotte mijoteuse
169043	120V~60Hz	1000W	200W max	1,5 pintes/1,5 litres	3,5 pintes/3,3 litres

**Description de pièces:**



- Assemblage de la bassine à tre
1. Pressez la poignée et verrouillez dans la pince sur la bassine
  2. Tournez la poignée jusqu'à ce que le crochet entre dans la bassine
  3. Tirez sur la poignée pour assurer que le tout soit bien ajusté

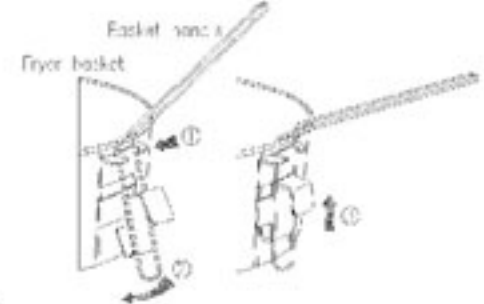
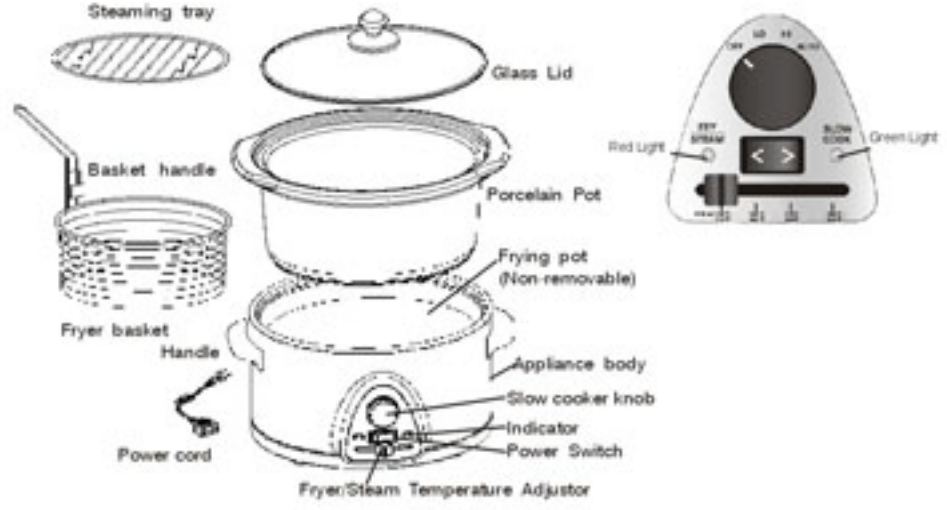
**Introduction:**

This appliance is a combination Deep Fryer, Steamer and Slow Cooker.

**Specification :**

Model	Voltage & Frequency	Wattage of Deep fryer	Wattage of Slow Cooker	Capacity of Deep Fryer	Capacity of Slow Cooker
169043	120V~60Hz	1000W	200W max	1.5 Quart	3.5 Quart

**Parts description:**



**Fryer Basket Assembly**

1. Squeeze handle wire and lock into clip on basket
2. Rotate handle until hook slots into basket
3. Pull up on handle to ensure a correct fit

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS  
POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT  
NE PLONGEZ PAS DANS TOUT LIQUIDE**

- Lors de l'utilisation de cet appareil, il faut observer des mesures de sécurité élémentaires, et en particulier:
1. Lire toutes les instructions.
  2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
  3. Ne jamais faire passer l'appareil au mode friture/vapeur sans liquide à l'intérieur du pot à frite sinon l'appareil s'éteindra suite à une surchauffe. Il faudra alors le faire réparer.
  4. Ne pas ajouter d'eau au-delà du bord de la marmite intérieure de porcelaine sinon l'eau débordera pendant la cuisson.
  5. Ne pas ajouter moins de 1,2 pinte/1,1 litre ou plus de 1,5 pinte/1,5 litre d'huile dans le pot pendant le mode de friture. Trop d'huile pourrait provoquer une fuite durant la friture. Trop peu d'huile peut affecter la performance de friture.
  6. Pour vous protéger contre les incendies, les chocs électriques ou les blessures, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou dans tout autre liquide.
  7. Il faut une supervision étroite lorsque l'appareil est utilisé ou lorsque l'eau ou l'huile est chaude. Ne pas utiliser par ou près d'enfants.
  8. Débrancher l'appareil avant de le nettoyer et lorsque vous ne l'utilisez pas. Laisser refroidir l'appareil avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant tout nettoyage.
  9. Toujours placer d'abord la prise dans l'appareil, puis le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, tourner toutes les commandes à OFF (arrêt), puis retirer la fiche de la prise.
  10. L'appareil a un cordon magnétique. Ne jamais laisser tomber le cordon sur le sol ni le frapper car il pourrait être endommagé.
  11. Ne pas faire fonctionner cet appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée) ou après toute détérioration, s'il a été échauffé ou s'il est endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à une installation de service mécanique pour son examen, sa réparation ou pour tout ajustement électrique ou électrique.
  12. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut mener à des incendies, des chocs électriques ou des blessures personnelles.
  13. S'assurer que les poignées sont assemblées et bien installées.
  14. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
  15. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
  16. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, d'un four réchauffé ou de matériaux inflammables.
  17. Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est utilisé ou lorsque l'eau ou l'huile à l'intérieur du pot est encore chaude.
  18. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de trébucher ou de s'emballer avec un cordon plus long.
  19. Ne pas utiliser d'appareil électroménager à des fins autres que celles prévues.
  20. NE PAS placer d'articles surgelés à l'intérieur de la marmite de porcelaine lorsque ce dernier est chaud, ni laver la marmite de porcelaine à l'eau froide.
  21. NE PAS placer la marmite intérieure de porcelaine directement sur le feu.
  22. Toujours manipuler la marmite de porcelaine avec soin car elle est cassable.
  23. Cet appareil a une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche entre dans une prise polarisée seulement d'une manière. Si la fiche n'entre pas entièrement dans l'inverse-la. Si elle n'entre toujours pas complètement, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

**PRÉCAUTIONS IMPORTANTES**

**IMPORTANT SAFEGUARDS**

When using this appliance, basic safety precautions must always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Never switch the appliance to Deep fryer/ Steamer mode without fluid inside frying pot or the appliance may shut down because of over-heating. Servicing will be required.
4. Do not add water beyond the edge of the porcelain inner pot or the water will flow out during cooking.
5. Do not add less than 1.2 or more than 1.5 quarts of oil into the frying pot during fryer mode. Too much oil may result in leakage during frying. Too little oil may affect frying performance.
6. To protect against fire, electric shock or injury, do not immerse cord, plug or appliance body in water or other liquid.
7. Close supervision is necessary when the appliance is in use or when water or oil is hot. Do not use by or near children.
8. 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.
9. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn all controls to "OFF", then remove plug from wall outlet.
10. The appliance has a magnetic outlet power cord. Never drop the power cord to the ground or strike it, or it may be damaged.
11. Do not operate this appliance when the power cord or plug is damaged or if the appliance malfunctions, is dropped or has been damaged in any manner. Return it to the Authorized Service Station for examination, repair, electric or mechanical adjustment.
12. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury.
13. Be sure that handles are assembled and fastened properly.
14. Do not use outdoors.
15. Do not let cord hang over edge of table and counter, or touch hot surfaces.
16. Do not place on or near a hot gas or electric burner, a heated oven, or flammable materials.
17. Do not move the appliance while in use or when water or oil inside pot is still hot.
18. A short detachable power cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
19. Do not use appliance for other than intended use.
20. DO NOT put frozen articles inside the porcelain pot when hot, nor wash the porcelain pot with the cold water.
21. DO NOT place the porcelain inner pot directly on fire.
22. Always handle the porcelain pot carefully because it is breakable.
23. The appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS  
HOUSEHOLD USE ONLY  
DO NOT IMMERSE INTO LIQUID**

1. Versez de l'huile tiède dans le poëlon à frite (1,2 pinte/1,1 litre au moins/1,5 pinte/1,5 litres au maximum) et fermez le couvercle de verre.
2. Branchez le cordon magnétique à la prise de l'appareil avant de brancher le cordon dans la prise de courant.
3. Mettez l'interrupteur de courant à friteuse/vapeur. Le voyant de friteuse/vapeur s'allumera. Réglez le contrôleur de température à la température voulue. L'appareil commencera alors à réchauffer l'huile.
4. Lorsque l'huile est chauffée à la température voulue, le voyant s'éteint. Retirez avec soin le couvercle de verre, placez délicatement la bassine avec les aliments dans l'huile. Pour réduire les éclaboussures d'huile, fermez le couvercle.
5. Lorsque la nourriture est cuite, ouvrez avec soin le couvercle de verre et laissez la vapeur s'échapper pendant quelques secondes. Retirez la bassine de l'huile et drainez l'huile des aliments pendant 10 à 30 secondes en plaçant la pince de la bassine sur le bord du poëlon à frite.
6. Retirez la bassine pour retirer les aliments pour les servir.
7. Mettez l'interrupteur à la position neutre. Débranchez le cordon de la prise.

## MODE D'EMPLOI: Friteuse

NUTILISEZ PAS DE RALLONGE

DES ENFANTS OU L'UTILISATEUR POURRAIT SEMMELER.

DE GRAVES BLESSURES D'HUILE CHAUDE POURRAIENT RÉSULTER SI L'ON TIRE ET FAIT TOMBER UNE FRITUSE OU UNE FRITUSEMIJOTUSE D'UN COMPTOIR. NE LAISSEZ PAS LE CORDON PENDRE AU BORD D'UN COMPTOIR OU IL POURRAIT ÊTRE AGRIPPÉ PAR



SERIOUS HOT-OIL BURNS MAY RESULT FROM A DEEP FRYER OR COOKER/FRYER BEING PULLED OFF OF A COUNTERTOP. DO NOT ALLOW THE CORD TO HANG OVER THE EDGE OF THE COUNTER WHERE IT MAY BE GRABBED BY CHILDREN OR BECOME ENTANGLED WITH THE USER.  
DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD.

## HOW TO USE: Deep Fryer

Take the porcelain pot out from appliance body. Clean the inner surface of the frying pot, glass lid and the frying basket with a clean cloth. Remove any water from pot and wipe dry. Then the appliance is ready for Deep Fryer mode.

1. Pour cool oil into frying pot (1.2 Quart min./1.5 Quart max.) and close the glass lid.
2. Connect the magnetic power cord to the socket of the appliance before plugging the cord to the power supply receptacle.
3. Turn Power switch to Fry/Steam. The Fry/Steam indicator will illuminate. Set the temperature adjustor to the desired temperature. Then the appliance will start to heat up the oil.
4. When the oil is heated to the desired temperature, the indicator will turn off. Open the glass lid carefully, place the basket with food into the oil gently. To reduce hot splashing oil, close the glass lid.
5. When the food is cooked, open the glass lid carefully and let the steam out for a few seconds. Raise the frying basket out of the oil, and strain the oil from food for about 10 to 30 seconds by placing the clip of the basket on the edge of the frying pot.
6. Take out the frying basket to remove food for serving.
7. Turn the Power switch to the neutral position. Unplug the power cord from power supply receptacle.

3. Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide et asséchez le poêlon à frite avec un chiffon humide.

d'eau tiède avec du liquide pour laver la marmite dans le poêlon à frite et nettoyez le poêlon avec un chiffon doux. Rincez l'intérieur et asséchez. **Après la cuisson à la vapeur:** nettoyez la marmite. Lavez-la à nouveau à l'eau tiède, rincez et essuyez pour assécher.

1. Retirez le couvercle de verre, la marmite de porcelaine, la bassine à frite plateau de cuisson. Ne plongez pas le cordon, la fiche ou le corps de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

## Nettoyage

7. Débranchez le cordon de la prise.

6. Retirez le couvercle de verre et laissez la vapeur se dégager. Laissez le plateau de cuisson à la vapeur refroidir et retirez-le.

Remarque: l'appareil ne s'éteindra pas automatiquement.

5. Cette dernière s'évapore rapidement, alors surveillez attentivement. À la fin, coupez le courant. L'eau à l'intérieur du poêlon à frite se réchauffera et commencera à produire de la vapeur.

4. Mettez l'interrupteur à la position triuse/marmite à vapeur. Un voyant de triuse/marmite à vapeur s'allumera. Réglez le contrôleur de température à la position pour la vapeur « STEAM ». Branchez le cordon magnétique à la prise de l'appareil et branchez ensuite le cordon dans la

prise de courant.

2. Placez les aliments à faire cuire sur le plateau de cuisson à la vapeur, remplacez le couvercle de verre sur le poêlon à frite.

1. Placez le plateau de cuisson à la vapeur dans le poêlon à frite. Versez de l'eau dans le poêlon à frite. Remarque: le niveau d'eau ne doit pas dépasser le plateau de cuisson à la vapeur.

Sortez la marmite de porcelaine du corps de l'appareil. Nettoyez la surface intérieure du poêlon à frite, le couvercle de verre et le plateau de cuisson à la vapeur avec un chiffon propre et essuyez pour assécher. L'appareil est alors prêt pour le mode de cuisson à la vapeur.

## Marmite à vapeur

6. Laissez refroidir les aliments. Remarque: ne déplacez pas la marmite intérieure de porcelaine lorsqu'elle est encore chaude.

5. À la fin de la cuisson, mettez le bouton de la cocotte mijoteuse à la position « Off ». Coupez le courant. Débranchez le cordon de la prise.

4. Mettez l'interrupteur de courant du côté de la cocotte mijoteuse. Utilisez le bouton de la cocotte mijoteuse s'allumera.

passage à la basse puissance automatiquement lorsque l'eau bout. Un voyant de cocotte mijoteuse pour choisir le réglage voulu. La fonction « High » signifie haute puissance, la fonction « Low » signifie basse puissance, la fonction « Auto » signifie haute puissance d'abord, puis

3. Branchez le cordon magnétique à la prise de l'appareil et branchez ensuite le cordon dans la prise de courant.

2. Placez la marmite de porcelaine délicatement dans le poêlon à frite. Mettez le couvercle de verre sur la marmite de porcelaine.

1. Placez les aliments que vous allez faire mijoter dans la marmite intérieure et remplissez-la à environ 80%.

prêt pour le mode de cuisson lente.

marmite de porcelaine, nettoyez-la à l'eau et asséchez après le nettoyage. L'appareil est alors prêt pour le mode de cuisson lente.

Est-ce encore chaude, sinon vous pourriez vous brûler. Retirez toujours toute l'huile avant d'utiliser la cocotte mijoteuse sinon il pourrait y avoir une mauvaise odeur durant la cuisson. Sortez la

Essuyez le poêlon à frite avec un chiffon propre. S'il y a de l'huile à l'intérieur du poêlon à frite, laissez refroidir l'huile et versez-la avant de nettoyer. (Remarque: ne versez pas l'huile lorsqu'elle

## Cocotte mijoteuse

## Slow Cooker

Clean the frying pot with a clean cloth. If there is oil inside the frying pot, let the oil cool down and pour it out before cleaning. (Note: Do not pour the oil out when it is still hot, or burns may result.) Always remove all oil before using Slow Cooker, or bad odor may result during cooking. Take the porcelain pot out and clean it with water, and dry after cleaning.

Then the appliance is ready for Slow Cooker mode.

1. Put the food material you are going to stew in the inner pot and keep at about 80% full.

2. Put the porcelain pot into the frying pot gently. Close the glass lid on the porcelain pot.

3. Connect the magnetic power cord to the socket of the appliance and plug the cord to the power supply receptacle.

4. Turn Power switch to Slow Cooker side. Use the Slow cooker knob to select desired setting. Function High means high power, function Low means low power, function Auto means High power at first, then change to Low power automatically when the water is boiling. A Slow cooker indicator will illuminate.

5. When complete, turn the Slow Cooker knob to "OFF" position. Turn off the Power switch. Unplug the power cord from power supply receptacle.

6. Let the food cool down. Note: Do not move the porcelain pot while still hot.

## Steamer

Take the porcelain pot out from the appliance body. Clean the inner surface of the frying pot, glass lid and the steaming tray with a clean cloth and wipe dry. Then the appliance is ready for Steamer mode.

1. Place the steaming tray into the frying pot. Pour water into frying pot. Note: water level should not exceed the steaming tray.

2. Put food for steaming on steaming tray, replace the glass lid on the frying pot.

3. Connect the magnetic power cord to the socket of the appliance and plug the cord to the power supply receptacle.

4. Turn the Power switch to the Deep Fryer/ Steamer side. A fryer/steamer indicator will illuminate. Set the temperature adjustor to the "STEAM" position. The water inside frying pot will heat up and start steaming.

5. Steam evaporates quickly, please monitor cooking closely. When complete turn off the power switch. Note: appliance will not automatically shut off.

6. Open the glass lid and let steam out. Let the steaming tray cool down and take the steaming tray out.

7. Unplug the power cord from power supply receptacle.

## Cleaning

Do not immerse the power cord, plug or the appliance body in water or other liquid.

1. Remove the glass lid, porcelain pot, frying basket, steaming tray and clean them with warm water and a small amount of dishwashing liquid. Wash them with warm water again, rinse and wipe dry.

2. Empty the water or oil inside frying pot before cleaning. **After deep frying:** pour a few drops of warm water with dishwashing liquid into frying pot and clean the frying pot with a soft cloth. Rinse interior and dry. **After steaming:** clean the frying pot with a damp cloth.

3. Clean the appliance body with a wet cloth and dry.

MODE	PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Cocotte mijoteuse	L'eau s'échappe en mijotant	Trop d'eau à l'intérieur de la marmite de porcelaine	Réduisez l'eau
	L'eau ne bout pas pendant le mijotage	Basse puissance est réglée le bouton de la cocotte mijoteuse à haute puissance («HI») ou à «AUTO»	Essayez
	Dégage des odeurs désagréables	Il reste de l'huile dans le potlon	Essuyez
Friteuse	Dégage des odeurs désagréables pour la friture	L'huile est trop vieille	Remplacez par de l'huile fraîche
	De l'huile s'échappe durant la friture.	La quantité d'huile et/ou d'aliments dépasse la capacité de l'appareil	Retirez le surplus d'huile ou d'aliments
Marmite à vapeur	La cuisson à la vapeur s'arrête avant que vous n'éteigniez l'appareil	Pas assez d'eau dans le potlon à frite.	Ajoutez de l'eau dans le potlon à frite.
	L'appareil ne fonctionne pas	Le cordon est mal branché	Rebranchez le cordon à l'appareil et à la prise

## Dépannage

## Troubleshooting

COOKING MODE	PROBLEM	POTENTIAL CAUSES	SOLUTION
Slow Cooker	Water leakage while slow cooking	Too much water inside the porcelain pot	Reduce the water
	Water does not boil while slow cooking	Low power is selected	Set Slow Cooker knob to high or auto control
	Release of unpleasant odors	Residual oil remaining in the pot	Wipe clean
Deep Fryer	Release of unpleasant odors	Oil is too old for frying	Replace with fresh oil
	Oil leakage while frying	Quantity of oil and/or food exceeds the capacity	Reduce excess oil or food
Steamer	Steaming stops before you turn off power.	Insufficient water in frying pot	Add additional water to frying pot
	Appliance is not operating	Power cord not properly attached	Re-connect power cord to appliance and receptacle

# Service à la clientèle

Si vous avez une réclamation sous cette garantie, veuillez appeler le numéro de notre service à la clientèle. Pour un service rapide, veuillez avoir en main les numéros de modèle pour que la téléphoniste puisse vous aider. Ces numéros se trouvent au bas de votre multi-cuiseur.

MODELE:169043

Numéro du service à la clientèle 1-877-556-0973  
Conservez ce numéro à titre de référence!  
Demandes par courriel: [www.gehousewares.com](http://www.gehousewares.com)

## Garantie limitée de deux ans

Qu'est-ce que votre garantie couvre ?  
• Tout défaut de matériel ou de main d'œuvre?

Pendant combien de temps après l'achat original ?

Deux ans

Que ferons-nous ?

• Vous fournir un nouvel appareil.

Comment présentez-vous une réclamation de garantie ?

• Conservez votre reçu.

• Emballez le paquet correctement. Nous recommandons d'utiliser le carton original et le matériel d'emballage.

• Retournez le produit à votre magasin WAL-MART le plus près ou appelez le service à la clientèle au 1 877 556-0973

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas ?

• Les pièces de verre, les contenants de verre, le couvercle, les lames et/ou l'agitateur.

• L'utilisation commerciale ou toute autre utilisation qui ne se trouve pas dans les directives imprimées.

• Les dommages causés par des abus, une mauvaise utilisation ou la négligence.

est une marque de commerce de la société

General Electric et

utilisé sous licence par

WAL-MART Stores Inc.,

Bentonville, AR 72716

MARKETED BY/COMMERCIALISÉ PAR:

Wal-Mart Canada

Mississauga, ON L5N 1P9 © 2005

WAL-MART Stores, Inc.  
Bentonville, AR 72716

# Customer Assistance

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Assistance Number. For faster service please have model numbers ready for the operator to assist you. These numbers can be found on the bottom of your multi cooker.

MODEL:169043

Customer Assistance Number 1-877-556-0973

Keep this number for future reference!

E-mail inquiries: [www.gehousewares.com](http://www.gehousewares.com)

## Two-Year Limited Warranty

What does your warranty cover?

- Any defect in material or workmanship.

For how long after the original purchase?

- Two years.

What will we do?

- Provide you with a new one.

How do you make a warranty claim?

- Save your receipt.
- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Return the product to your nearest WAL-MART store or call Customer Assistance at 1-877-556-0973.

What does your warranty not cover?

- Glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades and/or agitators.
- Commercial use or any other use not found in printed directions.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.
- WAL-MART expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of this appliance. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you.

What if you purchased your product in the U.S., Canada or Mexico and encounter a problem while using it outside the country of purchase?

- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.



is a trademark of General Electric Company and is used under license by WAL-MART Stores Inc., Bentonville, AR 72716  
MARKETED BY/COMMERCIALISÉ PAR:  
Wal-Mart Canada  
Mississauga, ON L5N 1P9 © 2005

WAL-MART Stores, Inc.  
Bentonville, AR 72716

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>