AROMA®

AeroMatic™ Convection Oven

Instruction Manual & Recipe Guide

AST-900E

AROMA®

AeroMatic™

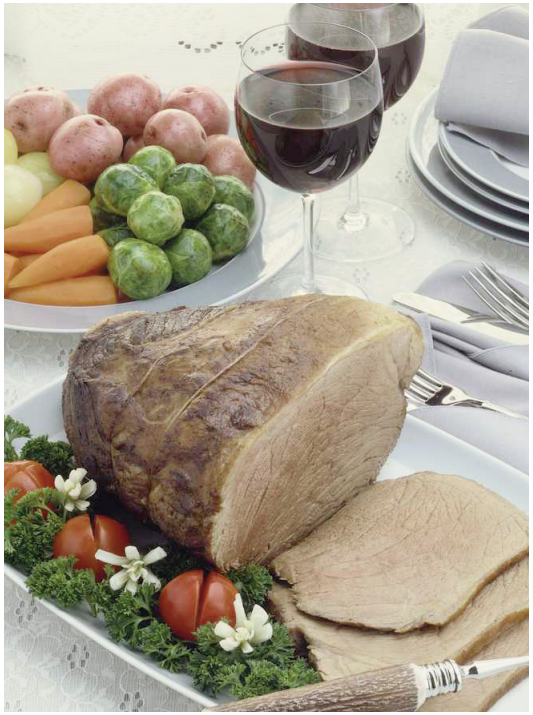
Asador Convección

Manual De Instrucciones y
Recetario De Cocina

Modelo: AST-900E

Congratulations on your purchase of the AROMA AeroMatic™ Oven. It will surely become one of the most useful and versatile appliances in your modern kitchen.

Please read all instructions before your first use.

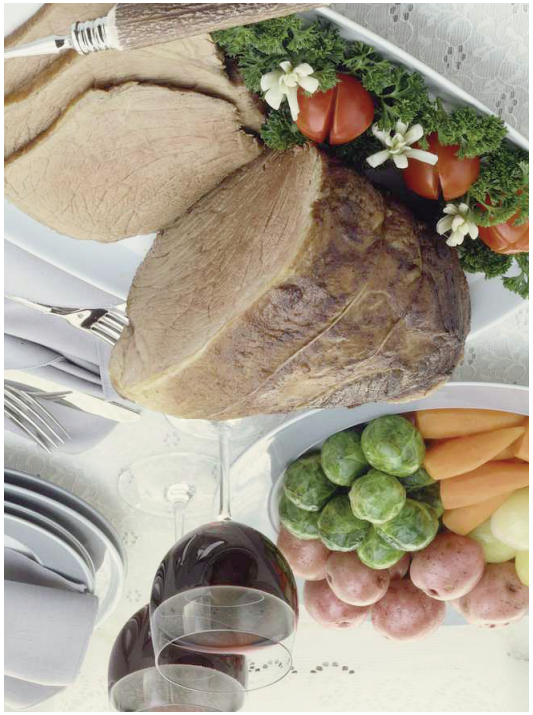


Published By:

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

© 2004 Aroma Housewares Company. All rights reserved.

Felicidades por la compra de su nuevo horno AROMA AeroMatica.
Seguramente llegará a ser uno de los aparatos más útiles y versátiles en su cocina moderna.



Publicada Por:

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

© 2004 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

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 surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the appliance itself in water or any other liquid.
4. Close supervision is necessary when the 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 unit 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. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. Do not use attachments or accessories other than those supplied or recommended by the manufacturer. Incompatible parts create a hazard and may cause injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use the appliance for other than 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. To disconnect, move the handle up to OFF position then unplug the oven from the electric outlet.
17. When moving and setting the top unit down, always rest it on the metal rack.
18. Do not place the oven too close to the edge of the table or countertop as the oven might be knocked off.
19. The glass cooking bowl and other parts become very hot. Be sure to use the handles and wear protective oven mitts or gloves.
20. Do not use the glass cooking bowl for other purposes.
21. Wait until glass cooking bowl and top unit have completely cooled before moving or cleaning.
22. Do not use this appliance as a fryer. Do not fill with oil or attempt to deep fry. Such actions may cause fire and injury.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usen aparatos eléctricos, siempre deberán observarse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Importante: Lea cuidadosamente todas las instrucciones de seguridad antes de comenzar a usar el aparato por primera vez.
2. Asegúrese de que el aparato está apagado OFF, cuando no se esté usando, antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarlo.
3. Para protegerse y evitar un choque eléctrico, no sumerja en agua o en cualquier otro líquido el cordón, la clavija o el aparato mismo.
4. Es necesario ejercer una estrecha vigilancia cuando se use el aparato cerca de niños. Este aparato no está hecho para ser usado por niños.
5. Desconecte el aparato de la toma eléctrica cuando no esté en uso y antes de limpiarlo Permita que el aparato se enfríe completamente antes de ponerle o quitarle cualquier parte y antes de limpiarlo.
6. No ponga a funcionar ningún aparato si el cordón eléctrico o la clavija de enchufe están dañados o si no funciona bien o si se ha dañado de alguna manera. Regrese el aparato a una agencia de servicio autorizada para revisión, reparación o ajuste.
7. No utilice aditamentos o accesorios que no sean surtidos o recomendados por el fabricante. Es peligroso usar partes que no son compatibles con el aparato, ya que pueden ocasionar alguna lesión.
8. No se use en exteriores.
9. No permita que el cordón cuelgue sobre la orilla de la mesa o del mostrador ni que esté en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de una parrilla encendida ni dentro de un horno caliente.
11. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
12. Siempre desconecte desde la base del enchufe de la pared. Nunca tire del cordón.
13. Se deberán tomar precauciones extremas al usar o mover el aparato cuando contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. El horno deberá operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos que estén en funcionamiento, ya que si el circuito se sobrecarga con otros aparatos, es posible que el horno no funcione apropiadamente.
15. Guárdese en un lugar fresco y seco.
16. Para desconectarlo, mueva la manija hacia arriba a la posición de apagado (OFF) y luego desconecte el horno del enchufe eléctrico.
17. Al mover y asentar la unidad superior, siempre deberá apoyarla sobre la rejilla de metal.
18. No coloque el horno demasiado cerca de la orilla de la mesa o del mostrador, ya que podría ser derribado.
19. El tazón de vidrio para cocinar y otras partes llegan a ponerse muy calientes. Asegúrese de usar las manijas y los guantes protectores para horno.
20. No emplee el tazón de vidrio para cocinar para otros usos.
21. Espere hasta que el tazón de vidrio para cocinar y la unidad superior se hayan enfriado completamente antes de moverlos o limpiarlos.
22. No utilice este aparato para freír. No lo llene con aceite ni intente usarlo para freír con aceite abundante. Tales acciones pueden ocasionar fuego y lesiones.

GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES

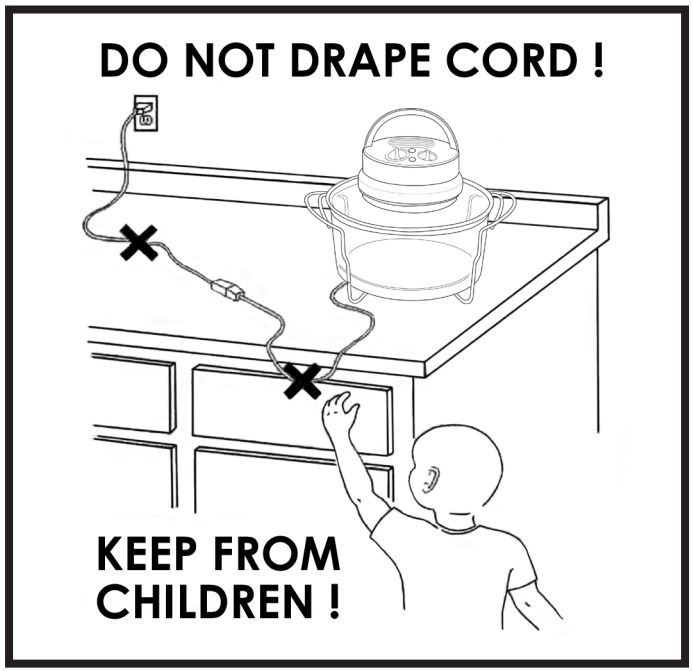
SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

POLARIZED PLUG

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

To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.



This appliance is for household use only.

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

1. Un cable de corriente de medida corta es provido cone la finalidad de reducir los riesgos de que se envede.

a. Asse gurese de que la extenssion sea no mas, o menos, del voltage del aparato.
b. Asse gurese de que el cordon, cuelge del mostrador, mesa, que pueda ser jalado por nino, o tropesear por accidente.

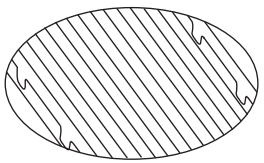
PLOYA POLARISADA

Si este aparato tiene ploya polarizada:

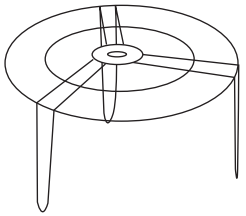
Para reducir el riesgo de descarga electrica, este ploya intensional mente solo debe de enchurar un lado en enchufes de luz de ploya polarisada, si la clavija no entra completamente, solo le bueita a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificada. No intente de modificar la clavija, es muy poligroso.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMESTICO.

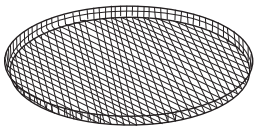
PARTS IDENTIFICATION



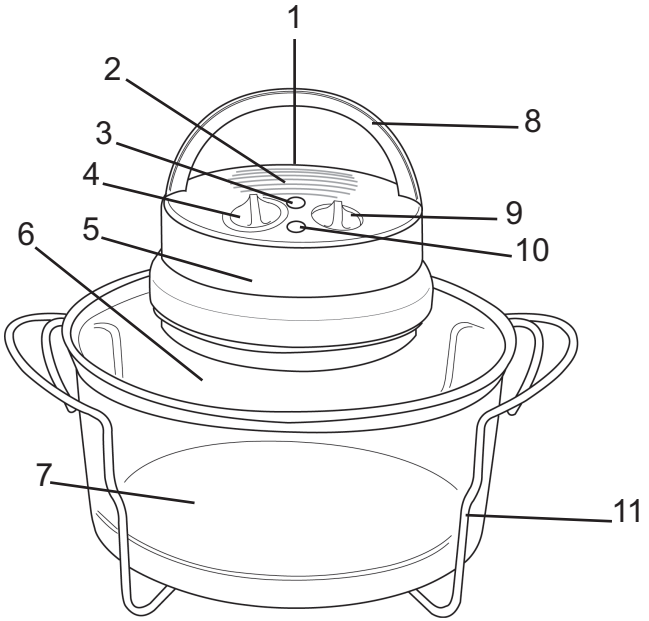
Low Rack:
for cooking food

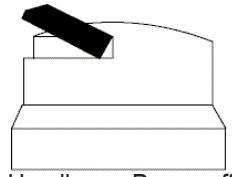


High Rack(2):
for browning food and as a stand for the hot lid after cooking



Steam Rack:
for small foods





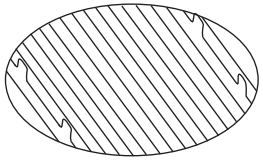
Handle up: Power off

Handle down: Power on

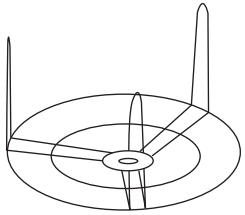
1. Power control switch
2. Oven/ lid top
3. Power indicator light
4. Timer
5. Oven body
6. Tempered glass lid
7. Glass cooking bowl
8. Handle
9. Temperature control switch
10. Temperature indicator light
11. Steel stand

3

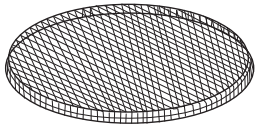
IDENTIFICACIÓN DE LAS REFACCIONES



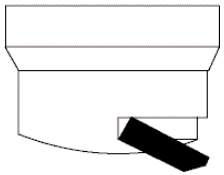
Parrilla inferior:
para cocinar
alimentos



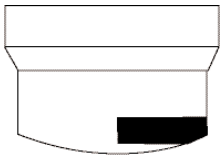
Parrilla superior (2):
para dorar alimentos y
soporte para la tapa
caliente después de
cocinar



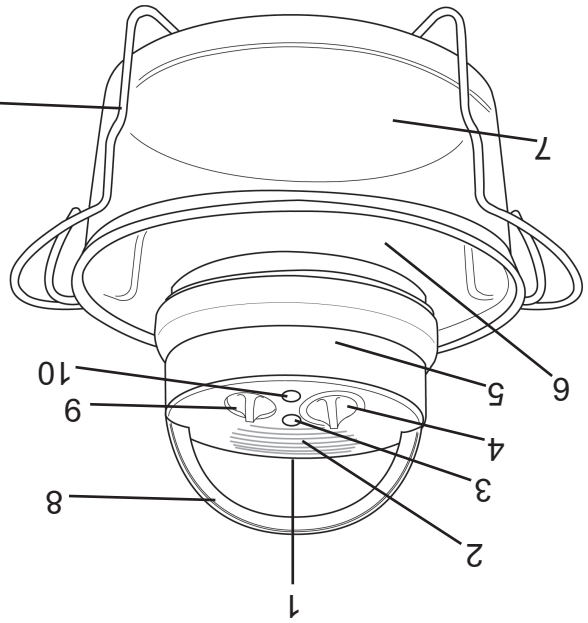
Parrilla de vapor:
para alimentos
pequeños



Manija hacia arriba: Corriente
eléctrica apagada (off)



Manija hacia abajo: Corriente
eléctrica encendida (on)



1. Interruptor del control de la corriente eléctrica
2. Parte superior / tapa del horno
3. Luz indicadora de la corriente eléctrica
4. Cronómetro
5. Cuerpo del horno
6. Tapa de vidrio templado
7. Tazón de vidrio para cocinar
8. Manija
9. Interruptor del control de la temperatura
10. Luz indicadora de la temperatura
11. Soporte de acero

HOW TO USE

Before First Use:

1. Read all instructions and important safeguards.
2. Remove all packaging materials and make sure items are received in good condition.
3. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
4. Wash 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 2-4 inches away from any walls and objects on the countertop or table.
6. Place the lid securely on the unit.
6. Set the timer for 5 minutes and preheat the oven to maximum temperature.
7. After the timer has turned off and the oven has cooled, wipe the inside of the glass bowl again.

- **Do not use abrasive cleaners or scouring pads.**
- **Do not immerse the lid, cord or plug in water at anytime.**

To Use:

1. Place the low rack in the glass container and put food on the center of the rack. Allow a 3 inch space between food and top of oven. You may use the high rack for achieving crispiness or browning of food. The other high rack is provided to support the oven top/ lid unit after cooking.
2. Place the oven top unit on the glass container securely.
3. Insert the power cord into the proper electrical outlet.
4. To turn oven on, push the handle down until it securely snaps into place. If the handle is not down securely, the power will not turn on.
5. Set the timer to the desired time. The power light will illuminate.
6. Turn the temperature switch to the desired temperature. The temperature light will illuminate and cooking will begin. A blinking temperature light indicates temperature is being adjusted automatically.
7. When the cooking time has elapsed, the oven will turn off automatically. To ensure safety, when the handle is lifted up, the power will turn off automatically. To turn the power back on, push the handle down.

Note:

- During the first use, you may detect the scent of lubricant coming from the top unit. The odor is not harmful to you or the appliance and will disappear after approximately 10 minutes of use.
- Wooden, heat proof plastic, and nylon utensils are recommended for use with this AeroMatic™ Oven. Metal utensils may scratch the glass.

CÓMO USAR SU APARATO

Antes de usarla por primera vez:

1. Lea todas las instrucciones y medidas importantes de seguridad.
2. Retire todos los materiales de empaque y asegúrese de que los artículos se reciban en buenas condiciones.
3. Rompa todas las bolsas de plástico, ya que pueden representar un riesgo para los niños.
4. Lave el tazón de vidrio para cocinar con agua tibia y jabón. Enjuáguelo y séquelo completamente
5. Coloque el horno sobre un mostrador o mesa nivelados. Mantenga los extremos del horno de 2 a 4 pulgadas lejos de las paredes y de los objetos que se encuentren sobre el mostrador o la mesa.
6. Coloque firmemente la tapa sobre la unidad.
7. Ponga el cronómetro por 5 minutos y precaliente el horno a la temperatura máxima.
8. Cuando el cronómetro se apague y el horno se haya enfriado, limpie de nuevo la parte interna del tazón de vidrio.

- **No utilice limpiadores abrasivos ni fibras para fallar.**
- **Nunca sumerja en agua la tapa, el cordón o la clavija del enchufe.**

Instrucciones de uso:

1. Coloque la rejilla inferior en el recipiente de vidrio y ponga los alimentos en el centro de la rejilla. Deje un especio de 3 pulgadas entre los alimentos y la parte superior del horno. Puede usar la rejilla alta para lograr el punto crujiente o dorado de los alimentos.. La otra rejilla alta se proporciona para sostener, después de cocinar, la unidad que es la parte superior / la tapa del horno.
2. Coloque firmemente la unidad superior del horno sobre el recipiente de vidrio.
3. Conecte el cordón eléctrico a la toma de corriente adecuada.
4. Para encender el horno, baje la manija hasta que firmemente entre a presión en su lugar. Si no baja firmemente, no encenderá.
5. Ponga el tiempo deseado en el cronómetro. La luz indicadora de la corriente eléctrica se encenderá.
6. Dé vuelta al interruptor de la temperatura hasta los grados deseados. La luz de la temperatura se encenderá y dará inicio el cocimiento. Una luz intermitente de la temperatura indica que la temperatura está siendo ajustada automáticamente.
7. Cuando el tiempo de cocimiento haya transcurrido, el horno se apagará automáticamente. Para garantizar la seguridad, cuando se levanta la manija, la corriente eléctrica se apagará automáticamente. Para volver a encenderla, baje la manija.

Nota:

- Durante el primer uso, es posible que detecte el olor a lubricante proveniente de la unidad superior. El olor no es dañino para usted ni para la unidad y desaparecerá aproximadamente después de 10 minutos de uso.
- Se recomienda usar utensilios de madera, de plástico a prueba de calor y de nylon con este horno AeroMatic™. Los utensilios de metal pueden rayar el vidrio.

HOW TO CLEAN

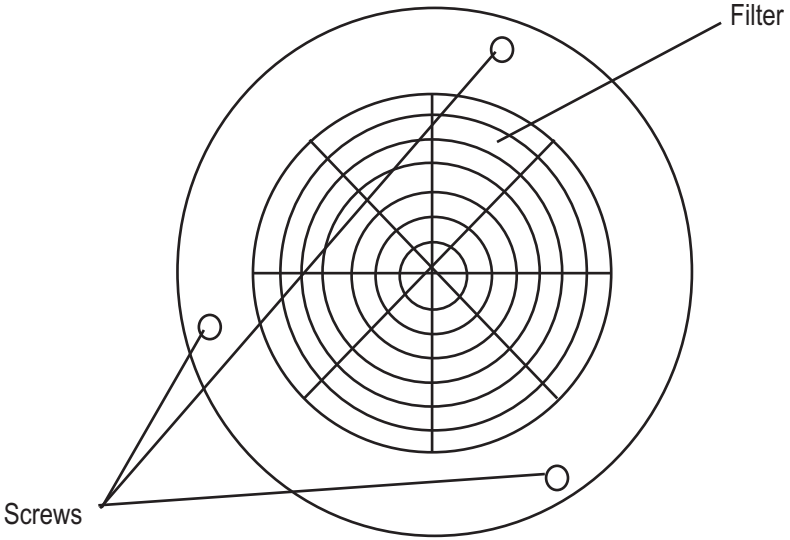
Always unplug unit and allow to cool completely before cleaning.

1. Turn the oven OFF by turning the timer to zero (0) and unplugging the power cord from the wall immediately after cooking. Allow oven to cool completely.
2. Wait until the glass cooking bowl is completely cool and then clean it thoroughly with warm, soapy water and a damp sponge or cloth. Glass cooking bowl and accessories are dishwasher safe. For tough cleaning jobs, pour 1/2 inch of water and some detergent into the glass cooking bowl. Replace the oven top/ lid and set thermostat to 200°F. Set the timer to 15 minutes and watch as the turbo action softens and removes residue. Unplug and allow to cool before finishing cleaning.
3. The grease filter is located on the underside of the oven top/lid. It can be removed and soaked if needed in hot detergent to remove grease. To remove the the grease filter from inside the top oven unit, unscrew the 3 connector screws (see image below). This should be done only when the unit is unplugged and completely cool.

- **Do not use abrasive cleaners on oven or glass cooking bowl.**
- **Do not wash or immerse the oven top/ lid, cord or plug in water or any other liquid.**
- **The oven top/ lid is NOT immersible or dishwasher safe.**

Grease Filter

Located on the underside of the oven top/lid



INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

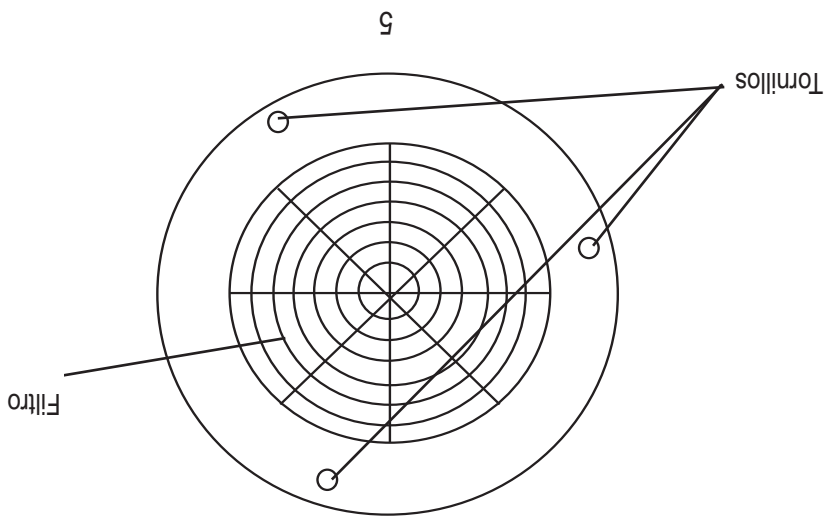
Siempre desconecte la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla

1. Apague la unidad poniendo el cronómetro en cero (0) y desconectando el cordón eléctrico de la toma de corriente de la pared inmediatamente después de cocinar. Deje que el horno se enfríe completamente.
2. Espere hasta que el tazón de vidrio para cocinar esté completamente frío y luego límpielo perfectamente con agua tibia y jabón con una esponja o toalla húmeda. El tazón de vidrio para cocinar y los accesorios se pueden meter al lavavajillas. Para trabajos de limpieza pesados, vacíe ½ pulgada de agua y algo de detergente en el tazón de vidrio para cocinar. Coloque de nuevo la parte superior / tapa del horno y ajuste el termostato a 200°F. Ponga 15 minutos en el cronómetro y observe cómo la acción de turbina suaviza y remueve los residuos. Desconecte y deje que se enfríe antes de terminar la limpieza.
3. El filtro de grasa se localiza en el lado inferior de la parte superior / tapa del horno. Si es necesario, puede sacarse y remojarse en agua caliente con detergente, a fin de quitarle la grasa. Para sacar el filtro de grasa del interior de la unidad superior del horno, desatornille los 3 anillos conectores (vea el dibujo que aparece abajo). Esto deberá hacerse únicamente cuando la unidad esté desconectada y completamente fría.

- **No use limpiadores abrasivos en el horno ni en el tazón de vidrio para cocinar.**
- **No sumerja en agua ni en ningún otro líquido la parte superior / tapa del horno, el cordón o el enchufe.**
- **La parte superior / tapa del horno no se debe sumergir ni meter en el lavavajillas.**

Filtro de Grasa

Localizado en el lado inferior de la parte superior / tapa del horno



AEROMATIC OVEN COOKING

What is an AeroMatic™ Oven?

The Aroma AeroMatic™ Convection Oven is part of a revolutionary new cooking trend. More and more, people are moving away from traditional bulky appliances in favor of portable, multiple-function devices like the AeroMatic™ Oven. The AeroMatic™ Oven bakes, steams, broils, grills, roasts and even 'air' fries to lock in the true flavor of food. This device is so compact, it can easily be used in dorm rooms, at tailgate parties, in RVs, on coffee tables or even in the office. In addition to being lightweight and portable, the AeroMatic™ Oven from Aroma cooks food faster than traditional ovens while using less energy! Its tempered-glass body allows you to watch as the convection action of the AeroMatic™ Oven cooks your meal to perfection. A built-in timer helps assure this cooking perfection and reduces the possibility of burning food.

How does it operate?

All you need to cook the AeroMatic™ way is an electrical outlet and a flat surface, safe for cooking. The AeroMatic™ Oven consists of a heating element, an exhaust fan and a built-in grease filter. The real magic in cooking with the AeroMatic™ Oven comes from the rotating hot air that circulates around the food. As long as the food placed on the cooking rack has empty space around it, it will cook uniformly. When using the food rack, it is important to leave space between the food and the heating unit.

To cook properly, the oven top (lid) must be set on the glass cooking bowl so that it sits evenly and securely. This conserves heat and provides correct convection airflow. If the top is not placed upon the glass bowl correctly, cooking time will be extended and the lid will vibrate.

What Methods of Cooking can be used with the AeroMatic™ Oven?

The AeroMatic™ Oven bakes, steams, broils, grills, roasts, toasts and even 'air' fries. It will even thaw frozen foods.

COCINANDO CON UN HORNO AEROMATIC

¿Qué es un horno AeroMatic̈?

El horno de convección Aroma AeroMatic̈ es parte de una nueva tendencia revolucionaria en el cocinar. Cada vez más las gentes se están alejando de los aparatos tradicionales voluminosos y prefieren dispositivos portátiles, de funciones múltiples, como el horno AeroMatic̈. El horno AeroMatic̈ sirve para hornear, cocer al vapor, dorar, asar a la parrilla, tostar y hasta freír al 'aire' para encerrar el verdadero sabor del alimento. Este aparato es tan compacto, que puede usarse fácilmente en cuartos dormitorios, en un picnic al lado del coche, en vehículos de recreo para acampar, sobre mesas de centro o hasta en las oficinas. ¡Además de ser ligeros de peso y portátiles, los hornos AeroMatic̈ de Aroma cocinan los alimentos más rápido que los hornos tradicionales, y al mismo tiempo consumen menos energía! Su cuerpo de vidrio templado le permite observar cómo es que la acción de convección del horno AeroMatic̈ va cocinando su comida a la perfección. Un cronómetro integrado le garantiza esta perfección en el cocimiento y reduce la posibilidad de que el alimento se queme.

¿Cómo funciona?

Todo lo que usted necesita para cocinar de la manera AeroMatic̈ es una toma de corriente eléctrica y una superficie plana, segura, donde poder cocinar. El horno AeroMatic̈ consiste de un elemento de calentamiento, un ventilador extractor y un filtro de grasa integrado. La magia verdadera al cocinar con el horno AeroMatic̈ está en la rotación del aire caliente que circula alrededor del alimento. Mientras que haya espacio vacío alrededor del alimento que se coloca en la rejilla de cocimiento, la comida se cocerá uniformemente. Al usar la rejilla de alimentos, es importante dejar espacio vacío entre los alimentos y la unidad de calentamiento.

Para cocinar adecuadamente, la parte superior del horno (tapa) deberá ponerse sobre el tazón de vidrio para cocinar, de manera que asiente de forma pareja y firmemente. Esto conserva el calor y proporciona el flujo de aire correcto por convección. Si la tapa no se coloca sobre el tazón de vidrio correctamente, el tiempo de cocimiento se extenderá y la tapa vibrará.

¿Qué métodos de cocimiento pueden usarse con el horno AeroMatic̈?

Con el horno AeroMatic̈ se puede hornear, cocer al vapor, hacer asados, asar a la parrilla, hacer rosbif, tostar y hasta freír al 'aire'. Inclusive se pueden deshelar alimentos congelados.

BAKING & STEAMING COOKING TIPS

TURBO-BAKING & TURBO-STEAMING

- Be sure containers fit the diameter of the glass pot. Usually, a tube or bunt-cake pan is better to use than larger cake pans. 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. Preheating is not necessary for turbo-baking.
- For uncovered dishes, the cooking temperature is from 25 to 50°F lower for turbo-baking in your AeroMatic™ Oven and there is no need to preheat.
- Use the clear glass bowl to monitor the food and be sure to record the actual cooking time for future use.

FOOD	TIME (min)	TEMPERATURE °F
Biscuits	10 min	400
Cake (layer)	20 min	300
Cake (loaf)	35 min	300
Cookies	8 min	325
Brownies	20 min	300
Pie Crust (with filling)	10 min	400
Pizza	12 min	400
Bread (rolls)	15 min	350
Bread (loaf pan)	30 min	325
Muffins	15 min	350

This chart is for reference only. Time may vary according to size or depth of mixture, composition of ingredients and desired crispness.

CONSEJOS PARA HORNEAR Y COCER AL VAPOR

PARA TURBO-HORNEAR Y COCER AL VAPOR

· Asegúrese de que los recipientes quepan en el diámetro del tazón de vidrio. Generalmente es mejor usar un molde para pastel de tubo o tipo Bundt, que moldes de pastel más grandes. Los moldes desechables de hoja de aluminio para hogaza pequeña también funcionan muy bien, ya que los alimentos se cuecen más rápido y de forma más pareja. Los moldes con cavidades, para pastelitos o molletes individuales (de 4 a 6 cavidades) son excelentes en tandas pequeñas. No es necesario precalentar el horno para turbo-hornear.

· Para platillos sin tapar, la temperatura de cocimiento es de 25 a 50°F más baja para l horneado de turbina en su horno AeroMatică y no hay necesidad de precalentarlo.

· Utilice el tazón de vidrio transparente para vigilar los alimentos y asegúrese de registrar el tiempo de cocimiento real para ocasiones futuras.

ALIMENTO	TIEMPO (min.)	TEMPERATURA °F
Bizcochos	10 min	400
Pastel (de capas)	20 min	300
Pastel (en forma de hogaza)	35 min	300
Galletas	8 min	325
Bizcocho pequeño de chocolate y nueces (brownie)	20 min	300
Costra de pastel (con relleno)	10 min	400
Pizza	12 min	400
Pan (bollos)	15 min	350
Pan (molde de hogaza)	30 min	325
Molletes	15 min	350

Este cuadro es únicamente para referencia. Los tiempos de cocimiento pueden variar de acuerdo al tamaño y a la profundidad de la mezcla, a la composición de los ingredientes y al punto crujiente deseado.

BAKING & STEAMING RECIPES

Meat Loaf With Bacon Topping

2 lbs. of lean ground beef
2 fresh eggs
2 tsp. of garlic salt
1 small can of tomato paste (6 oz)
1 cup of uncooked oats (or 1 cup of bread crumbs)
½ cup of catsup
½ cup of chopped white onions (or 2 tbsp. of dry minced onions)
1 tsp. of black pepper
1 tbsp. of sugar
1 tbsp. of soy sauce or Worcestershire sauce
Several strips of bacon for topping

Mix all ingredients together, except the bacon slices. Grease loaf pan and pack in meat mixture ¾ 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.

Baked Clams or Bay Mussels

20 fresh large clams or bay mussels, removed from shell
2 tbsp. of lemon juice
¼ cup of chopped onions
½ tsp. of 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.

Whole Steamed Fish

Any fleshy white fish such as red snapper, flounder, or mullet
½ cup of water
2 tsp. of lemon juice
Salt and pepper to taste

Be sure fish is free of any lose 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 steam at 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.

RECETAS PARA HORNEAR Y COCER AL VAPOR

Pastel de Carne Cubierto con Tocino

2 lb. (904 g) de carne molida de res sin grasa
2 huevos frescos
2 cucharaditas de sal de ajo
1 lata pequeña (6 oz. - 170 g) de pasta de tomate
1 taza de avena sin cocer (o 1 taza de migajas de pan)
½ taza de salsa de tomate catsup
½ taza de cebollas blancas cortadas (o 2 cucharaditas de cebollas secas picadas)
1 cucharadita de pimienta negra
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de salsa de soya o salsa inglesa Worcestershire
Varias tiras de tocino para cubrir

Mezcle todos los ingredientes juntos, excepto las tiras de tocino. Engrase el molde y acomode en él la mezcla de la carne hasta quedar a ¾" del borde del molde. En la parte de encima cologue las rebanadas de tocino. Póngalo a turbo-hornear utilizando la rejilla inferior, a una temperatura de 350°F, durante 1 hora. El tiempo de cocimiento puede reducirse si se hornean dos moldes más pequeños en lugar de uno grande. Deje dorar, luego hay que voltearlo una vez para dorar el otro lado.

Almejas o Mejillones de la Bahía Horneados

20 almejas grandes o mejillones de la bahía, frescos, sin concha
2 cucharadas de jugo de limón
¼ de taza de cebollas picadas
½ cucharadita de pimienta negra
Sal de ajo al gusto

Arregle las almejas o los mejillones en un plato / molde para hornear, de preferencia de loza refractaria. Mezcle juntos la pimienta, el jugo de limón, la sal de ajo y las cebollas picadas. Distribuya de manera pareja esta mezcla encima de cada mariscо y hornee, utilizando la rejilla inferior, a una temperatura de 300°F durante 8 minutos, aproximadamente. Las piezas más grandes podrán necesitar unos 10 minutos para que estén listas.

Pescado Entero al Vapor

Cualquier pescado blanco, carnoso, como el guachinango, lenguado o salmonete
½ taza de agua
2 cucharaditas de jugo de limón
Sal y pimienta al gusto

Asegúrese 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 tazón de vidrio. Con papel de aluminio forme un molde para el pescado. Envuelva bien el pescado con el papel de aluminio y póngalo a cocerse al vapor, a una temperatura de 350°F de 10 a 20 minutos, dependiendo del tamaño del pescado. Arregle el pescado cocido al vapor en un platón ovalado, sobre una cama de lechuga.

BAKING & STEAMING RECIPES

Indonesian Beef

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

Cut beef into 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.

Lemon Squares Or Bars

1 stick of butter (½ cup)
1 cup of sugar
1/4 cup of powdered sugar
1 tsp. of grated lemon peel
2 large eggs
1 1/4 cups of flour
3 tbsp. of lemon juice
1 tsp. of 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).

Breaded Baked Pork Chops

Rub surfaces of pork chops with salt and pepper. After an hour, dip in beaten egg-milk mixture and roll in bread crumbs. Arrange in a single layer on a greased shallow pan or on a shaped heavy aluminum foil. Set on the low rack and turbo-bake at 400°F for 15 minutes or until nicely brown. Turn over once to brown the other side.

RECETAS PARA HORNEAR Y COCER AL VAPOR

Carne de Res Indonesia

1 ½ lb. (678 g) de lomo de res sin grasa (sin hueso)
1 diente de ajo picado
1 ½ cucharadas de salsa de soya
1 cucharada de aceite vegetal
½ cucharadita de comínos
½ cucharadita de cilantro
1 cucharada de sal
Brochetas

Corte la carne de res en cubos de ¾" a 1". En un tazón, combine el ajo, la salsa de soya, el aceite, el comino y el cilantro. Agregue la carne y revuelva para que quede cubierta. Refrigere durante una hora y luego saque la carne de la marinada. Encaje de 4 a 6 piezas de carne en cada brocheta. Acomode las brochetas sobre la parrilla y áselas de 8 a 10 minutos a una temperatura de 400°F.

Cuadros o Barras de Limón

1 barra de mantequilla (1/2 taza)
1 taza de azúcar
¼ de taza de azúcar pulverizada
1 cucharadita de cáscara de limón rallada
2 huevos grandes
1 ¼ tazas de harina
3 cucharadas de jugo de limón
1 cucharadita de polvo de hornear

Bata la mantequilla con el azúcar pulverizada, hasta que quede cremosa y esponjosa. Agréguele la mitad de la harina y bata bien. Extienda la mezcla en un molde de pastel poco profundo, bien engrasado y póngala a turbo-hornear, usando la rejilla inferior, a una temperatura de 350°F, durante 10 minutos o hasta que quede muy bien dorada. Mezcle el resto de la harina y el polvo de hornear. Bata los huevos hasta que estén ligeros y agregue el azúcar blanca granulada. Continúe batiendo; agregue el jugo y las ralladuras de limón alternadamente con el resto de la mezcla de harina y polvo de hornear. Vacíe la mezcla de limón sobre la costra horneada. Continúe horneando durante 15 minutos o hasta que esté lista (ligeramente húmeda, no seca). Saque del horno y espolvoree con azúcar pulverizada. Deje enfriar antes de cortar en cuadros (o en barras rectangulares).

Chuletas de Puerco Empanadas al Horno

Unte las superficies de las chuletas de puerco con sal y pimienta. Después de mójelas en una mezcla de huevo batido con leche y revuélquelas en pan molido. Acomódelas en una sola capa en un molde poco profundo engrasado o sobre una hoja de papel aluminio gruesa, dándole forma de molde. Coloque el molde en la rejilla inferior del horno; póngalas a turbo-hornear a una temperatura de 400°F durante 15 minutos o hasta que estén muy bien doradas. Hay que darles vuelta una vez para dorarlas del otro lado.

BROILING & GRILLING RECIPES

TURBO-BROILING & TURBO-GRILLING

- Place food directly on the grill or rack without covering. Use the high rack to bring food closer to the source of heated air. The idea is to sear the surfaces and seal in the juices as quickly as possible.

- If the meat or fish is very lean, brush the grill or rack with cooking oil before arranging the meat/fish on the grill.

- For glazing affect, set the food about 4 inches away from the top heating unit. Apply the desired glaze and broil (400 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.

Turbo-Grilled Prime Rib

6 lbs. of prime rib, cut into individual ribs
1/3 cup of Dijon mustard
2 tbsp. of red wine vinegar
¼ cup of olive oil
1 clove of garlic (minced)
½ tsp. of Worcestershire sauce
¼ tsp. of 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 ½ hour. Lift prime rib bones from marinade. Arrange on rack and turbo-grill for 10-15 minutes at 400°F.

Broiled Eggplant

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.

RECETAS PARA HACER ASADOS Y ASAR A LA PARRILLA

PARA HACER TURBO-ASADOS Y TURBO-ASAR A LA PARRILLA

- Coloque los alimentos sin cubrir, directamente sobre la parrilla o rejilla. Utilice la rejilla alta para acercar más los alimentos a la fuente del aire caliente. La idea es tostar las superficies para que adentro queden sellados los jugos tan rápido como sea posible.
- Si la carne o el pescado son muy magros, unte la parrilla o la rejilla con aceite de cocinar antes de acomodar la carne o el pescado.
- Para un efecto de glaseado, coloque los alimentos aproximadamente a 4 pulgadas de distancia de la unidad superior de calor. Aplique el glaseado que quiera y ase a una temperatura de 400 a 475°F, hasta alcanzar el tono de dorado deseado. Las mermeladas, conservas y jaleas de frutas funcionan muy bien como glaseados para la carne asada o a la parrilla.

Costilla de Primera (Prime Rib) Turbo-Asada a la Parrilla

6 lb. (Aprox. 2.7 Kg.) de costilla de res, cortadas en costillas individuales
1/3 de taza de mostaza Dijon
2 cucharadas de vinagre de vino tinto
¼ de taza de aceite de oliva
1 diente de ajo (picado)
½ cucharadita de salsa inglesa Worcestershire
¼ de cucharadita de pimienta molida

Acomode las costillas en un molde grande, poco profundo. Mezcle el resto de los ingredientes en un tazón pequeño y vacíelos sobre las costillas. Cúbralas de manera pareja. Tápelas y déjelas marinar durante aproximadamente ½ hora. Saque las costillas de la marinada, acomódelas en la parrilla y póngalas a turbo-asar de 10 a 15 minutos a una temperatura de 400°F.

Berenjena Asada

1 berenjena partida a la mitad, a lo largo

Lave la berenjena y perfore la piel con un tenedor alrededor de la superficie aproximadamente de 6 a 8 veces. Ásela en la rejilla inferior, a una temperatura de 475°F durante 15 minutos, dándole vuelta una vez después de 6 a 7 minutos.

La berenjena que se pone a turbo-asar retiene sus nutrientes y su jugo al cocinarse de forma pareja. La piel se desprende fácilmente y la pulpa no se decolora.

BROILING & GRILLING RECIPES

Grilled Fish with Miso (Japanese Gyoden)

1 whole mackerel
3 tsp. of miso
2 tsp. of water
2 tsp. of sugar
2 tsp. of 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.

Pepper Steak

4 steaks (New York or T-bone)
1/4 tsp. of dry basil
2 tbsp. of ground pepper
1/4 tsp. of 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 8 to 10 minutes at 400°F.

Garlic New York Strip

4 lbs. trimmed New York strip (boneless loin)
2 cloves of 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 10-12 minutes at 400°F.

RECETAS PARA HACER ASADOS Y ASAR A LA PARRILLA

Pescado Asado a la Parrilla con Miso (pasta hecha con fríjol de soya, sal y generalmente grano fermentado - Gyoden Japonés)

1 cabalia entera
3 cucharaditas de miso
2 cucharaditas de agua
2 cucharaditas de azúcar
2 cucharaditas de vino Mirin*

Corte el pescado cabalia en piezas de 1" de grueso. Mezcle el miso con el agua y los ingredientes restantes para hacer la pasta de miso.

Ase a la parrilla las piezas de la cabalia en el horno de turbina a una temperatura de 350°F durante 5 minutos. Extienda la pasta de miso sobre ambos lados del pescado. Cocine nuevamente de 4 a 6 minutos.

*El vino Mirin es un vino japonés dulce de arroz. Puede substituirse con la misma cantidad de azúcar y jerez

Bistec a la Pimienta

4 bistecs (corte New York o T-bone)
¼ de cucharadita de albahaca deshidratada
2 cucharaditas de pimienta molida
¼ de cucharadita de sal de ajo

Espolvoree la pimienta sobre ambos lados de cada bistec; presiónela dentro de la superficie. Espolvoree las chuletas con la albahaca y la sal de ajo. Déjelas reposar a temperatura ambiente durante 20 minutos. Colóquelas en la rejilla y ásselas a la parrilla de 8 a 10 minutos a una temperatura de 400°F.

Tira New York con Ajo

4 lb. (1.8 Kg.) de corte New York en tira limpio (filete sin hueso)
2 dientes de ajo picado
Pimienta molida al gusto

Combine el ajo y la pimienta, y con esto unte ambos lados del filete. Tápelo y déjelo reposar a temperatura ambiente durante ½ hora. Cologue el filete de res en la parrilla y póngalo a turbo-asar de 10 a 12 minutos a una temperatura de 400°F.

BROILING & GRILLING RECIPES

Turbo-Grilled Pork (Venezuelan Style)

4 lbs. of boneless pork roast
1 large chopped onion
2 cloves of garlic
1 can (4oz.) of drained pimentos
1/4 tsp. of pepper
1/4 cup of vegetable oil
½ cup of white vinegar
1/3 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.

Broiled Portuguese Lamb

6 lamb shoulder chops
1 cup of dry red wine
1/4 cup of vegetable oil
1/4 cup of red wine vinegar
2 cloves of minced garlic
½ tsp. of salt
½ cup of chopped onion
1 tbsp. of whole mixed pickling spice
4 whole cloves
1/4 tsp. of 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.

Grilled Bacon Slices

Arrange in a single layer directly on the mesh pan (labeled “steam rack” on page 3. Broil at 475°F until the desired crispiness is reached.

RECETAS PARA HACER ASADOS Y ASAR A LA PARRILLA

Puerco a la Parrilla (Estilo Venezolano)

4 lb. (1.8 Kg.) de carne de puerco para asar, sin hueso
1 cebolla grande, picada
2 dientes de ajo
1 lata (4 oz. - 113 g) de pimientos morrones escurridos
¼ de cucharadita de pimienta
¼ de taza de aceite vegetal
½ taza de vinagre blanco
1/3 de taza de perejil picado

En un tazón mezcle todos los ingredientes juntos. Vacíe la mezcla sobre la carne. Manténgala a temperatura ambiente durante ½ hora. Coloque la carne en la parrilla y póngala a turbo-hornear a 425°F de 10 a 12 minutos o hasta que esté bien cocida.

Cordero Asado a la Portuguesa

6 chuletas de cordero de espaldilla
1 taza de vino tinto seco
¼ de taza de aceite vegetal
¼ de taza de vinagre de vino tinto
2 dientes de ajo picado
½ cucharadita de sal
½ taza de cebolla picada
1 cucharada de especias enteras, mezcladas, encurtidas
4 clavos enteros
¼ de cucharadita de clavos molidos

Coloque las chuletas de cordero en un molde poco profundo. Mezcle el resto de los ingredientes en un tazón y vacíelos sobre las chuletas. Guárdelas en el refrigerador durante 4 horas o desde la noche anterior.
Coloque las chuletas de cordero sobre la rejilla y turbo-áselas a la parrilla de 10 a 12 minutos a una temperatura de 400°F.

Rebanadas de Tocino Asadas a la Parrilla

Acomode las rebanadas de tocino en una sola capa directamente sobre el molde de malla (identificado como "parrilla de vapor" en la página 3). Ase a una temperatura de 475°F hasta alcanzar el punto crujiente deseado.

ROASTING TIPS

TURBO-ROASTING

- Roasting is a dry-heat method of cooking large pieces of meat uncovered on a rack, with or without a supporting pan. When cooking, be sure that the roast does not touch the lid or metal fan guard attached to the inside of the lid.
- Line the bottom of the glass pot with aluminum foil to catch drippings and juices.
- It is recommended that you use the low rack when roasting.
- There is no need to preheat, baste or turn.
- A meat thermometer is recommended. Roasting time varies with type of meat, type of cut, and the amount of fat and tenderness according to age or maturity of animal. The thickness and weight of each piece also has to be considered.
- A longer cooking time is required for frozen or partially thawed meats.
- If meat is lean, spray the rack and the side of the glass with a nonstick vegetable oil.

In the absence of meat thermometer, use the following table as a guide:
For the following meats, set temperature to 400°F.

MEAT	TIME (min)	TEMPERATURE °F
Beef (rib, rump, chuck)	10 min	400
Beef (boneless)	20 min	300
Pork (picnic)	35 min	300
Pork (boneless)	8 min	325
Pork (pork loin with bone)	20 min	300
Pork (ribs)	10 min	400
Ham (bone, fully cooked)	12 min	400

This chart is for reference only. Time may vary according to size or depth of mixture, composition of ingredients and desired crispness.

En caso de no tener un termómetro para carnes, utilice la tabla siguiente como guía: Para las siguientes carnes, ajuste la temperatura a 400°F

CARNE	TIEMPO (min.)	TEMPERATURA°F
Carne de res (costilla, cadera, lomo)	10 min	400
Carne de res (sin hueso)	20 min	300
Puerco (curado del muslo)	35 min	300
Puerco (sin hueso)	8 min	325
Puerco (lomo de puerco sin hueso)	20 min	300
Puerco (costillas)	10 min	400
Jamón (con hueso, cocido completamente)	12 min	400

Este cuadro es únicamente para referencia. Los tiempos de cocimiento pueden variar de acuerdo al tamaño y a la profundidad de la mezcla, a la composición de los ingredientes y al punto crujiente deseado.

PARA TURBO-ASAR

- Para asar trozos grandes de carne se utiliza un método de calor seco, mediante el cual la carne se cocina colocada sin tapar sobre una rejilla, con o sin un molde debajo. Al cocinar, asegúrese que el asado no toque la tapa o la guarda metálica del ventilador que viene pegada a la parte interior de la tapa.
- Hay que alinear el fondo del tazón de vidrio con el papel de aluminio para recoger la grasa y el jugo que escurran.
- Se recomienda que utilice la rejilla inferior para asar trozos grandes.
- No hay necesidad de precalentar el horno, bañar o voltear la carne.
- Se recomienda usar un termómetro para carnes. El tiempo de asado varía según el tipo de la carne, del corte y de la cantidad de grasa y lo tierno de la carne, de acuerdo a la edad o madurez del animal. También se deberá considerar lo grueso y el peso de cada pieza.
- Se requiere un tiempo de cocimiento más largo para las carnes congeladas o parcialmente desheladas.
- Si la carne es magra, rocíe la rejilla y los lados del vidrio con algún aceite vegetal no adherente, en aerosol..

CONSEJOS PARA ASAR CARNE EN TROZOS GRANDES

ROASTING RECIPES

Whole Roast
Place the whole piece of meat directly on the low rack, with the fatty portion facing the top. Rub seasoning all over the surface as desired. Insert meat thermometer into the middle thick part without hitting bone. The temperature for turbo-roasting is generally 50°F less than in a regular oven or conventional roasting. The juices are sealed in and there is no need to baste. Cooking time depends on the type of roast and size.

Roasted Whole Chicken
Wash the chicken inside and out and rub it with any desired spices or condiments. Let seasonings penetrate the chicken for a few hours (preferably overnight in the refrigerator) before roasting. Line the bottom of the glass bowl with aluminum foil to catch drippings. Roast at 400°F for about 10 minutes per lb. For a crispy skin, increase the temperature to broil, 475°F, for an additional 5-10 minutes.

Stuffed Whole Chicken
Clean a 5 lb. chicken and pat dry before seasoning. Stuff with desired mixture and rub outside with your favorite spices. Roast with breast part up on low rack without a pan. Cook at 400°F for 15 minutes per pound to ensure that stuffing is done.

Roast Cornish Hens
With this smaller poultry, 3 whole pieces can be roasted directly, seated on the low rack. Season as desired and roast for 25-30 minutes at 375°F.

Gourmet Stuffed Cornish Hen
Follow above Cornish hen recipe. Before roasting, stuff Cornish hen with rice and stuffing recipe below:

1 cup of rice
2 tsp. of butter
1 tsp. of garlic salt
1/8 tsp. of black pepper
½ cup of white or sherry wine
1 cup of water
Diced chestnuts or almonds
Minced onions
Celery

On the stove, fry rice in butter until golden brown. Add onions, garlic salt and black pepper.
Add chestnuts or almonds, celery and wine, then, add water and let simmer for 30 minutes or until the rice is tender, but not overcooked.

Stuff the hen and bake for 20-25 minutes at 375°F.

RECETAS PARA ASADOS

Asado Entero
Cologue la pieza entera de carne directamente sobre la parrilla inferior, poniendo la parte con grasa hacia arriba. Unte sazonadores al gusto en toda la superficie. Introduzca el termómetro para carnes en la parte gruesa de en medio sin llegar al hueso. La temperatura para turbo-asar es generalmente 50°F menor que en un horno regular o que en un asador convencional. Los jugos de la carne quedan sellados adentro y no hay necesidad de estarla bañando. El tiempo de cocimiento depende del tipo y tamaño del asado.

Pollo Entero Asado
Lave el pollo por dentro y por fuera y úntelo con las especias o condimentos que desee. Deje que los sazonadores impregnen el pollo durante unas horas (de preferencia durante toda la noche en el refrigerador), antes de asarlo. Forre el fondo del tazón de vidrio con papel de aluminio para recoger la grasa y el jugo que escurran. Ase a una temperatura de 400°F durante aproximadamente 10 minutos por libra. Para que la piel quede crujiente, aumente la temperatura al punto de asar ("broil"), 475°F, de 5 a 10 minutos más.

Pollo Entero Relleno
Lave un pollo de 5 lb. (1.130 Kg.) y séquelo con toallas de papel antes de sazonarlo. Rellénelo con la mezcla que desee y úntelo por fuera con sus especias favoritas. Póngalo a asar con la parte de la pechuga hacia arriba sobre la rejilla inferior, sin ninguún molde. Cocine a una temperatura de 400°F durante 15 minutos por libra para tener la seguridad de que el relleno esté listo.

Codornices Asadas
Con estas aves de corral más pequeñas, se pueden asar directamente 3 piezas enteras, colocándolas sobre la rejilla inferior. Sazónelas al gusto y áselas de 25 a 30 minutos a una temperatura de 375°F.

Codorniz Rellena para Gourmet
Siga la receta anterior. Antes de asarla, prepare la siguiente receta para el relleno de la codorniz:

1 taza de arroz
2 cucharaditas de mantequilla
1 cucharadita de sal de ajo
1/8 de cucharadita de pimienta negra
¾ taza de vino blanco o jerez
1 taza de agua
Castañas o almendras en cubos
Cebollas picadas
Apio

Sobre la estufa, fría en la mantequilla el arroz hasta que se dore. Agregue las cebollas, la sal de ajo y la pimienta negra. Agregue las castañas o las almendras, el apio y el vino; luego añada el agua y deje hervir a fuego suave durante 30 minutos o hasta que el arroz esté suave, pero no cocido de más.

Rellene la codorniz y póngala a hornear de 20 a 25 minutos a una temperatura de375°F.

AIR-FRYING RECIPES & COOKING TIPS

TURBO-AIR FRYING- A healthier way of frying!

- Little or no oil is used, yet the effect is like pan-frying or deep-frying. If oil is used, only a thin layer of oil should be evenly distributed on the food with the aid of a pastry brush.
- Once the oven has finished frying, remove the oven top/lid at once and remove the cooked food to cool. This will ensure that food crisps up faster. If you let the oven to/lid on the cooking bowl, the steam will cause the food to become soggy instead of crispy.
- Use a rack to allow free circulation of hot air. Spray the rack with a nonstick vegetable oil to facilitate removal of cooked food.
- NEVER FILL THE GLASS COOKING BOWL WITH OIL. THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED TO BE USED AS A DEEP FRYER.

French Fries
Spread a single layer of frozen French fries straight from the package on steam basket. Brush with canola oil if needed. Turbo-fry at 400°F for 10 to 12 minutes.

Southern Fried Chicken
Cut whole chicken into quarters. Marinate in 1 cup of milk, 1 tsp. garlic salt and black pepper for 15 minutes. Shake in a plastic or brown paper bag with 1 cup of flour and ½ tsp. of paprika, covering chicken liberally with mixture. Roll flour-covered chicken in poly-unsaturated oil and bake at 300°F for 20 minutes and at 475°F for 5 to 10 minutes or until golden brown.

TURBO-COOKING FROZEN FOOD

Another advantage of the AeroMatic™ Oven is its ability to cook frozen foods without having to defrost them first. Just allow a longer cooking time, depending on size and shape of the food, added ingredients, etc.

Frozen Pizza
Be sure the diameter of the pizza is no more than about 10 inches making sure that it fits into the glass bowl. Bake it on the low rack, on a pizza pan at 450°F for 8 to 10 minutes. Place it on the rack without a pan for a crispier crust.

TURBO-TOASTING & WARMING

With the AeroMatic™ Oven, save time and energy toasting bagels, croissants, bread slices, french rolls and more. Place bread on low rack and set temperature to 200°F. Toast until desired darkness is achieved.

RECETAS PARA FREÍR AL "AIRE" Y CONSEJOS PARA COCINAR

CÓMO TURBO-FREÍR AL "AIRE" - ¡Una manera más sana de freír!

- Se utiliza muy poco o nada de aceite; sin embargo, el efecto es como si se friera en sartén o con abundante aceite. Si se utiliza aceite, únicamente una capa delgada de aceite deberá distribuirse uniformemente sobre los alimentos con la ayuda de una brocha para repostería.
- Una vez que el horno ha terminado de freír, quite la parte superior / tapa del horno de inmediato y saque el alimento cocinado para que se enfríe. Esto asegurará que el alimento se ponga crujiente más rápido. Si usted deja puesta la parte superior / tapa del horno sobre el tazón para cocinar, el vapor ocasionará que la comida se humedezca y se ponga blanda, en lugar de crujiente.
- Utilice una rejilla para permitir que el aire caliente circule libremente. Rocíe la rejilla con algún aceite vegetal no adherente, en aerosol, a fin de facilitar la remoción de los alimentos cocinados.
- NUNCA LLENE CON ACEITE EL TAZÓN DE VIDRIO PARA COCINAR. ESTE APARATO NO ESTÁ HECHO PARA FREÍR EN ÉL CON ACEITE ABUNDANTE.

Papas Fritas a la Francesa
Extienda una sola capa de papas a la francesa congeladas directamente del paquete, sobre la canasta para cocer al vapor. Si es necesario barnícelas con aceite de canola. Póngalas a turbo-freír a una temperatura de 400°F de 10 a 12 minutos.

Pollo Frito Estilo Sureño
Corte el pollo entero en cuatro partes. Póngalo a marinar en 1 taza de leche, 1 cucharadita de sal de ajo y pimienta negra durante 15 minutos. En una bolsa de plástico o de papel de estraza, con 1 taza de harina y ½ cucharadita de páprika, ponga las piezas del pollo y sacuda la bolsa para que queden totalmente cubiertas con la mezcla. Ruede el pollo enharinado en aceite poliinsaturado y póngalo a hornear a una temperatura de 300°F durante 20 minutos y luego a 475°F de 5 a 10 minutos o hasta que esté dorado.

PARA TURBO-COCINAR ALIMENTOS CONGELADOS

Otra ventaja del horno AeroMatic es su habilidad para cocinar alimentos congelados sin tener que descongelarlos primero. Simplemente permita un tiempo de cocimiento más largo, dependiendo del tamaño y forma del alimento, de los ingredientes que se agreguen, etc.

Pizza Congelada
Asegúrese que el diámetro de la pizza no sea mayor de aproximadamente 10 pulgadas, para tener la seguridad de que quepa en el tazón de vidrio. Póngala a hornear en la parrilla inferior, en un molde para pizza, a una temperatura de 450°F de 8 a 10 minutos. Si desea una corteza más crujiente, colóquela sobre la rejilla sin usar molde.

PARA TURBO-TOSTAR Y CALENTAR

Con el horno Aero-Matic, ahorre tiempo y energía al tostar pan bagel, croissants, pan rebanado, rollos franceses y más. Coloque el pan en la rejilla inferior y ajuste la temperatura a 200°F. Tueste hasta obtener el tono oscuro deseado.

LIMITED WARRANTY

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

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. $8.00 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 - 5:00 PM, Pacific Time
Website: www.aromaco.com

FOR ORDERING PARTS OR IF YOU HAVE ANY COMMENTS ABOUT THIS PRODUCT, PLEASE CONTACT AROMA CUSTOMER SERVICE DEPARTMENT AT **1-800-276-6286.**

GARANTÍA LIMITADA

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

Dentro de este período de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepagado, con comprobación de compra y $8.00 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 invalida en caso de que el aparato sea desarmado o se le dé mantenimiento en un centro de servicio no autorizado.

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

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
L-V, 8:30 AM - 5:00 PM, Tiempo del Pacífico
Sitio Web: www.aromaco.com