

AFP-1600S

www.AromaCo.com

AROMA®

Stainless Steel
Electric Skillet

Instruction Manual



Sartén eléctrico
de acero inoxidable
Manual de instrucciones

AROMA®



www.AromaCo.com

AFP-1600S

Congratulations on your purchase of the **AROMA** Stainless Steel Electric Skillet!

Your new electric skillet is perfect for a wide variety of meals— from hearty breakfast classics to delicious dinner favorites. The sturdy 18/10 stainless steel construction is designed to stand the test of time.

The Stainless Steel Electric Skillet's elegant design makes it an ideal serving dish for entertaining as well. Cook a meal to be served in the skillet and cut down on dishes by serving in the same pan! Just remove the temperature control and the skillet is ready to be brought to the table.

This manual contains instructions for the use of your new electric skillet. For a wealth of recipes for your electric skillet, replacement parts and more kitchen solution ideas, please visit us online at www.AromaCo.com.

Please read all the instructions before first use.

Published By:

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

© 2010 Aroma Housewares Company All rights reserved.

¡Felicidades en la compra de su sartén eléctrico **AROMA** de acero inoxidable!

Su nuevo sartén eléctrico es perfecto para una gran variedad de comidas, desde unos clásicos y vigorosos desayunos, hasta una succulenta cena clásica. Su robusta construcción de acero inoxidable 18/10 está diseñada para resistir el paso del tiempo.

El elegante diseño del sartén eléctrico aroma de acero inoxidable lo hace ideal para servir platos, al tiempo que entretiene a sus invitados! Cocine una comida para ser servida en el sartén y evite así el uso de vajillas! Solo quitele el control de temperatura y el sartén está listo para ser llevado a la mesa.

Este manual contiene instrucciones para el uso de su nuevo sartén eléctrico. Para un caudal de recetas para su sartén eléctrico, refacciones de repuesto y mas ideas con soluciones de cocina, por favor visitemos en línea al: www.AromaCo.com.

Por favor lea todas las instrucciones antes de su primer uso.

Publicado Por:

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

© 2010 Aroma Housewares Company Todos los derechos reservados.

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

1. Importante: Lea todas las instrucciones con cuidado antes de usarlo por vez primera.
2. No toque superficies calientes, siempre use las manijas o guantes de cocina.
3. Asegúrese de que todas las herramientas estén armadas y apropiadamente aseguradas.
4. Use solo sobre una superficie nivelada, seca y con una superficie resistente al calor.
5. Como protección contra una descarga eléctrica, no sumerja la base del sartén, los cables, enchufes o el control de temperatura, en agua o en cualquier otro líquido. Una supervisión estrecha es necesaria cuando se use un aparato electrodoméstico cerca de niños. Este aparato no debe ser usado por niños.
7. Desenchufe de la conexión de salida cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que el sartén y sus accesorios se enfríen completamente antes de quitarle o adherirle partes.
8. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o bien después de que el aparato haya funcionado mal, se haya caído, dañado de alguna manera, o no esté funcionando apropiadamente. Contacte al servicio a clientes de Aroma® para que sea examinado, reparado, o ajustado.
9. El uso de accesorios o refacciones no recomendados por Aroma® puede causar fuego, descargas eléctricas o alguna lesión.
10. No se use a la intemperie.
11. No permita que el cable cuelgue de la mesa o del mostrador.
12. No se use este aparato para otros usos que el previsto.
13. Siempre adhiera el medidor de temperatura al aparato primero y después enchufe el cable eléctrico. Para desconectarlo, ponga el control de la temperatura en "OFF" y después desconecte el cable de la pared.
14. No permita que el cable haga contacto con superficies calientes. Cuando, en cualquier contenedor, se calienta aceite a altas temperaturas, se pueden provocar gases inflamables. No exponga una flama con estos gases ya que puede ser peligroso. Nunca cubra el sartén mientras esté calentando aceite.
16. No ponga cerca de un calentador o de un horno caliente. No toque, cubra o obstruya el conducto de ventilación arriba de la tapa del sartén durante, o después de usarse, ya que está extremadamente caliente y puede causar quemaduras y lesiones.
18. No limpie con cojinetes metálicos ya que pueden desprenderse pequeñas partículas y hacer contacto con partes eléctricas, creando el riesgo de una descarga. Estos cojinetes metálicos también pueden dañar el acabado del sartén.
19. Cuando use el sartén evite cambios súbitos de temperatura.
20. Úsese solo con corriente alterna de 120V AC.
21. Solo utilice la sonda del Control de Temperatura que incluimos para operar este sistema.
22. No se use este aparato para otros usos que el previsto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

IMPORTANT SAFEGUARDS

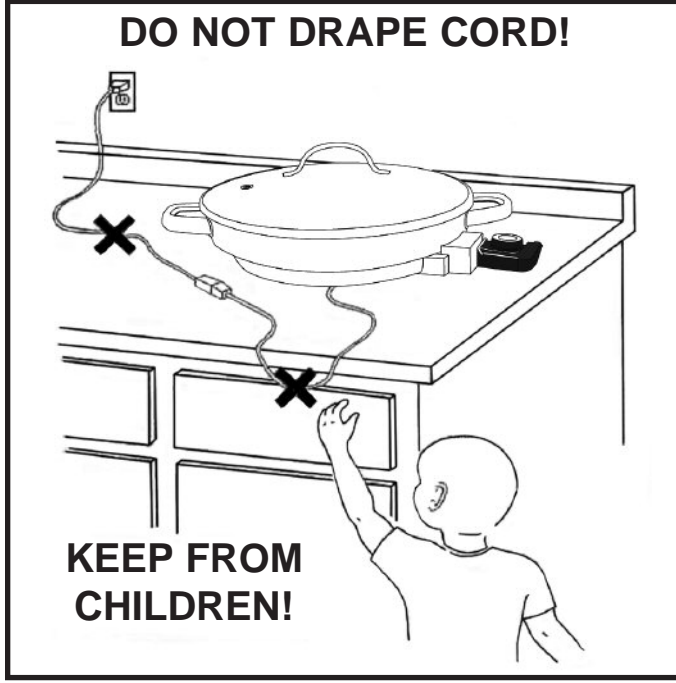
Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. Important: Read all instructions carefully before first use.
2. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. Ensure that all handles are assembled and securely fastened.
4. Use only on a level, dry and heat-resistant surface.
5. To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the skillet base, cord, plugs or temperature control in water or any other liquid.
6. Close supervision is necessary when using any appliance near children. This appliance is not intended for use by children.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the skillet and all parts to cool completely before removing or placing parts and before cleaning.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance has malfunctioned, has been dropped or damaged in any way or is not operating properly. Contact Aroma® customer service for examination, repair or adjustment.
9. The use of accessory attachments not recommended by Aroma® may result in fire, electrical shock or injury.
10. Do not use outdoors.
11. Do not allow the cord hang over the edge of the table or counter.
12. Extreme caution must be used when moving this, or any, appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Always attach the temperature probe to the appliance first, and then plug the cord in the wall outlet. To disconnect, turn the temperature control to "OFF," then remove the plug from the wall outlet.
14. Do not allow the cord to contact hot surfaces.
15. When oil is heated to high temperatures in any vessel, flammable gases are given off. Do not expose a flame to these gases as this may be dangerous. Never cover the skillet while heating oil.
16. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
17. Do not touch, cover or obstruct the steam vent on top of the skillet lid during or immediately after use as it is extremely hot and may cause scalding.
18. Do not clean with metal scouring pads. Small particles may break off of the pads and contact electrical parts, creating a risk of electric shock. Metal scouring pads also may damage the finish.
19. Avoid sudden temperature changes when using the skillet.
20. Use only with a 120V AC power outlet.
21. Use only the included Aroma® Temperature Control Probe when operating this appliance.
22. Do not use this appliance for other than its intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SHORT CORD INSTRUCTIONS

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.



POLARIZED PLUG

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

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

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

This appliance is for household use only.

INSTRUCCIONES DE 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.



PLOYA POLARIZADA

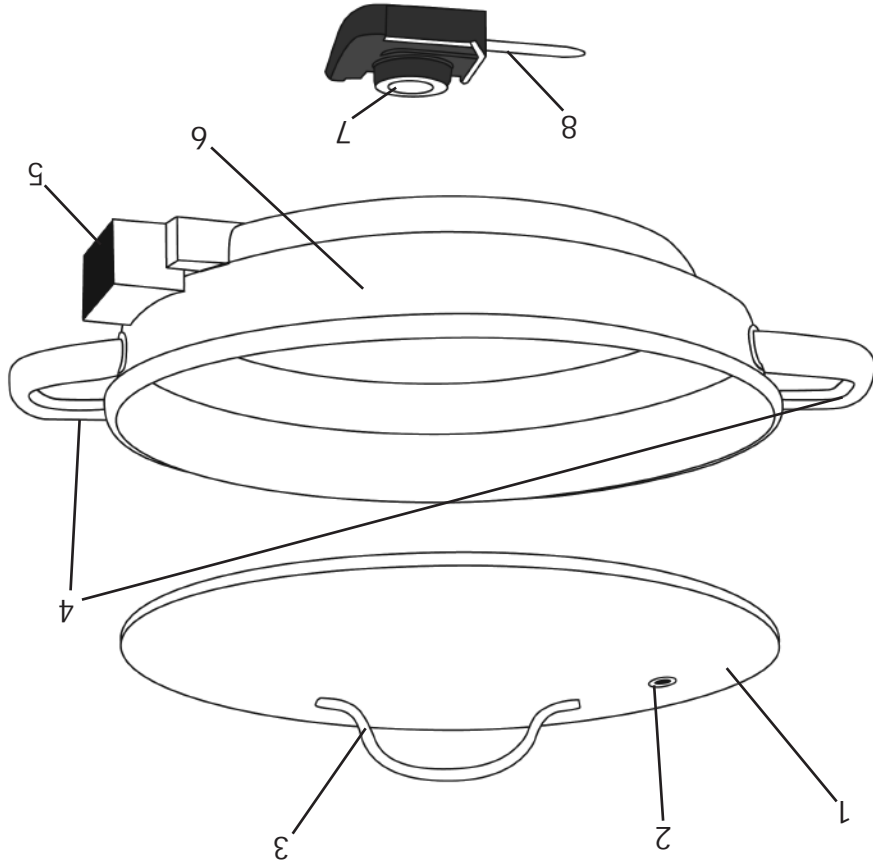
Si este aparato tiene ploya polarizada:

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

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

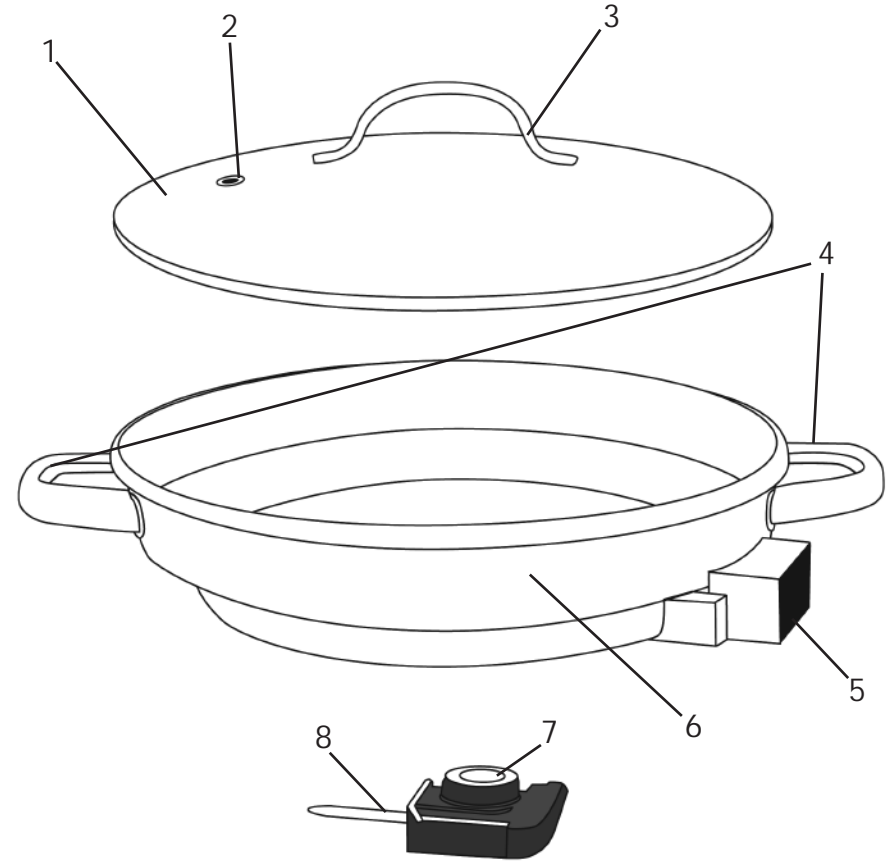
ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

IDENTIFICACION DE LAS PARTES



- 1. Tapa de vidrio templado
- 2. Ventilación del vapor
- 3. Agarradera de la tapa
- 4. Mango del sartén
- 5. Puerto de control de temperatura
- 6. Base de acero inoxidable del sartén
- 7. Indicador del control de temperatura
- 8. Sonda del control de temperatura

PARTS IDENTIFICATION



- 1. Tempered Glass Lid
- 2. Steam Vent
- 3. Lid Handle
- 4. Skillet Handles
- 5. Temperature Control Port
- 6. Stainless Steel Skillet Base
- 7. Temperature Control Dial
- 8. Temperature Control Probe

USING YOUR ELECTIC SKILLET

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 tempered glass lid and stainless steel skillet in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not wash the temperature control probe.

! NOTE:

- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Do not immerse the temperature control probe in water at any time.

To Cook:

1. Place the skillet on a clean, level, dry and heat-resistant surface.

! HELPFUL HINTS:

- To ease cleanup and reduce sticking, add a light coat of nonstick cooking spray or oil to the skillet prior to cooking.
2. Check that the temperature control dial is set to "OFF." Insert the temperature control probe into the temperature control port. See *Illustration A* for details.

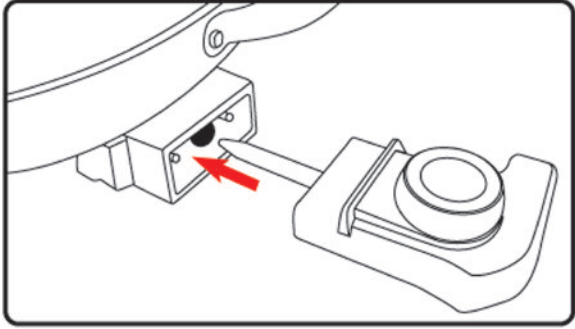


Illustration A

3. Plug the power cord into an available electrical outlet.
4. Turn the temperature control dial to the desired setting. The indicator light will illuminate to indicate that the skillet is preheating.

! NOTE:

- Once the skillet has finished preheating, do not leave the skillet on without any food inside. This may lead to damage over time.

COMO USAR EL APARATO

Antes de usarlo por primera vez:

1. Lea todas las instrucciones y las medidas de seguridad de importancia.
2. Deshágase de los materiales de empaque y cerciórese que los artículos vengan en buena condición.
3. Rasgue todas las bolsas de plástico ya que pueden presentar un peligro para los niños.
4. Lave la tapa de vidrio templado y el sartén de acero inoxidable con agua tibia y jabonosa. Enjuague y seque a conciencia. No lave la sonda del control de temperatura.

! NOTA:

- No use mallas metálicas o limpiadores raspaes.
- No meta al agua la sonda del control de temperatura.

Para cocinar:

1. Coloque el sartén sobre una superficie limpia, seca, nivelada y resistente al calor.

! CONSEJO ÚTIL:

- Para facilitar la limpieza y reducir la adhesividad, antes de cocinar o de agregarle al sartén una ligera capa de vaporizador anti-adherente o de aceite.

2. Verifique que el indicador del control de temperatura esté en "OFF." Inserte la sonda del control de temperatura en el control del mismo. Para detalles vea la *ilustración A*.

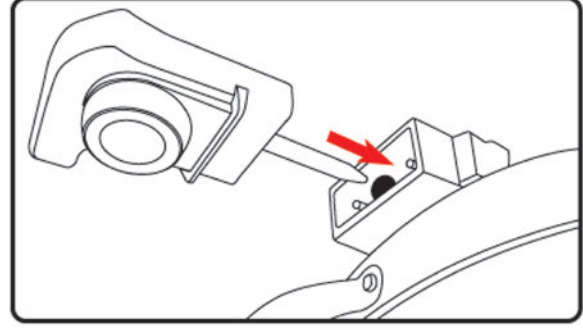


Ilustración A

3. Enchufe el cable en un toma corriente.
4. Gire el control de temperatura a la posición deseada. La luz del indicador se iluminará para señalar que el sartén se está precalentando.

! NOTA:

- Una vez que el precalentamiento ha terminado no deje el sartén sin algún alimento sobre este, ya que esto puede causar daños con el tiempo.

1. Siga los pasos del 1 al 3 de "Para Cocinar" en la página 4.
2. Gire el control a la temperatura apropiada para dorar. Las temperaturas recomendadas son de 325°F a 400°F. El rango recomendado para cocer a fuego lento es de 200°F a 225°F. La luz iluminadora se encenderá para indicarnos que el sartén se está precalentando.
3. Una vez que el sartén ha alcanzado la temperatura elegida, la luz indicadora se apagará y parpadeará mientras el sartén se calienta.
4. Con precaución coloque los alimentos que van a ser dorados a fuego lento en el sartén.
5. Cocine a fuego lento hasta obtener los resultados deseados.
6. Después de haber cocinado los alimentos, gire el control de temperaturas a la posición de "Off". Desconecte el sartén eléctrico y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo. Busque en la página 8 las instrucciones para limpiar el sartén correctamente.

Para dorar a fuego lento:

9. Una vez se ha cocinado la comida, programe el control de temperatura en la posición de "Off". Desenchufe el sartén eléctrico y permita que se enfríe totalmente antes de lavarlo. Para instrucciones de cómo limpiarlo, vaya a la página 8.

- Las manijas y mangos de la tapa y del sartén se verán calentadas durante la operación, por lo que le sugerimos use guantes para horno cuando haya que tocarlas.
- Cuando abra la tapa de vidrio templado haga lo con precaución y haga lo retirado de su cara porque el vapor que sale puede ser extremadamente caliente.

NOTA:

- Hay varias recetas culinarias en este manual instructivo, empezando en la página 9. Visite www.AromaCo.com para más sugerencias culinarias, o bien para someter las suyas propias.

CONSEJO ÚTIL:

5. El sartén se precalentará por unos 3-5 minutos, dependiendo de la temperatura seleccionada.
6. Una vez que el sartén ha alcanzado la temperatura seleccionada, la luz del indicador se apagará. La luz del indicador parpadeará intermitentemente en "on" y "off" durante el cocimiento mientras el sartén mantenga la temperatura.
7. Con precaución coloque en el sartén los alimentos que van a ser cocinados.
8. Cocine la comida como se indica o hasta obtener los resultados buscados. En la página 7 del *Guía para Cocinar (Cooking Guide)* encontrará temperaturas sugeridas y tiempos de cocimiento para muchos de los platillos favoritos.

Para cocinar:

USING YOUR ELECTRIC SKILLET

To Cook:

5. The skillet will preheat for approximately 3-5 minutes, depending upon the chosen temperature setting.
6. Once the skillet has reached the chosen temperature setting the indicator light will shut off. The indicator light will blink on and off during cooking as the skillet maintains temperature.
7. Using caution, place food to be cooked into the skillet.
8. Cook food as directed or until desired results are achieved. See the "Cooking Guide" on page 7 for suggested temperatures and cooking times for many favorite skillet foods.

HELPFUL HINTS:

- There are several recipes included in this instruction manual, beginning on page 9. Visit www.AromaCo.com for more great recipe ideas, or even to submit your own.

NOTE:

- The lid handle and skillet handles will become hot during operation. Use oven mitts or another form of heat protection whenever touching the lid handle or skillet handles while cooking.
- Use caution when opening the tempered glass lid. Open the lid so that it is angled away from you, as escaping steam will be extremely hot.

9. After food has cooked, set the temperature control dial to the "Off" position. Unplug the electric skillet and allow it to cool completely before cleaning. Refer to "How to Clean" on page 8 for cleaning instructions.

To Brown/Braise Food:

1. Follow steps 1-3 of "To Cook" on page 4.
2. Turn the temperature control dial to the appropriate temperature to brown/braise. Recommended temperatures for browning are 325°F to 400°F. The recommended range for braising is 200°F to 225°F. The indicator light will illuminate to indicate that the skillet is preheating.
3. Once the skillet has reached the chosen temperature setting the indicator light will shut off. The indicator light will blink on and off during cooking as the skillet maintains temperature.
4. Using caution, place food to be browned/braised into the skillet.
5. Brown/braise until desired results are reached.
6. After food has cooked, set the temperature control dial to the "Off" position. Unplug the electric skillet and allow it to cool completely before cleaning. Refer to "How to Clean" on page 8 for cleaning instructions.

USING YOUR ELECTRIC SKILLET

To Simmer Soups, Sauces and More:

1. Follow steps 1-3 of "To Cook" on page 4.
2. Add liquid and food to be simmered to the skillet.
3. Turn the temperature control dial to 300°F. The indicator light will illuminate to indicate that the skillet is heating up to the chosen temperature.
4. Once the skillet has reached the chosen temperature setting the indicator light will shut off. The indicator light will blink on and off during cooking as the skillet maintains temperature.
5. Monitor the liquid being simmered. Once it begins to boil, reduce the temperature to 200°F.
6. Simmer until done. Refer to the recipe being used for suggested simmering time.
7. After food has cooked, set the temperature control dial to the "Off" position. Unplug the electric skillet and allow it to cool completely before cleaning. Refer to "How to Clean" on page 8 for cleaning instructions.

To Use as a Buffet Server:

The beautiful stainless steel finish of this electric skillet makes it an ideal piece for entertaining as well. Your electric skillet easily doubles as a buffet server.

1. Set the electric skillet, filled with cooked food to be served, out in the proper serving area. The serving surface should be level, dry and heat-resistant.
2. Turn the temperature control dial to 200°F setting.
3. Once the skillet has reached 200°F the indicator light will shut off. The indicator light will blink on and off during cooking as the skillet maintains temperature.

NOTE:

- If serving meat, here are the recommended safe serving temperatures:

Meat	Safe Temperature
Fish	140°F
Beef/Pork	160°F
Chicken	165°F

4. After serving is complete, set the temperature control dial to the "Off" position. Unplug the electric skillet and allow it to cool completely before cleaning. Refer to "How to Clean" on page 8 for cleaning instructions.

NOTE:

- Monitor the amount of food in the electric skillet while serving. The electric skillet should never be kept at the Warm setting without any food in the skillet.

COMO USAR EL APARATO

Para cocer a fuego lento sopas, salsas y mas:

1. Siga los pasos del 1 al 3 de "Para Cocinar" en la página 4.
2. Agregue la comida y los líquidos que va a dorar al sartén.
3. Gire el marcador del control de temperatura a 300°F. La luz del indicador se desanda.
4. Una vez que el sartén ha alcanzado la temperatura deseada, la luz del indicador se prenderá y apagará durante el cocimiento mientras el sartén mantiene su temperatura.
5. Monitoree el líquido que se está dorando para una vez que hierva se reduzca la temperatura a 200°F.
6. Cocine hasta que termine. Consulte con la receta que está usando para saber cuánto tiempo se debe de cocinar.
7. Después de que se ha cocinado la comida, gire el indicador de temperatura a la posición de "Off." Desconecte y permita que se enfríe antes de lavarse. Consulte la página 8 para instrucciones de lavado.

Para usarse como un servidor para buffet:

El hermoso y elegante terminado de acero inoxidable de este sartén eléctrico lo hace una tema ideal para entretener a sus invitados.

1. Saque su sartén eléctrico a la zona donde planea agasajar a sus invitados, llénelo con sus platillos favoritos. La superficie donde lo va a colocar debe ser plana, seca y resistente al calor.
2. Programe el control de temperatura a 200°F.
3. Una vez el sartén ha alcanzado esta temperatura, el indicador se apagará, para empezar a parpadear, indicando que el sartén continúa manteniendo la temperatura seleccionada.

NOTA:

- Si sirve la carne, aquí sea las temperaturas seguras recomendadas de la porción:

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

4. Cuando haya terminado de servir los alimentos, programe el control de temperatura a "Off." Desconecte el sartén eléctrico y permita que se enfríe antes de iniciar su limpieza. Para instrucciones busque en la página 8, en la sección de "Cómo limpiar."

NOTA:

- No deje el sartén en la posición de "Warm" sin alimentos sobre éste.

GUÍA PARA COCINAR

El sartén eléctrico de acero inoxidable es una magnífica opción para preparar una variedad de los platos favoritos de su familia. El guía de abajo es una manera práctica y rápida para conocer los tiempos y temperaturas ideales. También hay varias recetas incluidas en este manual, empezando en la página 9.

Para recibir más recetas, o bien para someter las suyas, por favor visítenos en www.AromaCo.com.

Selección de Alimentos	Ajustes de Temperatura	Tiempo Aproximado
Alimentos	375°F	Tocino
	225°F	Cacerolas de plattos
	375°F	Pollo
	300°F	Huevos
	350°F	Pescado
	350°F	Tostada francesa
	300°F	Sándwiches a la plancha
	375°F	Hamburguesas
	350°F	Rebanadas de bistec de jamón
	400°F	Papa rallada dorada
	375°F	Panqueques
	375°F	Pizzas
	375°F	Chuletas de puerco
	325°F	Papas
	350°F	Chorizo
	375°F	Plattos orientales
	300°F	Verduras

NOTA:

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

COOKING GUIDE

The Stainless Steel Electric Skillet is an excellent way to prepare a variety of family favorites. The guide below is a quick overview of suggested times and temperatures for many classic skillet foods. There are also several recipes included in this manual, beginning on page 9.

For even more meal ideas, or to submit your own recipes, visit www.AromaCo.com.

Food Selection	Temperature Settings	Approximate Time
Bacon	375°F	4-7 min
Casseroles	225°F	30-60 min
Chicken	375°F	10-15 min
Eggs	300°F	2-5 min
Fish	350°F	6-9 min
French Toast	350°F	4-5 min
Grilled Sandwiches	300°F	5-10 min
Hamburgers	375°F	5-12 min
Ham Steak Slices	350°F	10-15 min
Hash Browns	400°F	8-10 min
Pancakes	375°F	1-3 min
Pizza	375°F	10-15 min
Pork Chops	375°F	10-15 min
Potatoes	325°F	10-12 min
Sausage	350°F	10-12 min
Stir Fry	375°F	4-7 min
Vegetables	300°F	4-7 min

NOTE:

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

HOW TO CLEAN

Always unplug unit and allow to cool completely before cleaning.

1. Unplug and remove the temperature control probe from the temperature control port.
2. Wash the tempered glass lid with a dishcloth in warm, soapy water.
3. Wash the cooking surface of the skillet base with a soapy sponge, taking care not to immerse the temperature control port of the skillet base in water.
4. Dry the skillet base and tempered glass lid thoroughly.



NOTE:

- Do not immerse the skillet base, temperature-control probe, cord, or plug in water or any other liquid.
- Do not attempt to cool the unit by pouring cold water into it. This sudden temperature change may cause the product to warp.
- Ensure that the temperature control port, located on the side of the skillet, is thoroughly dried after washing and before using.

COMO LIMPIAR

Siempre desconecte la unidad y permita que se enfríe antes de iniciar su limpieza.

1. Desconecte y retire la sonda de la salida del control de temperatura.
2. Lave la tapa de vidrio templado con un paño con agua tibia y jabonosa.
3. Lave la superficie del sartén con una esponja, cuidando de no meter al agua el dispositivo del control de temperatura.
4. Seque con cuidado la base del sartén así como la tapa de vidrio templado.



NOTA:

- Nunca sumerja en el agua, o cualquier otro líquido, la base del sartén, la sonda del control de temperatura, el cordón o el enchufe.
- No intente enfriar la unidad vaciándole adentro agua fría. Este cambio brusco de temperatura puede ocasionar que el producto se tuerza.
- Asegúrese que el conector del probador, localizado en el costado del sartén, esté completamente seco después de lavarlo y antes de usarlo.

Refrito de pechuga de pollo con queso italiano

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

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

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

Frittata de papa

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

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

Italian Cheese Chicken Breast Stir Fry

- 2 medium skinless chicken breasts
- 2 oz. fresh parsley, chopped
- 4 oz. shredded Italian cheese
- 2 oz. white onion, finely chopped
- 2 tbsp vegetable oil
- 1 tsp fresh garlic, minced
- ½ tsp salt
- 1 tsp cornstarch
- ½ tsp Japanese rice wine
- White pepper, to taste

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

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

Potato Frittata

- 16 oz. lean turkey sausage
- 2 green onions, chopped
- 4 Russet potatoes, thinly sliced
- ½ cup sliced mushrooms
- ½ green bell pepper, chopped
- 8 eggs

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

Bleu Cheese Burgers

- 1½ lbs lean ground beef
- ¼ cup onion, finely chopped
- 1 garlic clove, pressed
- ¼ tsp salt
- ¼ tsp pepper
- 2 oz. bleu cheese, crumbled
- 4 hamburger buns

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

Turkey with Mushroom Sauce

- 4 turkey cutlets
- ½ cup all-purpose flour, divided
- 1 garlic clove, pressed
- ½ tsp salt
- ½ tsp pepper
- ¼ cup butter or margarine, divided
- 1 cup sliced mushrooms
- 1 can chicken broth (14.5 oz.)

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

Hamburguesas con queso tipo Roquefort

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

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

Pavo con salsa de champiñones

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

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

Polla barbacoa

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

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

Estofado de res

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

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

RECIPES

Barbeque Chicken

- 4 chicken breasts
- ½ cup butter or margarine
- ¾ cup lemon juice
- 2 tsp garlic salt
- 2 tbsp cumin
- 2 tbsp cayenne pepper
- 1 tsp salt
- ½ tsp pepper

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

Beef Stew

- 4 cups water
- 5 beef bouillon cubes
- 1 tsp Worcestershire sauce
- 2 cups cooked beef, cubed
- 6 carrots, peeled and cut into chunks
- 1 medium onion, chopped
- 2 tbsp flour
- 1 garlic clove, minced
- 1 small bay leaf

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

LIMITED WARRANTY

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

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. \$16.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for a return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

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

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

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
M-F, 8:30 AM - 4:30 PM, Pacific Time
Website: www.AromaCo.com

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

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

Dentro de este periodo de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepago, con comprobación de compra y \$16.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

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

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

GARANTÍA LIMITADA