

Manual de instrucciones Vaporera



AROMA®

**¿Preguntas o dudas
acerca de su vaporera?**
*Antes de regresar a la
tienda...*



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



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



AROMA®



**Questions or concerns
about your food steamer?**
*Before returning to the
store...*



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

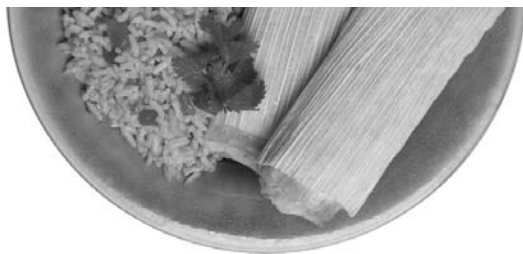


Answers to many common
questions and even
replacement parts can be
found online. Visit
www.AromaCo.com/Support.

Instruction Manual Food Steamer

AFS-210S





Publicada Por:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2011 Aroma Housewares Company
Todos los derechos reservados.



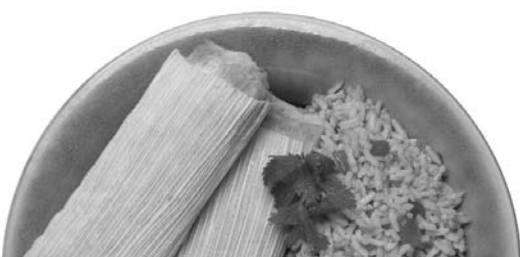
www.AromaCo.com.

En poco tiempo estará cocinando al vapor comidas deliciosas y sanas para usted y su familia. La cocción al vapor es una de las formas más sanas de cocinar ya que no necesita el agregado de grasa o aceite. La cocción al vapor conserva los nutrientes y sabores naturales de los alimentos que a menudo se pierden con otros métodos de cocción. Con un reloj con perilla fácil de usar, solo debe seleccionar el tiempo de cocción necesario y su Aroma® hará el resto. El práctico modo "Mantener Caliente" mantiene los alimentos calientes y sabrosos mientras termina de cocinar el resto de la comida. Ya se terminaron los días en que las guarniciones cocinadas al vapor se sancocaban esperando que el plato principal estuviera listo.

Para más información sobre su Vaporera Aroma®, o para recetas, consultas sobre servicio técnico, piezas de repuesto y otros electrodomésticos, visítenos en



Published By:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2011 Aroma Housewares Company
All rights reserved.



Congratulations on your purchase of the Aroma® Food Steamer!

In no time at all you'll be steaming delicious, healthy meals for you and your family! Steaming is one of the healthiest forms of cooking as no additional oil or fat is needed. Steaming locks in foods' natural flavors and nutrients that are often lost with other methods of cooking. With the easy-to-use time control dial, you simply need to select the time your food needs to steam and Aroma® will handle the rest!

The convenient "Keep Warm" setting helps keep steamed food warm and tasty while the rest of the meal finishes cooking. Gone are the days when steamed sides turn grey and soggy while waiting for the main course to cook!

For more information about your Aroma® Food Steamer, or for recipes, product service, replacement parts and other home appliance solutions, please visit us online at **www.AromaCo.com**.

1. **Importante: lea cuidadosamente las instrucciones antes de usarla.**

2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o los botones.

3. Nunca sumerja el cable, el enchufe o la base de la vaporera en agua o cualquier otro líquido para evitar descargas eléctricas.

4. Mantenga el artefacto fuera del alcance de los 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 recomendados por Aroma® Housewares. Las piezas incompatibles pueden resultar peligrosas.

8. No lo utilice al aire libre.

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

10. No lo coloque sobre o cerca de una hornalla eléctrica o a gas, o dentro del horno caliente.
11. No lo utilice para otro propósito distinto a aquel para el que está diseñado.

12. Los artefactos que contienen agua u otros líquidos calientes se deben mover con extrema precaución.

13. Desenchúfelo desde la base en el enchufe de la pared. Nunca tire del cable.

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

15. Utilice solo con CA de 120 V.

16. Tenga mucho cuidado al quitar la tapa con el artefacto en funcionamiento o inmediatamente después. La salida de vapor puede causar quemaduras graves.

17. Durante la cocción al vapor, puede ver el vapor saliendo por los respiraderos en la tapa. Esto es normal. No tape u obstruya los respiraderos del vapor.

18. Guarde la vaporera en un lugar fresco y seco.

19. Use la vaporera sobre una superficie nivelada, seca y resistente al calor.

20. Para desconectar la vaporera, ponga el interruptor en “OFF” y desenchúfela.

21. Para evitar el riesgo de un choque eléctrico cocine solo en la bandeja para cocción al vapor y el bol para cocción al vapor que le ha sido proporcionada.

1

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **Important: Read all instructions carefully before first use.**

2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.

3. To protect against fire, electrical shock, or personal injury do not immerse cord, plug or the food steamer base in water or any other liquid.

4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.

5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on 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 replacement.

7. The use of accessory attachments not recommended by Aroma® Housewares may result in fire, electrical shock or injury.

8. Do not use outdoors.

9. Do not allow cord to hang over the edge of the table or countertop, or to touch hot surfaces.

10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use this appliance for other than its intended use.

12. Extreme caution must be used when moving the appliance while it contains hot water or other liquids.

13. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.

14. The food steamer should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electrical circuit is overloaded with other appliances, the food steamer may not operate properly.

15. Use only with a 120V AC power outlet.

16. Use extreme caution when removing the lid during or after operation. Hot steam will escape and may cause scalding.

17. During steaming, you may see steam coming from the vents on the lid. This is normal. Do not touch, cover or obstruct the steam vents on the top of the lid as it is extremely hot and may cause burns.

18. Store food steamer in a cool, dry place.

19. Use the food steamer on a level, dry and heat-resistant surface.

20. To disconnect, turn the timer control to “OFF,” then remove the plug from the wall outlet.

21. To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable steam tray and steaming 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.



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

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

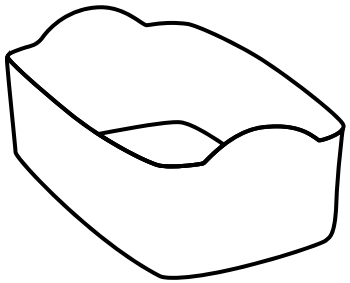
Playa polarizada
Si este aparato tiene **playa polarizada**:
Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este playa intencionalmente solo debe de enchufar un lado en enchufes de luz de playa polarizada. Si la clavija no entra completamente, da vuelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar,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



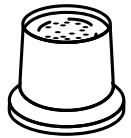
- ### Instrucciones de cable corto
1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.
 2. Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.
 3. Si se usa un cable de extensión más largo:
 - 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 sin querer.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

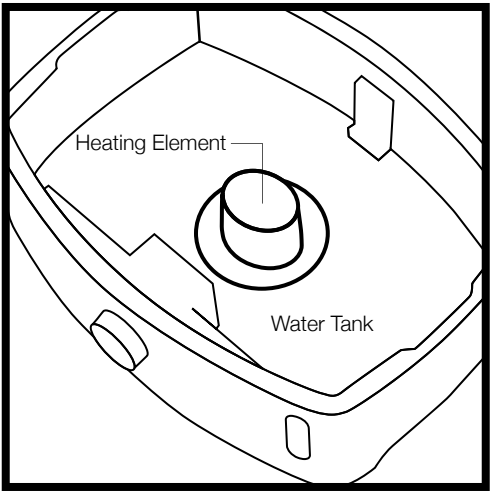




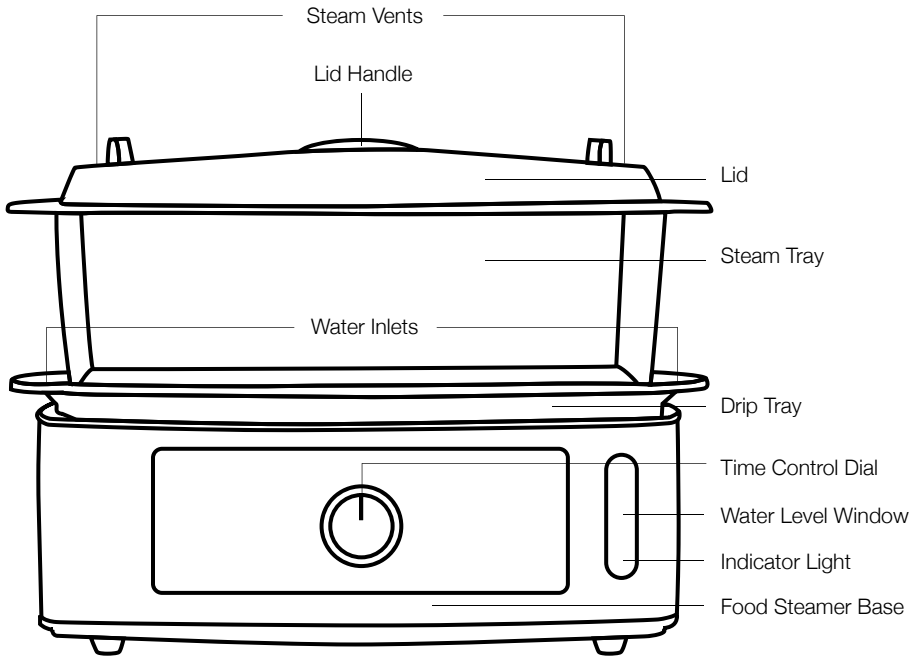
Steaming Bowl



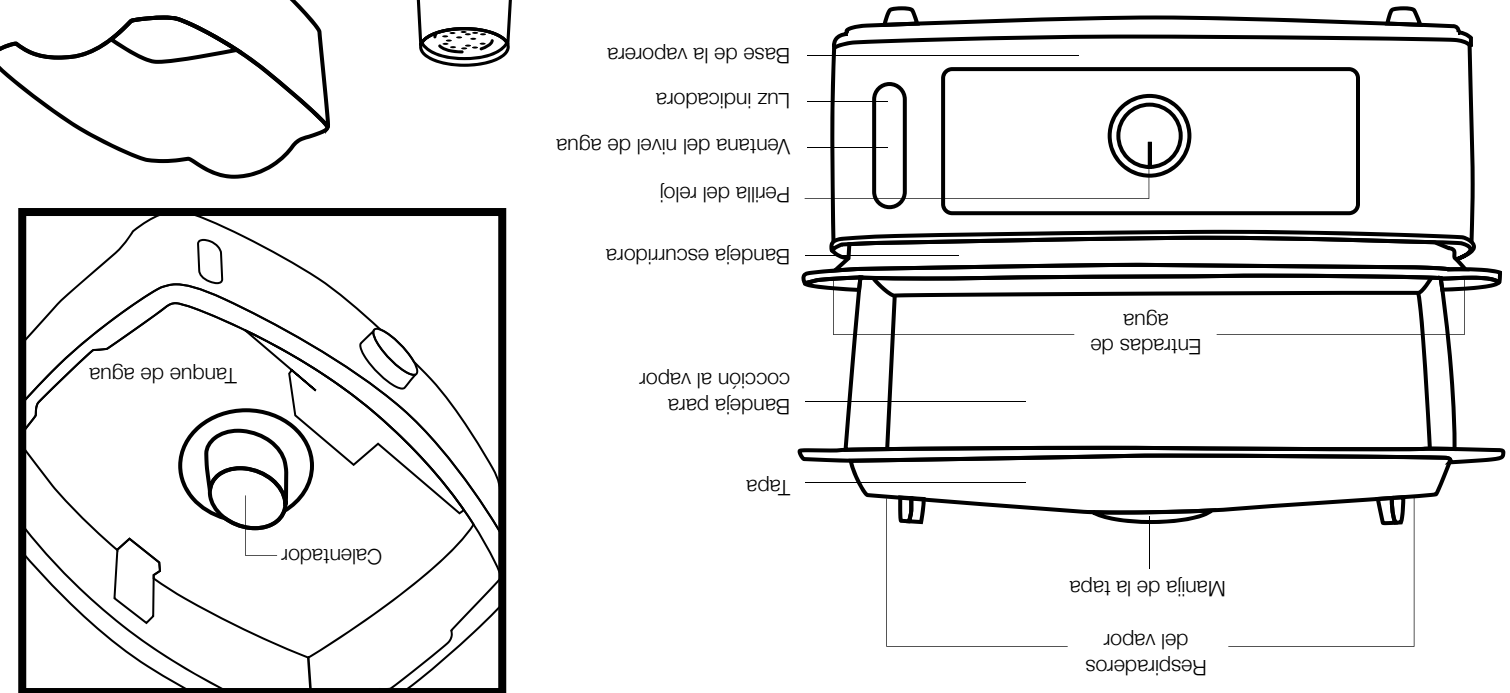
Heating Element Cover



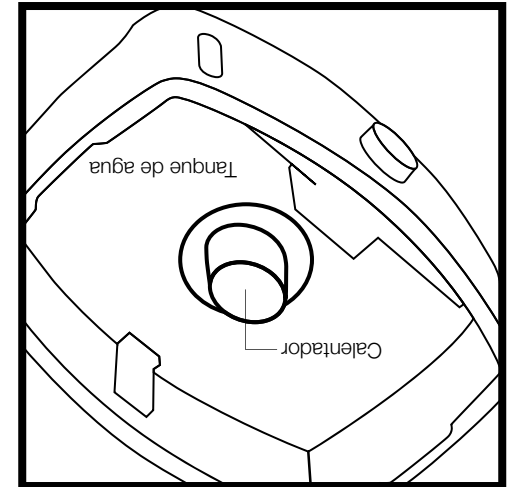
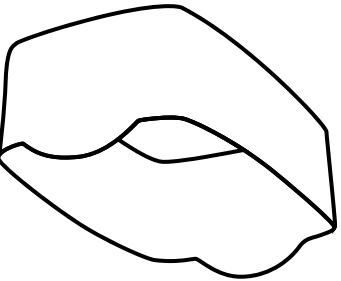
PARTS IDENTIFICATION



IDENTIFICACIÓN DE PARTES



Cubierta del calentador





- No utilice limpiadores abrasivos, o esponjas de plástico o metal.
- No sumerja la base de la vaporera, cable o enchufe en agua.



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Lea todas las instrucciones y precauciones.

2. Retire todo el material de empaque y compruebe que el producto haya llegado en buenas condiciones.
3. Rompa las bolsas de plástico ya que son peligrosas para los niños.
4. Lave la tapa, la bandeja para cocción al vapor, la bandeja escurridora y la cubierta del calentador con jabón y agua tibia. Enjuague y seque a fondo.
5. Limpie la base de la vaporera con un trapo húmedo.



NOTE

- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Do not immerse the food steamer base, cord or plug in water at any time.

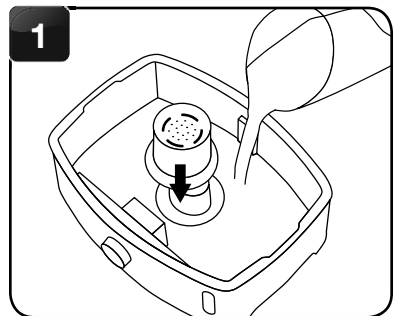


BEFORE FIRST USE

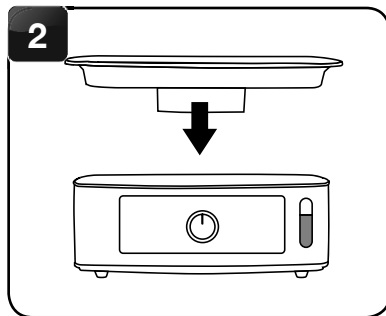
1. Read all instructions and important safeguards.

2. Remove all packaging materials and check that all items have been received in good condition.
3. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
4. Wash lid, steam tray, drip tray and heating element cover in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Wipe food steamer base clean with a damp cloth.

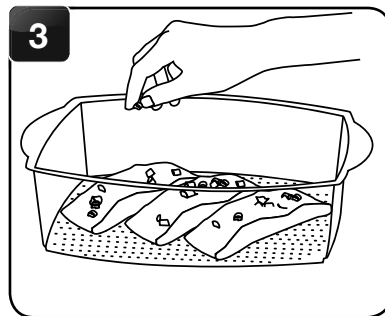
TO STEAM



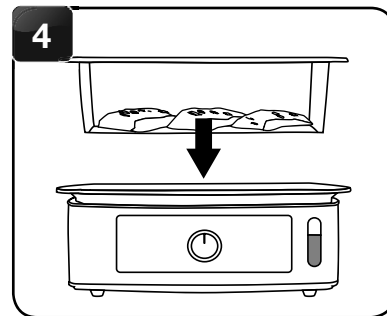
With the heating element cover in place, fill the water tank with water. Water should be filled between the MIN and MAX lines.



Place the drip tray securely atop the base.



Place the food to be steamed into the steam tray.



Place steam tray securely atop the drip tray.



NOTE

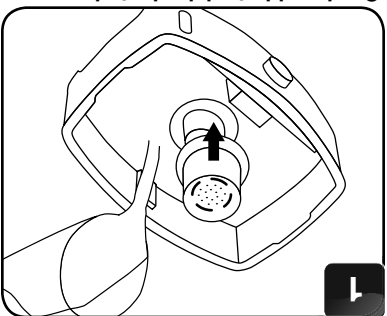
- Do not steam food without the heating element cover in place. The heating element cover allows for your food steamer to quickly and efficiently create steam.



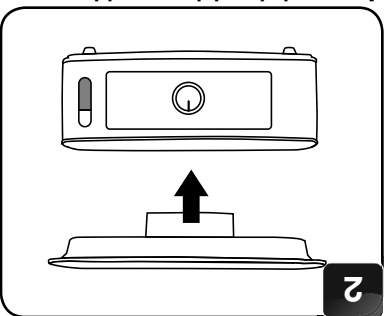
HELPFUL
HINT

- Use the included steaming bowl for steaming rice, grains and other small, loose foods. See “Using the Steaming Bowl” on **page 9** for details.

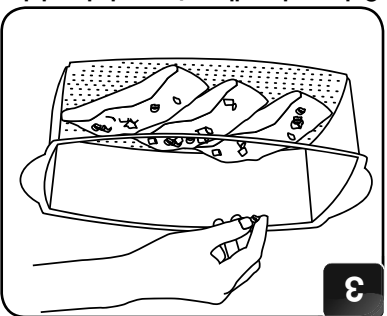
COCCIÓN AL VAPOR



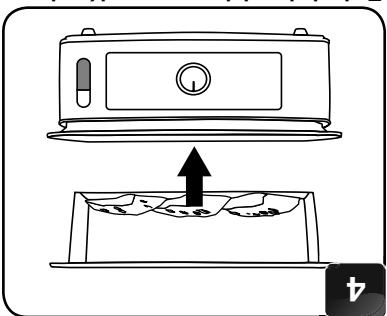
Con la cubierta del calentador colocada, llene el tanque con agua fría. El nivel de agua debe estar entre las líneas MIN y MAX.



Asegure la bandeja escurridora sobre la base.



Coloque los alimentos en la bandeja para cocción al vapor.



Trabe la bandeja para cocción al vapor sobre la bandeja escurridora.



NOTA

- No cocine alimentos al vapor sin colocar la cubierta del calentador. La cubierta del calentador permite que se forme vapor rápidamente.



SUGERENCIA

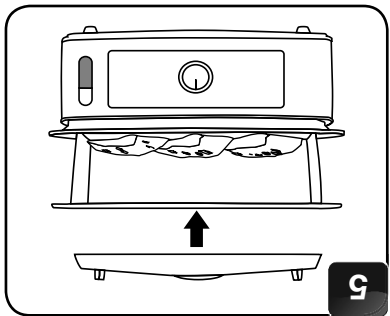
- Use el bol para cocción al vapor incluido para cocinar arroz, granos y otros alimentos pequeños. Para más información, consulte “Para usar el bol para cocción vapor” en la **página 9**.



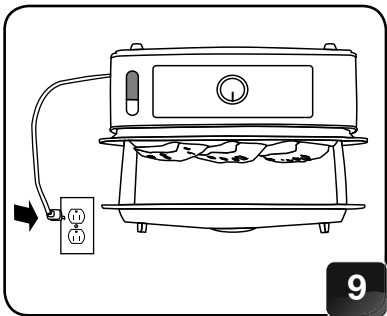
- El diseño exclusivo de esta vaporera permite que la cocción comience de inmediato. La cocción al vapor comenzará alrededor de 15 segundos después de ajustar el reloj.



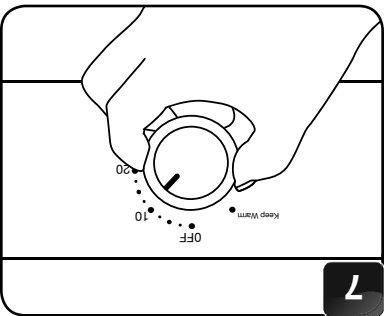
- Para información sobre los tiempos de cocción al vapor sugeridos, consulte la “Guía de cocción al vapor” en la **página 8**.
- Si la cocción al vapor termina antes de que el resto de la comida esté lista, use el modo *Mantener caliente* para mantener los alimentos como recién hechos. Para más información, consulte “Cómo conservar los alimentos calientes” en la **página 10**.



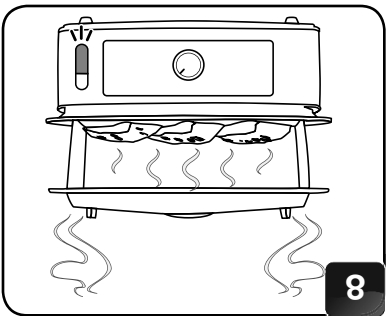
Coloque y trabaje la tapa sobre la bandeja para cocción al vapor.



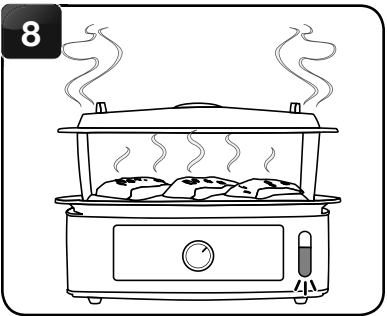
Enchufe el cable de alimentación.



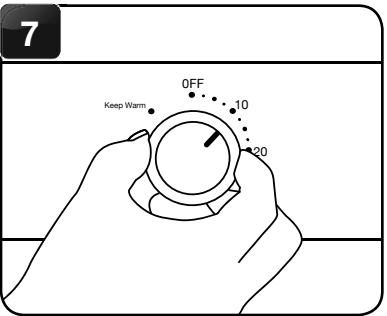
Gire la perilla del reloj hasta el tiempo de cocción al vapor necesario.



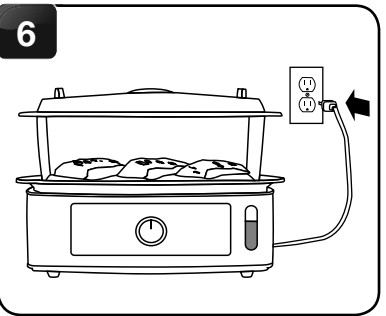
Se encenderá una luz indicadora roja y comenzará la cocción al vapor.



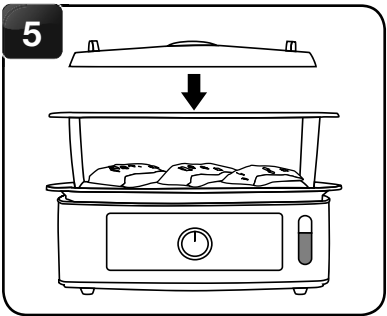
The indicator light will illuminate red and steaming will begin.



Turn the time control dial to the needed steaming time.



Plug the food steamer into an available outlet.



Place the lid securely atop the steam tray.



- This steamer's unique design allows it to quickly begin steaming foods. Steaming will begin roughly 15 seconds after the timer is set.

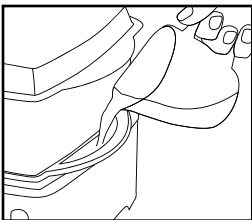


HELPFUL
HINT

- For suggested steaming times, see the “Steaming Guide” on **page 8**.
- If food finishes steaming before the rest of your meal is ready, use the “Keep Warm” setting to keep steamed food fresh. See “To Keep Warm” on **page 10** for details.



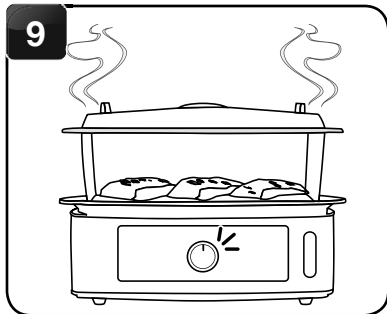
TO STEAM (CONT.)



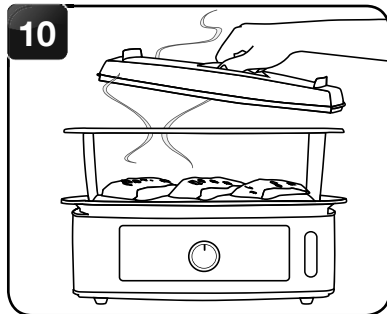
- If water falls below the MIN line during steaming, more water may be added to the water tank through the water inlets on either side of the drip tray.



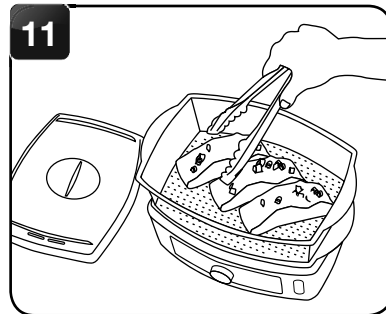
HELPFUL
HINT



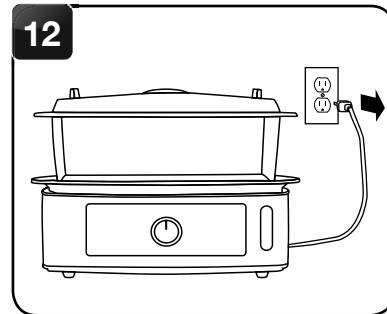
When the selected time has elapsed, the steamer will “ding” and stop steaming.



Using caution to avoid escaping steam, remove the lid by the handle.



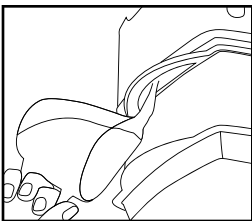
Check food for doneness. If fully cooked, remove for serving.



Unplug the steamer when not in use. Allow to cool and follow instructions for “To Clean” on page 11.

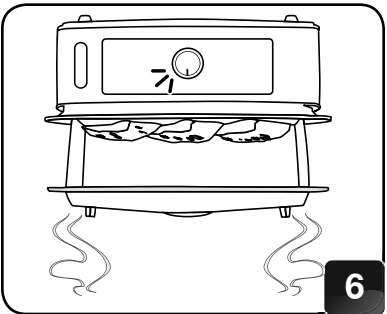


COCCIÓN AL VAPOR (CONT.)

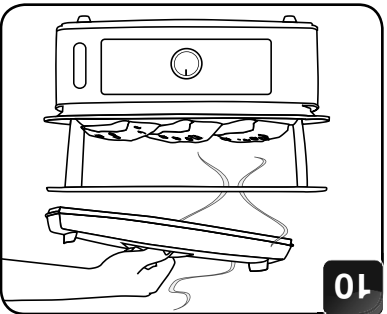


SUGERENCIA

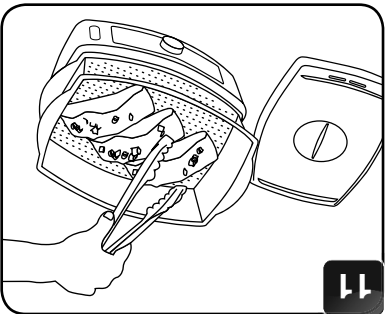
- Si durante la cocción al vapor el nivel de agua desciende por abajo de la línea MIN, se puede agregar más agua a la base a través de las entradas de agua a ambos lados de la bandeja escurridora.



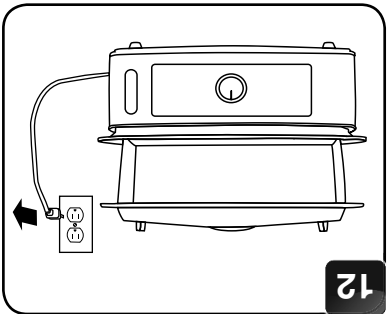
Cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado, la vaporera emitirá un sonido y la cocción al vapor se detendrá.



Con extrema precaución para evitar quemarse con el vapor, quite la tapa usando la manija.



Compruebe el punto de cocción. Si los alimentos están cocidos, retírelos y sívalos.



Desenchufe la vaporera cuando no está en uso. Espere a que se enfríe y siga las instrucciones que aparecen en “Limpieza” en la página 11.



GUÍA DE COCCIÓN AL VAPOR



- Los tiempos de cocción al vapor son aproximados. La altura, humedad y condiciones climáticas, así como el tamaño y/o la cantidad de alimentos pueden afectar los tiempos de cocción.
- Los tiempos son solo para referencia.



- **SUGERENCIAS**
Para asegurar el mejor sabor de la carne, y evitar problemas de salud, compruébe que la carne haya alcanzado la temperatura de seguridad recomendada antes de servir. Para cocinar al vapor granos o arroz, deberá agregar agua en el bol de cocción. Consulte la cantidad de agua necesaria en las instrucciones del paquete.

ALIMENTO	TIEMPO APROXIMADO
Arroz	30-45 Minutos
Arvejas (chicharos)	8-12 Minutos
Brócoli	8-12 Minutos
Calabaza	16-30 Minutos
Carne de cerdo	18-24 Minutos
Carne vacuna	18-26 Minutos
Coliflor	12-18 Minutos
Espárragos	8-14 Minutos
Espinaca	8-12 Minutos

ALIMENTO	TIEMPO APROXIMADO
Habichuelas	14-20 Minutos
Huevos	10-15 Minutos
Mazorca de maíz (choclo)	14-18 Minutos
Papas	24-40 Minutos
Patatas de cangrejo	14-20 Minutos
Pescado	12-18 Minutos
Pollo	17-20 Minutos
Repollo	12-18 Minutos
Zanahorias	12-18 Minutos
Zapallitos largos	12-18 Minutos



- To ensure meat tastes its best, and to prevent possible illness, check that meat has reached its recommended safe temperature prior to serving.
- If steaming rice or other grains, water will need to be added to the steaming bowl as well. Follow package instructions for the recommended amount of water.

FOOD	APPROXIMATE TIME
Eggs	10-15 Minutes
Fish	12-18 Minutes
Green Beans	14-20 Minutes
Peas	8-12 Minutes
Pork	18-24 Minutes
Potatoes	24-40 Minutes
Rice	30-45 Minutes
Spinach	8-12 Minutes
Squash	16-30 Minutes
Zucchini	12-18 Minutes

FOOD	APPROXIMATE TIME
Asparagus	8-14 Minutes
Beef	18-26 Minutes
Broccoli	8-12 Minutes
Cabbage	12-18 Minutes
Carrots	12-18 Minutes
Cauliflower	12-18 Minutes
Chicken	17-20 Minutes
Corn (on the Cob)	14-18 Minutes
Crab Legs	14-20 Minutes



- The steaming times are approximate. Altitude, humidity, outside temperature and thickness and/or amount of food may affect cooking times.
- These charts are for reference only.



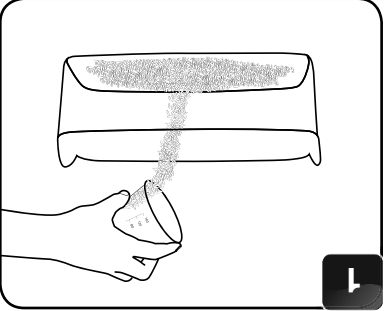
STEAMING GUIDE

PARA USAR EL BOL PARA COCCIÓN VAPOR



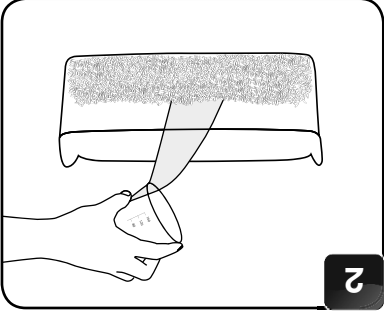
El bol para cocción vapor incluido es perfecto para arroz, granos, alimentos pequeños o alimentos en salsas.
Para usar el bol para cocción vapor:

1



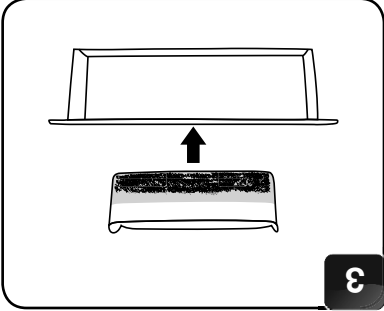
Coloque los alimentos en el bol para cocción vapor.

2



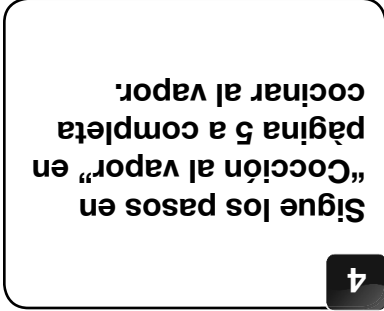
Si cocina arroz o granos, añadir la agua cantidad recomendado al bol.*

3



Pone el bol para cocción vapor sobre la bandeja para cocción al vapor.

4



Sigue los pasos en “Cocção al vapor” en página 5 a completa cocinar al vapor.

*Consulte la cantidad de agua necesaria en las instrucciones del paquete.



SUGERENCIAS

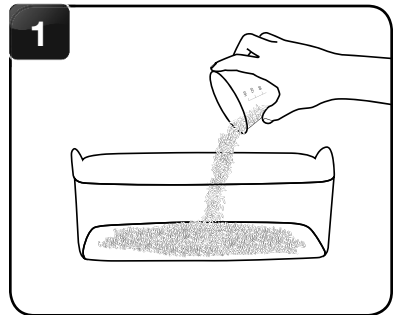
- Para información sobre los tiempos de cocción al vapor sugeridos, consulte la “Guía de cocción al vapor” en la **página 8**.
- Si la cocción al vapor termina antes de que el resto de la comida esté lista, use el modo *Mantener caliente* para mantener los alimentos como recién hechos. Para más información, consulte “Cómo conservar los alimentos calientes” en la **página 10**.



USING THE STEAMING BOWL

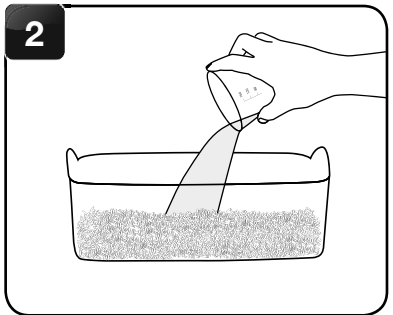
The included steaming bowl is perfect for steaming rice, grains, small loose foods or even foods in sauces.
To use the steaming bowl:

1



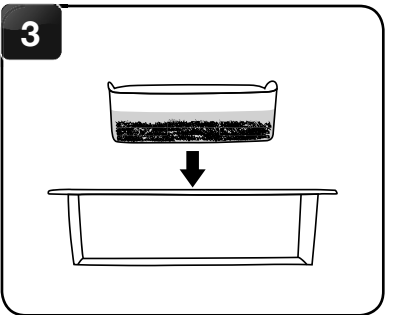
Add food to be steamed to the steaming bowl.

2



If steaming rice or grains, add the recommended water amount to the steaming bowl.*

3



Place the steaming bowl into the steam tray.

4

Follow the steps in “To Steam” on page 5 to complete steaming.

*Follow package instructions for recommended rice/water ratios.



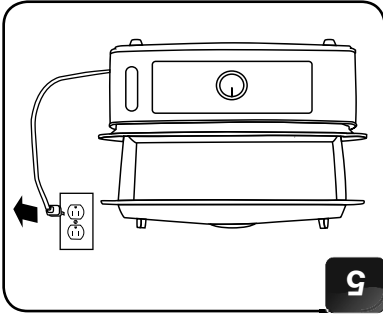
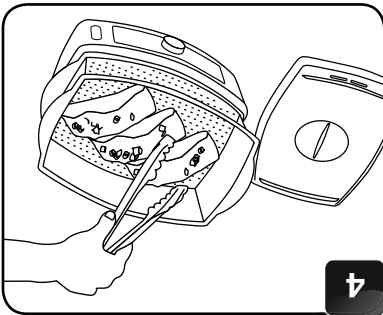
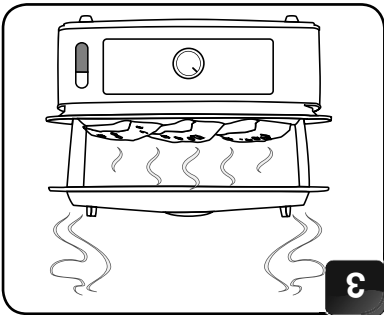
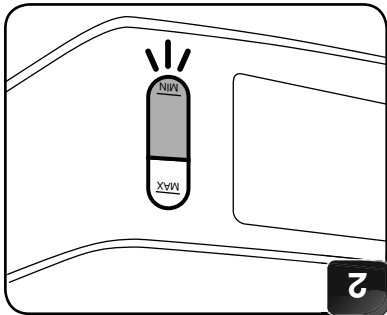
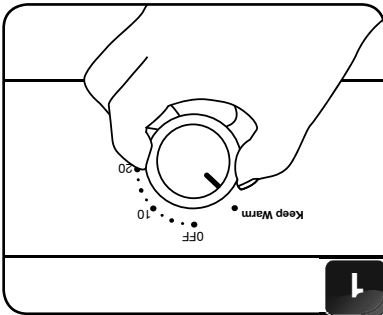
HELPFUL HINTS

- For suggested steaming times, see the “Steaming Guide” on **page 8**.
- If food finishes steaming before the rest of your meal is ready, use the “Keep Warm” setting to keep steamed food fresh. See “To Keep Warm” on **page 10** for details.



CÓMO CONSERVAR LOS ALIMENTOS CALIENTES

Si el resto de la comida no está listo cuando la cocción al vapor ha concluido, el modo “Keep Warm” (Mantener caliente) es excelente para mantener los alimentos deliciosos como recién hechos hasta el momento de servir.



Gire la perilla del reloj hasta la posición “Keep Warm” (Mantener caliente) a la izquierda de la posición “OFF”.

Se encenderá una luz indicadora verde y la vaporera se comenzará a calentar para conservar los alimentos calientes.

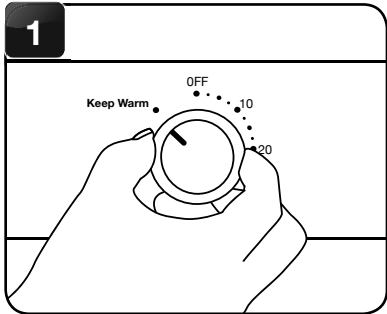
El indicador de luz se encenderá y apagará todo el tiempo mientras esté en el modo “Keep Warm” (Mantener caliente) ya que la vaporera solo se calentará lo suficiente para conservar la temperatura de los alimentos.

Cuando esté listo para servir, retire la comida de la bandeja de cocción al vapor.

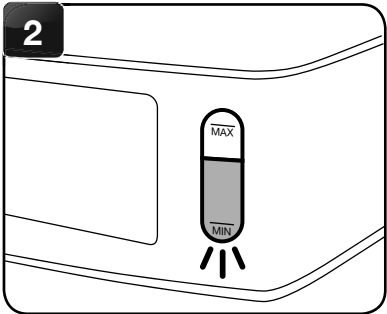


TO KEEP WARM

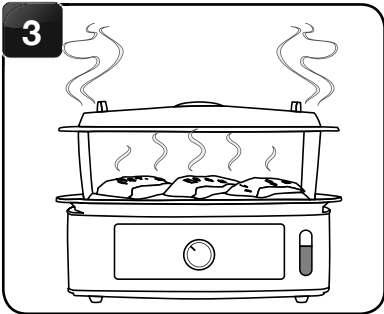
If the rest of your meal isn’t quite ready when food finishes steaming, the “Keep Warm” setting is a great way to keep your steamed food fresh and delicious until it is ready to serve.



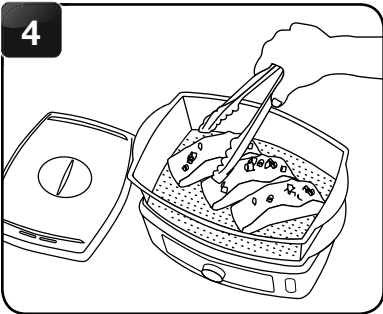
Turn the time control dial to the “Keep Warm” setting to the left of the “OFF” position.



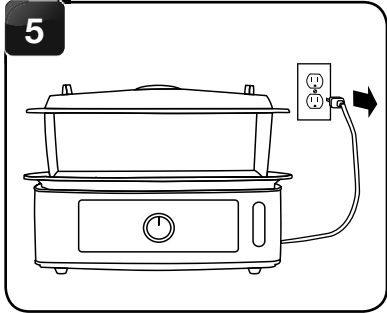
The indicator light will illuminate green and the steamer will begin to heat to keep food warm.



The indicator light will turn off and on throughout the “Keep Warm” setting as the steamer will only heat enough to maintain the “Keep Warm” temperature.



When ready to serve, remove food from steam tray.



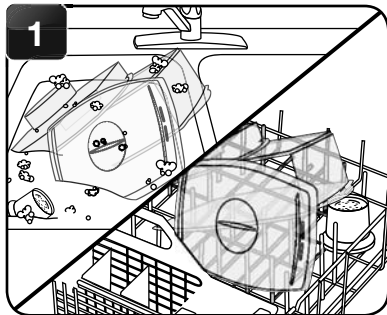
Unplug the steamer when not in use. Allow to cool and follow instructions for “To Clean” on page 11.

Desenchufe la vaporera cuando no está en uso. Espere a que se enfríe y siga las instrucciones que aparecen en “Limpieza” en la página 11.

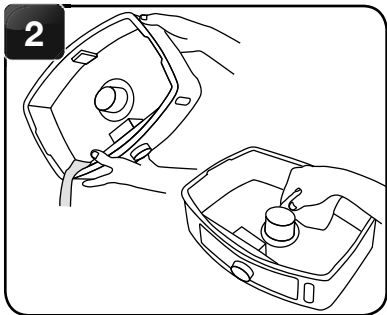


TO CLEAN

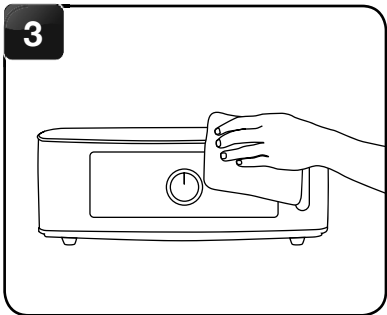
Always unplug the food steamer and allow it to cool completely before cleaning.



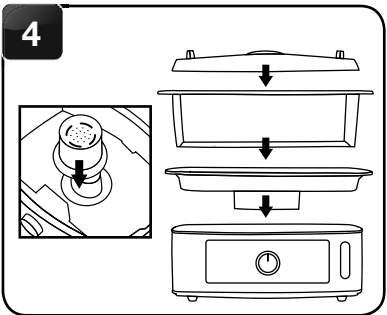
Wash lid, steam tray, drip tray, steaming bowl and heating element cover in warm, soapy water. These parts are also dishwasher-safe.



Drain any remaining water from the water tank. Clean with warm, soapy water and a soft sponge.



Wipe the body of the food steamer clean with a soft, damp cloth.



Dry thoroughly and reassemble for next use.



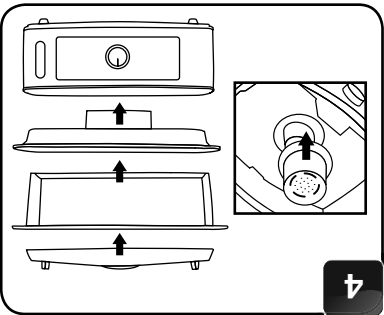
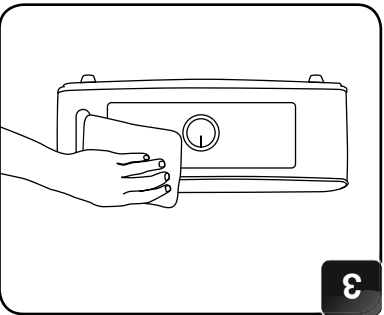
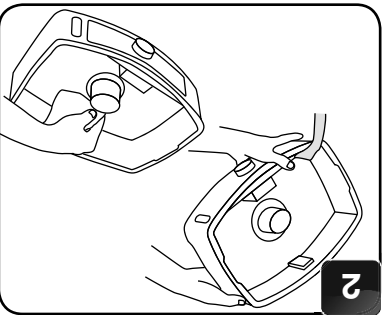
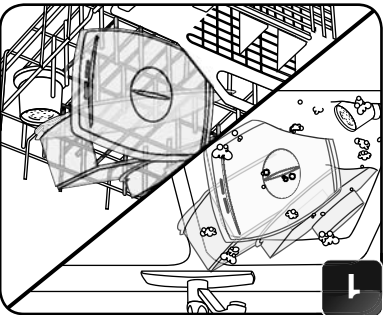
NOTE

- Any other servicing should be performed by Aroma® Housewares.
- For replacement parts and service questions, please contact Aroma® customer service at 1-800-276-6286 or customerservice@aromaco.com.



LIMPIEZA

Siempre desenchufe y deje enfriar por completo la vaporera antes de limpiarla.



NOTA

- La reparación del artefacto debe hacerla solamente Aroma® Housewares.
- Para consultas sobre piezas de repuesto y servicios, contáctese con Servicio al cliente de Aroma® llamando al 1-800-276-6286 o en customerservice@aromaco.com.

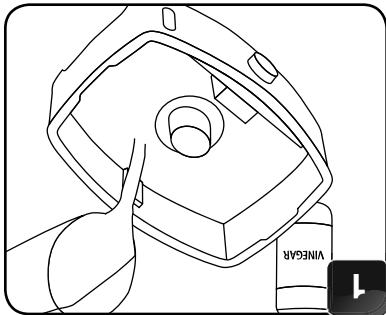


- Usar agua destilada ayuda a evitar la formación de sarro.

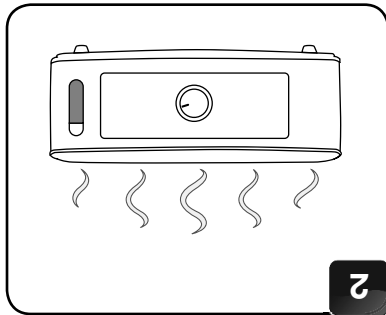


ELIMINACIÓN DE DEPÓSITOS MINERALES

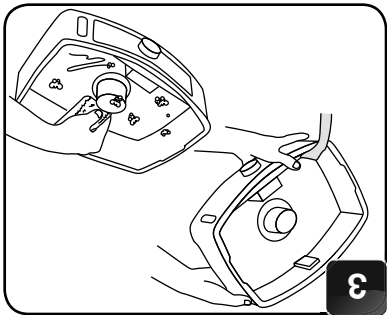
Las aguas duras pueden dejar depósitos minerales que forman sarro en el tanque de agua y en el calentador. Si se forma sarro, siga las instrucciones a continuación.



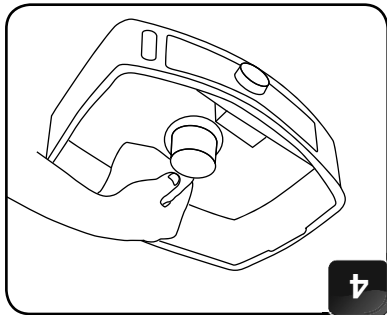
Sin colocar la cubierta del calentador, vierta una mezcla de agua y vinagre en el tanque hasta la línea MAX. La proporción de vinagre debe ser de aproximadamente el 1/2 taza.



Enchufe la vaporera y gire la perilla del reloj hasta que marque 20 minutos.



Transcurrido este tiempo, vierta la mezcla de agua y vinagre. Deje entrar por completo. Fregue el tanque de agua con jabón y agua caliente para eliminar todo resto de sarro.

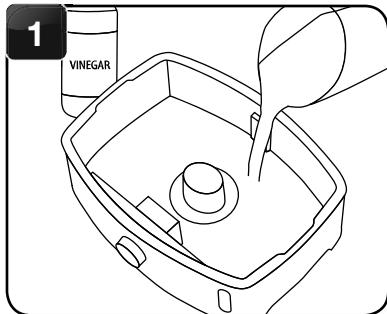


Seque el tanque de agua para el próximo uso.

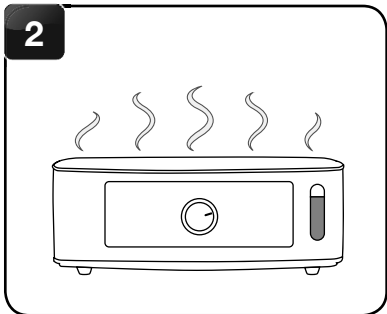


REMOVING MINERAL DEPOSITS

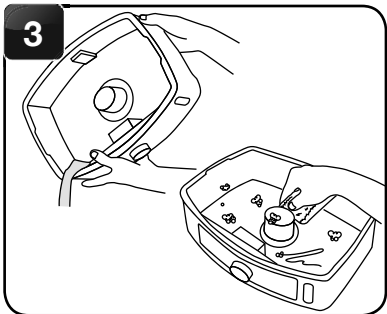
Hard water can leave mineral deposits that create scale build-up on the water tank and heating element. If mineral deposits occur, follow these steps.



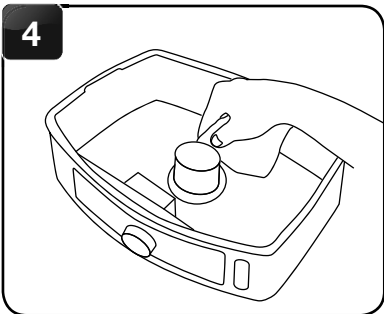
Without the heating element cover in place, pour a water/vinegar mixture into the water tank to the MAX line. The mixture should contain roughly 1/2 cup vinegar.



Plug the steamer in and set the time control dial to 20 minutes.



Once time elapses, drain the water/vinegar mixture. Allow to cool completely. Scrub the water tank with warm, soapy water to remove any remaining residue.



Dry the water tank thoroughly for next use.



HELPFUL
HINT

- Using distilled water will help to prevent the buildup of mineral deposits.



RECIPES

Aroma’s Favorite Savory Chicken & Broccoli

Ingredients		
2	boneless, skinless chicken breasts	Combine soy sauce, sugar, sesame oil, garlic and ginger with chicken breasts and broccoli and marinate for 10 to 15 minutes. Place chicken and marinade into the steaming bowl (do not add broccoli yet). Add water to the water tank of the food steamer, to at least the halfway point. Place the steaming bowl into the food steamer. Close the lid. Set the time control dial for 20 minutes. After 10 minutes have passed, remove the lid, using caution to avoid escaping steam, and add broccoli to the steaming bowl. Replace the lid and allow food steamer to continue cooking for the remainder of the set time. Once the food steamer <i>dings</i> , check food for doneness. If cooked, remove, add green onions and enjoy. Serves 4.
3 cups	fresh broccoli florets	
3 tablespoons	soy sauce	
1½ tablespoons	sugar	
1½ teaspoons	sesame oil	
1	garlic clove, minced	
½ teaspoon	ginger (fresh is better but dried will work)	
1	green onion, cut into slivers	

Healthy Salmon & Asparagus

Ingredients		
2	salmon filets, skinless	Season the salmon filets with salt and lemon pepper. Add water to the water tank of the food steamer, to at least the halfway point. Place salmon into steam tray. Close the lid. Set time control dial for 15 minutes. Once five minutes have passed, remove the lid, using caution to avoid escaping steam, and add asparagus to steam tray. Replace the lid and allow food steamer to continue cooking for the remainder of the set time. Once the food steamer <i>dings</i> , check food for doneness. If cooked, remove food to serve and enjoy. Serves 4.
½ pound	fresh asparagus	
Dash	lemon pepper	
Dash	salt	

For additional recipes, or even to submit your own, visit our website at www.AromaCo.com!



RECETAS

Sabroso pollo con brócoli y salsa de soja

Ingredientes		
2	pechugas de pollo deshuesadas sin piel	Revuelva la salsa de soja, el azúcar, el aceite de sésamo, el ajo y el jengibre con las pechugas de pollo y el brócoli. Deje marinar entre 10 y 15 minutos. Coloque el pollo y la marinada en el bol de cocción al vapor (sin el brócoli). Llene el tanque de agua de la vaporera hasta la mitad. Coloque el bol en la vaporera. Cierre la tapa. Ajuste el reloj en 20 minutos. Transcurridos 10 minutos, quite la tapa con cuidado para evitar quemarse con el vapor, y agregue el brócoli al bol de cocción al vapor. Vuelva a colocar la tapa y deje que los alimentos se sigan cocinando hasta completar el tiempo. Cuando la vaporera emita un sonido, controle el punto de cocción. Si está listo, agregue la cebolla de verdeo y disfrútelo. Sirve para 4 porciones.
3 tazas	de brócoli fresco	
3 cucharadas	de salsa de soja	
1½ cucharadas	de azúcar	
1½ cucharaditas	de té de aceite de sésamo	
1 diente	de ajo picado	
½ cucharadita	de té de jengibre (si es fresco mejor)	
1	cebolla de verdeo cortada en rodajas finas	

Ingredientes		
2	filetes de salmón sin piel	Condimente los filetes de salmón con pimienta con limón y sal. Llene el tanque de agua de la vaporera hasta la mitad. Coloque el salmón en la bandeja de cocción al vapor. Cierre la tapa. Ajuste el reloj en 15 minutos. Transcurridos cinco minutos, quite la tapa con cuidado para evitar quemarse con el vapor, y agregue los espárragos a la bandeja de cocción al vapor. Vuelva a colocar la tapa y deje que los alimentos se sigan cocinando hasta completar el tiempo. Cuando la vaporera emita un sonido, controle el punto de cocción. Si está listo, sívalo y disfrútelo. Sirve para 4 porciones.
500 gramos	de espárragos frescos	
1 pizca	de pimienta con limón	
1 pizca	de sal	

Sano salmón con espárragos

!Para recibir recetas adicionales, o también para someter las suyas, visite nuestro sitio web en: www.AromaCo.com!



Lujosa langosta al vapor

Ingredientes

4 colas
de langosta
limón, cortado en gajos
1
4 pinchos
de madera
manteca fundida

Inserte un pincho en cada una de las colas de langosta. Esto impedirá que se doblen durante la cocción. Llene el tanque de agua de la vaporera hasta la mitad. Coloque las 4 colas de langosta en la bandeja para cocción al vapor. Cierre la tapa. Ajuste el control del reloj en 12 minutos (una guía general es calcular un tiempo de cocción al vapor de 1 ½ minutos por cada 500 gramos de cola de langosta).

Cuando la vaporera emita un sonido, controle el punto de cocción. Si está cocida, sirvala con la manteca fundida y un gajo de limón. No olvide avisar a sus invitados que las langostas tienen pinchos. Sirve para 4 porciones.

Verdadero panaché de verduras

Ingredientes

1 bolsa grande
con variedad de verduras (por
ejemplo, zanahorias, brócoli, coliflor)

Esta es una forma sencilla de cocinar una guarnición deliciosa en forma sana. Llene el tanque de agua de la vaporera hasta la mitad. Coloque las verduras en la bandeja de cocción al vapor. Cierre la tapa. Ajuste el control del reloj en 20 minutos. Cuando la vaporera emita un sonido, controle el punto de cocción de las verduras. Si están listas, retirelas de la vaporera y sirvalas. Para hacerlas más sabrosas, puede agregarles condimento para ensalada italiano o ranch. Sirve para 4 porciones.

Veritable Vegetable Medley

Ingredientes

1 large bag
vegetable mix (carrots, broccoli,
cauliflower suggested)

This is an easy way to have a deliciously healthy side dish. Add water to the water tank of the food steamer, to at least the halfway point. Add the vegetables to the steam tray. Close the lid. Set time control dial for 20 minutes. When the food steamer **dings**, check vegetables for doneness. If cooked, remove and serve. For added flavor, try serving vegetables with ranch or Italian salad dressing. Serves 4.

Run a wooden skewer through each lobster tail. This will prevent the tails from curling during steaming. Add water to the water tank of the food steamer, to at least the halfway point. Place the four lobster tails into the steam tray. Close the lid. Set time control dial for 12 minutes (a general guide is to steam lobster tails for 1 ½ minutes per ounce).

When the food steamer **dings**, check lobsters for doneness. If cooked, remove and serve with melted butter and a lemon wedge. Be sure to let your guests know about the skewers in each as well. Serves 4.

Luxurious Steamed Lobster

Ingredients

4
1
4
-
lobster tails
lemon, cut into wedges
wooden skewers
melted butter, to taste





NOTES



NOTAS



GARANTÍA LIMITADA

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 prepagado, con comprobación de compra y \$14.00 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.

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

Site Web: www.AromaCo.com



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. \$14.00 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

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.

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

Fecha de compra: _____

Lugar de compra: _____



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



SERVICE & SUPPORT

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

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

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

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

Date of Purchase: _____

Place of Purchase: _____



- Proof of purchase is required for all warranty claims.

