

www.crockpot.ca

Lisez et gardez ces instructions

Notice d'emploi

Autocuiseur Express Crock

CROCK·POT^{MD}
• LA MÏOTÛSE ORIGINALE •

CROCK·POT[®]
• THE ORIGINAL SLOW COOKER •

Express Crock Multi-Cooker

Owner's Guide

Read and Keep These Instructions

www.crockpot.ca

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions before using this product.
2. This appliance cooks under pressure when using pressure cooking functions. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See Operating Instructions.
3. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. Do not fill the unit over maximum fill line at 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit beyond the recommended level at 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. Follow all cooking and recipe instructions.
5. Always check the pressure release devices for clogging before use. Clean as necessary.
6. Place the Multi-Cooker so that the Steam Release Valve is positioned away from the body.
7. Never place any part of the body, including face, hands, and arms over the Steam Release Valve. Steam can result in serious burns.
8. Do not operate the Multi-Cooker without food or liquid in the Cooking Pot.
9. To prevent risk of injury due to excessive pressure,

CONSIGNES IMPORTANTES

- L'utilisation des appareils électroménagers exige l'observation de mesures de sécurité fondamentales pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures corporelles, y compris des suivantes :
1. Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.
 2. Cet appareil cuit sous pression lorsque les fonctions de cuisson sous pression sont choisies. L'emploi abusif peut échauder. Vérifiez qu'il est bien fermé avant l'emploi. Consultez le mode d'emploi.
 3. Cet appareil produit de la chaleur. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou boutons.
 4. Ne remplissez pas la cuve au-delà des deux tiers (2/3). Pour les aliments qui augmentent de volume – tels le riz ou les légumes secs – ne la remplissez qu'à moitié (1/2), pas plus, pour ne pas risquer de boucher la tige de la soupape d'évacuation et faire augmenter la pression. Observez toutes les instructions de cuisson, y compris celles de la recette.
 5. Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Nettoyez-les au besoin.
 6. Placez l'autocuiseur de façon à éloigner la soupape d'évacuation de la vapeur de vous.
 7. Ne mettez aucune partie de votre corps (visage, mains ou bras) au-dessus de la soupape de sécurité, la vapeur pourrait grièvement brûler.
 8. Ne faites pas fonctionner l'autocuiseur à vide.
 9. Pour éviter les blessures dues à une pression

- excessive, ne remplacez le joint d'étanchéité du couvercle que tel que le conseille le fabricant. Voyez la rubrique Soins et entretien.
10. N'utilisez pas le couvercle pour porter l'autocuiseur. Ne déplacez pas et ne recouvrez pas l'autocuiseur durant son fonctionnement.
 12. Après la cuisson sous pression, n'ouvrez l'appareil qu'après son refroidissement et sa décompression. Un couvercle difficile à retirer signale une certaine pression intérieure – ne forcez pas pour l'ouvrir. Toute pression intérieure peut être dangereuse. Consultez la rubrique Décompression.
 13. Soyez prudent lorsque vous levez et retirez le couvercle en fin de cuisson. Inclinez-le toujours pour éloigner la vapeur chaude de vous et ne pas vous échauder. Ne mettez jamais votre visage au-dessus de l'autocuiseur.
 14. N'utilisez pas l'autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.
 15. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez ni le cordon, ni les fiches, ni l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
 16. Ne rangez pas d'aliments dans la cuve et ne la congélez pas.
 17. N'utilisez pas de décapants alcalins pour nettoyer l'autocuiseur, ils l'abîmeraient. Employez un chiffon et du détergent doux.
 18. Cet appareil ne doit **PAS** être employé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites.

- replace Lid Sealing Gasket only as recommended by the manufacturer. See Care and Cleaning instructions.
10. Do not use the Lid to carry the Multi-Cooker.
 11. Do not move or cover the Multi-Cooker while it is in operation.
 12. After pressure cooking, do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the Lid is difficult to remove, this indicates that the cooker is still pressurized - do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See Releasing Pressure Instructions.
 13. Be careful when lifting and removing Lid after cooking. Always tilt the Lid away from you as steam is hot and can result in serious burns. Never place face over the Multi-Cooker.
 14. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
 15. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
 16. Do not use the Cooking Pot for food storage or place in the freezer.
 17. To prevent damage to the Multi-Cooker do not use alkaline cleaning agents when cleaning. Use a soft cloth and a mild detergent.
 18. This appliance is **NOT** to be used by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities.

19. Soyez vigilant lorsqu'un appareil sert près d'enfants. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

20. Enfoncez toujours le cordon dans la douille de l'autocuiseur avant de le brancher sur la prise. Débranchez l'appareil entre utilisations, avant de monter ou de démonter toute pièce et avant de le nettoyer. Attendez qu'il ait refroidi pour le nettoyer, monter ou démonter toute pièce. ÉTEIGNEZ l'autocuiseur puis débranchez-le en tirant délicatement la fiche hors de la prise – ne tirez jamais le cordon d'un coup sec.

22. N'employez PAS un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon. Ne tentez pas de remplacer ou d'épisser un cordon abîmé. Retournez l'appareil au fabricant (voyez la garantie) pour lui faire subir les vérifications, réparations ou mises au point nécessaires.

23. Veillez à ce que le cordon ne pende pas du comptoir ou de la table et ne touche pas de surfaces chaudes. Déplacez très prudemment un appareil qui contient un liquide chaud. Utilisez des accessoires que ne conseille pas formellement le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.

26. Ne l'utilisez ni à l'air libre ni à des fins commerciales.

19. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not play with the appliance.
20. Always plug Power Cord fully into Multi-Cooker first, then plug cord into the wall outlet.
21. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, ensure that the Multi-Cooker is OFF, then unplug Power Cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
22. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
23. Do not let Power Cord hang over edge of table or counter or come into contact with hot surfaces.
24. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
25. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
26. Do not use outdoors or for commercial purposes.
27. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

RESERVE À L'USAGE DOMESTIQUE

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

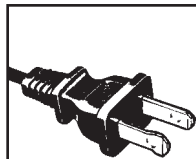
27. Ne posez pas l'appareil sur ou près de surfaces mouillées, de sources de chaleur (foyer à gaz ou électrique chaud, par ex.) ou dans un four chauffé. Il est prévu. L'usage abusif peut causer des blessures. Il ne convient pas à la grande friture.
29. **ATTENTION:** pour éviter choc électrique et endommagement de l'appareil, ne faites jamais cuire dans la base chauffante – uniquement dans la cuve fournie.
30. **AVERTISSEMENT:** les aliments renversés peuvent grièvement brûler. Gardez l'appareil et le cordon à l'écart des enfants. Veillez à ce que le cordon ne pend pas au bord du comptoir ; n'employez ni prise sous le comptoir ni cordon prolongateur.
31. Ne branchez ou ne faites fonctionner l'autocuiseur qu'après avoir mis la cuve en place.
32. Cet appareil est réservé à l'usage domestique. Le vide autour de lui doit être de 1,5,2 cm (6 po). Faites-le toujours fonctionner sur une surface sèche, plane et d'aplomb.

28. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. This appliance is not intended for deep frying foods.
29. **CAUTION:** To protect against electrical shock and product damage, do not cook directly in the Heating Base. Cook only in the removable Cooking Pot provided.
30. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
31. Do not plug in or turn on the Multi-Cooker without having the Cooking Pot inside the Multi-Cooker.
32. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (113 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

NORTH AMERICAN MODELS WITH POLARIZED PLUGS:



POLARIZED PLUG

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

it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

POWER CORD INSTRUCTIONS:

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

NOTICES:

1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated Multi-Cooker on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your Multi-Cooker to prevent possible damage to the surface.
2. During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.
3. Please use caution when placing your Cooking Pot on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table or other surface. It may scratch some surfaces if caution is not used. Always place heat resistant protective padding under the Cooking Pot before setting on a table, countertop or other surface.

1. Certains compteurs et plateaux de table ne sont pas conçus pour résister à la chaleur générée pendant de longues périodes. Ne posez pas l'autocuiseur chaud sur une belle table en bois. Nous conseillons de placer un coussinet ou dessous-de-plat sous l'autocuiseur pour éviter d'abîmer la surface.
2. À la mise en service il peut se dégager un peu de fumée ou une faible odeur. Courantes avec beaucoup d'appareils qui produisent de la chaleur, fumée ou odeur cesseront après quelques utilisations.
3. Posez la cuve avec grand soin sur une table de cuisson vitrocéramique ou lisse, un comptoir, une table, ou autre, pour ne pas risquer de rayer ces surfaces. Placez toujours un coussinet thermorésistant sur la table, le comptoir ou autre, avant d'y poser la cuve.

AVIS

Un cordon d'alimentation court est délibérément fourni pour éviter que les enfants ne risquent de le saisir, de s'empêtrer les pieds ou de trebucher, comme ils pourraient le faire avec un cordon plus long.

INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON

Cet appareil comprend une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, la fiche ne s'enfonce dans les prises polarisées que dans un sens ; si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise, retournez-la. Si elle ne pénètre toujours pas convenablement, ayez recours aux services d'un électricien agréé. Ne tentez de modifier la fiche en aucune façon. Si l'assujettissement de la fiche n'est pas serré ou si la prise de courant alternatif est chaude, utilisez une autre prise.



FICHE POLARISÉE

MODELES NORD-AMÉRICAINS À FICHES POLARISÉES

CROCK-POT® EXPRESS CROCK MULTI-COOKER COMPONENTS

Figure 1

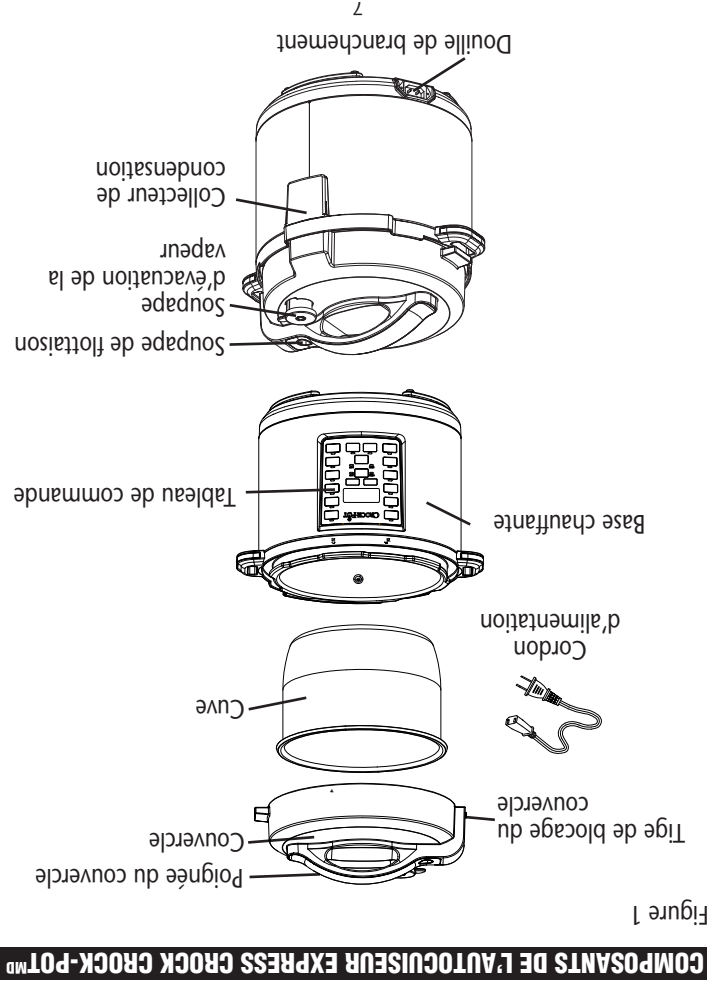
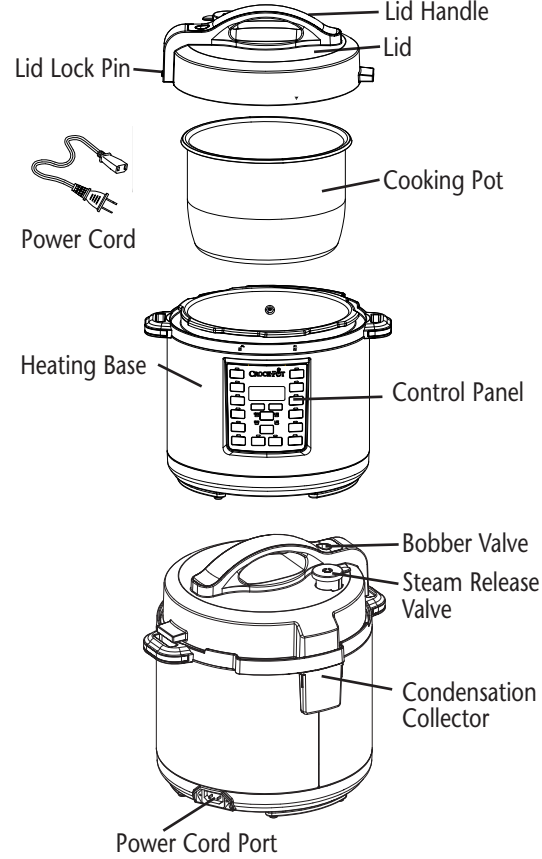
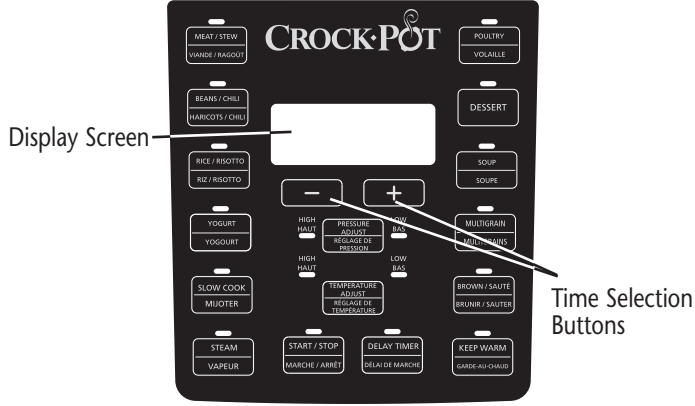


Figure 1

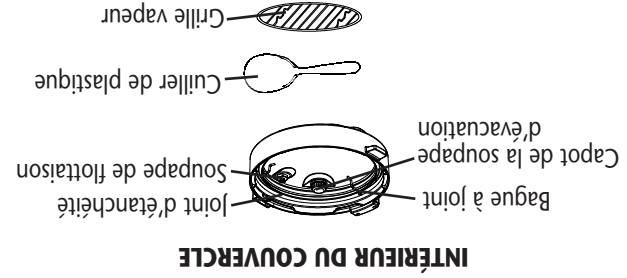
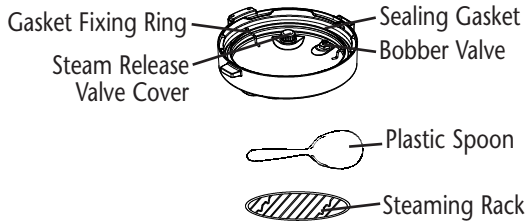
COMPONENTS DE L'AUTOCUISSEUR EXPRESS CROCK CROCK-POT™

CROCK-POT® EXPRESS CROCK MULTI-COOKER COMPONENTS

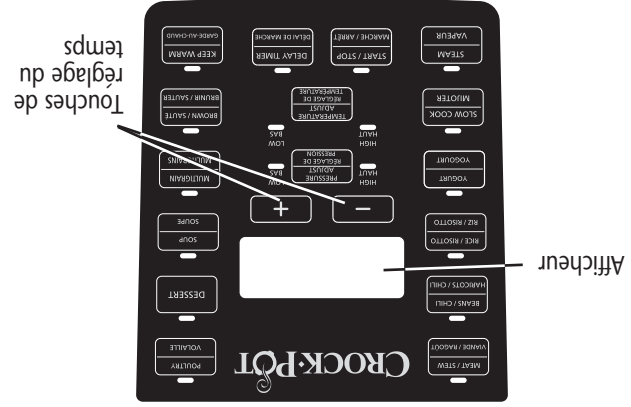
CONTROL PANEL



UNDERSIDE OF LID



INTÉRIEUR DU COUVERCLE



TABEAU DE COMMANDE

COMPOSANTS DE L'AUTOCUISSEUR EXPRESS CROCK-POT™

Avant de vous lancer...
 Retirez le papier, le carton et les éléments d'emballage, (y compris ceux placés entre la cuve et la base chauffante). Lisez et gardez la documentation ; familiarisez-vous avec les renseignements de garantie et de réparation. Visitez le site Web de Crock-Pot™ www.crockpot.ca pour autres renseignements, conseils, astuces et recettes, ou appelez le 1 800 323-9519.

Assemblage

- Placez la cuve dans la base chauffante.
- Posez le couvercle et faites coïncider ▲ avec ■. Pour le bloquer, tournez-le en sens antihoraire afin que ▲ et ■ concordent. Pour le débloquer, tournez-le en sens horaire pour aligner ▲ avec ■.

Couvercle ouvert

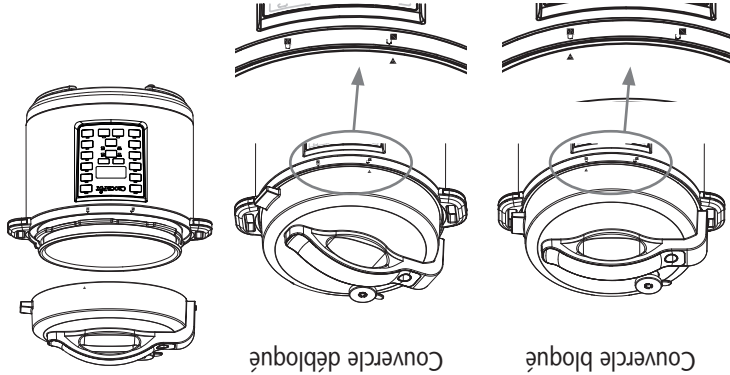


Figure 2

HOW TO USE YOUR EXPRESS CROCK MULTI-COOKER

Getting started:

Remove all packaging, paper, and cardboard (including any located between the Cooking Pot and Heating Base). Read and save the literature and be sure to read the service and warranty information. Visit the Crock-Pot® website at www.crockpot.ca for additional information, hints, tips and recipes or call 1-800-323-9519.

Assembly:

- Place Cooking Pot into the Heating Base
- Place Lid upon Multi-Cooker and align ▼ with ■. To lock, twist counterclockwise, aligning ▼ with ▲. To unlock, twist Lid clockwise and align ▼ with ■.

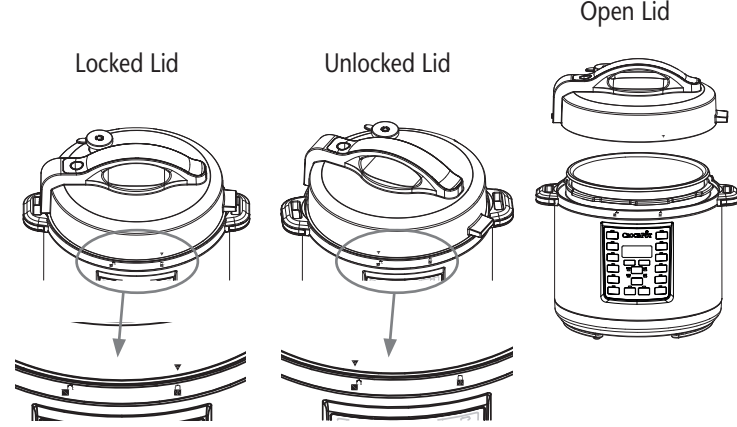


Figure 2

GETTING TO KNOW YOUR EXPRESS CROCK

1. Remove the Lid by turning clockwise to unlock, aligning ▼ with ■. Remove the Sealing Gasket from the Lid and wash the gasket and the Lid in warm soapy water. Dry the Sealing Gasket and Lid thoroughly before reattaching the Sealing Gasket to the Lid. Ensure the Sealing Gasket is smoothly and securely in place in the gasket holder. If the Sealing Gasket is not in the correct position the Lid will not be able to form a seal and will not be able to gain pressure.
2. Remove the Cooking Pot and the Condensation Collector and wash in warm, soapy water. Dry thoroughly before replacing back in the Multi-Cooker.

The Express Crock Multi-Cooker has been designed with safety in mind and has various safety measures.

1. Pressure will not build if the Lid is not shut correctly and has not sealed.
2. Ensure Lid is in the completely locked position and the ▼ is aligned with ■.
3. Pressure will not build if the Steam Release Valve has not been switched to the Seal "X" position.
4. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure.
5. The gasket and the valves can be removed for cleaning. (See page 32).
6. Once the pressure increases, the Lid cannot be opened. Safety sensors ensure the pressure remains within the set range.
7. The Steam Release Valve has an extended finger tab, designed to keep the hand away from the top of the valve. Always use a kitchen utensil when operating this tab. See **RELEASING PRESSURE** Instructions on page 18.
8. The pressure cooking functions require liquid to work. If the inside of the Cooking Pot does not have enough liquid, a notification code will appear in the Display Screen. See

DÉCOUVREZ VOTRE EXPRESS CROCK

1. Retirez le couvercle : tournez-le à droite pour le débloquer et faire coïncider ▲ avec ■. Séparez le joint d'étanchéité du couvercle, lavez le couvercle et le joint puis séchez-les à fond avant de remplacer le joint. Veillez à ce que le joint soit uniformément enfoncé dans la bague à cet effet. Si le joint est mal positionné, le couvercle ne fermera pas hermétiquement et la pression ne monterá pas. Sortez la cuve, enlevez le collecteur de condensation et lavez-la à l'eau chaude savonneuse. Asséchez-les à fond avant de les remettre correctement en place. La conception de l'autocuiseur Express Crock tient compte de la sécurité et incorpore diverses mesures à cet effet.
 1. La pression ne monte pas si le couvercle n'est pas convenablement fermé et hermétique.
 2. L'assurance que le couvercle est bien fermé et que ▲ coïncide avec ■.
 3. La pression ne monte pas si la soupape d'évacuation n'a pas été réglée en position « compression » X.
 4. Un remplissage excessif peut boucher la tige et provoquer une surpression.
 5. Le joint et les soupapes s'enlèvent pour le nettoyage. (Voyez en page 32)
 6. Le couvercle ne peut plus être ouvert lorsque la pression commence à monter. Des capteurs de sécurité vérifient que la pression est maintenue dans la plage établie.
 7. La soupape d'évacuation de la vapeur comprend une oreille de manipulation qui éloigne la main du haut de la soupape. Utilisez toujours un ustensile de cuisine pour manipuler l'oreille. Voyez DÉCOMPRESSION en page 18.
 8. Le liquide est indispensable pour cuire sous pression. S'il est insuffisant, NOTIFICATION s'affiche. Voyez le tableau des CODES NOTIFICATION en page 36.

DÉCOUVREZ VOTRE EXPRESS CROCK (SUITE)

9. La cuisson terminée, le couvercle ne peut être ouvert qu'une fois la pression démontée par Décompression naturelle ou Décompression rapide, tel qu'expliqué en page 18.
10. Les touches (+ et -) servent à régler la durée de cuisson. Faites brièvement pression sur la touche « + » ou « - » pour modifier le temps petit à petit ou appuyez longuement pour accélérer le réglage. Si vous dépassez le temps voulu, appuyez sur la touche opposée pour revenir en arrière.
- REMARQUE:** la minuterie convient à tous les programmes et peut être modifiée en tout temps durant la cuisson en pressant **MARCHE / ARRÊT** et en choisissant une nouvelle fonction.
11. La touche **RÉGLAGE DE PRESSION** sert à choisir une pression de cuisson HAUTE ou BASSE. Bien que chaque fonction sélectionne automatiquement la pression optimale pour la sélection, la pression peut aussi être réglée manuellement (voyez les modifications possibles du Guide de cuisson en page 22).
12. La touche **RÉGLAGE DE TEMP.** change la température (HAUTE ou BASSE) mais uniquement pour les fonctions **MIJOTER, YOGOURT et BRUNIR / SAUTER** (voyez les modifications possibles du Guide de cuisson en page 22).
13. La touche **MARCHE / ARRÊT** met la fonction en marche et l'interrompt. Elle doit être pressée pour changer de fonction quand la cuisson a débuté.
14. L'afficheur indique le temps (heures et minutes) de cuisson restant, quand l'autocuiseur a préchauffé. Durant le préchauffage, il indique HEAT / Chauffage.

GETTING TO KNOW YOUR EXPRESS CROCK (CONT.)

NOTIFICATION CODES chart on page 36.

9. At the end of cooking, the Lid cannot be unlocked until all the pressure is released. This can be done using the Natural Pressure Release Method or Quick Pressure Release Method, explained on page 18.
 10. The Time Selection Buttons (+ and -) are used to set the cooking time. To advance slowly, simply press the + or - button and release. To advance quickly, press and hold the + or - button. If you have passed the desired time, simply press the opposite arrow button to return to the desired time.
- NOTE:** The timer can be selected for all programs and can be changed at any time during cooking by pressing **START/STOP** and selecting a new function.
11. The **PRESSURE ADJUST** button is used to select desired cooking pressure (HIGH or LOW). Each pre-set cooking setting automatically selects the optimum pressure for that selection, but it can be manually selected with this button (see the Cooking Guide on page 22 for available adjustments).
 12. The **TEMP ADJUST** button is used to select desired temperature (HIGH or LOW). The temperature may only be adjusted on the **SLOW COOK, YOGURT, and BROWN/SAUTÉ** functions (see the Cooking Guide on page 22 for available adjustments).
 13. The **START/STOP** button starts and stops a cooking function. It must be pressed to change from one cooking function to another after cooking has begun.
 14. The Display Screen shows how much longer the food needs to cook from the selected time in hours and minutes once the Multi-Cooker is preheated. While the Multi-Cooker is preheating, the display screen will show, "HEAT".

GETTING STARTED

(NOTE: The Multi-Cooker beeps as each button is pressed.)

1. Add desired ingredients to Cooking Pot. Place Lid on top of Multi-Cooker and align ▼ with ■. To lock, twist counterclockwise, aligning ▼ with 🔒.
2. Plug provided Power Cord into the Power Cord Port of the Multi-Cooker.
3. Plug other end of the Power Cord into a wall power outlet.
4. Select the cooking function you would like to use.
5. The **START/STOP** button and the time on the screen will flash.
6. Select the desired cook time by using the + and - buttons. Select the desired temperature using the **TEMP ADJUST** button (if applicable). Select the desired pressure using the **PRESSURE ADJUST** button. (Please refer to the Cooking Guide chart on page 22 for time and temperature recommendations.)
7. Press the **START/STOP** button. For pressure cooking functions, the word "HEAT" will appear on the Display Screen during preheating time. Once the Multi-Cooker is preheated, the selected cooking time will appear on Display Screen.
Note: For pressure cooking functions, 13-14 minutes is the approximate average preheat time. If food content is larger or very cold, preheat time may take slightly longer.
8. This Multi-Cooker allows you to delay the start of your cooking so that cooking finishes when you need it. See page 13 for instructions on the **DELAY TIMER** function.
9. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep again and will automatically switch to the **KEEP WARM** setting. The Display Screen will

- REMARQUE:** l'autocuisseur émet un bip à chaque fois que vous pressez une touche.
1. Déposez les ingrédients dans la cuve. Posez le couvercle en faisant coïncider ▲ avec ■; pour le bloquer, tournez-le en sens antihoraire afin que ▼ ▲ et ■ correspondent.
 2. Fixez le cordon à la douille de l'autocuisseur.
 3. Branchez l'autre extrémité du cordon sur la prise murale.
 4. Choisissez la fonction de cuisson appropriée.
 5. La touche **MARCHE / ARRÊT** et l'heure affichée à l'écran clignoteront.
 6. Choisissez le temps voulu à l'aide des touches « + » et « - », puis la température avec la touche **RÉGLAGE DE TEMP.** (s'il y a lieu). Choisissez alors la pression avec la touche **RÉGLAGE DE PRESSION.** (Voyez les temps et températures conseillés du Guide de cuisson page 22.)
 7. Appuyez sur la touche **MARCHE / ARRÊT.** Lors de la cuisson sous pression, HEAT / Chauffage s'affiche durant le préchauffage puis le temps de cuisson s'affiche à la fin du préchauffage.
Remarque: compter un préchauffage de 13 ou 14 minutes pour cuire sous pression, un peu plus long si le contenu est volumineux ou très froid.
La mise en marche peut être retardée afin que le plat soit prêt à l'heure choisie. Voyez les instructions de la page 13 pour la fonction **MARCHE DIFFERÉE.**
 8. Le temps de cuisson écoulé, l'autocuisseur émet un bip puis passe automatiquement au réglage **GARDE-AU-CHAUD.** Une nouvelle minuterie à compte progressif jusqu'à 4:00 démarre alors; elle totalise jusqu'à 4 heures / s'arrête lorsque vous pressez la touche **MARCHE / GARDE-AU-CHAUD.** L'autocuisseur s'éteint après 4 heures au réglage
 - 9.

GETTING STARTED (CONT.)

then change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the **START/STOP** button. After 4 hours in the **KEEP WARM** setting, the Multi-Cooker will turn off.

- To end a cooking function at any time, press the **START/STOP** button.
- When finished, unplug the Multi-Cooker and wait for it to cool completely before attempting to clean.
CAUTION: The Cooking Pot and Heating Base will get very hot while using this Multi-Cooker. Do not touch hot surfaces. Always use pot holders or oven-mitts when using this Multi-Cooker. Always lift the Lid by tilting away from you to avoid the steam.

HOW TO USE THE TIME DELAY

This Multi-Cooker allows you to delay the start of your cooking so that cooking finishes when you need it.

Note: The **DELAY TIMER** function is not available on the **BROWN/SAUTÉ**, **KEEP WARM**, or **YOGURT** settings.

Note: Do not use the **DELAY TIMER** function when the recipe has perishable ingredients such as meat, fish, eggs, or dairy, as these may spoil.

- Adjust the Multi-Cooker settings using the instructions on pages 16-29.
- After setting the cooking time, press the **DELAY TIMER** button. The **DELAY TIMER** and **START/STOP** buttons will flash, and "0:30" will flash on the Display Screen, to indicate the Multi-Cooker is being programmed on the delay setting.
- Press the + and - buttons until you reach the number of hours and minutes you want the cooking process to be delayed (i.e., set the amount of time you wish to

ALLEZ... LANCEZ-VOUS (SUITE)

- Pour interrompre la cuisson, appuyez simplement sur la touche **MARCHE / ARRÊT**.
- Ceci fait, débrancher l'autocuiseur et attendez qu'il soit froid pour le nettoyer.
ATTENTION: la cuve et la base chauffante deviennent très chaudes à l'emploi. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Servez-vous de poignées ou de gants isolants pour la manipulation. Levez toujours le couvercle en l'inclinant de façon à ne pas diriger la vapeur vers vous.

UTILISATION DE LA MARCHE DIFFÉRÉE

- La mise en marche peut être repoussée pour synchroniser la fin de la cuisson et la dégustation.
- Remarque:** la fonction **MARCHE DIFFÉRÉE** n'est pas utilisable aux réglages **BRUNIR / SAUTER**, **CARDE-AU-CHAUD** et **YOGURT**.
- Remarque:** n'employez pas la fonction **MARCHE DIFFÉRÉE** lorsque la recette contient des ingrédients périssables – viande, poisson, œufs ou produits laitiers, par exemple – qui risquent de s'avarier.
- Effectuez les réglages voulus tel que le recommandent les instructions des pages 16 à 29.
 - Une fois le temps réglé, appuyez sur la touche **MARCHE DIFFÉRÉE**. Les touches **MARCHE DIFFÉRÉE** et **MARCHE / ARRÊT** clignoteront et « 0:30 » s'affichera à l'écran pour signaler que la marche différée est en cours de programmation.
 - Appuyez sur les touches « + » et « - » pour régler la durée en heures et minutes durant laquelle vous souhaitez retarder la mise en marche.

HOW TO USE THE TIME DELAY (CONT.)

delay the cooking cycle). The maximum delay is 4 hours (4:00).

4. Press **START/STOP** button to begin the delay feature. The timer and **DELAY TIMER** button will stop flashing, while the **START/STOP** button will continue flashing. This will indicate that the Multi-Cooker has been set on the **DELAY TIMER** setting. The Display Screen will countdown the delay time until 0:00 is reached. When 0:00 is reached, the **DELAY TIMER** light will turn off and the **START/STOP** light will stop flashing to show that time delay has finished. The word "HEAT" will appear on the display screen until the Multi-Cooker is fully pressurized. When the selected pressure has been reached, the timer will start counting down.

Example:

It's 4pm and you want to have a soup cooked and ready in 2 hours' time for dinner at 6pm. You want to set the machine now so you are free to do other things.

The pre-set function (if unchanged) will cook for 30 minutes at HIGH pressure. Time to gain pressure varies according to humidity and water temperature, but let's assume it takes 15 minutes to gain pressure. Therefore total time is 45 minutes. To have the soup ready by 6pm, you will need to delay the start of your cooking by approximately 1 hour and 15 minutes.

1. Press **SOUP**
2. The Display Screen will flash "0:30"
3. Press the **DELAY TIMER** button and set for "1:15"
4. Press **START/STOP**

UTILISATION DE LA MARCHÉ DIFFÉRÉE (SUITE)

4. Appuyez sur la touche **MARCHÉ / ARRÊT** pour faire débuter le délai. La minuterie et la touche **DIFFÉRÉE** cesseront de clignoter mais pas la touche **MARCHÉ / ARRÊT**. Ceci indique que la **MARCHÉ DIFFÉRÉE** est réglée. Le décompte du délai s'affichera à l'écran jusqu'à « 0:00 ». À ce point, **MARCHÉ DIFFÉRÉE** s'éteindra et **MARCHÉ / ARRÊT** cessera de clignoter, signe que le délai est écoulé. « HEAT » (chauffage) s'affichera à l'écran jusqu'à ce que l'autocuisinier soit sous pression. Le décompte du temps débute quand la pression choisie est atteinte.

Exemple

Il est 16 heures et vous désirez qu'une soupe soit prête dans 2 heures pour la déguster à 18 heures. Vous la préparez à l'avance afin de pouvoir vaquer librement à vos autres

La fonction préreglée (à moins d'être modifiée) prévoit 30 minutes de cuisson à HAUTE pression. La montée de la pression variera selon l'humidité et la température de l'eau mais disons qu'elle prendra 15 minutes. Le temps total est donc de 45 minutes. Pour que la soupe soit prête à 18 h, vous devrez retarder la mise en marche d'environ 1 h 15. 1. Appuyez sur la touche **SOUPE**.

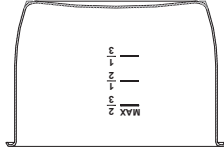
2. « 0:30 » clignotera à l'écran.
3. Appuyez sur **MARCHÉ DIFFÉRÉE** et réglez à « 1:15 ».
4. Appuyez sur la touche **MARCHÉ / ARRÊT**.

L'intérieur de la cuve extractible comporte des repères qui aident à remplir la cuve. Le repère MAX représente le niveau maximal de remplissage. Les repères 1/3, 1/2 et 2/3 vous guideront dans la préparation de vos recettes.

ATTENTION: ne remplissez jamais la cuve au-delà du repère MAX de la paroi intérieure. Pour les aliments qui augmentent de volume (le riz, par exemple) ne dépassez jamais le repère 1/2.

Remarque: le liquide est indispensable à la cuisson sous pression. Veillez à ce qu'il y ait toujours au moins 250 mL / 8 oz de liquide dans la cuve amovible.

Figure 3



REPÈRES DE LA CUVE

COOKING POT MARKINGS

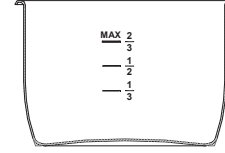


Figure 3

Inside the removable Cooking Pot are markings to guide the fill level of the Cooking Pot. The word MAX indicates the maximum fill line.

The 1/3, 1/2, and 2/3 markings are handy guides to use in your recipes.

CAUTION: Never load the Cooking Pot above the maximum ingredient level line marked MAX on the inside of the Cooking Pot.

Foods that expand during cooking (e.g. rice) should never go above the 1/2 mark.

Note: The Multi-Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 8oz of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

PRESSURE COOKING

Pressure cooking is an ideal way to create quick, flavorful meals. Pressure cooking is a method of cooking food in liquid (water, stock, wine, etc.) in a sealed Cooking Pot. The sealed Multi-Cooker retains steam and builds pressure, raising the temperature of the liquid inside the pot above boiling point. The increased temperature of the liquid and the steam results in reduced cooking times.

HIGH Pressure Setting is 6.5 - 10 PSI (45 - 70 kPa). It is suitable for a wide range of foods.

LOW Pressure Setting is 3.3 - 6.5 PSI (23 - 45 kPa). It is more suited to delicate foods like chicken fillet, fish and some vegetables.

KEEP WARM Setting: When cooking time is completed, the Multi-Cooker automatically switches to the **KEEP WARM** setting to prevent overcooking and to keep your cooked food warm until serving - perfect for busy families, those on the run and those who need flexible meal times. This setting is not hot enough to cook and should only be used to keep warm, cooked food for serving.

Ideal Meals to Pressure Cook: Soups, stocks, casseroles, sauces (e.g. pasta sauces), meat, rice, firm vegetables (beetroot, potatoes) and desserts (e.g., pudding).

Capacity: Never fill the Cooking Pot above the MAX line. Foods that expand during cooking should never go above the 1/2 mark. The Multi-Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 8oz of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

CUISSON SOUS PRESSION

La cuisson sous pression permet de vite préparer des repas nutritifs et savoureux. Cuire sous pression est une façon de cuire des aliments immergés (eau, bouillon, vin, ou autre) dans une cuve hermétique. L'autocuiseur hermétique renferme la vapeur fait monter la pression et élève la température au-dessus du point d'ébullition. La haute température du liquide et de la vapeur réduit les temps de cuisson.

Réglage de HAUTE pression de 45 à 70 kPa (6,5 à 10 psi). Convient à de nombreux aliments.

Réglage de BASSE pression de 23 à 45 kPa (3,3 à 6,5 psi). Plus approprié pour les denrées fragiles telles les filets de poulet, le poisson et certains légumes.

Réglage **GARDE-AU-CHAUD**: quand la cuisson se termine, l'autocuiseur passe automatiquement au réglage **GARDE-AU-CHAUD**; ainsi le mets ne surcuit pas et il est maintenu à point jusqu'au service – un avantage apprécié des familles actives et des personnes qui requièrent des heures de repas flexibles. La température de ce réglage n'est pas assez élevée pour cuire; sa seule fonction est de garder les aliments cuits à la température de service.

Répas se prêtant tout naturellement à la cuisson sous pression: soupes, bouillons, mets en cocotte, sauces (pour pâtes alimentaires, par exemple), viandes, riz, légumes à chair ferme (tels betteraves, pommes de terre) et desserts (comme flans et crèmes).

Capacité: ne remplissez jamais la cuve au-delà du repère MAX et pas à plus de 1/2 pour les aliments qui augmentent de volume en cuisant. L'autocuiseur a besoin de liquide pour cuire sous pression; assurez-vous qu'il y ait au moins 250 ml / 8 oz de liquide dans la cuve extractible.

EMPLOI DES FONCTIONS DE CUISSON SOUS PRESSION

- Posez l'autocuiseur sur une surface plane et d'aplomb. Placez la cuve dans la base chauffante. Branchez l'autocuiseur sur la prise murale. L'autocuiseur émettra des bips, l'écran s'illuminera de quatre tirets (- - - -).
1. Déposez les solides et liquides dans la cuve amovible.
 2. Mettez le couvercle et faites coïncider ▲ avec ■. Tournez-le en sens antihoraire pour le **BLOQUER** ■.
 3. A l'aide de l'oreille de manipulation, tournez la soupape d'évacuation de la vapeur pour la mettre à « compression ».
 4. Choisissez la fonction de cuisson.
 5. Rectifiez le temps de cuisson et la pression, si nécessaire.
 - Remarque:** consultez le Guide de cuisson de la page 22 pour découvrir les modifications possibles.
 6. Après les rectifications (s'il y a lieu), faites pression sur **MARCHE / ARRÊT**.
 7. La pression doit monter dans l'autocuiseur avant que la cuisson sous pression débute. Entre-temps, « HEAT » s'affiche à l'écran (en l'absence du décompte). Le temps nécessaire pour que la pression monte varie selon l'humidité et la température de l'eau, mais il faut en moyenne 13 à 15 minutes. Une fois la pression atteinte, l'affichage de « HEAT » s'estompe et le décompte du temps débute.
 8. Une fois la durée de cuisson écoulée, l'autocuiseur émet un bip et passe automatiquement au réglage **GARDE-AU-CHAUD**. L'affichage passe ainsi du décompte à une nouvelle minuterie à compte progressif (jusqu'à 4:00) ; celle-ci totalise jusqu'à 4 heures ou s'arrête lorsque vous faites pression sur la touche **MARCHE / ARRÊT**. Au bout des 4 heures à **GARDE-AU-CHAUD**, l'autocuiseur passe au mode Attente puis l'écran s'illumine de quatre tirets (- - - -).

USING THE PRESSURE COOKING FUNCTIONS

Place the Multi-Cooker on a flat, level surface. Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Multi-Cooker into a wall outlet. The Multi-Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (- - - -).

1. Place your food and liquid inside the removable Cooking Pot.
2. Place the Lid onto the Multi-Cooker and align ▼ with ■. To lock, rotate counterclockwise to the **LOCKED** ■ position.
3. Using the finger tab, rotate the Steam Release Valve to the "Seal" position.
4. Select the desired cooking function
5. Adjust the cooking time and pressure if necessary.
Note: See the Cooking Guide on page 22 to find the possible time and pressure adjustments
6. Once you have made the desired adjustments, if any, press **START/STOP**.
7. The Multi-Cooker needs to gain pressure before pressure cooking can begin. When the Multi-Cooker is gaining pressure, "HEAT" will appear on the Display Screen and the time will not count down. The amount of time the Multi-Cooker takes to gain pressure varies according to humidity and water temperature, but average pressurization time is 13-15 minutes. When pressure has been reached, "HEAT" will disappear on the Display Screen, and the time will begin to count down.
8. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the **KEEP WARM** setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the **START/STOP** button. After 4 hours in the **KEEP WARM** setting, the Multi-Cooker will go into stand-by mode, and the Display Screen will illuminate with four dashes (----)..

USING THE PRESSURE COOKER FUNCTIONS (CONT.)

TIP:

1. The pressure cooking settings are in the Cooking Guide table on page 22.
2. If the lid is not shut correctly or if the Steam Release Valve is not in the “Seal” position, the Multi-Cooker cannot gain pressure and an NOTIFICATION message will appear in the Display Screen. Ensure that the Sealing Gasket is placed evenly in the lid. See the NOTIFICATION CODES chart on page 36.
3. It is common for some steam to release through the Bobber Valve during the cooking cycle. This is part of normal operation of the unit.

Note: The Multi-Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 8oz of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

CAUTION: During cooking, steam will build up in the Multi-Cooker, so when lifting the Lid use a kitchen glove or mitt to protect your hand.

RELEASING PRESSURE AT THE END OF COOKING

- A. **Natural Pressure Release Method:** After cooking cycle is complete, let Multi-Cooker naturally release pressure through the Bobber Valve. Unit will gradually cool down on its own. Wait at least 10 minutes after cooking has completed, and then, using a kitchen utensil, flick the tab on the Steam Release Valve to the “Release” position (see Figure 4). Do not place any part of your hand or body over the steam outlet on top of the valve, as steam is very hot and can scald skin. The pressure has been released when steam is no longer escaping from the valve and the Lid opens freely with minimal force. Only then is it safe to remove the Lid and serve food.

A. **Décompression naturelle:** une fois le cycle de cuisson terminé, attendez que la pression retombe naturellement par la soupape de flottaison. L'appareil refroidira progressivement. Patientez au moins 10 minutes après la fin de la cuisson puis, à l'aide d'un ustensile de cuisine, mettez l'oreille de la soupape d'évacuation en position de décompression (voyez la figure 4). Ne mettez aucune partie de la main ou du corps au-dessus du jet de vapeur, la vapeur très chaude risquerait de vous échauder la peau. La décompression prend fin lorsqu'il ne s'échappe plus de vapeur et que le couvercle s'ouvre avec un minimum de force. Ce n'est qu'alors que retirer le couvercle et servir le mets ne présentent plus aucun danger.

DÉCOMPRESSION EN FIN DE CUISSON

1. Voyez le Guide de cuisson en page 22, il donne les réglages de cuisson sous pression.
 2. Si le couvercle n'est pas convenablement fermé ou bien si la soupape d'évacuation de la vapeur n'est pas à « compression », la pression ne peut pas monter dans l'autocuiseur et un message NOTIFICATION s'affiche à l'écran. Vérifiez que le joint d'étanchéité du couvercle est uniformément positionné. Voyez le tableau des CODES NOTIFICATION en page 36.
 3. Un peu de vapeur peut s'échapper de la soupape de flottaison durant le cycle de cuisson. Ceci est normal et ne signale pas une anomalie de fonctionnement.
- Remarque:** l'autocuiseur ne peut pas cuire sous pression sans liquide dans la cuve extractible.
- ATTENTION:** la vapeur s'intensifiant dans l'autocuiseur durant la cuisson, portez un gant isolant protecteur pour lever le couvercle.

EMPLOI DES FONCTIONS DE CUISSON SOUS PRESSION (SUITE)

ASTUCES

DÉCOMPRESSION EN FIN DE CUISSON (SUITE)

- B. **Décompression rapide:** à l'aide d'un ustensile de cuisine, mettez l'oreille de la soupape d'évacuation en position de décompression (voyez la figure 4). La soupape d'évacuation se libérera vite la vapeur. Ne mettez aucune partie de la main ou du corps au-dessus du jet de vapeur, la vapeur très chaude risquerait de vous échauder la peau. **N'employez jamais cette méthode quand vous faites cuire des ingrédients liquides tels en cocotte, bouillons et soupes. N'employez pas cette méthode non plus quand vous faites cuire du riz, le riz étant très délicat.** La décompression prend fin lorsqu'il ne s'échappe plus de vapeur de la soupape et que le couvercle s'ouvre avec un minimum de force. Ce n'est qu'alors que retirer le couvercle et servir le mets ne présentent plus aucun danger.

ATTENTION !

1. Ne forcez pas le couvercle pour l'ouvrir. S'il est difficile à ouvrir, c'est parce que l'autocuiseur est encore sous pression.
2. La vapeur s'intensifiant dans l'autocuiseur durant la cuisson, portez un gant protecteur pour lever le couvercle.

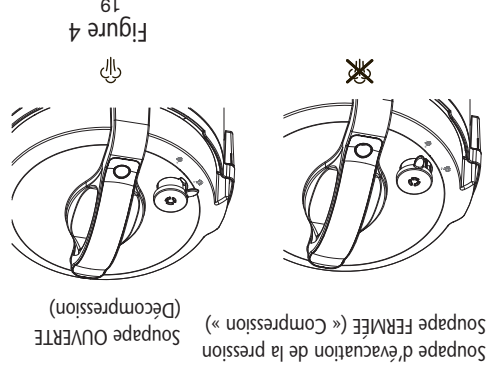
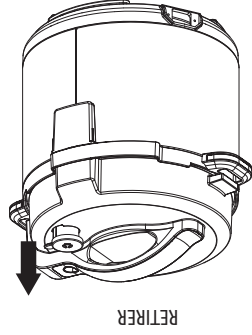


Figure 4
19

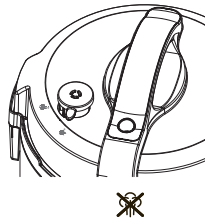
RELEASING PRESSURE AT THE END OF COOKING (CONT.)

- B. **Quick Pressure Release Method:** Using a kitchen utensil, flick the tab on the Steam Release Valve to the "Release" setting (see Figure 4). Steam will release rapidly from the Steam Release Valve. Do not place any part of your hand or body over the steam outlet on the top of the valve, as steam is very hot and can scald skin. **Never use this method when cooking liquid ingredients such as casseroles, stocks and soups. Never use this method when cooking rice, as rice tends to be very delicate.** The pressure has been released when steam is no longer escaping from the valve and the Lid opens freely with minimal force. Only then is it safe to remove the Lid and serve food.

CAUTION:

1. Do not force the Lid to open. If it does not open easily this means that the Multi-Cooker is still under pressure.
2. During cooking, steam will build up in the Multi-Cooker, so when lifting the Lid use a kitchen glove or mitt to protect your hand.

Pressure Release Valve
Valve CLOSED ("Seal")



Valve OPEN ("Release")

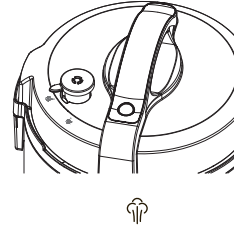
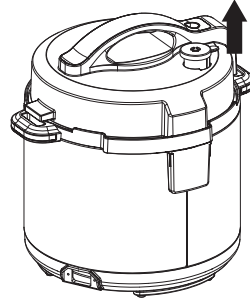


Figure 4

Valve REMOVE



SLOW COOKING

LOW Setting: This is suitable for simmering and slow cooking. Recommended cooking times in LOW are from 6 to 8 hours.

HIGH Setting: This is for faster cooking. Recommended cooking times in HIGH are from 2 to 4 hours.

KEEP WARM Setting: When cooking time is completed, the Multi-Cooker automatically switches to the **KEEP WARM** setting to prevent overcooking and to keep your cooked food warm until serving - perfect for busy families, those on the run and those who need flexible meal times. This setting is not hot enough to cook and should only be used to keep hot, cooked food warm for serving.

Note: When slow cooking, the ideal fill level for your ingredients is between the 1/2 and 2/3 marks. Never fill the Cooking Pot above the MAX line.

USING THE SLOW COOK FUNCTION

The **SLOW COOK** function does not use pressure in the cooking process, but some pressure can build inside the unit during cooking. When using this function, ensure the Steam Release Valve is in the "Release" position. This function will cook similarly to standard slow cookers, using lower temperatures and longer cooking times to achieve tender, flavorful meals. Place the Multi-Cooker on a flat, level surface. Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Multi-Cooker into a wall outlet. The Multi-Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (- - - -).

1. Place your food and liquid inside the removable Cooking Pot.
2. Place the Lid onto the Multi-Cooker and align ▼ with ■. To lock, rotate counterclockwise to the **LOCKED** 🔒 position.

MIJOTAGE

Réglage **BAS**: pour cuire doucement et mijoter. La durée de cuisson conseillée à **BAS** est de 6 à 8 heures.

Réglage **HAUT**: la cuisson est plus rapide. La durée de cuisson conseillée à **HAUT** est de 2 à 4 heures.

Réglage **GARDE-AU-CHAUD**: quand la cuisson se termine, l'autocuiseur passe automatiquement au réglage **GARDE-AU-CHAUD**, ainsi le mets ne surcuit pas et il est maintenu à point jusqu'au service – un avantage apprécié des personnes affairées ou qui requièrent des heures de repas flexibles. La température de ce réglage n'est pas assez élevée pour cuire, elle ne doit servir qu'à garder les aliments cuits à point.

Remarque: pour mijoter, le niveau de remplissage idéal se situe entre les repères 1/2 et 2/3. Veillez à ce que les ingrédients ne dépassent jamais le repère MAX.

EMPLOI DE LA FONCTION MIJOTER

Bien que la fonction **MIJOTER** cuisine les aliments sans mise sous pression, il se produit une certaine pression dans la cuve. Lors de l'utilisation de cette fonction, assurez-vous que la soupape d'évacuation est en position « décompression ». Tout comme avec les mijoteuses classiques, les mets cuisent longtemps à de basses températures, procurant des repas goûteux et tendres à souhait.

Posez l'autocuiseur sur une surface plane et daplomb. Placez la cuve dans la base chauffante. Branchez l'autocuiseur sur la prise murale ; il émettra un bip puis l'écran s'illuminera de quatre tirets (- - - -).

1. Déposez les ingrédients solides et liquides dans la cuve. Placez le couvercle afin que ▲ coïncide avec ■. Tournez-le en sens antihoraire pour le mettre en position BLOQUÉE 🔒.
- 2.

EMPLOI DE LA FONCTION MIJOTER (SUITE)

3. À l'aide de l'oreille de manipulation, tournez la soupape d'évacuation à « décompression ». **Remarque:** bien qu'à ce réglage la cuisson se fasse sans la mise sous pression, il se produit une certaine pression dans la cuve et c'est pourquoi il est important de garder la soupape en position de décompression.
 4. Appuyez sur la touche **MIJOTER** et modifiez le temps et la température au besoin. **Remarque:** consultez le Guide de cuisson de la page 22 pour découvrir les modifications possibles.
 5. Appuyez sur **MARCHE / ARRÊT**. Le décompte du temps débute.
 6. Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée, l'autocuiseur émet un bip et passe automatiquement au réglage **GARDE-AU-CHAUD**. L'affichage passe ainsi du décompte à une minuterie à compte progressif (jusqu'à 4:00) ; celle-ci totalise jusqu'à 4 heures ou s'arrête lorsque vous faites pression sur la touche **MARCHE / ARRÊT**. Après 4 heures à **GARDE-AU-CHAUD**, l'autocuiseur s'éteint.
 - Remarque:** étant donné que le réglage **MIJOTER** ne requiert pas de mise sous pression, rien ne vous empêche de retirer le couvercle pour contrôler la cuisson. Ne levez cependant le couvercle que lorsque nécessaire car, la température utilisée étant basse, la chaleur perdue ne se regagne que très lentement, ce qui affecte la durée de cuisson nécessaire. **CONSEIL:** les réglages de **MIJOTAGE** sont donnés dans le Guide de cuisson, en page 22.
- ATTENTION:** la vapeur peut s'accumuler dans l'autocuiseur pendant le mijotage – portez un gant isolant protecteur pour lever le couvercle.

USING THE SLOW COOK FUNCTION (CONT.)

3. Using the finger tab, rotate the Steam Release Valve to the "Release" position. **Note:** Although this setting will not use pressure in the cooking process, some pressure can build inside the unit during cooking. This is why it's important to keep the Steam Release Valve in the "Release" position.
4. Press the **SLOW COOK** button and adjust the time and temperature as needed. **Note:** See the Cooking Guide on page 22 to find the possible time and temperature adjustments.
5. Press **START/STOP**. The time will begin to count down.
6. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the **KEEP WARM** setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the **START/STOP** button. After 4 hours in the **KEEP WARM** setting, the Multi-Cooker will turn off.

Note: As the **SLOW COOK** function does not cook under pressure, you can remove the lid during cooking to check your slow cooking progress. Only lift the Lid if necessary. Since slow cooking uses lower temperatures to cook, the Multi-Cooker will not recover lost heat very quickly, which may impact cooking times.

TIP: The **SLOW COOK** settings are in the Cooking Guide on page 22.

CAUTION: During slow cooking, steam may build up in the Multi-Cooker, so when lifting the Lid use a kitchen glove or mitt to protect your hand.

COOKING GUIDE

Cooking Function	Default Setting	Pressure Adjustments	Temperature Adjustments	Cook Time Range
SLOW COOK	High temp / 4 hours	N/A	Low-High	30 minutes – 20 hours
STEAM	High pressure / 10 minutes	Low-High	N/A	3 minutes – 1 hour
BROWN/SAUTÉ	High temp / 30 minutes	N/A	Low-High	5 minutes – 30 minutes
KEEP WARM	Warm temp / 4 hours	N/A	Warm	30 minutes – 4 hours
MEAT/STEW	High pressure / 35 minutes	Low-High	N/A	15 minutes – 2 hours
BEANS/CHILI	High pressure / 20 minutes	Low-High	N/A	5 minutes – 2 hours
RICE/RISOTTO	Low pressure / 12 minutes	Low-High	N/A	6 minutes – 30 minutes
YOGURT	Low temp / 8 hours	N/A	Low-High	Low: 9 hours - 12 hours High: N/A
POULTRY	High pressure / 15 minutes	Low-High	N/A	15 minutes – 2 hours
DESSERT	Low pressure / 10 minutes	Low-High	N/A	5 minutes – 2 hours
SOUP	High pressure / 30 minutes	Low-High	N/A	5 minutes – 2 hours
MULTIGRAIN	High pressure / 40 minutes	Low-High	N/A	10 minutes – 2 hours

GUIDE DE CUISSON

Fonctions de cuisson	Réglages par défaut	Modifications de pression	Modifications de température	Plage des temps
MIJOTER	Haute temp. / 4 heures	n.d.	Bas – Haut	30 minutes à 20 heures
VAPEUR	Haute pression / 10 minutes	Bas – Haut	n.d.	3 minutes à 1 heure
BRUNIR / SAUTER	Haute température / 30 minutes	n.d.	Bas – Haut	5 minutes à 30 minutes
GARDE-AU-CHAUD	Basse temp. / 4 heures	n.d.	Basse temp.	30 minutes à 4 heures
VIANDE / RACÔT	Haute pression / 35 minutes	Bas – Haut	n.d.	15 minutes à 2 heures
HARICOTS / CHILI	Haute pression / 20 minutes	Bas – Haut	n.d.	5 minutes à 2 heures
RIZ / RISOTTO	Basse pression / 12 minutes	Bas – Haut	n.d.	6 minutes à 30 minutes
YOGURT	Basse temp. / 8 heures	n.d.	Bas – Haut	Bas : 6 heures à 12 heures Haut : n.d.
VOAILLE	Haute pression / 15 minutes	Bas – Haut	n.d.	15 minutes à 2 heures
DESSERT	Basse pression / 10 minutes	Bas – Haut	n.d.	5 minutes à 2 heures
SOUPE	Haute pression / 30 minutes	Bas – Haut	n.d.	5 minutes à 2 heures
MULTIGRAINS	Haute pression / 40 minutes	Bas – Haut	n.d.	10 minutes à 2 heures

CUIRE À LA VAPEUR

La **VAPEUR** est le mode de cuisson idéal pour le poisson

et les légumes. Placez sur la grille vapeur, elle les cuit délicatement et à la perfection, à HAUTE PRESSION.

Capacité: lors de la cuisson à la **VAPEUR**, le niveau maximal du liquide utilisé devrait se situer juste en dessous de la grille

– l'aliment ne doit pas baigner dans le liquide.

Remarque: l'autocuiseur ne peut pas cuire sous pression sans liquide; veillez à ce qu'il y ait au moins 250 mL / 8 oz de liquide dans la cuve amovible.

EMPLOI DE LA FONCTION VAPEUR

1. Versez 250 mL / 8 oz d'eau dans la cuve extractible puis placez la grille vapeur. Veillez à ce que l'eau soit bien juste sous la grille afin qu'elle ne touche pas les aliments.
2. Déposez les denrées sur la grille vapeur.
3. Couvrez l'autocuiseur et tournez le couvercle en sens antihoraire pour le **BLOQUER**.
4. À l'aide de l'oreille de manipulation, poussez la soupape d'évacuation de la vapeur à la position « compression ».

STEAMING

The **STEAM** function is perfect for gently steaming fish and vegetables. It is pre-programmed to use the HIGH pressure cooking setting. When steaming, use the Steaming Rack.. **Capacity:** When the Multi-Cooker is used with the **STEAM** function, the maximum capacity of liquid should be just under the rack wires, so that the liquid is not touching the food.

Note: The unit cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 8oz of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

USING THE STEAM FUNCTION

Place the Multi-Cooker on a flat, level surface.

Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Multi-Cooker into a wall outlet. The Multi-Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (- - - -).

1. Add 8oz of water to the bottom of the removable Cooking Pot and insert the cooking rack. Ensure water is just under the wires of the rack so that food is not touching water.
2. Place your food on the cooking rack.
3. Place the Lid on and lock by rotating counterclockwise to the **LOCKED** position.
4. Using the finger tab, flick the Steam Release Valve to the "Seal" position.

USING THE STEAM FUNCTION (CONT.)

5. Press the **STEAM** button and adjust the time and pressure as needed.
Note: See the Cooking Guide on page 22 to find the possible time and pressure adjustments.
 6. Once you have made the desired adjustments, if any, press **START/STOP**.
 7. The Multi-Cooker needs to gain pressure before pressure cooking can begin. When the Multi-Cooker is gaining pressure, "HEAT" will appear on the Display Screen and the time will not count down. When pressure has been reached, "HEAT" will disappear on the Display Screen, and the time will begin to count down.
 8. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the **KEEP WARM** setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the **START/STOP** button. After 4 hours in the **KEEP WARM** setting, the Multi-Cooker will turn off.
- TIP:** See the Steaming Chart on page 25.
CAUTION: During cooking, steam will build up in the Multi-Cooker, so when lifting the Lid use a kitchen glove or mitt to protect your hand.

EMPLOI DE LA FONCTION VAPEUR (SUITE)

5. Appuyez sur la touche **VAPEUR** puis modifiez le temps et la pression au besoin.
Remarque: les modifications possibles de temps et de pression sont données dans le Guide de cuisson, en page 22.
 6. Une fois les modifications apportées, s'il y a lieu, appuyez sur **MARCHE / ARRÊT**.
 7. La pression doit monter dans l'autocuiseur avant que la cuisson sous pression débute. Entre-temps, « HEAT » s'affiche à l'écran (il n'y a pas de décompte du temps). Une fois la pression atteinte, l'affichage de « HEAT » s'extompse et le décompte du temps débute.
 8. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'autocuiseur émet un bip et passe automatiquement au réglage **CARDE-AU-CHAUD**. L'affichage passe ainsi du décompte à une nouvelle minuterie à compte progressif (jusqu'à 4:00); celle-ci totalise jusqu'à 4 heures ou s'arrête lorsque vous faites pression sur la touche **MARCHE / ARRÊT**. Après 4 heures à **CARDE-AU-CHAUD**, l'autocuiseur s'éteint.
- CONSEIL:** voyez le tableau de cuisson à la vapeur en page 25.
- ATTENTION:** la vapeur s'intensifiant dans l'autocuiseur durant la cuisson, portez un gant isolant protecteur pour lever le couvercle.

Aliments	Quantités	Volumes d'eau	Préparation	Temps de cuisson
Asperges	500 g / 1 lb	500 mL / 2 t.	Entières, parées	4 ou 5 minutes
Brocolis	1 botte	500 mL / 2 t.	Fleurs de 5 cm / 2 po	3 minutes
Chou-fleur	1 moyen	500 mL / 2 t.	Morceaux de 5 cm / 2 po	3 minutes
Courgettes ou courges jaunes	500 g / 1 lb	500 mL / 2 t.	Tronçons épais	6 à 8 minutes
Épis de maïs	4	500 mL / 2 t.	15 cm / 6 po	3 à 5 minutes
Harcots verts	500 g / 1 lb	500 mL / 2 t.	Entiers, éboulés	3 minutes
Mini-carottes ou tronçons 1,2 cm / 0,5 po	500 g / 1 lb	500 mL / 2 t.	Épluchées et parées	3 minutes
Patates douces	336 g / 12 oz	500 mL / 2 t.	Morceaux de 3,8 cm / 1,5 po	7 à 9 minutes
Pois mange-tout	500 g / 1 lb	500 mL / 2 t.	Entiers, parés	3 minutes
Pommes de terre blanches ou Yukon Gold	336 g / 12 oz	500 mL / 2 t.	En quartiers	7 à 9 minutes
Volaille				
Œufs	8	500 mL / 2 t.	En coquille	6 à 9 minutes
Poisson				
Queue de langouste	Grosse	500 mL / 2 t.	En carapace	3 ou 4 minutes
Grosses crevettes	500 g / 1 lb	500 mL / 2 t.	Décortiquées et déveinées	3 minutes
Saumon	500 g / 1 lb	500 mL / 2 t.	En portions	3 à 5 minutes

GUIDE DE CUISSON À LA VAPEUR

STEAMING CHART

Food	Amount	Amount of water	Pre-prep	Cooking Time
Vegetables				
Asparagus	1 lb	2 cups	Whole/trimmed	4 - 5 minutes
Broccoli	1 bunch	2 cups	2-inch florets	3 minutes
Baby carrots or 1 ½ inch pieces	1 lb	2 cups	Peeled and trimmed	3 minutes
Cauliflower	1 medium head	2 cups	2-inch pieces	3 minutes
Corn on the cob	4	2 cups	6-inches	3 - 5 minutes
Green beans	1 lb	2 cups	Whole/trimmed	3 minutes
Snow peas	1 lb	2 cups	Whole/trimmed	3 minutes
White or Yukon Gold potatoes	12 ounces	2 cups	Quartered	7 - 9 minutes
Sweet Potatoes	12 ounces	2 cups	Cut in 1 ½-inch pieces	7 - 9 minutes
Yellow squash or zucchini	1 lb	2 cups	Thickly sliced	6 - 8 minutes
Poultry				
Eggs	8	2 cups	Whole in shell	6 - 9 minutes
Fish				
Lobster tails	Large	2 cups	In shell	3 - 4 minutes
Large Shrimp	1 lb	2 cups	Peeled and deveined	3 minutes
Salmon	1 lb	2 cups	Cut in serving size pieces	3 - 5 minutes

USING THE BROWN/SAUTÉ FUNCTION

This setting does not cook under pressure. It works similarly to standard cooking, requiring dry heat, and therefore does not need the Lid. Do not use the Lid with this function. Place the Multi-Cooker on a flat, level surface.

Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Multi-Cooker into a wall outlet. The Multi-Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (- - - -).

1. Select the **BROWN/SAUTÉ** function and adjust the time and temperature if necessary, using the + and - buttons.
2. Press **START/STOP**.
3. When the Multi-Cooker is pre-heating, "HEAT" will appear on the Display Screen. When the temperature has been reached, the timer will start counting down. Using plastic tongs, carefully add your food to the hot pot.

BROWN/SAUTÉ can be used for each of the following:

- A. Brown (sear) meats for casseroles and soups. Browning meat prior to pressure cooking and slow cooking not only gives your food great color, but it also seals in the juices and flavors and keeps the meat tender.
- B. Sauté onions or mirepoix (mixture of chopped onion, carrot, and celery), among many other foods, often used in pressure cooker and slow cooker recipes. Sautéing onions allows caramelization which contributes to flavor and color in the end dish.

Capacity: When the Multi-Cooker is used to brown or sauté it may be best to cook in batches to ensure the food is evenly cooked.

EMPLOI DE LA FONCTION BRUNIR / SAUTER

Les aliments ne cuisent pas sous pression à ce réglage qui reproduit la cuisson ordinaire à la chaleur sèche, à découvert. Ne vous servez pas du couvercle lorsque vous utilisez cette fonction. Posez l'autocuiseur sur une surface plane et daplomb.

Placez la cuve dans la base chauffante. Branchez l'autocuiseur sur la prise murale ; il émettra un bip puis l'écran s'illuminera de quatre tirets (- - - -).

1. Sélectionnez la fonction **BRUNIR / SAUTER** puis

modifiez le temps et la température au besoin, à l'aide

des touches « + » et « - ».

2. Appuyez sur la touche **MARCHE / ARRÊT**.

3. Durant le préchauffage « HEAT » s'affiche à l'écran. Le

décompte du temps débute quand la température est

atteinte. Servez-vous d'une pince en plastique pour

soigneusement déposer les aliments dans la cuve chaude.

BRUNIR / SAUTER s'emploie dans les cas suivants :

- A. Saisir les viandes entrant dans la composition de mets en

cocotte et de soupes. Faire revenir la viande avant de la

cuire sous pression ou mijoter accentue non seulement la

couleur mais empêche aussi la viande de rendre son jus –

elle est donc plus tendre – et de perdre de sa saveur.

- B. Sauter les oignons et la mirepoix (mélange d'oignons

hachés, de carottes et de céleri), parmi bien d'autres, qui

entrent souvent dans la préparation de mets cuits sous

pression ou mijotés. Faire fondre les oignons favorise la

caramélisation qui rehausse la saveur et la couleur du plat

cuit.

Capacité: lorsque vous utilisez l'autocuiseur pour faire revenir

ou sauter, il est préférable de le faire par petites quantités

pour assurer l'uniformité de la cuisson.

CUISSON DU RIZ

Utilisez la fonction **RIZ / RISOTTO** pour cuire le riz, quel que soit le genre de riz : blanc, brun ou autre.
La fonction **RIZ / RISOTTO** le cuit plus vite, sous pression. Capacité: le riz augmentant de volume en cuisant, ne remplissez pas la cuve au-delà du repère 1/2 lorsque vous employez la fonction **RIZ / RISOTTO**.

EMPLOI DE LA FONCTION RIZ / RISOTTO

1. Mesurez la quantité de riz cru voulue.
Remarque: 250 mL / 1 tasse de riz blanc cru = 500 mL / 2 tasses environ de riz blanc cuit ; 250 mL / 1 tasse de riz brun (cargo) cru = 500 mL / 2 tasses environ de riz brun cuit.
2. Videz le riz mesuré dans une passoire pour le rincer à l'eau courante froide jusqu'à ce que l'eau soit claire. Cette opération élimine l'amidon de riz excédentaire et procure un riz plus moelleux, qui colle moins à la cuve. Rincer le riz réduit l'amidon dans l'eau et l'écume qui se forme autour de la soupape et du couvercle – l'amidon et l'écume sont responsables de projections à l'évacuation de la vapeur. Vérifiez que la cuve est immaculée et sèche avant de la replacer dans la base chauffante.
3. Versez le riz rincé dans la cuve. Ajoutez le volume d'eau qu'indique la recette (proportions normales : 336 mL / 1,5 tasse d'eau pour 250 mL / 1 tasse de riz cru). Assurez-vous qu'il y ait toujours au moins 250 mL / 1 tasse d'eau dans la cuve extractible.

RICE COOKING

When cooking rice, use the **RICE/RISOTTO** function. This is suitable for all types of rice, including white and/or brown rice.

The **RICE/RISOTTO** function cooks under pressure for faster cooking.

Capacity: Since rice expands during cooking, do not fill Cooking Pot above the 1/2 mark when using the **RICE/RISOTTO** function.

USING THE RICE/RISOTTO FUNCTION

Place the Multi-Cooker on a flat, level surface.

Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Multi-Cooker into a wall outlet. The Multi-Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (- - - -).

1. Measure the desired quantity of rice.
Note: 1 cup uncooked white rice = 2 cups of cooked white rice (approximately). 1 cup uncooked brown rice = 2 cups cooked brown rice (approximately).
2. Place the measured rice in a strainer and wash rice thoroughly under cold water. Wash until the water runs clear. This removes excess starch which helps to achieve fluffier rice, and prevents rice grains sticking to the Cooking Pot. Rinsing the rice reduces the build-up of starchy water and bubbles that sometimes form around the Valve Cover and Lid, which can cause spitting from the Steam Release Valve.
3. Ensure the Cooking Pot is clean and dry before placing it inside the Heating Base.
4. Place the washed rice in the Cooking Pot. Add the quantity of water needed for your recipe (Standard ratio -- 1 cup of uncooked rice : 1.5 cups of water). Ensure that a minimum of 8oz of liquid is placed inside the removable Cooking Pot.

USING THE RICE/RISOTTO FUNCTION (CONT.)

- Place the Lid on and lock by rotating counterclockwise to the **LOCKED** position.
- Using the finger tab, flick the Steam Release Valve to the "Seal" position.
- Press the **RICE/RISOTTO** button and adjust the time and pressure as needed.
Note: See the Cooking Guide on page 22 to find the possible time and pressure adjustments.
- Once you have made the desired adjustments, if any, press **START/STOP**.
- The Multi-Cooker needs to gain pressure before pressure cooking can begin. When the Multi-Cooker is gaining pressure, "HEAT" will appear on the Display Screen and the time will not count down. When pressure has been reached, "HEAT" will disappear on the Display Screen, and the time will begin to count down.
- After the set cooking time as elapsed, the Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the **KEEP WARM** setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the **START/STOP** button. After 4 hours in the **KEEP WARM** setting, the Multi-Cooker will turn off.

TIPS:

- Do not keep rice in the pot for extended periods of time on the **KEEP WARM** setting, as the rice will become dry and the quality will deteriorate. Use the supplied plastic spoon to stir and serve the rice. Do not use metal utensils, as these will scratch the non-stick coating.
- As rice grains can be delicate, at the end of cooking wait until the pressure releases naturally. Do not use the Quick Pressure Release Method (see page 18 for instructions on the Natural Pressure Release Method).

EMPLOI DE LA FONCTION RIZ / RISOTTO (SUITE)

- Mettez le couvercle en place et tournez-le en sens antihoraire pour le **BLOQUER**.
- A l'aide de l'oreille de manipulation, poussez la soupape d'évacuation de la vapeur à la position « compression ».
- Appuyez sur la touche **RIZ / RISOTTO** puis modifiez le temps et la pression au besoin.
- Remarque:** les modifications de temps et de pression sont données dans le Guide de cuisson, en page 22.
- Une fois les modifications apportées, s'il y a lieu, appuyez sur **MARCHE / ARRÊT**.
- La pression doit monter dans l'autocuiseur avant que la cuisson sous pression débute. Entre-temps, « HEAT » s'affiche à l'écran (il n'y a pas de compte du temps). Une fois la pression atteinte, l'affichage de « HEAT » s'estompe et le compte du temps débute.
- Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'autocuiseur émet un bip et passe automatiquement au réglage **CARDE-AU-CHAUD**. L'affichage passe ainsi du compte à une nouvelle minuterie à compte progressif (jusqu'à 4:00); celle-ci totalise jusqu'à 4 heures ou s'arrête lorsque vous faites pression sur la touche **MARCHE / ARRÊT**. Après 4 heures à **CARDE-AU-CHAUD**, l'autocuiseur s'éteint.
- Né laissez pas le riz dans la cuve pendant de longues périodes au réglage **CARDE-AU-CHAUD**, il dessécherait et se détériorerait. Utilisez la cuiller en plastique pour aérer et servir le riz. N'employez pas d'ustensiles en métal, ils rayeraient le revêtement antiadhésif.
- Les grains de riz pouvant être délicats, procédez à la décompression naturelle en fin de cuisson. Ne décompressez pas rapidement (voyez les explications relatives à la décompression en page 18).
- Les proportions courantes pour la cuisson du riz sont de 336 mL / 1,5 tasse d'eau pour 250 mL / 1 tasse de riz cru.

EMPLOI DE LA FONCTION RIZ / RISOTTO (SUITE)

ATTENTION: la vapeur s'accumulant dans l'autocuiseur au cours de la cuisson, portez un gant isolant protecteur pour lever le couvercle.

CHANGEMENT DE RÉGLAGE

Passer d'une fonction à une autre durant la cuisson est aisé. Appuyez sur la touche **MARCHE / ARRÊT** puis choisissez la nouvelle fonction voulue. Une nouvelle minuterie clignotera à l'écran et la fonction choisie clignotera également. Sélectionnez le temps, la pression et/ou la température nécessaires. Appuyez sur la touche **MARCHE / ARRÊT** et le préchauffage associé à la nouvelle fonction débutera.

Modification du temps de cuisson
Vous pouvez changer la durée avant que la cuisson débute en pressant les touches « + » et « - » puis **MARCHE / ARRÊT**. Faites brièvement pression pour modifier le temps petit à petit ou appuyez longuement pour accélérer l'opération. Si vous dépassez le temps voulu (ou la température), revenez en arrière avec la touche opposée.

Modification de la pression
La pression de certaines fonctions pré réglées est modifiable avant la cuisson, en appuyant sur **RÉGLAGE DE PRESSION** puis ensuite sur **MARCHE / ARRÊT**.

Modification de la température
La température de certaines fonctions pré réglées peut être modifiée avant la cuisson, en appuyant sur **RÉGLAGE DE TEMP.** puis ensuite sur **MARCHE / ARRÊT**.

USING THE RICE/RISOTTO FUNCTION (CONT.)

- Standard ratio for cooking rice -- 1 cup of uncooked rice : 1.5 cups of water

CAUTION: During cooking, steam will build up in the Multi-Cooker, so when lifting the Lid use a kitchen glove or mitt to protect your hand.

TO CHANGE A SETTING

It's easy to switch functions during cooking. Press the **START/STOP** button and then select the new desired cooking function. A new timer will flash on the Display Screen, and the selected function will also flash. Select the desired time, pressure, and/or temperature. Press the **START/STOP** button and the new function will begin preheating.

To Change the Cooking Time:

You can change the cooking time before cooking begins by pressing the + and - buttons before pressing **START/STOP**. Press and release to change slowly. Press and hold to change time quickly. If you pass the desired temperature or time, press the opposite button.

To Change the Pressure:

You can change the pressure on certain pre-set functions before cooking begins by pressing the **PRESSURE ADJUST** button before pressing **START/STOP**.

To Change the Temperature:

You can change the temperature on certain functions before cooking begins by pressing the **TEMP ADJUST** button before pressing **START/STOP**.

CARE AND CLEANING

Cleaning should only be carried out when the the Express Crock is cool and unplugged. Allow the Multi-Cooker to completely cool before cleaning. Do not use the removable Cooking Pot on the stovetop, inside a microwave oven or inside an oven. Use the pot only inside the Express Crock Heating Base. Wash the Sealing Gasket and Lid by hand in warm, soapy water. Dry all parts thoroughly.

Cooking Pot:

When removing the Cooking Pot from the Heating Base, always use two hands and lift directly upward. Failure to do so may result in scratching the outside of the Cooking Pot (see figure 5).

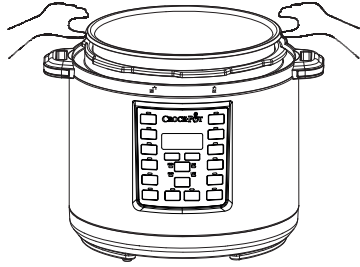
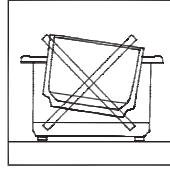


Figure 5



SOINS ET ENTRETIEN

Ne procédez au nettoyage de l'autocuiseur Express Crock que lorsqu'il a totalement refroidi et est débranché. Ne vous servez pas de la cuve sur la cuisinière, dans un four à micro-ondes ou dans un four ordinaire. N'utilisez la cuve que dans la base chauffante de l'Express Crock. Lavez soigneusement le joint d'étanchéité à la main, à l'eau chaude savonneuse. Asséchez toutes les pièces à fond.

Cuve

Retirez toujours la cuve de la base chauffante en utilisant vos deux mains et levez-la tout droit. En n'agissant pas ainsi, vous risquez de rayer la surface extérieure de la cuve (voyez la figure 5).

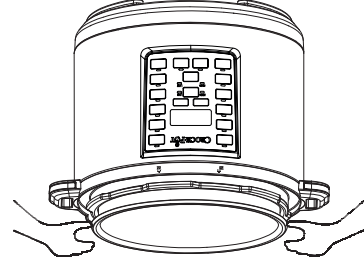
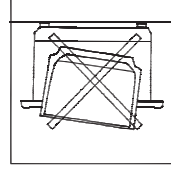


Figure 5



SOINS ET ENTRETIEN (SUITE)

Si les aliments adhèrent à la cuve ou brûlent, remplissez la cuve d'eau savonneuse chaude et laissez tremper avant d'entreprendre le nettoyage. Servez-vous alors d'une spatule de caoutchouc ou de nylon pour décoller les résidus tenaces. S'il est nécessaire de récure, employez un nettoyeur non abrasif avec un tampon à récure ou une brosse de nylon. Bien que la cuve soit lavable en machine, nous considérons son lavage à la main préférable, dans le but de ménager le revêtement antiadhésif.

En présence de taches blanches dans la cuve, faites tremper 30 minutes dans une solution d'eau chaude additionnée de vinaigre ou de jus de citron. Rincez et asséchez.

Remarque: ne vous servez jamais d'ustensiles ou de dispositifs en métal pour nettoyer la cuve, vous risqueriez de rayer ou d'abîmer le revêtement antiadhésif.

Extérieur

Passer un chiffon humide sur la base chauffante puis polissez-la à sec. NE vous servez PAS de produits abrasifs, récourants ou produits chimiques puissants, ils abîmeraient irrémédiablement la surface. Afin d'éviter tout dommage, n'employez pas de détergent alcalin pour nettoyer l'autocuiseur. N'utilisez qu'un chiffon soyeux et un détergent doux. Ne plongez la base chauffante ni dans l'eau ni dans un autre liquide.

Collecteur de condensation

Videz l'eau recueillie dans le collecteur de condensation après chaque utilisation. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse.

CARE AND CLEANING (CONT.)

If food sticks or burns to the surface of the Cooking Pot, then fill it with hot soapy water and let it soak before cleaning. Use a rubber or nylon spatula to remove stubborn residue. If scouring is necessary, use a non-abrasive cleaner and a nylon scouring pad or brush.

Although the Cooking Pot is dishwasher safe, we recommend hand-washing to preserve the non-stick coating.

If white spots form on surface of Cooking Pot, then soak it in a solution of vinegar or lemon juice and warm water for 30 minutes. Rinse and dry.

Note: Never use metal utensils or cleaning devices on the Cooking Pot, as this may result in scratching and damaging the non-stick coating.

Exterior

Wipe the exterior of the Heating Base with a damp cloth and polish dry. DO NOT use harsh abrasives, scourers or chemicals, as these will damage the surfaces. To prevent damage to the Multi-Cooker do not use alkaline cleaning agents when cleaning. Only use a soft cloth and mild detergent. Never immerse the heating base in water or any other liquid.

Condensation Collector

Empty any collected water from the Condensation Collector after each use. Wash in warm, soapy water.

CARE AND CLEANING (CONT.)

Lid and Sealing Gasket

Always examine the gasket before each use. The silicon Sealing Gasket on the inside of your Multi-Cooker Lid may deteriorate over time. Remove Sealing Gasket for cleaning as needed. Hand clean using warm, soapy water, dry thoroughly, and replace Sealing Gasket in Lid before use. Leave the Lid upturned for storage, as this will also extend the life of the gasket. Sealing Gasket may need to be replaced every 1 – 2 years depending on regular use. Contact Crock-Pot® customer service to order replacement parts.

Steam Release Valve

Ensure the Steam Release Valve is clear from debris before you begin using the Multi-Cooker. Remove the valve and gently clean. Ensure it is completely dry before replacing.

Steam Release Valve Cover

The Steam Release Valve Cover is on the underside of the Lid. Ensure it is clear from debris before you begin using the Multi-Cooker. To clean, carefully pull the cover off and clean using warm, soapy water. Press the cover back into its place after cleaning is complete.

Couvercle et joint d'étanchéité

Vérifiez soigneusement le joint avant chaque utilisation. Le joint d'étanchéité de silicone, qui se trouve à l'intérieur du couvercle de l'autocuiseur, peut se détériorer au fil du temps. Retirez le joint pour le nettoyer lorsque nécessaire. Lavez-le à la main, à l'eau chaude savonneuse, asséchez-le à fond puis repositionnez-le dans le couvercle avant de recommencer à employer l'autocuiseur. Rangez l'appareil avec le couvercle retourné sur la cuve, ce qui prolongera la durée de service du joint. Il peut être nécessaire de remplacer le joint d'étanchéité tous les 1 ou 2 ans, selon la fréquence d'utilisation de l'autocuiseur. Communiquez avec le Service à la clientèle de Crock-Pot pour commander les pièces de rechange voulues.

Soupape d'évacuation de la vapeur

Assurez-vous avant chaque utilisation que la soupape et l'évacuation est exempte de débris. Retirez la soupape et nettoyez-la délicatement. Ne la remplacez que lorsqu'elle est complètement sèche.

Capot de la soupape d'évacuation de la vapeur

Le capot de la soupape d'évacuation de la vapeur se trouve sur la surface intérieure du couvercle. Assurez-vous qu'il est exempt de débris avant d'employer l'autocuiseur. Pour le nettoyer, retirez-le puis lavez-le à l'eau chaude savonneuse. Une fois immaculé, remettez-le en faisant pression.

SOINS ET ENTRETIEN (SUITE)

INTÉRIEUR DU COUVERCLE

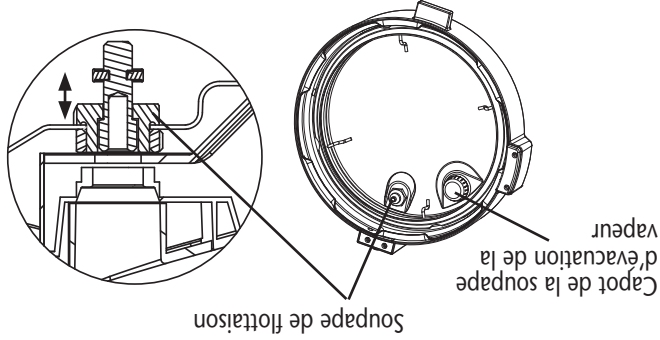


Figure 6

Soupape de flottaison

Avant de commencer à employer l'autocuiseur, faites délicatement pression sur cette soupape à 2 ou 3 reprises pour vérifier l'absence de débris.

Tige de blocage du couvercle

Avant de commencer à employer l'autocuiseur, faites délicatement pression sur la tige pour vérifier l'absence de débris.

Remarques

1. Il est tout à fait normal que de la condensation s'infilte dans la base chauffante, sous la cuve extractible. Attendez que l'autocuiseur refroidisse pour l'assécher avec un torchon.
2. Vérifiez toujours que tous les composants (cuve, soupapes, joint, et autres) sont complètement secs avant de les replacer dans l'autocuiseur.

CARE AND CLEANING (CONT.)

UNDERSIDE OF LID

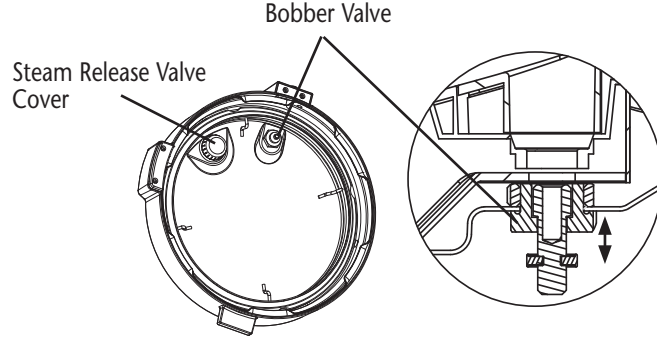


Figure 6

Bobber Valve

Gently press the valve up and down 2-3 times and ensure it is clear from debris before you begin using the Multi-Cooker.

Lid Lock Pin

Gently press the pin and ensure it is clear from debris before you begin using the Multi-Cooker.

Note:

1. Condensation may collect inside the Heating Base under the removable Cooking Pot. This is normal. Allow to cool, and then dry using kitchen cloth.
2. Always make sure that each component (pot, valves, gasket, etc.) is completely dry before you put back into the Multi-Cooker.

TROUBLESHOOTING

Subject	Question	Solution
Power	My Multi-Cooker will not turn on	Make sure outlet is functioning properly
		Check that the Multi-Cooker is plugged in
		Call Customer Service at 1-800-323-9519
Doneness of food	My food was undercooked	Make sure you selected the proper cooking setting
		Make sure the Lid is properly placed and locked, and that Steam Release Valve in "Seal" (closed) position.
		Check the recipe to see that the proper pressure, temperature, and time selection were made
		Be sure the power was not interrupted
		Make sure the Cooking Pot has enough liquid to create desired steam and build pressure. Minimum of 8oz of liquid should be used when pressure cooking. Never fill over the "MAX" line.
	My food was overcooked	Make sure the Cooking Pot was at least 1/2 full
		Check that the proper pressure, temperature, and time were selected
Programming	Can I set a time for the Brown/Sauté program?	Because sautéing is a function that generally requires your full attention this may not be necessary. However, if desired a time can be selected.

Objectifs	Questions	Solutions
Alimentation Mon autocuiseur ne se met pas en marche	Assurez-vous que la prise fonctionne bien	Vérifiez que l'autocuiseur est branché
Degré de cuisson des aliments	Mon plat n'était pas assez cuit	Vérifiez que vous avez choisi le réglage de cuisson approprié
	Le couvercle doit être bien placé et bloqué et la soupape d'évacuation en position	« compression », assurez-vous-en
	Consultez la recette pour vérifier le temps, la pression et la température choisis	Vérifiez qu'il n'y a pas eu de coupure de courant
	Assurez-vous qu'il y avait assez d'eau dans la cuve pour produire la vapeur désirée et faire monter la pression. Cuire sous pression requiert au moins 250 mL / 8 oz de liquide. Ne remplissez jamais la cuve au-delà du repère MAX.	Assurez-vous que la cuve est au moins à moitié (1/2) pleine
Mon plat avait trop cuit		Vérifiez que vous avez choisi la pression, la température et le temps appropriés
Programmation	Puis-je régler une durée pour brunir / Faire sauter étant une fonction qui nécessite généralement toute votre attention, régler la durée devrait être superflu mais c'est faisable	

DÉPANNAGE






Objectifs	Questions	Solutions
Peut-on modifier la fonction choisie, le temps ou la température lorsque la cuisson a débuté ?	Oui – pour changer la fonction, appuyez sur MARCHE / ARRÊT puis choisissez une nouvelle fonction. Modifiez le temps et la température au besoin, selon l'aliment. Appuyez de nouveau sur MARCHE / ARRÊT . Le temps et la température peuvent être modifiés en tout temps.	
Cuisson	Peut-on utiliser la cuve et le couvercle sur la cuisinière ou dans le four ? La cuve et le couvercle ne résistent pas à la chaleur du four, ni l'un ni l'autre n'est utilisable sur la cuisinière ou dans le four	Quand un cycle de cuisson est interrompu et l'affichage de « HEAT » peut être atteint, le réglage de la pression, ce qui a fait recommencer le préchauffage
Vapeur	De la vapeur fuit de l'autocuiseur ? • Il est normal qu'il s'échappe un peu de vapeur à la soupape de flottaison avant que l'autocuiseur soit monté en pression • Si la vapeur fuit autour du couvercle, c'est que le couvercle n'a pas été complètement fermé et bloqué	Un dispositif de sécurité empêche de retirer le couvercle lorsque l'autocuiseur est sous pression. Veillez à bien décompresser l'appareil en tournant la soupape d'évacuation de la vapeur en position de décompression (ouverte). Consultez la rubrique intitulée « Décompression » pour de plus amples renseignements.
Couvercle	J'ai de la peine à retirer le couvercle	

DEPANNAGE (SUITE)






TROUBLESHOOTING (CONT.)

Subject	Question	Solution
	Can I change the cooking function, time or temperature once the food is cooking?	Yes, to change the cooking function, press START/STOP and select a new cooking function. Change the time and temperature as required for the food. Press START/STOP again. The time and temperature can be changed at any time.
Cooking	Can the Cooking Pot and Lid be used on top of the stove or in the oven?	The Cooking Pot and Lid are not oven safe. Neither can be used on the stove or in the oven.
	I stopped the cooking process and changed pressure settings, and now the Multi-Cooker is preheating again.	If a cooking cycle is stopped and a new one is started, the Multi-Cooker may display "HEAT" until the new pressure is achieved.
Steam	Steam is leaking out of the Multi-Cooker	<ul style="list-style-type: none"> It is normal for a small amount of steam to come out of the Bobber Valve before the Multi-Cooker is pressurized. If steam is coming out from the perimeter of the Lid, the Lid has not been closed and locked completely.
Lid	I am having trouble removing the Lid.	There is a safety feature to keep Lid from being removed while the Multi-Cooker is under pressure. Please make sure to depressurize the unit by rotating the Steam Release Valve into the "Release" (open) position. Refer to Releasing Pressure section for further instructions.

NOTIFICATION CODES

Notification	Solution
“CLOSE LID” blinking light	Ensure that the Lid is closed completely and in the LOCKED  position, aligning  with  .
Display “E1”	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and contact service center.
Display “E2”	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and contact service center.
Display “E3”	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker, and allow to cool down completely. Once Multi-Cooker has cooled down, check all parts of the Lid (See pages 32-33). Turn Lid to LOCKED  position. Ensure Steam Release Valve is in “Seal” (closed) position. If this notification code occurs again, unplug Multi-Cooker and contact service center.
Display “E4”	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker, and allow to cool down completely. Once Multi-Cooker has cooled down, check Cooking Pot to ensure there is enough liquid inside. Add more liquid if necessary (Minimum 8oz). Ensure no steam is coming out of Cooking Pot before placing Lid back on Multi-Cooker. Turn Lid to LOCKED  position. Ensure Steam Release Valve is in “Seal” (closed) position. Select a pressure cooking function, and then press START/STOP .
Display “E5”	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and allow to cool. Once it is cooled down, remove the Lid and check the Cooking Pot. Do not use the Lid when using the BROWN/SAUTÉ function. When using the SLOW COOK function, make sure that the Steam Release Valve is in the “Release” (open) position before starting the cooking cycle.
Display “E6”	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and allow to cool. Once it is cooled down, remove the Lid and check the Cooking Pot. Add liquid as necessary. Ensure a minimum of 8oz of liquid is used inside the removable Cooking Pot. If using a pressure cooking function, ensure that the Steam Release Valve is in the “Seal” (closed) position.

CODES NOTIFICATION

Solutions	NOTIFICATIONS
<p>Veillez à ce que le couvercle soit bien fermé et en position de BLOCCAGE  en faisant coïncider  avec .</p>	<p>« FERMER LE COUVERCLE »</p> <p>« E1 » à l'écran</p> <p>L'autocuiseur interrompt le cycle de cuisson. Débranchez l'appareil et communiquez avec un centre de services.</p>
<p>L'autocuiseur interrompt le cycle de cuisson. Débranchez l'appareil et communiquez avec un centre de services.</p>	<p>« E2 » à l'écran</p> <p>L'autocuiseur interrompt le cycle de cuisson. Débranchez l'appareil et communiquez avec un centre de services.</p>
<p>L'autocuiseur interrompt le cycle de cuisson. Débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse totalement. Ceci fait, vérifiez les éléments du couvercle (voyez les pages 32-33). Bloquez  le couvercle. Assurez-vous que la soupape d'évacuation de la vapeur est en position « compression » (fermée). Si l'affichage de ce code persiste, débranchez l'appareil puis communiquez avec un centre de services.</p>	<p>« E3 » à l'écran</p> <p>L'autocuiseur interrompt le cycle de cuisson. Débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse totalement. Ceci fait, vérifiez le volume de liquide dans la cuve est suffisant. Ajoutez du liquide au besoin (il doit y en avoir au moins 250 mL / 8 oz). Vérifiez qu'il ne s'échappe pas de vapeur de la cuve avant de replacer le couvercle. Bloquez-le . Vérifiez que la soupape d'évacuation est en position « compression ».</p> <p>MARCHE / ARRÊT.</p> <p>Sélectionnez une fonction de cuisson sous pression puis pressez</p>
<p>L'autocuiseur interrompt le cycle de cuisson. Débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse totalement. Ceci fait, retirez le couvercle et vérifiez la cuve. N'employez pas le couvercle avec la fonction BRUNIR / SAUTER. Quand vous faites cuire à MIJOTER, mettez la soupape d'évacuation à « décompression » (ouverte) avant de débiter le cycle.</p>	<p>« E5 » à l'écran</p> <p>L'autocuiseur interrompt le cycle de cuisson. Débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse totalement. Ceci fait, retirez le couvercle et vérifiez la cuve. Ajoutez du liquide si nécessaire (il doit y en avoir au moins 250 mL / 8 oz). Pour cuire sous pression, veillez à ce que la soupape d'évacuation de la vapeur soit réglée à « compression » (fermée).</p>
<p>L'autocuiseur interrompt le cycle de cuisson. Débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse totalement. Ceci fait, retirez le couvercle et vérifiez la cuve. Ajoutez du liquide si nécessaire (il doit y en avoir au moins 250 mL / 8 oz). Pour cuire sous pression, veillez à ce que la soupape d'évacuation de la vapeur soit réglée à « compression » (fermée).</p>	<p>« E6 » à l'écran</p> <p>L'autocuiseur interrompt le cycle de cuisson. Débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse totalement. Ceci fait, retirez le couvercle et vérifiez la cuve. Ajoutez du liquide si nécessaire (il doit y en avoir au moins 250 mL / 8 oz). Pour cuire sous pression, veillez à ce que la soupape d'évacuation de la vapeur soit réglée à « compression » (fermée).</p>

CONSEILS PRATIQUES ET ASTUCES

Conseils pratiques et astuces pour tirer le meilleur parti de votre autocuiseur Express Crock de Crock-Pot^{MD} : visitez le site Web www.crockpot.ca où vous

trouverez recettes alléchantes, trucs utiles, et bien plus. Avec votre Express Crock, vous pouvez créer un tas de repas, collations et desserts exquis. Les durées de cuisson varient d'un aliment à un autre, vous devrez peut-être procéder à plusieurs essais avant que le temps de cuisson réponde parfaitement à vos goûts.

1. Consultez la notice d'emploi lorsque vous employez l'autocuiseur Express Crock de Crock-Pot^{MD}.
2. Ne remplissez jamais la cuve au-delà du repère MAX.
3. Ne laissez pas l'autocuiseur branché entre utilisations.
4. Veillez à ce que l'autocuiseur soit éloigné des armoires de cuisine et des murs lorsqu'il fonctionne.
5. La cuve est uniquement conçue pour cet autocuiseur. Ne l'utilisez ni sur une cuisinière ni dans un four ordinaire ou à micro-ondes.
6. La grille vapeur fournie ne convient qu'à cet autocuiseur. Elle ne devrait pas abîmer la surface de la cuve.
7. Lors du retrait du couvercle, servez-vous d'une poignée pour saisir la poignée du couvercle et lever ce dernier en l'écartant afin de ne pas diriger la vapeur qui s'échappe vers vous.
8. Mettez toujours un dessous-de-plat ou une poignée sous la cuve lorsqu'elle est retirée de la base chauffante.

HINTS AND TIPS

Hints and Tips to get the best use of your Crock-Pot[®] Express Crock Multi-Cooker: Go to the Crock-Pot[®] website at www.crockpot.ca for additional recipes, hints, tips and much more.

With your Express Crock you can create a large variety of delicious meals, snacks and desserts. Various foods take different times to cook perfectly, so sometimes it may take some trial and error to get the cooking times right for you.

1. Please refer to your Crock-Pot[®] Express Crock owner's manual when using your Multi-Cooker.
2. Never fill the Cooking Pot past the MAX line.
3. Do not leave Multi-Cooker plugged in when not in use.
4. Make sure Multi-Cooker is kept away from cabinets and walls when in use.
5. The Cooking Pot is designed to be used only in this Multi-Cooker. Do not use on stovetop, in microwave, or in oven.
6. The provided Steaming Rack is designed to be used in this Multi-Cooker. It should not damage the surface of the Cooking Pot.
7. When removing the Lid, use a pot holder to grasp the Lid Handle and lift away from your body to allow steam to escape.
8. Always place a trivet or pot holder under the Cooking Pot if it is removed from the Heating Base.

HINTS AND TIPS FOR SLOW COOKING

- If you are slow cooking, you can use the **BROWN/SAUTÉ** function first, which allows you to sear meats and vegetables at the beginning but also allows you to thicken sauces and make gravies at the end. Browning meat prior to slow cooking not only gives your food great color, but it also seals in the juices and flavors and keeps the meat tender.
- To thicken a casserole at the end of cooking, use the **BROWN/SAUTÉ** function and stir a small amount of corn flour with water. Allow to simmer, stirring until thickened.
- When using the **SLOW COOK** function, make sure the Steam Release Valve is in the “Release” (open) position.
- When using the **SLOW COOK** function, the Multi-Cooker does not recover lost heat quickly, so only lift the Lid if necessary or if instructed to do so in the recipe. It’s a good idea to monitor your slow cooking results throughout the cooking cycle by quickly removing the Lid and checking, then quickly replacing the Lid. Different cuts and thickness of meats and vegetables can vary cooking times.

- Lorsque vous désirez faire cuire un mets lentement, vous pouvez commencer par utiliser la fonction **BRUNIR / SAUTER** pour saisir la viande et les légumes afin qu'ils ne rendent pas leurs jus; vous pourrez également épaissir les sauces en fin de cuisson. Saisir la viande avant de la mijoter confère une merveilleuse couleur au plat et emprisonne les sucs et saveurs afin que la viande soit plus tendre.
- Pour épaissir le jus d'un mets en casserole à la fin de la cuisson, utilisez la fonction **BRUNIR / SAUTER** et délayez un peu d'amidon de maïs et d'eau. Faites cuire à petit feu jusqu'à épaississement.
- Lorsque vous utilisez la fonction **MIJOTER**, veillez à ce que la soupape d'évacuation de la vapeur soit bien en position « décompression » (ouverte).
- Lorsque vous utilisez la fonction **MIJOTER**, toute déperdition de chaleur ne se regagne que très lentement; évitez de lever le couvercle inutilement ou ne le levez que si la recette l'indique. Si vous désirez contrôler le mijotage, retirez le couvercle puis replacez-le au plus vite. Le temps requis varie pour cuire les viandes de coupes et épaisseurs variées, ainsi que les différents légumes.

CONSEILS PRATIQUES ET ASTUCES POUR MIJOTER

Température	Suggestions d'utilisation	Idées de recettes
Haut	Utilisez ce réglage pour les recettes qui requièrent une cuisson plus courte, ordinairement de 4 à 6 heures.	Idéal pour sauces, chili, plats à base de pommes de terre ou de fromage, ailes de poulet et boulettes de viande avec sauce.
Bas	Le réglage de choix pour les recettes qui bénéficient d'une longue cuisson – souvent plus de 8 heures. Est idéal pour les morceaux de viande les moins tendres.	Parfait pour les morceaux de viande moins tendres, les plats en daube, les haricots secs, les soupes et les ragouts

CONSEILS PRATIQUES ET ASTUCES POUR MIJOTER (SUITE)

- Il n'est pas rare que la viande cuise plus rapidement que les légumes-racines et c'est pourquoi nous recommandons de hacher tous les légumes de même taille. La viande peut être débitée en plus gros morceaux car si les morceaux sont trop petits, ils se désagrègeront une fois cuits et tendres.
- Mijoter réduit l'évaporation, saveurs et jus sont donc maintenus. Tenez-en compte lorsque vous créez des recettes. Il y a de grandes chances que vous n'ayez pas besoin de tout le liquide que préconisent les autres modes de cuisson.

HINTS AND TIPS FOR SLOW COOKING (CONT.)

- It is not uncommon for meat to cook faster than root vegetables. It is for this reason that we recommend chopping all vegetables to a similar small size. Meat can be cut into larger chunks because if it is cut too small, it will break up once cooked and tenderized.
- Slow Cooking reduces evaporation, resulting in the flavors and juices being maintained. Keep this in mind when creating your own recipes, as you may not require as much liquid as you would when using other cooking methods.

Temperature	Temperature Suggestions	Recipes Ideas
High	Use this setting for recipes that require shorter cooking times, generally 4-6 hours.	Ideal for sauces, chili, potato dishes, cheese dishes, chicken wings and meatballs in sauce
Low	Use this setting for recipes that require longer cook times. This setting is used for recipes that usually require cooking for more than 8 hours. Perfect for less tender cuts of meats.	Ideal for less tender cuts of meat, braised meats, dried beans, soups and stews

INSTRUCTIONS RELATIVES AU SERVICE

1. L'autosenseur ne contient pas de pièces qu'on puisse réparer l'utilisateurs. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster une fonction mécanique ou électrique de l'autosenseur, sous peine de blessures corporelles et d'annulation de la garantie. D'origine et de concert avec la facture d'achat, si ce retour a lieu plus de 30 jours après la date de l'achat, veuillez consulter la garantie d'achat.
2. Si vous avez acheté l'autosenseur, veuillez le retourner au magasin où vous avez acheté, dans son emballage d'origine et de concert avec la facture d'achat.
3. L'appareil a besoin d'être réparé, veuillez appeler notre service à la clientèle au 1 800 323-9519 ou visiter www.crockpot.ca.

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, si au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement « JCS ») garantit que pour une période de un (1) an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de pièces et de matériau de réparation. JCS se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer ce produit ou tout composant du produit déclaré défectueux pendant la période de garantie. Le produit ou composant de remplacement sera soit neuf soit réusiné. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire, de valeur égale ou supérieure. La présente constitue votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster une fonction électrique ou mécanique du produit, sous peine d'annulation de la garantie. Cette garantie n'est valide que pour le reçu d'achat original. La preuve de la date de l'achat, au détail initiale et elle n'est pas transférable. Veuillez conserver le reçu d'achat original. La preuve de la date est exigée pour tout service consommateur JCS, les concessionnaires JCS, le changer d'une manière quelconque des modalités de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni l'endommagement attribuable à la négligence, à l'utilisation abusive de cet article, ou brutalement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, au non-respect du mode d'emploi, ou d'entretien, à la réparation ou à l'altération par quelqu'un, sauf JCS ou un centre de services agréé de JCS. L'usure normale des pièces, les dommages causés par des incendies, inondations, ouragans et tonnares.

Quelles sont les limites de responsabilité de JCS ?
 JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage conséquent ou accessoire causé par la violation de toute garantie ou condition expresse, implicite ou réglementaire. Sauf dans la mesure interdite par la législation pertinente, toute garantie condition implicite de valeur marchande n'a d'application à un usage particulier limité à la durée de la réglementation expresse, implicite ou réglementaire. JCS décline toute autres garanties, conditions, expressions, implicites, réglementaires ou autres. JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage de tout caractère résultant de l'achat, de l'usage ou de la maintenance. JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage de tout caractère résultant de l'usage ou de la maintenance. JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage de tout caractère résultant de l'usage ou de la maintenance. JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage de tout caractère résultant de l'usage ou de la maintenance.

Comment obtenir le service prévu par la garantie
 Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 323-9519 et l'adresse d'un centre de services approprié vous sera fournie.

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 323-9519 et l'adresse d'un centre de services approprié vous sera fournie.

À quel moment obtenez-vous le service prévu par la garantie
 Certains États et certaines provinces ou juridictions interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou certains États et certaines provinces ou juridictions interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou certains États et certaines provinces ou juridictions interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou certains États et certaines provinces ou juridictions interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires.

Pour faire enregistrer votre produit, veuillez visiter en ligne au www.crockpot.ca.
 Sunbeam Products, Inc. Tous droits réservés. Le produit que vous achetez peut différer légèrement de celui indiqué sur ce carton en raison du développement continu du produit. Garantie limitée de un (1) an - veuillez voir à l'intérieur pour plus de détails. Importé et distribué par Sunbeam Corporation (Canada), 20B, rue Herford, Brampton (Ontario) L6Y 0M1. Impprimé en Chine.

SERVICE INSTRUCTIONS

1. This Multi-Cooker has no user serviceable parts. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this Multi-Cooker. Doing so may cause injuries and void the warranty. Any servicing beyond that described in the CARE AND CLEANING section should be performed by an Authorized Service Representative only. See Warranty Section.
2. If you need to exchange the Multi-Cooker, please return it in its original carton, with a sales receipt, to the store where you purchased it. If you are returning the Multi-Cooker more than 30 days after the date of purchase, please see the enclosed Warranty.
3. If you have any questions or comments regarding this Multi-Cooker's operation or believe any repair is necessary, please call our Consumer Service Department at 1-800-323-9519 or visit our website at www.crockpot.ca.

1 YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited, doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty. This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use of improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty. JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise. JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party. Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any questions regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-323-9519 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any questions regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-323-9519 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located at 2381 Executive Center Drive, Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Herford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please call our Consumer Service Department. PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

To register your product, please visit us online at www.crockpot.ca.

© 2018 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development. One year limited warranty — please see inside for details. Imported and distributed by Sunbeam Corporation (Canada), 20B Herford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.