

# AROMA®

## *Mijoteuse 4.7 Litres*



## **Manuel d'instructions**

*Model ASC-615S*

Félicitations !

Votre mijoteuse **AROMA** se mariera parfaitement à votre intérieur et fournira à votre famille et à vos amis une cuisson de grande qualité.

Veillez lire avec soin les instructions suivantes avant la première utilisation.



Publié par :

Aroma Housewares Co.  
6469 Flanders Drive  
San Diego, CA 92121  
États-Unis  
1-800-276-6286  
[www.aromaco.com](http://www.aromaco.com)

© 2005 Aroma Housewares Company. Tous droits réservés.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

*Des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies lorsque vous utilisez des appareils électroménagers, incluant ce qui suit :*

1. Lisez toutes les instructions avant la première utilisation.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou boutons.
3. Cet appareil n'est pas conçu pour utilisation par un enfant. Une étroite supervision est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé près des enfants.
4. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez jamais le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ni dans un quelconque autre liquide.
5. Ne laissez pas traîner le cordon sur un comptoir ou une table et ne le laissez pas toucher une surface chaude.
6. N'utilisez aucun appareil électroménager dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après un mauvais fonctionnement ou un dommage quelconque à l'appareil. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus près pour tout examen, réparation ou réglage.
7. Débranchez de la prise lorsque non utilisé et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant d'enlever ou de remettre les pièces et avant de nettoyer l'appareil.
8. Ne placez pas sur ou près d'un brûleur électrique ou au gaz ni dans un four chaud.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
10. Ne mettez jamais la cuve en céramique directement sur la surface chauffante. Cela pourrait endommager la cuve.
11. Pour débrancher, placez toutes les commandes en position " off ", puis retirez la fiche de la prise murale. Débranchez toujours la prise en la maintenant par la base, ne tirez jamais sur le câble.
12. Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez ou déplacez un appareil contenant de l'huile brûlante ou tout autre liquide chaud.
13. Le couvercle en verre et la cuve en céramique sont fragiles. Utilisez-les avec soin.
14. Ne versez jamais d'eau froide dans une cuve en céramique chaude, cela pourrait endommager la cuve.
15. Ne faites jamais cuire les aliments directement en contact avec le revêtement interne en métal. Utilisez toujours la cuve en céramique amovible.
16. N'allumez jamais l'appareil quand la cuve en céramique est vide, cela pourrait être à l'origine d'une panne.
17. Ne touchez jamais l'extérieur de la mijoteuse pendant son fonctionnement ou avant qu'elle ait eu le temps de refroidir après l'avoir éteinte.
18. Évitez les changements soudains de température, comme l'ajout d'aliments surgelés dans la cuve en céramique chaude.
19. Gardez toujours la mijoteuse au sec, surtout le revêtement interne en métal.
20. Pendant l'utilisation, assurez-vous qu'il y ait assez d'espace au-dessus et sur les côtés de l'appareil afin de fournir une circulation d'air optimale. Pour les surfaces sur lesquelles la chaleur peut poser un problème, il est recommandé d'utiliser une plaque isolante résistante à la chaleur.
21. N'utilisez pas à l'extérieur.
22. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
23. Enlevez le couvercle en le redressant doucement vers vous afin de laisser l'eau goutter dans l'appareil et d'éviter les brûlures.
24. Ne faites pas cuire d'aliments dans un boîtier de cuisson endommagé. Si le boîtier de cuisson est endommagé, les solutions de nettoyage et les liquides en contact avec sa surface peuvent pénétrer à l'intérieur et exposer à un danger d'électrocution.
25. Nettoyez le boîtier de cuisson avec prudence. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon sur une surface chaude pour essuyer du liquide renversé, faites attention aux brûlures à la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées toxiques quand ils sont appliqués sur une surface chaude.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**  
Cet appareil est conçu uniquement pour être  
utilisé à l'intérieur.

# INSTRUCTIONS - CORDON COURT

1. Grâce au cordon court fournit, vous risquez moins de trébucher ou de vous empêtrer dans le fil.
2. Des rallonges plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées mais de manière prudente.
3. Si une rallonge plus longue est utilisée :
  - a. La valeur nominale électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que celle de l'appareil.
  - b. Le cordon plus long doit être arrangé pour ne pas s'enrouler sur le dessus du comptoir ou sur le dessus de table où des enfants pourraient le tirer ou trébucher accidentellement.

## FICHE POLARISÉE

L'appareil possède une fiche polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, cette fiche ne s'adapte que d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche s'adapte mal, retournez-la. Si elle s'adapte encore mal, adressez-vous à un électricien qualifié. Ne tentez pas d'invalider ce dispositif de sécurité.



Cet appareil est conçu uniquement pour être utilisé à l'intérieur.

# IDENTIFICATION DES PIÈCES



1. Couvercle
2. Cuve en céramique amovible
3. Boîtier en métal
4. Panneau de contrôle
5. Revêtement interne en métal

# UTILISATION

## Avant la première utilisation :

1. Lisez toutes les instructions et les précautions importantes.
  2. Retirez tous les matériaux d'emballage. Laissez toutes les étiquettes d'avertissement intactes.
  3. Assurez-vous que les articles sont reçus en bonne condition.
  4. Jetez tous les sacs de plastique car ils peuvent présenter un risque pour les jeunes enfants.
  5. Lavez les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez à fond et séchez bien.
  6. Retirez la cuve interne de la mijoteuse et nettoyez-la avec de l'eau savonneuse chaude. Rincez-la et séchez-la à fond avant de la remettre dans la mijoteuse. Essuyez le boîtier et le revêtement en métal avec un chiffon humide. Séchez complètement avant toute utilisation.
  7. Faites toujours cuire les aliments avec le couvercle mis et la cuve en céramique en place. Souvenez-vous que le retrait fréquent du couvercle prolonge le temps de cuisson.
  8. Lorsque vous faites cuire de la viande et des légumes, mettez la viande près du fond de la cuve en céramique.
  9. Débranchez la mijoteuse quand la cuisson est terminée. Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir entièrement avant le nettoyage.
- **N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer.**
- **N'immergez jamais l'appareil.**

## AVERTISSEMENT :

- La cuve en céramique ne peut pas résister aux chocs causés par les changements soudains de température.
- N'utilisez pas de viande ou de volaille surgelées dans la mijoteuse. Décongelez toute viande ou volaille avant de les faire cuire dans la mijoteuse.

## Régler la température :

La mijoteuse AROMA a un élément chauffant incorporé dans les parois de l'appareil. Cet élément fournit une température basse et constante qui permet d'obtenir de longs temps de cuisson sans remuer.

**LOW (Faible) :** Fait mijoter la nourriture doucement sur une période prolongée sans faire trop cuire ni brûler les aliments. Il n'est pas nécessaire de remuer. Idéal pour les plats à base de légumes et pour réchauffer.

**HIGH (Élevé) :** Utilisé pour préparer les haricots secs, ce réglage réduira de moitié le temps de cuisson nécessaire avec le réglage " low " (faible). La nourriture cuit en bouillant sur le réglage " high " (élevé). Remuer de temps en temps les ragoûts améliorera la saveur. Il est conseillé de surveiller la cuisson lorsque vous utilisez le réglage " high " (élevé).

**KEEP WARM (Maintenir chaud) :** Utilisé pour maintenir les plats préparés à la température parfaite de consommation. Ce réglage devrait être utilisé seulement après la cuisson complète d'un plat. Si la nourriture a été mise au réfrigérateur, elle doit être chauffée sur " low " (faible) ou " high " (élevé) et ensuite réglée sur " keep warm " (maintenir chaud). Ne jamais faire cuire d'aliments avec la fonction " keep warm " (maintenir chaud).

# UTILISATION

## Utiliser votre mijoteuse :

1. Préparez les plats en suivant les instructions.
2. Mettez la nourriture préparée dans la cuve en céramique amovible et recouvrez avec le couvercle en verre.
3. Branchez l'appareil dans une prise murale.
4. Cette mijoteuse a trois réglages : High (Élevé), Low (Faible) and Warm (Chaud).
5. Les temps de cuisson varient selon la quantité d'ingrédients, la température de la pièce et un grand nombre d'autres facteurs. Réglez le temps de cuisson selon le résultat final. Retirer le couvercle en verre à plusieurs reprises réduira la température à l'intérieur de la cuve en céramique.
6. Soulevez le couvercle avec précaution. Rappelez-vous qu'il y a de la vapeur retenue sous le couvercle en verre. Quand vous retirez le couvercle, inclinez-le de façon à ce que l'ouverture ne soit pas vers vous afin d'éviter d'être brûlé par la vapeur.
7. Quand vous avez terminé, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise murale.
8. Laissez la cuve en céramique et le couvercle en verre refroidir complètement avant de les nettoyer.
9. Les côtés du boîtier en métal et la cuve en céramique de la mijoteuse chauffent beaucoup. Utilisez des gants isolants ou des poignées pour retirer la cuve en céramique.
10. La cuve en céramique amovible peut être utilisée pour servir les plats sur la table.

\* On vous demandera dans les instructions et les recettes de la mijoteuse d'utiliser précisément les réglages de cuisson " high " (élevé) ou " low " (faible). Pour cette mijoteuse, l'utilisation du réglage " low " (faible) nécessite un temps de cuisson supérieur à 6 heures

### NOTE:

Le couvercle en verre et la cuve en céramique seront chauds. Utilisez un chiffon ou des poignées pour les tenir.

# GUÍA E CONSEJOS PARA COCINAR

Laissez toujours à la nourriture le temps de cuire. Il est quasiment impossible de faire trop cuire la nourriture dans la mijoteuse, surtout lorsque vous utilisez le réglage " low " (faible). La plupart des plats que vous trouverez dans ce livre peuvent être cuits avec les réglages de températures " low " (faible) ou " high " (élevé), cependant le temps de cuisson sera différent.

## Adapter les temps de cuisson

Référez-vous au guide ci-dessous pour connaître les temps de cuisson et les réglages suggérés pour adapter la préparation de vos plats préférés, de la cuisson traditionnelle à la mijoteuse.

Temps de cuisson traditionnelle	Temps de cuisson avec la mijoteuse
15-30 minutes	4-6 heures en Low
60 minutes	6-8 heures en Low
1-3 heures	8-12 heures en Low

**Note:** Ces temps sont approximatifs.

## Quantités de liquide :

Une faible quantité de liquide s'évapore dans la mijoteuse. Il est conseillé d'utiliser la moitié de la quantité de liquide nécessaire pour les recettes traditionnelles afin de compenser. Si, après cuisson, la quantité de liquide est excessive, enlevez le couvercle et réglez la mijoteuse sur " high " (élevé) pendant 30 à 45 minutes, ou jusqu'à ce que le niveau de liquide se réduise et atteigne la quantité voulue.

## Remuer la nourriture :

Remuer n'est pas ou peu nécessaire lorsque vous utilisez les réglages " low " (faible) ou " keep warm " (maintenir chaud). Lorsque vous utilisez le réglage " high " (élevé), remuer de temps en temps assurera une saveur distribuée de façon égale.



# GUIDES DE CUISSON

## Guide élémentaire de temps de cuisson

Réglage de la chaleur	Faible	Elevé
Poulet 1.3 à 1.8 Kg	6-8 heures	3-4 heures
Rôti à la cocotte 1.3 à 1.8 Kg	6-8 heures	4-5 heures
Ragoût de bœuf 2.8 litres	8-10 heures	4-5 heures
Chili 2.8 litres	8-10 heures	4-5 heures
Soupe de légume 2.8 litres	6-8 heures	3-4 heures

\*Les temps de cuisson ci-dessus ne sont donnés qu'à titre indicatif. Il est recommandé d'utiliser un thermomètre pour vérifier la température afin de s'assurer de la cuisson complète de la nourriture.

1. Pour de meilleurs résultats, le couvercle de la mijoteuse devrait être centré sur la cuve en céramique. Ne retirez pas le couvercle en verre sans raison, ceci entraînerait une perte de chaleur.
2. La cuisson en mijoteuse retient l'humidité des aliments. S'il reste trop de liquide à la fin du temps de cuisson, retirez le couvercle en verre, tournez la molette de réglage sur " high " (élevé) pendant approximativement 30 à 45 minutes, afin de réduire le liquide en faisant mijoter.
3. Pour de meilleurs résultats, il est conseillé que la mijoteuse soit au moins à moitié pleine. Si vous cuisinez de la soupe ou du ragoût, laissez un espace de 5 centimètres au sommet de la cuve en céramique afin de laisser de la place pour la cuisson à feu doux.
4. Un grand nombre de plats nécessitent une cuisson durant la journée entière, mais vous pouvez également préparer le plat la veille au soir en mettant tous les ingrédients dans la cuve en céramique, les conservant ainsi pendant la nuit.
5. La viande et la volaille nécessitent au minimum une cuisson de 6 à 8 heures sur le réglage " low " (faible). N'utilisez pas de viande surgelée dans la mijoteuse. Décongelez la viande ou la volaille avant de les faire cuire dans la mijoteuse.
6. Faites cuire les haricots secs pendant 1 à 2 heures sur " high " (élevé). Ajoutez les ingrédients restants et faites les cuire sur " low " (faible) pendant le temps restant.
7. Quand vous faites cuire du ragoût, une saveur plus riche, plus intense se fera sentir si les premières étapes du plat sont préparées en suivant la méthode traditionnelle ; par exemple, commencez par caraméliser les oignons et dorer la viande et les épices dans une casserole antiadhésive.

### CAUTION:

- N'utilisez pas la cuve en céramique si elle est ébréchée ou fissurée.
- Ne faites pas fonctionner la mijoteuse sans la cuve en céramique en place.
- Ne mettez pas la cuve en céramique chaude sur une surface humide.
- N'utilisez pas de viande ou d'aliments surgelés dans la mijoteuse. Décongelez toujours en premier.
- Ne mettez pas le couvercle en verre dans un four ou un micro-onde.
- Ne mettez jamais d'eau ou d'autres liquides en contact avec le revêtement en métal de la mijoteuse.
- Ne mettez jamais la partie inférieure, le câble ou la prise de la mijoteuse sous l'eau. (La cuve en céramique et le couvercle en verre sont garantis lave-vaisselle)

# NETTOYAGE

1. Débranchez toujours l'appareil et laissez refroidir complètement avant de nettoyer.
2. N'utilisez pas de détergents abrasifs. Essayez simplement l'extérieur avec un chiffon humide doux et séchez à fond. Si vous employez une solution de nettoyage, appliquez-la sur un chiffon doux et non directement sur l'extérieur de la mijoteuse.
3. Retirez la cuve en céramique et le couvercle en verre et nettoyez-les dans de l'eau savonneuse chaude en utilisant un détergeant domestique.
4. Pour ramollir la nourriture collée, remplissez la cuve d'eau savonneuse chaude et laissez tremper. Détachez la nourriture en frottant doucement avec une brosse de cuisine en nylon.
5. Faites attention de ne pas ébrécher ou fissurer la cuve en céramique ou le couvercle en verre.
6. Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau.  
(La cuve en céramique et le couvercle en verre sont garantis lave-vaisselle)
7. Utilisez seulement un chiffon humide pour nettoyer le boîtier en métal. Ne le mettez pas sous l'eau.
8. Quand vous rangez votre mijoteuse, enrouler le câble d'alimentation sans tirer dessus. N'enroulez pas le câble autour de l'appareil.

# RECETTES

## Sauce aux artichauts et aux épinards

230 grammes de fromage frais battu

1/4 de tasse de crème liquide

1/3 de tasse de parmesan

1/4 de cuillère à café de poudre d'ail

230 grammes d'épinards en feuilles coupées surgelés, décongelés et bien égouttés

15 grammes de cœurs d'artichauts coupés en quatre, rincés

2/3 de tasse de fromage Monterey Jack haché

1 tasse de mélange de salsa mexicaine, en conserve ou frais

Mixez le fromage frais, la crème liquide, le parmesan et la poudre d'ail dans un robot ménager jusqu'à ce que les ingrédients soient onctueux et crémeux. Ajoutez les épinards et mixez jusqu'à ce qu'ils soient complètement mélangés. Ajoutez les artichauts et mixez jusqu'à ce qu'ils soient grossièrement hachés. Versez le mélange dans la mijoteuse à l'aide d'une cuillère. Recouvrez et faites cuire sur " high " (élevé) pendant 1 heure à 1 heure et demi jusqu'à ce que le centre soit chaud. Saupoudrez du fromage Monterey Jack et versez la salsa mexicaine en cercle autour des bords intérieurs de la cuve. Recouvrez et continuez à chauffer sur " high " (élevé) pendant 15 minutes de plus ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

## Minestrone de légumes

4 tasses de bouillon de légumes ou de poulet

4 tasses de jus de tomates

1 cuillère à café de basilic sec

1/2 cuillère à café de sel

1/2 cuillère à café d'origan sec

1/2 cuillère à café de poivre

3 carottes moyennes, coupées en rondelles

3 branches de céleri moyennes, hachées

2 oignons moyens, hachés

1 tasse de champignons frais coupés en tranches

3 gousses d'ail, finement hachées

800 grammes ou 2 boîtes de tomates coupées en dés, non égouttées

1 à 1/2 tasse de pâtes rotini crues

Du parmesan haché, si vous le désirez

Mélangez tous les ingrédients dans la mijoteuse mis à part les pâtes et le fromage. Recouvrez et faites cuire sur le réglage " low " (faible) pendant 7 à 8 heures ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajoutez les pâtes et remuez. Recouvrez et faites cuire sur le réglage " high " (élevé) pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient molles. Recouvrez chaque part, de fromage.

# RECETTES

## Haricots au lard traditionnels

- 4 boîtes de haricots blancs végétariens, égouttés (800 grammes chacune)
- 1/2 oignon moyen, haché
- 1 tasse de sauce barbecue
- 3/4 de tasse de sucre roux
- 3 cuillères à café de moutarde moulue

Mélangez tous les ingrédients. Recouvrez et faites cuire sur le réglage " low " (faible) pendant 4 à 5 heures (ou faites cuire sur le réglage " high " (élevé) pendant 2 heures à 2 heures 30 minutes).

## Trempeuse au fromage

- 3/4 de tasse de beurre
- 2 branches de céleri, coupées en fines rondelles
- 1 oignon moyen, haché
- 1 boîte de conserve de 115 grammes de champignons coupés en tranches, égouttés
- 3 cuillères de farine
- 300 grammes de velouté de soupe de céleri en boîte
- De 145 à 175 grammes de fromage à l'ail, en petits morceaux
- 1 paquet de 290 grammes de brocoli haché

Dans une petite poêle, faites fondre du beurre et faites sauter du céleri, des oignons et des champignons. Remuez avec de la farine. Mettez le mélange dans la mijoteuse légèrement graissée et mélangez avec les ingrédients restants. Recouvrez et faites cuire sur " high " (élevé) en remuant toutes les 15 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Réglez sur " low " (faible) pendant 2 à 4 heures ou jusqu'à ce que la préparation soit prête à être servie. Servez avec tortillas, chou-fleur, brocoli, bâtons de carotte, céleri et radis.

# GARANTIE LIMITÉE

La compagnie Aroma Housewares garantie que ce produit est sans défauts pendant un an a partir de la date d'achat au Canada (preuve d'achat necessaire).

Avec la preuve d'achat cette garantie d'un an sera effectuée par les détaillants locaux. Veuillez entrer en contact avec le magasin d'origine ou la marchandise a été achetée.

Si la marchandise est défectueuse, le détaillant remplacera le produit gratuitement ou donnera un remboursement total.

Pour plus d'information entrez en contact svp:

AROMA HOUSEWARES COMPANY

6469 Flanders Drive

San Diego, Californie 92121

1-800-276-6286

Lundi au vendredi, 8 h 30 à 17 h (heure du Pacifique)

Site Web : [www.aromaco.com](http://www.aromaco.com)