

CURTIS STONE



Dura-Pan

MINI MULTI COOKER
MINI MULTICUISEUR

USAGE INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS D'UTILISATION



IMPORTANT SAFEGUARDS

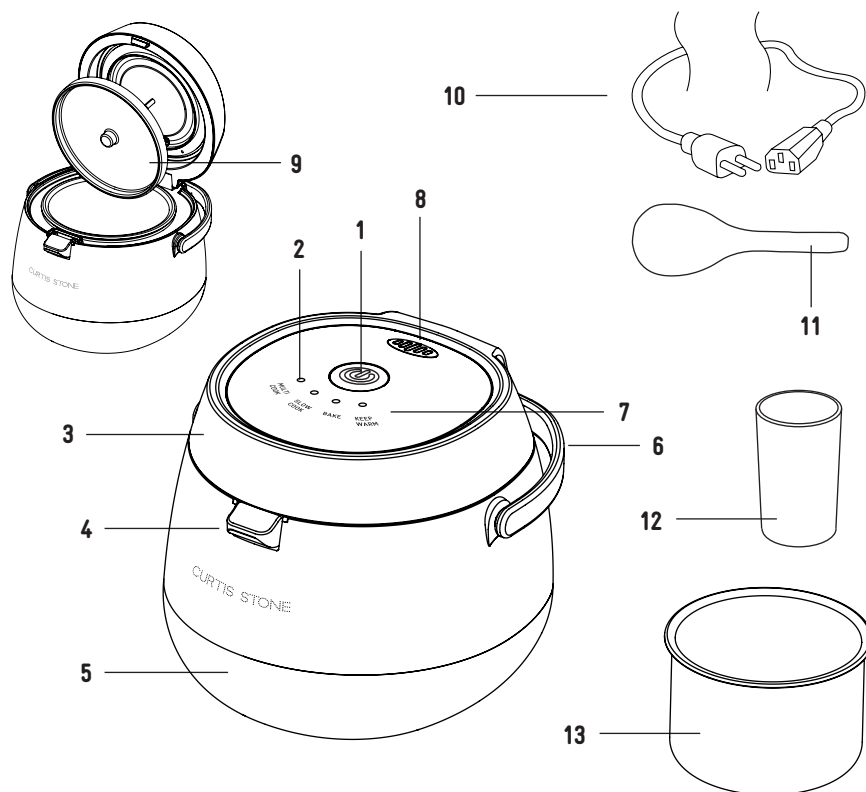
Like any electrical appliance, the Mini Multi Cooker must be handled with care at all times. To ensure your own safety, the following precautions should be followed.

- 1. BEFORE USING YOUR COOKER, READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.**
- 2.** To protect against risk or electric shock, do not place Housing, Removable Power Cord, or plug in water or any liquid. Do not touch appliance with wet hands.
- 3.** Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 4.** Turn appliance off, by removing power cord from the outlet when not in use. Allow appliance to cool down before assembling or disassembling parts and before cleaning.
- 5.** Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damages in any way. Contact manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
- 6.** Do not use outdoors.
- 7.** Do not let cord hang over edge of table or counter and do not let the cord touch hot surfaces.
- 8.** CAUTION: This appliance generates heat during use. Proper precaution must be taken to prevent the risk of burns, fires or other damages to persons or properties.
- 9.** Do not leave appliance unattended while in use.
- 10.** This appliance is for household use only. Do not use appliance for anything other than its intended use.
- 11.** Do not place or use the Removable Pot on any gas stove or electric hot plate.

- 12.** To prevent any injury from hot steam, do not place hand or face directly over Air Vent while cooking.
- 13.** Ensure Air Vent is free from any clogs before every use. A clogged air vent may cause steam and pressure to build up.
- 14.** Ensure there is enough ventilation on all sides of appliance when in use. Never operate appliance near any flammable materials such as dish towels, paper towels, curtains, paper plates, etc.
- 15.** Do not fill Removable Pot more than 3/4 full (about 2 1/2 cups). Overfilling Pot may cause air vents to become clogged and pressure to build up.
- 16.** Certain foods such as rice, grains, and pastas can foam, froth, sputter, and clog Air Vent. Follow provided recipes for these foods to prevent any problems.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

PARTS & ACCESSORIES



- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. Power button | 8. Air vent |
| 2. Function selection light | 9. Lid heat shield |
| 3. Lid cover | 10. Power cord (removable) |
| 4. Lid open button | 11. Spatula |
| 5. Housing | 12. Measuring Cup
(capacity 6oz/180ml) |
| 6. Handle | 13. Removable pot |
| 7. Control panel | |

USING YOUR MINI MULTI COOKER

Before first use, refer to Care and Cleaning Guide to clean all Mini Multi Cooker components. Remove any stickers and packaging materials.

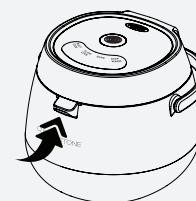


IMPORTANT: Removable Pot and Lid Cover get very hot after cooking. Be careful when removing Pot. Always use oven mitts or towel when handling.

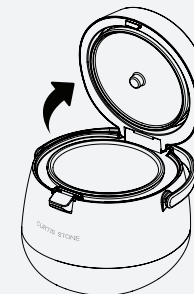
OPERATING YOUR MINI MULTI COOKER

1. Place Mini Multi Cooker on flat, clean and stable surface.
2. Press Lid Open Button to open lid and remove Removable Pot (see Figure 1).
3. Place ingredients in Pot as per the recipe.
4. Ensure outside of Pot is dry before placing in Housing.
5. Plug Cooker into power outlet. Using Power button, select desired cooking function. See Function Control Guide.
6. When done cooking, turn Cooker off by removing power cord from outlet and let Cooker cool before cleaning.

FIGURE 1



1. PRESS BUTTON



2. LID OPENS



3. REMOVE POT

FUNCTION CONTROL GUIDE

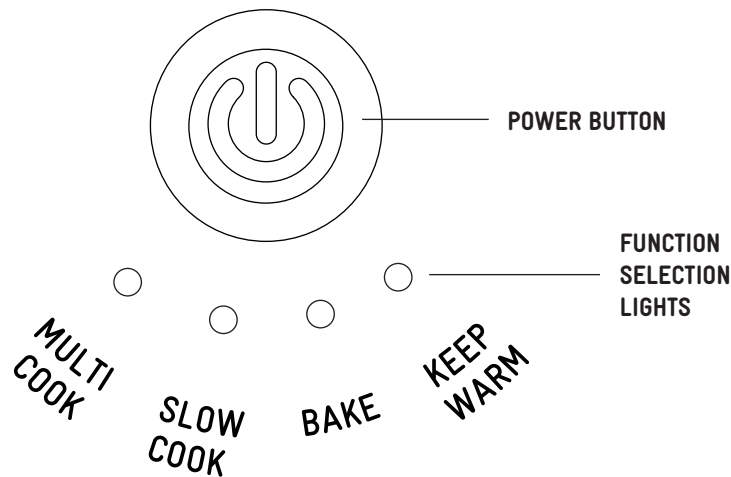
HOW TO USE

When Cooker is first plugged in, all the lights will turn on for 1 second and then the Power Button will flash. This light will continue flashing until a function is selected, at which time the light will stay lit indicating the Cooker is on.

Touch Power Button to toggle through different functions, starting from left to right:

- a) Multi Cook
- b) Slow Cook
- c) Bake
- d) Keep Warm

Once a function has been selected, the desired Function Selection Light will flash for 3 seconds then remain on, indicating that cooking has begun.



CAUTION: During cooking the air vent on the lid may release hot steam.

FUNCTION PROGRAMS

PROGRAM	RUNNING TIME	FUNCTION
MULTI COOK  Red Indicator Light	30 Minutes	Mini Multi Cooker will heat up and cook food for a 30 minute cycle. After 30 minutes, you will hear 1 long beep, indicating cycle has completed. The Cooker will then automatically switch to Keep Warm function for a maximum of 6 hours.
SLOW COOK  Red Indicator Light	60 Minutes	Mini Multi Cooker will heat up and cook food at a slightly lower temperature for a 60 minute cycle. After 60 minutes, you will hear 1 long beep, indicating cycle has completed. The Cooker will then automatically switch to Keep Warm function for a maximum of 6 hours.
BAKE  Red Indicator Light	40 Minutes	Mini Multi Cooker will heat up and cook food for a 40 minute cycle. After 40 minutes, you will hear 1 long beep, indicating cycle has completed. The Cooker will then automatically switch to Keep Warm function for a maximum of 6 hours.
KEEP WARM  Blue Indicator Light	6 Hours	Mini Multi Cooker will keep food warm at a lower gentle heat for a maximum 6 hour cycle. The Cooker will then automatically shut off.



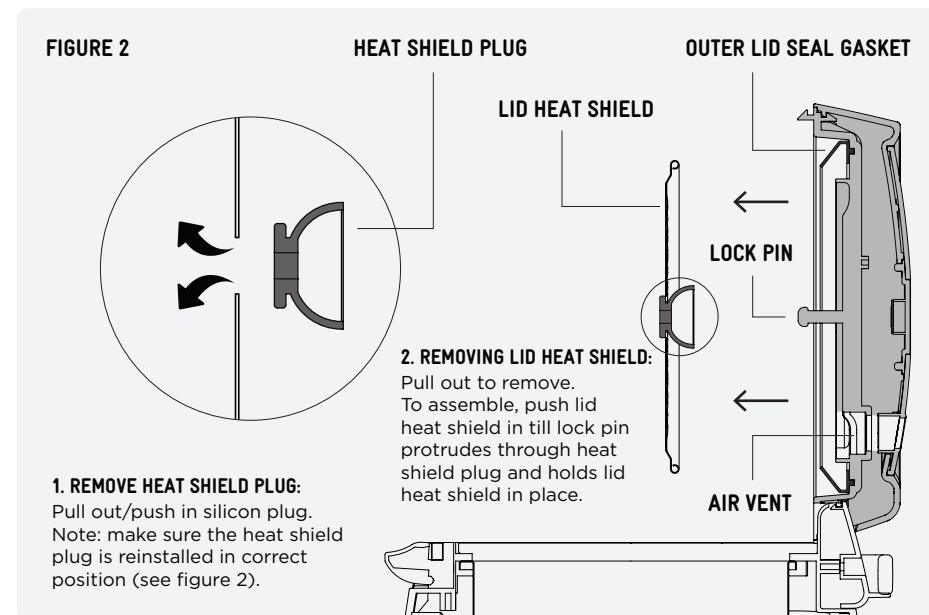
CARE & CLEANING

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact the customer service department for any unusual issues you may experience.

1. Always unplug Mini Multi Cooker before cleaning.
2. To clean Housing, wipe down with a damp cloth and dry thoroughly. Never submerge Housing in water or other liquids.
3. To clean Removable Pot, wash in warm soapy water with soft sponge. Dry thoroughly. Do not place in dishwasher.
4. To remove and clean Lid Heat Shield, refer to page 9.
5. Do not use abrasive cleaners.
6. Store Mini Multi Cooker in a clean dry place.
7. Contact Customer Service for any issues or malfunctions that should occur.

REMOVING AND CLEANING LID HEAT SHIELD

When cool, pull the Lid Heat Shield off and wash with warm soapy water and soft sponge. Using a damp cloth, wipe underside of lid, ensuring to wipe the Outer Lid Seal gasket and Air Vent thoroughly (see Figure 2).



TIPS FOR BEST RESULTS

1. Do not fill Removable Pot more than 3/4 full. Overfilling Pot can cause liquids to overflow onto heating elements and clog Air Vents.
2. To ensure foods are cooked within the provided cooking cycles, cut meats and vegetables into bite sized pieces. Large pieces of food may need multiple cooking cycles to cook.
3. If cooking cycle ends before food has finished cooking, press and hold Power Button for 3 seconds until flashing. Select desired function and continue cooking.
4. Cook food with lid closed to keep heat from escaping. If necessary to stir occasionally in recipe, stir food and quickly close lid.
5. For fluffier rice, rinse measured rice under running water until water runs clear. This removes excess starches which results in a less sticky rice.



1 YEAR LIMITED WARRANTY

This warranty covers all defects in workmanship or materials in the mechanical and electrical parts, arising under normal usage and care, for this product for a period of 12 months from the date of purchase provided you are able to present a valid proof-of-purchase. A valid proof of purchase is a receipt specifying item, date purchased, and cost of item. A gift receipt with date of purchase and item is also an acceptable proof-of-purchase. Product is intended for household use only. Any commercial use voids the warranty.

This warranty covers the original retail purchaser or gift recipient. During the applicable warranty period within normal household use, we will repair or replace, at our discretion, any mechanical or electrical part which proves defective, or replace unit with a comparable model.

THIS LIMITED WARRANTY COVERS UNITS PURCHASED AND USED WITHIN THE UNITED STATES AND CANADA AND DOES NOT COVER:

- Damages from improper installation.
- Defects other than manufacturing defects.
- Damages from misuse, abuse, accident, alteration, lack of proper care and maintenance, or incorrect current or voltage.
- Damage from service by other than an authorized dealer or service center.

This warranty gives you special legal rights and you may also have other rights to which you are entitled which may vary from state (province) to state (province).

Shipping and handling charges may apply.

Proof of purchase is required to confirm the warranty.

CURTIS STONE PRODUCTS CUSTOMER SERVICE INFORMATION

Email: product@curtisstone.com

Toll-Free Phone: 1.877.822.7450

Hours: M-F 8:00am - 4:00pm CT

Warranty Site: warranty.curtisstone.com

Visit our warranty site to register your Curtis Stone Products.

Dura-Pan® is a registered trademark of Food Fight Ltd. • Made in China



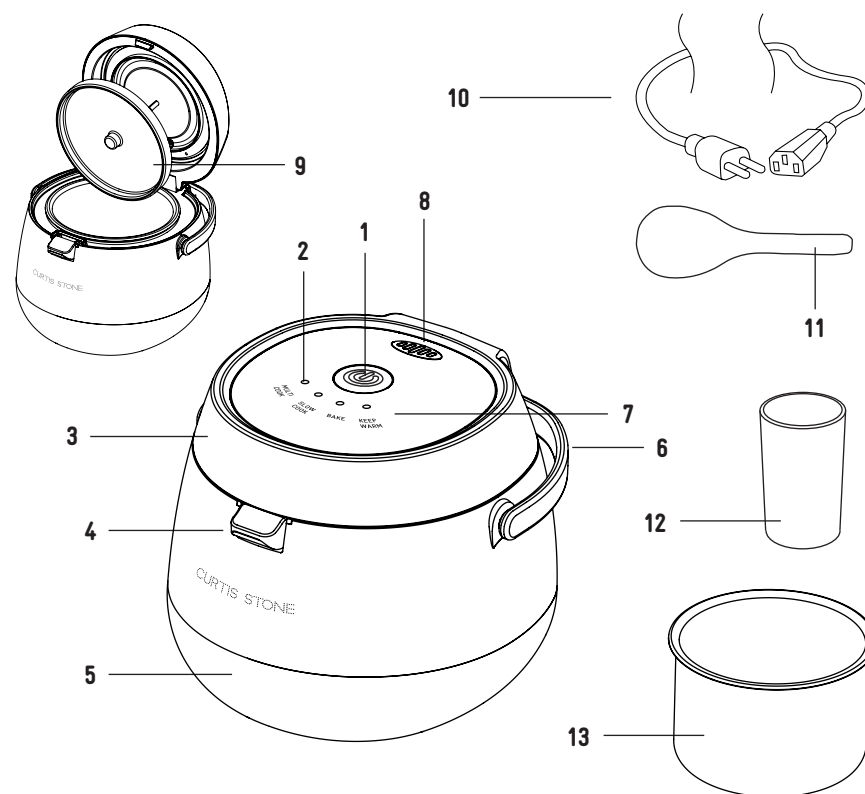
NOTICE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE

Comme tout appareil électrique, le mini multicuiseur doit à tout moment être utilisé avec soin. Pour votre propre sécurité, vous devez respecter les mesures de sécurité ci-dessous.

- 1. LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER VOTRE CUISEUR.**
2. Afin de vous protéger contre des risques ou des chocs électriques, ne mettez pas l'unité principale, le cordon d'alimentation amovible ou le connecteur dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne touchez pas l'appareil avec les mains mouillées.
3. Une surveillance étroite est exigée lors de l'utilisation de l'appareil ou à proximité des enfants.
4. Si l'appareil n'est pas utilisé, éteignez-le en débranchant le cordon d'alimentation de la prise. Laissez l'appareil se refroidir avant d'assembler ou démonter les pièces et avant de le nettoyer.
5. N'utilisez pas l'appareil en cas d'endommagement d'un cordon d'alimentation ou d'un connecteur, si l'appareil a mal fonctionné, est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Prenez contact avec le fabricant en appelant leur service à la clientèle pour en savoir plus sur le diagnostic, la réparation ou le réglage.
6. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
7. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du comptoir et toucher les surfaces chaudes.
8. ATTENTION : Cet appareil génère de la chaleur lors de son utilisation. Une attention appropriée est exigée afin de prévenir les risques de brûlures, d'incendie ou d'autres endommagements envers des personnes ou des biens.
9. Lors de l'utilisation de l'appareil, ne le laissez pas sans surveillance.
10. Cet appareil est destiné à l'usage domestique uniquement. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles prévues.

11. Ne mettez pas et n'utilisez pas la cuve amovible sur une cuisinière à gaz ou une plaque électrique chauffante.
12. Durant la cuisson, ne mettez pas la main ou le visage directement au-dessus de l'évent afin d'éviter les blessures par la vapeur chaude.
13. Avant chaque utilisation, assurez-vous que l'évent n'est pas bouché. Un évent bouché peut conduire à l'accumulation de la vapeur et à l'augmentation de la pression.
14. Lors de l'utilisation de l'appareil, assurez-vous que la ventilation est suffisante de chaque côté de l'appareil. N'utilisez jamais l'appareil à proximité de matériaux inflammables, tels que les torchons, le papier essuie-tout, les rideaux, les assiettes en papier etc.
15. Ne remplissez pas la cuve amovible de plus que 3/4 de son volume (deux tasses et demie environ). En la remplissant plus que prévu, les événements peuvent se boucher et la pression peut augmenter.
16. Certains aliments, tels que le riz, les grains et les pâtes peuvent mousser, conduire à des projections et boucher l'évent. Suivez les recettes fournies pour la préparation de ces aliments afin d'éviter des problèmes.

PIÈCES ET ACCESSOIRES



- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Bouton d'alimentation | 8. Évent |
| 2. Voyant de sélection de fonction | 9. Couvercle de protection thermique |
| 3. Couvercle | 10. Cordon d'alimentation (amovible) |
| 4. Bouton d'ouverture du couvercle | 11. Spatule |
| 5. Unité principale | 12. Tasse à mesurer (capacité 6oz/180ml) |
| 6. Poignée | 13. Cuve amovible |
| 7. Panneau de configuration | |

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

UTILISATION DE VOTRE MINI MULTICUISEUR

Avant la première utilisation, consultez le guide d'entretien et de nettoyage de toutes les pièces du mini multicuiseur. Retirez tous les autocollants et les fournitures d'emballage.

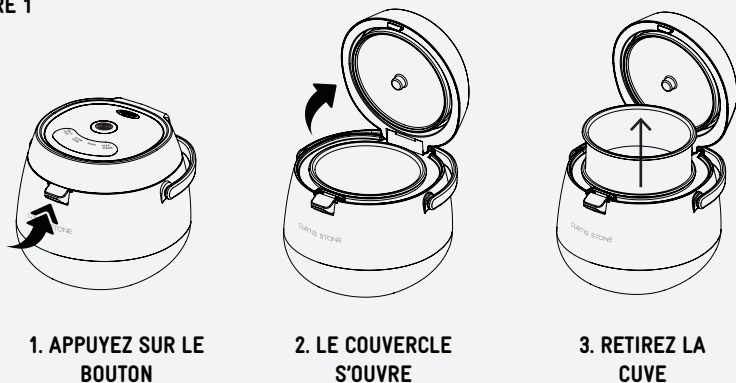


IMPORTANT: La cuve amovible et le couvercle de protection sont très chauds à la fin de cuisson. Soyez prudent lorsque vous retirez la cuve. Utilisez toujours des gants isolants ou une serviette lorsque vous manipulez le multicuiseur.

UTILISATION DE VOTRE MINI MULTICUISEUR

1. Mettez le mini multicuiseur sur une surface plane, propre et stable.
2. Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle pour ouvrir le couvercle et retirez la cuve amovible (voir la figure 1).
3. Mettez les ingrédients dans la cuve suivant la recette.
4. Assurez-vous que l'extérieur de la cuve est sec avant de la mettre dans l'unité principale.
5. Branchez le cuiseur dans la prise. Choisissez la fonction de cuisson souhaitée en utilisant le bouton d'alimentation. Voir le guide sur le contrôle de fonctions.
6. Une fois que vous avez terminé la cuisson, éteignez le cuiseur en débranchant le cordon d'alimentation de la prise et laissez le cuiseur se refroidir avant de le nettoyer.

FIGURE 1



1. APPUYEZ SUR LE
BOUTON

2. LE COUVERCLE
S'OUVRE

3. RETIREZ LA
CUVE

GUIDE DE CONTRÔLE DE FONCTIONS

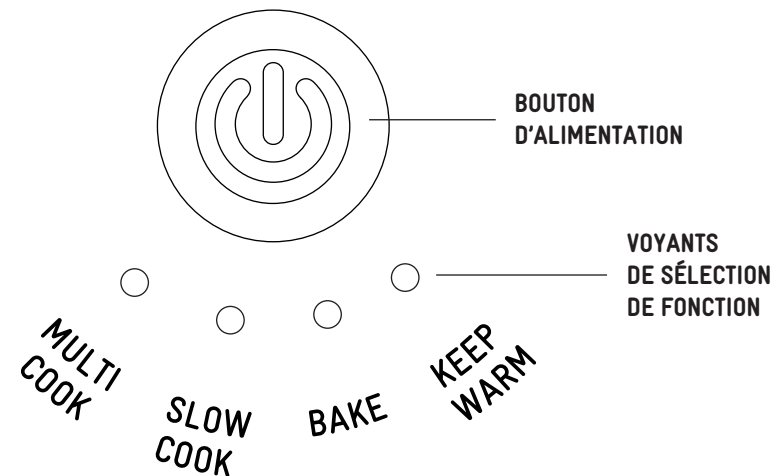
COMMENT UTILISER L'APPAREIL

Quand vous branchez l'appareil pour la première fois, tous les voyants s'allumeront pendant une seconde et le bouton d'alimentation clignotera. Le voyant continuera à clignoter jusqu'à ce que la fonction soit sélectionnée. À partir du moment où la fonction est sélectionnée, le voyant restera allumé, indiquant que le cuiseur est allumé.

Appuyez sur le bouton d'alimentation afin de basculer entre les différentes fonctions, de gauche à droite:

- a) Cuisson multiple
- b) Cuisson lente
- c) Four
- d) Maintien au chaud

Une fois que la fonction est sélectionnée, le voyant de la fonction souhaitée clignotera pendant trois secondes, puis restera allumé, indiquant que la cuisson a commencé.



ATTENTION: Lors de la cuisson, l'évent et le couvercle peuvent libérer de la vapeur chaude.

PROGRAMMES DE FONCTIONS

PROGRAMME	DURÉE	FONCTION
CUISSON MULTIPLE  Voyant rouge	30 Minutes	Le mini multicuiseur réchauffera et cuira les aliments durant un cycle de 30 minutes. Après 30 minutes, vous entendrez un long signal sonore, indiquant que le cycle est terminé. Ensuite, le cuiseur passera automatiquement à la fonction de maintien des aliments au chaud pendant six heures maximum.
CUISSON LENTE  Voyant rouge	60 Minutes	Le mini multicuiseur réchauffera et cuira les aliments à une température légèrement inférieure durant un cycle de 60 minutes. Après 60 minutes, vous entendrez un long signal sonore, indiquant que le cycle est terminé. Ensuite, le cuiseur passera automatiquement à la fonction de maintien des aliments au chaud pendant six heures maximum.
FOUR  Voyant rouge	40 Minutes	Le mini multicuiseur réchauffera et cuira les aliments durant un cycle de 40 minutes. Après 40 minutes, vous entendrez un long signal sonore, indiquant que le cycle est terminé. Ensuite, le cuiseur passera automatiquement à la fonction de maintien des aliments au chaud pendant six heures maximum.
MAINTIEN AU CHAUD  Voyant bleu	6 Heures	Le mini multicuiseur gardera les aliments au chaud à feu doux pendant six heures maximum. Ensuite, le cuiseur s'éteindra automatiquement.



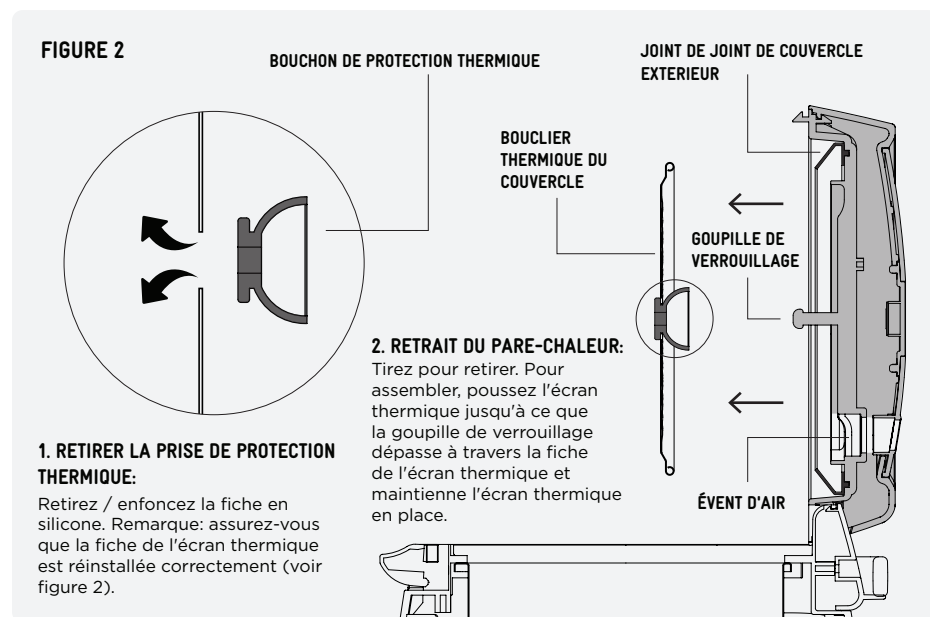
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Le présent appareil nécessite peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce que l'utilisateur peut réparer lui-même. N'essayez pas de réparer vous-même. Prenez contact avec le service à la clientèle si vous rencontrez un problème inhabituel.

1. Débranchez toujours le mini multicuiseur avant de le nettoyer.
2. Nettoyez l'unité principale en l'essuyant avec un chiffon humide et séchez-le soigneusement. N'immergez jamais l'unité principale dans l'eau ou dans d'autres liquides.
3. Nettoyez la cuve amovible avec de l'eau chaude savonneuse et à l'aide d'une éponge douce. Séchez la cuve soigneusement. Ne lavez pas dans un lave-vaisselle.
4. Pour retirer et nettoyer l'écran thermique, reportez-vous à la page 18.
5. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.
6. Conservez l'appareil dans un endroit sec et propre.
7. Prenez contact avec le service à la clientèle si vous rencontrez un problème ou un dysfonctionnement.

RETRAIT ET NETTOYAGE DU PARE-CHALEUR

Une fois refroidi, retirez l'écran thermique du couvercle et lavez-le avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. À l'aide d'un chiffon humide, essuyez le dessous du couvercle, en veillant à bien essuyer le joint d'étanchéité du couvercle extérieur et l'évent d'air (voir Figure 2).



CONSEILS POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

1. Ne remplissez pas la cuve amovible de plus que 3/4 de son volume. En la remplissant plus que prévu, les liquides peuvent déborder sur les éléments chauffants et boucher les événements.
2. Pour vous assurer que les aliments sont cuits suivant les différents cycles de cuisson disponibles, coupez la viande et les légumes en petits morceaux. De gros morceaux des aliments pourraient nécessiter plusieurs cycles de cuisson.
3. Si le cycle de cuisson se termine avant que les aliments soient cuits, appuyez et maintenez le bouton d'alimentation pendant trois secondes jusqu'à ce qu'il commence à clignoter. Choisissez la fonction souhaitée et continuez la cuisson.
4. Préparez les aliments avec le couvercle fermé pour conserver la chaleur. Si la recette nécessite que les aliments soient remués de temps en temps, faites-le, puis refermez rapidement le couvercle.
5. Concernant le riz plus moelleux, rincez-le à l'eau courante jusqu'à ce que l'eau devienne claire. Cela permet d'éliminer un excès d'amidon et de préparer du riz moins collant.



GARANTIE LIMITÉE À 1 AN

Cette garantie couvre tous les défauts de fabrication ou de matériaux des parties mécaniques et électriques, survenant dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien, pour ce produit pendant une période de 12 mois à compter de la date d'achat, à condition que vous soyez en mesure de présenter une preuve d'achat valable. Une preuve d'achat valable est un reçu précisant l'article, la date d'achat et le coût de l'article. Un reçu de cadeau indiquant la date d'achat et le produit est également une preuve d'achat acceptable. Le produit est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation commerciale annule la garantie. Cette garantie couvre le premier acheteur au détail ou le destinataire du cadeau. Pendant la période de garantie applicable dans le cadre d'une utilisation domestique normale, nous réparerons ou remplacerons, à notre gré, toute pièce mécanique ou électrique qui s'avérerait défectueuse, ou remplacerons l'appareil par un modèle comparable.

CETTE GARANTIE LIMITÉE COUVRE LES APPAREILS ACHETÉS ET UTILISÉS AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA ET NE COUVRE PAS:

- Dommages résultant d'une installation incorrecte.
- Les défauts autres que les défauts de fabrication.
- Dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un accident, d'une modification, d'un manque de soins et d'entretien, ou d'un courant ou d'une tension incorrects.
- Dommages résultant d'un service effectué par une personne autre qu'un concessionnaire ou un centre de service agréé.

Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez également avoir d'autres droits auxquels vous avez droit et qui peuvent varier d'un État (province) à l'autre.

Des frais d'expédition et de manutention peuvent s'appliquer.

Une preuve d'achat est nécessaire pour confirmer la garantie.

INFORMATIONS RELATIVES AU SERVICE CLIENTÈLE DES PRODUITS DE CURTIS STONE

Courriel: product@curtisstone.com

Téléphone gratuit: 1.877.822.7450

Heures: M-F 8:00am - 4:00pm CT

Site traitant des garanties: warranty.curtisstone.com

Visitez notre site consacré aux garanties pour enregistrer vos produits Curtis Stone.

Dura-Pan® est une marque déposée de Food Fight Ltd. • Fabriqué en Chine

EASY PASTA BOLOGNESE

Serves: 2

Prep Time: 5 minutes

Cook Time: 30 minutes

INGREDIENTS

*CUP capacity is equal to 8oz (240ml)

4 oz. ground beef (85% lean)

1 1/4 cups marinara sauce

1 cup rotini pasta

1/3 cup water

1/4 cup small basil sprigs

Grated Parmesan cheese

METHOD

1. In Removable Pot of Curtis Stone Mini Multi Cooker, add beef and 1 tsp. salt. Select Multi Cook function and cook for 8 minutes, stirring occasionally and breaking up meat with spoon, or until meat is cooked through.
2. Gently stir in marinara, pasta, and water. Cook for 20 minutes, stirring occasionally, or until pasta is tender but still firm to the bite. Season with salt and pepper.
3. Serve with basil and Parmesan.



BUTTERY VANILLA CAKE WITH BERRIES AND CREAM

Serves: 2 to 3
Prep Time: 10 minutes
Cook Time: 40 minutes

INGREDIENTS

*CUP capacity is equal to 8oz (240ml)

2/3 cups unbleached cake flour
1/2 tsp. baking powder
1/4 tsp. baking soda
1/3 cup sugar
3 tbs. unsalted butter, melted
1/2 tsp. pure vanilla extract
Pinch of salt
1/2 large egg, beaten to blend (about 2 tbs.)
1/3 cup sour cream
Nonstick cooking spray

Accompaniments: whipped cream, fresh strawberries, fresh raspberries

METHOD

1. In small bowl, whisk flour, baking powder, and baking soda. In medium bowl, stir sugar, butter, vanilla, and salt to blend. Mix in egg and sour cream. Add flour mixture and mix just until blended.
2. Spray Removable Pot of Curtis Stone Mini Multi Cooker with nonstick spray, then add batter and smooth top. Select Bake function and bake for 40 minutes, or until toothpick inserted into center of cake comes out with some crumbs attached.
3. Cool cake in Pot on wire rack for 5 minutes. Invert cake onto plate and turn right side up. Cool completely. Top with whipped cream then berries and serve.

Box Mix Alternative: If using boxed cake mix, pour about 1 1/4 cups batter into Pot, and bake using Bake function for 35 to 40 minutes, or until toothpick inserted into center of cake comes out with some moist crumbs attached.

PERFECT RICE

Makes: about 2 1/2 cups
Prep Time: 5 minutes
Cook Time: 30 minutes, plus 5 minutes standing time

INGREDIENTS

*CUP capacity is equal to 8oz (240ml)

1 cup long-grain white rice
1 1/4 cups water
1 tbs. vegetable oil
2 tsp. kosher salt

METHOD

1. In Removable Pot of Curtis Stone Mini Multi Cooker, stir to combine rice, water, oil, and salt. Select Multi Cook function and cook for 30 minutes, or until water has been absorbed and rice is tender. Don't stir rice during cooking, as this can release starches that will lead to sticking.
2. Fluff rice with a fork and let stand at Keep Warm function, for 5 minutes before serving.

HEARTY CHICKEN NOODLE SOUP

Serves: 2

Prep Time: 20 minutes

Cook Time: 1 hour

INGREDIENTS

*CUP capacity is equal to 8oz (240ml)

1 tsp. olive oil
1/4 cup chopped onion
1 garlic clove, chopped
1 1/2 cups chicken broth
1 small carrot, peeled, cut into 1/4-inch-thick coins (about 1/3 cup)
1/2 celery stalk, cut into 1/4-inch thick slices (about 1/3 cup)
1/4 cup dried pasta, such as gemelli or rotini
1 sprig thyme
4 oz. boneless skinless chicken breast, cut into 1-inch pieces
1 tbs. chopped fresh flat-leaf parsley

METHOD

1. In Removable Pot of Curtis Stone Mini Multi Cooker, add oil and onions. Select Slow Cook function and cook for 5 minutes, stirring occasionally, or until onions are tender. Add garlic and stir for 1 minute, or until fragrant.
2. Add broth, carrots, and celery and cook for 30 minutes, or until vegetables are almost tender.
3. Add pasta and thyme and cook for 10 minutes. Add chicken and cook for 10 minutes, or until chicken is just cooked through. Remove thyme stem and stir in parsley. Season with salt and pepper.
4. Ladle soup into bowls and enjoy.



QUICK AND EASY CHICKEN CACCIATORE

Serves: 2

Prep Time: 5 minutes

Cook Time: 30 minutes

INGREDIENTS

*CUP capacity is equal to 8oz (240ml)

6 oz. boneless skinless chicken thighs, cut into small bite-sized pieces

3 button mushrooms, sliced

1/3 cup sliced roasted red pepper

6 pitted kalamata olives, halved

2/3 cup marinara sauce

1/3 cup water

1 garlic clove, thinly sliced

Serving suggestions: chopped parsley, grated Parmesan cheese, and Cheesy Polenta (see recipe)

METHOD

1. In Removable Pot of Curtis Stone Mini Multi Cooker, add chicken, mushrooms, roasted peppers, olives, marinara sauce, water, garlic, and 1/4 tsp. salt. Stir to combine. Select Multi Cook function and cook 30 minutes, or until sauce has thickened and chicken is cooked through. Season with salt and pepper.
2. Serve with a sprinkling of parsley and Parmesan and over polenta, if desired.



NOTES

[illegible]

