

Model ASC-615S

Instruction Manual



***5 Quart
Slow Cooker***

AROMA

AROMA

Mijoteuse 4.7 Litres



Manuel d'instructions

Model ASC-615S

Congratulations! Your **AROMA** Slow Cooker will be an attractive addition to your home, while delivering superior quality to your family and friends.

Please read the following instructions carefully before your first use.



Published By:

Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.aromaco.com

© 2005 Aroma Housewares Company All rights reserved.

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

© 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS Product for household use only.

1. Read all instructions before using your slow cooker.
2. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any other parts of the slow cooker in water or any other liquids.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. Unplug appliance from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
9. The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Never place the ceramic pot directly on a heated surface. This could cause the pot to crack.
11. To disconnect, turn the unit off and remove the plug. Always disconnect from the base of the plug and never pull the cord.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or any other liquids.
13. The glass lid and ceramic pot are fragile. Handle them with care.
14. Never put cold water in a heated ceramic pot as the pot may crack.
15. Never cook directly in inner metal lining. Always use the removable ceramic pot.
16. Never turn the unit on when the ceramic pot is empty as this could cause a malfunction.
17. Never touch the exterior of the slow cooker during its operation or before it cools after turning the unit off.
18. Avoid sudden temperature changes, such as adding frozen foods into the heated ceramic pot.
19. Always keep the slow cooker dry, especially the inner metal lining.
20. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. On surfaces where heat may cause a problem, an insulating heat-resistant pad is recommended.
21. Do not use outdoors.
22. Do not use appliance for anything other than its intended use.
23. Carefully tilt lid away from you when uncovering to avoid scalding and allow water to drip into unit.
24. Do not cook on broken cook-top. If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock.
25. Clean cook-top with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

IMPORTANT SAFEGUARDS

This appliance is for household use only.



This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other); follow the instructions below:
To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

POLARIZED PLUG

1. A short power-supply cord is provided to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised.
3. If a longer extension cord is used:
 - a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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 utiliser 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 ou des enfants pourraient le tirer ou trébucher accidentellement.

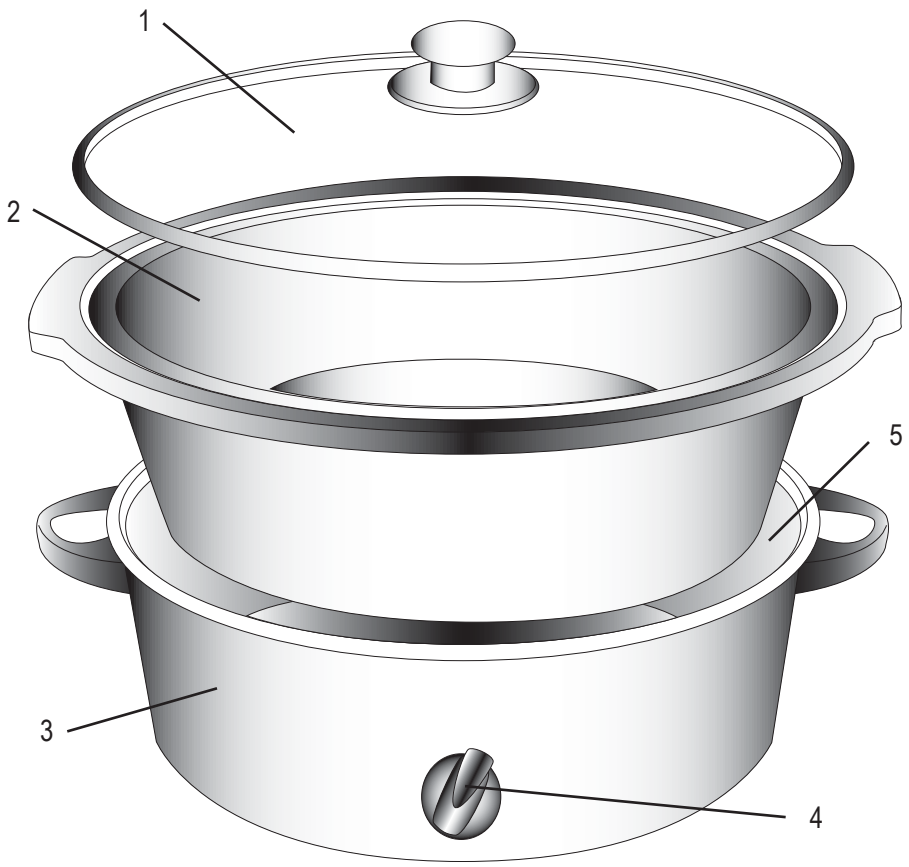
FICHE POLARISÉE

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.



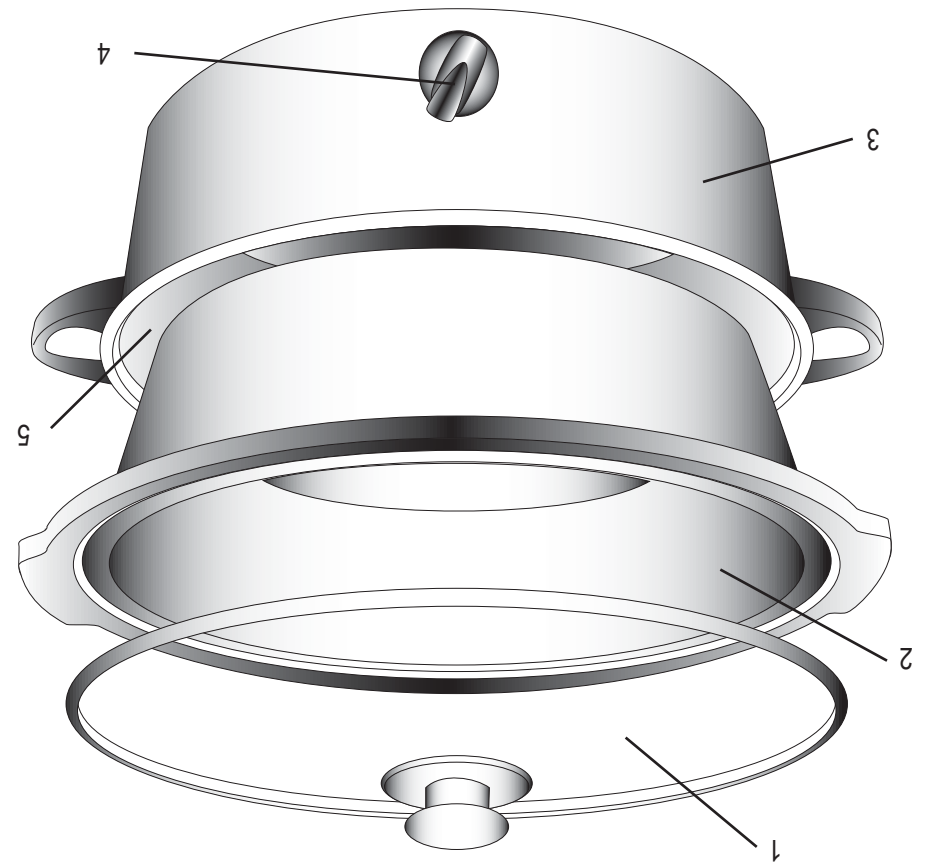
Cet appareil est conçu uniquement pour être utilisé à l'intérieur.

IDENTIFICATION DES PIÈCES



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

- 1. Glass Lid Cover
- 2. Removable Ceramic Pot
- 3. Metal Housing
- 4. Control Panel
- 5. Inner Metal Lining



PARTS IDENTIFICATION

KEEP WARM: Used for holding prepared recipes at a perfect serving temperature. This setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. If food has been refrigerated, it must be heated on Low or High and then switched to Keep Warm. Never cook on the Keep Warm function.

HIGH: Used for preparing dried beans and will cook food in half the time required for the low setting. Food will boil when cooked on the High setting. Occasional stirring of stews and casseroles will improve flavor. Food should be monitored when using the high setting.

LOW: Gently simmers food for an extended period of time without overcooking or burning. No stirring is required. Ideal for vegetable dishes and re-heating.

The AROMA slow cooker has a wrap-around heating element concealed in the unit. This element provides low, even temperature that makes lengthy cooking times possible without constant stirring or sticking.

Setting the Temperature:

- Do not use frozen meat or poultry in a slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- The ceramic pot cannot withstand the shock of sudden temperature changes.

WARNING:

- Do not immerse the slow cooker, cord or plug in water at any time.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- 9. Unplug the slow cooker when cooking is complete. Before cleaning, allow to cool completely.
- 8. When cooking a meat and vegetable combination, place the meat near the bottom within the ceramic pot.
- 7. Always cook with the cover on and the ceramic pot in position. Remember that frequent removing of the cover delays the cooking time.
- dry thoroughly before returning to slow cooker. Wipe body and inner metal lining clean with a damp cloth. Dry completely before using.
- 6. Remove inner pot from slow cooker and clean with warm, soapy water. Rinse and Wash all accessories in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- 5. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
- 4. Make sure appliance and accessories are received in good condition.
- 3. Remove all packaging materials. Leave all warning labels intact.
- 2. Read all instructions and important safeguards.
- 1. Read all instructions and important safeguards.

Before First Use:

HOW TO USE

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

5

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.

5

HOW TO USE

Using Your Slow Cooker:

1. Prepare recipe according to instructions.

2. Place prepared food into the removable ceramic pot and cover with glass cover.

3. Plug the unit into wall outlet.

4. This slow cooker has 3 different settings: High, Low and Warm.

5. Cooking times differ by the amount of ingredients, room temperature and many other factors. Adjust the cooking time in reference to the final result. Repeatedly

removing the glass cover will decrease the temperature in the ceramic pot.

6. Lift the glass cover away from you carefully. Remember there is steam trapped

under the glass cover. When removing the cover, tilt so that the opening faces

away from you to avoid being burned by the steam.

7. When finished, turn the unit off and unplug from the wall outlet.

8. Let ceramic pot and glass cover cool completely before washing.

9. The sides of the metal housing and the ceramic pot on the slow cooker get very

hot. Use oven mitts or pot holders to remove the ceramic pot.

10. The removable ceramic pot can be used for serving the meal at the table.

* Slow cooker instructions and recipes will often refer to specifically using a high or low cooking setting. In order to use the low setting for this particular slow cooker, the cooking time must be greater than 6 hours.

Note:

The glass cover and the ceramic pot will be hot. Use a cloth or pot holder to hold them.

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.

Always allow sufficient time for the food to cook. It is almost impossible to overcook food in the slow cooker, particularly when using the Low setting. Most of the recipes contained within this book can be cooked on either the Low or High temperature setting, however the cooking times will vary accordingly.

Adapting Cooking Times

See the guide below for suggested cooking times and settings when adjusting your favorite recipes from regular cooking to the slow cooker.

Slow Cooker Recipe Time	Traditional Recipe Time
4-6 hours on LOW	15-30 minutes
6-8 hours on LOW	60 minutes
8-12 hours on LOW	1-3 hours

Note: These times are approximate.

Liquid Amounts: Very little liquid boils away in the slow cooker. It is advisable to use half of the liquid required for traditional recipes to compensate. If after cooking, the liquid content is excessive, remove the lid and operate the slow cooker on the high setting for 30-45 minutes or until the liquid reduces by the desirable amount.

Stirring Food:

Little or no stirring is required when using the Low or Keep Warm setting. When using the High setting, stirring at times will ensure evenly distributed flavor.

COOKING GUIDE AND TIPS

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)

Heat Setting	Low	High
3-4 Lb. Chicken	6-8 Hours	3-4 Hours
3-4 Lb. Pot Roast	6-8 Hours	4-5 Hours
3 Qt. Beef Stew	8-10 Hours	4-5 Hours
3 Qt. Chili	8-10 Hours	4-5 Hours
3 Qt. Vegetable Soup	6-8 Hours	3-4 Hours

Basic Cooking Time Guide

COOKING GUIDE AND TIPS

- *The cooking times given above should only be used as a guide. It is recommended that a thermometer be used to check the temperature to ensure the food is completely cooked.
1. For best results, the cover of the slow cooker should be centered on the ceramic pot. Do not remove the glass cover unnecessarily as this will result in heat loss.
 2. Slow cooking retains most of the moisture in foods. If there is excessive liquid at the end of cooking time, remove glass cover, turn the control knob to High for about 30 to 45 minutes, to reduce the liquid by simmering.
 3. For best results, the slow cooker should be at least half-full. If cooking soups or stews, leave a 2-inch space from the top of the ceramic pot to allow room for simmering.
 4. Many recipes call for all day cooking but you can also prepare the recipe the night before by placing all ingredients in the ceramic pot, covering and refrigerating overnight.
 5. Meat & poultry require at least 6 to 8 hours on the Low setting. Do not use frozen meat in the slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
 6. Cook dried beans for 1-2 hours on high setting. Add remaining ingredients and cook on Low for the remaining time.
 7. When cooking stews and casseroles, richer, more intensive flavors will develop when the initial steps are prepared by traditional methods, i.e. caramelize the onions and browning the meat and spices first in a non-stick pan.

CAUTION:

- Do not use the ceramic pot if chipped or cracked.
- Do not operate the slow cooker without the ceramic pot in place.
- Do not place the hot ceramic pot onto a wet surface.
- Do not use frozen meats or foods in slow cooker. Always defrost first.
- Do not place the glass lid in oven or microwave.
- Never place water or other liquids into the inner metal lining of the slow cooker.
- Never immerse the slow cooker base, cord or plug of the slow cooker into water. (Ceramic pot and glass cover lid are dishwasher safe)

NETTOYAGE

1. Débranchez toujours l'appareil et laissez refroidir complètement avant de nettoyer.
2. N'utilisez pas de détergents abrasifs. Essuyez 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.

1. Always unplug unit and allow to cool before cleaning.
2. Do not use abrasive cleansers. Simply wipe the exterior with a clean damp cloth and dry thoroughly. If a cleaning solution is used, apply to a clean cloth and not directly onto the slow cooker exterior.
3. Remove the ceramic pot and glass lid and wash in warm, soapy water using a mild household detergent. Rinse and dry thoroughly.
4. To soften stubborn, cooked on foods, fill the ceramic pot with warm, soapy water and allow to soak. Remove by lightly scrubbing with a nylon kitchen brush.
5. The ceramic pot and glass lid can be washed in the dishwasher. However care should be taken not to chip or crack the ceramic pot or glass lid.
6. Never immerse the slow cooker base, cord or plug in water or any other liquid. (Ceramic pot and glass cover lid are dishwasher safe)
7. Clean the metal housing only with a damp cloth. Do not immerse in water.
8. When storing your slow cooker, loosely coil the power cord. Do not wrap the cord around the unit.

HOW TO CLEAN

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 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.

Mix all ingredients except pasta and cheese in slow cooker. Cover and cook on low heat setting 7 to 8 hours or until vegetables are tender. Stir in pasta. Cover and cook on high heat setting 15 to 20 minutes or until pasta is tender. Sprinkle each serving with cheese.

- Shredded Parmesan cheese, if desired
- 1-1/2 cups of uncooked rotini pasta
- 28 oz. or 2 cans of diced tomatoes, undrained
- 3 garlic cloves, finely chopped
- 1 cup of sliced fresh mushrooms
- 2 medium onions, chopped
- 3 medium celery stalks, chopped
- 3 medium carrots, sliced
- 1/2 tsp of pepper
- 1/2 tsp of dried oregano
- 1/2 tsp of salt
- 1 tbsp of dried basil
- 4 cups of tomato juice
- 4 cups of vegetable or chicken broth

Vegetable Minestrone

In a food processor, process the cream cheese, light cream, Parmesan cheese and garlic powder until smooth and creamy. Add the spinach and process until thoroughly mixed. Add the artichokes and process until coarsely chopped. Spoon the mixture into the slow cooker. Cover and cook on High for 1 to 1 1/2 hours until hot in the center. Sprinkle the top evenly with Monterey Jack cheese and spoon the salsa in a ring around the inside edges of the Stoneware. Cover and continue heating on High 15 minutes longer, or until the cheese is melted.

- 8 oz. of softened cream cheese
- 1/4 cup of light cream
- 1/3 cup of grated Parmesan cheese
- 1/4 tsp of garlic powder
- 8 oz. of frozen cut leaf spinach, thawed and well drained
- 1/2 oz of quartered artichoke hearts, rinsed
- 2/3 cup of shredded Monterey Jack cheese
- 1 cup of pre-prepared salsa mixture, canned or fresh

Traditional Baked Beans

4 cans of vegetarian baked beans, drained (28 oz. each)
 1/2 medium onion, chopped
 1 cup of barbecue sauce
 3/4 cup of brown sugar
 3 tbsps of ground mustard

Mix all ingredients. Cover and cook on low heat setting 4 to 5 hours (or high heat setting 2 hours to 2 hours 30 minutes) or until desired.

Cheese Dip

3/4 cup of butter
 2 stalks celery, thinly sliced
 1 medium onion, chopped
 1 4-oz can sliced mushrooms, drained
 3 tbs. flour
 1 10-1/2 oz can cream of celery soup
 1 5-to-6-oz garlic cheese roll, cut up
 1 10-oz package chopped broccoli

In a small skillet, melt the butter and sauté the celery, onion and mushrooms. Stir in the flour. Place mixture into a lightly greased slow cooker and stir in remaining ingredients. Cover and cook on High stirring about every 15 minutes until the cheese is melted. Turn to Low for about 2 to 4 hours or until ready to serve. Serve with corn chips, cauliflower, broccoli, carrot sticks, celery and radishes.

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).

Trempelette 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 nécessaire).

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

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
M-F, 8:30 AM - 5:00 PM Pacific Time
Website: www.aromaco.com

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year from provable date of purchase in Canada. With proof of purchase this one-year warranty will be carried out through local retailers. Please contact the retail store where the merchandise was originally purchased.

If defective in material and workmanship, the retailer will either replace the product at no charge or provide a full refund.

For more information please contact

LIMITED WARRANTY