

crock-pot[®]
multicooker BRAND
multicuiseur MARQUE

For more information visit us at
www.crock-pot.com
For product questions contact:
Crock-Pot® Customer Service
1-800-323-9519

© 2024 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. 6655 Peachtree Dunwoody Rd.
Atlanta, GA 30328.
Distributed in Canada by Newell Brands Canada ULC, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

Pour renseignements complémentaires, visitez
www.crock-pot.ca
Pour questions relatives au produit :
Service à la clientèle de la marque Crock-Pot^{MD}
1 800 323-9519

© 2024 Sunbeam Products, Inc. Tous droits réservés. Distribué par Sunbeam Products, Inc. de 6655 Peachtree Dunwoody Rd.
à Atlanta en Géorgie 30328.
Importé et distribué au Canada par Sunbeam Corporation (Canada) Limited du 20B Hereford Street à Brampton (Ontario)
L6Y 0M1.

Printed in China/Imprimé en Chine
MultiMeal Multicooker COOK1916_24EFM1_GCDS-JC

P.N. NWL0001673703

crock-pot[®]
multicooker BRAND
multicuiseur MARQUE

LET'S GET STARTED!
LANCEZ-VOUS !



Scan for more info and
how-to videos!
Balayer pour plus d'infos
et vidéos pratiques !

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. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. 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, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
5. 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.
6. Do not plug in or turn on the Multi-Cooker without having the Cooking Pot inside the Multi-Cooker.
7. Plug cord into the wall outlet.
8. Avoid spillage on the power cord connector.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not use outdoors or for commercial purposes.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
14. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
15. The heating base is subject to residual heat after use. Do not touch heating base after a cooking cycle. Allow to cool before handling.
16. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. This appliance is not intended for deep frying foods.
17. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
18. **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.
19. **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.
20. Do not move or cover the Multi-Cooker while it is in operation.
21. Do not operate the Multi-Cooker without food or liquid in the Cooking Pot.
22. Place the Multi-Cooker so that the Steam Release Vent is positioned away from the body. Steam can result in serious burns.
23. 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.
24. Do not use the Lid to carry the Multi-Cooker.
25. Do not use the Cooking Pot for food storage or place in the freezer.

26. The Multi-Cooker Lid is made of tempered glass. The lid is fragile and may crack or break if dropped. Handle with care. Always inspect the lid for chips, cracks, or any other damage. Do not use the glass lid if it is damaged, as it may shatter during use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY



This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or 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.

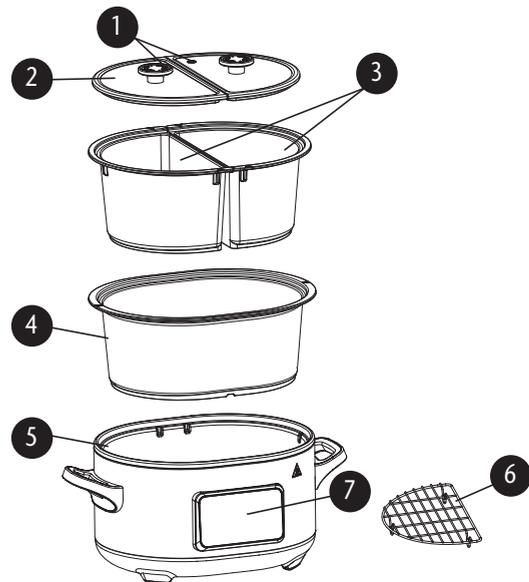
POWER CORD INSTRUCTIONS:

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

NOTICES

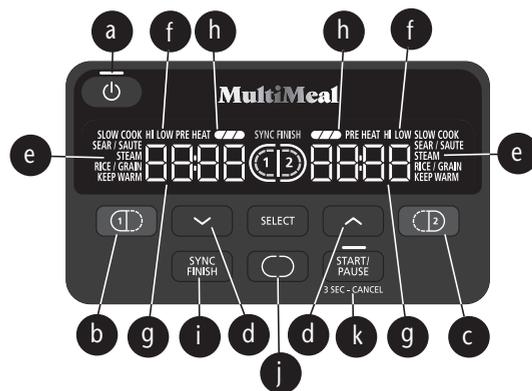
1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated multi-cooker on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your multi-cooker to prevent possible damage to the surface.
2. During initial 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.
4. Steam release from the lid rim or lid vents may occur during cooking.

2 GETTING TO KNOW YOUR CROCK-POT® MULTIMEAL MULTICOOKER!



1. Steam Vents
2. Lids
3. 3.7QT Pots
4. 8QT Pot (Select models only.)
5. Unit Base
6. Wire Rack
7. Control Panel

3 CONTROL PANEL



- a) Power Button and Light
- b) Left 3.7QT Pot Button
- c) Right 3.7QT Pot Button
- d) Down and Up Buttons
- e) Cook Modes
- f) Cook Temperatures
- g) Cook Times
- h) Pre-Heat Status Bar
- i) Synch Finish Button (DualSync Technology)
- j) Single 8QT Pot Button (Select models only)
- k) Start/Pause Button (Hold to Cancel)

4 COOKING FUNCTIONS

Cooking Functions

Your MultiMeal Multicooker has five (5) cooking functions:

1. **SLOW COOK:** Gradually cooks food at low temperatures over an extended period of time, resulting in tender, flavorful dishes.
2. **SEAR / SAUTE:** Quickly heats and browns food to lock in flavor and create a delicious, caramelized exterior.
3. **STEAM:** Gently cooks food using hot vapor, preserving nutrients and flavors while ensuring even cooking.
4. **RICE / GRAIN:** Automatically cooks perfect fluffy rice or grains with precise timing and temperature control.
5. **KEEP WARM:** Maintains a consistent low temperature to keep cooked food warm without overcooking.
6. **BAKE:** Evenly cooks dishes with dry heat. Perfect for baking cakes, bread, or casseroles. (only on select models).

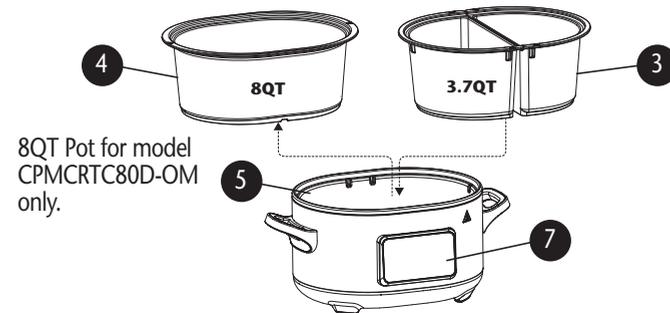
5 IMPORTANT TIPS BEFORE USE

Part	Dishwasher Safe	Oven Safe	Microwave Safe	Stovetop Safe
Lid	Yes	No	No	No
Ceramic Pot(s)	Yes	Yes	No	No

- Pot Tips
 - o For models sold with the additional 8QT pot, ALWAYS remove the 8QT pot from the multicooker before cooking with both 3.7QT pots.
 - o Only cook with the pots provided with your Multicooker.
 - o Multicooker pots are safe for use in the oven.
 - o Use only non-metal utensils inside Multicooker pots to prevent scratches and damage to the non-stick coating.
 - o Do not use traditional stoneware in this unit, only the metal pots.
- Lid Tips
 - o Lids for the Multicooker are NOT oven safe.
 - o For proper steam ventilation, avoid resting objects of any kind on the lids.
- Food Handling Tips
 - o For best results, ensure ingredients have properly thawed before cooking in the multicooker.
- Control Panel Tips
 - o In some cases, you may want to change a cook function you've selected. To choose a different cook mode, press the SELECT button again to reselect cook modes.
- Cooking Tips
 - o Your Multicooker can perform various cooking tasks but it's different from regular slow cookers. You may need to alter the cooking time for some slow cooking recipes.
 - o Sear larger cuts and quantities of meat in stages. This will prevent the meat from steaming or boiling.
 - o Avoid overcrowding pots to prevent unwanted moisture build-up when cooking.
 - o Max water volume for STEAM function is 1.5 cups or 350 ml.

Before using your new Crock-Pot MultiMeal Multicooker:

1. Remove all packaging components.
 2. Wash the lids, pots, and wire rack in warm, soapy water. Make sure to dry thoroughly. (For models sold with the additional 8QT pot, make sure to remove, wash, and dry as well.)
 3. Place both 3.7QT pots OR the single 8QT pot (model CPMCRTC80D-OM only) inside your MultiMeal Multicooker.
- IMPORTANT:** For models sold with the additional 8QT pot, ALWAYS remove the 8QT (4) pot from the Multicooker before cooking with both 3.7QT (3) pots.



4. Plug in the power cord into a 120V outlet.
5. You're now ready to begin using your Crock-Pot MultiMeal Multicooker!

Turning On Your Multicooker

1. Press the POWER button. The control panel will illuminate.

Cooking With Your Multicooker

1. Press **(L)** to select the *Left Pot* cook settings or **(R)** for the *Right Pot* cook settings. The respective Pot Indicator will illuminate when selected and the cook mode will flash.
 - a. **NOTE:** For models sold with an 8QT pot, press **(L)** to use the single large 8QT pot accessory. The 8QT Pot Indicator **(L)** and Left cook modes will illuminate.
2. Use the UP and DOWN buttons to cycle through the cook modes. Once you reach your desired mode, press SELECT to confirm and continue.
 - a. **NOTE:** For SLOW COOK and SEAR/ SAUTE modes, you must choose the HI or LOW temperature setting. Use the UP and DOWN arrows to toggle between HI and LOW. Then, press SELECT to confirm and continue.
 - b. **NOTE:** (For model CPMCRTC37D-OM) In BAKE mode, you can choose HI for 350°F or LOW for 300°F temperature settings. For the combined RICE/STEAM mode, choose HI for rice or grains and LOW to steam.

3. Once the mode and the temperature (if applicable) are selected, use the UP and DOWN buttons to set your desired cook time. Press SELECT to save your cook settings or press START to begin cooking!
 - a. **NOTE:** If SEAR / SAUTE function is selected (and select models with BAKE), you must preheat the unit before ingredients are added! For instructions on how to preheat, see Preheat Function section below.
 - b. **NOTE:** See our cook charts online or on page 11-14 for suggested cook times and temperatures!
4. Repeat Steps 1-3 for your second pot!
 - a. **NOTE:** If you opted to press SELECT in Step 3 for your initial pot set up, those settings have been saved. Press START at this time to begin dual-pot cooking!
5. Once cooking is completed, your multicooker will beep and flash 'Done' on the control panel. Some modes (SLOW COOK, STEAM, RICE, BAKE) will automatically start the KEEP WARM function to keep your food ready until serving time.
 - a. **NOTE:** We do NOT recommend using the KEEP WARM setting for more than four (4) hours.
6. (Optional) If only one pot has finished cooking and you wish to remove its ingredients, make sure to return the pot to its base. This will maintain the cooking quality of the unfinished pot and prevent the heating plate from being exposed.
7. To turn off unit, press the POWER **(P)** button.

Steam Function

The steam function utilizes steam to cook food gently and evenly. It's ideal for steaming vegetables, seafood, and baking. This function involves adding water to the pot which generates steam to cook the food placed on the wire rack. It's a healthy cooking method that helps retain nutrients and flavors in the food.

To steam foods properly:

1. Add water to a single 3.7QT pot.
 - **NOTE:** Maximum water volume for STEAM function is 1.5 cups or 350 ml.
2. Place wire rack inside pot.
3. Select the STEAM function to begin steaming.

Preheat Function

The preheat feature makes sure your multicooker reaches the right temperature before cooking. Preheating before cooking makes the outcome of your recipes more consistent and helps them cook faster.

Using the Preheat Function

1. Select the SEAR / SAUTE function (or BAKE on select models).
 - a. **NOTE:** The preheat function is only available for the SEAR / SAUTE function (and select models with BAKE).
 2. Press the START button.
 3. The preheat status bar will illuminate. Your cook time will hold until completed.
 - a. **TIP:** To save time, prepare any necessary ingredients while waiting for the unit to preheat.
 4. Listen for a beep. This means preheating is complete.
- CAUTION!!** Foods and pots will be very hot! Always use oven mitts to remove the pots and remove foods using tongs or utensils.
- WARNING:** Always place lid steam vents towards the back of the unit (away from body) to prevent steam burns. Refer to the 1 and 2 lid labels to ensure the steam vents are placed correctly.
5. Add ingredients as necessary.
 6. Securely fit both lids onto the pot(s).
 7. Press the START button to begin the timer.
 - a. **NOTE:** If the START button is NOT pressed within two (2) minutes of preheat completing, the unit will auto-start.

Use the optional SYNC FINISH feature to sync both pots to finish at the same time, even if cook modes and times are different for each pot. See Sync Finish chart below.

Using the Sync Finish Feature

1. Press the SYNC FINISH button at any time before pressing START.
 - a. **NOTE:** For best results, avoid using SYNC FINISH if the difference in cook time for each pot is more than two (2) hours.
 - b. **NOTE:** SYNC FINISH cannot be used with SEAR/SAUTE as it requires constant supervision.

General Guidance for Sync Finish Feature

- It is recommended to use the SYNC function for recipes with less than a 2-hour difference to ensure best food quality and proper food handling guidance.
- **NOTE:** For recipes that are greater than a 2-hour difference:
 - o The side with longer cook time will start first. The side with shorter cook time will start cooking after two (2) hours have passed and then switch to keep warm (counting up time on display) until the longer side is completed. When the longer side completes cooking, both sides will switch to keep warm and count up together.
- **NOTE:** When using BAKE and Sync Finish, there can be minor differences in completion times due to the BAKE function preheating.
- Rice will always be cooked within the first 15 minutes and will shift to keep warm for the rest of the duration.
- Visit <https://www.foodsafety.gov/> or <https://www.fsis.usda.gov/> for more information on all safe food handling.

Sync Finish Chart

Time	Side 1	Side 2
8:00	LOW	Standby
9:00	LOW	Standby
10:00	LOW	HIGH
11:00	LOW	HIGH
12:00	LOW	HIGH
13:00	LOW	HIGH
14:00	LOW	HIGH
15:00	LOW	HIGH
16:00	LOW	HIGH
17:00	LOW	Keep Warm
18:00	Keep Warm	Keep Warm

Before cleaning, ALWAYS turn your unit off, unplug it from the electrical outlet, and allow it to cool.

CAUTION: NEVER immerse the Heating Base in water or other liquid.

This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only. See warranty available online.

Cleaning Your Multicooker

1. Wash lid(s), steam rack, and pots in the dishwasher or with a cloth in hot, soapy water.
 - a. Important notes on cleaning your multicooker:
 - Handwashing is recommended to extend the lifespan and quality of the ceramic nonstick coating.
 - **NOTE:** Do NOT use abrasive cleaners or scouring pads. A cloth, sponge, or rubber spatula will usually remove residue.
 - To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner or vinegar.
 - Multicooker lid will not withstand sudden temperature changes. Do not wash hot lid(s) with cold water.
2. Dry all parts thoroughly.
3. Clean the outside of the multicooker with a soft cloth and warm, soapy water. Wipe dry.

Storing Your Multicooker

1. Ensure the unit is cleaned thoroughly and unplugged from the electrical outlet.
2. Place both 3.7QT pots inside of your unit.
 - a. **NOTE:** For units with the 8QT pot, place 8QT pot inside of your multicooker. Next, stack 3.7QT pots side by side inside of the 8QT pot.
3. Place steam rack inside pots.
4. Place lid(s) securely on top of pots.
5. Store in a cool, dry place.

To cancel:

- Press and hold the START/PAUSE button for 3 seconds. This will stop any items from cooking and cancel settings that had been entered.
 - o If you have not started the cooking process, this will cancel the latest pot's settings that were entered. For example, if you entered settings for Pot 1 first, and then entered the settings for Pot 2, then pressing and holding START/PAUSE for 3 seconds will only cancel Pot 2's settings. To cancel the first pot settings, press the respective Pot button then press and hold START/PAUSE for 3 seconds.
 - o If cooking has begun, this will stop and cancel all entered settings for all pots. The control panel will return to standby mode, displaying dashes and alternating the Pot indicators.

To temporarily pause cooking:

- Press **⏸** or **⏸** to temporarily pause cooking on a single pot, without interrupting the second. The cook mode will begin to flash, indicating the respective pot has paused cooking. Press START/PAUSE to resume the single paused pot.
- To temporarily pause both pots while they are actively cooking, or to pause cooking in the 8QT pot, press START/PAUSE. To resume, press START/PAUSE again.
 - o **NOTE:** For models sold with an 8QT Pot, the **⏸** button will also pause cooking for the 8QT Pot. For models without this button, press **⏸** to pause cooking for the 8QT Pot.

To change the selected cook mode, time, or temperature for your pots:

- **After cooking has started:**
 - o Press **⏸** or **⏸** depending on which pot you need to update. The cook mode will begin to flash, indicating the respective Pot has temporarily paused cooking.
 - **NOTE:** the other pot will not pause. Only the respective pot selected. For the 8QT pot or to pause both pots, press START/PAUSE. The cook mode(s) will begin to flash.
 - o To update cook mode – Press UP or DOWN to cycle through modes then press SELECT once desired mode is flashing. Then complete temperature and/or cook time settings using the UP or DOWN buttons to toggle and press SELECT to confirm. Press START to resume cooking.
 - o To update cook temperature (only applicable on SLOW COOK, SEAR / SAUTE, and select models with BAKE) – press SELECT until the cook temperature is flashing. Press UP or DOWN to toggle HI and LO temperatures, then press SELECT. You will need to reset the cook time, then press START to resume cooking.
 - o To update cook time – Press SELECT until the time is flashing. Then press UP or DOWN to cycle through time. Then press START to resume cooking.
- **Before cooking has started:**
 - o Press 1 or 2 depending on which pot you need to update. The cook mode will begin to flash.
 - **NOTE:** the other pot settings will still be saved if already selected.
 - **NOTE:** For the 8QT pot, press **⏸**. If your 8QT pot was purchased separately, and you have already selected the 8QT mode, press **⏸**. The cook mode will begin to flash.
 - o To update cook mode – Press UP or DOWN to cycle through modes then press SELECT once desired mode is flashing. Then complete temperature and/or cook time settings using the UP or DOWN buttons to toggle and press SELECT to confirm. Press START to resume cooking.
 - o To update cook temperature (only applicable on SLOW COOK, SEAR / SAUTE, and select models with BAKE) – press SELECT until the cook temperature is flashing. Press UP or DOWN to toggle HI and LO temperatures, then press SELECT. You will need to reset the cook time, then press START to resume cooking.
 - o To update cook time – Press SELECT until the time is flashing. Then press UP or DOWN to cycle through time. Then press START to resume cooking.

To turn your multicooker off:

- Press the power button **⏻**.

Welcome to the cooking charts section for your MultiMeal Crockpot! Whether you're a novice or seasoned chef, these charts are designed to simplify your cooking experience, providing suggested cooking times and settings for a variety of ingredients and dishes.

Visit <https://www.foodsafety.gov/> or <https://www.fsis.usda.gov/> for more information on all safe food handling.

Temperature Chart		
Mode	Temp settings	Used for
SLOW COOK	HI, LOW	High and low temps: Slowly cook proteins, soups or stews for rich and tender results. You may need to alter the cooking time for some traditional slow cooking recipes.
SEAR/SAUTÉ	HI, LOW	High-temp: For quick sear on proteins and reducing sauces. Low-temp: For sautéing veggies and simmering liquids.
RICE/STEAM	NOTE: On select models, Steam/Rice functions are combined as one. If Steam/Rice is separate: Apply preset temperatures.	High-temp: Use the high-temp setting to cook grains like white and brown rice, quinoa, oats or more. Find our full grains chart on page 12. For white rice, follow a 1:1 rice to liquid ratio; for 1 cup of uncooked rice, the cook time would be 15 minutes. Low-temp: Use the low-temp setting to steam veggies, fish, dumplings, or more! Add 1.5 cup of cold water.
BAKE (ON SELECT MODELS)	HI, LOW	High (350°F) and low (300°F) temps: Bake desserts, breads, proteins, or veggies. NOTE: We recommend using loaf pans or ramekins placed on the included Wire Rack when baking foods.
KEEP WARM	Preset temperature	Keep meals ready until serving time.

Slow Cooking Chart

Slow Cooking Time			
Meat	Weight	Low Cook Time	High Cook Time
Large Pork Roast*	6-7 Lbs	9:30 h	7:30 h
Pork Loin	3-4 Lbs	6:00 h	5:00 h
Poultry**	6 Lbs	7:30 h	5:00 h
Beef Roast	3-4 Lbs	8:30 h	5:45 h
Stew Meat	3 Lbs	6:00 h	4:45 h
Fish***	2 Lbs	2:30 h	4:45 h

NOTE: Cook times are estimates and may vary based on food type, preparation, and external temperatures. Visit <https://www.foodsafety.gov/> or <https://www.fsis.usda.gov/> for more information on safe internal cooking temperatures

*Pork butt, pork shoulder

**Whole chicken, bone-in turkey breast

*** If fish is added in after multicooker has been fully heated to simmer point, it will cook within 15-30 minutes.

Grain Cooking Chart			
Grain per 1 Cup	Rinse	Water per Cup	Program Time
Quinoa	No	2 Cups	12 Minutes
Oats	No	1.5 Cups	8 Minutes
Buckwheat	Yes	1 Cup	12 Minutes
Bulgur Wheat	Yes	1.5 Cups	15 Minutes
Pearl Barley	Yes	2.5 Cups	32 Minutes

3.7QT Rice Cooking Chart

Rice Type	Uncooked Rice	Water	Program Time
Long Grain White Rice or Basmati White Rice	1 Cup	1 Cup	15 min
	2 Cups	2 Cups	18 min
	3 Cups	3 Cups	20 min
	4 Cups	4 Cups	22 min
	5 Cups	5 Cups	25 min
Long Grain Brown Rice or Basmati Brown Rice	1 Cup	1.5 Cups	32 min
	2 Cups	3 Cups	35 min
	3 Cups	4.5 Cups	38 min
	4 Cups	6 Cups	41 min
	5 Cups	7.5 Cups	44 min
Rice Cooking Tips	Cook times may vary depending on the starting temp of your water and if soak the rice. For more firm rice use less water, for more fluffy, sticky rice add more water. Program time includes preheating and simmer time.		

8QT Rice Cooking Chart (Only for Select Models)

Rice Type	Grain (cups)	Water (cups)	Program Time (min)
Long Grain White Rice	3 cups	3 cups	18 min
	4 cups	4 cups	20 min
	12 cups	12 cups	28 min
Basmati White Rice	3 cups	3 cups	18 min
	6 cups	6 cups	25 min
Long Grain Brown Rice	2 cups	3 cups	35 min
	10 cups	15 cups	44 min
Buckwheat	2 cups	2 cups	15 min
Rice Cooking Tips:	Cook times may vary depending on the starting temp of your water and if soak the rice. For more firm rice use less water, for more fluffy, sticky rice add more water. Program time includes preheating + simmer time.		

Steam Cooking Chart			
Food	Amount	Preparation	Program Time
Artichokes	2 individual	Trimmed	40-50 Minutes
Asparagus	1 bunch or 16 oz	Trimmed	7-10 Minutes
Broccoli, fresh	2 heads or 16 oz	2 inch florets	15 Minutes
Carrots, Baby	16 oz	Whole	15-20 Minutes
Cauliflower	2 heads or 16 oz	2 inch florets	15-20 Minutes
Corn	4 ears	Husked	20 Minutes
Eggs, Soft boiled	5		10-15 Minutes
Eggs, Hard Boiled	5		15-20 Minutes
Green Beans	16 oz	Trimmed	15-20 Minutes
Peas	16 oz	Trimmed	10-12 Minutes
Potatoes	1.5lbs	Quartered	25-30 Minutes
Sweet Potatoes	1lb	Cut into 2 inch slices	25-30 Minutes
Squash	1lb	Cut into 1 inch slices	12-15 Minutes
Chicken	12oz or 2 breast	Whole	10-15 Minutes
Shrimp	1/2 lb	Unpeeled	8-10 Minutes
Fish	6oz	Whole filet	8 Minutes
Steam Tips:	Fill pot to just below the steam rack. For longer steam times, add more water.		

Cup Cakes with Boxed Mix

Ingredients:

- 3 ¼ cups boxed white cake mix
- 2 eggs
- 0.5 cup cold water

Rack Requirements: Rack with 6 silicone ramekins

Program Time: 15 Minutes

Program Temperature: HI

Instructions

1. Place all ingredients into a mixing bowl.
2. Whisk for 3 minutes until smooth.
3. Divide between 6 silicone ramekins or containers.

Brownies with Boxed Brownie Mix

Ingredients:

- 1 ⅔ cups boxed brownie mix
- 1 egg
- 1.5 tbsp oil
- 2 tbsp water

Rack Requirements: Rack with loaf pan

Program Time: 40 Minutes

Program Temperature: HI

Instructions

1. Place all ingredients into a mixing bowl and stir to combine. Do not overmix.
2. Line loaf pan with parchment paper or grease with cooking spray.
3. Place mix into loaf pan.

Bread

Ingredients:

- 3 ¾ cups all purpose flour
- 1 tbsp yeast
- 1 tsp salt
- 1 ⅓ cup warm water

Rack, Program Time & Temperature:

- Rack with parchment paper, 40 minutes, HI
- Rack with loaf pan, 35 minutes, HI
- No rack with loaf pan, line pot with foil or parchment, 35 minutes, HI

Instructions

1. Combine all ingredients together.
2. Knead for 5 minutes until smooth and elastic.
3. Set a side covered for 1 hour until doubled in size.
4. Split and shape as required, allow to proof for 45 minutes.
5. Prior to baking, brush with egg wash to encourage even browning

Savory Casserole

Ingredients:

- ½ tsp oil
- ½ cup finely chopped onion
- 2 pieces of bacon, chopped
- 1 clove of garlic, chopped
- 1 cup cooked rice
- ¾ cup sweet potato, peeled and coarsely grated
- 1 cup broccoli florets, chopped
- ½ cup frozen peas
- 1 cup grated cheese
- 3 large eggs
- 2 tbsp chopped chives
- Salt & pepper

Rack Requirements: No rack

Program Time: 10 Minute Saute, 5 Minute Bake

Program Temperature: LOW

Instructions

1. Select SEAR/SAUTE, LOW and adjust time to 10 minutes. Allow the unit to pre-heat.
2. Add oil, onions, bacon, garlic and stir to saute for 2-3 minutes until softened.
3. Stir in the cooked rice, sweet potato and broccoli. Cover with the lid and allow to finish cooking, stirring occasionally.
4. Remove the lid, stir well and allow the mixture to cool for a few minutes.
5. Add the eggs to a small mixing bowl, season with salt and pepper and beat with a fork until mixed.
6. Add in the grated cheese and half of the chopped chives to the egg mixture, stir.
7. Stir in the frozen peas to the pot, pour over the egg mixture into the pot. Cover with the lid.
8. Select BAKE, LOW and adjust time to 5 minutes.
9. Once preheat has finished, select START and allow the casserole to bake.
10. Once cooked, remove the pot and lid and set aside on a wire rack to cool before removing.
11. Cut into slices and garnish with remaining chives.

Chocolate Chip Brioche Baked Pudding

Yields: 2 Servings

Ingredients:

- 3 oz. chocolate chip brioche bread, roughly torn into 1 inch chunks
- ¼ cup chocolate chips
- 1 large egg
- 1 tbsp brown sugar
- ½ tsp maple syrup
- 1 tsp vanilla extract
- 2 tbsp butter, melted
- ½ cup whole milk
- ½ cup heavy cream

Rack Requirements: Rack with bowl

Program Time: 35-40 Minutes

Program Temperature: HI or LOW

Instructions

1. Grease the bowl with butter or cooking spray.
2. Place torn brioche into the bowl and scatter chocolate chips over the bread.
3. Mix the remaining ingredients together in a separate bowl and pour the mixture over the bread, pressing down with a spoon to submerge the bread in the mixture.
4. Set aside for 10 minutes to soak.
5. Preheat the unit with the rack inside the pot.
6. Once preheat is reached, carefully place the bowl onto the rack and cover with the lid.
7. Bake until risen and slightly wobbly, roughly 35 minutes.
8. Remove and allow to cool.

Baked Potatoes

Ingredients:

- Whole potatoes

Rack Requirements: Rack

Program Time: 75 Minutes

Program Temperature: HI

Instructions

1. Prepare potatoes by poking hole all over the surface with a fork.
2. Place potatoes on rack.
3. Bake until tender, roughly 75 minutes.
4. Remove from the rack and allow to cool.

Individual Strawberry Cheesecakes

Yields: 2 Cheesecakes

Ingredients:

- ½ cup graham crackers, crushed to crumb texture
- ½ stick melted butter
- 8oz cream cheese, softened
- 2 medium eggs
- 4 ½ tsp sugar
- 3 oz sour cream
- 1 tsp vanilla extract
- 2 tsp cornstarch
- 3 ½ tsp strawberry syrup

Rack Requirements: Rack with ramekins

Program Time: 35 Minutes

Program Temperature: LOW

Instructions

1. Line the bottom of the ramekins or springform tins with baking paper for easy removal of the cheesecakes when cooled.
2. Place the cracker crumbs and melted butter into a bowl. Mix well.
3. Divide between the two ramekins or springform tins, pressing down with a spoon to form a uniform bottom layer.
4. Mix the remaining ingredients together besides the strawberry syrup in a separate bowl until smooth. Divide the mixture between the ramekins and spread on top of the graham cracker crumb crust.
5. Program the unit and allow to preheat with the rack in the pot.
6. Carefully add cheesecake ramekins to the rack. Cover with the lid and allow to bake.
7. Once the bake time elapses, remove the lid and allow the cheesecakes to cool for 10 minutes before removing and allowing to cool completely.
8. Once completely cool, remove from springform tin or serve in the ramekin.
9. Drizzle with strawberry syrup before serving.

Homemade Pizza

Yields: 2 Cheesecakes

Ingredients:

- 150g store bought pizza dough or homemade
- 1 ½ tsp pizza sauce or tomato paste
- Handful grated cheese or torn mozzarella
- 5 slices of pepperoni
- Pinch of dried oregano

Rack Requirements: Rack with parchment paper or foil

Program Time: 15 Minutes

Program Temperature: HI

Instructions

1. Use foil or parchment paper to help remove the pizza easily. Place foil or parchment paper down and roll out desired dough shape, brushing with oil before placing dough onto the parchment paper or foil.
2. Spread tomato sauce or paste onto the rolled out dough.
3. Layer cheese and pepperoni. Add oregano.
4. Allow unit to preheat with the rack in the pot.
5. Place the parchment paper or foil with the pizza on top carefully onto the rack.
6. Once baking is complete, allow to cool for several minutes before removing.

Baking Tips:

- When baking directly in the pot or without a rack, line the pot with foil or parchment paper to reduce the direct heat contact with the bottom heater plate.
- High sugar content recipes are recommended to bake in a dish or pan to prevent excessive browning on the bottom.
- For added browning, finish dishes in an oven or broiler for 2-5 minutes.
- Create a foil sling to remove finished recipes when baking completes.

Recommended Bakeware Dish Dimensions	
Dish Type	Recommended Dish Size
Mini Loaf Pan x 1 per side	16cm x 7cm
Mini Loaf Pan x 1 per side	15cm x 4cm
Disposable Mini Loaf cake cases x 3 per side	11cm x 4cm
Silicone Cup cake cases, 3 per side	8.5cm x 5.5cm
Dessert ramekins pots x 2 per side	10cm x 6cm
Cheesecake mini spring form cake tins x 2 per side	10.1cm x 5cm
Heatproof pudding bowl for rack x 1 per side	14.5cm x 8cm
Flan tins x 2 tins per side	11cm x 2.5cm
Small metal pudding molds x 3 per side	8.5cm x 3 cm

13

ADDITIONAL TIPS

- **CAUTION!!** Foods and pots will be very hot! Always use oven mitts to remove the pots and remove foods using tongs or utensils.
- In between uses, be sure to wipe down the inside of your unit! First, unplug and let unit cool. Then use a soft cloth to wipe clean. For best results in your 3.7QT pots, stir often and cut any larger ingredients into smaller pieces.
- **REMINDER:** For model number CPMCRTC80D-OM, the 3.7QT pots and the 8QT pot should NOT be stacked when cooking. Only stack pots when storing your unit. We recommend using pots placed on the included Wire Rack when baking. If not using the rack, be sure to use a lower temperature setting like BAKE LOW and adjust cook times as needed.
- For more information, visit: <https://www.crock-pot.com>:
 - o Additional operating instructions and warranty details located in the instruction manual, under the "Support" tab (located at the top-right corner of the website).
 - o For recipes & tips: Visit the "Recipes & Tips" tab located on the home page menu.

14

WARRANTY

Please visit www.crock-pot.com for warranty information for your Crock-Pot® product.

How to Obtain Warranty Service In Canada

If you have any questions regarding this warranty or would like to obtain warranty service or support, please call 1-800-323-9519 or visit the Crock-Pot® website. In Canada, this warranty is offered by Newell Brands Canada ULC, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

If you would like a physical copy of the warranty for your Crock-Pot® product, feel free to print the warranty available on website listed above, or call us at the phone number listed above or write our Customer Service Department at the address listed above, and we'd be happy to send you a copy.

CONSIGNES IMPORTANTES

Employer un appareil électroménager requiert des précautions de sécurité fondamentales pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures corporelles, dont les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions avant d'employer l'appareil.
2. Pour vous protéger du choc électrique, ne placez ou plongez le cordon, la fiche ou l'appareil dans aucun liquide.
3. Cet appareil n'est pas prévu pour être employé par des enfants ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui sont dénuées d'expérience ou de connaissance. Redoublez de vigilance si un appareil fonctionne près d'enfants ; surveillez assidûment ceux-ci afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil et gardez l'appareil et le cordon hors de leur portée.
4. Débranchez l'appareil quand il ne sert pas, avant de monter ou de démonter des pièces et de le nettoyer. Attendez que l'appareil ait refroidi pour monter ou démonter toute pièce et le nettoyer. Réglez toute commande à l'ARRÊT avant de le déconnecter et ne tirez pas le cordon d'un coup sec.
5. Ne vous servez jamais d'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 changer ou d'épissier un cordon abîmé. Retournez l'appareil au fabricant (voyez la garantie) pour vérification, examen, réparation ou mise au point.
6. Ne branchez et ne démarrez pas le multicuiseur sans avoir placé la cuve dans la coque.
7. Branchez le cordon dans la prise murale.
8. Évitez les dégouttures sur le connecteur du cordon.
9. L'emploi d'accessoires non expressément conseillés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
10. N'employez l'appareil ni dehors ni à des fins commerciales.
11. Veillez à ce que le cordon ne pende pas et ne touche pas de surface chaude.
12. Ne posez l'appareil ni sur, ni près de surfaces mouillées ou de sources de chaleur – foyer à gaz ou électrique chaud, par exemple – ni dans un four chauffé.
13. Déplacez très prudemment un appareil qui contient du liquide chaud.
14. Cet appareil génère de la chaleur en fonctionnant. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou boutons.
15. La coque chauffante est susceptible à la chaleur résiduelle. Après la cuisson, ne la touchez que lorsqu'elle a refroidi.
16. N'utilisez l'appareil qu'aux fins prévues. L'usage abusif peut entraîner des blessures. Ce multicuiseur ne convient PAS à la grande friture.
17. Cet appareil est réservé à l'emploi sur comptoir. Posez-le à 15,2 cm (6 po) du mur et de tous articles à proximité. Ne le faites fonctionner que sur surface sèche, plane et d'aplomb.
18. **ATTENTION** : pour ne pas abîmer l'appareil et éviter les chocs électriques, ne faites jamais cuire dans la coque chauffante – uniquement dans la cuve fournie.
19. **AVERTISSEMENT** : les aliments renversés peuvent provoquer des brûlures graves. Éloignez l'appareil et le cordon des enfants. Veillez à ce que le cordon ne pende pas au bord du comptoir ; n'utilisez ni prise sous le comptoir ni rallonge.
20. Ne déplacez pas et ne recouvrez pas le multicuiseur quand il fonctionne.
21. Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
22. Posez le multicuiseur de façon à ne pas orienter l'évent d'évacuation de la vapeur vers vous. La vapeur pourrait grièvement vous brûler.
23. Levez et retirez prudemment le couvercle en fin de cuisson. Inclinez-le toujours loin de vous afin que la vapeur ne risque pas de gravement vous échauder. Ne placez jamais votre visage au-dessus du multicuiseur.
24. N'utilisez pas le couvercle pour porter le multicuiseur.

25. Ne rangez pas d'aliments dans la cuve et ne congelez pas celle-ci.

26. En verre trempé, le couvercle du multicuiseur est fragile et peut se fêler ou se briser en tombant. Manipulez-le prudemment. Vérifiez toujours qu'il n'est pas ébréché, fêlé ou abîmé. N'utilisez pas un couvercle en verre endommagé, il pourrait se fragmenter en cours d'utilisation.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE



Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, elle ne s'enfonce dans les prises polarisées que dans un sens. Si elle ne pénètre pas bien dans la prise, retournez-la. Si elle ne rentre toujours pas, faites changer la prise par un électricien agréé. Ne tentez de modifier la fiche en aucune façon. Si la fiche s'enfonce dans la prise sans s'assujettir fermement ou bien si la prise de courant alternatif vous semble chaude, ne vous servez pas de cette prise.

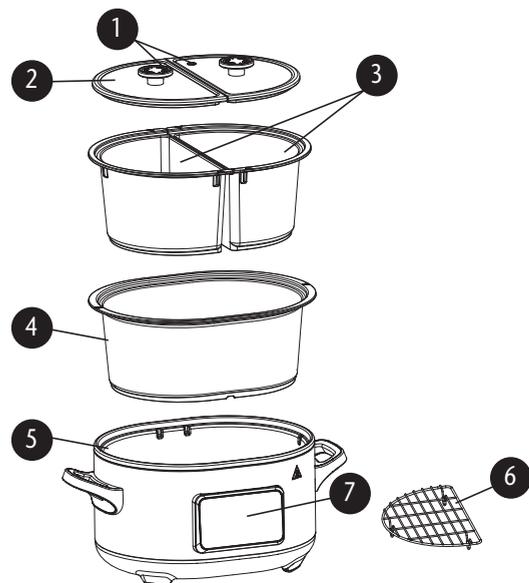
INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON

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 trébucher.

AVIS

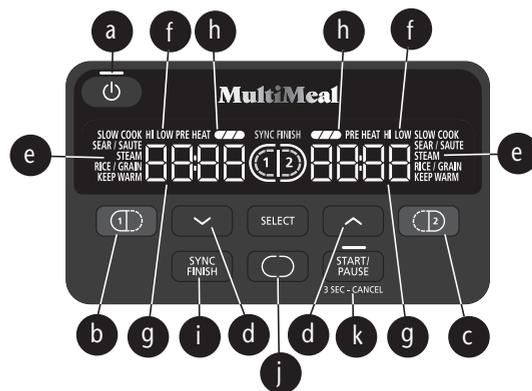
1. Certains comptoirs et plateaux de table ne sont pas conçus pour résister à la chaleur générée pendant de longues périodes. Ne posez pas l'appareil chaud sur une belle table en bois. Nous conseillons de placer un coussinet ou trépied sous le multicuiseur pour éviter d'abîmer la table.
2. À la mise en service, il peut se dégager un peu de fumée ou une faible odeur. Courantes avec beaucoup d'appareils produisant de la chaleur, fumée et/ou odeur cesseront après quelques utilisations.
3. Posez la cuve avec grand soin sur table de cuisson vitrocéramique ou lisse, comptoir, table, ou autre. Sa surface inférieure pourrait érafler ces surfaces si des précautions ne sont pas observées. Placez toujours un coussinet thermorésistant sur table, comptoir ou autre, avant d'y déposer la cuve.
4. Durant la cuisson, de la vapeur peut être évacuée au bord du couvercle ou à l'évent.

2 FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LE MULTICUISEUR DUO CROCK-POT™



1. Évent à vapeur
2. Couvercles
3. Cuves de 3,5 litres
4. Cuve de 7,6 L (certains modèles seul.)
5. Base de coque
6. Grille
7. Tableau de commande

3 TABLEAU DE COMMANDE



- a) Interrupteur et éclairage
- b) Touche de la cuve gauche de 3,5 L
- c) Touche de la cuve droite de 3,5 L
- d) Touches à flèches Haut et Bas
- e) Modes de cuisson
- f) Températures de cuisson
- g) Durées de cuisson
- h) Barre d'état de préchauffage
- i) Touche Sync Finish (technologie DualSync)
- j) Unique cuve de 7,6 L (certains modèles seul.)
- k) Touche Marche/Pause (presser pour annuler)

4 FONCTIONS DE CUISSON

Fonctions de cuisson

Votre multicuiseur MultiMeal dispose de cinq (5) fonctions de cuisson :

1. **CUISSON LENTE** : Cuit progressivement les aliments à basse température sur une longue période, ce qui donne des plats tendres et savoureux.
2. **SAISIR / FAIRE SAUTER** : Chauffe et dore rapidement les aliments pour conserver la saveur et créer un délicieux extérieur caramélisé.
3. **VAPEUR** : Cuit doucement les aliments grâce à de la vapeur chaude, préservant les nutriments et les saveurs tout en assurant une cuisson uniforme.
4. **RIZ / CÉRÉALES** : Cuit automatiquement le riz ou les céréales de manière parfaitement moelleuse grâce à une minuterie et un contrôle précis de la température.
5. **GARDER AU CHAUD** : Maintient une température basse et constante pour garder les aliments au chaud sans trop les cuire.
6. **CUIRE** : Cuit uniformément les plats grâce à la chaleur sèche. Parfait pour la cuisson des gâteaux, du pain ou des ragouts. (Uniquement sur certains modèles).

5 CONSEILS IMPORTANTS AVANT UTILISATION

Élément	Lavable au lave-vaisselle	Passé au four	Passé au micro-ondes	Sans danger pour la cuisinière
Couvercle	Oui	Non	Non	Non
Cocottes en céramique	Oui	Oui	Non	Non

- Conseils pour les cocottes
 - o Pour les modèles vendus avec la cocotte supplémentaire de 7,5 L (8 QT), retirez TOUJOURS la cocotte de 7,5 L du multicuiseur avant de cuisiner avec les deux cocottes de 3,5 L (3,7 QT).
 - o Ne cuisinez qu'avec les cocottes fournies avec votre multicuiseur.
 - o Les cocottes du multicuiseur peuvent être utilisées sans danger au four.
 - o Utilisez uniquement des ustensiles non métalliques à l'intérieur des cocottes du multicuiseur pour éviter les rayures et les dommages au revêtement antiadhésif.
 - o N'utilisez pas d'ustensils en grès, uniquement les cocottes en métal.
- Conseils pour les couvercles
 - o Les couvercles de la mijoteuse du multicuiseur MultiMeal ne vont PAS au four.
 - o Pour une bonne ventilation de la vapeur, évitez de poser des objets de quelque nature que ce soit sur les couvercles.
- Conseils de manipulation des aliments
 - o Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que les ingrédients sont bien décongelés dans le multicuiseur.
- Conseils sur le panneau de configuration
 - o Dans certains cas, vous souhaitez peut-être modifier une fonction de cuisson que vous avez sélectionnée. Pour choisir un mode de cuisson différent, appuyez à nouveau sur le bouton SELECT pour resélectionner les modes de cuisson.

- Conseils de cuisine
 - o Votre multicuiseur MultiMeal peut effectuer diverses tâches de cuisson, mais il est différent des mijoteuses classiques. Vous devrez peut-être modifier le temps de cuisson pour certaines recettes à cuisson lente.
 - o Pour la viande, saisissez des larges pièces ou de grosses quantités par étapes. Cela empêchera la viande de cuire à la vapeur ou de bouillir.
 - o Évitez de surcharger les casseroles pour ne pas avoir trop d'humidité lors de la cuisson.
 - o Le volume d'eau maximale pour la fonction VAPEUR est de 1,5 cups ou 350 ml.

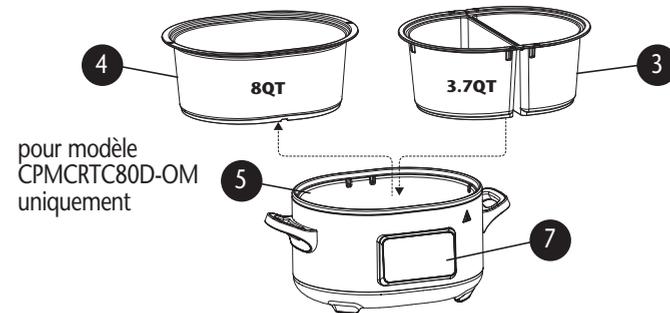
6

PRÉPARER VOTRE MULTICUISEUR À L'UTILISATION

Avant d'utiliser la mijoteuse de votre nouveau multicuiseur MultiMeal :

1. Retirez tous les emballages.
2. Lavez les couvercles, les cocottes et le support métallique à l'eau chaude savonneuse. Assurez-vous de bien les sécher. (Pour les modèles vendus avec la cocotte de 7,5 L (8QT), assurez-vous de la retirer, la laver et la sécher.)
3. Placez les deux cocottes de 3,5 L (3,7 QT) OU uniquement la cocotte de 7,5 L (8QT) (modèle CPMCRTC80D-OM uniquement) dans votre multicuiseur MultiMeal.

IMPORTANT : Pour les modèles vendus avec la cocotte de 7,5 L (8QT), retirez TOUJOURS la cocotte de 7,5 L (4) du multicuiseur avant de cuisiner avec les deux cocottes de 3,5 L (3,7 QT) (3).



4. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de 120V.
5. Vous êtes prêt à utiliser votre multicuiseur Crock-Pot MultiMeal!

7

COMMENT L'UTILISER

Démarrage de votre multicuiseur

1. Appuyez sur le bouton POWER / MARCHE. Le panneau de commande s'allumera.

Cuisiner avec votre multicuiseur

1. Appuyez sur pour sélectionner les paramètres de cuisson de la *cocotte de gauche* ou sur pour les paramètres de cuisson de la *cocotte de droite*. L'indicateur de cocotte correspondant s'allumera lorsqu'il sera sélectionné et le mode de cuisson clignotera.

24

- a. **REMARQUE :** Pour les modèles vendus avec une cocotte de 7,5 L (8QT), appuyez sur pour utiliser la cocotte de 7,5 L seule. L'indicateur de cocotte de 7,5 L (8QT) et les modes de cuisson gauche s'allumeront.

IMPORTANT : N'utilisez PAS cet appareil sans que les deux cocottes soient bien fixées à l'intérieur lorsque vous utilisez le mode double cocotte. Cela peut entraîner de mauvaises performances de cuisson et exposer des surfaces extrêmement chaudes.

2. Utilisez les boutons HAUT et BAS pour parcourir les modes de cuisson. Une fois que vous avez atteint le mode souhaité, appuyez sur SELECT pour confirmer et continuer.
 - a. **REMARQUE :** Pour les modes CUISSON LENTE et SAISIR / FAIRE SAUTER, vous devez choisir le réglage de température HAUTE ou BASSE. Utilisez les flèches HAUT et BAS pour basculer entre HAUTE et BASSE température. Appuyez ensuite sur SELECT pour confirmer et continuer.
 - b. **REMARQUE :** (Pour le modèle CPMCRTC37D-OM) En mode CUISSON, vous pouvez les réglages de température HAUTE pour 175° C / 350°F ou BASSE pour 150° C / 300°F. Pour le mode combiné RIZ/VAPEUR, choisissez HAUTE pour le riz ou les céréales et BASSE pour cuire à la vapeur.
3. Une fois le mode et la température (le cas échéant) sélectionnés, utilisez les boutons HAUT et BAS pour régler le temps de cuisson souhaité. Appuyez sur SELECT pour enregistrer vos paramètres de cuisson ou appuyez sur DÉMARRER pour commencer la cuisson !
 - a. **REMARQUE :** Si la fonction FAIRE SAUTER / SAISIR est sélectionnée (et la fonction CUIRE sur certains modèles), vous devez préchauffer l'appareil avant d'ajouter les ingrédients ! Pour obtenir des instructions le préchauffage, consultez la section Fonction de préchauffage (page 26).
 - b. **REMARQUE :** Consultez nos tableaux de cuisson en ligne ou à la page 30-34 pour les temps de cuisson et les températures suggérés !
4. Répétez les étapes 1-3 pour votre deuxième cocotte !
 - a. **REMARQUE :** Si vous avez choisi d'appuyer sur SELECT à l'étape 3 pour la configuration initiale, ces paramètres ont été enregistrés. Appuyez maintenant sur START pour démarrer la cuisson à double cocotte !
5. Une fois la cuisson terminée, votre multicuiseur émettra un bip et clignotera « Terminé » sur le panneau de commande. Certains modes (CUISSON LENTE, VAPEUR, RIZ, CUIRE) démarrent automatiquement la fonction GARDER AU CHAUD pour que vos aliments restent chauds jusqu'au moment de servir.
 - a. **REMARQUE :** Nous ne recommandons PAS d'utiliser le réglage GARDER AU CHAUD pendant plus de quatre (4) heures.
6. (Facultatif) Si une seule cocotte a fini de cuire et que vous souhaitez retirer ses ingrédients, assurez-vous de remettre la cocotte sur sa base. Cela maintiendra la qualité de cuisson de l'autre cocotte et empêchera la plaque chauffante d'être exposée.
7. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton ALIMENTATION / POWER .

Fonction vapeur

La fonction vapeur utilise la vapeur pour cuire les aliments doucement et uniformément. Il est idéal pour cuire à la vapeur des légumes, des fruits de mer et des pâtisseries. Cette fonction consiste à ajouter de l'eau dans la cocotte, ce qui crée de la vapeur permettant de cuire les aliments placés sur la grille. Il s'agit d'une méthode de cuisson saine qui aide à conserver les nutriments et les saveurs des aliments.

Pour cuire correctement les aliments à la vapeur :

1. Ajoutez de l'eau dans une seule cocotte de 3,5 L (3,7 QT).
 - **REMARQUE :** Le volume d'eau maximale pour la fonction VAPEUR est de 1,5 cups ou 350 ml.
2. Placez le support métallique à l'intérieur de la cocotte.
3. Sélectionnez la fonction VAPEUR pour démarrer la cuisson à la vapeur.

25

Fonction préchauffage

La fonction préchauffage permet de s'assurer que votre multicuiseur atteint la bonne température avant la cuisson. Le préchauffage avant la cuisson vos recettes plus cohérentes et les aide les aliments à cuire plus rapidement.

Utilisation de la fonction préchauffage

- Sélectionnez la fonction FAIRE SAUTER / SAISIR (ou CUIRE sur certains modèles).
 - REMARQUE** : La fonction préchauffage n'est disponible que pour la fonction FAIRE SAUTER / SAISIR (et CUIRE sur certains modèles).
- Appuyez sur le bouton DÉMARRER.
- La barre d'état de préchauffage s'allumera. Votre temps de cuisson durera jusqu'à la fin.
 - CONSEIL** : Pour gagner du temps, préparez tous vos ingrédients pendant que l'appareil préchauffe.
- Attendez le bip. Cela signifie que le préchauffage est terminé.

ATTENTION !! Les aliments et les cocottes seront très chauds ! Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les cocottes et retirez les aliments à l'aide de pinces ou d'ustensiles.

MISE EN GARDE : Placez toujours les événements de vapeur du couvercle vers l'arrière de l'appareil (loin du corps) pour éviter les brûlures par la vapeur. Reportez-vous aux étiquettes des couvercles 1 et 2 pour vous assurer que les événements de vapeur sont correctement placés.

- Ajoutez les ingrédients selon vos besoins.
- Fixez solidement les deux couvercles sur la / les cocotte(s).
- Appuyez sur le bouton DÉMARRER pour démarrer la minuterie.
 - REMARQUE** : Si le bouton DÉMARRER n'est PAS enfoncé dans les deux (2) minutes suivant la fin du préchauffage, l'appareil démarre automatiquement.

8

FONCTION SYNCHRONISATION DE FIN DE CUISSON

Utilisez la fonction optionnelle SYNC FINISH pour synchroniser les deux cocottes afin de terminer en même temps, même si les modes et les temps de cuisson sont différents pour chaque cocotte. Consultez le tableau Sync Finish pour obtenir une aide supplémentaire (pg. 26).

Utilisation de la fonction Sync Finish

- Appuyez sur le bouton SYNC FINISH avant d'appuyer sur le bouton DÉMARRER.
 - REMARQUE** : Pour de meilleurs résultats, évitez d'utiliser la fonction SYNC FINISH si la différence de temps de cuisson pour chaque cocotte est supérieure à deux (2) heures.
 - REMARQUE** : La fonction SYNC FINISH ne peut pas être utilisé avec la fonction SAISIR / FAIRE SAUTER car cela nécessite une supervision constante.

Conseils pour la fonction Sync Finish

- Il est recommandé d'utiliser la fonction SYNC pour les recettes avec moins de 2 heures d'écart afin de garantir la meilleure qualité des aliments et des conseils appropriés en matière de manipulation des aliments.
- REMARQUE** : Pour les recettes dont la différence de cuisson est supérieure à 2 heures :
 - Le côté avec le temps de cuisson le plus long commencera en premier. Le côté avec le temps de cuisson le plus court commencera la cuisson après deux (2) heures, puis passera au maintien au chaud (décompte du temps sur l'écran) jusqu'à ce que le côté le plus long soit terminé. Lorsque la cuisson du côté le plus long est terminée, les deux côtés s'allumeront pour qu'un côté reste au chaud et que l'autre passe en mode cuisson.
- REMARQUE** : Lorsque vous utilisez les fonctions CUIRE et Sync Finish, il peut y avoir des différences mineures dans les temps d'achèvement en raison du préchauffage de la fonction CUIRE.

26

- Le riz sera toujours cuit dans les 15 premières minutes et se maintiendra au chaud pendant le reste de la cuisson.
- Visitez <https://www.foodsafety.gov/> ou <https://www.fsis.usda.gov/> pour obtenir de plus amples renseignements sur la manipulation sécuritaire des aliments.

Tableau Sync Finish

Temps	Côté 1	Côté 2
8:00	BASSE	Veille
9:00	BASSE	Veille
10:00	BASSE	HAUTE
11:00	BASSE	HAUTE
12:00	BASSE	HAUTE
13:00	BASSE	HAUTE
14:00	BASSE	HAUTE
15:00	BASSE	HAUTE
16:00	BASSE	HAUTE
17:00	BASSE	Garder au chaud
18:00	Garder au chaud	Garder au chaud

9

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant le nettoyage, éteignez TOUJOURS votre appareil, débranchez la prise électrique et laissez-le refroidir.

ATTENTION : NE JAMAIS plonger la base chauffante dans l'eau ou tout autre liquide.

Cet appareil ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur. Tout entretien au-delà de celui décrit dans la section Nettoyage doit être effectué uniquement par un représentant agréé. Voir la garantie disponible en ligne.

Nettoyage de votre multicuiseur

- Lavez le(s) couvercle(s), le support à vapeur et les cocottes dans le lave-vaisselle ou avec un chiffon et de l'eau chaude savonneuse.
 - Remarques importantes sur le nettoyage de votre multicuiseur :
 - Le lavage à la main est recommandé pour prolonger la durée de vie et la qualité du revêtement antiadhésif en céramique.
 - REMARQUE** : N'utilisez PAS de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer. Un chiffon, une éponge ou une spatule en caoutchouc éliminera généralement les résidus.
 - Pour éliminer les taches d'eau ou autres taches, utilisez un nettoyeur non abrasif ou du vinaigre.
 - Le couvercle du multicuiseur ne résiste pas aux changements brusques de température. Ne lavez pas le(s) couvercle(s) chaud(s) à l'eau froide.
- Séchez soigneusement toutes les pièces.
- Nettoyez l'extérieur du multicuiseur avec un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse. Essuyez.

27

Rangement de votre multicuiseur

1. Assurez-vous que l'appareil est nettoyé à fond et débranché.
2. Placez les deux cocottes de 3,5 L (3,7QT) à l'intérieur de l'appareil.
 - a. **REMARQUE :** Pour les appareils équipés de la cocotte de 7,5 L (8QT), placez la cocotte de 7,5 L à l'intérieur de la cocotte de 7,5 L. Placez ensuite les cocottes de 3,5 L (3,7 QT) côte à côte à l'intérieur de la cocotte de 7,5 L.
3. Placez la grille à vapeur à l'intérieur des cocottes.
4. Placez solidement le(s) couvercle(s) sur les cocottes.
5. Rangez dans un endroit frais et sec.

10

DÉPANNAGE

Pour annuler :

- Appuyez sur le bouton DÉMARRER/PAUSE et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Cela arrêtera la cuisson de tous les éléments et annulera les paramètres saisis.
 - o Si vous n'avez pas démarré la cuisson, cela annulera les derniers réglages de la cocotte. Par exemple, si vous avez d'abord saisi les paramètres de la cocotte 1, puis ceux de la cocotte 2, appuyer et maintenir DÉMARRER / PAUSE pendant 3 secondes annulera uniquement les paramètres de la cocotte 2. Pour annuler les réglages de la cocotte 1, appuyez sur le bouton cocotte correspondant, puis appuyez et maintenez DÉMARRER / PAUSE pendant 3 secondes.
 - o Si la cuisson a commencé, elle s'arrêtera et annulera tous les réglages saisis pour toutes les cocottes. Le panneau de commande reviendra en mode veille, affichant des tirets et alternant les indicateurs de cocotte.

Pour suspendre temporairement la cuisson :

- Appuyez sur  ou  pour interrompre temporairement la cuisson sur une seule cocotte, sans interrompre la seconde. Le mode de cuisson commencera à clignoter, indiquant que la cocotte concernée a mis la cuisson en pause. Appuyez sur DÉMARRER / PAUSE pour reprendre la cuisson de la cocotte en pause.
- Pour suspendre temporairement les deux cocottes pendant qu'elles sont en cours de cuisson, ou pour suspendre la cuisson dans la cocotte de 7,5 L (8QT), appuyez sur DÉMARRER / PAUSE. Pour reprendre la cuisson, appuyez à nouveau sur DÉMARRER / PAUSE.
 - o **REMARQUE :** Pour les modèles vendus avec une cocotte de 7,5 L (8QT), le bouton  mettra également en pause la cuisson pour la cocotte de 7,5 L. Pour les modèles sans ce bouton, appuyez sur  pour mettre en pause la cuisson de la cocotte de 7,5 L.

Pour modifier le mode de cuisson, la durée ou la température sélectionnés pour vos cocottes :

- **Une fois la cuisson commencée :**
 - o Appuyez sur  ou  en fonction de la cuisson de la cocotte que vous voulez mettre à jour. Le mode de cuisson commencera à clignoter, indiquant que la cocotte concernée a temporairement interrompu la cuisson.
 - **REMARQUE :** L'autre cocotte ne s'arrêtera pas. Uniquement la cocotte correspondante sélectionnée. Pour la cocotte de 7,5 L / 8QT ou pour mettre les deux cocottes en pause, appuyez sur DÉMARRER / PAUSE. Le(s) mode(s) de cuisson commenceront à clignoter.
 - o Pour changer le mode de cuisson : Appuyez sur HAUT ou BAS pour parcourir les modes, puis appuyez sur SELECT une fois que le mode souhaité clignote. Complétez ensuite les réglages de température et / ou de temps de cuisson à l'aide des boutons HAUT ou BAS et appuyez sur SELECT pour confirmer. Appuyez sur DÉMARRER pour reprendre la cuisson.

28

- o Pour mettre à jour la température de cuisson (uniquement sur CUISSON LENTE, FAIRE SAUTER / SAISIR et certains modèles avec CUIRE) : appuyez sur SELECT jusqu'à ce que la température de cuisson clignote Appuyez sur HAUT ou BAS pour basculer entre les températures HAUTE et BASSE, puis appuyez sur SELECT. Vous devrez réinitialiser le temps de cuisson, puis appuyer sur DÉMARRER pour reprendre la cuisson.
- o Pour changer le temps de cuisson : Appuyez sur SELECT jusqu'à ce que la durée clignote. Appuyez ensuite sur HAUT ou BAS pour parcourir les durées. Appuyez ensuite sur DÉMARRER pour reprendre la cuisson.
- Avant que la cuisson commence :
 - o Appuyez sur 1 ou 2 selon la cocotte que vous voulez mettre à jour. Le mode de cuisson commencera à clignoter.
 - **REMARQUE :** les paramètres de l'autre cocotte seront toujours enregistrés s'ils ont déjà été sélectionnés.
 - **REMARQUE :** Pour la cocotte de 7,5 L (8QT), appuyez sur . Si votre la cocotte de 7,5 L a été achetée séparément et que vous avez déjà sélectionné le mode 7,5 L appuyez sur . Le mode de cuisson commencera à clignoter.
 - o Pour changer le mode de cuisson : Appuyez sur HAUT ou BAS pour parcourir les modes, puis appuyez sur SELECT une fois que le mode souhaité clignote. Complétez ensuite les réglages de température et / ou de temps de cuisson à l'aide des boutons HAUT ou BAS et appuyez sur SELECT pour confirmer. Appuyez sur DÉMARRER pour reprendre la cuisson.
 - o Pour mettre à jour la température de cuisson (uniquement sur CUISSON LENTE, FAIRE SAUTER / SAISIR et certains modèles avec CUIRE) : appuyez sur SELECT jusqu'à ce que la température de cuisson clignote Appuyez sur HAUT ou BAS pour basculer entre les températures HAUTE et BASSE, puis appuyez sur SELECT. Vous devrez réinitialiser le temps de cuisson, puis appuyer sur DÉMARRER pour reprendre la cuisson.
 - o Pour changer le temps de cuisson : Appuyez sur SELECT jusqu'à ce que la durée clignote. Appuyez ensuite sur HAUT ou BAS pour parcourir les durées. Appuyez ensuite sur DÉMARRER pour reprendre la cuisson.

Pour éteindre votre multicuiseur :

- Appuyez sur le bouton d'alimentation .

11

TABLEAUX DE CUISSON

Bienvenue dans la section des tableaux de cuisson pour votre mijoteuse MultiMeal ! Que vous soyez un chef novice ou chevronné, ces tableaux sont conçus pour simplifier votre expérience culinaire, en vous proposant des temps de cuisson et des réglages suggérés pour une variété d'ingrédients et de plats.

Visitez <https://www.foodsafety.gov/> ou <https://www.fsis.usda.gov/> pour obtenir de plus amples renseignements sur la manipulation sécuritaire des aliments.

29

Tableau des températures		
Mode	Réglages des températures	Utilisé pour
CUISSON LENTE	HAUTE, BASSE	Hautes et basses températures : Cuit lentement les protéines, les soupes ou les ragoûts pour des résultats riches et tendres. Vous devrez peut-être modifier le temps de cuisson pour certaines recettes traditionnelles à cuisson lente.
SAISIR / FAIRE SAUTER	HAUTE, BASSE	Haute température : Pour saisir rapidement les protéines et réduire les sauces. Basse température : Pour faire sauter des légumes et mijoter des liquides.
RIZ/VAPEUR	REMARQUE : Sur certains modèles, les fonctions Vapeur / Riz sont combinées en une seule fonction. Si la fonction vapeur / riz est séparée : Appliquez des températures prédéfinies.	Haute température : Utilisez le réglage haute température pour cuire des céréales comme le riz blanc et brun, le quinoa, l'avoine ou autre. Retrouvez notre tableau complet des céréales la page 31. Pour le riz blanc, suivez un rapport riz/liquide de 1:1. Pour 1 cup de riz non cuit, le temps de cuisson sera de 15 minutes. Basse température : Utilisez le réglage basse température pour cuire à la vapeur les légumes, le poisson, les boulettes ou plus encore ! Ajouter 350 ml (1,5 cup) d'eau froide.
CUIRE (SUR CERTAINS MODÈLES)	HAUTE, BASSE	Températures élevées (175°C / 350°F) et basses (150°C / 300°F) : Préparez des desserts, du pain, des protéines ou des légumes. REMARQUE : Nous vous recommandons d'utiliser des moules à pain ou des ramequins placés sur la grille lors de la cuisson des aliments.
GARDER AU CHAUD	Température prédéfinie	Gardez les repas au chaud jusqu'au moment de servir.

TABLEAU DE CUISSON LENTE

Temps de cuisson lent			
Viande	Poids	Temps de basse cuisson	Temps de haute cuisson
Grosse poitrine de porc*	6-7 lb / 2,7-3 kg	9 h 30	7 h 30
Longe de porc	3-4 lb / 1,3-2,3 kg	6 :00 h	5 :00 h
Volaille**	6 lb / 2,8 kg	7 h 30	5 :00 h
Rôti de bœuf	3-4 lb / 1,3-2,3 kg	8 h 30	5 h 45
Viande à ragoût	3 lb / 1,3 kg	6 :00 h	4 h 45
Poissons***	2 lb / 900 g	2 h 30	4 h 45

REMARQUE: Les temps de cuisson sont des estimations et peuvent varier en fonction du type d'aliment, de la préparation et des températures extérieures. Visitez <https://www.foodsafety.gov/> ou <https://www.fsis.usda.gov/> pour obtenir de plus amples renseignements sur la manipulation sécuritaire des aliments.

*mégot de porc, épaule de porc

**poulet entier, poitrine de dinde non désossée

*** Si le poisson est ajouté après que le multicuiseur a été complètement chauffé au point de mijoter, il cuira dans les 15-30 minutes.

Tableau de cuisson des céréales			
Grain par 1 tasse	Rincer	Eau (tasse)	Durée du programme (en min)
Quinoa	No	2	12
Avoine	No	1.5	8
Sarrasine	Oui	1	12
Boulgour	Oui	1.5	15
Orge Perlée	Oui	2.5	32

Tableau de cuisson du riz 3,5 L / 3.7QT			
Type de riz	Riz cru	Eau	Durée du programme
Riz blanc à grains longs ou riz blanc Basmati	1 Cup / 215 g	1 Cup / 125 g	15 min
	2 Cups / 250 g	2 Cups / 250 g	18 min
	3 Cups / 375 g	3 Cups / 375 g	20 min
	4 Cups / 500 g	4 Cups / 500 g	22 min
	5 Cups / 625 g	5 Cups / 625 g	25 min
Riz brun à grains longs ou riz brun Basmati	1 Cup / 125 g	1,5 Cups / 185 g	32 min
	2 Cups / 250 g	3 Cups / 375 g	35 min
	3 Cups / 375 g	4,5 Cups / 560 g	38 min
	4 Cups / 500 g	6 Cups / 750 g	41 min
	5 Cups / 625 g	7,5 Cups / 810 g	44 min
Conseils de cuisson du riz	<p>Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la température de départ de votre eau et du degré de trempage du riz. Pour un riz plus ferme, utilisez moins d'eau, pour un riz plus moelleux et collant, ajoutez plus d'eau. La durée du programme comprend le temps de préchauffage et de mijotage.</p>		

Tableau de cuisson du riz 7,5 L / 8T (Uniquement sur certains modèles) :			
Type de riz	Grains (tasse)	Eau (tasse)	Durée du programme (en min)
Riz blanc à grains longs	3	3	18 min
	4	4	20 min
	12	12	28 min
Riz blanc Basmati	3	3	18 min
	6	6	25 min
Riz brun à grains longs	2	3	35 min
	10	15	44 min
Sarrasin	2	2	15 min
Conseils de cuisson du riz:	<p>Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la température de départ de votre eau et du degré de trempage du riz. Pour un riz plus ferme, utilisez moins d'eau, pour un riz plus moelleux et collant, ajoutez plus d'eau. La durée du programme comprend le temps de préchauffage + mijotage.</p>		

Cuisson à la vapeur			
Nourriture	Quantité	Préparation	Durée du programme
Artichauts	2 individuel	Paré	40-50 Minutes
Asperges	1 bouquet or 16 oz	Paré	7-10 Minutes
Brocoli, frais	2 têtes or 16 oz	Fleurons de 2 pouces	15 Minutes
Carottes	16 oz	Entier	15-20 Minutes
Chou-fleur	2 têtes or 16 oz	Fleurons de 2 pouces	15-20 Minutes
Maïs	4 ears	Décortiqué	20 Minutes
Oeufs, à la coque	5		10-15 Minutes
Oeufs durs	5		15-20 Minutes
Haricots verts	16 oz	Paré	15-20 Minutes
Petits pois	16 oz	Paré	10-12 Minutes
Patates	1.5lbs	En quartiers	25-30 Minutes
Patates douces	1lb	Couper en tranches de 2 pouces	25-30 Minutes
Squash	1lb	Couper en tranches de 1 pouce	12-15 Minutes
Poulet	12oz or 2 poitrine de poulet	Entier	10-15 Minutes
Crevette	½ lb	Non pelé	8-10 Minutes
Poisson	6oz	Entier	8 Minutes
Conseils pour la cuisson à la vapeur :	Remplissez la casserole juste en dessous de la grille à vapeur. Pour des temps de vapeur plus longs, ajoutez plus d'eau.		

Cup Cakes avec mélange en boîte

Ingrédients :

- 405 g / 3 ¼ cups de mélange à gâteau blanc en boîte
- 2 œufs
- 119 g / 0,5 cup d'eau froide

Grille : Grille avec 6 ramequins en silicone

Durée du programme : 15 minutes

Température du programme : HAUTE

Instructions

1. Mettez tous les ingrédients dans un bol.
2. Fouettez pendant 3 minutes jusqu'à consistance lisse.
3. Divisez la préparation dans 6 ramequins ou récipients en silicone.

Brownies avec mélange pour brownie en boîte

Ingrédients :

- 208 g / 1 ⅔ cups de mélange pour brownie en boîte
- 1 œuf
- 1,5 c. à soupe d'huile
- 2 c. à soupe d'eau

Grille : Grille avec moule à pain

Durée du programme : 40 minutes

Température du programme : HAUTE

Instructions

1. Mettez tous les ingrédients dans un bol et mélangez bien. Ne pas trop mélanger.
2. Tapissez le moule à pain de papier sulfurisé ou graissez avec un enduit à cuisson.
3. Placez le mélange dans le moule à pain.

Pain

Ingrédients :

- 470 g / 3 ¾ cups de farine
- 1 c. à soupe de levure
- 1 c. à café de sel
- 316 g / 1 ⅓ cup d'eau chaude

Grille, durée du programme et température :

- Grille avec papier sulfurisé, 40 minutes, HAUTE
- Grille avec moule à pain, 35 minutes, HAUTE
- Pas de grille avec le moule à pain, tapisser le moule de papier d'aluminium ou de papier sulfurisé, 35 minutes, HAUTE

Instructions

1. Mélanger tous les ingrédients.
2. Pétrir pendant 5 minutes jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.
3. Réserver à couvert pendant 1 heure jusqu'à ce que la pâte double de volume.
4. Diviser et façonner selon les besoins, laisser lever 45 minutes.
5. Avant la cuisson, badigeonner d'œuf pour un brunissement uniforme

Ragoût salé

Ingrédients :

- ½ c. à soupe d'huile
- 50 g / ½ cup d'oignon finement haché
- 2 morceaux de bacon, hachés
- 1 gousse d'ail, hachée
- 185 g / 1 cup de riz cuit
- 115 g / ¾ cup de patate douce, pelée et grossièrement râpée
- 175 g / 1 cup de bouquets de brocoli, hachés
- 110 g / ½ cup de petits pois surgelés
- 62 g / 1 cup de fromage râpé
- 3 gros œufs
- 2 c. à soupe de ciboulette hachée
- Sel et poivre

Grille : Pas de grille

Durée du programme : Faire sauter pendant 10 minutes, cuire pendant 5 minutes

Température du programme : BASSE

Instructions

1. Sélectionnez SAISIR / FAIRE SAUTER, BASSE et réglez la durée à 10 minutes. Laissez l'appareil préchauffer.
2. Ajouter l'huile, les oignons, le bacon, l'ail et faire sauter pendant 2-3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient ramollis.
3. Incorporer le riz cuit, la patate douce et le brocoli. Couvrir avec le couvercle et laisser finir la cuisson, en remuant de temps en temps.
4. Retirer le couvercle, bien remuer bien et laisser le mélange refroidir pendant quelques minutes.
5. Ajouter les œufs dans un petit bol, assaisonner avec du sel et du poivre et battre avec une fourchette jusqu'à ce qu'ils soient mélangés.
6. Ajouter le fromage râpé et la moitié de la ciboulette hachée au mélange d'œufs, remuer.
7. Ajoutez les petits pois surgelés dans la cocotte puis versez le mélange d'œufs. Couvrir avec le couvercle.
8. Sélectionner CUIRE, BASSE et régler la durée à 5 minutes.
9. Une fois le préchauffage terminé, sélectionner DÉMARRER et laisser cuire.
10. Une fois cuit, retirer la cocotte et le couvercle et mettez de côté sur un support métallique pour refroidir avant de le retirer.
11. Couper en tranches et garnir avec la ciboulette restante.

36

Pudding avec brioche aux pépites de chocolat

Quantité : 2 portions

Ingrédients :

- Pain brioché aux pépites de chocolat de 85 g / 3 oz., grossièrement découpé en morceaux de 2,5 cm / 1 po.
- 42,5 g / ¼ cup de pépites de chocolat
- 1 gros œuf
- 1 c. à soupe de cassonade
- ½ c. à soupe de sirop d'érable
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 2 c. à soupe de beurre fondu
- 118 ml / ½ cup de lait entier
- 118 ml / ½ cup de crème entière

Grille : Grille avec bol

Durée du programme : 35-40 minutes

Température du programme : HAUTE ou BASSE

Instructions

1. Graisser le bol avec du beurre ou un enduit à cuisson.
2. Placer les morceaux de brioche dans le bol et répartir les pépites de chocolat sur le dessus.
3. Mélanger le reste des ingrédients dans un bol séparé et verser le mélange sur le pain, en appuyant avec une cuillère pour plonger le pain dans le mélange.
4. Mettre de côté pendant 10 minutes pour faire tremper.
5. Préchauffer l'appareil avec la grille à l'intérieur de la cocotte.
6. Une fois le préchauffage atteint, placer délicatement le bol sur la grille et couvrir avec le couvercle.
7. Cuire jusqu'à ce qu'il soit levé et légèrement tremblant, environ 35 minutes.
8. Retirer et laisser refroidir.

Pommes de terre rôties

Ingrédients :

- Pommes de terre entières

Grille : Grille

Durée du programme : 75 minutes

Température du programme : HAUTE

Instructions

1. Préparer les pommes de terre en les piquant avec une fourchette.
2. Placer les pommes de terre sur la grille.
3. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres, environ 75 minutes.
4. Retirer de la grille et laisser refroidir.

Cheesecakes aux fraises individuels

Quantité : 2 cheesecakes

Ingrédients :

- 65 g / ½ cup de biscuits Graham ou de Spéculoos, émiettés
- 57g / ½ bâtonnet de beurre fondu
- 225 g / 8 oz de cream cheese, ramolli
- 2 œufs moyens
- 4 ½ c. à soupe de sucre
- 85 g / 3 oz de crème aigre
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 2 c. à café de maïzena
- 3 ½ c. à soupe de sirop de fraise

Grille : Grille avec ramequins

Durée du programme : 35 minutes

Température du programme : BASSE

Instructions

1. Tapisser le fond des ramequins ou des moules à charnière de papier sulfurisé pour faciliter le démoulage des cheesecakes une fois refroidis.
2. Mettre les miettes de biscuits et le beurre fondu dans un bol. Bien mélanger.
3. Répartir dans les deux ramequins ou moules à charnière en appuyant avec une cuillère pour former une couche inférieure uniforme.
4. Mélanger le reste des ingrédients sauf le sirop de fraise dans un bol jusqu'à consistance lisse. Répartir le mélange dans les ramequins et l'étaler sur le fond de biscuits.
5. Programmer l'appareil et laisser préchauffer avec la grille dans la cocotte.
6. Placer soigneusement les ramequins de cheesecake sur la grille. Couvrir avec le couvercle et laisser cuire.
7. Une fois le temps de cuisson écoulé, retirer le couvercle et laisser refroidir les cheesecakes pendant 10 minutes avant de les retirer et de les laisser refroidir complètement.
8. Une fois complètement refroidis, retirer les cheesecakes des moules ou servir dans les ramequins.
9. Arroser de sirop de fraise avant de servir.

Pizza maison

Quantité : 2 cheesecakes

Ingrédients :

- 150g de pâte à pizza du commerce ou maison
- 1 ½ c. à soupe de sauce à pizza ou de concentré de tomate
- Une poignée de fromage râpé ou de mozzarella en morceaux
- 5 tranches de pepperoni
- Une pincée d'origan sec

Grille : Grille avec papier sulfurisé ou papier alu

Durée du programme : 15 minutes

Température du programme : HAUTE

Instructions

1. Utiliser du papier d'aluminium ou du papier sulfurisé pour faciliter le retrait de la pizza. Placer du papier d'aluminium ou du papier sulfurisé et étaler la forme de pâte souhaitée, en badigeonnant d'huile avant de placer la pâte sur le papier sulfurisé ou le papier d'aluminium.
2. Étaler la sauce tomate ou le concentré sur la pâte.
3. Étaler le fromage et le pepperoni en couches. Ajouter l'origan.
4. Laisser préchauffer l'appareil avec la grille dans la cocotte.
5. Placer soigneusement le papier sulfurisé ou le papier d'aluminium avec la pizza sur la grille.
6. Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir pendant plusieurs minutes avant de la retirer.

Conseils de cuisson :

- Lors de la cuisson directement dans la casserole ou sans grille, recouvrez la casserole de papier d'aluminium ou de papier sulfurisé pour réduire le contact direct de la chaleur avec la plaque chauffante inférieure.
- Il est recommandé de cuire les recettes à haute teneur en sucre dans un plat ou une poêle pour éviter le brunissement excessif du fond de la cocotte.
- Pour plus de dorure, terminez les plats au four ou au gril pendant 2 à 5 minutes.
- Créez une écharpe en aluminium pour retirer les plats une fois la cuisson terminée.

37

Dimensions recommandées des plats de cuisson	
Type de plat	Taille de plat recommandée
Mini moule à pain x 1 par côté	16cm x 7cm
Mini moule à pain x 1 par côté	15cm x 4cm
Moules à mini-gâteaux jetables x 3 par côté	11cm x 4cm
Moules à cupcakes en silicone, 3 par côté	8,5cm x 5,5cm
Ramequins dessert x 2 par côté	10cm x 6cm
Mini moules à charnière pour cheesecake x 2 par côté	10,1cm x 5cm
Bol à pudding résistant à la chaleur pour grille x 1 par côté	14,5cm x 8cm
Moules à flan x 2 moules par côté	11cm x 2,5cm
Petits moules à pudding en métal x 3 par côté	8,5cm x 3 cm

13

CONSEILS SUPPLÉMENTAIRES

- **ATTENTION !!** Les aliments et les cocottes seront très chauds ! Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les cocottes et retirez les aliments à l'aide de pinces ou d'ustensiles.
- Entre chaque utilisation, essuyez l'intérieur de votre appareil ! Tout d'abord, débranchez et laissez l'appareil refroidir. Utilisez ensuite un chiffon doux pour essuyer. Pour de meilleurs résultats dans vos cocottes de 3,5 L / 3,7 QT, remuez souvent et coupez les gros ingrédients en petits morceaux.
- **RAPPEL :** Pour le numéro de modèle CPMCRTC80D-OM, les cocottes de 3,5 L / 3,7 QT et la cocotte de 7,5 L / 8QT ne doivent PAS être empilés lors de la cuisson. Empilez les cocottes uniquement lorsque vous rangez votre appareil. Nous vous recommandons d'utiliser des cocottes placées sur la grille incluse lors de la cuisson. Si vous n'utilisez pas la grille, assurez-vous d'utiliser un réglage de température plus bas comme CUIRE BASSE et ajustez les temps de cuisson selon vos besoins.
- Pour de plus amples renseignements, visitez : <https://www.crock-pot.com> :
 - o Des instructions d'utilisation supplémentaires et des détails sur la garantie se trouvent dans le manuel d'instructions, sous l'onglet « Support » (situé dans le coin supérieur droit du site Web).
 - o Pour des recettes et des conseils : Visitez l'onglet « Recettes et conseils » situé dans le menu de la page d'accueil.

38

14

GARANTIE

Visitez www.crock-pot.ca pour plus de détails sur votre produit Crock-Pot^{MD}.

Obtention du service prévu par la garantie Au Canada

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou souhaitez vous prévaloir de service ou soutien, appelez le 1 800 323-9519 ou visitez le site Crock-Pot^{MD}. Au Canada, cette garantie est offerte par Newell Brands Canada ULC du 20B Hereford Street à Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

Pour obtenir une copie physique de la garantie du produit Crock-Pot^{MD}, imprimez la garantie fournie sur le site mentionné ci-haut, appelez-nous avec le numéro de téléphone donné ou bien écrivez à notre service à la clientèle à l'adresse ci-dessus ; c'est avec plaisir que nous vous enverrons une copie de la garantie.

39