



MULTICUISEUR

## **Notice d'emploi**

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

# CONSIGNES IMPORTANTES

L'utilisation des appareils électroménagers exige l'observation de certaines précautions fondamentales pour réduire les risques d'incendies, de choc électrique ou de blessures corporelles, y compris des suivantes:

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Employez les poignées ou le bouton du tableau de commande.
3. **ATTENTION:** pour réduire les risques de choc électrique, ne faites cuire que dans la cuve extractible.
4. Veillez à ce que le contenu solide ou liquide soit à au moins 2,5 cm / 1 po du bord de la cuve, sans quoi la cuve débordera au cours de la cuisson.
5. Redoublez de prudence quand l'appareil fonctionne ou quand l'eau est chaude. Interdisez aux enfants d'utiliser l'appareil et ne vous en servez pas à proximité d'enfants.
6. Débranchez l'appareil au niveau de la prise murale entre utilisations et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer, de monter ou de démonter toute pièce ainsi qu'avant d'entreprendre son nettoyage.
7. Pour vous protéger du choc électrique, n'immergez ni le cordon, ni la fiche, ni la carrosserie dans l'eau ou dans tout autre liquide, quel qu'il soit.
8. N'utilisez jamais le multicuiseur si sa fiche ou son cordon d'alimentation est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, a été échappé ou abîmé de quelque manière que ce soit. Portez-le à un centre de service autorisé pour lui faire subir les contrôles, les réparations ainsi que les réglages électriques ou mécaniques requis.

# CONSIGNES IMPORTANTES

9. L'emploi d'accessoires ou de dispositifs non recommandés par le fabricant risque de provoquer incendie, choc électrique ou blessures corporelles.
10. N'utilisez pas cet appareil au grand air.
11. Ne laissez pas pendre le cordon et veillez à ce qu'il ne touche pas de surfaces chaudes.
12. Agissez prudemment lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile ou un autre liquide chaud.
13. Avant l'utilisation initiale, assurez-vous que la tension de l'appareil corresponde à la tension de l'installation électrique.
14. Fixez toujours la fiche à l'appareil avant de brancher le cordon sur la prise de courant. Pour le débranchement, éteignez l'appareil puis débranchez le cordon.
15. Ne placez l'appareil NI sur NI près de foyers à gaz ou électriques chauds, NI dans un four chaud.
16. N'employez PAS la cuve dans une cuisinière à gaz.
17. N'utilisez l'appareil qu'aux fins prévues.
18. Entretenez toujours le multicuiseur tel que préconisé pour ne pas risquer de l'endommager.
19. **Ne l'employez pas pour la grande friture.**

**CET APPAREIL EST RÉSERVÉ  
À L'USAGE DOMESTIQUE**

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# CONSIGNES IMPORTANTES

## EMPLOI D'UN CORDON PROLONGATEUR

Cet appareil est délibérément équipé d'un cordon court afin qu'il ne risque pas de faire accidentellement trébucher, comme ce serait le cas avec un cordon long. Un cordon prolongateur peut être utilisé à condition d'observer les précautions d'usage. Les caractéristiques électriques d'un tel cordon prolongateur doivent être au moins égales à celles de l'appareil. De plus, le cordon doit être disposé de façon à ne pas pendre, afin que les enfants ne puissent pas le tirer et qu'il ne risque pas de faire trébucher.

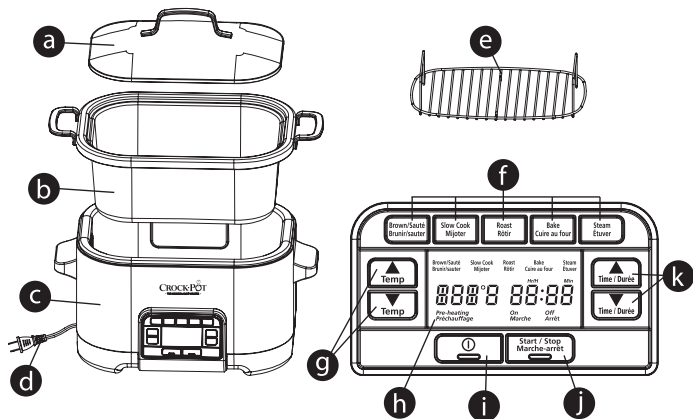
**N'ESSAYEZ PAS DE NEUTRALISER CETTE MESURE DE SÉCURITÉ.**



### FICHE POLARISÉE

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (ayant une lame plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, elle ne peut être insérée dans les prises de courant polarisées que d'une façon. Si la fiche ne rentre pas bien dans la prise, inversez-la. Si vous ne réussissez toujours pas, faites changer la prise par un électricien. Ne tentez de modifier le dispositif de sécurité de la fiche en aucune façon. Si la fiche rentre dans la prise mais qu'il y ait du jeu ou bien si la prise de courant alternatif vous semble chaude, ne vous servez pas de cette prise.

# FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LE MULTICUISEUR



- a** Couvercle en verre
- b** Cuve extractible
- c** Base chauffante
- d** Cordon électrique
- e** Grille rôtissage/vapeur
- f** Touches de fonction
- g** Touches de température
- h** Afficheur ACL
- i** Touche d'alimentation
- j** Touche marche-arrêt
- k** Touches de durée

# MODE D'EMPLOI DU MULTICUISEUR

## Mise en marche

Retirez tous les éléments d'emballage (y compris celui qui se trouve entre la cuve et la base chauffante) puis lavez le couvercle en verre, la grille et la cuve à l'eau savonneuse chaude. Rincez-les et asséchez-les à fond.

Lisez et gardez la documentation, sans oublier les détails qui portent sur le service et la garantie.

Visitez le site Crock-Pot<sup>MD</sup> au [www.crock-pot.ca](http://www.crock-pot.ca) pour autres renseignements, conseils pratiques, trucs et recettes, ou bien téléphonez au 1 800 323-9519.

## Assemblage

- Poser la cuve extractible dans la base chauffante
- Placer la grille de rôtissage/vapeur dans la cuve
- Couvrir avec le couvercle en verre

## Découvrez les caractéristiques de l'appareil et son assemblage

1. Le couvercle en verre à poignée vous permet de surveiller la cuisson sans ouvrir le multicuiseur  
**REMARQUE:** lever le couvercle cause une déperdition de chaleur et, pour la compenser, vous devez prolonger la cuisson jusqu'à 15 minutes pour chaque levée
2. Grille de rôtissage/vapeur réglable à deux hauteurs
3. Cuve d'aluminium de 5,7 litres / 6 pintes, à revêtement antiadhésif: sa grande surface chauffe uniformément et se révèle parfaite pour faire dorer ou sauter – inutile de salir un autre ustensile de cuisson

# MODE D'EMPLOI DU MULTICUISEUR (SUITE)

4. Carrosserie en métal à poignées isolantes noires
5. Patins étudiés pour maintenir solidement l'appareil en place sur le comptoir
6. Tableau de commande à afficheur ACL bien lisible

## Emploi du tableau de commande

1. Pressez la touche d'**alimentation** pour allumer le multicuiseur. Le voyant rouge luira jusqu'à ce qu'elle soit pressée de nouveau pour arrêter tout programme.
2. **Touches des programmes de cuisson** - vous appuyez sur la touche de fonction désirée:
  - Brunir/sauter
  - Mijoter
  - Rôtir
  - Cuire au four
  - Étuver
3. Les **touches de durée** servent à régler le temps de cuisson. Pour un défilement progressif, appuyez sur les touches à flèche **HAUT ou BAS** puis relâchez-les. Pour accélérer le réglage, appuyez longuement sur la touche à flèche. Si vous dépassez la durée requise, appuyez sur la touche à flèche contraire pour rectifier la durée.  
**REMARQUE:** la durée peut être choisie pour chaque programme et modifiée en tout temps durant la cuisson.  
**REMARQUE:** quand vous faites sauter ou cuire à la vapeur, vous pouvez employer l'option «continu».
4. Les **touches de température** servent à régler la température de cuisson voulue. Pour un défilement progressif, appuyez sur les touches à flèche **HAUT ou**

# MODE D'EMPLOI DU MULTICUISEUR (SUITE)

**BAS** puis relâchez-les. Pour accélérer le réglage, appuyez longuement sur la touche à flèche voulue.

**REMARQUE:** vous pouvez régler une température pour brunir, sauter, rôtir et cuire au four

5. La **touche marche-arrêt** fait débiter la cuisson puis l'arrête. Il est nécessaire de la presser pour passer d'une fonction de cuisson à une autre.
6. L'**afficheur ACL** indique...
  - la fonction de cuisson qui est employée
  - le nombre d'heures et de minutes de cuisson qui restent, basé sur la durée de cuisson sélectionnée et en tenant compte du préchauffage
  - le réglage de température choisi
  - la fonction de préchauffage

## Mise en marche

(**REMARQUE:** la pression sur toute touche produit un bip)

1. Allumez l'appareil en pressant le touche d'alimentation.
2. Choisissez la fonction désirée. Vos options:
  - Brunir/sauter
  - Mijoter
  - Rôtir
  - Cuire au four
  - Étuver
3. La touche **marche-arrêt** scintillera.
4. Sélectionnez le **temps** et la **température** (vérifiez les durées et températures disponibles pour les diverses fonctions en page F9).
5. Pressez la touche **marche-arrêt**. Le mot «Préchauffage»



# MODE D'EMPLOI DU MULTICUISEUR (SUITE)

- clignotera à l'écran pendant le préchauffage, jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte.
6. Le temps de cuisson disparaîtra pendant le préchauffage.
  7. À la fin du préchauffage, vous entendrez un signal sonore et le temps s'affichera de nouveau à l'écran en vue du décompte. Un autre signal sonore vous laissera savoir lorsque le temps de cuisson choisi est écoulé.
  8. Si une durée a été choisie, l'écran commencera à clignoter à la fin de cette durée et ceci, jusqu'à ce que la touche d'**alimentation** soit pressée. Si, toutefois, le mijotage avait été choisi, l'appareil passera automatiquement au réglage **GARDE-AU-CHAUD** et restera à ce réglage jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche d'**alimentation**.
  9. Pressez la touche **marche-arrêt** pour arrêter la cuisson.
  10. Éteignez l'appareil en pressant la touche d'**alimentation**. **Rappelez-vous** que les surfaces en métal chauffent. Manipulez l'appareil avec des poignées isolantes. Éloignez la vapeur de vous quand vous levez le couvercle.
  11. Si la durée de cuisson était trop courte, appuyez sur la fonction voulue à la fin du cycle, choisissez une durée et appuyez sur **marche-arrêt** pour prolonger la cuisson.

## Changement de réglage

Changer de fonction est facile durant la cuisson.

Appuyez sur **marche-arrêt** (qui scintillera) et choisissez la nouvelle fonction de cuisson désirée. Celle-ci s'affichera à l'écran. Sélectionnez la durée et la température voulues. Appuyez sur la touche **marche-arrêt** et le préchauffage de la nouvelle fonction débutera à l'arrêt du scintillement.

# MODE D'EMPLOI DU MULTICUISEUR (SUITE)

N'appuyez pas sur la touche d'alimentation, vous ÉTEINDRIEZ l'appareil.

## Changement de temps et de température

Le temps et la température sont modifiables en tout temps durant la cuisson: progressivement en appuyant et relâchant les touches à flèche, rapidement en appuyant longuement. Si vous dépassez le temps ou la température voulu, revenez simplement en arrière avec la touche à flèche contraire.

## Cuisson sans employer la minuterie

Fixer une durée est inutile pour les programmes «sauter» ou bien «cuire à la vapeur». Ces fonctions étant principalement manuelles, choisir une durée est généralement superflu.

## Guide de cuisson

Pro-gramme	Auto-réglage	Plage de température	Gamme de temps
Brunir/ sauter	Hi / On	Lo - Hi Bas - Haut	5 minutes à 1,5 heure
Mijoter	Lo / 6 heures	Warm-Lo-Hi GAC-Bas-Haut	30 minutes à 12 heures
Rôtir	150 °C / 2 heures	65 °C - 230 °C	5 minutes à 6 heures
Cuire au four	175 °C / 1 heure	65 °C - 230 °C	5 minutes à 4 heures
Étuver	Hi / On	Hi Haut	5 minutes à 1 heure*

# MODE D'EMPLOI DU MULTICUISEUR (SUITE)

## Sélection d'un programme

### Brunir/sauter

1. Appuyez sur la touche d'**alimentation**.
2. Appuyez sur la touche **brunir/sauter**. Hi et On s'afficheront à l'écran ACL.
3. Pour changer la température, pressez la touche à flèche vers le **bas**. La gamme couvre de Hi à Lo (choisissez M Hi /moyen-haut lors de la toute première utilisation).
4. Pressez la touche **Temp** vers le HAUT pour régler la durée entre 5 minutes et 1,5 heure. Il est inutile de sélectionner un temps pré-réglé.
5. Appuyez sur la touche **marche-arrêt**.
6. Préchauffage scintillera à l'écran pendant le chauffage puis s'estompera. Si un temps a été choisi, il s'affichera et le décompte débutera. Un signal sonore sera émis.
7. Ajoutez les ingrédients sans remplir la cuve à l'excès.
8. Quand les aliments sont dorés, pressez la touche d'**alimentation** et videz-les (si la minuterie a servi).
9. Pour passer à une autre fonction, pressez **marche-arrêt**; tous les programmes scintilleront à l'écran ACL.
10. Choisissez le programme désiré. La température et le temps pré-réglés s'afficheront. Pour les modifier, utilisez les touches à flèche vers le **haut** et vers le **bas** de durée et de température.
11. Placez le couvercle sur la cuve.
12. Appuyez sur la touche **marche-arrêt**.
13. S'il faut d'autres ingrédients, ajoutez-les.

# MODE D'EMPLOI DU MULTICUISEUR (SUITE)

14. L'appareil préchauffera et continuera à cuire selon le temps et la température récemment modifiés.
15. Un signal sonore retentira à la fin de la cuisson. Appuyez sur **marche-arrêt** pour mettre fin au programme.  
**(Ne touchez à aucune pièce de l'appareil sans vous protéger convenablement les mains)**
16. Éteignez l'appareil en pressant la touche d'**alimentation**.

## Trucs pour brunir et sauter

1. Inutile de faire revenir les aliments dans une poêle à frire avant le mijotage. Vous pouvez les faire brunir dans le multicuiseur, en utilisant ce programme.
2. La cuve étant antiadhésive, vous n'avez pas besoin de matière grasse. Ajoutez-en un peu si vous le préférez.
3. Ne vous servez pas de produits antiadhérents à vaporiser – ils forment une pellicule sur le revêtement antiadhésif et les aliments collent à cette pellicule.
4. «M Hi» est le réglage de choix pour brunir. La surface de cuisson chauffe uniformément et efficacement.
5. Si des aliments brûlent dans la cuve, remplissez-la d'eau savonneuse chaude et laissez tremper. Employez un produit non récurant ou un tampon à récurer de nylon.
6. S'il survient des taches blanches, mettez une solution de vinaigre ou de jus de citron et d'eau dans la cuve.

## Mijotage

1. Mettez les ingrédients dans la cuve. Pour éviter de trop cuire les aliments ou de ne pas les cuire suffisamment, ne remplissez la cuve qu'entre à demi et aux trois quarts.

# MODE D'EMPLOI DU MULTICUISEUR (SUITE)

(Remplie à plus des  $\frac{3}{4}$ , le contenu débordera.)

2. Posez le couvercle en verre sur la cuve.
3. Appuyez sur la touche d'**alimentation**.
4. Choisissez la fonction Mijotage.
5. Choisissez Lo ou Hi (voyez le tableau de la page F13 ou suivez les instructions d'une recette)
6. Réglez le temps de cuisson voulu
7. Appuyez sur **marche-arrêt** pour la mise en marche. La température et la durée de cuisson seront affichées.  
**REMARQUE:** si vous avez préalablement fait sauter les aliments, rappelez-vous que l'appareil est chaud.
8. Un signal sonore retentira à la fin de la cuisson. L'appareil passera alors automatiquement au réglage **GARDE-AU-CHAUD** et y restera jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche d'**alimentation**.
9. Pour éteindre manuellement l'appareil en tout temps, appuyez sur la touche d'**alimentation**.

## Tableau de mijotage

Le multicuiseur est rêvé pour cuire les aliments qui bénéficient d'une longue cuisson à feu doux – viandes peu coûteuse, soupes, ragoûts, bouillons et haricots secs, par ex. Lorsque le mets a cuit le temps pré-réglé, l'appareil passe automatiquement au réglage **garde-au-chaud**, ceci, jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche d'**alimentation**.

**(Ne touchez à aucune pièce de l'appareil sans vous protéger convenablement les mains)**

Au réglage Low (bas), les aliments cuisent environ deux fois plus longtemps qu'au réglage High (haut).

# MODE D'EMPLOI DU MULTICUISEUR (SUITE)

Réglage	Suggestions	Idées de recettes
High / haut	Employer ce réglage lorsque le temps presse	Parfait pour sauces, chili, mets à base de pommes de terre ou de fromage, boulettes de viande avec sauce, ailes de poulet
Low / bas	Utiliser ce réglage pour les recettes qui cuisent toute la journée et les morceaux de viande moins tendres	Idéal pour les viandes moins tendres, viandes à braiser, haricots secs, soupes et ragoûts

## Conseils pratiques de mijotage

1. Faire revenir la viande parée et asséchée avant le mijotage rehausse la saveur et accentue la couleur du jus. Ceci peut être fait en 2 étapes dans l'appareil.
2. La viande hachée doit être sautée avant le mijotage.
3. Veillez à ce que la cuve soit toujours entre demi-pleine et pleine aux trois quarts.
4. Les viandes avec os cuisent plus lentement que les viandes désossées.
5. La cuisson du bœuf prend plus longtemps que celle du poulet ou du porc par suite des tissus conjonctifs.
6. Mieux vaut ajouter le poisson, les produits laitiers et les herbes aromatiques fraîches vers la fin de la cuisson.
7. Faites cuire les pâtes alimentaires à demi (voyez les directives de l'emballage) avant de les ajouter à une recette, dans le multicuiseur.
8. Au programme Mijotage, modifier la durée se fait par incréments de 30 minutes.

# MODE D'EMPLOI DU MULTICUISEUR (SUITE)

## Rôtissage

1. Placez la grille dans la cuve.
2. Appuyez sur la touche d'**alimentation**.
3. Choisissez la fonction Rôtir.
4. Le réglage automatique à 150 °C et la durée de 2 heures s'afficheront à l'écran.
5. Pour changer la durée et la température, appuyez sur les touches à flèche voulues.
6. Appuyez sur **marche-arrêt** pour la mise en marche.
7. Préchauffage scintillera à l'écran pendant le chauffage puis s'estompera. Le décompte du temps débutera. Un signal sonore sera émis.
8. Levez prudemment le couvercle en l'écartant de vous et ajoutez les ingrédients à rôtir à l'aide de spatules et en vous servant de poignées isolantes. **(Ne touchez à aucune pièce sans vous protéger les mains)**
9. Placez le couvercle en verre sur la cuve.
10. À la fin du temps choisi, vous entendrez un signal sonore et l'écran clignotera.
11. Éteignez l'appareil en pressant la touche d'**alimentation**.

## Conseils de rôtissage

1. Faire revenir la viande avant de la rôtir lui confère une couleur plus appétissante et rehausse sa saveur.
2. La chaleur étant bien renfermée, la viande rôtit vite.
3. Si vous mettez des légumes avec le rôti, disposez-les sur la grille avant de placer le morceau de viande dessus.

# MODE D'EMPLOI DU MULTICUISEUR (SUITE)

4. Ajouter des épices et des herbes aromatiques sèches aux viandes à rôtir confère saveur et couleur. Répartissez-les sur la viande après l'avoir saisie.

## Rôtissage de la volaille

1. Si vous désirez une peau bien dorée, posez la volaille poitrine en bas pendant les 30 premières minutes puis poitrine en haut après ce laps de temps.
2. Badigeonnez la peau de beurre fondu et saupoudrez-la généreusement de mélange sec herbes et épices tel romarin, thym, paprika, ail, assaisonnement au citron.
3. Si un poulet ou combattant de Cornouailles n'est pas farci, mettez 2 ou 3 gousses d'ail, des oignons coupés en quatre et plusieurs branches de céleri dans la cavité.
4. Des citrons et oranges coupés en quatre plus un tronçon de gingembre frais de 2,5 cm confèrent une saveur agréable d'agrumes et de gingembre.
5. Mettre une couche triple d'essuie-tout en papier sous le couvercle aide à absorber l'humidité excédentaire.

## Cuire au four

1. Si vous employez la grille, placez-la dans la cuve.
2. Appuyez sur la touche d'alimentation.
3. Sélectionnez la fonction Cuire au four.
4. Posez le couvercle en verre sur la cuve.
5. L'afficheur ACL indiquera 175 °C et 1 heure.
6. Pour changer la durée et la température, appuyez sur les touches à flèche voulues.
7. Appuyez sur **marche-arrêt** pour la mise en marche.



# MODE D'EMPLOI DU MULTICUISEUR (SUITE)

8. Préchauffage scintillera à l'écran pendant le chauffage puis s'estompera. Le décompte du temps débutera. Un signal sonore sera émis.
9. Levez prudemment le couvercle en l'écartant de vous et ajoutez les ingrédients à cuire à l'aide de spatules et en vous servant de poignées isolantes. **(Ne touchez à aucune pièce sans vous protéger les mains)**
10. À la fin du temps choisi, vous entendrez un signal sonore et l'écran clignotera.
11. Le voyant de **marche-arrêt** sera éteint.
12. Éteignez l'appareil en pressant la touche d'**alimentation**.

## Conseils pour la cuisson au four

1. Le revêtement antiadhésif étant foncé, nous vous conseillons de baisser la température suggérée de 15 °C pour cuire directement dans la cuve.
2. La cuve accueille un moule mesurant jusqu'à 19 cm.
3. Mettre une couche triple d'essuie-tout en papier sous le couvercle aide à absorber l'humidité excédentaire.
4. Faites cuire les pâtes alimentaires à demi (voyez les directives de l'emballage) avant de les ajouter à une recette, dans le multicuiseur.
5. Quand des liqueurs sont ajoutées à la pâtisserie, l'alcool s'évapore mais laisse une délicieuse saveur.

## Étuver

1. Dans la cuve, versez 375 mL d'eau, si la grille est en position basse et jusqu'à 1,3 litre si elle est en position haute.



# MODE D'EMPLOI DU MULTICUISEUR (SUITE)

- Appuyez sur la touche d'alimentation.
- Appuyez sur Étuver.
- Réglez le temps de cuisson (la température est préréglée).
- Posez le couvercle en verre sur la cuve.
- Appuyez sur **marche-arrêt** pour la mise en marche.
- Préchauffage scintillera à l'écran pendant le chauffage puis s'estompera. Le décompte du temps débutera. Un signal sonore sera émis.
- Levez prudemment le couvercle en l'écartant de vous et posez les ingrédients sur la grille avec une pince ou une spatule. (**Ne touchez à aucune pièce sans vous protéger les mains**)
- Posez le couvercle en verre sur la cuve.
- À la fin du temps choisi, vous entendrez un signal sonore et OFF clignotera à l'écran.
- Éteignez l'appareil en pressant la touche d'alimentation.

## Tableau de cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur procure des aliments sains. Elle élimine le besoin de matière grasse et réduit la déperdition de nutriments. Mettez la grille en position haute ou basse selon le volume d'eau employé – elle doit être au-dessus de l'eau.

Aliment	Quantité	Volume d'eau	Préparation	Temps de cuisson
<b>Légumes</b>				
Artichauts	4 à 6	1 litre	Entiers, parés	40 à 50 minutes

# MODE D'EMPLOI DU MULTICUISEUR (SUITE)

Asperges	500 g	625 mL	Entières, parées	4 à 7 minutes
Brocolis	1 botte	750 mL	Bourgeons de 5 cm	8 à 10 minutes
Chou-fleur	1 moyen	750 mL	Morceaux de 5 cm	10 à 12 minutes
Courgettes, pâtissons	500 g	750 mL	Tronçons épais	7 à 9 minutes
Haricots verts	500 g	625 mL	Entiers, éboutés	8 à 10 minutes
Maïs, épis	4	750 mL	15 cm	13 à 15 minutes
Mini- carottes, morceaux de 3,8 cm	500 g	750 mL	Pelées et parées	9 à 11 minutes
Patates douces	375 g	750 mL	Coupées en morceaux de 3,8 cm	10 à 15 minutes
Pois mange- tout	500 g	625 mL	Entiers, parés	3 ou 4 minutes
Pommes de terre blanches ou Yukon Gold	375 g	750 mL	Coupées en quatre	18 – 22 minutes

# MODE D'EMPLOI DU MULTICUISEUR (SUITE)

Pommes de terre nouvelles, petites	500 g	750 mL	Entières	17 à 20 minutes
<b>Volaille</b>				
Poulet, poitrines	750 g	875 mL	Entières	16 à 20 minutes
Œufs	8	750 mL	Dans leur coquille	25 minutes
<b>Poisson</b>				
Grosses crevettes	500 g	675 mL	Pelées et déveinées	4 à 5 minutes
Queues de langoustes	Grosses	675 mL	Avec la carapace	6 à 9 minutes
Saumon	500 g	675 mL	Coupé en portions	8 à 12 minutes

**Pour tirer le meilleur parti du multicuiseur,** visitez le site Web Crock-Pot<sup>MD</sup> au [www.crock-pot.ca](http://www.crock-pot.ca) – vous y découvrirez d'autres recettes, conseils pratiques, trucs et bien plus!

1. Observez les instructions de la notice d'emploi du multicuiseur Crock-Pot<sup>MD</sup>.
2. Pour éviter de cuire trop ou pas assez, remplissez toujours la cuve entre à demi et aux trois quarts et respectez les durées de cuisson recommandées.
3. Pour éviter les déversements et éclaboussures, ne remplissez la cuve qu'aux trois quarts, pas plus.

# MODE D'EMPLOI DU MULTICUISEUR (SUITE)

4. Pour interrompre le cycle garde-au-chaud, appuyez sur la touche d'alimentation et débranchez l'appareil.
5. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il ne sert pas.
6. Éloignez l'appareil des armoires de cuisine et des murs durant son fonctionnement.
7. La cuve est uniquement destinée à cet appareil. Ne vous en servez surtout pas sur une cuisinière.
8. Veillez à ce que le couvercle soit convenablement posé sur la cuve pour respecter la durée de cuisson.
9. La grille vapeur est faite pour être placée dans la cuve. Elle n'abîmera pas la surface de cuisson.
10. Utilisez une poignée isolante pour lever le couvercle et veillez à ce que la vapeur s'échappe loin de vous.
11. Placez toujours un dessous-de-plat sous la cuve quand vous la retirez de la base chauffante.
12. Lever le couvercle cause une déperdition de chaleur et la cuisson doit être prolongée de 15 minutes à chaque fois.

## Dépannage

Sujet	Question	Solution
Alimentation	L'appareil ne s'allume pas	Vérifiez le bon fonctionnement de la prise
		Assurez-vous que l'appareil est branché
		Pour que l'appareil fonctionne, la cuve doit être convenablement positionnée

# MODE D'EMPLOI DU MULTICUISEUR (SUITE)

		Appelez le service à la clientèle au 1 800 323-9519
Cuisson des aliments	Aliments pas assez cuits	Choisissez toujours la fonction appropriée
		Veillez à ce que le couvercle soit bien posé et ne le retirez pas durant la cuisson
		Laissez totalement préchauffer l'appareil avant de déposer les ingrédients dans la cuve
		Respectez la température et la durée de cuisson que conseille la recette
		Assurez-vous qu'il n'y a pas eu de coupure de courant
		L'intérieur de la cuve étant foncé, il peut être nécessaire de réduire la température de 15 °C pour cuire au four
		Ne remplissez pas la cuve à plus des trois quarts
	Aliments trop cuits	Remplissez la cuve au moins à demi
		Assurez-vous d'avoir choisi la température et la durée de cuisson voulues

Le multicuiseur s'est éteint	Durant la cuisson à la vapeur, s'est ÉTEINT avant la durée choisie	Si l'eau de la cuve s'était évaporée, c'est à cause du dispositif de sécurité. Ajoutez de l'eau et recommencez.
		Pour tout programme autre que le mijotage, l'appareil s'éteint quand le laps de temps choisi s'est écoulé
Program-mation	Puis-je indiquer une durée pour le programme brunir/sauter?	Faire sauter étant une fonction qui requiert toute votre attention, c'est inutile. Vous pouvez régler une durée si vous le préférez.
	Puis-je modifier le programme, la durée ou la température quand les aliments cuisent?	Oui, pour changer la fonction, appuyez sur marche-arrêt et choisissez un autre programme. Modifiez la durée et la température au besoin. Appuyez de nouveau sur marche-arrêt. La durée et la température peuvent être changées en tout temps.
Cuisson	Pourquoi faire revenir la viande avant le mijotage?	Pour rehausser les saveurs et la couleur des jus. Ce n'est indispensable que dans le cas de la viande hachée.
	Pourquoi la grille est-elle réglable à 2 positions?	Pour fins de polyvalence. La position haute est idéale quand un grand volume d'eau est requis.

# MODE D'EMPLOI DU MULTICUISEUR (SUITE)

	Puis-je utiliser la cuve dans le four ou sur la cuisinière?	La cuve va au four mais pas le couvercle. Ni la cuve ni le couvercle ne sont utilisables sur la cuisinière.
	J'ai modifié la température et l'appareil préchauffe de nouveau	Si une température plus élevée est choisie, l'appareil préchauffera jusqu'à que ce cette plus haute température soit atteinte
Entretien	Comment nettoie-t-on la carrosserie?	Avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Asséchez-la. Ne l'immergez en aucun cas.
	Puis-je laver la cuve, la grille et le couvercle au lave-vaisselle?	Oui, mais nous considérons le lavage à la main préférable
	Les aliments collent	La cuve est antiadhésive, mais si elle n'est pas nettoyée après chaque utilisation, les aliments peuvent y adhérer. Remplissez-la d'eau chaude savonneuse, laissez tremper et enlevez les résidus avec un tampon à récurer en nylon.
	À l'emploi, les garnitures d'acier inoxydable ont légèrement jauni	Il s'agit d'un processus naturel qui assure que des matériaux de haute qualité sont entrés dans la fabrication de cet appareil



# SOINS ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil en fin d'emploi et laissez-le totalement refroidir avant de le nettoyer.
2. N'immergez la carrosserie ni dans l'eau ni dans un autre liquide, quel qu'il soit.
3. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la carrosserie puis un chiffon doux et sec pour l'assécher.
4. Lavez la cuve, la grille et le couvercle à l'eau savonneuse chaude, rincez-les puis asséchez-les soigneusement avec un chiffon doux et sec.
5. Bien que la cuve soit lavable en machine, nous conseillons de la laver de préférence à la main.
6. La grille et le couvercle peuvent passer au lave-vaisselle.
7. S'il se forme des taches blanches à l'intérieur de la cuve, mettez-y une solution de vinaigre ou de jus de citron et d'eau tiède puis faites tremper pendant 30 minutes. Rincez la cuve et asséchez-la.
8. Si des aliments adhèrent ou brûlent dans la cuve, remplissez celle-ci d'eau savonneuse chaude et laissez-la tremper avant de la nettoyer. Décollez les résidus difficiles à enlever avec une spatule de caoutchouc ou de nylon. Si nécessaire, servez-vous d'un produit non récurant ou bien d'un tampon ou d'une brosse à récurer de nylon.

# RECETTES

## SALADE DE POULET À L'ASIATIQUE

3 poitrines de poulet (env. 750 g)	30 mL de sauce hoisin
250 mL de chou rouge émincé	30 mL d'huile de table
250 mL de céleri (tranché de biais)	22 mL de sauce soja faible en sodium
250 mL de nouilles chinoises frites	10 mL d'huile de sésame
125 mL d'oignon vert, en rondelles	15 mL de gingembre râpé frais
30 mL de coriandre hachée	1 mL de flocons secs de piment
75 mL de vinaigre de saké	Légumes verts à salade croquants

Dans la cuve, verser 750 mL d'eau puis mettre la grille en position haute. Appuyer sur la touche d'alimentation. Choisir Étuver et régler la durée à 25 minutes. Appuyer sur la touche marche-arrêt pour faire préchauffer. Un bip retentira à la fin du préchauffage. Mettre le poulet sur la grille et couvrir pour cuire le poulet. À la fin de la cuisson, l'appareil émettra un bip puis il s'éteindra.

Laisser le poulet dans la cuve pendant 30 minutes. Lever le couvercle, retirer le poulet pour le placer dans un bol et couvrir hermétiquement. Réfrigérer jusqu'à l'emploi.

Couper le poulet en bouchées juste avant de servir. Dans un grand bol, ajouter le chou, le céleri, les nouilles, l'oignon vert et la coriandre au poulet.

Dans un petit bol ou une tasse à mesurer, combiner le vinaigre, la sauce hoisin, l'huile de table, la sauce de soja, l'huile de sésame, le gingembre et les flocons de piment rouge. Bien mélanger avant de verser sur le poulet; tourner pour enduire le tout. Présenter sur les légumes verts, dans le plat de service.

Environ 1,5 litre / 6 tasses de salade

# RECETTES

## BŒUF STROGANOFF

750 g de surlonge de bœuf sans os, coupée en lanières minces	15 mL de pâte de tomates
45 mL de beurre non salé/margarine	2 mL de thym déshydraté, broyé
500 g de champignons	2 mL de sel
1 gros oignon, en rondelles minces	1 mL de poivre noir concassé
250 mL de bouillon de bœuf	250 mL de crème sure
22 mL de farine tout usage	30 mL de persil ou d'aneth haché
	Pâtes alimentaires cuites, chaudes

Appuyer sur la touche d'alimentation. Sélectionner Brunir/sauter. Presser la touche à flèche vers le haut pour régler la température à HI (haut). Laisser préchauffer le multicuiseur. Mettre 15 mL de beurre dans la cuve. Faire revenir la viande en plusieurs fois – il doit y avoir un espace suffisant entre les morceaux pour qu'ils ne cuisent pas à la vapeur. Transférer dans un bol quand les deux faces sont dorées et garder au chaud. Répéter jusqu'à ce que toute la viande soit saisie.

Mettre les 30 mL de beurre qui restent dans la cuve pour faire dorer les champignons coupés en lamelles épaisses. Remuer de temps à autre. Ajouter l'oignon et cuire plusieurs minutes, soit jusqu'à ce que l'oignon ait ramolli.

Entre-temps, délayer le bouillon et la farine jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Verser sur le mélange champignons-oignon et cuire sans cesser de remuer jusqu'à épaississement et homogénéité. Incorporer la pâte de tomates, le thym, le sel et le poivre. Remettre la viande dans la cuve et chauffer en remuant de temps à autre.

Servir sur les pâtes chaudes et garnir de persil haché.

Donne 6 portions

# RECETTES

## BŒUF BOURGUIGNON

4 tranches épaisses de bacon, en morceaux de 2,5 cm	3 carottes moyennes, en rondelles
125 mL de farine tout usage	500 g de petits oignons, pelés*
5 mL de sel	500 g de champignons, coupés en 4
1 mL de poivre noir concassé	3 grosses gousses d'ail, hachées fin
1,5 kg de macreuse en cubes de 3,8 cm	2 feuilles de laurier
500 mL de vin de Bourgogne	2 mL de thym déshydraté
375 mL de bouillon de bœuf	Persil haché
30 mL de pâte de tomates	1,25 L de bouillon ou fond de bœuf

Appuyer sur la touche d'alimentation. Sélectionner Brunir/sauter. Presser la touche à flèche vers le bas pour régler la température à Med (moyen). Préchauffer le multicuiseur. Cuire le bacon (croquant), le tourner souvent. Le transférer dans un petit bol. Régler la température à Med Hi (moyen haut).

Assaisonner la farine de sel et de poivre dans un sac en plastique. En enduire les cubes de viande. Faire sauter la viande (en plusieurs fois pour ne pas la cuire à la vapeur) et la dorer de toutes parts. Mettre de côté et répéter jusqu'à ce que tous les cubes soient dorés. Décoller les particules caramélisées avec le vin. Incorporer le bouillon et la pâte de tomates. Dans la cuve, mettre la viande, les carottes, oignons, champignons, l'ail, le bacon, le laurier et le thym.

Appuyer sur marche-arrêt et changer le programme à Mijoter. Cuire à couvert pendant 12 heures à LO (bas).

L'appareil passera au réglage GARDE-AU-CHAUD à la fin de la cuisson, jusqu'à ce qu'il soit éteint. Garnir de persil.

Servir avec des petites pommes de terre ou nouilles larges.

Donne environ 2 litres / 8 tasses

- Pour éplucher facilement les oignons, les mettre dans l'eau bouillante pendant 30 secondes. Les égoutter et les laisser refroidir. Couper les deux bouts et faire pression.

# RECETTES

## **PORC SAUTÉ AUX LÉGUMES VERTS, NOIX DE CAJOU ET GINGEMBRE**

500 g de filet de porc, tranché

15 mL d'huile

125 g de champignons, en lamelles

125 g de shiitakes, en lamelles

1 poivron vert moyen, haché

125 g de pois mange-tout

250 mL d'oignons verts, coupés en  
tronçons de 5 cm

2 petits bok-choy, tranchés

3 grosses gousses d'ail, hachées fin

15 mL de gingembre frais, râpé

250 mL de bouillon de légumes

45 mL de sauce soja faible en sodium

5 mL d'huile de sésame

10 mL d'amidon de maïs

125 mL de noix de cajou

Appuyer sur la touche d'alimentation. Sélectionner Brunir/sauter. Préchauffer le multicuiseur. Mettre 5 mL d'huile dans la cuve et faire sauter le porc en espaçant suffisamment les tranches pour que la viande ne cuise pas à la vapeur. Garder au chaud dans un bol après avoir bruné les deux faces. Répéter jusqu'à ce que toute la viande soit dorée.

Dans la cuve, verser les 10 mL d'huile qui restent et mettre les champignons. Les faire dorer en remuant de temps à autre puis les ajouter à la viande. Mettre le poivron vert, les pois mange-tout, l'oignon vert, l'ail et le chou bok-choy. Cuire en remuant, jusqu'à ce que les pois mange-tout soient juste tendres, pas plus. Entre-temps, délayer le bouillon, la sauce de soja, l'huile de sésame et l'amidon de maïs pour qu'il n'y ait pas de grumeaux. Verser dans la cuve et faire cuire en remuant jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et homogène. Incorporer la viande et les champignons dans la cuve puis réchauffer en remuant de temps à autre.

Servir ce plat sauté avec du riz brun ou blanc cuit et chaud, garni de noix de cajou.

Donne 6 portions

# RECETTES

## GÂTEAU AU FROMAGE AU CITRON

250 mL de miettes de biscuits en forme d'animaux ou bien de gâteaux secs	2 paq. de 250 g de fromage à la crème à la température ambiante
125 mL d'amandes grillées, hachées très fin	15 mL de farine tout usage
200 mL +15 mL de sucre	10 mL de zeste de citron râpé
2 mL de cannelle moulue	2 gros œufs
37 mL de beurre fondu ou margarine	250 mL de crème sure
	5 mL d'extrait de vanille
	Pointe de sel
	Tartinade au citron (recette ci-après)

Légèrement beurrer le fond et les côtés d'un moule à charnière de 19 cm. Poser le moule sur une double couche de papier d'aluminium de 30 cm de côté. Presser le papier d'aluminium tout autour du moule.

Dans un bol moyen, combiner les miettes de biscuits, les amandes, 15 mL de sucre, la cannelle et le beurre fondu. Presser fermement ce mélange au fond du moule ainsi que sur les 2,5 cm du bas de la paroi. Mettre de côté.

Battre le fromage à la crème et la farine dans le grand bol d'un batteur électrique, à vitesse moyenne; ajouter alors le sucre restant (200 mL) et le zeste de citron et malaxer environ 3 minutes – la préparation doit être onctueuse et homogène. Racler les parois du bol de temps à autre. Incorporer les œufs un par un et malaxer. Ajouter la crème sure, la vanille et le sel. Bien brasser. Vider soigneusement dans la croûte.

Verser 1,3 cm d'eau dans la cuve du multicuiseur. Placer la grille sur l'eau, en position basse. Poser le moule sur la grille. Couvrir de 3 couches d'essuie-tout en veillant à ce qu'il n'y ait aucun contact avec le dessus de la préparation. Placer le couvercle sur la cuve. Appuyer sur la touche d'alimentation. Sélectionner Cuire au four et une température de 175 °C.

# RECETTES

Régler la durée à 2 heures avec la touche à flèche vers le haut. À la fin de la cuisson l'appareil émettra un bip et s'éteindra.

Patienter 1,5 heure avant d'enlever le couvercle.

**NE PAS OUVRIR LE MULTICUISEUR DURANT LA CUISSON OU DURANT LA PÉRIODE DE REFROIDISSEMENT.**

Retirer le gâteau au fromage de l'appareil, couvrir le moule de film étirable et réfrigérer. Pendant ce temps, préparer la tartinade au citron (recette ci-dessous). Quand le gâteau aura refroidi, il pourra être recouvert de tartinade. Couvrir et réfrigérer 6 heures ou jusqu'au lendemain.

Juste avant de servir, glisser la lame mince d'une spatule en métal à l'intérieur du moule pour libérer la croûte. Enlever la paroi latérale et poser le gâteau dans l'assiette de service.

Donne 8 portions

**Remarque:** garnir de fraises et de crème fouettée si on les préfère à la tartinade au citron.

Tartinade au citron. Chauffer 45 mL de jus de citron frais pressé dans une casserole moyenne, à feu moyen (ne pas laisser bouillir), jusqu'à ce qu'il mijote.

Au fouet, battre 1 gros œuf et 1 jaune d'œuf dans un bol, jusqu'à onctuosité. Incorporer le sucre en battant. Ajouter petit à petit le jus de citron, sans cesser de battre le mélange. Vider dans la casserole pour faire cuire en remuant constamment avec une cuiller en bois jusqu'à ce que le mélange épaississe et atteigne 85 °C. Retirer du feu; incorporer 30 mL de beurre froid jusqu'à ce qu'il fonde et que le mélange soit onctueux. Incorporer 15 mL de crème riche en matière grasse et 2 mL d'extrait de vanille. Passer au chinois au-dessus d'un petit bol, placer le film étirable directement sur la surface. Laisser refroidir la tartinade.

# RECETTES

## MACARONI AU FROMAGE À LA MEXICALI

250 g de haut-côté haché	2 boîtes à soupe d'eau
250 g de chorizo, en petits morceaux	1 boîte de 500 g de macaroni (le cuire à demi selon les instructions de l'emballage)
1 poivron vert moyen, haché	
1 oignon moyen, haché	375 g de mélange de fromages mexicains en filaments
3 grosses gousses d'ail, hachées fin	50 mL de coriandre hachée
2 boîtes de 400 mL de soupe condensée Fiesta Nacho Cheese	
1 boîte de 400 mL de tomates en dés avec piments verts	

Appuyer sur la touche d'alimentation. Sélectionner Brunir/sauter. Presser la touche à flèche vers le bas pour régler la température à M HI (moyen-haut). Laisser préchauffer le multicuiseur. Cuire la viande hachée et le chorizo en remuant pour réduire en petits morceaux. Ajouter le poivron vert, l'oignon et l'ail; faire cuire jusqu'à ce que l'oignon ait ramolli, en brassant souvent. Incorporer la soupe, les tomates et l'eau. Ajouter le macaroni, 250 g de fromage et la coriandre.

Appuyer sur la touche marche-arrêt et changer la fonction à Cuire au four. Presser la touche à flèche vers le bas pour régler la température à 150 °C. Cuire ainsi pendant 1 heure. À la fin de la cuisson l'appareil émettra un bip puis s'éteindra. Parsemer le fromage restant sur le dessus et laisser reposer 5 minutes avant de servir, ou bien jusqu'à ce que le fromage ait fondu.

Donne de 10 à 12 portions



# RECETTES

## COMBATTANTS DE CORNOUILLES FARCIS

60 mL de beurre ou de margarine	2 combattants (env. 375 g ch.)
1 petite courgette, hachée	15 mL de feuilles de thym fraîches, hachées
2 échalotes, hachées	2 mL de sel
500 mL de riz brun mélangé, cuit	1 mL de paprika
15 mL de zeste d'orange râpé	1 mL de poivre noir
60 mL de persil haché	

Appuyer sur la touche d'alimentation. Sélectionner Brunir/sauter. Presser la touche à flèche vers le bas pour régler la température à M HI (moyen-haut). Laisser préchauffer le multicuiseur. Mettre 30 mL de beurre dans la cuve et faire sauter la courgette et l'échalote, en remuant de temps en temps. Transférer dans un bol, mélanger avec le riz, 30 mL de persil et 5 mL de zeste d'orange. En farcir les combattants.

Couvrir la cuve. Appuyer sur marche-arrêt puis régler à Rôtir. Presser la touche vers le haut pour régler la température à 190 °C, celle vers le bas pour régler la durée à 1,5 heure. Appuyer sur marche-arrêt et laisser préchauffer l'appareil.

Dans un petit bol, combiner le persil et le zeste qui restent, le thym, le sel, le paprika et le poivre. Faire fondre les 30 mL de beurre, en badigeonner les combattants puis les assaisonner en frottant. Un bip signalera la fin du préchauffage. Placer les combattants dans la cuve, les couvrir de 3 couches d'essuie-tout sans qu'il n'y ait contact. Mettre le couvercle sur la cuve.

La cuisson terminée, l'appareil émettra un bip et s'éteindra. Vérifier la cuisson: insérer un thermomètre à viande dans la poitrine, il devrait indiquer une température de 85 °C.

Placer les combattants dans le plat de service, les couvrir de feuille d'aluminium sans serrer et laisser reposer 10 minutes.

Donne de 2 à 4 portions

# RECETTES

## CHAUDRÉE POMMES DE TERRE ET SAUCISSE

100 g de saucisse fumée, coupée en bouchées	250 mL de tranches de céleri
30 mL de beurre ou de margarine	250 mL de carottes en julienne
1 oignon moyen, haché	2 mL d'herbes de Provence
2 grosses gousses d'ail, hachées fin	2 mL de sel
1 litre de cubes de 1,25 cm de pommes de terre à peau rouge	1 mL de poivre noir concassé
375 mL de cubes de citrouille ou de courge musquée	1,25 de bouillon ou de fond de bœuf

Appuyer sur la touche d'alimentation. Sélectionner Brunir/sauter. Presser la touche à flèche vers le bas pour régler la température à M HI (moyen-haut). Laisser préchauffer le multicuiseur. Mettre le beurre dans la cuve et faire sauter la saucisse, en remuant de temps à autre. Ajouter l'oignon et l'ail; cuire jusqu'à ce que l'oignon soit tendre, en remuant souvent.

Appuyer sur la touche marche-arrêt et changer la fonction à Mijoter. Ajouter le reste des ingrédients, couvrir et faire cuire 5 heures à LO (bas).

Une fois la durée de cuisson écoulée, l'appareil passera automatiquement au réglage GARDE-AU-CHAUD et restera à ce réglage jusqu'à ce que l'appareil soit ÉTEINT.

Donne environ 2 litres de soupe

# RECETTES

## RÔTI DE PORC ASSAISONNÉ

2 mL de mélange d'ail rôti et d'herbes d'assaisonnement	1,5 kg de longe de porc désossée, à la température ambiante
2 mL de romarin déshydraté, broyé	2 pommes à cuire, étrognées et coupées en deux
2 mL de sel	2 poires, étrognées, coupées en deux
1 mL de paprika	250 mL de vin blanc sec
1 mL de poivre noir concassé	15 mL d'amidon de maïs
1 mL de sauge déshydratée	50 mL d'eau
1 mL de thym déshydraté	

Combiner tous les assaisonnements dans un petit bol. Faire pénétrer partout dans viande en frottant. Mettre la grille en position basse dans la cuve et poser le rôti sur la grille. Entourer la viande de morceaux de pommes et de poires.

Placer le couvercle sur la cuve. Appuyer sur la touche d'alimentation. Sélectionner Rôtir, la température réglée est 150 °C. Presser la touche vers le bas pour régler la durée à 1,5 heure. Lorsque vérifiée avec un thermomètre à viande, la température intérieure devrait être de 70 °C. À la fin du temps de cuisson l'appareil émettra un bip et s'éteindra.

Poser le rôti dans le plat de service. Couvrir de feuille d'aluminium sans serrer et laisser reposer 10 minutes. Mettre les pommes et poires sur une planche pour les hacher gros.

Ajouter le vin. Presser marche-arrêt et régler à Brunir/Sauter. Porter à l'ébullition à Med HI (moyen-haut). Remuer pour libérer les particules caramélisées dans la cuve. Délayer l'eau et l'amidon, incorporer au vin et remuer jusqu'à l'épaississement. Assaisonner au goût. Ajouter les fruits. Servir avec le rôti.

Servir, par exemple, avec des petites pommes de terre nouvelles persillées.

Donne de 6 à 8 portions

# RECETTES

## ARTICHAUTS FARCIS

250 g de saucisse italienne douce  
15 mL d'huile d'olive  
125 g de champignons, hachés  
1 petit oignon, haché fin  
3 grosses gousses d'ail, hachées fin  
250 mL de chapelure Panko  
125 mL de parmesan râpé fin

30 mL de persil à feuilles plates, haché  
15 mL de feuilles d'origan fraîches  
2 mL de sel  
1 mL de poivre noir concassé  
30 mL de jus de citron frais  
3 rondelles de citron  
3 artichauts

Appuyer sur la touche d'alimentation. Sélectionner Brunir/sauter. Presser la touche vers le haut pour régler la température à M HI (moyen-haut). Préchauffer le multicuiseur. Déposer la saucisse cassée en morceaux dans la cuve. La faire sauter en remuant avec une cuiller en bois pour la réduire en petits morceaux. Ajouter les champignons, l'oignon et l'ail et faire dorer les champignons. Vider dans un bol pour mélanger avec la chapelure, le fromage, le persil, les feuilles d'origan hachées, le sel, le poivre et le jus de citron.

Verser 500 mL d'eau dans la cuve. Appuyer sur marche-arrêt et changer la fonction à Étuver. Presser la touche vers le haut pour régler la durée à 45 minutes. Mettre le couvercle sur la cuve. Appuyer sur marche-arrêt et laisser préchauffer.

Couper la queue et le haut des artichauts avec un couteau dentelé, les bouts piquants des feuilles avec des ciseaux. Retirer les petites feuilles centrales et le foin avec une cuiller pointue. Des doigts, écarter les feuilles avec soin pour garnir de farce. Placer une rondelle de citron sur chaque artichaut.

L'appareil émet un bip à la fin du préchauffage. Mettre les artichauts dans la cuve et couvrir celle-ci. Si nécessaire, ajouter de l'eau au cours de la cuisson. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émettra un bip puis s'éteindra.

Servir les artichauts farcis chauds.

Donne 3 portions.



## INSTRUCTIONS RELATIVES AU SERVICE

1. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster une fonction mécanique ou électrique de l'appareil, ceci annulerait la garantie.
2. Si l'appareil doit être remplacé, veuillez le retourner au magasin où vous l'avez acheté, dans son emballage d'origine et de concert avec le reçu de caisse. Si ce retour a lieu plus de 30 jours après la date de l'achat, veuillez consulter la garantie ci-incluse.
3. Si vous avez toute question ou observation relative au fonctionnement, ou si vous croyez que l'appareil a besoin d'être réparé, veuillez appeler notre service à la clientèle au 1 800 323-9519 ou bien visiter [www.crock-pot.ca](http://www.crock-pot.ca).

## GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, si au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement « JCS ») garantit que pour une période d'un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de pièces et de main-d'œuvre. JCS, à sa discrétion, réparera ou remplacera 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. Il s'agit de votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster toute fonction électrique ou mécanique de ce produit, cela annulera cette garantie.

Cette garantie est valide pour l'acheteur initial du produit à la date d'achat initiale et ne peut être transférée. Conservez votre facture d'achat originale. Les détaillants et les centres de service JCS ou les magasins de détail vendant les produits JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer de toute autre manière les termes et les conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de toute cause suivante : utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit, utilisation d'un voltage ou d'un courant incorrects, utilisation contraire aux instructions d'utilisation, démontage, réparation ou altération par quiconque autre que JCS ou un centre de service autorisé de JCS. En outre, la garantie ne couvre pas : les catastrophes naturelles comme les feux, les inondations, les ouragans et les tornades.

### Quelles sont les limites de responsabilité de JCS ?

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage consécutif ou accessoire causé par la violation de toute garantie ou condition expresse, implicite ou réglementaire.

Sauf si cela est interdit par les lois en vigueur, toute garantie ou condition implicite de valeur marchande ou adéquate à un usage particulier est limitée en durée à la durée de la garantie énoncée ci-dessus.

JCS exclut toute autre garantie, condition ou représentation, expresse, implicite, réglementaire ou autre.

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage de toute sorte résultant de l'achat, de l'usage ou du mauvais usage, ou de l'incapacité à utiliser le produit y compris les dommages ou les pertes de profits consécutifs, accessoires, particuliers ou similaires, ou pour toute violation de contrat, fondamentale ou autre, ou pour toute réclamation portée à l'encontre de l'acheteur par toute autre partie.

Certaines provinces, états ou juridictions ne permettent pas d'exclusion ou de limitation pour des dommages consécutifs ou accessoires ou de limitations sur la durée de la garantie implicite, de ce fait les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez également disposer d'autres droits pouvant varier d'une province à l'autre, d'un état à l'autre ou d'une juridiction à l'autre.

### Comment obtenir le Service aux termes de la garantie

#### Aux É.U.

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 service approprié vous sera fournie.

#### Au Canada

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 service approprié vous sera fournie.

Aux É.U., cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé à Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé au 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Pour tout autre problème ou réclamation en relation avec ce produit, veuillez écrire à notre département du Service à la clientèle. **VEUILLEZ NE RETOURNER CE PRODUIT À AUCUNE DES CES ADRESSES NI À L'ÉTABLISSEMENT D'ACHAT.**

**Pour faire enregistrer votre produit, veuillez visiter en ligne au [www.crock-pot.ca](http://www.crock-pot.ca).**

© 2013 Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés. Importé et distribué par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.