

ART-828

www.AromaCo.com

# AROMA®

**18-Quart  
Roaster Oven**  
Instruction Manual



**Horno asador de 18  
cuartos de capacidad**  
Manual de instrucciones

# AROMA®



www.AromaCo.com

ART-828

Congratulations on your purchase of the **AROMA** 18-Quart Roaster Oven!

This roaster oven provides you with an easy and convenient way to prepare meat or vegetables, bake breads or cakes, steam seafood or cook homemade soups and stews right on your kitchen counter!

The roaster oven becomes especially useful during the holidays, able to roast an 18-pound turkey to perfection, leaving the oven free to cook up other holiday favorites. The roaster oven is just another example of how Aroma products help make your busy life that much easier.

For more information on your Aroma Roaster Oven, or for product service, recipes, replacement parts and other home appliance solutions, please visit us online at **www.AromaCo.com**.

**Read all the 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

© 2009 Aroma Housewares Company All rights reserved.

Lo felicitamos por su compra del Horno asador **AROMA**. Su nuevo horno asador es uno de los aparatos electrodomésticos para cocinar más versátiles, eficientes y económicos de la cocina moderna. Con este horno asador, usted podrá asar carnes o legumbres, hornear panes o pasteles, cocinar mariscos al vapor o preparar sopas y guisos caseros de una manera sana y cómoda. El horno asador es portátil, fácil de usar y ahorra energía.

Publicado por:  
Aroma Housewares Co.  
6469 Flanders Drive  
San Diego, CA 92121  
EE.UU.A.  
www.AromaCo.com

© 2009 Aroma Housewares Company

Siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas al usar electrodomésticos. Incluidas las siguientes:

1. Antes de usar esta unidad, lea las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o manijas.
3. Para protegerse de choques eléctricos, no sumerja la unidad, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
4. Cuando cualquier electrodoméstico es utilizado por niños o cerca de ellos, es necesaria una atenta supervisión. Este aparato electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por niños.
5. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Antes de limpiarlo y de colocar o quitar piezas, permita que se enfríe. No se opere ningún aparato con un cordón o enchufe dañado, o bien cuando haya una función defectuosa. Por favor contacte a nuestro servicio a clientes para que lo examinen, lo repararen o lo ajusten.
7. El uso de acoples suplementarios no recomendados por el fabricante del aparato puede ser causa de incendio, choque eléctrico o lesiones.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cable toque superficies calientes o que cuelgue del borde del mostrador o de la mesa.
10. No lo coloque sobre un quemador a gas o eléctrico caliente, ni cerca del mismo o dentro de un horno caliente.
11. Sea sumamente precavido al utilizar o trasladar un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos a alta temperatura.
12. No utilice el aparato para ningún otro fin que el indicado.
13. No lo limpie con esponjas metálicas abrasivas. Partes de la esponja se pueden desprender y entrar en contacto con piezas eléctricas, lo que representa un riesgo de choque eléctrico.
14. Utilice solo una superficie uniforme y resistente al calor.
15. Manténgalo a una distancia de al menos 4 pulg. (10 cm) de las paredes y de los productos inflamables, y en una zona bien ventilada.
16. Antes de conectar el aparato al tomacorriente de la pared, asegúrese de que el control de temperatura esté en la posición de apagado ("OFF"). Para desconectarlo, gire el control de temperatura hasta la posición de apagado ("OFF") y luego desenchufe del tomacorriente de pared.

**Continuado en la página siguiente**

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse the appliance, cord or plug in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. This appliance is not intended to be used by children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Aroma Customer Service for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Aroma Housewares may result in fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when using or moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not use the appliance for other than intended use.
13. Do not clean with metal scouring pads. Pieces may break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
14. Be sure to use on a dry, level and heat-resistant surface.
15. Keep at least 4 inches away from walls and other flammables in a well-ventilated area.
16. Prior to plugging appliance into the wall outlet, ensure the temperature control dial is set to the "OFF" position. To disconnect, turn the temperature control to the "OFF" position, and then remove plug from wall outlet.

**Continued on Next Page**

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS

17. Do not store any materials, other than those accessories recommended by Aroma Housewares, in this oven when not in use.
18. Use only with a 120V AC power outlet.
19. The roaster oven should be operated on a separate electric circuit from other operating appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not operate properly.
20. Always make sure the outside of the removable enamel cooking pan is dry prior to using. If the cooking pan is returned to the roaster oven when wet, it may damage or cause the product to malfunction.
21. To reduce the risk of electric shock, cook only in the removable enamel cooking pan provided.
22. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the roaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
23. A fire may occur if the roaster oven is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
24. Do not cover any part of the roaster oven with metal foil. This will cause overheating of the roaster oven.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

17. Cuando el horno asador no esté en uso, no guarde en él ningún material, a excepción de los accesorios recomendados por el fabricante.
18. Úsese solo con un enchufe eléctrico de 120V AC. (comente alternativa). Su horno asador debe operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos en funcionamiento. Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos esto puede: bien dañar al aparato o bien causar que este no funcione adecuadamente.
20. Cerciórese siempre que el exterior de la recipiente de cocción esté seco antes de ser usada. Si la recipiente de cocción se regresa mojada a la olla puede dañar al aparato o provocar que no funcione apropiadamente.
21. Para evitar el riesgo de un choque eléctrico cocine solo en la recipiente de cocción que le ha sido proporcionada.
22. Los alimentos o los utensilios de gran tamaño del metal no se deben insertar en el horno del asador mientras que pueden crear un fuego o un riesgo de descarga eléctrica.
23. Un fuego puede ocurrir si el horno del asador es cubierto o de tacto de los materiales inflamables, incluyendo las cortinas, las pañetas, paredes, y similares, cuando es en funcionamiento. No almacene ningún artículo encima de la aplicación cuando es en funcionamiento.
24. No cubra cualquier parte del horno del asador con la hoja de metal. Esto causará el recalentamiento del horno del asador.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

Si este estropeado el cordón eléctrico, hay que ser reemplazado por el fabricante o su agencia de servicio u otra persona calificada para hacer que se evite cualquier peligro.

Si este aparato tiene ploya polarizada, este ploya intencionalmente solo para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este ploya intencionalmente solo debe de enchufar un lado en enchufes de luz de ploya polarizada. Si la clavija no entra completamente, da vuelta a la clavija. Si un la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificada. No intente de modificar la clavija, es muy peligroso.

## PLOYA 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 DE CABLE CORTO

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks 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

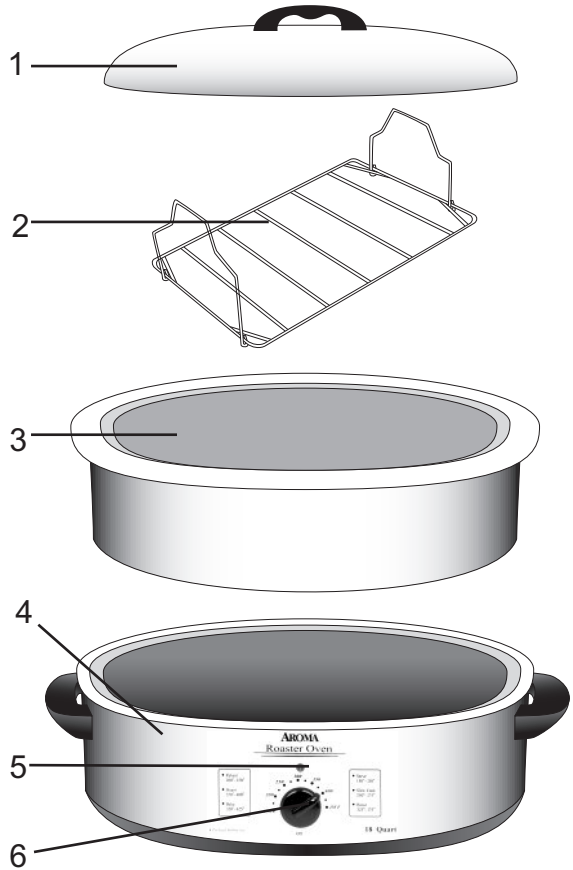
This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other); follow the instructions below:

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.

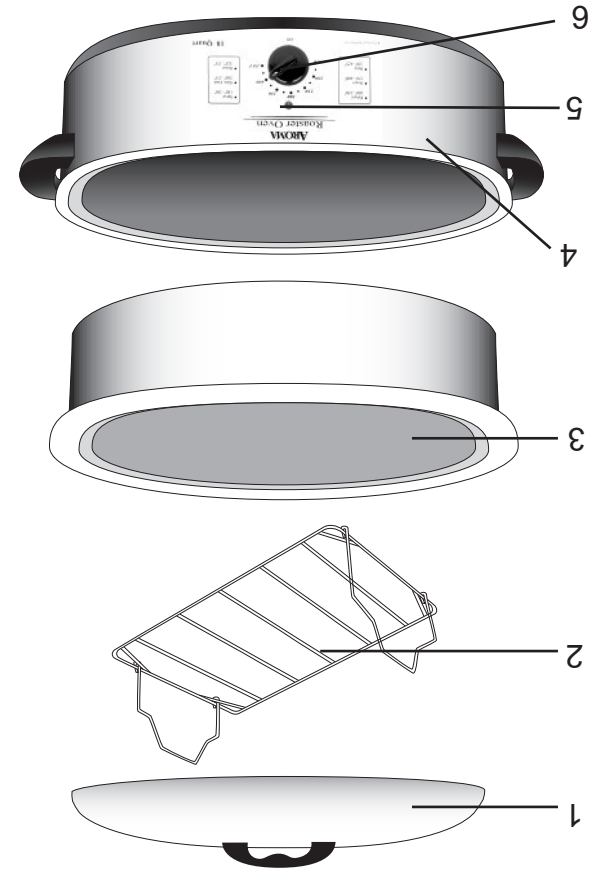
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

**This appliance is for household use only.**

## PARTS IDENTIFICATION



1. **Lid:** The lid has built-in steam vents. When lifting or removing the lid, avoid the vent holes and tilt the lid away to divert any escaping steam.
2. **Roasting/Steaming Rack:** The rack permits easy placement of food into and out of the cooking pan and allows grease to drain from food during cooking. The rack can also be used for steaming.
3. **Removable Enamel Cooking Pan:** The cooking pan can be removed for easy cleaning after each use.
4. **Roaster Oven Body:** It is heated with an electrical band heater surrounding the side wall to provide a "ring of heat" for uniform heating of food inside the cooking pan.
5. **Indicator Light:** Indicates that the roaster oven is in the heating process. The light goes off when the temperature is reached.
6. **Temperature Control Dial:** The temperature control dial controls oven temperature at the set level.



1. **Tapa:** La tapa tiene ventilaciones para vapor incorporadas. Al levantarla o quitarla, evite los orificios de ventilación e inclínela para dejar la tapa y evitar el vapor.
2. **Rejilla para asar/cocinar al vapor:** La rejilla permite colocar y retirar fácilmente la comida en el recipiente de cocción. Además, posibilita que la grasa se escurre de los alimentos al cocinarlos. También se puede utilizar para cocinar al vapor.
3. **Recipiente de cocción desmontable:** El recipiente de cocción se puede retirar para limpiarlo fácilmente luego de cada uso.
4. **Cuerpo del horno asador:** Se calienta mediante un calentador de banda eléctrica que rodea la pared lateral y produce un "anillo de calor" para calentar uniformemente la comida en el interior del recipiente de cocción.
5. **Luz indicadora:** Indica que el horno asador está en proceso de calentamiento. La luz se apaga al alcanzar la temperatura deseada.
6. **Control de temperatura:** Este control gradúa la temperatura mediante un termostato para mantenerla en el valor seleccionado.



Debido al proceso de fabricación, las primeras veces que se utiliza, la unidad puede emitir humo y olores. Esto es normal y no representa ningún daño para usted o para el producto. Recomendamos precalentar el horno asador para eliminar el humo y los olores. Asegúrese de que el control de temperatura esté en la posición de apagado ("OFF") y conéctelo a un enchufe de 120 VCA.

### Pre calentamiento:

- El horno asador ha sido diseñado para cocinar las recetas de todos los días, aunque el tiempo y la temperatura de cocción pueden ser diferentes. Para obtener los mejores resultados, controle sus comidas dos o tres veces durante la cocción.
- Siempre precaliente el horno, a menos que la receta indique lo contrario.
- Los alimentos precocidos o congelados también se pueden calentar en el horno asador. Siga las instrucciones de tiempo y temperatura de cocción incluidas en el envase.

### Consejos útiles:

- No utilice limpiadores abrasivos o esponjas ásperas.
- No sumerja jamás el cuerpo del horno asador, el cable o el enchufe en agua.

### NOTA:

1. Lea las indicaciones y las instrucciones de seguridad.
2. Retire todos los materiales de empaque y asegúrese de que todos los artículos hayan sido recibidos en buenas condiciones.
3. Desgarre y deseché todas las bolsas de plástico, pues representan un riesgo para los niños.
4. Lave el recipiente asador, la tapa y todos los accesorios en agua jabonosa caliente, utilice una esponja y un trapo para vajilla. Enjuague y seque completamente.
5. Para limpiar el cuerpo del aparato, frotelo con un trapo húmedo.

### Antes de utilizar por primera vez:

## COMO USAR SU APARATO

## USING YOUR ROASTING OVEN

### 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 and discard all plastic bags, as they can pose a risk to children.
4. Wash the enamel cooking pan, lid and all accessories in warm, soapy water using a sponge or dishcloth. Rinse and dry thoroughly.
5. Wipe roaster oven body clean with a damp cloth.

### NOTE:

- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Do not immerse the roaster oven body, cord or plug in water or any other liquid at any time.

### HELPFUL HINTS:

- This roaster oven has been designed to utilize everyday recipes, although temperatures and time may vary. Check your meals two to three times during operation to ensure ideal cooking results.
- Always preheat the oven, unless the recipe specifies otherwise.
- Premade or frozen items can be heated in the roaster oven. Follow package directions for temperature and time.

### Preheat Before First Use:

Due to the manufacturing process, slight smoke and odor may be emitted during the first use. This is normal and causes no harm to you or the product. We **recommend** preheating the roaster oven prior to the first use in order to eliminate the smoke and odor.

1. Ensure the temperature control dial is set to the "OFF" position and plug into a 120V AC outlet.
2. Preheat the oven for 30 minutes at 400°F, or until smoke and/or odors have completely dissipated. To preheat, turn the temperature control dial to 400°F, the indicator light will illuminate while the roaster oven is preheating. Once the selected temperature is reached, the indicator light will blink to indicate that the proper temperature is being maintained.
3. Turn the temperature control dial to the "OFF" position, remove the plug from the wall outlet and allow the unit to cool.

# USING YOUR ROASTING OVEN

## How to Use:

1. Place the enamel cooking pan into the oven body. Place the lid on the enamel cooking pan.
2. Set the temperature dial to the "OFF" position.
3. Plug in the power cord.
4. Preheat the roaster oven to the desired temperature.

### HELPFUL HINTS:

- The indicator light will shut off when the oven has reached the selected temperature. During operation the light will turn on and off to indicate that the proper temperature is being maintained.

5. Once the oven has reached the desired temperature, carefully remove the lid and place it on the convenient lid holder (see "Figure A" below for details). Next, carefully place the roasting/steaming rack into the enamel cooking pan, place food on the center of the roasting/steaming rack. Replace lid.
6. Once the food has reached the desired doneness, turn the temperature control dial to the "OFF" position and unplug.

### CAUTION:

- Touch only the handles and the temperature control dial during operation. The roaster oven body and lid will become extremely hot.
- **Never** place food or liquid directly into the roaster oven body. Use the provided enamel cooking pan.
- Do not overfill the enamel cooking pan.
- The enamel cooking pan or other included accessories are intended for use **only** with this Aroma Roaster Oven.
- When removing the lid while the oven is in use, do so carefully, tilting it away from your body.
- Repeatedly removing the lid will result in a loss of heat and steam and may result in increased cooking time.

## To Use Lid Holder:

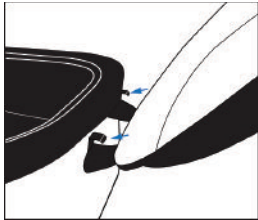


Figure A

- The lid holder offers a safe and convenient way to rest the roaster oven's lid.
- With the handle of the lid facing down, attach the end of the lid to the two hooks located directly above the roaster oven's handles.

# COMO USAR SU APARATO

## Cómo usar:

1. Coloque el recipiente de cocción en el cuerpo del horno. Coloque la tapa sobre el recipiente de cocción.
2. Lleve el dial de temperatura a la posición de apagado ("OFF").
3. Conecte el cable de alimentación eléctrica.
4. Precaliente el horno asador a la temperatura deseada.

### CONSEJO ÚTIL:

- La luz indicadora se apagará cuando el horno haya alcanzado la temperatura seleccionada. Durante la operación, la luz destellará continuamente mientras la unidad mantiene la temperatura adecuada.

5. Coloque la rejilla en el recipiente de cocción, ponga los alimentos sobre ella y vuelva a colocar la tapa.
6. Cuando finalice la cocción, lleve el dial de temperatura a la posición de apagado ("OFF") y desenchufe el aparato.

### PRECAUCIÓN:

- Nunca ponga alimentos o líquidos directamente en el cuerpo del horno. Utilice el recipiente de cocción provisto.
- No llene excesivamente el recipiente de cocción.
- Cuando el aparato esté en uso, levante la tapa cuidadosamente para que el vapor escape en dirección contraria a usted.
- Si la tapa se retira repetidamente, se perderá calor y el tiempo de cocción se prolongará.

## Para usar la portatapa:

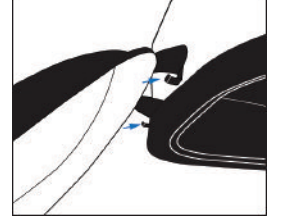


Figura A

- La portapa ofrece una manera segura y conveniente de reclinar la tapa del horno del asador.
- Con la manija de la tapa abajo, ate el extremo de la tapa a los dos ganchos situados directamente sobre las manijas del horno del asador.



## COOKING GUIDE & USES

### Roasting:

Roasting in your Aroma roaster oven will produce moist and tender meat. As a rule of thumb, you may use the same temperature and cooking time as a conventional oven.

1. Place the enamel cooking pan into the oven body. Place the lid on the enamel cooking pan.
2. Set the temperature dial to the "OFF" position.
3. Plug in the power cord.
4. Preheat the roaster oven. Follow the "Roasting Chart" on **page 8** for recommended cooking temperatures and times.
5. Once the oven has reached the desired temperature, carefully remove the lid and place it on the convenient lid holder (see "Figure A" on **page 6** for details). Next, carefully place the roasting/steaming rack into the enamel cooking pan, place food on the center of the roasting/steaming rack. Replace lid.
6. Once the food has reached the desired doneness, turn the temperature control dial to the "OFF" position and unplug.

### HELPFUL HINTS

- If adding liquid, for example broth, to enhance flavor do so during the last 30 minutes of cooking.
- Since the thickness and condition of meat may vary, check the meat 10 to 15 minutes before the recommended finishing time to ensure best results.
- Use a meat thermometer to measure internal meat temperature toward the end of the cooking cycle. Please remember that pork and poultry should always be cooked to well done.

Meat	Safely Cooked Temperature
Fish	140°
Poultry	165°
Beef	160°
Pork	160°

- When roasting poultry or meat with a medium to high fat content, add 2 cups of water to the bottom of the enamel cooking pan to prevent drippings from burning and creating smoke.
- It is recommended to dry roast tender cuts of meat, such as ribs or sirloin.

### Asado:

## CONSEJOS Y INSTRUCCIONES PARA COCINAR

- Las carnes asadas en el Horno asador Aroma® quedan jugosas y tiernas. Como regla práctica, utilice la misma temperatura y el mismo tiempo de cocción que en un horno convencional.
1. Coloque el recipiente de cocción en el cuerpo del horno. Coloque la tapa sobre el recipiente de cocción.
  2. Lleve el dial de temperatura a la posición de apagado ("OFF").
  3. Conecte el cable de alimentación eléctrica.
  4. Precaliente el horno asador a la temperatura deseada. Vea la "Tabla para asar" a la **página 8** por tiempos y temperaturas aproximados.
  5. Coloque la rejilla en el recipiente de cocción, ponga los alimentos sobre ella y vuelva a colocar la tapa.
  6. Cuando finalice la cocción, lleve el dial de temperatura a la posición de apagado ("OFF") y desenchufe el aparato.

### CONSEJO ÚTIL:

- Si desea agregar líquidos para mejorar el sabor, tales como cerveza o caldo, hágalo durante los últimos 30 minutos.
  - Dado que el espesor y la condición de la carne pueden variar, para garantizar óptimos resultados controle la carne de 10 a 15 minutos antes de que finalice el periodo de cocción.
  - Al llegar al final del ciclo de cocción, utilice un termómetro de cocina a fin de medir la temperatura interna de la carne.
- Recuerde que la carne de cerdo y pollo siempre debe estar bien cocida.

Carne	Temperatura sana
Pescado	140°
Pollo	165°
Carne de cerdo	160°
carne de vaca	160°

- Cuando ase carne de ave o carne con contenido graso de medio a alto, agregue 2 tazas de agua en la parte inferior del recipiente de cocción para evitar que las gotas de grasa que caen produzcan humo.
- Se recomienda asar en seco los cortes de carne tiernos, como costillas o lomo.

# COOKING GUIDE & USES

## BROWNING

To brown the meat before roasting, place butter or margarine in the enamel cooking pan. Cover with the lid and sear meat on each side for 5-10 minutes, or until lightly browned.

For the best browning results on poultry, brush melted butter, margarine or honey evenly over the skin before roasting. Follow the roasting chart below for suggested cooking times and temperatures. For the last 30-45 minutes, increase temperature by 20-50°F for additional browning, if needed.

### NOTE:

- The times on the "Roasting Chart" below are approximate and should be used only as a guideline. Several factors may affect the actual cooking times, such as meat temperature, thickness, bone content, ingredients of stuffing and more.

## Roasting Chart:

	Oven Temp.(°F)	Min./lb.	Approx. Cook Time
<b>Poultry</b>			
Whole Turkey, 10-18lbs.	350-400	13 to 18	2 to 3½ hrs.
Whole Chicken, 4-6lbs.	350	15 to 18	1 to 1½ hrs.
Whole Duck, 4-6lbs.	400	18 to 24	1½ to 3 hrs.
<b>Beef/ Pork/ Lamb</b>			
Beef, 3-5lbs.	325	15 to 20	¾ to 1¼ hrs.
Pork, 3-5lbs.	325	20 to 35	1 to 2¼ hrs.
Lamb, 5-8lbs.	325	20 to 30	1½ to 3½ hrs.
Ham, 6-9lbs.	325	15 to 25	1½ to 3½ hrs.

### HELPFUL HINTS

Turkey and other items may vary in size and shape. Please ensure that the item will fit in the roaster oven before purchase. In order to properly close the lid, **do not place any item over 7.5 inches in height in the roaster oven.**

### CAUTION:

- Touch only the handles and the temperature control dial during operation. The roaster oven body and lid will become extremely hot.

# CONSEJOS Y INSTRUCCIONES PARA COCINAR

## Dorar la carne

Para dorar la carne antes de asarla, agregue mantequilla o margarina al recipiente de cocción. Cubra con la tapa y dore la carne de ambos lados durante 5 a 10 minutos o hasta que se tueste ligeramente.

Para obtener los mejores resultados al dorar carne de ave, antes de asar aplique sobre la piel pinceladas de margarina derretida o miel. Para cocinar, siga las indicaciones de la tabla para asar. Si es necesario, durante los últimos 30 a 45 minutos, aumente la temperatura en 20 a 50°F para lograr un dorado adicional.

### NOTA:

- Los tiempos indicados en la tabla para asar son aproximados y sólo se deben utilizar como guía. Los tiempos de cocción reales se pueden ver afectados por varios factores, como la temperatura, el espesor y la cantidad de hueso de la carne, así como los ingredientes del relleno, etc.

## Tabla para asar:

	Temp. horno (°F)	Minutos/libra	Tiempo aprox.
<b>Carne de ave</b>			
Pavo entero, 10 a 17 libras	350-400°	13 a 18	2 to 3½ horas
Pollo entero, 4 a 6 libras	350°	15 a 18	1 to 1½ horas
Pato entero, 4 a 6 libras	400°	18 a 24	1½ to 3 horas
<b>Carne de vaca/ cerdo/ cordero</b>			
Vaca, 3 a 5 libras	325°	15 a 20	¾ to 1¼ horas
Cerdo, 3 a 5 libras	325°	20 a 35	1 to 2¼ horas
Cordero, 5 a 8 libras	325°	20 a 30	1½ to 3½ horas
Jamón, 6 a 9 libras	325°	15 a 25	1½ to 3½ horas

### CONSEJO ÚTIL:

- El pavo y otros artículos pueden variar de tamaño y de forma. Antes de comprar un artículo, asegúrese de que quepa en el horno asador. A fin de que la tapa se pueda cerrar correctamente, no coloque ningún artículo de más de 7.5 pulg. de altura en el horno asador.

### PRECAUCIÓN:

- Toque solamente las manijas y el Control de temperatura durante la operación. El cuerpo y la tapa del horno del asador llegarán a ser extremadamente calientes.

**Horneado:**

- En el Horno asador Aroma® puede hornear a la perfección pasteles, tartas, pan, pizza y cazuelas. Siempre precaliente el horno. Coloque el recipiente de cocción en el cuerpo del horno. Coloque la tapa sobre el recipiente de cocción.
- Lleve el dial de temperatura a la posición de apagado ("OFF").
  - Conecte el cable de alimentación eléctrica.
  - Precaliente el horno asador a la temperatura deseada. Vea la "Guía para hornear" debajo por tiempos y temperaturas aproximados.
  - Coloque la rejilla en el recipiente de cocción, ponga los alimentos sobre ella y vuelva a colocar la tapa.
  - Cuando finalice la cocción, lleve el dial de temperatura a la posición de apagado ("OFF") y desenchufe el aparato.

**CONSEJO ÚTIL:**

- Para una mayor comodidad y para obtener los mejores resultados, ponga la comida en el recipiente de cocción o en papel de aluminio.
- Para un horneado uniforme, asegúrese de que la comida esté centrada sobre la rejilla dentro del horno.

**Guía para hornear:**

Alimento	Temperatura	Tiempo
Pan	375°	45-75 min.
Empanada	375°	45-60 min.
Torta	325°	45-60 min.
Galletas	375°	10-15 min.
Rolls	375°	15-20 min.
Molletes	400°	20-25 min.

**PRECAUCIÓN:**

- Toque solamente las manijas y el Control de temperatura durante la operación. El cuerpo y la tapa del horno del asador llegarán a ser extremadamente calientes.

**COOKING GUIDE & USES****Baking:**

The Aroma roaster oven can bake cakes, pies, breads, pizza and casseroles to perfection. Always preheat the oven before baking.

- Place the enamel cooking pan into the oven body. Place the lid on the enamel cooking pan.
- Set the temperature dial to the "OFF" position.
- Plug in the power cord.
- Preheat the roaster oven. Follow the *Baking Guide* below for recommended cooking temperatures and times.
- Once the oven has reached the desired temperature, carefully remove the lid and place it on the convenient lid holder (see "Figure A" on **page 6** for details). Next, carefully place the roasting/steaming rack into the enamel cooking pan, place food on the center of the roasting/steaming rack. Replace lid.
- Once the food has reached the desired doneness, turn the temperature control dial to the "OFF" position and unplug.

**HELPFUL HINTS**

- For better results, and easier cleanup, place food in a heat-safe pan or on foil.
- For even baking, make sure food is centered on the roasting/steaming rack inside the oven.

**Baking Guide:**

Food	Oven Temp	Approx. Cook Time
Bread	375°	45-75 min.
Pie	375°	45-60 min.
Cake	325°	45-60 min.
Cookies	375°	10-15 min.
Rolls	375°	15-20 min.
Muffins	400°	20-25 min.

**CAUTION:**

- Touch only the handles and the temperature control dial during operation. The roaster oven body and lid will become extremely hot.

## Steaming:

The temperature range and the oven's design transform your roaster into an ideal steamer for creative and healthy cooking.

1. Place the enamel cooking pan into the oven body.
2. Set the temperature dial to the "OFF" position.
3. Plug in the power cord.
4. Add the proper amount of water to the enamel cooking pan. Place the lid on the enamel cooking pan. **Always keep the lid on while steaming.**
5. Preheat the roaster oven to the 400°F. Follow the "Vegetable Steaming Guide" and "Meat Steaming Guide" on **page 11** for recommended cooking times.
6. Once the oven has reached the desired temperature, carefully remove the lid and place it on the lid holder (see "Figure A" on **page 6** for details). Next, carefully place the roasting/steaming rack into the enamel cooking pan, place food on the center of the roasting/steaming rack. Replace lid.
7. Once the food has reached the desired doneness, turn the temperature control dial to the "OFF" position and unplug.



### NOTE:

- Do not allow the roaster oven to boil dry. If the amount of water runs low, refill.
- Place small/loose foods in a heat proof dish on top of the roasting/steaming rack.



### CAUTION:

- Touch only the handles and the temperature control dial during operation. The roaster oven body and lid will become extremely hot.
- Escaping steam will be hot, lift lid carefully, tilting away from your body.

## Cocción al vapor:

- La gama de temperaturas y la forma de este horno asador permiten utilizarlo para cocinar al vapor, un complemento ideal para la cocina sana y creativa.
1. Coloque el recipiente de cocción en el cuerpo del horno. Coloque la tapa sobre el recipiente de cocción.
  2. Lleve el dial de temperatura a la posición de apagado ("OFF").
  3. Conecte el cable de alimentación eléctrica.
  4. Agregue la cantidad apropiada de agua al recipiente de cocción.
  5. **Guarde siempre la tapa encendido mientras que cuece al vapor.** Precaliente el horno asador a la 400°F. Vea la "Tabla para cocer al vapor los vegetales" y "Tabla para cocer al vapor las carnes" a la **página 11** por tiempos aproximados.
  6. Cuando finalice la cocción, lleve el dial de temperatura a la posición de apagado ("OFF") y desenchufe el aparato.

### NOTA:

- Observe que no se evapore toda el agua del recipiente de cocción. Si esto ocurre, agregue más agua.
- Alimentos más pequeños se pueden colocar en un plato resistente al calor y después colocar en la rejilla para asar/cocinar al vapor.

### PRECAUCIÓN:

- Toque solamente las manijas y el Control de temperatura durante la operación. El cuerpo y la tapa del horno del asador llegarán a ser extremadamente calientes.

Tabla para cocer al vapor los vegetales:

TIEMPO DE COCCIÓN AL VAPOR	CANTIDAD DE AGUA	VEGETALES
10 Minutos	½ Tazas	Asparagus
5 Minutos	¼ Tazas	Brócoli
15 Minutos	1 Tazas	Repollo
15 Minutos	1 Tazas	Zanahorias
15 Minutos	1 Tazas	Coliflor
15 Minutos	1 Tazas	Maíz
20 Minutos	1 ¼ Tazas	Berenjenas
15 Minutos	1 Tazas	Habichuelas
10 Minutos	½ Tazas	Guisantes
10 Minutos	½ Tazas	Espinaca
10 Minutos	½ Tazas	Calabaza
10 Minutos	½ Tazas	Calabacín

Tabla para cocer al vapor las carnes:

Carne	Cantidad de agua	Tiempo de cocimiento	Temperatura sana
Pescado	2 Tazas	15 Min.	140°
Pollo	2 ½ Tazas	20 Min.	165°
Carne de cerdo	2 ½ Tazas	20 Min.	160°
Carne de vaca	2 ½ Tazas	En su punto = 15 Min. Bien hecho = 20 Min. Muy hecho = 23 Min.	160°

**NOTA:**

- Esta "Tabla para Cocer Al Vapor Los Vegetales" es solo como referencia; los tiempos reales de cocimiento varían.
- Para asegurarnos que la carne tenga su mejor sabor y para prevenir posibles enfermedades, verifique que la carne esté completamente cocinada antes de servir; si no es así, simplemente ponga más agua en la charola inferior y repita el proceso de cocimiento hasta que la carne esté adecuadamente cocinada.

COOKING GUIDE & USES

Vegetable Steaming Guide:

VEGETABLE	AMOUNT OF WATER	STEAMING TIME
Asparagus	½ Cup	10 Minutes
Broccoli	¼ Cup	5 Minutes
Cabbage	1 Cup	15 Minutes
Carrots	1 Cup	15 Minutes
Cauliflower	1 Cup	15 Minutes
Corn	1 Cup	15 Minutes
Eggplant	1 ¼ Cup	20 Minutes
Green Beans	1 Cup	15 Minutes
Peas	½ Cup	10 Minutes
Spinach	½ Cup	10 Minutes
Squash	½ Cup	10 Minutes
Zucchini	½ Cup	10 Minutes

Meat Steaming Guide:

Meat	Amount of Water	Steaming Time	Safe Internal Temperature
Fish	2 Cups	15 Min.	140°
Chicken	2 ½ Cups	20 Min.	165°
Pork	2 ½ Cups	20 Min.	160°
Beef	2 ½ Cups	Medium = 15 Min. Medium-Well = 20 Min. Well = 23 Min.	160°

**NOTE:**

- This steaming chart is for reference only. Actual cooking time may vary.
- To ensure meat tastes its best, and to prevent possible illness, check that meat is completely cooked prior to serving. If it is not, simply add more water to the enamel cooking pan and repeat the cooking process until the meat is adequately cooked.



## Slow Cooking:

The roaster oven's circular heating system allows you to use this appliance as a slow cooker for your favorite soups and stews.

1. Place the enamel cooking pan into the oven body.
2. Set the temperature dial to the "OFF" position.
3. Plug in the power cord.
4. Add ingredients to enamel cooking pan and cover with lid.
5. Set the temperature control dial between 250°F - 275°F.
6. Once the food has reached the desired doneness, turn the temperature control dial to the "OFF" position and unplug.



### HELPFUL HINTS

- For better flavor, meat and certain ingredients, such as garlic, can be browned first in the roaster oven at 425°F for 3-5 minutes. Afterwards add vegetables, liquids and other ingredients for slow cooking.
- While slow cooking, always keep the lid on to avoid losing heat. Stirring is not necessary.



### CAUTION:

- Touch only the handles and the temperature control dial during operation. The roaster oven body and lid will become extremely hot.

## Cocción lenta:

El sistema de calor circular del horno asador le permite utilizarlo como un aparato de cocción lenta para sus sopas y guisos favoritos.

1. Coloque el recipiente de cocción en el cuerpo del horno.
2. Lleve el dial de temperatura a la posición de apagado ("OFF").
3. Conecte el cable de alimentación eléctrica.
4. Agregue los ingredientes al recipiente de cocción y coloque la tapa sobre el recipiente de cocción
5. Fije el dial del control de la temperatura entre 250°F - 275°F.
6. Cuando finalice la cocción, lleve el dial de temperatura a la posición de apagado ("OFF") y desenchufe el aparato.

### CONSEJO ÚTIL:

- Para obtener un mejor sabor, la carne y ciertos ingredientes como el ajo, se pueden dorar primero en el horno asador a 425 °F durante 3 a 5 minutos. Agregue luego los vegetales, los líquidos y los demás ingredientes para una cocción lenta.
- Durante la cocción lenta, mantenga siempre la tapa cerrada para evitar la evaporación de agua. No es necesario revolver.

### PRECAUCIÓN:

- Toque solamente las manijas y el Control de temperatura durante la operación. El cuerpo y la tapa del horno del asador llegarán a ser extremadamente calientes.

## HOW TO CLEAN

**Always unplug unit and allow to completely cool before cleaning.**

1. Wash the enamel cooking pan, roasting/steaming rack and lid with warm, soapy water using a sponge or dishcloth.
2. Rinse thoroughly to remove any soap residue. Dry thoroughly before returning enamel cooking pan and accessories to roaster oven body for storage.
3. Wipe body clean with a damp cloth.



### NOTE:

- Do not use harsh abrasive cleaners.
- This appliance is NOT dishwasher safe.
- Do not immerse roaster oven body, cord or plug in water or any other liquid.
- Any other servicing should be performed by Aroma Housewares Company.

## CÓMO LIMPIAR

**Desenchufe siempre la unidad antes de limpiarla y deje que se enfríe por completo**

1. Lave el recipiente cocción, la rejilla y la tapa con agua jabonosa caliente utilizando una esponja o un trapo para vajilla.
2. Enjuague completamente los restos de jabón. Antes de volver a colocar el recipiente cocción y los accesorios en el cuerpo principal, séquelos totalmente.
3. Para limpiar el cuerpo del aparato, frotelo con un trapo húmedo.

### NOTA:

- No utilice limpiadores abrasivos fuertes.
- Este aparato **NO** se puede lavar en lavavajillas.
- Nunca sumerja el cuerpo del horno asador, el cable o el enchufe en agua o en ningún otro líquido para lavarlos.
- Cualquier otro que mantiene se debe realizar por el Aroma Housewares Company

# RECIPES

## Roasting

### Teriyaki Roast Chicken:

1	whole chicken (about 4 lb.)
½ cup	soy sauce
¼ teaspoon	garlic salt
¼ teaspoon	white pepper powder
¼ cup	dry sherry
¼ cup	sugar
3	slices fresh ginger root
1½ teaspoon	honey
3 tablespoons	water
1½ tablespoons	cornstarch

Wash the whole chicken; rinse well and pat dry. Set aside. Combine soy sauce, garlic salt, white pepper powder, dry sherry, ginger and sugar in a small saucepan. Boil and simmer over medium heat for 2-3 minutes. Mix water with cornstarch. Stir to thicken the sauce. Set aside to cool.

Place the chicken in a large bowl. Brush or rub the sauce all over the chicken, inside and out. Cover and refrigerate for 2 hours. Place the chicken on the roasting/steaming rack. Roast at 325°F for approximately 1½ hours. Makes 4-6 Servings.

### Roast Lamb:

1	5-6 lbs. leg of lamb
1½	large onions, thinly sliced
5-6 cloves	garlic, chopped
½ cup	extra virgin olive oil
½ cup	dry red wine
½ cup	light soy sauce
2½ teaspoon	fresh thyme leaves
-	Salt and freshly ground black pepper, to taste

Preheat the oven to 325°F. Wash and trim the thicker portions of fat from the lamb, boned. Marinate lamb with all ingredients, except onions. Cover and refrigerate overnight. Take meat out from marinade, saving the remaining marinade for basting. Place sliced onions on the meat. Place the lamb on the roasting/steaming rack. Roast for approximately 1½ to 3½ hours, until done. Baste periodically with reserved marinade. After cooking is complete, let lamb sit for 5-10 minutes before slicing. Makes 6-8 servings.

## Recetas de asar:

### POLLO ASADO CON SALSA TERIYAKI

1	pollo entero (unas 4 libras)
½ taza	de salsa de soja
¼ cucharadita	de sal de ajo
¼ cucharadita	de pimienta blanca molida
¼ taza	de jerez seco
¼ taza	de azúcar
3 rodajas	de raíz de jengibre fresco
1½ cucharaditas	de miel
3 cucharadas	de agua
1½ cucharadas	de fécula de maíz

Lavar el pollo entero; enjuagarlo completamente y secarlo por dentro y por fuera con leves golpecitos. Dejar a un lado. Mezclar la salsa de soja, la sal de ajo, la pimienta blanca molida, el jerez seco, el jengibre y el azúcar en una cacerola pequeña para salsa. Hervir y cocinar sobre fuego mediano durante 2 a 3 minutos. Mezclar el agua con la fécula de maíz. Revolver para espesar la salsa. Dejar a un lado para que se enfríe. Colocar el pollo en un tazón grande. Pintar o frotar todo el pollo con la salsa, tanto por dentro como por fuera. Cubrir y refrigerar por un par de horas. Colocar el pollo en la rejilla, listo para asar. Utilizar la Tabla para asar como referencia para el tiempo de cocción. Para 4 a 6 porciones.

### Cordero asado

1	pierna de cordero de 5 a 6 libras
½	cebolla grande, cortada en rodajas finas
5 ó 6	dientes de ajo picados
¼ taza	de aceite de oliva extra virgen
½ taza	de vino tinto seco
½ taza	de salsa de soja liviana
2½ cucharaditas	de hojas de tomillo fresco
-	sal y pimienta negra recién molida, a gusto

Precalentar el horno a 325°F. Lavar y quitar las partes más gruesas de grasa del cordero deshuesado. Adobar el cordero con todos los ingredientes, excepto las cebollas. Cubrir y refrigerar durante toda la noche. Retirar la carne del adobo y guardar, guardar el resto para rociar durante la cocción. Colocar la cebolla en rodajas sobre la carne. Colocar el cordero en la rejilla y seguir las instrucciones para asar. Rociar con el resto del adobo. Una vez que se complete la cocción, dejar reposar el cordero durante 5 a 10 minutos antes de cortarlo en lonjas.

Recetas de hornado:

Molletes de salvado de avena y arándano con bajo

contenido graso

- 3/4 taza de salvado de avena
- 1/2 taza de harina
- 2 1/2 cucharadas de azúcar negra
- 1/4 taza de leche
- 1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 huevo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 tazas de arándanos

Precalentar el horno a 400°F. Colocar en un tazón grande el huevo, el azúcar, la leche, la sal y el extracto de vainilla. Mezclar bien. Agregar la harina, el salvado y el polvo para hornear. Revolver hasta que la mezcla luzca gruesa y poco uniforme. No mezclar en exceso. Agregar los arándanos. Engrasar un molde de 6 molletes o utilizar envoltorios de papel para molletes. Llenar 2/3 de cada cavidad del molde y ponerlo en el horno asador precalentado. Hornear durante 18 a 20 minutos aproximadamente, o hasta que los molletes se partan en su parte superior y estén dorados. Para 6 molletes.

Cazuela de coliflor y zanahoria

- 1/2 libra de coliflor
- 2 zanahorias medianas
- 1 lata de sopa crema de champiñones
- 1/8 cucharadita de pimienta negra
- 1/2 taza de leche
- 1 lata de 2.8 onzas de cebollas fritas a la francesa
- Sal

Cortar la coliflor y las zanahorias en trozos de tamaño similar. Mezclarlos con la sopa, la pimienta negra y la leche en una cazuela de 1.5 cuartos de capacidad. Cubrir con papel de aluminio y hornear a 350°F o hasta que esté caliente; revolver ocasionalmente. Colocar las cebollas fritas a la francesa sobre la mezcla de verduras, bordeando el contorno de la cazuela. Hornear otros 3 a 5 minutos a 425°F hasta que se doren las cebollas. Para 6 a 8 porciones.

RECIPES

Baking:

Cauliflower & Carrot Casserole:

- 1/2 lb. cauliflower
- 2 medium carrots
- 1 can cream of mushroom soup
- 1/8 teaspoon black pepper
- 1/2 cup milk
- 1 2.8-oz. can French fried onions
- Salt, to taste

Cut the cauliflower and the carrots to a similar size. Mix them with soup, black pepper and milk together in a 1.5-quart casserole dish. Place the roasting/steaming rack into the enamel cooking pan. Cover the casserole dish with foil, place onto roasting/steaming rack and bake at 350°F, or until hot; stir occasionally. Arrange French fried onions on top of vegetable mixture, along the casserole rim. Bake another 3-5 minutes at 425°F until onions are golden brown. Makes 6-8 servings.

Low Fat Oat Bran Blueberry Muffins:

- 3/4 cup oat bran
- 1/2 cup flour
- 2 1/2 tablespoon brown sugar
- 1/4 cup milk
- 1 1/2 teaspoons baking powder
- 1/2 teaspoon salt
- 1 tablespoon vegetable oil
- 1 egg
- 1 teaspoon vanilla extract
- 2 cups blueberries

Preheat the oven to 400°F. Place the egg, sugar, milk, salt and vanilla extract in a large bowl. Mix well. Add flour, bran and baking powder. Stir until mixture looks lumpy and uneven. Do not overmix. Add blueberries. Grease a 6-cup muffin pan, or line with paper cupcake liners. Fill each muffin cup 2/3 full and place muffin pan into the preheated roaster oven. Bake about 18-20 minutes, or until the muffins split open and are golden brown. Makes 6 muffins.

## Steaming:

### Steamed Tofu With Seafood Stuffing:

1	16 oz. cube tofu
½ lb.	boneless white fish fillet
½ lb.	shrimp, shelled and deveined

#### Seasoning:

½ teaspoon	salt
1 tablespoon	Sesame oil
1 tablespoon	finely grated ginger
1 clove	minced garlic
3 tablespoons	soy sauce
⅛ cup	green onion, chopped
¼ teaspoon	white pepper
1 tablespoon	rice wine
1 tablespoon	cornstarch
½	egg white

Gently rinse tofu cube. Place on a plate and allow excess liquid to drain off for several hours. Mince fish and shrimp, and combine with seasoning ingredients. Cut tofu in half, lengthwise, and then divide each half into 4 pieces. Remove 1 tablespoon tofu from each piece and stuff with a heaping tablespoon of seasoning (wet finger to smooth top of filling). Arrange stuffed tofu on a heat-proof dish and sprinkle with ginger. Place heat-proof dish onto the roasting/steaming rack and steam for 15 minutes. Drain off liquid, then top with soy sauce and sesame oil. Garnish with green onion. Makes 4 servings.

## Tofu al vapor con relleno de mariscos

1	16 onzas de tofu en cubo
½ libra	de filete de pescado blanco sin espina
½ libra	de camarones pelados y sin vena

#### Aderezos:

½ cucharadita	de sal
1 cucharada	de aceite de sésamo
1 cucharada	de jengibre bien rallado
1 diente	de ajo picado
3 cucharadas	de salsa de soja
⅛ taza	de cebolleta de verdeo picado
¼ cucharadita	de pimienta blanca
1 cucharada	de vino de arroz
1 cucharada	de fécula de maíz
½	clara de huevo

Enjuagar suavemente el cubo de tofu y colocarlo en un plato; dejar que se escorra el exceso de líquido durante varias horas. Picar el pescado y los camarones, y mezclarlos con los ingredientes del aderezo. Cortar el tofu por la mitad a lo largo y luego dividir cada una de las mitades en 4 partes. Retirar 1 cucharada de tofu de cada parte y rellenar con una cucharada de relleno (pasar el dedo humedecido para nivelar la parte superior del relleno). Colocar el tofu relleno en una placa térmica y espolvorear con el jengibre. Cocinar al vapor durante 15 minutos. Escurrir el líquido y luego rociar con salsa de soja y aceite de sésamo. Decorar con cebolleta de verdeo. Para 4 porciones.



Recetas de vapor:

Carne de res al vapor con brócoli

1/2 libra de carne de res (en rodajas delgadas cortadas en forma transversal)  
 1 taza de cabezas de brócoli  
 Adobo:  
 2 cucharaditas de salsa de soja  
 1 cucharadita de vino  
 1/2 cucharadita de azúcar  
 1 diente de ajo picado  
 1 cucharadita de raíz de jengibre picado  
 1 cucharadita de fécula de maíz  
 1 cucharadita de aceite de sésamo o ajonjolí  
 1 cucharadita de salsa de ostras

Poner las rodajas de carne con el adobo en una fuente térmica. Agregar agua caliente al recipiente de cocción. Colocar la rejilla en una posición alta, dentro del recipiente de cocción. Colocar la fuente en la rejilla y cocer al vapor durante unos 10 minutos. Levantar la tapa y disponer los brócolis rodeando el borde de la fuente. Cubrir y cocinar al vapor por otros 10 minutos. Ya está listo para servir.

Recetas de cocción lenta:

Sopa vegetariana

2 cucharadas de aceite de cacahuetes  
 6 tazas de agua  
 1 repollo pequeño  
 1 cucharada de salsa de soja  
 1/2 taza de zanahorias  
 1 cucharadita de jerez  
 3 tallos de apio  
 1 cucharadita de sal  
 1 cebolla de verdeo  
 1 pizza de pimienta

Cortar el repollo, las zanahorias, el apio y la cebolla de verdeo en juliana. Calentar el aceite en el recipiente, agregar los vegetales y freír revolviendo durante 2 a 3 minutos o hasta que comiencen a ablandarse. Agregar agua, salsa de soja, jerez, sal y pimienta al recipiente de cocción. Cocinar a una temperatura de 250°F a 275°F durante 2 horas. Para 4 porciones.

Steaming:

Steamed Beef with Broccoli:

1/2 lb. beef (sliced thin against the grain.)  
 1 cup broccoli florets

Marinade:

2 teaspoons soy sauce  
 1 teaspoon wine  
 1/2 teaspoon sugar  
 1 clove garlic, minced  
 1 teaspoon minced ginger-root  
 1 teaspoon cornstarch  
 1 teaspoon sesame oil  
 1 teaspoon oyster sauce

Combine sliced beef with marinade in a heat-proof dish. Pour hot water into cooking pan. Place roasting/steaming rack in the bottom of the cooking pan. Preheat the roaster oven to 400°F. Once the temperature is reached, place the heat-proof dish on to the roasting/steaming rack and steam for about 10 minutes. Open lid and arrange broccoli around outer edge of the dish. Cover and steam for an additional 10 minutes. Ready to serve.

Slow Cooking:

Vegetarian Soup:

2 tablespoons peanut oil  
 6 cups water  
 1 small cabbage  
 1 tablespoon soy sauce  
 1/2 cup carrots  
 1 teaspoon sherry  
 3 celery stalks  
 1 teaspoon salt  
 1 scallion  
 - Dash of pepper

Cut cabbage, carrots, celery and scallion into strips. Heat oil in the enamel cooking pan, add vegetables and stir-fry about 2-3 minutes, or until they begin to soften. Add water, soy sauce, sherry, salt and pepper to the enamel cooking pot. Cook at 250°F-275°F for 2 hours. Makes 4 servings.

# LIMITED WARRANTY

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year from provable date of purchase in the 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. \$30.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for a 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 - 4:30 PM, Pacific Time  
Website: [www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com)

AROMA HOUSEWARES COMPANY  
6469 Flanders Drive  
San Diego, California 92121  
1-800-276-6286  
L-V, 8:30 AM - 4:30 PM, Tiempo del Pacífico  
Sitio Web: [www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com)

Arroma 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, Arroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepagado, con comprobación de compra y \$30.00 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.

## GARANTÍA LIMITADA