

AROMA®

Horno Asador

de 18 cuartos de capacidad
de acero inoxidable
con servidor de buffet



Manual de instrucciones
y Guía de recetas
Modelo: ART-818MS E/E

AROMA®

Stainless Steel
18-Quart Roaster Oven
With Buffet Sever



**Instruction Manual
& Recipe Guide**

Model ART-818MS E/E

Congratulations on your purchase of **AROMA** Roaster Oven. Your new Roaster Oven is one of the most versatile, efficient, and economical cooking appliances in your modern kitchen.

With this Roaster Oven, you can prepare meat or vegetables, bake breads or cakes, steam seafood or cook homemade soups and stews in a convenient and healthy way. The Roaster Oven is portable, easy to use, and saves energy.



Published By:

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

© 2005 Aroma Housewares Company All rights reserved.



Lo felicitamos por su compra del Horno asador **AROMA** Su nuevo horno asador es uno de los aparatos electrodomésticos para cocinar más versátiles, eficientes y económicos de la cocina moderna.
5/
Con este horno asador, usted podrá asar carnes o legumbres, hornear panes o pasteles, cocinar mariscos al vapor o preparar sopas y guisos caseros de una manera sana y cómoda. El horno asador es portátil, fácil de usar y ahorra energía.

Publicado por:

Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
EE.UU.A.
www.aromaco.com

© 2005 Aroma Housewares Company

Siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas al usar electrodomésticos, incluidas las siguientes:

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SHORT CORD INSTRUCTION

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

POLARIZED PLUG

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

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



This appliance is for household use only.

INSTRUCCIONES PARA USAR EL CABLE CORTO

1: Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.

2. Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados como cuidado.

3. Si se usa un cable de extensión más largo:

a. La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser

por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato.

b. El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelgue

por el borde del mostrador o mesa en donde pudiera ser jalado por

un niño o alguien pudiera tropezarse con el cable sin querer.

CLAVIJA POLARIZADA

Este aparato cuenta con una clavija polarizada (una espiga es más ancha que la

otra); siga las siguientes instrucciones:

Para reducir el riesgo de choque eléctrico, esta clavija debe ser conectada a una salida o enchufe eléctrico polarizado solamente de una manera. Si la clavija no entra completamente en el enchufe, voltee la clavija.

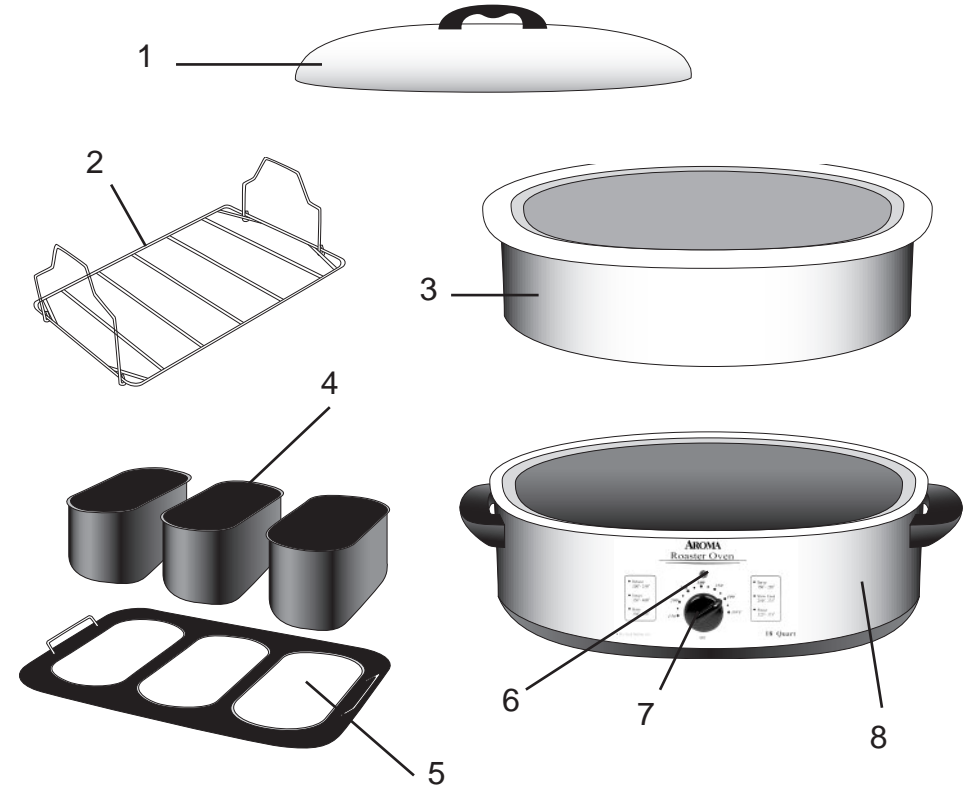
Si aun no queda bien en el enchufe, póngase en contacto con un electricista

especializado. No trate de modificar la clavija.



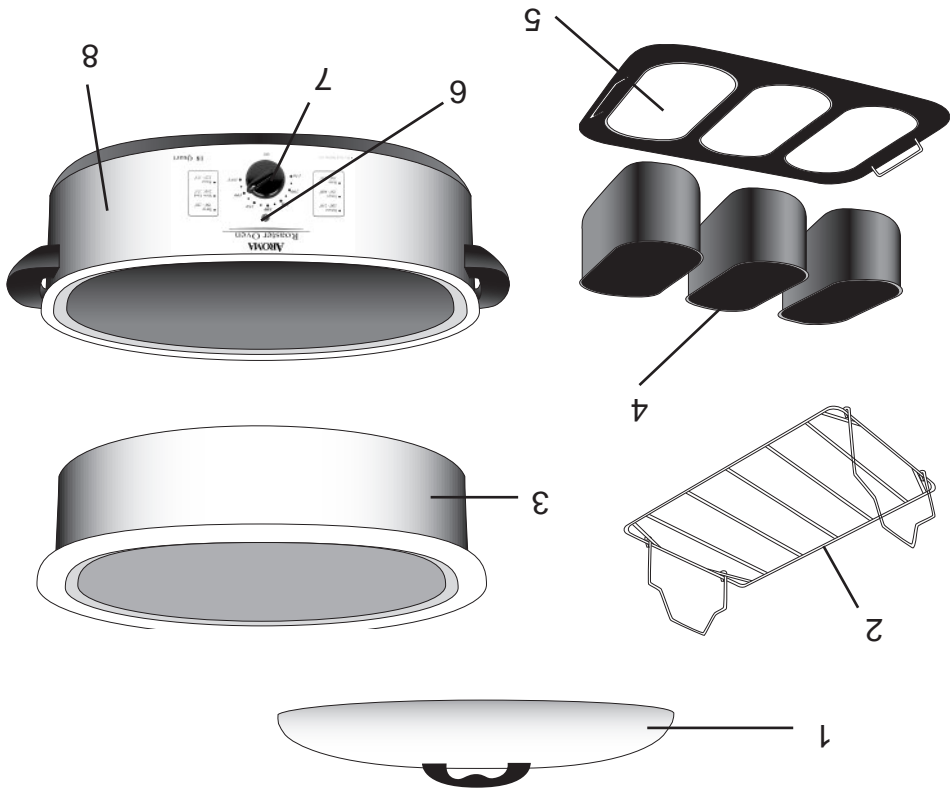
**Este aparato fue diseñado
Solamente para Uso Doméstico.**

PARTS IDENTIFICATION



1. Lid: The lid has built-in steam vents. When lifting or removing lid, avoid the vent holes and tilt the lid away to divert the escaping steam.
2. Roasting/Steaming Rack: The rack permits easy placement of food into or removal of food from the cooking pan and allows grease to drain from food during cooking. The rack can also be used for steaming.
3. Removable Cooking Pan: The cooking pan can be removed for easy cleaning after each use.
4. Buffet Servers: Use in conjunction with low temperatures to keep 3 items warm simultaneously.
5. Buffet Server Rack: Holds the buffet servers in the roaster oven while handles allow quick and safe serving and removal. Always use oven mitts when removing.
6. Indicator light: Indicates that the roaster oven is in the heating process. The light goes off when set temperature is reached.
7. Temperature Control: The temperature control thermostatically controls oven temperature at the set level.
8. Roaster Oven Body: It is heated with an electrical band heater surrounding the side wall to provide a "ring of heat" for uniform heating of food inside the cooking pan.

1. Tapa: La tapa tiene ventilaciones para vapor incorporadas. Al levantarla o quitarla, evite los orificios de ventilación e inclínela para alejar la tapa y evitar el vapor.
2. Rejilla para asar/cocinar al vapor: La rejilla permite colocar y retirar fácilmente la comida en el recipiente de cocción. Además, posibilita que la grasa se escurra de los alimentos al cocinarlos. También se puede utilizar para cocinar al vapor.
3. Recipiente de cocción desmontable: El recipiente de cocción se puede retirar para limpiarlo fácilmente luego de cada uso.
4. Servidores de buffet: Utilícelos a baja temperatura para mantener hasta tres platos calientes al mismo tiempo.
5. Rejilla de servidor de buffet: Mantiene los servidores de buffet en el horno asador; sus manijas permiten retirar y servir la comida con seguridad. Al retirar los platos, utilice siempre guantes aislantes.
6. Luz indicadora: Indica que el horno asador está en proceso de calentamiento. La luz se apaga al alcanzar la temperatura deseada.
7. Control de temperatura: Este control gradúa la temperatura mediante un termostato para mantenerla en el valor seleccionado.
8. Cuerpo del horno asador: Se calienta mediante un calentador de banda eléctrica que rodea la pared lateral y produce un "anillo de calor" para calentar uniformemente la comida en el interior del recipiente de cocción.



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 and discard all plastic bags, as they can pose a risk to children.
 4. Wash the roasting pan, lid and any accessories in warm soapy water, using a sponge or dishcloth. Rinse and dry thoroughly.
 5. Wipe body clean with a damp cloth.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
 - Do not immerse the roaster oven body, cord or plug in water at any time.

Preheat:

Due to the manufacturing process, smoke and odor may be emitted during the first few uses. This is normal and causes no harm to you or the product. We recommend preheating the roaster oven to eliminate the smoke and odor.

1. Ensure temperature control is set to the "OFF" position and plug into a 120V AC outlet.
2. Preheat the oven for 30 minutes at 400°F or until smoke and/or odors no longer exist.
3. Turn the temperature control to the "OFF" position, remove the plug from wall outlet and allow the unit to cool.

Helpful Tips:

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

How To Use:

1. Place the cooking pan into the oven body. Place the lid on the cooking pan.
2. Set the temperature dial to the "OFF" position.
3. Plug in the power cord.
4. Preheat Roaster Oven to desired temperature.
The indicator light will shutoff when the oven has reached the selected temperature. During operation the light will blink continually while the proper temperature is being maintained.
5. Place rack into the cooking pan, place food on the rack and replace lid.
6. When finished, turn the temperature dial to the "OFF" position and unplug.

CAUTION:

- Never place food or liquid directly into the oven body. Use provided roasting pan.
- Do not overfill the roasting pan.
- When in use, lift lid carefully so steam escapes away from you.
- Repeatedly removing the lid will result in heat loss and increased cooking time.

CÓMO USAR

1. Lea las indicaciones y las instrucciones de seguridad.
 2. Retire todos los materiales de empaque y asegúrese de que todos los artículos hayan sido recibidos en buenas condiciones.
 3. Desgarre y deseché todas las bolsas de plástico, pues representan un riesgo para los niños.
 4. Lave el recipiente asador, la tapa y todos los accesorios en agua jabonosa caliente, utilice una esponja y un trapo para vajilla. Enjuague y seque completamente.
 5. Para limpiar el cuerpo del aparato, frotelo con un trapo húmedo.
 - No utilice limpiadores abrasivos o esponjas ásperas.
 - No sumerja jamás el cuerpo del horno asador, el cable o el enchufe en agua.
- Prealentamiento:
- Debido al proceso de fabricación, las primeras veces que se utiliza, la unidad puede emitir humo y olores. Esto es normal y no representa ningún daño para eliminar el humo y los olores.**
1. Asegúrese de que el control de temperatura esté en la posición de apagado ("OFF") y conéctelo a un enchufe de 120 VCA.
 2. Precaliente el horno durante 30 minutos a 400 °F o hasta que deje de emitir humo y olor.
 3. Lleve el control de temperatura a la posición de apagado ("OFF"), desenchufe del tomacorriente de pared y deje que la unidad se enfríe.
- Consejos útiles:
- El horno asador ha sido diseñado para cocinar las recetas de todos los días, aunque el tiempo y la temperatura de cocción pueden ser diferentes. Para obtener los mejores resultados, controle sus comidas dos o tres veces durante la cocción.
 - Siempre precaliente el horno, a menos que la receta indique lo contrario.
 - Los alimentos precocidos o congelados también se pueden calentar en el horno asador. Siga las instrucciones de tiempo y temperatura de cocción incluidas en el envase.
- Cómo usar:
1. Coloque el recipiente de cocción en el cuerpo del horno. Coloque la tapa sobre el recipiente de cocción.
 2. Lleve el dial de temperatura a la posición de apagado ("OFF").
 3. Conecte el cable de alimentación eléctrica.
 4. Precaliente el horno asador a la temperatura deseada.
 - La luz indicadora se apagará cuando el horno haya alcanzado la temperatura seleccionada. Durante la operación, la luz destellará continuamente mientras la unidad mantiene la temperatura adecuada.
 5. Coloque la rejilla en el recipiente de cocción, ponga los alimentos sobre ella y vuelva a colocar la tapa.
 6. Cuando finalice la cocción, lleve el dial de temperatura a la posición de apagado ("OFF") y desenchufe el aparato.
- PRECAUCIÓN:
- Nunca ponga alimentos o líquidos directamente en el cuerpo del horno. Utilice el recipiente de cocción provisto.
 - No llene excesivamente el recipiente de cocción.
 - Cuando el aparato esté en uso, levante la tapa cuidadosamente para que el vapor escape en dirección contraria a usted.
 - Si la tapa se retira repetidamente, se perderá calor y el tiempo de cocción se prolongará.

HOW TO USE BUFFET SERVER

1. Fill the Roaster Oven cooking pan with water. Make sure the water level does not touch the bottom of the serving trays.
2. Plug in the power cord, set temperature to 350°F and turn timer to "Stay On" position. Cover the Roaster Oven with lid and heat for about 30 to 35 minutes or until the water is boiling.
3. Remove the lid. Place buffet server frame on top of the cooking pan. Next, place serving trays with hot food on the frame to keep warm.
4. Reduce the temperature to 250°F.
5. Check water level in the Roaster Oven and add more water if necessary.
6. When finished serving, turn temperature control to "OFF" position and carefully remove serving trays and frame from your Roaster Oven. Empty the water left in cooking pot when the oven is completely cool, then clean accordingly.

Note: The storage lids can be used when keeping leftover food in trays in the refrigerator.

CÓMO USAR EL SERVIDOR DE BUFFET

1. Llene con agua la olla de cocción del horno asador. Asegúrese de que el nivel del agua no toque el fondo de las bandejas de servir.
 2. Conecte el cable de alimentación eléctrica, ajuste la temperatura a 350 °F y lleve el cronómetro hasta la posición de mantener caliente ("Stay On"). Cubra el horno asador con la tapa y caliente aproximadamente entre 30 y 35 minutos, o hasta que el agua comience a hervir.
 3. Retire la tapa. Coloque el soporte del servidor de buffet sobre el recipiente de cocción. Luego, ponga las bandejas para servir con la comida caliente sobre el soporte, para mantener caliente.
 4. Reduzca la temperatura a 250 °F.
 5. Compruebe el nivel del agua en el horno asador y agregue más agua si fuera necesario.
 6. Cuando termine de servir, lleve el control de temperatura a la posición de apagado ("OFF") y retire cuidadosamente las bandejas para servir y el soporte del horno asador. Vacíe el agua que haya quedado en el recipiente de cocción una vez que el horno se haya enfriado completamente. Luego, limpie el recipiente.
- Nota: Las tapas de almacenamiento se pueden utilizar para guardar en el refrigerador la comida sobrante en las bandejas.

HOW TO CLEAN

Always unplug unit and allow to completely cool before cleaning.

1. Wash the cooking pan, rack and lid with warm soapy water using a sponge or dishcloth.
2. Rinse thoroughly to remove soap residue. Dry thoroughly before returning cooking pan and accessories to main body of roaster oven.
3. Wipe body clean with a damp cloth.
 - Do not use harsh abrasive cleaners.
 - This appliance is NOT dishwasher safe.
 - Do not wash immerse roaster oven body, cord or plug in water or any other liquid.

BUFFET SERVER TO BE USED WITH AROMA ROASTER OVEN IS NOW AVAILABLE.
PLEASE CALL AROMA CUSTOMER SERVICE FOR PURCHASE.

1-858-587-8866

1-800-276-6286

M-F 8:30AM-5:00PM PACIFIC TIME

LUNES A VIERNES DE 8:30 AM A 5:00 PM, HORA DEL PACIFICO

1-800-276-6286

1-858-587-8866

DE AROMA.

AHORA DISPONEMOS DE UN SERVIDOR DE BUFFET PARA UTILIZAR CON EL HORNO ASADOR AROMA. PARA ADQUIRIRLO, COMUNIQUESE CON EL DEPARTAMENTO DE SERVICIO AL CLIENTE

1. Lave el recipiente cocción, la rejilla y la tapa con agua jabonosa caliente utilizando una esponja o un trapo para vajilla.
2. Enjuague completamente los restos de jabón. Antes de volver a colocar el recipiente cocción y los accesorios en el cuerpo principal, séquelos totalmente.
3. Para limpiar el cuerpo del aparato, frotelo con un trapo húmedo.
 - No utilice limpiadores abrasivos fuertes.
 - Este aparato NO se puede lavar en lavavajillas.
 - Nunca sumerja el cuerpo del horno asador, el cable o el enchufe en agua o en ningún otro líquido para lavarlos.

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

CÓMO LIMPIAR

CONSEJOS E INSTRUCCIONES PARA COCINAR

ASADO:

Las carnes asadas en el Horno asador Aroma® quedan jugosas y tiernas. Como regla práctica, utilice la misma temperatura y el mismo tiempo de cocción que en un horno convencional.

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

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

Si desea agregar líquidos para mejorar el sabor, tales como cerveza o caldo, hágalo durante los últimos 30 minutos.

Dado que el espesor y la condición de la carne pueden variar, para garantizar óptimos resultados controle la carne de 10 a 15 minutos antes de que finalice el periodo de cocción.

Al llegar al final del ciclo de cocción, utilice un termómetro de cocina a fin de medir la temperatura interna de la carne. Las temperaturas sugeridas son 140 °F para carnes poco cocidas, 160 °F para carnes a punto y 170-180 °F para carnes bien cocidas. Recuerde que la carne de cerdo siempre debe estar bien cocida.

Cuando ase carne de ave o carne con contenido graso de medio a alto, agregue 2 tazas de agua en la parte inferior del recipiente de cocción para evitar que las gotas de grasa que caen produzcan humo.

Se recomienda asar en seco los cortes de carne tiernos, como costillas o lomo. Los tiempos indicados en la tabla para asar son aproximados y solo se deben utilizar como guía. Los tiempos de cocción reales se pueden ver afectados por varios factores, como la temperatura, el espesor y la cantidad de hueso de la carne, así como los ingredientes del relleno, etc.

COOKING TIPS AND INSTRUCTIONS

ROASTING:

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

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

For the best browning results on poultry, brush melted margarine or honey evenly over the skin before roasting. Follow roasting chart directions to cook. For the last 30-45 minutes, increase temperature by 20-50°F for additional browning if needed.

If you would like to add liquid, such as beer or broth, to enhance flavor, add at the last 30 minutes.

Since the thickness and condition of the meat may vary, you should check the meat 10 to 15 minutes before the finishing time to ensure best results.

Use a meat thermometer to measure internal meat temperature toward the end of the cooking cycle. Suggested temperatures are 140°F for rare, 160°F for medium and 170-180°F for well done. Please remember that pork should always be cooked to well done.

While roasting poultry or meat with mid to high fat content, add 2 cups of water to the bottom of the cooking pan to prevent burning smoke from the dripping oil.

It is recommended to dry roast tender cuts of meat, such as ribs or sirloin.

The roasting times in the chart are approximate and should be used only as a guideline. Several factors may affect the actual cooking times like meat temperature, thickness, bone content, ingredients of stuffing, etc.

COOKING TIPS AND INSTRUCTIONS

Roasting Chart:

	Oven Temp. (°F)	Min./lb.	Approx. Time
Poultry			
Whole Turkey, 10-17lb	350-400	13 to 18	2 to 3½ hrs.
Whole Chicken, 4-6lb.	350	15 to 18	1 to 1½ hrs.
Whole Duck, 4-6lb.	400	18 to 24	1¼ to 3 hrs.
Beef/ Pork/ Lamb			
Beef, 3-5lb.	325	15 to 20	¾ to 1¾hrs.
Pork, 3-5lb.	325	20 to 35	1 to 2¼ hrs.
Lamb, 5-8lb.	325	20 to 30	1½ to 3½ hrs.
Ham, 6-9lb.	325	15 to 25	1½ to 3½ hrs.

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

TERIYAKI ROAST CHICKEN

- 1 whole chicken (about 4 lb.)
- 1/2 cup soy sauce
- 1/4 teaspoon garlic salt
- 1/4 teaspoon white pepper powder
- 1/4 cup dry sherry
- 1/4 cup sugar
- 3 slices fresh ginger root
- 1-1/2 teaspoon honey
- 3 tablespoons water
- 1-1/2 tablespoons cornstarch

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

Place the chicken in a large bowl. Brush or rub the sauce all over the chicken, inside and out. Cover and refrigerate for couple of hours. Place the chicken on the rack and ready to roast. Use the *Roasting Chart* as a reference of your cooking time. Makes 4-6 Servings.

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

- 1 pollo entero (unas 4 libras)
- 1/2 taza de salsa de soja
- 1/4 cucharadita de sal de ajo
- 1/4 cucharadita de pimienta blanca molida
- 1/4 taza de jerez seco
- 1/4 taza de azúcar
- 3 rodajas de raíz de jengibre fresco
- 1-1/2 cucharaditas de miel
- 3 cucharadas de agua
- 1-1/2 cucharadas de fécula de maíz

POLLO ASADO CON SALSA TERIYAKI

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

Carne de ave	Temp. horno (°F)	Minutos/libra	Tiempo aprox.
Pavo entero, 10 a 17 libras	350-400	13 a 18	2 to 3½ horas
Pollo entero, 4 a 6 libras	350	15 a 18	1 to 1½ horas
Pato entero, 4 a 6 libras	400	18 a 24	1¼ to 3 horas
Carne de vaca/ cerdo/ cordero			
Vaca, 3 a 5 libras	325	15 a 20	¾ to 1¾ horas
Cerdo, 3 a 5 libras	325	20 a 35	1 to 2¼ horas
Cordero, 5 a 8 libras	325	20 a 30	1½ to 3½ horas
Jamón, 6 a 9 libras	325	15 a 25	1½ to 3½ horas

Lavar la carne, enjuagarla y secarla. Antes de preparar la carne para asarla, dejar que alcance la temperatura ambiente. Recortar el exceso de grasa. Frotar con aceite de oliva, sal, pimienta y jugo de limón. Dejar a un lado durante 1 hora. Colocar las costillas en la rejilla, con el hueso hacia arriba. Utilizar la Tabla para asar como guía. Rocíar con adobo o con los jugos en la mitad de la cocción. Ajustar la cocción según su propio gusto. Una vez que finalice la cocción, dejar reposar durante 10 a 15 minutos antes de cortar en rodajas. Para 6 a 8 porciones.

Jugo de limón
Sal y pimienta al ajo
Aceite de oliva
1 costilla de res de 3 libras

Costillas de res

Precalentar el horno a 325° F. Lavar y quitar las partes más gruesas de grasa del cordero deshuesado. Adobar el cordero con todos los ingredientes, excepto las cebollas. Cubrir y refrigerar durante toda la noche. Retirar la carne del adobo y guardar, guardar el resto para rocíar durante la cocción. Colocar la cebolla en rodajas sobre la carne. Colocar el cordero en la rejilla y seguir las instrucciones para asar. Rocíar con el resto del adobo. Una vez que se complete la cocción, dejar reposar el cordero durante 5 a 10 minutos antes de cortarlo en lonjas. Para 6 a 8 porciones.

Cordero asado
1 pierna de cordero de 5 a 6 libras
1/2 cebolla grande, cortada en rodajas finas
5 ó 6 dientes de ajo picados
1/3 taza de aceite de oliva extra virgen
1/2 taza de vino tinto seco
1/2 taza de salsa de soja liviana
2-1/2 cucharaditas de hojas de tomillo fresco
Sal y pimienta negra recién molida, a gusto

COOKING TIPS AND INSTRUCTIONS

Roast Lamb

1 5-6 pound leg of lamb
1/2 large onions, thinly sliced
5-6 cloves garlic, chopped
1/3 cup extra virgin olive oil
1/2 cup dry red wine
1/2 cup light soy sauce
2-1/2 teaspoon fresh thyme leaves
Salt and freshly ground black pepper to taste

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

Beef Ribs

1 3-pound beef rib
Olive oil
Salt and garlic pepper
Lemon juice

Wash, rinse and dry the meat. Allow meat to reach room temperature before preparing it for roasting. Trim off excess fat. Rub with olive oil, salt, pepper and lemon juice. Set aside for 1 hour. Place ribs on the rack with the ribs facing upward. Use **Roasting Chart** as a guide for the roasting. Baste with marinade or juices halfway through roasting. Make adjustment based on how you'd like your meat cooked. After it is done, let it sit for 10-15 minutes before slicing. Makes 6-8 servings.

COOKING TIPS AND INSTRUCTIONS

BAKING:

The Aroma® Roaster Oven can bake cakes, pies, breads, pizza and casseroles to perfection. Always preheat the oven.

- Place food on pan or foil paper for convenience and better results.
- For even baking, make sure food is centered on the rack inside the oven.

Baking Guide:

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

Low Fat Oat Bran Blueberry Muffins

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

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

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

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

Molletes de salvado de avena y arándano con bajo contenido graso

Comida	Temp. horno	Tiempo aprox.
Panes	375°	45-75 min.
Tartas	375°	45-60 min.
Pasteles	325°	45-60 min.
Bizcochos	375°	10-15 min.
Panecillos	375°	15-20 min.
Molletes (muffins)	400°	20-25 min.

Guía para hornear:

- Para un horneado uniforme, asegúrese de que la comida esté centrada sobre la rejilla dentro del horno.
- Para una mayor comodidad y para obtener los mejores resultados, ponga la comida en el recipiente de cocción o en papel de aluminio.
- En el Horno asador Aroma® puede hornear a la perfección pasteles, tartas, pan, pizza y cazuelas. Siempre precaliente el horno.

HORNEADO:

CONSEJOS E INSTRUCCIONES PARA COCINAR

CONSEJOS E INSTRUCCIONES PARA COCINAR

Cazuela de coliflor y zanahoria

1/2 libra de coliflor

2 zanahorias medianas

1 lata de sopa crema de champiñones

1/8 cucharadita de pimienta negra

1/2 taza de leche

1 lata de 2.8 onzas de cebollas fritas a la francesa

Sal

Cortar la coliflor y las zanahorias en trozos de tamaño similar. Mezclarlos con la sopa, la pimienta negra y la leche en una cazuela de 1.5 cuartos de capacidad. Cubrir con papel de aluminio y hornear a 350° F o hasta que esté caliente; revolver ocasionalmente.

Colocar las cebollas fritas a la francesa sobre la mezcla de verduras, bordeando el contorno de la cazuela. Hornear otros 3 a 5 minutos a 425° F hasta que se doren las

cebollas. Para 6 a 8 porciones.

COCCION AL VAPOR:

La gama de temperaturas y la forma de este horno asador permiten utilizarlo para

cocinar al vapor, un complemento ideal para la cocina sana y creativa.

• Utilizar la rejilla provista, colocar la comida en una fuente térmica y mantenerla en el

centro del horno.

• Agregar la cantidad adecuada de agua -hasta 1 taza- al recipiente de cocción. Durante

la cocción al vapor, mantener siempre la tapa colocada. Nota: Observar que no se

evapore toda el agua del recipiente de cocción. Si esto ocurre, agregue más agua.

Guía para cocción al vapor:

TIEMPO DE COCCION AL VAPOR	CANTIDAD DE AGUA	VEGETALES
10 Minutos	1/2 taza	Espárragos
5 Minutos	1/4 taza	Brócoli
15 minutos	1 taza	Repollo
15 minutos	1 taza	Zanahorias
15 minutos	1 taza	Coliflor
15 minutos	1 taza	Maíz
20 minutos	1-1/4 taza	Berenjenas
15 minutos	1 taza	Habichuelas
10 minutos	1/2 taza	Guisantes
10 minutos	1/2 taza	Espinaca
10 minutos	1/2 taza	Calabaza
10 minutos	1/2 taza	Calabacín

COOKING TIPS AND INSTRUCTIONS

Cauliflower & Carrot Casserole

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

Cut the cauliflower and the carrots in similar size. Mix them with soup, black pepper, and milk together in 1.5 qt. Casserole dish. Cover with foil and bake at 350° F or until hot; stir occasionally. Arrange French fried onions on top of vegetable mixture, along the casserole rim. Bake another 3-5 minutes at 425°F until onions are golden brown. Makes 6-8 servings.

STEAMING:

The temperature range and oven shape design transform your roaster into a steamer, ideal for creative and healthy cooking.

- Using the roasting rack, place food in the heat-proof dish and keep the dish in the center of the oven.
- Add the proper amount of water, a maximum of 2-cups, to the cooking pan. Always keep lid on while steaming. Note: Be careful not to boil all of the water out of the pan. If this occurs, add more water.

Steaming Guide:

VEGETABLE	AMOUNT OF WATER	STEAMING TIME
Asparagus	1/2 Cup	10 Minutes
Broccoli	1/4 Cup	5 Minutes
Cabbage	1 Cup	15 Minutes
Carrots	1 Cup	15 Minutes
Cauliflower	1 Cup	15 Minutes
Corn	1 Cup	15 Minutes
Eggplant	1-1/4 Cup	20 Minutes
Green Beans	1 Cup	15 Minutes
Peas	1/2 Cup	10 Minutes
Spinach	1/2 Cup	10 Minutes
Squash	1/2 Cup	10 Minutes
Zucchini	1/2 Cup	10 Minutes

COOKING TIPS AND INSTRUCTIONS

Steamed Beef with Broccoli

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

Marinade:

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

Combine sliced beef with marinade in a heat-proof dish. Pour hot water into cooking pan. Place any steaming rack in the bottom of the cooking pan. Place the dish on the rack and steam for about 10 minutes. Open lid and arrange broccoli around outer edge of the dish. Cover and steam for an additional 10 minutes. Ready to serve.

Steamed Tofu With Seafood Stuffing

1 16oz cube tofu
1/2 lb. boneless white fish fillet
1/2 lb. shrimp shelled and deveined

Seasoning:

1/2 teaspoon salt
1 tablespoon Sesame oil
1 tablespoon finely grated ginger
1 clove minced garlic
3 tablespoons soy sauce
1/8 cup green onion, chopped
1/4 teaspoon white pepper
1 tablespoon rice wine
1 tablespoon cornstarch
1/2 egg white

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

Carne de res al vapor con brócoli
1/2 libra de carne de res (en rodajas delgadas cortadas en forma transversal)
Adobo:
2 cucharaditas de salsa de soja
1/2 cucharadita de azúcar
1 diente de ajo picado
1 cucharadita de raíz de jengibre picado
1 cucharadita de fécula de maíz
1 cucharadita de salsa de ostras
1 cucharadita de aceite de sésamo o ajonjolí
1 taza de cabezas de brócoli
Poner las rodajas de carne con el adobo en una fuente térmica. Agregar agua caliente al recipiente de cocción. Colocar la rejilla en una posición alta, dentro del recipiente de cocción. Colocar la fuente en la rejilla y cocer al vapor durante unos 10 minutos. Levantar la tapa y disponer los brócolis rodeando el borde de la fuente. Cubrir y cocinar al vapor por otros 10 minutos. Ya está listo para servir.
Tofu al vapor con relleno de mariscos
1 cubo de tofu de 16 onzas
1/2 libra de filete de pescado blanco sin espinas
1/2 libra de camarones pelados y sin vena
Aderezos:
1/2 cucharadita de sal
1 cucharada de aceite de sésamo
1 cucharada de jengibre bien rallado
1 diente de ajo picado
3 cucharadas de salsa de soja
1/8 taza de cebolleta de verdeo picado
1/4 cucharadita de pimienta blanca
1 cucharada de vino de arroz
1 cucharada de fécula de maíz
1/2 clara de huevo
Enjuagar suavemente el cubo de tofu y colocarlo en un plato; dejar que se escurra el exceso de líquido durante varias horas. Picar el pescado y los camarones, y mezclarlos con los ingredientes del aderezo. Cortar el tofu por la mitad a lo largo y luego dividir cada una de las mitades en 4 partes. Retirar 1 cucharada de tofu de cada parte y rellenar con una cucharada de relleno (pasar el dedo humedecido para nivelar la parte superior del relleno). Colocar el tofu relleno en una placa térmica y espolvorear con el jengibre. Cocinar al vapor durante 15 minutos. Escurrir el líquido y luego rociar con salsa de soja y aceite de sésamo. Decorar con cebolleta de verdeo. Para 4 porciones.

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

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

Sopa vegetariana

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

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

COCCIÓN LENTA:

CONSEJOS E INSTRUCCIONES PARA COCINAR

COOKING TIPS AND INSTRUCTIONS

SLOW COOKING:

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

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

Vegetarian Soup

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

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

LIMITED WARRANTY

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year from provable date of purchase in 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 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 and which may vary from state to state and does not cover areas outside the United States.

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

GARANTÍA LIMITADA

Aroma Housewares Company garantiza que este producto esté libre de defectos de fabricación y en los materiales durante un período de un año de la fecha comprobable de compra dentro de Los Estados Unidos.

Dentro de este período de garantía, Aroma Housewares Company, a su opción, reparará o reemplazará gratuitamente cualquier parte que resulte defectuosa, siempre y cuando el producto sea devuelto a Aroma Housewares Company, con porte pagado y comprobante de compra y U.S. \$8.00 para gastos de envío y manejo. Sírvase llamar al número telefónico gratuito que se menciona 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, uso indebido, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es inválida en caso de que el aparato sea desarmado o se le dé mantenimiento por un centro de servicio no autorizado.

Esta garantía le ofrece derechos legales específicos, los cuales podrán variar de un estado a otro y no cubre 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