

Modelos: AFP-1250G

Instructivo y
Guía para Cocinar



Sartén Eléctrico

AROMA[®]

AROMA[®]

Electric Skillet



Instruction Manual &
Cooking Guide

Models: AFP-1250G

Congratulations on your purchase of the **AROMA** Electric Skillet. It will surely become one of the most practical appliances in your kitchen.

Please read all instructions before first use.

Published By:

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

© 2004 Aroma Housewares Company All rights reserved.

Felicidades por su compra del Tostador de 4 ranuras de **AROMA**.
Seguramente será uno de los aparatos electrodomésticos más prácticos en
su hogar.
Sírvase leer todas las instrucciones antes de usar el tostador por primera
vez.

Publicado por:

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

© 2004 Aroma Housewares Company. Todos los derechos están reservados.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

19. Asegúrese de que los mangos estén ensamblados y bien ajustados.

Temperatura Aroma®.

18. Cuando ponga a funcionar el aparato, utilice únicamente el Probador del Control de

17. Útese únicamente con tomas de corriente AC, de 120V.

16. Al usar el sartén, evite cambios bruscos de temperatura.

dañar el acabado del sartén.

crearían el riesgo de un choque eléctrico. Igualmente, este tipo de fibras metálicas podría de la fibra partículas pequeñas que al entrar en contacto con las partes eléctricas del sartén

15. Para limpiar el aparato no utilice fibras para tallar de metal, ya que pudieran desprenderse ocasionar quemaduras.

usando el sartén, o después de usarlo, ya que estarán extremadamente calientes y podrán

14. No toque la ventanilla de vapor en la parte superior del sartén ni la tapa mientras esté

aceites calientes u otras sustancias calientes.

13. Se deberán tomar precauciones extremas al usar o mover un aparato que contenga

12. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.

caliente.

11. No coloque el aparato sobre o cerca de una parrilla encendida ni dentro de un horno

olla de algún mostrador o mesa.

10. No permita que el cordón esté en contacto con superficies calientes o que cuelgue sobre la

9. No se use en exteriores.

fabricante. Es peligroso usar partes que no son compatibles con el aparato.

8. No utilice aditivos o accesorios que no sean surtidos o recomendados por el

una agencia de servicio autorizada para revisión, reparación o ajuste.

7. No ponga a funcionar este aparato si el cordón eléctrico o la clavija de enchufe están

antes de limpiarlo.

6. Desconecte el aparato de la toma eléctrica cuando no lo esté usando y antes de limpiarlo

aparato no está hecho para ser usado por niños.

5. Es necesario ejercer una estrecha vigilancia cuando se use el aparato cerca de niños. Este

líquido el cordón, la clavija o el aparato mismo.

4. Para protegerse y evitar un choque eléctrico, no sumerja en agua o en cualquier otro

3. Úselo únicamente sobre una superficie nivelada, seca y resistente al calor.

2. No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o perillas.

1. Lea cuidadosamente todas las instrucciones antes de usar el aparato por primera vez.

seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

Cuando se usen aparatos eléctricos, siempre deberán observarse las precauciones de

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions carefully before first use.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Use only on a level, dry, and heat-resistant surface.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the appliance itself in water or any other liquid.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used near children. This appliance is not intended to be used by children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a 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.
8. Do not use attachments or accessories other than those supplied or recommended by the manufacturer. Incompatible parts create a hazard.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
12. Do not use the appliance for other than intended use.
13. Extreme caution must be used when using or moving an appliance containing hot oils or other hot substances.
14. Do not touch the steam vent on the top of the skillet or the lid during or after use as it is extremely hot and may cause scalding.
15. Do not clean with metal scouring pads as small particles may break off the pad and contact electrical parts, creating a risk of electric shock. Metal scouring pads also may damage the finish.
16. Avoid sudden temperature changes when using the skillet.
17. Use only with 120V AC power outlet.
18. Use only the Aroma® Temperature Control Probe when operating the appliance.
19. Ensure that handles are assembled and securely fastened.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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 in their use.
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.

POLARIZED PLUG

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 the 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.

This appliance is for household use only.

Este aparato es solamente para uso doméstico.

Este aparato cuenta con una **clavija polarizada** (una espiga es más ancha que la otra); siga las siguientes instrucciones:

Para reducir el riesgo de choque eléctrico, esta clavija debe ser conectada a una salida o enchufe eléctrico polarizado solamente de una manera. Si la clavija no entra debidamente en el enchufe de la salida eléctrica, voltee la clavija. Si aún no queda bien en el enchufe, póngase en contacto con un electricista especializado.

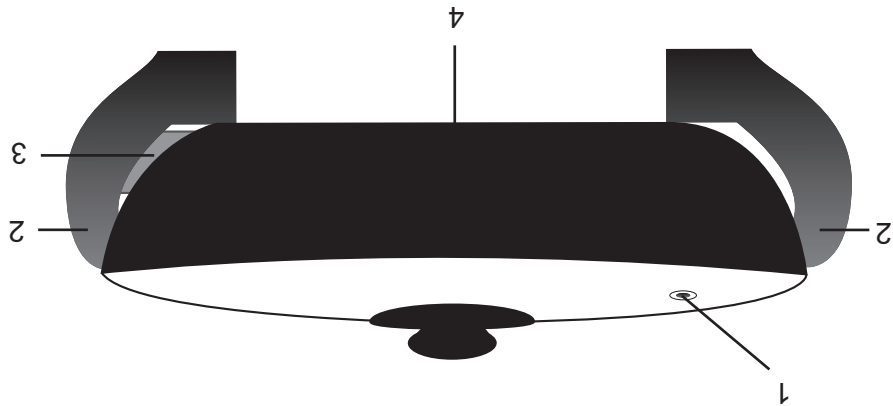
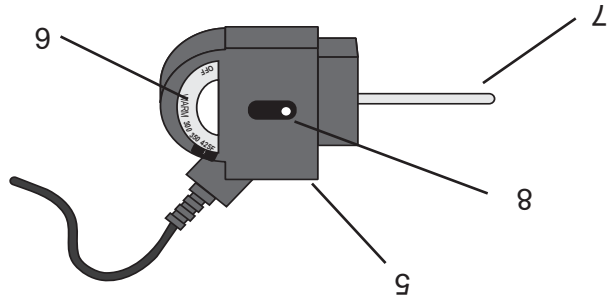
No trate de modificar la clavija.

CLAVIJA POLARIZADA

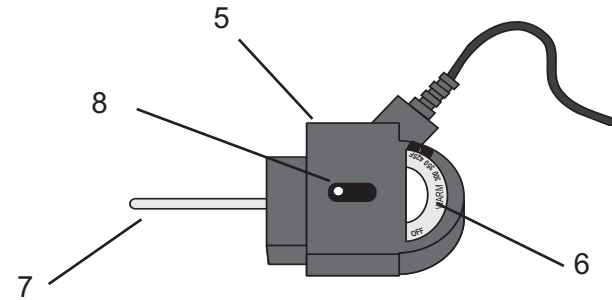
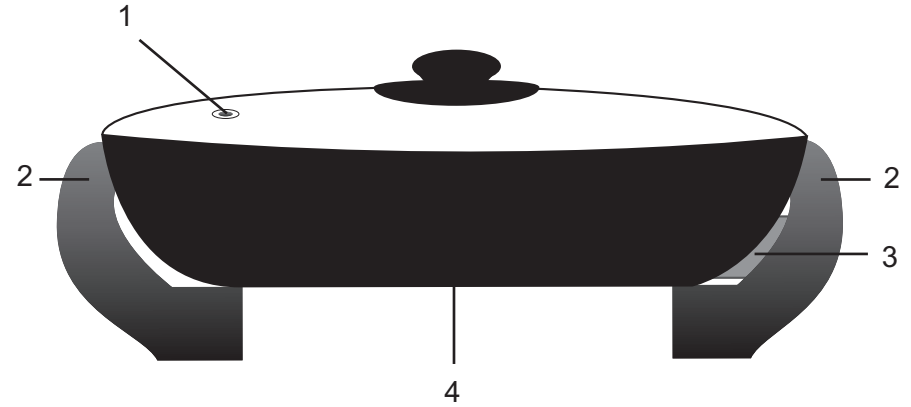
1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.
2. Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.
3. Si se usa un cable de extensión más largo:
 - A. La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato.
 - B. El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelgue por el borde del mostrador o mesa en donde pudiera ser jalado por un niño o alguien pudiera tropezarse con el cable sin querer.

INSTRUCCIONES PARA USAR EL CABLE CORTO

1. Tapa con ventanilla de vapor
2. Mangos
3. Base para el probador del control
4. Plato reflector
5. Probador del control de temperatura
6. Disco del control de temperatura
7. Conector del probador del control
8. Foco indicador



PARTS IDENTIFICATION



1. Lid with steam vent
2. Handles
3. Control probe base
4. Reflector plate
5. Control probe
6. Temperature control dial
7. Control probe connector
8. Indicator light

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

HOW TO USE

Before First Use:

1. Read all instructions and important safeguards.
2. Remove all packaging materials and make sure items are received in good condition.
3. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
4. Wash accessories in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Wash the skillet and lid using the cleaning instructions on page 5.
 - **Do not use abrasive cleaners or scouring pads.**
 - **Do not immerse the temperature-control probe in water or any other liquid.**
 - **To prevent injury or damage of product, make sure all handles are securely attached before use.**

Condition:

The interior surface must be conditioned to ensure nonstick cooking.

1. Apply cooking oil, with a cloth or paper towel, to the interior nonstick surface.
2. Wipe off excess oil. The skillet is now ready for use.

How to Use:

1. Attach the temperature-control probe firmly into its socket, found at the side of the unit. Be sure the selector is set to OFF. Plug the cord into a 120-volt wall outlet.
2. Slide the selector to the desired temperature. The indicator light on the temperature-controller will illuminate. When the skillet has reached the desired cooking temperature, the light will go out. You may now add food.
3. When you have finished cooking, set the temperature-selector to "Warm" for serving.
4. When finished using appliance, slide the selector to the OFF position, unplug from the wall outlet and remove temperature-controller from the skillet.

NOTE:

- The "Reflector Plate" on the under side of skillet reduces the heat that is given off from the bottom of pan so that skillet may be taken to the tabletop as a serving dish.
- Wood and plastic coated spatulas (suitable for hot surfaces) are recommended to preserve the nonstick coating. Metal tools may damage the nonstick surface.

- NOTA:**
- El "Plato reflector", debajo del sartén, reduce el calor que despidе la parte interior de la cazuela, de manera que el sartén puede llevarse a la mesa como un plato para servir.
 - Se recomienda el uso de espátulas de madera o recubiertas de plástico (adecuadas para superficies calientes) para preservar la cubierta no adherente. Los utensilios de metal pueden dañar la superficie no adherente.

- Indicaciones de uso:**
1. Introduzca firmemente el probador del control de temperatura en su enchufe, que se encuentra en el costado de la unidad. Asegúrese de que el selector esté en la posición de apagado OFF. Enchufe el cordón en alguna tomacorriente de 120 voltios en la pared.
 2. Mueva el selector a la temperatura deseada. La luz indicadora sobre el regulador de la temperatura se encenderá. Cuando el sartén haya alcanzado la temperatura deseada para cocinar, se apagará la luz. Ahora puede agregar los alimentos.
 3. Cuando haya terminado de cocinar, ponga el selector de temperatura en "Warm" (tibio) para servir los alimentos.
 4. Al terminar de usar el aparato, mueva el selector a la posición de apagado OFF, desconecte de la tomacorriente de la pared y retire del sartén el regulador de la temperatura.

- Acondicionamiento:**
- La superficie interior deberá acondicionarse para asegurarse de que al cocinar no se peguen los alimentos.*
1. Con una toalla de tela o papel aplique aceite para cocinar a la superficie interior no adherente.
 2. Limpie el exceso de aceite. El sartén quedará entonces listo para usarse.

- Antes de usarlo por primera vez:**
1. Lea todas las instrucciones y las medidas importantes de seguridad.
 2. Retire todos los materiales de empaque y asegúrese de que los artículos se reciban en buenas condiciones.
 3. Rompa todas las bolsas de plástico, ya que pueden representar un riesgo para los niños.
 4. Lave los accesorios con agua tibia y jabón. Enjuáguelos y séquelos completamente.
 5. Lave el sartén y la tapa siguiendo las instrucciones de limpieza que aparecen en la página 5.
- **No utilice limpiadores abrasivos o fibras para tallar.**
 - **No sumerja el probador del control de temperatura en agua.**
 - **Para evitar desperfectos o daños al producto, asegúrese de que todos los mangos estén bien ajustados antes de usarlo.**

INSTRUCCIONES DE USO

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

Siempre desconecte la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.

1. Desconecte y retire el probador del control de temperatura
 2. Lave el sartén y la tapa con un toalla para platos, en agua tibia con jabón o póngalos en la lavavajillas. Tanto el sartén, como la tapa, son completamente sumergibles.
 3. Enjuague y seque totalmente.
- **No utilice limpiadores abrasivos ásperos o productos que no se consideren seguros para usarse sobre recubrimientos no adherentes.**
- **No sumerja el probador del control de temperatura, el cordón o la clavija en agua o en cualquier otro líquido.**

CUIDADO:

- No intente enfriar la unidad vaciándole adentro agua fría. Este cambio brusco de temperatura puede ocasionar que el producto se tuerza.
- Asegúrese que el conector del probador, localizado en el costado del sartén, esté completamente seco después de lavarlo y antes de usarlo.

HOW TO CLEAN

Always unplug unit and allow to cool completely before cleaning.

1. Unplug and remove the temperature-control probe.
 2. Wash the skillet and lid with a dishcloth in warm soapy water, or use in a dishwasher. The skillet and lid are fully submersible.
 3. Rinse and dry thoroughly.
- **Do not use harsh abrasive cleaners or products that are not considered safe to use on nonstick coatings.**
 - **Do not immerse the temperature-control probe, cord, or plug in water or any other liquid.**

CAUTION:

- Do not attempt to cool the unit by pouring cold water into it. This sudden temperature change may cause the product to warp.
- Ensure that the probe connector, located on the side of the skillet, is thoroughly dried after washing and before using.

COOKING GUIDES

Food Selection	Temperature Settings	Approximate Time
Pancakes	375°F	1-3 min
French Toast	350°F	4-5 min
Bacon	375°F	4-7 min
Hash Browns	400°F	8-10 min
Eggs	300°F	2-5 min
Hamburgers	375°F	5-12 min
Fish	350°F	6-9 min
Pork Chops	375°F	10-15 min
Ham Steak Slices	350°F	10-15 min
Sausage	350°F	10-12 min
Potatoes	325°F	10-12 min
Chicken	375°F	10-15 min

Cooking times and temperatures given here are only a guide. They may vary due to differences in meat and temperature of refrigerated food. Adjust your cooking time and temperature to your preference.

Los tiempos y temperaturas para cocinar que se indican en esta tabla son una guía únicamente. Podrán variar debido a las diferencias en las carnes y en la temperatura de los alimentos refrigerados. Ajuste su tiempo y temperatura para cocinar de acuerdo a su preferencia.

Selección de Alimentos	Ajustes de Temperatura	Tiempo Aproximado
Panqueques	375°F	1-3 min
Tostada Francesa	350°F	4-5 min
Tocino	375°F	4-7 min
Papa Rallada Dorada	400°F	8-10 min
Huevos	300°F	2-5 min
Hamburguesas	375°F	5-12 min
Pescado	350°F	6-9 min
Chuletas de Puerco	375°F	10-15 min
Rebanadas de Bistec de Jamón	350°F	10-15 min
Chorizo	350°F	10-12 min
Papas	325°F	10-12 min
Pollo	375°F	10-15 min

GUÍAS PARA COCINAR

REFRITO DE PECHUGA DE POLLO CON QUESO ITALIANO

2 pechugas de pollo medianas, sin piel
 2 onzas de perejil fresco, picado
 4 onzas de queso italiano rallado
 2 onzas de cebolla blanca, finamente picada
 2 cucharadas de aceite vegetal
 1 cucharadita de ajo fresco, picado
 ½ cucharadita de sal
 1 cucharadita de maizena
 ½ cucharadita de vino de arroz japonés
 Pimienta blanca al gusto

Corte las pechugas de pollo en piezas de 1 pulgada. Ponga a marinar el pollo con la sal y la maizena en un tazón mediano. Refrigere durante 20 minutos.

Precaliente el sartén a 375°F. Agréguele el aceite vegetal, luego el ajo y la cebolla y caliente durante 1 minuto. Añada el pollo marinado y siga revolviendo para que se fría de 5 a 6 minutos. Cuando el pollo esté medio cocido y suelte el jugo en el sartén, agregue el perejil y el queso italiano rallado. Revuelva para derretir el queso durante aproximadamente 2 minutos. Añada el vino de arroz y la pimienta blanca y ajuste la cantidad de sal al gusto. Tápelo y déjelo hervir durante 3 minutos. Sirvalo caliente acompañado de pasta o arroz blanco. Rinde para 4 porciones.

FRITTATA DE PAPA

16 onzas de chorizo de pavo, sin grasa
 2 cebollinos, picados
 4 papas Russet, en rebanadas delgadas
 ½ taza de champiñones, rebanados
 ½ pimiento verde, picado
 8 huevos

Cocine el chorizo, revolviendo continuamente, a 375°F, hasta que se dore. Escurre el chorizo y sáquelo del sartén, reservando 2 cucharadas del jugo. Combine los cebollinos, las papas, los champiñones y el pimiento verde dentro del sartén. Cocine hasta que las papas estén doradas y suaves. En un tazón grande, revuelva la mezcla dentro del sartén extendiéndola pareja. Tape y cocine a 375°F de 15 a 20 minutos, aproximadamente.

ITALIAN CHEESE CHICKEN BREAST STIR FRY

2 Medium Skinless Chicken Breasts
 2 oz. Fresh Parsley, chopped
 4 oz. Shredded Italian Cheese
 2 oz. White Onion, finely chopped
 2 tbsp Vegetable Oil
 1 tsp Fresh Garlic, minced
 ½ tsp Salt
 1 tsp Cornstarch
 ½ tsp Japanese Rice Wine
 White Pepper to taste

Cut chicken breasts into 1-inch pieces. Marinate chicken with salt and cornstarch in a medium bowl. Refrigerate for 20 minutes.

Preheat the skillet to 375° F. Add vegetable oil, then add garlic and onion, and heat for 1 minute. Add marinated chicken and continue to stir-fry for about 5 to 6 minutes. When the chicken is half cooked and generates juices in the skillet, add parsley and shredded Italian cheese. Stir-fry to melt the cheese for about 2 minutes. Add rice wine and white pepper, adjust the amount of salt to taste. Cover with lid and simmer for 3 minutes. Serve hot with pasta or white rice. Makes 4 servings.

POTATO FRITTATA

16 oz. Lean Turkey Sausage
 2 Green Onions, chopped
 4 Russet Potatoes, thinly sliced
 ½ cup Sliced Mushrooms
 ½ Green Bell Pepper, chopped
 8 Eggs

Cook sausage, continually stirring, at 375° F until browned. Drain and remove sausage from skillet, reserving 2 tablespoons of drippings. Combine green onions, potatoes, mushrooms and bell pepper into the skillet. Cook until potatoes are browned and tender. In a large bowl, combine sausage and potato mixture with beaten eggs. Pour the entire mixture back into the skillet, spreading evenly. Cover with lid and cook at 375° F for about 15-20 minutes.

RECIPES

BLUE CHEESE BURGERS

- 1 ½ lbs. Lean Ground Beef
- ¼ cup Onion, finely chopped
- 1 Garlic Clove, pressed
- ¼ tsp Salt
- ¼ tsp Pepper
- 2 oz. Bleu Cheese, crumbled
- 4 Hamburger Buns

Combine ground beef, onions, garlic, salt and pepper; mix well. Shape beef mixture into eight thin patties. Sprinkle crumbled bleu cheese atop four of the patties, covering with the remaining patties. Place burgers in skillet and cook at 375° F for 15 minutes, turning once. Serve patties on hamburger buns.

TURKEY WITH MUSHROOM SAUCE

- 4 Turkey Cutlets
- ½ cup All-Purpose Flour, divided
- 1 Garlic Clove, pressed
- ½ tsp Salt
- ½ tsp Pepper
- ¼ cup Butter or Margarine, divided
- 1 cup Sliced Mushrooms
- 1 can Chicken Broth (14.5 oz.)

Coat turkey in ¼ cup flour, seasoned with salt and pepper. Melt 1 tablespoon of butter in the skillet. Add turkey and cook at 375° F until lightly browned (about 3-5 minutes per side); drain. Transfer turkey to a serving platter, covering to retain heat. Heat remaining butter and add mushrooms and garlic. Saute for 5 minutes. Stir in remaining flour and cook until bubbly. Stir broth into skillet and stir continuously, until slightly thickened. Drizzle sauce over turkey and serve.

RECETAS

HAMBURGUESAS CON QUESO TIPO ROQUEFORT

- 1 ½ libras de carne de res molida, sin grasa
- ¼ de taza de cebolla, finamente picada
- 1 diente de ajo, prensado
- ¼ de cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de pimienta
- 2 onzas de queso tipo Roquefort, desmenuzado
- 4 bollos para hamburguesas

Junte la carne molida, cebolla, ajo, sal y pimienta y mezcle bien. Con esta mezcla forme 8 tortitas delgadas. Desmenuze el queso Roquefort desmenuzado encima de las tortitas y cúbralas con las 4 restantes. Coloque las hamburguesas en el sartén y cocine a 375° F durante 15 minutos, volteándolas una vez. Sirva las tortitas sobre los bollos para hamburguesas.

PAVO CON SALSA DE CHAMPINONES

- 4 chuletas de pavo
- ½ taza de harina para usos múltiples, dividida
- 1 diente de ajo, prensado
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta
- ¼ de taza de mantequilla o margarina, dividida
- 1 taza de champiñones rebanados
- 1 lata (14.5 onzas) de caldo de pollo

Cubra el pavo con ¼ de taza de la harina, sazonada con sal y pimienta. Derrita 1 cucharada de mantequilla en el sartén. Agregue el pavo y cocine a 375° F, hasta que esté ligeramente dorado (de 3 a 5 minutos cada lado, aproximadamente); escurra. Pase el pavo a un plato de servir, tapándolo para mantenerlo caliente. Caliente el resto de la mantequilla y agregue los champiñones y el ajo. Sofríalos durante 5 minutos. Revuélvalos la harina restante y cocine hasta que aparezcan burbujas. Vacíe el caldo de pollo dentro del sartén y revuélvala continuamente, hasta que espese ligeramente. Rocíe la salsa sobre el pavo y sirva.

POLLO BARBACOA

4 pechugas de pollo
 ½ taza de mantequilla o margarina
 ¾ de taza de jugo de limón
 2 cucharaditas de sal de ajo
 2 cucharadas de cominos
 2 cucharadas de pimiente de Cayena
 1 cucharadita de sal
 ½ cucharadita de pimienta

Ponga la temperatura del sartén a 300°F y derrita la mantequilla. Añada el jugo de limón, sal de ajo, cominos y pimienta de Cayena. Vacíe la mitad de esta marinada dentro de un tazón grande. Perfóre el pollo en varios lugares y rocíelo con sal y pimienta. Coloque el pollo en el tazón con la marinada, volteándolo ocasionalmente para cubrirlo por todos lados. Ajuste la temperatura del sartén a 375°F. Coloque el pollo en el sartén, barriñándolo con la marinada que se reservó. Aseo, volteándolo y bañándolo ocasionalmente con la marinada, hasta que esté completamente cocido (15 minutos, aproximadamente).

ESTADO DE RES

4 tazas de agua
 5 cubos de consomé de res
 1 cucharadita de salsa inglesa Worcestershire
 2 tazas de carne de res cocida, en cubos
 6 zanahorias, peladas y cortadas en trozos
 1 cebolla mediana, picada
 2 cucharadas de harina
 1 diente de ajo, picado
 1 hoja de laurel, pequeña

Ajuste la temperatura del sartén a 350°F. Ponga a hervir el agua con los cubos de consomé hasta que éstos se disuelvan completamente. Agregue la salsa inglesa Worcestershire y una pizca de pimienta. Revuelva la carne de res, las zanahorias y el ajo en la mezcla y deje que hierva de nuevo, ajustando la temperatura si es necesario. Coloque la hoja de laurel encima, tape y baje el calor. Deje que hierva durante 30 minutos o hasta que los vegetales estén suaves. Vacíe aproximadamente la mitad del líquido en un tazón pequeño y mezcle con la harina. Aumente el calor a punto de ebullición. Revuelva la mezcla de harina en el estofado y cocine, revolviendo constantemente, hasta que los jugos espesen. Saque la hoja de laurel.

RECIPES

BARBECUE CHICKEN

4 Chicken Breasts
 ½ cup Butter or Margarine
 ¾ cup Lemon Juice
 2 tsp Garlic Salt
 2 tbsp Cumin
 2 tbsp Cayenne Pepper
 1 tsp Salt
 ½ tsp Pepper

Set skillet temperature to 300° F and melt butter. Add lemon juice, garlic salt, cumin and cayenne pepper. Pour ½ of this marinade into a large bowl. Pierce chicken in several places and sprinkle with salt and pepper. Place chicken in bowl with marinade, turning occasionally to coat. Set skillet temperature to 375° F. Place chicken in skillet, brushing with the reserved marinade. Grill, turning and basting with marinade occasionally, until thoroughly cooked (about 15 minutes).

BEEF STEW

4 cups Water
 5 Beef Bouillon Cubes
 1 tsp Worcestershire Sauce
 2 cups Cooked Beef, cubed
 6 Carrots, Peeled and cut into chunks
 1 Medium Onion, chopped
 2 tbsp Flour
 1 Garlic Clove, Minced
 1 Small Bay Leaf

Set temperature to 350° F. Bring water and bouillon cubes to a boil until bouillon dissolves completely. Add Worcestershire sauce and a dash of pepper. Stir beef, carrots and garlic into mixture and return to a boil, adjusting temperature if necessary. Place bay leaf on top, cover and reduce heat. Simmer for 30 minutes or until vegetables are tender. Pour about ½ of the liquid in a small bowl and blend with flour. Increase heat to boiling point. Stir flour mixture into stew and cook, stirring continually until juices are thickened. Remove bay leaf.

LIMITED WARRANTY

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year from provable date of purchase in continental United States.

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. \$6.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

This warranty does not cover improper installation, misuse, abuse or neglect on the part of the owner. Warranty is also invalid in any case that the product is taken apart or serviced by an unauthorized service station.

This warranty gives you specific legal rights which may vary from state to state and does not cover areas outside the United States.

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

GARANTÍA LIMITADA

Aroma Housewares Company garantiza que este producto no tenga defectos en sus materiales y fabricación durante un periodo de un año a partir de la fecha comprobada de compra dentro de la parte continental de los Estados Unidos.

Dentro de este periodo de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepago, con comprobación de compra y \$6.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, el uso indebido, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es inválida en caso de que el aparato sea desarmado o se le dé mantenimiento en un centro de servicio no autorizado.

Esta garantía le da derechos legales específicos los cuales podrán variar de un estado a otro y no cubre áreas fuera de los Estados Unidos.

AROMA HOUSEWARES COMPANY

6469 Flanders Drive

San Diego, California 92121

1-800-276-6286

L-V, 8:30 AM - 5:00 PM, Tiempo del Pacífico

Site Web: www.aromaco.com