

AROMA®



**Questions or concerns
about your Aeromatic
Turbo Oven™?**

*Before returning to the
store...*



Aroma's customer service
experts are happy to help.
Call us toll-free at
1-800-276-6286.



Answers to many common
questions and even
replacement parts can be found
online. Visit
www.AromaCo.com/Support.

Instruction Manual

Aeromatic Turbo Oven™





Congratulations on your purchase of the Aroma® Aeromatic Turbo Oven™! The Aeromatic Turbo Oven™ provides a more efficient, safer and faster way to bake, broil, roast, grill, steam, defrost and even "air" fry your favorite foods conveniently right on your kitchen counter.

The Aeromatic Turbo Oven™ circulates hot air around the food, cooking food more efficiently and faster than a conventional oven. Simply place your desired ingredients on top of one of the provided racks inside the glass bowl; set the timer along with the appropriate temperature and watch as your food quickly and evenly cooks to perfection. There is no need to preheat the oven and the compact and stylish design makes clean-up a breeze, saving you time and effort in the kitchen. Since the Aeromatic Turbo Oven™ is light-weight, it's easily portable, giving you a variety of cooking options in just as many settings.

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

See what's cooking with Aroma® online!



www.AromaTestKitchen.com



www.facebook.com/AromaHousewares



www.twitter.com/AromaHousewares



Published By:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121, U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2012 Aroma Housewares Company
All rights reserved.



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

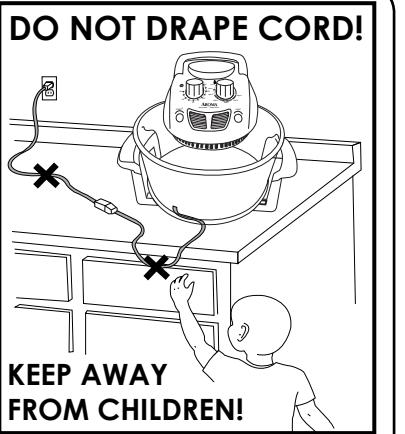
1. **Important:** Read all instructions carefully before first use.
2. Do not touch hot glass surface. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, fire, and injury to persons, do not immerse cord, plug or the appliance itself in water or any other liquid. See instructions for cleaning.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children. This appliance is not intended for use by children.
5. Unplug from power outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before adding or removing 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. Do not use attachments or accessories other than those supplied or recommended by Aroma Housewares. Incompatible parts may result in fire, electrical shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table, counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a gas flame, electric burner, heated oven or other electrical appliance.
11. Do not use the appliance for other than its intended use.
12. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
13. Extreme caution should be exercised when using or moving the appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. The oven should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not operate properly.
15. Store in a cool, dry place.
16. Do not move or lift the convection oven while the power cord is still connected to the wall outlet. Remove the plug from the wall outlet and the oven before removing the oven lid.
17. Before removing the tempered glass lid:
 - 1) Turn off the timer,
 - 2) Disconnect the power cord,
 - 3) Once lid has cooled lift the top with both hands using the lid handle,
 - 4) Rest the stainless steel rim of the lid on a flat surface.
18. Do not place the hot underside of the lid directly onto laminated, wood, paper, plastic and other flammable surfaces. Place the lid on a heat resistant surface or place it on the included metal rack.
19. Do not place the oven too close to the edge of a table or counter, or on a chair, bench or other unstable surface, to prevent it from falling. Use only on a level, dry and heat-resistant surface.
20. Always place the lid on the bowl before plugging in the power cord and turning on.
21. Keep the sides of the bowl at least 3 inches from other objects or surfaces.
22. During and after use, the glass cooking bowl and other parts will become very hot. Be sure to use the handles and wear protective oven mitts or gloves.
23. Do not clean with metal scouring pads as pieces may break off and touch electrical parts causing electric shock.
24. Do not use the glass cooking bowl for other than its intended purpose.
25. Wait until glass cooking bowl and the lid top have cooled completely before moving or cleaning.
26. Do not use this appliance as a deep fryer. Do not fill with oil or attempt to deep fry. Such actions may cause fire and injury.
27. To disconnect, turn any control to "OFF" then remove plug from wall outlet.
28. To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable glass cooking bowl provided.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

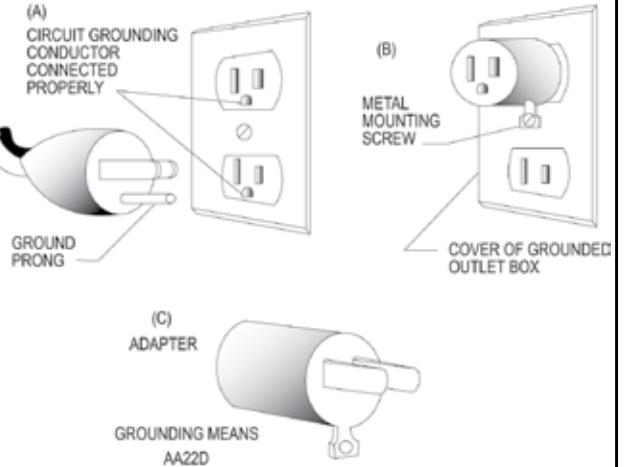
! IMPORTANT SAFEGUARDS

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 countertop or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.
 - c. The extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.



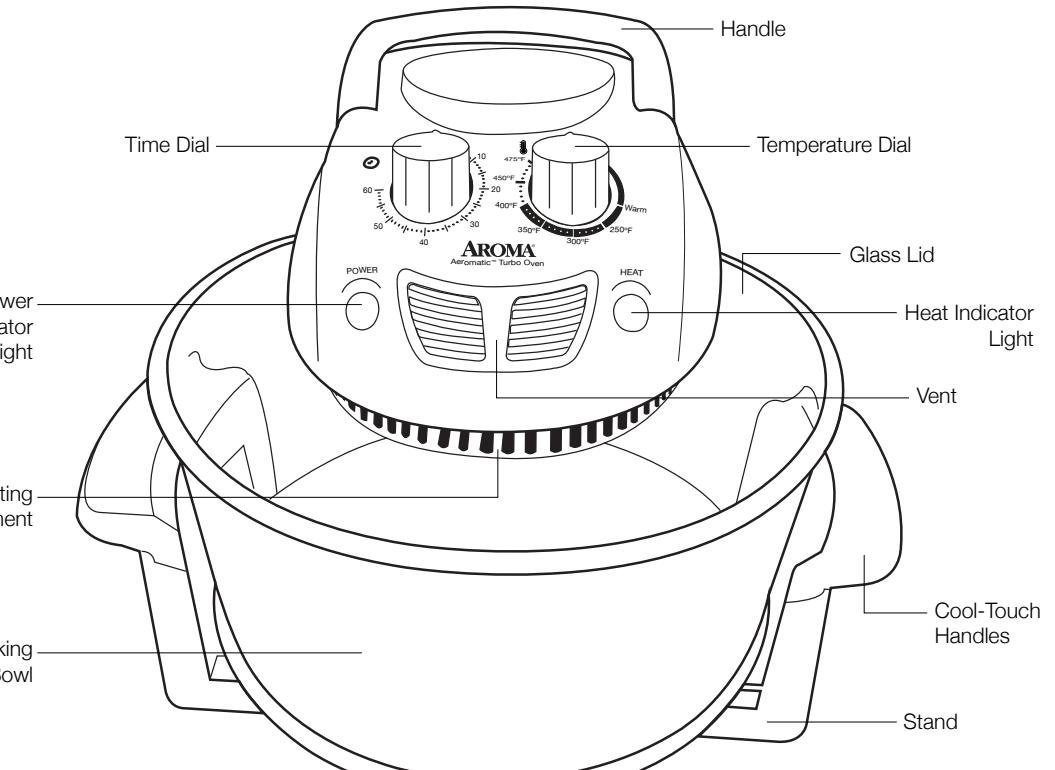
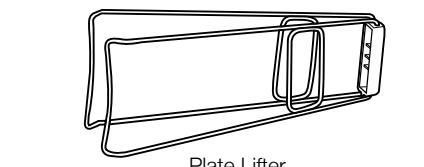
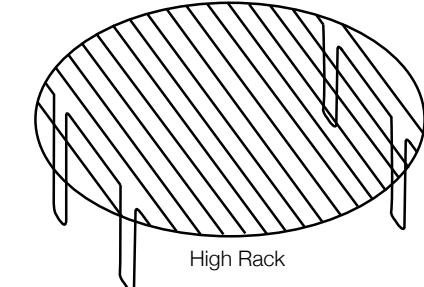
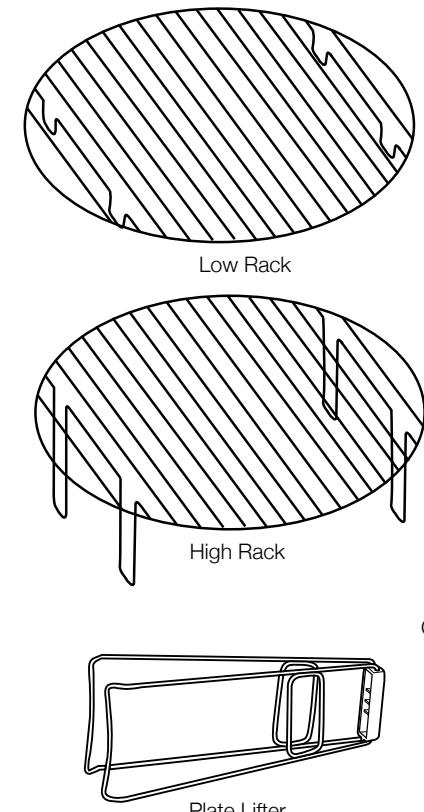
Grounding Instructions



This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and a 3-prong grounding-type plug to fit the proper grounding-type receptacle. The appliance has a plug that looks like sketch A. An adapter, sketch B, should be used for connecting sketch-A plugs to two-prong receptacles. The grounding tab, which extends from the adapter, must be connected to a permanent ground such as a properly grounded outlet box as shown in sketch C using a metal screw.



PARTS IDENTIFICATION





BEFORE FIRST USE

1. Please read all instructions and important safeguards.

2. Remove all packaging materials and check that all items have been received in good condition.
3. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
4. Wash the glass cooking bowl in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Place oven on a dry, level countertop or table. Keep the edge of the oven at least 3 inches away from any objects and surfaces.
6. Place the lid securely on the unit and attach the power cord to the oven top and the electrical outlet. Set the timer for 5 minutes and set the oven to maximum temperature (475° F).
7. After the timer has turned off and the oven has cooled, wipe the inside of the glass bowl again.



CAUTION

- Do not clean with abrasive cleaners or metal scouring pads. Pieces may break off the metal pads creating risk of electrical shock.
- Do not wash or immerse the oven top, cord or plug in water or any other liquid. The oven lid is NOT dishwasher safe. Do not use cleaning solvents.
- Be careful not to get any liquids inside the oven lid.



NOTE

- During the first use, you may detect the scent of lubricant coming from the oven lid. The odor is not harmful to you or the appliance and should disappear after approximately 10 minutes of use.



AEROMATIC TURBO OVEN™ COOKING

What is an Aeromatic Turbo Oven™?

The Aeromatic Turbo Oven™ is a revolutionary, portable and multi-functional device that provides the same benefits of a conventional oven in the kitchen, but without the bulkiness and expense. It bakes, steams, broils, grills, roasts and even "air" fries your food, making it perfect for an array of homemade meals and desserts. It uses less energy than a conventional oven and can evenly cook food 20% to 50% faster due to its efficient design and heating principles. With the Aeromatic Turbo Oven™ there will be less time preparing food and more time enjoying it! A built-in timer helps reduce the risk of overcooked food while the automatic shut-off provides a safer and worry-free alternative to the oven. And the glass cooking bowl exterior allows you to watch as the convection action cooks your food quickly for delicious, home-cooked meals.

How does it operate?

To use of the Aeromatic Turbo Oven™, all you need is an electrical outlet and a flat surface safe for cooking. The oven consists of a halogen heating element and exhaust fan, which work to circulate hot air around the food. As long as the food placed on the cooking rack has empty space surrounding it as well as space between it and the heating element overhead, it will cook evenly. Make sure the oven lid is correctly and securely placed on the glass cooking bowl to ensure proper convection airflow. If the lid is not properly secured, it will vibrate and cooking time may be extended.

What methods of cooking can be used with the Aeromatic Turbo Oven™?

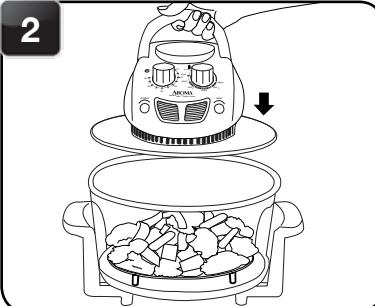
The Aeromatic Turbo Oven™ is great for baking, steaming, broiling, grilling, roasting, toasting, "air" frying and even thawing frozen foods.



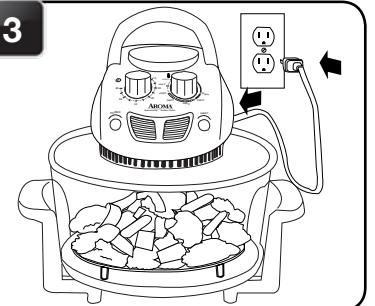
TO USE YOUR AEROMATIC TURBO OVEN™



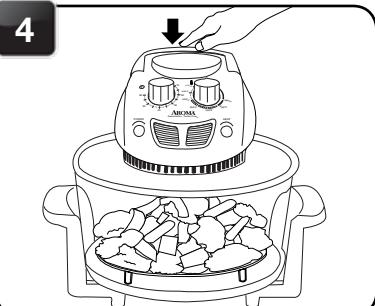
Place one of the racks in the glass bowl and place food evenly on the center of it, allowing at least 1 inch of space between the food and the surrounding bowl and 3 inches of space between the food and top of the bowl.



Place the oven lid on the glass cooking bowl securely, making sure it rests evenly.



Attach the power cord to the oven lid then plug into an available outlet.



Push the lid handle down until it securely snaps into place against the oven. To ensure safety, the power will not turn on if the handle is not down securely in place.



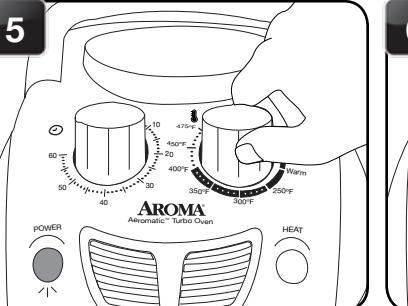
- Wooden, heat proof plastic and nylon utensils are recommended for use with this Aeromatic Turbo Oven™. Some metal utensils may scratch the glass.



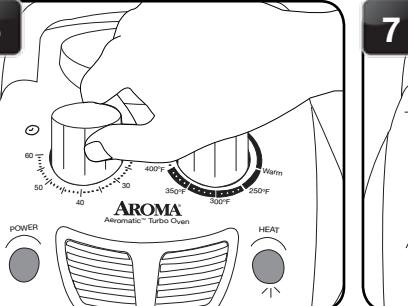
- To unlock the full potential of your Aeromatic Turbo Oven™ see "Cooking Instructions" on page 8 for an overview of its uses.



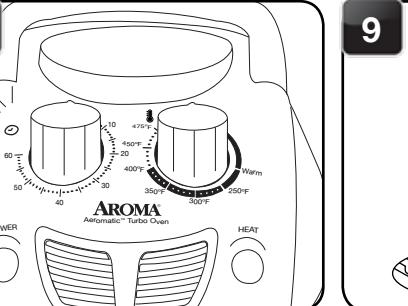
TO USE YOUR AEROMATIC TURBO OVEN™



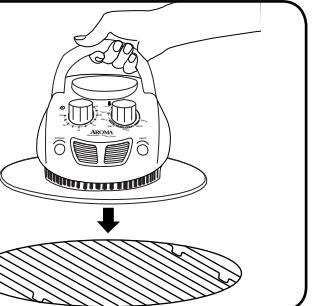
Turn the "TEMP" dial to the desired temperature. The "POWER" light will illuminate and cooking will begin. See "Cooking and Baking Tables" on page 9 for approximate cooking times.



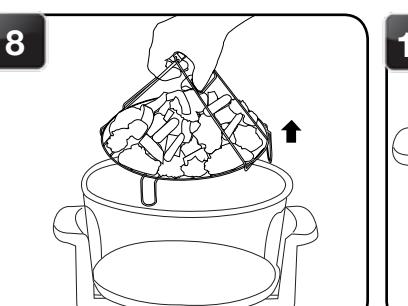
Set the "TIME" dial to the desired time. The "HEAT" light will illuminate and the oven will turn on. The "HEAT" indicator light and the light emitting from the heating element will turn on and off to automatically adjust and control the cooking temperature.



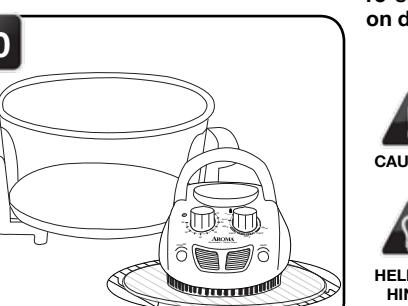
When the cooking time has elapsed, the oven will turn off automatically and a bell will sound. If food is done cooking, unplug the power cord from the electrical outlet and carefully remove the glass lid. If food is not fully cooked, allow to cook longer by re-setting cooking time depending on desired doneness.



Place lid on a heat-safe surface or un-used rack. Lid will be extremely hot and should not be set directly on counter tops.



Carefully remove food using the plate lifter, oven mitts or other cooking utensils. Never lift by the bowl.



Allow the oven to cool before cleaning or storing. Both the glass bowl and glass lid will be hot.



CAUTION

- During and after use, the glass cooking bowl and other parts will become very hot. Be sure to use the handles and wear protective oven mitts or gloves.



- You can also cook frozen foods without having to defrost them first. Just allow a longer cooking time depending on the size and shape of the food, added ingredients, etc. To cook frozen dinners, lower the suggested cooking temperature by 50° F.
- Save time and energy by toasting bagels, croissants, bread slices, French rolls and more. Set the temperature to 200° F and toast until desired darkness is achieved.



COOKING INSTRUCTIONS

Type of Cooking	Rack or Plate	Temp	Preperation Instructions	Helpful Hints
Broil/Grill	High Rack	375°F-425°F	Place food directly on the rack without covering. If the meat or fish is very lean, brush rack with cooking oil before arranging the meat/fish on the grill.	To create a glazing effect, set the food about 4 inches away from the top heating element. Apply the desired glaze and broil (400° F to 475° F) until the desired shade of brown is reached. Fruit jams, preserves and jellies work well as a glaze for broiled or roasted meat.
Steam	Heat-Safe Bowl or Small Pan	350°F	Make sure food does not touch the sides of the container. Pour ½ cup of water or broth per 1lb. of food into the bowl or pan. Cover tightly with aluminum foil making sure food does not touch the foil.	For crispier results, use a small rack inside of the bowl or pan to keep your food elevated above the liquid.
Bake	Heat-Safe Bowl or Small Pan	Desired Temperature	Food can be left uncovered or covered with aluminum foil depending on preference.	A tube or bunt-cake pan is easier to use than larger cake pans and disposable aluminum foil mini-loaf pans also work well as they cook faster and more evenly. Muffin-welled pans for cupcakes or individual muffins (4 to 6 wells) are excellent in small batches.
Roast	Low Rack	Desired Temperature	Line the bottom of the bowl with aluminum foil to catch drippings and juices. When roasting, there is no need to preheat, baste or turn.	A meat thermometer is recommended. Roasting time varies with the type of meat, type of cut and the amount of fat and tenderness according to age or maturity of the animal. The thickness and weight of each piece should also be considered. If meat is lean, spray the rack and the side of the glass with a nonstick vegetable oil.
Air-Fry	Low or High Rack	Desired Temperature	Air-frying uses little or no oil to fry food. If oil is used, only a thin layer should be evenly distributed on the food with the aid of a pastry brush.	Spray the rack with a nonstick vegetable oil to facilitate the removal of cooked food.



- NOTE** • Wooden, heat proof plastic and nylon utensils are recommended for use with this Aeromatic Turbo Oven™. Some metal utensils may scratch the glass.



- CAUTION** • During and after use, the glass cooking bowl and other parts will become very hot. Be sure to use the handles and wear protective oven mitts or gloves.
• NEVER FILL THE GLASS COOKING BOWL WITH OIL. THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED TO BE USED AS A DEEP FRYER.



COOKING AND BAKING TABLES

These charts are for reference only. Time may vary according to size or depth of mixture, composition of ingredients and desired doneness.

Cooking/Roasting Guide

FOOD	TIME (Minutes)	TEMPERATURE
Beef (Boneless)	20 Min.	300°F
Beef (Rib, Rump, Chuck)	10 Min.	400°F
Ham (with Bone, Fully Cooked)	12 Min.	400°F
Pork (Boneless)	8 Min.	325°F
Pork (Pork Loin with Bone)	20 Min.	300°F
Pork (Ribs)	10 Min.	400°F



CAUTION

- These charts are for reference only. Always make sure foods are cooked thoroughly to prevent food-borne illness.



HELPFUL HINTS

- When referencing cooking times for a conventional oven, reduce cook time by about 25% as a general rule of thumb. Use the clear glass bowl to monitor the food and be sure to record the actual cooking time for future use.

Baking Guide

FOOD	TIME (Minutes)	TEMPERATURE
Biscuits	8-10 Min.	400°F
Bread (Loaf Pan)	25-30 Min.	325°F
Bread (Rolls)	12-15 Min.	350°F
Brownies	16-20 Min.	300°F
Cake (Layer)	20 Min.	300°F
Cake (Loaf)	35 Min.	300°F
Cookies	6-8 Min.	325°F
Muffins	12-15 Min.	350°F
Pie Crust (With Filling)	8-10 Min.	400°F
Pizza	8-12 Min.	400°F

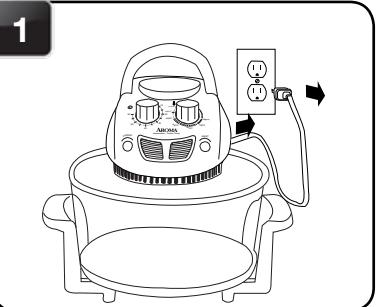


NOTE

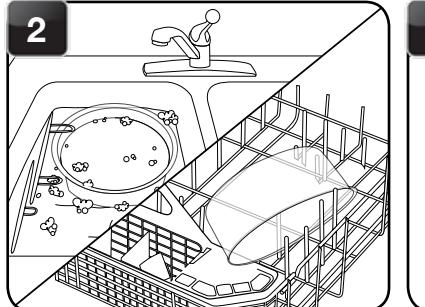
- For uncovered dishes, the cooking temperature is 25° F to 50° F lower for baking in your Aeromatic Turbo Oven™. Preheating the oven is not needed.



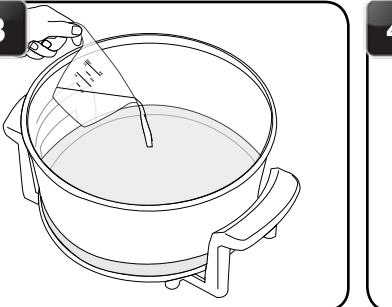
TO CLEAN



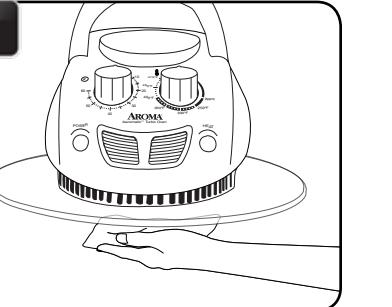
Turn the oven off by turning the timer to "OFF" and unplugging the power cord from the electrical outlet and then the lid immediately after cooking. Allow the oven to cool completely.



After the glass cooking bowl has cooled completely, clean it thoroughly with warm, soapy water and a damp sponge or cloth. The glass cooking bowl and accessories are dishwasher safe.



For tough cleaning jobs, pour 2 inches of water and some detergent into the glass cooking bowl. Cover with the oven top/lid and set the "TIME" dial to 12 minutes and the "TEMP" dial to "WARM." The oven will essentially clean itself by softening and removing residue. When done heating, unplug and allow oven to cool before finishing cleaning.



The oven top and fan housing beneath the lid can be cleaned with a damp sponge or cloth. This should be done only when the unit is unplugged and completely cool.



NOTE • Any other servicing should be performed by Aroma® Housewares. Contact Aroma® customer service at 1-800-276-6286, Monday to Friday 8:30AM-4:30PM PST.



CAUTION • Do not clean with abrasive cleaners or metal scouring pads. Pieces may break off the metal pads creating risk of electrical shock.
• Do not wash or immerse the oven top, cord or plug in water or any other liquid. The oven lid is NOT dishwasher safe. Do not use cleaning solvents.
• Be careful not to get any liquids inside the oven top.



TROUBLESHOOTING

Before calling customer service, many potential issues can be resolved by following these helpful hints:

PROBLEM	POTENTIAL CAUSES	SOLUTIONS
The oven will not turn on even though the timer has been set.	The lid handle is not locked down securely.	Make sure the lid handle is locked down securely against the oven lid. As a safety function, the oven will not operate if the handle is not locked down.
Food is not cooking evenly or consistently.	Food hasn't been evenly placed on the rack to allow for the even flow of hot air.	Make sure there is space between food and the surrounding area of the glass bowl, as well as between food and the heating element on the lid. Improper distribution of food will hinder the even flow of hot air around the food and overall cooking.



BAKING RECIPES

Meat Loaf with Bacon Topping

Ingredients

2 lbs.	lean ground beef	½ cup
2	fresh eggs	
2 tsp.	garlic salt	
1 small can	tomato paste (6 oz)	1 tsp.
1 cup	uncooked oats (or 1 cup of bread crumbs)	1 tbsp.
½ cup	ketchup	Several

chopped white onions
(or 2 tbsp. of dry minced onions)
black pepper
sugar
soy sauce or Worcestershire sauce
strips of bacon, for topping

Mix all ingredients together, except the bacon slices. Grease loaf pan and pack in meat mixture $\frac{3}{4}$ high. Top with bacon slices. Turbo-bake, using the low rack, at 350°F for 1 hour. Cooking time may be reduced if baking two smaller pans instead of one large one. Let brown then turn over once to brown the other side.



BAKING RECIPES (CONT.)

Indonesian Beef

Ingredients

1½ lbs.	lean beef sirloin (boneless)
1 clove	minced garlic
1½ tbsp.	soy sauce
1 tbsp.	vegetable oil
½ tsp.	cumin
½ tsp.	coriander
½ tbsp.	salt
-	Skewers

Cut beef into $\frac{3}{4}$ "-1" cubes. In a mixing bowl, combine garlic, soy sauce, oil, cumin and coriander. Add beef and stir to coat. Refrigerate for one hour, then remove meat from marinade. Spread 4-6 pieces of meat on each skewer. Arrange skewers on rack and grill for 8-10 minutes at 400°F.

Baked Clams or Bay Mussels

Ingredients

20	fresh large clams or bay mussels, removed from shell
2 tbsp.	lemon juice
¼ cup	chopped onions
½ tsp.	black pepper
-	Garlic salt to taste

Arrange clams or mussels in baking dish/pan, preferably tempered glassware. Mix together black pepper, lemon juice, garlic salt and chopped onions. Distribute on top of each shellfish evenly and bake, using low rack, at 300°F for about 8 minutes. Larger pieces may need about 10 minutes to cook.

Lemon Squares or Bars

Ingredients

1 stick	butter (½ cup)
1 cup	sugar
¼ cup	powdered sugar
1 tsp.	grated lemon peel
2	large eggs
1½ cups	flour
3 tbsp.	lemon juice
1 tsp.	baking powder

Cream the butter and powdered sugar until fluffy. Add half of the flour and beat well. Spread mixture on well-greased, shallow cake pan and turbo-bake, using the low rack, at 350°F, for 10 minutes or until nicely brown. Mix remaining flour and baking powder. Beat eggs until light and add the granulated white sugar. Continue to beat; add lemon juice and peels alternately with the remaining flour and baking powder mix. Pour the lemon mixture over the baked crust. Continue to bake for 15 minutes or until done (slightly moist, not dry). Remove from oven and sprinkle with powdered sugar. Cool before cutting into squares (or rectangular bars).



STEAMING RECIPES

Whole Steamed Fish

Ingredients

- any fleshy white fish such as red snapper or flounder
- ½ cup water
- 2 tsp. lemon juice
- salt and pepper to taste

Be sure fish is free of any loose scales. Season all surfaces of the fish with salt, pepper and lemon juice. Pour water in the glass bowl. Form a baking pan for the fish out of foil. Wrap fish well with the foil and set the temperature to 350°F for 10 to 20 minutes, depending on the size of the fish. Arrange steamed fish on an oval platter with lettuce as bedding.



GRILLING RECIPES

Turbo-Grilled Pork (Venezuelan Style)

Ingredients

- 4 lbs. of boneless pork roast
- 1 large chopped onion
- 2 cloves of garlic
- 1 can (4oz.) of drained pimentos
- ¼ tsp. of pepper
- ¼ cup of vegetable oil
- ½ cup of white vinegar
- ⅓ cup of chopped parsley

In a bowl, mix together all ingredients. Pour mixture over the meat. Keep at room temperature for ½ hour. Place meat on rack and turbo-bake at 425°F for 10 to 12 minutes or until well done.

Pepper Steak

Ingredients

- 4 steaks (New York or T-bone)
- ¼ tsp. dry basil
- 2 tbsp. ground pepper
- ¼ tsp. garlic salt

Sprinkle pepper over both sides of each steak; press into the surface. Sprinkle with basil and garlic salt. Let stand at room temperature for 20 minutes. Place steak on rack and grill for 12 to 17 minutes at 400°F.

Garlic New York Strip

Ingredients

- 2 lbs. (or 4 steaks) trimmed New York strip (boneless loin)
- 1 clove minced garlic
- ground pepper to taste

Combine garlic and pepper; rub over both sides of steak. Cover and let stand at room temperature for ½ hour. Place beef on rack and turbo-bake for 12-17 minutes at 400°F.



GRILLING RECIPES (CONT.)

Turbo-Grilled Prime Rib

Ingredients

6 lbs.	prime rib, cut into individual ribs
1/3 cup	dijon mustard
2 tbsp.	red wine vinegar
1/4 cup	olive oil
1 clove	garlic (minced)
1/2 tsp.	worcestershire sauce
1/4 tsp.	ground pepper

Arrange ribs in a large shallow pan. Mix the rest of the ingredients in a small bowl and pour over ribs. Coat evenly. Cover and let stand for about 1/2 hour. Lift prime rib bones from marinade. Arrange on rack and turbo-grill for 10-15 minutes at 400°F.

Grilled Fish with Miso (Japanese Gyoden)

Ingredients

1	whole mackerel
3 tsp.	miso
2 tsp.	water
2 tsp.	sugar
2 tsp.	Mirin* wine

Cut mackerel into 1" thick pieces. Mix miso with water and remaining ingredients to become miso paste. Turbo-grill the mackerel pieces at 350°F for 5 minutes. Spread miso paste on both sides of mackerel. Cook for another 4 to 6 minutes.

*Mirin wine is a sweet Japanese rice wine. It can be substituted with same amount of sugar and sherry.



BROILING RECIPES

Broiled Eggplant

Ingredients

1 eggplant, split lengthwise

Wash eggplant and puncture skin with table fork around surface about 6 to 8 times. Broil, using the low rack, at 475°F for 15 minutes, turning once after 6 to 7 minutes. Turbo-broiled eggplant retains nutrients and juice while cooking evenly. The skin is easily peeled and the pulp is not discolored.

Broiled Portuguese Lamb

Ingredients

6	lamb shoulder chops
1 cup	dry red wine
1/4 cup	vegetable oil
1/4 cup	red wine vinegar
2 cloves	minced garlic
1/2 tsp.	salt
1/2 cup	chopped onion
1 tbsp.	whole mixed pickling spice
4	whole cloves
1/4 tsp.	ground cloves

Place lamb in shallow pan. Mix rest of the ingredients in a bowl and pour over pork chops. Keep in refrigerator for 4 hours or over night. Place pork chops on rack and turbo-grill for 10 to 12 minutes at 400°F.



WARRANTY

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 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. \$27.00 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
649 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
M-F, 8:30 AM - 4:30 PM, Pacific Time
Website: www.AromaCo.com

SERVICE & SUPPORT

In the event of a warranty claim, or if service is required for this product, please contact Aroma® customer service toll-free at:

1-800-276-6286
M-F, 8:30AM-4:30PM, Pacific Time

Or we can be reached online at CustomerService@AromaCo.com.

For your records, we recommend stapling your sales receipt to this page along with a written record of the following:

Date of Purchase: _____

Place of Purchase: _____

- Proof of purchase is required for all warranty claims.



NOTE

- NOTA**
- La prueba de compra es necesaria para todos los reclamos.



En la eventualidad de un reclamo de garantía, o si el servicio se requiere para este producto, por favor contacte con Aroma® de servicio al cliente al número gratuito:
1-800-276-6286
L-V, 8:30AM - 4:30PM, Tiempo del Pacífico

Para su registro, le recomendamos guardar su recibo a esta página, junto con un escrito que describa lo siguiente:

Fecha de compra: _____
Lugar de compra: _____

O podemos ser alcanzados en línea en CustomerService@AromaCo.com.

En sus marcas y fabricación durante un período de un año a partir de la fecha de compra y \$27.00 dólares para cargar de envío y manejo a favor de Aroma.

Dentro de este período de garantía, Aroma Housewares Company prepara o

comprobada de compra dentro de los Estados Unidos.

Aroma Housewares Company garantiza que este producto no tenga defectos

durante un período que parte de la fecha de compra al número de teléfono

de devolución. Espera entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

Housewares Company. Atres de devolver un producto, sirvase llamar al número

de teléfono gratuito que esta más abajo para obtener un número de autorización

de devolución. Negligencia por parte del usuario. La garantía también es inválida en caso

de que el propietario sea desarmado o se le de mantenimiento en un centro de

servicio no autorizado.

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, el uso indebidamente, maltrato o

negligencia por parte del usuario. La garantía también es inválida en caso

GARANTÍA LIMITADA



SERVICIO Y SOPORTE

GARANTÍA

AROMA HOUSEWARES COMPANY
649 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
1-800-276-6286

RECETAS DE ASAFA



Cordero Asado a la Portuguesa

1 berenjena partida a la mitad, a lo largo
Lave la berenjena y pérfore la piel con un tenedor alrededor de la superficie
aproximadamente de 6 a 8 veces. Asela en la rejilla inferior, a una temperatura de 475°
durante 15 minutos, dándole vuelta una vez después de 6 a 7 minutos.

Berenjena

Ingrid

6 chuletas	cordero de espaldilla	Coloque las chuletas de cordero en un molde poco profundo. Mezcle el resto de los ingredientes en un tazón y vacíelos sobre las chuletas. Guarde las en el refrigerador durante 4 horas o desde la noche anterior.
1/4 de taza	vino fino seco	aceite vegetal
1/4 de taza	vino agrio de vino fino	vinagre de vino fino
2 dientes	ajo picado	sal
1/2 taza	cebolla picada	Coloque las chuletas de cordero sobre la rejilla y turbo-aséelas a la parilla de 10 a 12 minutos a una temperatura de 400°F.
1/2 taza	cebolla picada	Coloque las chuletas de cordero sobre la rejilla y turbo-aséelas a la parilla de 10 a 12 minutos a una temperatura de 400°F.
4 cucharaditas	cebolla picada	cebolla picada
1 cucharadita	sal	cebolla picada
1/2 taza	cebolla picada	cebolla picada
4 cucharaditas	cebolla picada	cebolla picada
1 cucharadita	cebolla picada	cebolla picada
1/4 de cucharadita	sal	cebolla picada
1/4 de cucharadita	cebolla picada	cebolla picada
1 cucharadita	cebolla picada	cebolla picada
1/2 taza	cebolla picada	cebolla picada
4 cucharaditas	cebolla picada	cebolla picada

(CONT.)

sada a la Pe

6 lb.	costilla de res, costillas en costillas	Acumode las costillas en un molde grande, poco profundo. Mezcle el resto de los ingredientes en un tazón pequeño y vacíos sobre las costillas. Tapelas y déjelas marinadas durante aproximadamente ½ hora. Saque las costillas de la marinada, accomodelas en la parilla y ponglas a turbo-asar de 10 minutos a una temperatura de 400°F.
½ de taza	motaiza Dijon	mezcla las costillas en un molde grande, poco profundo. Mezcle el resto de los ingredientes en un tazón pequeño y vacíos sobre las costillas. Tapelas y déjelas marinadas durante aproximadamente ½ hora. Saque las costillas de la marinada, accomodelas en la parilla y ponglas a turbo-asar de 10 minutos a una temperatura de 400°F.
2 cucharadas	vinagre de vino tinto	mezcla las costillas en un molde grande, poco profundo. Mezcle el resto de los ingredientes en un tazón pequeño y vacíos sobre las costillas. Tapelas y déjelas marinadas durante aproximadamente ½ hora. Saque las costillas de la marinada, accomodelas en la parilla y ponglas a turbo-asar de 10 minutos a una temperatura de 400°F.
½ de taza	aceite de oliva	mezcla las costillas en un molde grande, poco profundo. Mezcle el resto de los ingredientes en un tazón pequeño y vacíos sobre las costillas. Tapelas y déjelas marinadas durante aproximadamente ½ hora. Saque las costillas de la marinada, accomodelas en la parilla y ponglas a turbo-asar de 10 minutos a una temperatura de 400°F.
1 cucharadita	salsa inglesa Worcestershire	mezcla las costillas en un molde grande, poco profundo. Mezcle el resto de los ingredientes en un tazón pequeño y vacíos sobre las costillas. Tapelas y déjelas marinadas durante aproximadamente ½ hora. Saque las costillas de la marinada, accomodelas en la parilla y ponglas a turbo-asar de 10 minutos a una temperatura de 400°F.
½ de cucharadita	pimienta molida	mezcla las costillas en un molde grande, poco profundo. Mezcle el resto de los ingredientes en un tazón pequeño y vacíos sobre las costillas. Tapelas y déjelas marinadas durante aproximadamente ½ hora. Saque las costillas de la marinada, accomodelas en la parilla y ponglas a turbo-asar de 10 minutos a una temperatura de 400°F.

[View all posts](#)

Pescado Asado a la Parrilla con Miso (pasta hecha con frijoles y generalmente grano fermentado - Gyoden japonés)

1 caballa	entera	miso	aguada	azúcar	vino Mirin*	2 cucharraditas	2 cucharraditas	2 cucharraditas	2 cucharraditas	Corte el pescado caballa en piezas de 1". Se grueso. Mezcle el miso con el agua	caballa en el horno de turbina a una temperatura de 350°F durante 5 minutos. Es la pasta de miso sobre ambos lados del pescado. Cocine nuevamente de 4 a 6	*El vino Mirin es un vino japonés dulce de arroz. Puede substituirse con la misma cantidad de azúcar y jerez
-----------	--------	------	--------	--------	-------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	---	--	--

RECETAS DE ASAR A LA PARRILLA



Pescado Entre al Vapor

Bistec a la Pimienta

Ingredientes	
1/2 taza	aguja
2 cucharaditas	jugo de limón
1/2 taza	Sal y pimienta al gusto
Aségúrese de que el pescado no tenga ninguna escama suelta. Sazone todas las superficies del pescado con sal, pimienta y jugo de limón. Vacíe agua en el tzatzín de vidrio.	
Mantenga la temperatura ambiente durante ½ hora. Coloque la carne en la parrilla y pongala a turbo-horno a 425°F de 10 a 12 minutos o hasta que esté bien cocida.	
En un tzatzín mezcle todos los ingredientes juntos. Vacíe la mezcla sobre la carne.	

Tira New York con Ajio

Ingredientes	
4 bistecs (corte New York o T-bone)	Espolvoree la pimienta sobre ambos lados de cada bistec; presionela dentro de la superficie. Espolvoree las chuletas con la albahaca y la sal de ajio. Déjelas reposar a temperatura ambiente durante 20 minutos. Coloque las en la rejilla y aséelas a la parrilla de 12 a 17 minutos a una temperatura de 400°F.
1/4 de cucharadita	albahaca deshidratada
2 cucharaditas	pimienta molida
1/4 de cucharadita	sal de ajio
4 bistecs (corre New York o T-bone)	Espolvoree la pimienta sobre ambos lados de cada bistec; presionela dentro de la superficie. Espolvoree las chuletas con la albahaca y la sal de ajio. Déjelas reposar a temperatura ambiente durante 20 minutos. Coloque las en la rejilla y aséelas a la parrilla de 12 a 17 minutos a una temperatura de 400°F.

1 diente	ajo picado
2 lb. (o 4 bistecs)	corre New York en tira limpia (filete sin hueso)
-	Combine el ajio y la pimienta, y con esto unté ambos lados del filete. Tapelo y déjelo reposar a temperatura ambiente durante ½ hora. Coloque el filete de res en la parrilla y pongalo a turbo-asar de 12 a 17 minutos a una temperatura de 400°F.
-	Para recibir recetas adicionales, o también para someter las suyas, visite nuestro sitio web en: www.AromaCo.com

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Antes de llamar a servicio al cliente, varios problemas pueden solucionarse siguiendo estos consejos:

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
El timer está puesto pero el horno no se enciende.	Compruebe que la manija de la tapa no esté bien trabada.	La manija de la tapa no esté bien trabada. Compruebe que la manija de la tapa esté bien trabada en la tapa del horno. Por seguridad, el horno no funcionará si la manija no está bien trabada. Por otra parte superior del horno y la carcasa del ventilador debajo de la tapa se pude limpiar con agua caliente y jabón, y esponja o trapo mojado. Esto debe hacerse poco de agua y el horno desenchufado y en la posición "OFF".
Los alimentos no se cocinan en forma uniforme o consistente.	Los alimentos que haya espacio entre los alimentos y el fondo del recipiente o entre los alimentos y el calientacor en la tapa. Una mala distribución de los alimentos dificulta el flujo de aire uniforme alrededor de los alimentos y la cocción.	Compruebe que haya espacio entre los alimentos y el fondo del recipiente o entre los alimentos y el calientacor en la tapa. Una mala distribución de los alimentos dificulta el flujo de aire uniforme alrededor de los alimentos y la cocción.

- No use limpiadores abrasivos o espumosos para pulir las partes metálicas.
- Use agua o sumerga la parte superior del horno, cable o enchufe en lavaplatos. No utilice solventes.
- Evite deramar líquidos dentro de la parte superior del horno.

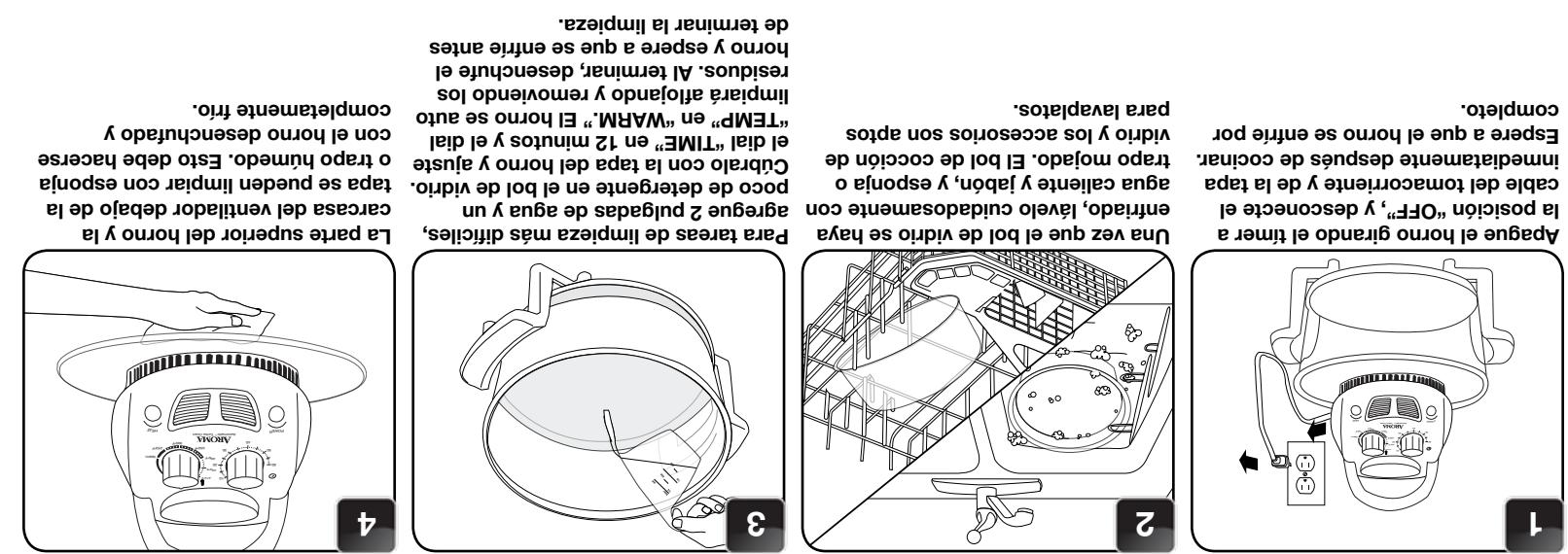
- La preparación del efecto debe hacerla solamente Aroma® Housewares. Lámenos el número de servicio al cliente de Aroma® a 1-800-276-6286, LV-8:30AM a 4:30PM, Tiempo del Precio.
- La preparación del efecto debe hacerla solamente Aroma® Pacifico.



NOTA



LIMPIEZA



NOTA



10

TABLAS DE TIEMPOS DE COCCIÓN

GUÍA PARA HORNEAR

Los ingredientes, y según el punto de cocción deseado.



TIPO DE COCCIÓN	PLATO DE COCCIÓN	TEMP	INSTRUCIONES	CONSEJOS UTILES
Asar a la Parrilla o Grill	Rejilla Superficie	375°F - 425°F	Coloque los alimentos en la rejilla sin tapar. Si la carne distancie de otros platos para que no se pegue. Asegúrese de que los alimentos no toquen los bordes del horno. Coloque los ingredientes a temperatura ambiente 4 platos desseados y hornee (400°F a 475°F) hasta lograr la cocción deseada. Las mermeladas, conservas y jaleas de frutas son excelentes para glasear carnes.	Parrilla o Grill: Asegúrese de que los alimentos no toquen los bordes del horno. Coloque los ingredientes a temperatura ambiente 4 platos desseados y hornee (400°F a 475°F) hasta lograr la cocción deseada. Las mermeladas, conservas y jaleas de frutas son excelentes para glasear carnes.
Cocinar al Vapor	Bol Separado u Olla Pedneña	350°F	Asegúrese de que los alimentos no toquen los bordes del horno. Coloque los ingredientes a temperatura ambiente 4 platos desseados y hornee (400°F a 475°F) hasta lograr la cocción deseada. Las mermeladas, conservas y jaleas de frutas son excelentes para glasear carnes.	Cocinar al Vapor: Asegúrese de que los alimentos no toquen los bordes del horno. Coloque los ingredientes a temperatura ambiente 4 platos desseados y hornee (400°F a 475°F) hasta lograr la cocción deseada. Las mermeladas, conservas y jaleas de frutas son excelentes para glasear carnes.
Hornear	Bol Separado u Olla Temperatura Desseada	300°F	Es más fácil usar un molde para hornear que un molde descartables de aluminio ya que suelen ser más rápidos y uniformes. Los moldes huecos de maderas cuchillas o bolillos individuales (4 a 6) son excelentes para cuchilladas de torta más gruesas y también se cocinan en forma más rápida evitando que los jugos goteen. Al asar no es necesario precalentar, pintar o dar vuelta los alimentos.	Hornear: Es más fácil usar un molde para hornear que un molde descartables con papel aluminio segun sus preferencias. Los alimentos pueden cocinarse des tapados o envueltos en papel de aluminio para evitar que pierda su sabor.
Asar	Rejilla Inferior Temperatura Desseada	300°F	Se recomienda un termómetro para carnes. Los tiempos de asado varían de acuerdo con tipo, cortes y cantidad de carne, o lo mismo que sea según la edad o madurez del animal. También se debe considerar el peso de la pieza. Si la carne es magra, rocíe la rejilla y las paredes de vidrio con aceite vegetal antiadherente.	Asar: Se recomienda un termómetro para carnes. Los tiempos de asado varían de acuerdo con tipo, cortes y cantidad de carne, o lo mismo que sea según la edad o madurez del animal. También se debe considerar el peso de la pieza. Si la carne es magra, rocíe la rejilla y las paredes de vidrio con aceite vegetal antiadherente.

ALIMENTO	CARNE	TIEMPO (Min)	TEMPERATURA
Bizcochos	Carme de Res (sin Hueso)	8-10 Min.	400°F
Pan (Molde de Hogaza)	Carme de Res (con Hueso)	25-30 Min.	325°F
Jamón (con Hueso, Cordera, Lomo)	Jamón (con Hueso)	10 Min.	400°F
Carme de Res (Cordera, Lomo)	Carme de Res (Cordera, Lomo)	10 Min.	400°F
Pan (Bollos)	Pan (Bollos)	12-15 Min.	350°F
Brownies	Puercos (sin Hueso)	8 Min.	325°F
Pastel (de Capas)	Puercos (Cortillitas)	20 Min.	300°F
Pastel (en Forma de Hogaza)	Puercos (Cortillitas)	35 Min.	300°F
Galletas	Galletas	6-8 Min.	325°F
Molletes	Molletes	12-15 Min.	350°F
Costa de Pastel (con Relleño)	Costa de Pastel (con Relleño)	8-10 Min.	400°F
Pizza	Pizza	8-12 Min.	400°F

Los ingredientes, y según el punto de cocción deseado.

Guía de cocción:

Para plátanos sin tapas, la temperatura de cocción es de 250°F mas baja para el horneado de tubería en su automática Turbo Oven™ y no hay necesidad de precalentarlo.

NOTA

CONSEJOS UTILES	INSTRUCCIONES
• Se recomienda usar utensilios de madera, plástico resistente al calor o plástico resistente al agua o utensilios de metal puden rayar el vidrio.	• Nunca llenar bol de vidrio para cocinar con aceite.
• Para plátanos sin tapas, la temperatura de cocción es de 250°F mas baja para el horneado de tubería en su automática Turbo Oven™ y no hay necesidad de precalentarlo.	• Utilizar rejilla sólo una capa fina en forma triangular y registrar los tiempos reales para uso futuro.
• Durante despachos de la cocción, el bol de vidrio otras partes del horno estiran muy caliente, reduceza el tiempo de cocción en apariencia, como regular general, reduceza el tiempo de cocción o guantes protectores.	• Controlar la cocción y registrar los tiempos reales para uso futuro.
• Cuando tome como referencia la cocción en un horno convencional, como regular general, reduceza el tiempo de cocción o guantes protectores.	• Este artefacto no debe usarse como utensilio de metal puden rayar el vidrio.

NOTA

NOTA

- No usar limpiadores abrasivos o esponjas plásticas de metal.

- Pedirlos trozos de metal plástico desprendese creando un resgo de descarga eléctrica.

- La parte superior del horno NO se apila para aguas o sumeras la quitar oto líquido. La tapa del horno NO se apila para lavaplatos. No utilice solventes.

- Evite deramar líquidos dentro de la tapa del horno.



- No lave o sumera la parte superior del horno, cable o enchufe en lavavajillas.

- La primera vez que use el horno puede sentir olor a lubricante proveniente de la tapa. Esto no es dañino para usted o el aparato y deberá desaparecer después de 10 minutos de uso.

- La primera vez que use el horno puede sentir olor a lubricante proveniente de la tapa. Esto no es dañino para usted o el aparato y deberá desaparecer después de 10 minutos de uso.

- La primera vez que use el horno puede sentir olor a lubricante proveniente de la tapa. Esto no es dañino para usted o el aparato y deberá desaparecer después de 10 minutos de uso.

- La primera vez que use el horno puede sentir olor a lubricante proveniente de la tapa. Esto no es dañino para usted o el aparato y deberá desaparecer después de 10 minutos de uso.

- La primera vez que use el horno puede sentir olor a lubricante proveniente de la tapa. Esto no es dañino para usted o el aparato y deberá desaparecer después de 10 minutos de uso.

- La primera vez que use el horno puede sentir olor a lubricante proveniente de la tapa. Esto no es dañino para usted o el aparato y deberá desaparecer después de 10 minutos de uso.

- La primera vez que use el horno puede sentir olor a lubricante proveniente de la tapa. Esto no es dañino para usted o el aparato y deberá desaparecer después de 10 minutos de uso.

- La primera vez que use el horno puede sentir olor a lubricante proveniente de la tapa. Esto no es dañino para usted o el aparato y deberá desaparecer después de 10 minutos de uso.

- La primera vez que use el horno puede sentir olor a lubricante proveniente de la tapa. Esto no es dañino para usted o el aparato y deberá desaparecer después de 10 minutos de uso.

¿Qué métodos de cocción puedes usar en el Aeromatic Turbo Oven™?

El Aeromatic Turbo Oven™ es ideal para hornear, cocinar al vapor, asar, tostar, gratinar y freír con "aire", y hasta descongelar alimentos.

¿Cómo funciona?

El Aeromatic Turbo Oven™ es un dispositivo revolucionario, portátil y multifuncional que proporciona los mismos beneficios que un horno convencional pero de menor costo y tamaño. Horno, cocina al vapor, gratina, asa y hasta freír con "aire", sus comidas, lo que lo hace preferido para preparar platos y postres caseros. Utiliza menos energía que un horno convencional y cocina en forma uniforme de 20% a 50% más rápido gracias a su excelente diseño y principios de uso del calor, por lo que le ahorra tiempo en la cocina y le da más tiempo para disfrutar. El timer incorporado reduce el riesgo de comidas quemadas, mientras que el aislamiento le mantiene caliente la superficie de contacto con el horno más seguro. Y el bol exterior de vidrio le permite ver cómo la acción de convección cocina rápidamente deliciosos platos hechos en casa.

5. Coloque el horno sobre una mesa o mesada plana y seca. Mantenga el horno alejado al menos 3 pulgadas de otros objetos o superficies.

6. Coloque la tapa firmemente, y conecte el cable a la parte superior del horno y al tomacorriente. Ajuste el timer en 5 minutos y el horno a la máxima temperatura (475°F).

7. Una vez que el timer se haya encendido vuélvalo a limpiar el interior del bol de vidrio.

Para usar el Aeromatic Turbo Oven™, todo lo que necesitas es un tomafirmante y una superficie plana segura para cocinar. El horno consiste de un calefactor halógeno y un ventilador que hace circular aire caliente a través de los alimentos. Para que cocine en forma uniforme los alimentos se deben colocar en la rejilla de cocción dejando espacio vacío alrededor, y entre estos y la parte superior del calefactor. Para lograr un flujo de aire de convección apropiado, la tapa del horno debe estar colocada correctamente y firmemente en el bol de cocción de vidrio. Si la tapa no está bien cerrada, puede vibrar y el tiempo de cocción prolongarse.

8. Coloque el horno sobre una mesa o mesada plana y seca. Mantenga el horno alejado al menos 3 pulgadas de otros objetos o superficies.

9. Coloque el horno sobre una mesa o mesada plana y seca. Mantenga el horno alejado al menos 3 pulgadas de otros objetos o superficies.

10. Lave el bol de vidrio con agua caliente y jabón. Enjuague y séquelo a fondo.

11. Lea cuidadosamente las instrucciones y precauciones.

12. Retire todo el material de empaque y comprese lo que lleva en buenas condiciones.

13. Rompa las bolsas de plástico ya que son peligrosas para los niños.

14. Lave el bol de vidrio con agua caliente y jabón. Enjuague y séquelo a fondo.

15. Coloque el horno sobre una mesa o mesada plana y seca. Mantenga el horno alejado al menos 3 pulgadas de otros objetos o superficies.

16. Coloque el horno sobre una mesa o mesada plana y seca. Mantenga el horno alejado al menos 3 pulgadas de otros objetos o superficies.

17. Coloque el horno sobre una mesa o mesada plana y seca. Mantenga el horno alejado al menos 3 pulgadas de otros objetos o superficies.

18. Coloque el horno sobre una mesa o mesada plana y seca. Mantenga el horno alejado al menos 3 pulgadas de otros objetos o superficies.

19. Coloque el horno sobre una mesa o mesada plana y seca. Mantenga el horno alejado al menos 3 pulgadas de otros objetos o superficies.

20. Coloque el horno sobre una mesa o mesada plana y seca. Mantenga el horno alejado al menos 3 pulgadas de otros objetos o superficies.

21. Coloque el horno sobre una mesa o mesada plana y seca. Mantenga el horno alejado al menos 3 pulgadas de otros objetos o superficies.

22. Coloque el horno sobre una mesa o mesada plana y seca. Mantenga el horno alejado al menos 3 pulgadas de otros objetos o superficies.

23. Coloque el horno sobre una mesa o mesada plana y seca. Mantenga el horno alejado al menos 3 pulgadas de otros objetos o superficies.

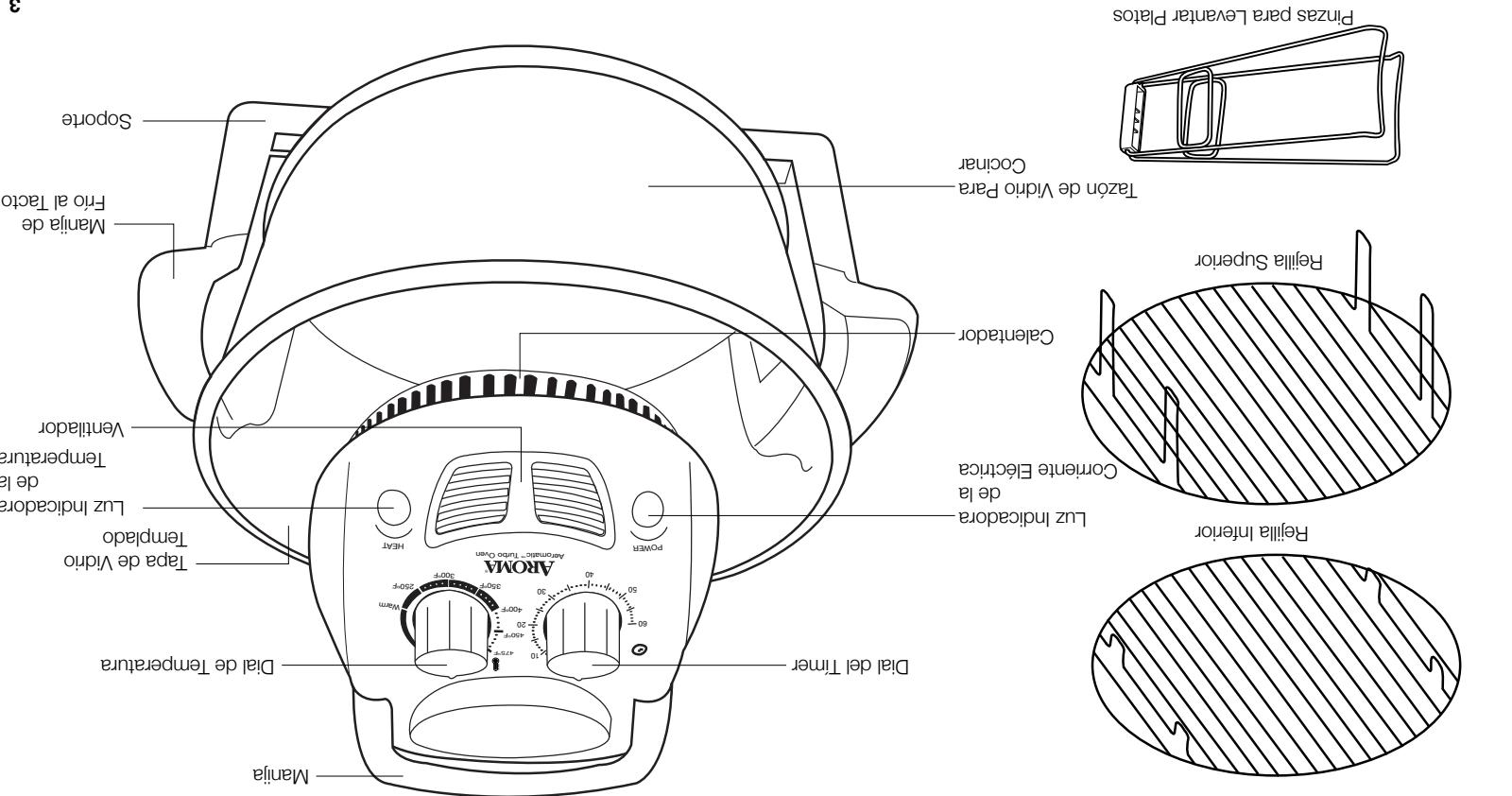
24. Coloque el horno sobre una mesa o mesada plana y seca. Mantenga el horno alejado al menos 3 pulgadas de otros objetos o superficies.

25. Coloque el horno sobre una mesa o mesada plana y seca. Mantenga el horno alejado al menos 3 pulgadas de otros objetos o superficies.



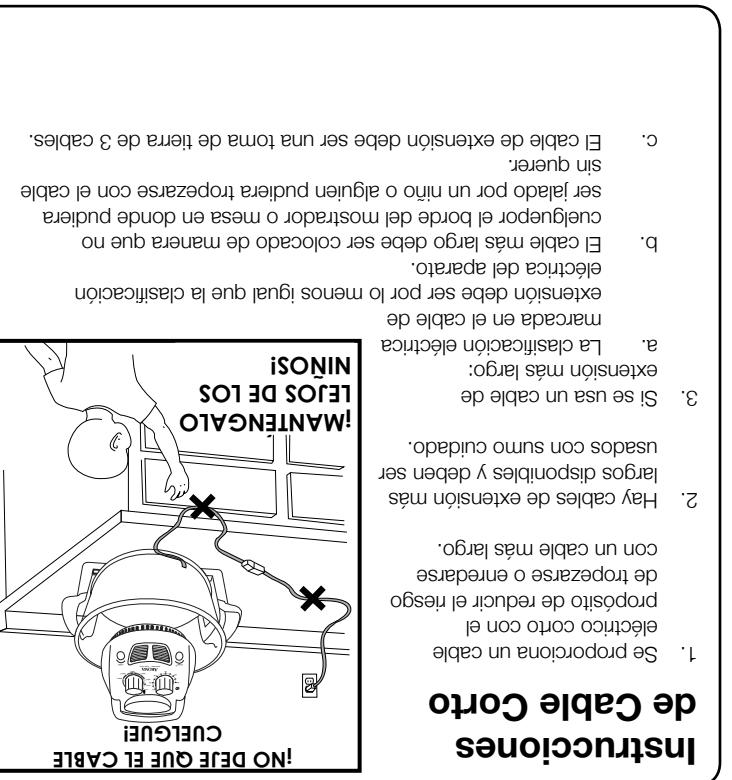
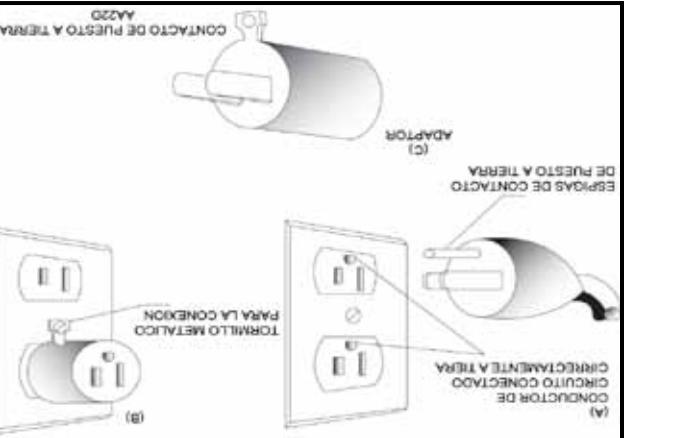
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

Este aparato eléctrodomestico debe estar puesto a tierra a través de un contacto de tres cables con conexión a tierra. Si el cable de extensión se usa para un horno o alimento o mesa en donde pudiera quedar por un rato sin querer, el borde del mostrador o mesa en donde quedara debe ser colocado de manera que no interfiera con el cable de extensión del aparato. El cable más largo debe ser colocado de manera que no interfiera con el cable de extensión que la clasificación eléctrica del aparato.



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Cuando usa electrodomésticos siempre debé seguir las siguientes precauciones de seguridad básica:

1. Importante: Lea cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.
2. No toque la superficie de vidrio caliente. Use las manos o los botones.
3. Para evitar descargas eléctricas, incluidos los accidentes de suministro eléctrico o el contacto con agua o vapor, no utilice electrodomésticos que contengan agua ni vapor.
4. El Aromatíco Turbo Oven™ hace circular aire caliente dentro del horno para lograr una cocción más rápida que un horno convencional. Simplemente coloque los ingredientes que deseas en una de las rejillas incluidas dentro del horno. El tiempo de cocción es similar al de un horno convencional.
5. El Aromatíco Turbo Oven™ necesita de un tiempo de cocción más rápido que un horno convencional. Simplemente coloque los ingredientes que deseas en una de las rejillas incluidas dentro del horno. El tiempo de cocción es similar al de un horno convencional.
6. No utilice arteleclos con cables o enchufes en mal estado, si fundicionan mal o si están dañados de cualquier forma. Consulte al Servicio al Cliente de Aroma para examinar, reparar o ajustar el artefacto.
7. No utilice electrodomésticos que no sean los recomendados por Aroma Housewares.
8. No lo utilice al aire libre.
9. Evite que el cable cautive del borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes.
10. No lo coloque en o cerca de una llama de gas, hornilla eléctrica, hornos u otro electrodoméstico caliente.
11. No lo utilice para otra propósito distinto a aquél para el que esta diseñado.
12. Siempre desenchufelo desde la base en el enchufe de la pared. Nunca tire del cable.
13. Los artefactos que contienen aceite o otros líquidos calientes deben usarse o moverse con extrema precaución.
14. El horno debe usarse en un circuito eléctrico diferente al de otros electrodomésticos en funcionamiento. Si se sobrecarga el circuito eléctrico, el horno puede no funcionar correctamente.
15. Guárdelo en lugar seco.
16. No mueva o levante el horno de convención enchufado. Desconecte el cable del tomacorriente y del horno antes de subir la tapa.
17. Antes de retirar la tapa de vidrio templa do:
18. No apoye la parte inferior caliente de la tapa de vidrio sobre la rejilla de metal.
19. No coloque el horno cerca del borde de una mesa o sobre una silla, banco o otra superficie inestable para evitar que se caiga. Utilice siempre una superficie plana, estable y seca.
20. Coloque la tapa de vidrio encendido el horno.
21. Mantenga el bolajeado al menos 3 pulgadas de otros objetos o superficies.
22. Durante y después de cocinar, el bolajeado o las manijas use guantes protectores.
23. No use espolujas metálicas para la limpieza ya que pueden causar descargas eléctricas.
24. No utilice el bolajeado para otro propósito que queñe deshecho.
25. No lo mueva o limpie hasta que el bolajeado esté seco.
26. No utilice el bolajeado como relleno. No lo llene con aceite o aceite o aceite de cebolla. Puede causar un incendio o lesiones personales.
27. Para desconectar pongase control en "OFF" (desconectar) y después separe el cable del enchufe en el muro.
28. Para evitar el riesgo de un choque eléctrico cocine solo en la olla desmontable que le ha sido proporcionada.



Vea en línea cómo se cocina con Aroma®!

Para más información sobre Aroma® Aeromatic Turbo Oven™, consultas sobre servicio técnico, plazas de repuesto y otros electrodomésticos, visitanos en www.AromaCo.com. Aromatíco Turbo Oven™, consultas sobre servicio técnico, plazas de repuesto y otros electrodomésticos, visitanos en www.facebook.com/AromaHousewares y trabéjalo en la cocina. El Aromatíco Turbo Oven™ es liviano por lo que se puede trasladar fácilmente, lo que le ofrece una gran variedad de opciones de cocción en diferentes lugares. A la perfección de manera rápida y uniforme. Sin necesidad de precalentar el horno Y con un diseño elegante y compacto que facilita su limpieza ahorrandole tiempo a la persona que cocina.

 www.twitter.com/AromaHousewares

www.AromaKitchen.com

Todos los derechos reservados ©2012 Aroma Housewares Company
www.AromaCo.com
1-800-276-6286
EE. UU.
649 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
Aroma Housewares Co.
Publicado por



www.AromaCo.com/Support
Las respuestas a muchas
preguntas comunes e incluidas
en concentrar en línea. Visita:
piezas de repuesto se pueden



gratuito a **1-800-276-6286**.
ayudarle. Lámmenos al número
cliente estará encantado de
nos expertos de servicio al



tienda...
Antes de regresar a la
Turbo Oven™?
acercada su **Aeromatic**
?Preguntas o dudas



Manual de instrucciones Aeromatic Turbo Oven™



AROMA®