

# AROMA®

## Instruction Manual

### Turbo Oven™



# AROMA®

**?** Questions or concerns  
about your Turbo Oven™?  
*Before returning to the  
store...*

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

**☞** Answers to many common  
questions and even  
replacement parts can be found  
online. Visit  
**[www.AromaCo.com/Support](http://www.AromaCo.com/Support).**

Las respuestas a muchas  
preguntas comunes e incluso  
piezas de repuesto se pueden  
encontrar en línea. Visita:  
**[www.AromaCo.com/Support](http://www.AromaCo.com/Support).**

Nos expertos de servicio al  
cliente estará encantado de  
ayudarte. Llámemos al número  
gratuito a **1-800-276-6286.**

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

Manual de Instrucciones  
Turbo Oven™

# AROMA®





¡Felicitaciones por comprar el Aroma® Turbo Oven™! El Aroma® Turbo Oven™ proporciona una forma más eficiente, segura y rápida de hornear, asar, gratinar, cocinar al vapor, descongelar y hasta freír con "aire" sus comidas favoritas, con comodidad y en la mesada de su cocina.

El Turbo Oven™ hace circular aire caliente alrededor de los alimentos logrando una cocción más rápida y eficaz que un horno convencional. Simplemente coloque los ingredientes que desea en una de las rejillas incluidas dentro del bol de vidrio; ajuste el tiempo y la temperatura apropiados, y vea cómo su comida se cocina a la perfección de manera rápida y uniforme. Sin necesidad de precalentar el horno y con un diseño elegante y compacto que facilita su limpieza ahorrándole tiempo y trabajo en la cocina. El Turbo Oven™ es liviano por lo que se puede trasladar fácilmente, lo que le ofrece una gran variedad de opciones de cocción en diferentes lugares.

Para más información sobre su Aroma® Turbo Oven™, consultas sobre servicio técnico, piezas de repuesto y otros electrodomésticos, visítenos en [www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com).

[www.AromaTestKitchen.com](http://www.AromaTestKitchen.com)



[www.facebook.com/AromaHousewares](http://www.facebook.com/AromaHousewares)



[www.twitter.com/AromaHousewares](http://www.twitter.com/AromaHousewares)



[www.pinterest.com/AromaHousewares](http://www.pinterest.com/AromaHousewares)



Publicado por  
Aroma Housewares Co.  
6469 Flanders Drive  
San Diego, CA 92121  
EE. UU.  
1-800-276-6286  
[www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com)  
©2014 Aroma Housewares Company  
Todos los derechos reservados



Published By:  
Aroma Housewares Co.  
6469 Flanders Drive  
San Diego, CA 92121, U.S.A.  
1-800-276-6286  
[www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com)  
©2014 Aroma Housewares Company  
All rights reserved.



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

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

For more information on your Aroma® Turbo Oven™, or for product service, replacement parts and other home appliance solutions, please visit us online at [www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com).



[www.pinterest.com/AromaHousewares](http://www.pinterest.com/AromaHousewares)



[www.twitter.com/AromaHousewares](http://www.twitter.com/AromaHousewares)



[www.facebook.com/AromaHousewares](http://www.facebook.com/AromaHousewares)



[www.AromaTestKitchen.com](http://www.AromaTestKitchen.com)

See what's cooking with Aroma online!

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

**Quando usa elettrodomésticos siempre debe seguir las siguientes precauciones de seguridad básica:**

15. Guárdelo en lugar fresco y seco.

16. No mueva o levante el horno de convección enchufado. Desconecte el cable del tomacorriente y del horno antes de abrir la tapa.

17. Antes de retirar la tapa de vidrio templado:

- 1) Apague el timer,
- 2) Desconecte el cable de alimentación,
- 3) Una vez que la tapa se haya enfriado, levántela con ambas manos usando la manija,
- 4) Apoye el borde de acero inoxidable de la tapa sobre una superficie plana.

18. No apoye la parte inferior caliente de la tapa directamente sobre una superficie laminada, de madera, papel, plástico o cualquier otro material inflamable. Apóyela sobre una superficie resistente al calor o sobre la rejilla de metal incluida.

19. No coloque el horno cerca del borde de una mesa o mesada, o sobre una silla, banco u otra superficie inestable para evitar que se caiga. Utilice siempre una superficie plana, estable y seca.

20. Coloque la tapa en el bol antes de enchufar y encender el horno.

21. Mantenga el bol alejado al menos 3 pulgadas de otros objetos o superficies.

22. Durante y después de la cocción, el bol de vidrio y otras partes del horno estarán muy calientes. Tómele de las manijas y use manoplas o guantes protectores.

23. No use esponjas metálicas para la limpieza ya que pequeños trozos de metal pueden desprenderse y tocar partes eléctricas causando descargas eléctricas.

24. No utilice el bol de vidrio para otro propósito que aquel para el que fue diseñado.

25. No lo mueva o limpie hasta que el bol y la tapa se hayan enfriado por completo.

26. No utilice el horno como freidora. No lo llene con aceite o intente usarlo como freidora. Puede causar un incendio o lesiones personales.

27. Para desconectar póngase el control en "OFF" (desconectar) y después separe el cable del enchufe en el muro.

28. Para evitar el riesgo de un choque eléctrico cocine solo en la olla desmontable que le ha sido proporcionada.



**1. Importante: Lea cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.**

2. No toque la superficie de vidrio caliente. Use las manijas o los botones.

3. Para evitar descargas eléctricas, incendios o lesiones personales nunca sumerja el cable, enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido. Consulte las instrucciones de limpieza.

4. No lo deje al alcance de los niños. Evite que los niños utilicen el artefacto sin la supervisión de un adulto. Este aparato no está diseñado para ser usado por niños.

5. Desenchufe el artefacto cuando no esté en uso o para limpiarlo. Espere a que se enfríe antes de poner o quitar piezas, o antes de limpiarlo.

6. No utilice artefactos con cables o enchufes en mal estado, si funcionan mal o si están dañados de cualquier forma. Consulte al Servicio al Cliente de Aroma para examinar, reparar o ajustar el artefacto.

7. No utilice accesorios que no sean los provistos o recomendados por Aroma Housewares. Las piezas incompatibles pueden provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.

8. No lo utilice al aire libre.

9. Evite que el cable cuelgue del borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes.

10. No lo coloque en o cerca de una llama de gas, hornalla eléctrica, horno u otro electrodoméstico caliente.

11. No lo utilice para otro propósito distinto a aquel para el que está diseñado.

12. Siempre desenchufelo desde la base en el enchufe de la pared. Nunca tire del cable.

13. Los artefactos que contienen aceite u otros líquidos calientes deben usarse o moverse con extrema precaución.

14. El horno debe usarse en un circuito eléctrico diferente al de otros electrodomésticos en funcionamiento. Si se sobrecarga el circuito eléctrico, el horno puede no funcionar correctamente.



# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

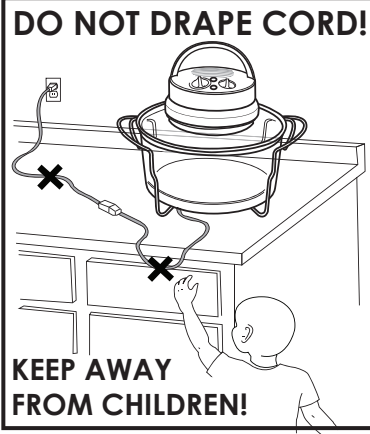
1. **Important: Read all instructions carefully before first use.**
2. Do not touch hot glass surface. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, fire, and injury to persons, do not immerse cord, plug or the appliance itself in water or any other liquid. See instructions for cleaning.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children. This appliance is not intended for use by children.
5. Unplug from power outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before adding or removing parts and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Aroma customer service for examination, repair or adjustment.
7. Do not use attachments or accessories other than those supplied or recommended by Aroma Housewares. Incompatible parts may result in fire, electrical shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table, counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a gas flame, electric burner, heated oven or other electrical appliance.
11. Do not use the appliance for other than its intended use.
12. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
13. Extreme caution should be exercised when using or moving the appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. The oven should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not operate properly.
15. Store in a cool, dry place.

16. Do not move or lift the convection oven while the power cord is still connected to the wall outlet. Remove the plug from the wall outlet and the oven before removing the oven lid.
17. Before removing the tempered glass lid:
  - 1) Turn off the timer,
  - 2) Disconnect the power cord,
  - 3) Once lid has cooled lift the top with both hands using the lid handle,
  - 4) Rest the stainless steel rim of the lid on a flat surface.
18. Do not place the hot underside of the lid directly onto laminated, wood, paper, plastic and other flammable surfaces. Place the lid on a heat resistant surface or place it on the included metal rack.
19. Do not place the oven too close to the edge of a table or counter, or on a chair, bench or other unstable surface, to prevent it from falling. Use only on a level, dry and heat-resistant surface.
20. Always place the lid on the bowl before plugging in the power cord and turning on.
21. Keep the sides of the bowl at least 3 inches from other objects or surfaces.
22. During and after use, the glass cooking bowl and other parts will become very hot. Be sure to use the handles and wear protective oven mitts or gloves.
23. Do not clean with metal scouring pads as pieces may break off and touch electrical parts causing electric shock.
24. Do not use the glass cooking bowl for other than its intended purpose.
25. Wait until glass cooking bowl and the lid top have cooled completely before moving or cleaning.
26. Do not use this appliance as a deep fryer. Do not fill with oil or attempt to deep fry. Such actions may cause fire and injury.
27. To disconnect, turn any control to "OFF" then remove plug from wall outlet.
28. To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable glass cooking bowl provided.

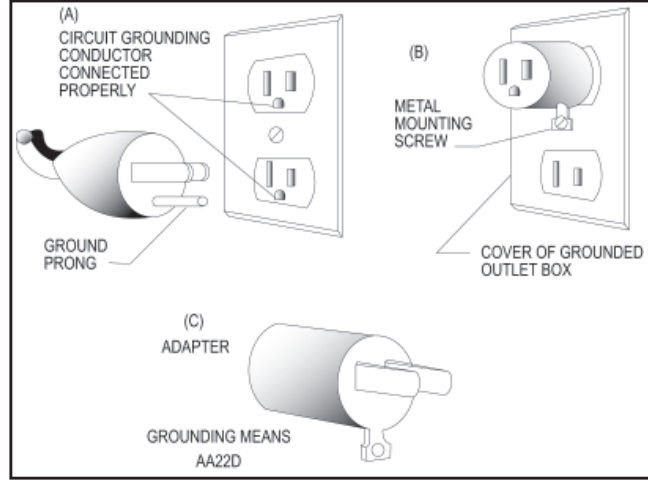
# ! IMPORTANT SAFEGUARDS

## Short Cord Instructions

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



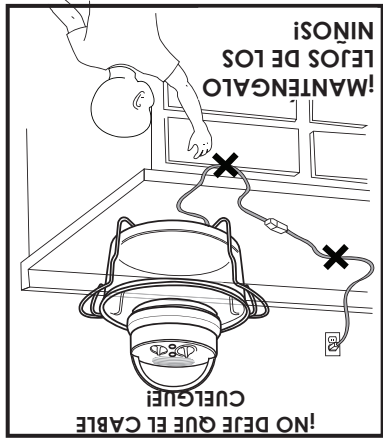
## Grounding Instructions



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

# ! MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

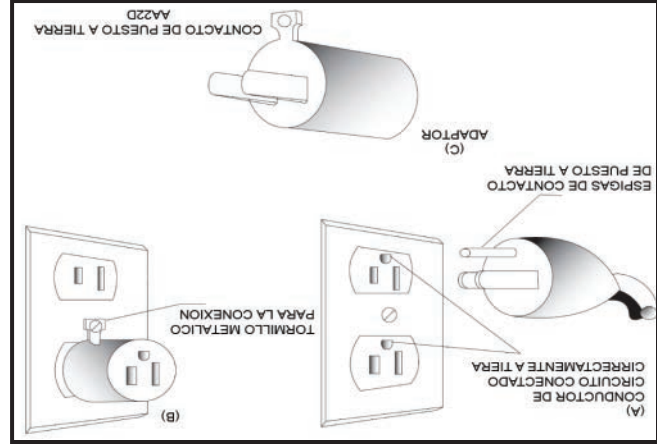
## Instrucciones de Cable Corto



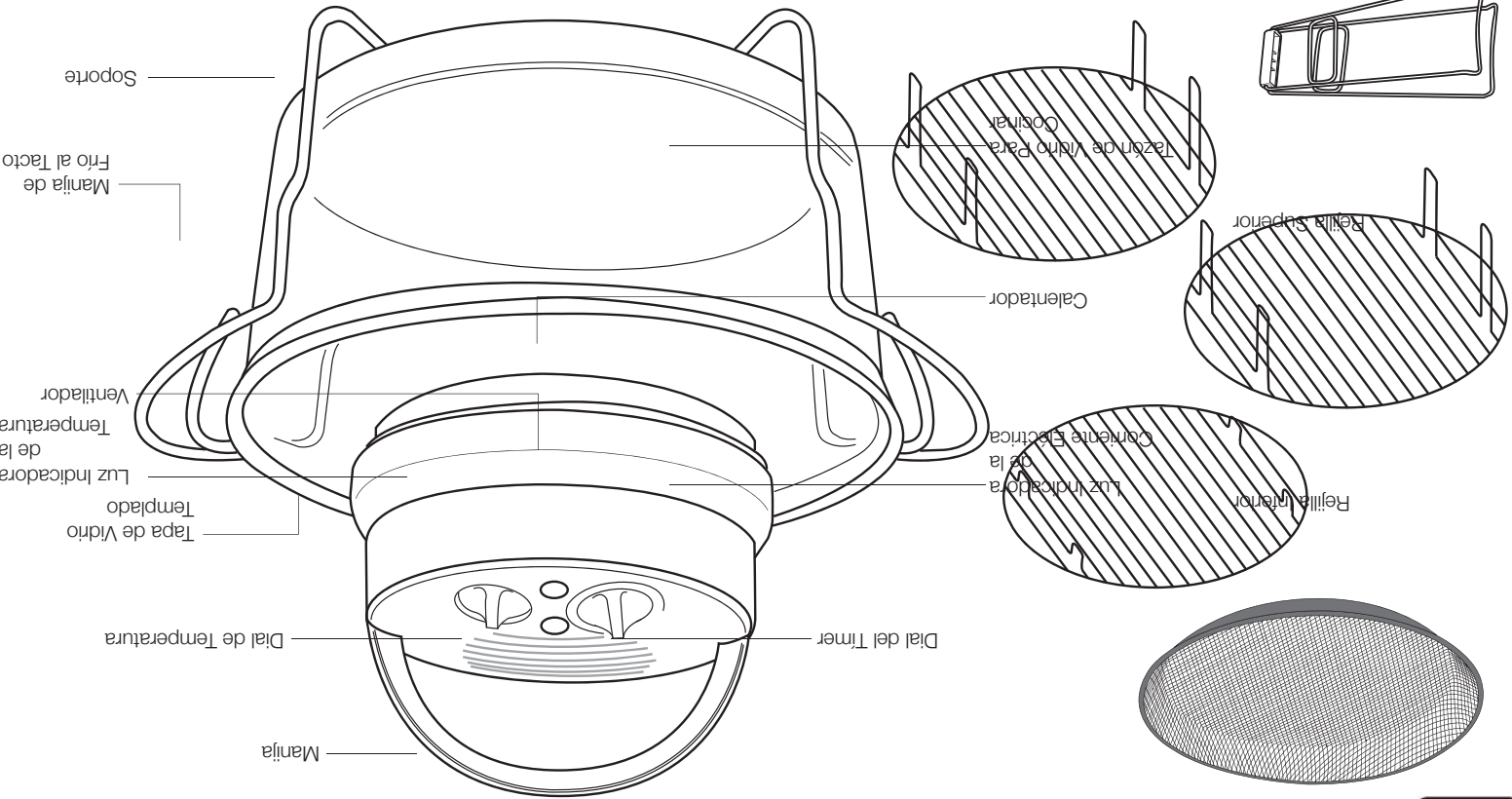
1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.
2. Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.
3. Si se usa un cable de extensión más largo:
  - a. La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato.
  - b. El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelgue por el borde del mostrador o mesa en donde pudiera ser jalado por un niño o alguien pudiera tropezarse con el cable.
  - c. El cable de extensión debe ser una toma de tierra de 3 cables.

# ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

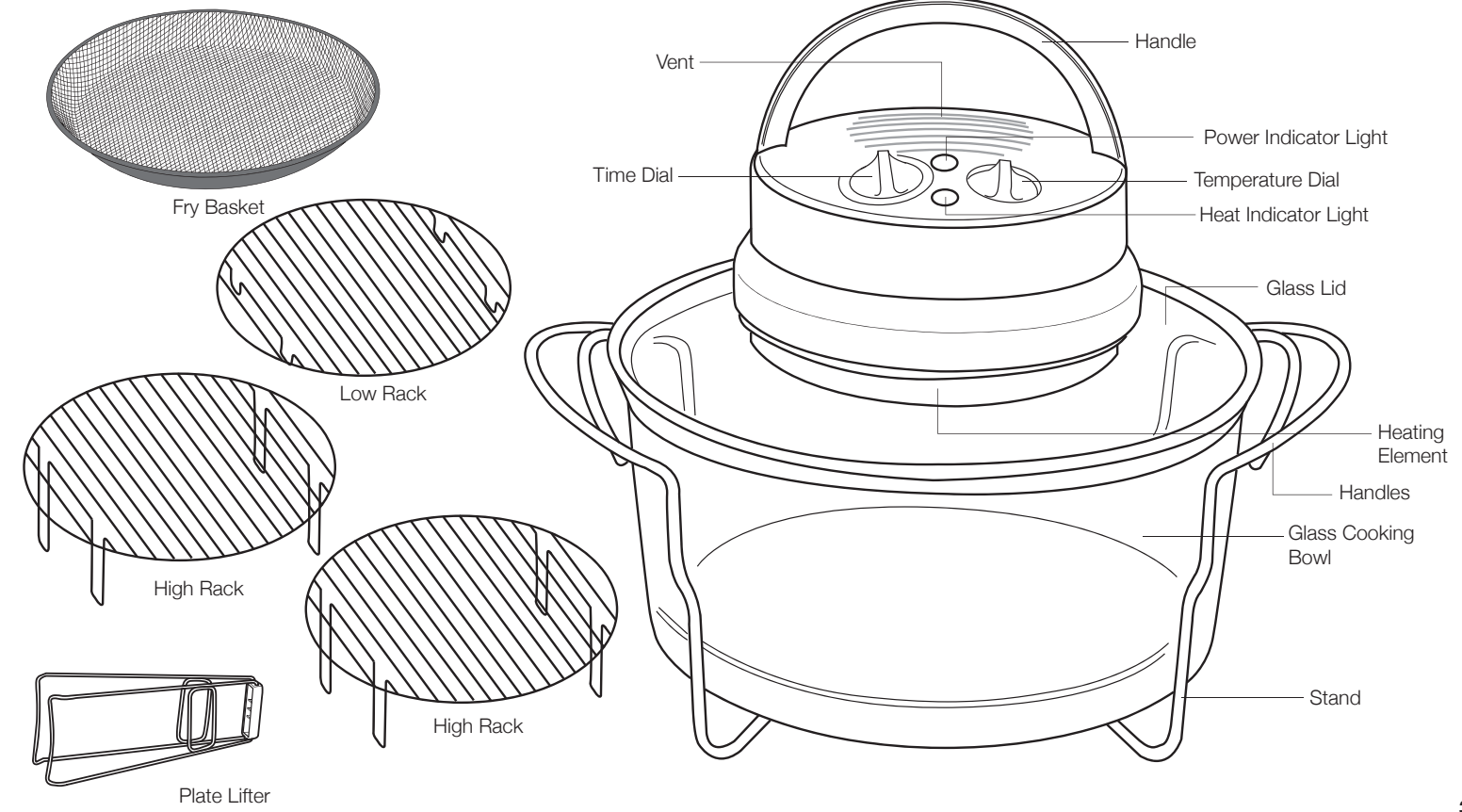
Este aparato electrodoméstico debe estar puesto a tierra mientras se usa para proteger al usuario contra un choque eléctrico. El aparato viene equipado con un cable de 3 conductores y una clavija de puesta a tierra de 3 espigas para conectar la clavija al receptáculo de puesta a tierra. El aparato tiene una clavija como se muestra en el dibujo A. Se debe usar un adaptador, dibujo B, para conectar la clavija al receptáculo de dos espigas. La espiga de puesta a tierra, que se extiende del adaptador, debe conectarse a un punto de tierra permanente tal y como una caja de salida debidamente puesta a tierra como se muestra en el dibujo C usando un tornillo metálico.



# IDENTIFICACION DE LAS PARTES



# PARTS IDENTIFICATION





- No use limpiadores abrasivos o esponjas pulidoras de metal. Pequeños trozos de metal pueden desprenderse creando un riesgo de descarga eléctrica.
- No lave o sumerja la parte superior del horno, cable o enchufe en agua o cualquier otro líquido. La tapa del horno NO es apta para lavaplatos. No utilice solventes.
- Evite derramar líquidos dentro de la tapa del horno.



advertido

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

# ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ



## 1. Lea cuidadosamente las instrucciones y precauciones.

- Retire todo el material de empaque y compruebe que el producto haya llegado en buenas condiciones.
- Rompa las bolsas de plástico ya que son peligrosas para los niños.
- Lave el bol de vidrio con agua caliente y jabón. Enjuague y seque a fondo.
- Coloque el horno sobre una mesa o mesada plana y seca. Mantenga el horno alejado al menos 3 pulgadas de otros objetos o superficies.
- Coloque la tapa firmemente, y conecte el cable a la parte superior del horno y al tomacorriente. Ajuste el timer en 5 minutos y el horno a la máxima temperatura (475° F).
- Una vez que el timer se haya apagado y el horno se haya enfriado vuelva a limpiar el interior del bol de vidrio.

# BEFORE FIRST USE



# BEFORE FIRST USE

## 1. Please read all instructions and important safeguards.

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



NOTE

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



CAUTION

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



# TURBO OVEN™ COOKING

## What is a Turbo Oven™?

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

## How does it operate?

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

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

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

## Horno de cocción Turbo Oven™?



# EL TURBO OVEN™

## ¿Qué métodos de cocción pueden usarse en el Turbo Oven™?

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

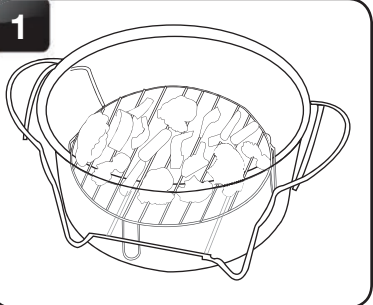
## ¿Cómo funciona?

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

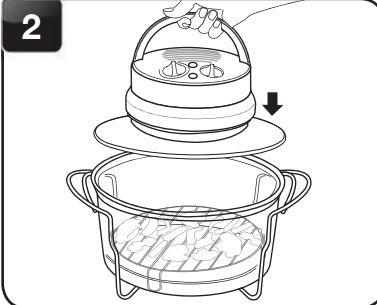
El Turbo Oven™ es un dispositivo revolucionario, portátil y multifuncional que proporciona los mismos beneficios que un horno convencional pero de menor costo y tamaño. Hornea, cocina al vapor, gratina, asa y hasta fríe con aire sus comidas, lo que lo hace perfecto para preparar platos y postres caseros. Utiliza menos energía que un horno convencional y cocina en forma uniforme de 20% a 50% más rápido gracias a su excelente diseño y principios de uso del calor, por lo que le ahorra tiempo en la cocina y le da más tiempo para disfrutar. El timer incorporado reduce el riesgo de comidas recocidas, mientras que el apagado automático le quita preocupaciones ya que ofrece la alternativa de contar con un horno más seguro. Y el bol exterior de vidrio le permite ver cómo la acción de convección cocina rápidamente deliciosos platos hechos en casa.



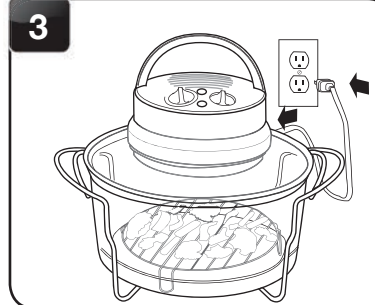
# TO USE YOUR TURBO OVEN™



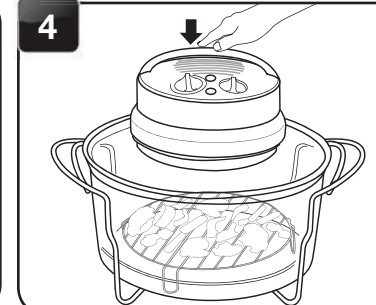
**1** Place one of the racks in the glass bowl and place food evenly on the center of it, allowing at least 1 inch of space between the food and the surrounding bowl and 3 inches of space between the food and top of the bowl.



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



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



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



NOTE

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



HELPFUL HINTS

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



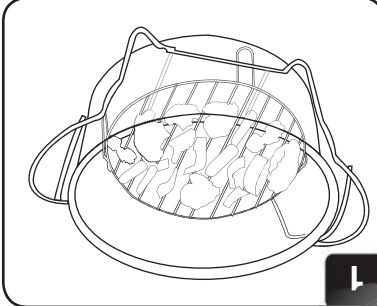
NOTA

- Se recomienda usar utensilios de madera, plástico resistente al calor o nylon con el Turbo Oven™. Algunos utensilios de metal pueden rayar el vidrio.

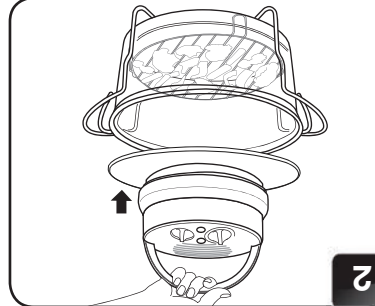


CONSEJOS UTILES

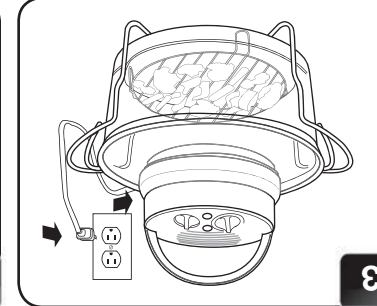
- Vea "Instrucciones de cocción" a página 8 para instrucciones de todos los tipos de cocción de su Turbo Oven™.



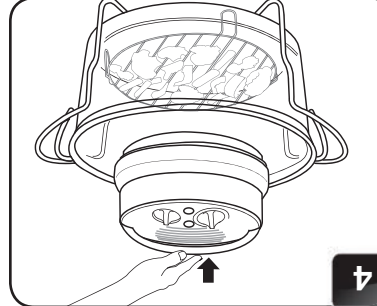
**1** Coloque una de las rejillas en el bol de vidrio y los alimentos distribuidos en forma uniforme en el centro de la misma. Deje un espacio vacío de al menos 1 pulgada entre los alimentos y el bol, y 3 pulgadas entre los alimentos y la parte superior del bol.



**2** Trabaje bien la tapa del horno en el bol de vidrio asegurándose de que este bien pareja.



**3** Enchufe el cable de alimentación en la tapa del horno y en un tomacorriente.

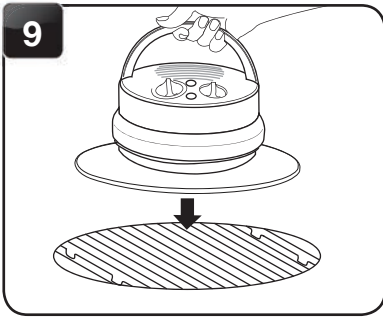


**4** Empuje la manija de la tapa hacia abajo hasta que se traben en el horno con un chasquido. Para más seguridad, el horno no se encenderá si la tapa no está bien colocada.

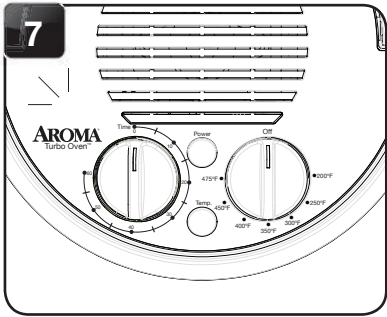


# USO DEL HORNO TURBO OVEN™





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



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



CAUTION

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

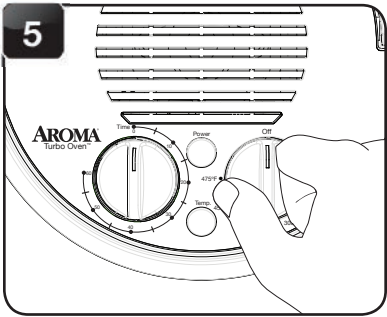


HELPFUL HINTS

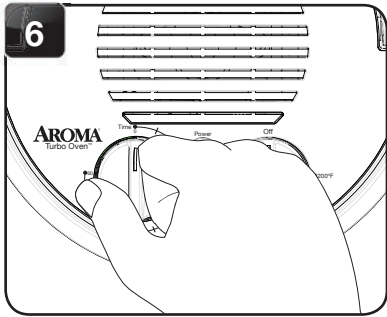
- You can also cook frozen foods without having to defrost them first. Just allow a longer cooking time depending on the size and shape of the food, added ingredients, etc. To cook frozen dinners, lower the suggested cooking temperature by 50° F.
- Save time and energy by toasting bagels, croissants,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



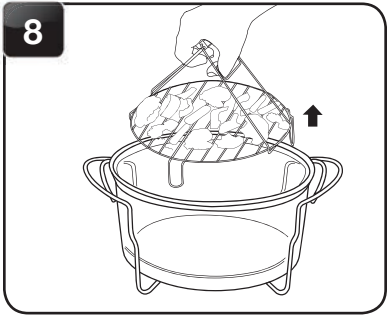
## TO USE YOUR TURBO OVEN™



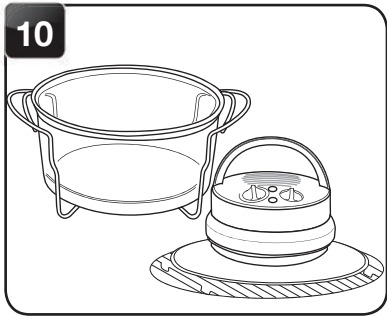
Turn the TEMP dial to the desired temperature. The POWER light will illuminate and cooking will begin. See "Cooking and Baking Tables" on page 9 for approximate cooking times.



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



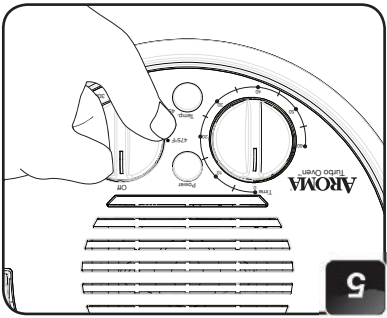
Carefully remove food using the plate lifter, oven mitts or other cooking utensils. Never lift by the bowl.



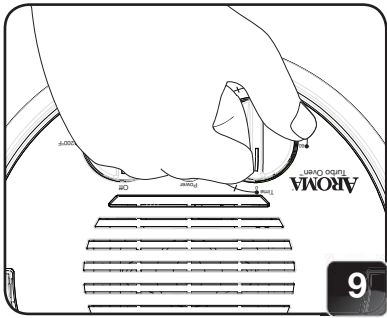
Allow the oven to cool before cleaning or storing. Both the glass bowl and glass lid will be hot.



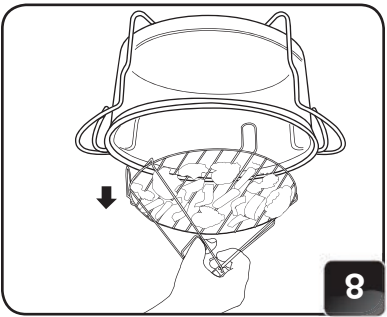
## USO DEL HORNO TURBO OVEN™



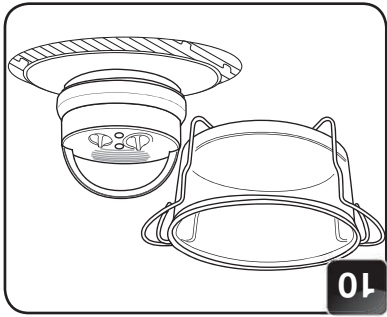
Gire el dial "TEMP" hasta la temperatura deseada. Se encenderá la luz de temperatura y comenzará la cocción.



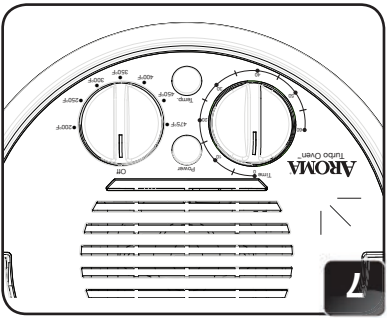
Ajuste el dial "TIME" con el tiempo deseado. Se encenderá la luz y la luz del calentador se apagará y la tomacorriente y con cuidado retire la tapa de vidrio. Si la comida aún no está lista, desenchufe el cable del



Retire la comida con cuidado usando las pinzas para platos o otro utensilio de cocina. Nunca levante el bol.

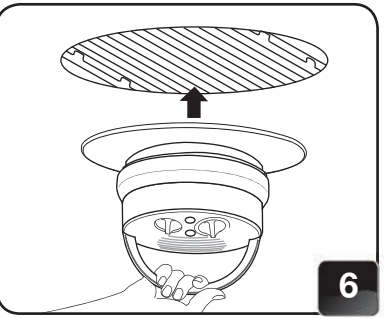


Espera a que el horno se enfríe antes de limpiarlo. Tanto el bol como la tapa de vidrio estarán calientes.



Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente y

esta lista, desenchufe el cable del tomacorriente y con cuidado retire la tapa de vidrio. Si la comida aún no está bien cocida, déjela más tiempo volviendo a ajustar el tiempo de



La tapa estará extremadamente caliente y debe apoyarse en una rejilla sin usar.



CUICADO

- Durante y después de la cocción, el bol de vidrio y otras partes del horno estarán muy calientes. Tómelo de las manijas y use manoplas o guantes protectores.



CONSEJOS  
UTILES

- Puede cocinar alimentos congelados sin tener que descongelarlos previamente. Solo prolongue el tiempo de cocción dependiendo de la cantidad de alimentos, ingredientes agregados, etc. Para cocinar alimentos congelados, baje la temperatura de cocción sugerida aproximadamente 50° F. Ahorre tiempo y energía eléctrica tostado panecillos.
- medialunas, rodajas de pan, bollos y mucho más. Ajuste la temperatura a 200 grados F y dórelos a su gusto.



# COOKING INSTRUCTIONS

TYPE OF COOKING	RACK OR PLATE	TEMP	PREPERATION INSTRUCTIONS	HELPFUL HINTS
Broil/Grill	High Rack	375°F-425°F	Place food directly on the rack without covering. If the meat or fish is very lean, brush rack with cooking oil before arranging the meat/fish on the grill.	To create a glazing effect, set the food about 4 inches away from the top heating element. Apply the desired glaze and broil (400° F to 475° F) until the desired shade of brown is reached. Fruit jams, preserves and jellies work well as a glaze for broiled or roasted meat.
Steam	Heat-Safe Bowl or Small Pan	350°F	Make sure food does not touch the sides of the container. Pour ½ cup of water or broth per 1lb. of food into the bowl or pan. Cover tightly with aluminum foil making sure food does not touch the foil.	For crispier results, use a small rack inside of the bowl or pan to keep your food elevated above the liquid.
Bake	Heat-Safe Bowl or Small Pan	Desired Temperature	Food can be left uncovered or covered with aluminum foil depending on preference.	A tube or bunt-cake pan is easier to use than larger cake pans and disposable aluminum foil mini-loaf pans also work well as they cook faster and more evenly. Muffin-welled pans for cupcakes or individual muffins (4 to 6 wells) are excellent in small batches.
Roast	Low Rack	Desired Temperature	Line the bottom of the bowl with aluminum foil to catch drippings and juices. When roasting, there is no need to preheat, baste or turn.	A meat thermometer is recommended. Roasting time varies with the type of meat, type of cut and the amount of fat and tenderness according to age or maturity of the meat. The thickness and weight of each piece should also be considered.  If meat is lean, spray the rack and the side of the glass with a nonstick spray.
Air Fry	Low or High Rack	Desired Temperature	Air frying uses little or no oil to fry food. If oil is used, only a thin layer should be evenly distributed on the food with the aid of a pastry brush.	Spray the rack with a nonstick vegetable oil to facilitate the removal of cooked food.
Dehydrate	Low and High Rack	150°F to 200°F	Slice food as thin as possible and place directly on racks.	Dehydrating time varies with the type of food and thickness of the slices. For best and quickest results, slice food as thin as possible. Reset turbo oven in 1 hour increments until food is fully dry (4-8 hours).



NOTE

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



CAUTION

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



# INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

TIPO DE COCCIÓN	PLATO DE COCCIÓN	TEMP	INSTRUCCIONES	CONSEJOS ÚTILES
Asar a la Parrilla o Grill	Rejilla Superior	375°F -425°F	Coloque los alimentos en la rejilla sin tapa. Si la carne o el pescado son muy magros,unte la rejilla con aceite de cocina antes de colocar los alimentos. Asegúrese de que los alimentos no toquen los costados del contenedor. Agregue taza de agua o caldo por cada libra de alimentos en el bol u olla. Cubra con papel de aluminio evitando que los alimentos entren en contacto con el papel.	Para crear un efecto glaseado, coloque los alimentos a una distancia de aproximadamente 4 pulgadas de la parte superior del calificador. Aplique el glaseado deseado y hornee (400°F a 475°F) hasta lograr la cocción deseada. Las mermeladas, conservas y jaleas de frutas son excelentes para glasear carnes.
Cocinar al Vapor	Bol Separado u Olla Pequeña	350°F	Los alimentos pueden cocinarse destapados o tapados con papel aluminio según sus preferencias. Es más fácil usar un molde para flan o molde tubo que un molde de torta más grande y también se pueden usar mini moldes desmontables de aluminio ya que cocinan en forma más rápida y uniforme. Los moldes huecos de madalenas para cupcakes o bolillos individuales (4 a 6) son excelentes para cantidades pequeñas.	Para resultados más crocantes, use una rejilla pequeña dentro del bol u olla para evitar que los alimentos toquen el líquido.
Hornear	Bol Separado u Olla Pequeña	Temperatura Deseada	Los alimentos pueden cocinarse destapados o tapados con papel aluminio según sus preferencias.	Se recomienda un termómetro para carnes. Los tiempos de asado varían de acuerdo con el tipo, corte y cantidad de grasa de la carne, o lo tema que sea según la edad o madurez de la carne. También se debe considerar el grosor y el peso de la pieza. Si la carne es magra, rocíe la rejilla y las paredes de vidrio con aceite aerosol antiadherente.
Asar	Rejilla Inferior	Temperatura Deseada	Forre el fondo del bol con papel de aluminio para evitar que los jugos goteen. Al asar no es necesario utilizar aceite; distribuya solo una capa fina en forma uniforme sobre los alimentos con la ayuda de un pincel de repostería.	Rocíe la rejilla con un aceite vegetal antiadherente para retirar los alimentos cocidos con más facilidad.
Freír con Aire	Rejilla Superior o Inferior	Temperatura Deseada	Use poco o nada de aceite para freír los alimentos. Si utiliza aceite, distribuya solo una capa fina en forma uniforme sobre los alimentos con la ayuda de un pincel de repostería.	



¡CUIDADO

- Durante y después de la cocción, el bol de vidrio y otras partes del horno estarán muy calientes. Tómelo de las manijas y use manoplas o guantes protectores.
- NUNCA LLENE EL BOL DE VIDRIO PARA COCINAR CON ACEITE. ESTE ARTEFACTO NO DEBE USARSE COMO FREIDORA.

- Se recomienda usar utensilios de madera, plástico resistente al calor o nylon con el Turbo Oven™. Algunos utensilios de metal pueden rayar el vidrio.



NOTA

# TABLAS DE TIEMPOS DE COCCIÓN

Los tiempos son solo para referencia. El tiempo puede variar de acuerdo con el tamaño, cantidad y composición de los ingredientes, y según el punto de cocción deseado.



**HELPFUL HINTS**

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

**CAUTION**

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

CARNE	TIEMPO (Min)	TEMPERATURA
Carne de Res (sin Hueso)	20 Min.	300°F
Carne de Res (Costilla, Cadera, Lomo)	10 Min.	400°F
Jamón (con Hueso, Cocido Completamente)	12 Min.	400°F
Puerco (sin Hueso)	8 Min.	325°F
Puerco (Lomo de Puerco con Hueso)	20 Min.	300°F
Puerco (Costillas)	10 Min.	400°F

## GUÍA DE COCCIÓN:

Pasta (en Forma de Hogaza)	35 Min.	300°F
Galletas	6-8 Min.	325°F
Molletes	12-15 Min.	350°F
Costra de Pastel (con Relleno)	8-10 Min.	400°F
Pizza	8-12 Min.	400°F

- Los gráficos son solo para referencia. Siempre cocine bien los alimentos para evitar contraer enfermedades.



**CUIDADO**



**CONSEJOS ÚTILES**

- Cuando tome como referencia la cocción en un horno convencional, como regla general, reduzca el tiempo de cocción en aproximadamente el 25%. Use el bol de vidrio transparente para controlar la cocción y registre los tiempos reales para uso futuro.



**NOTA**

- Para plátanos sin tapar, la temperatura de cocimiento es de 25 a 50°F más baja para el horneado de turbina en su Turbo Oven™ y no hay necesidad de precalentarlo.

ALIMENTO	TIEMPO (Min)	TEMPERATURA
Bizcochos	8-10 Min.	400°F
Pan (Molde de Hogaza)	25-30 Min.	325°F
Pan (Bollos)	12-15 Min.	350°F
Brownies	16-20 Min.	300°F
Pastel (de Capas)	20 Min.	300°F
Pastel (en Forma de Hogaza)	35 Min.	300°F
Galletas	6-8 Min.	325°F
Molletes	12-15 Min.	350°F
Costra de Pastel (con Relleno)	8-10 Min.	400°F
Pizza	8-12 Min.	400°F

## GUÍA PARA HORNEAR



**HELPFUL HINTS**

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

**CAUTION**

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

## Cooking/Roasting Guide

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

## Baking Guide

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

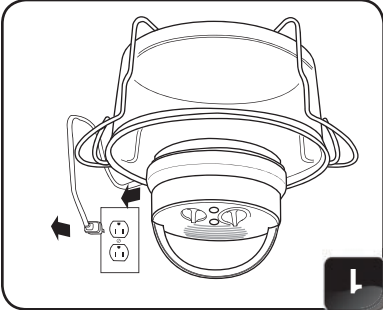


**NOTE**

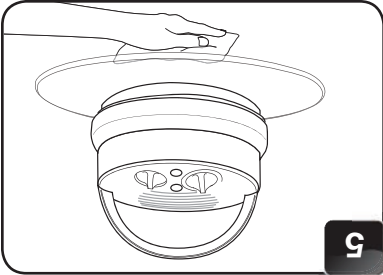
- For uncovered dishes, the cooking temperature is 25° F to 50° F lower for baking in your Turbo Oven™. Preheating the oven is not needed.



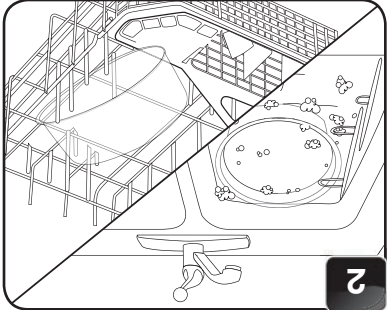
# LIMPIEZA



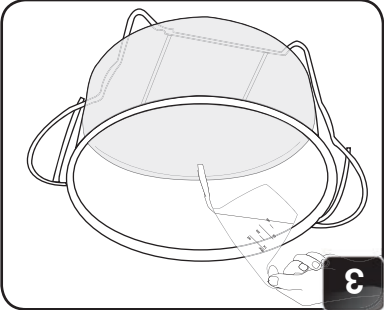
Apague el horno girando el timer a la posición OFF y desconecte el cable del tomacorriente y de la tapa inmediatamente después de cocinar. Espere a que el horno se enfríe por completo.



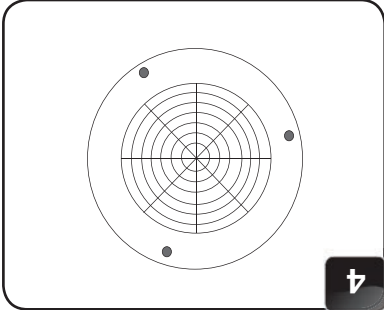
La parte superior del horno y la carcasa del ventilador debajo de la tapa se pueden limpiar con esponja o trapo húmedo. Esto debe hacerse con el horno desenchufado y completamente frío.



Una vez que el bol de vidrio se haya enfriado, lávelo cuidadosamente con agua caliente y jabón, y esponja o trapo mojado. El bol de cocción de vidrio y los accesorios son aptos para lavaplatos.



Para tareas de limpieza más difíciles, agregue 2 pulgadas de agua y un interior de la parte superior/tapa del horno. Si es necesario, puede sacarse y remojar en agua caliente con detergente, a fin de quitar la grasa. Para sacar el filtro de grasa del interior de la unidad superior del horno, desatornille los 3 anillos conectores, desenchufe el horno y espere a que se enfríe antes de terminar la limpieza.



La reparación del artefacto debe hacerla solamente Aroma® Housewares. Llámenos el número de servicio al cliente de Aroma® a 1-800-276-6286, L-V 8:30AM a 4:30PM, Tiempo del Pacífico.

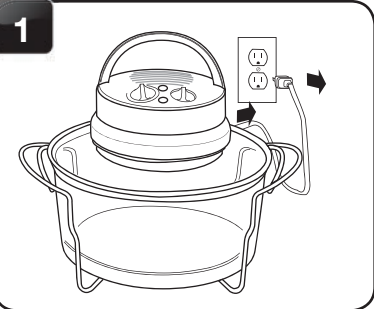


NOTA

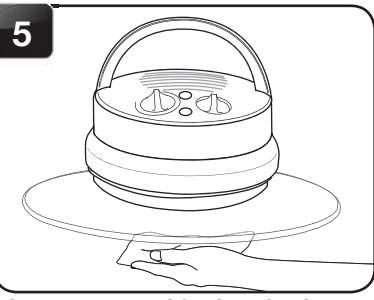
CUIDADO

- No use limpiadores abrasivos o esponjas pulidoras de metal. Pequeños trozos de metal pueden desprenderse creando un riesgo de descarga eléctrica.
- No lave o sumerja la parte superior del horno, cable o enchufe en agua o cualquier otro líquido. La tapa del horno NO es apta para lavaplatos. No utilice solventes.
- Evite derramar líquidos dentro de la parte superior del horno.

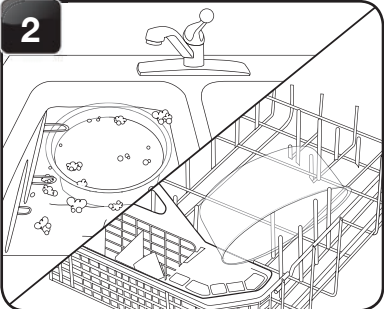
# TO CLEAN



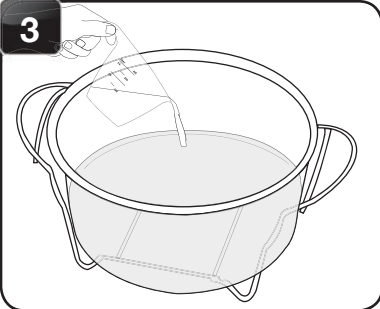
Turn the oven off by turning the timer to Off and unplugging the power cord from the electrical outlet and then the lid immediately after cooking. Allow the oven to cool completely.



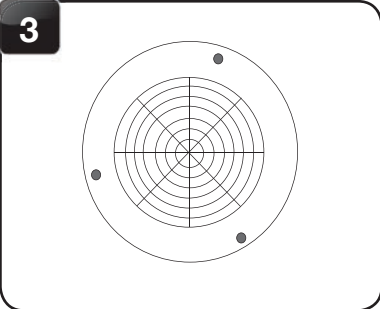
The oven top and fan housing beneath the lid can be cleaned with a damp sponge or cloth. This should be done only when the unit is unplugged and completely cool.



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



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



The grease filter is located on the underside of the oven/lid top. 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. This should be done only when the unit is unplugged and completely cool.



NOTE



CAUTION

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

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

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
<b>El timer está puesto pero el horno no se enciende.</b>	La manija de la tapa no está bien trabada.	Compruebe que la manija de la tapa esté bien trabada en la tapa del horno. Por seguridad, el horno no funcionará si la manija no está bien trabada.
<b>Los alimentos no se cocinan en forma uniforme o consistente.</b>	Los alimentos no se han distribuido uniformemente en la rejilla para recibir el mismo flujo de aire caliente.	Compruebe que haya espacio entre los alimentos y el bol de vidrio, así como entre los alimentos y el calefactor en la tapa. Una mala distribución de los alimentos dificultará el flujo de aire uniforme alrededor de los alimentos y la cocción.

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

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



## TROUBLESHOOTING

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

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

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



NOTA

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

## GARANTÍA LIMITADA



# GARANTÍA

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 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 fi este prepagado, con comprobación de compra y \$27.00 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 mas 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.

## SERVICIO Y SOPORTE

En la eventualidad de un reclamo de garantía, o si el servicio se requiere para este producto, póngase en contacto con Aroma® de servicio al cliente al número gratuito:

1-800-276-6286  
L-V, 8:30AM - 4:30PM, Tiempo del Pacífico

O podemos ser alcanzados en línea en [CustomerService@AromaCo.com](mailto:CustomerService@AromaCo.com).

Para su registro, le recomendamos grabar su recibo a esta página, junto con un registro escrito de lo siguiente:

Fecha de compra: \_\_\_\_\_

Lugar de compra: \_\_\_\_\_

## SERVICE & SUPPORT

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

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

Or we can be reached online at [CustomerService@AromaCo.com](mailto:CustomerService@AromaCo.com).

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

Date of Purchase: \_\_\_\_\_

Place of Purchase: \_\_\_\_\_



NOTE

- Proof of purchase is required for all warranty claims.



# WARRANTY

## LIMITED WARRANTY

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

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. \$27.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for a return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

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

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

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

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>