

Instruction Manual

Super Pot™ 3-in-1 Grill



AROMA®



**Questions or concerns
about your Super Pot™?**
*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.



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



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



**? Tiene preguntas o dudas
sobre su Super Pot™?**
Antes de devolverla a la
tienda...

AROMA®



Para los números
de modelo:
ASP-238
ASP-238B

Manual de instrucciones
3-en-1 Super Pot™ Grill



Felicitaciones por su compra de la parrilla para interiores 3 en 1 Super Pot™ de Aroma®. Este versátil electrodoméstico es una parrilla para interiores, olla de cocción lenta y vaporera, ¡todo en uno!

El Super Pot™ le da a sus comidas el delicioso sabor a asado en la comodidad de su propia cocina. Ahora puede disfrutar los sabores del verano durante todo el año preparando hamburguesas, hot dogs, bistec, shish kabob, pollo, cordero y mucho más. La sonda de control de temperatura desmontable se puede ajustar hasta 450°F (230°C), y se calienta en forma rápida y uniforme gracias a la olla de aluminio fundido. La superficie ondulada de la parrilla logra una cocción más sana ya que por sus canales se escurre el exceso de grasa para lograr comidas deliciosas y más magras. Su gran capacidad de tres cuartos de galón (4 litros) y tapa de vidrio templado es ideal para cocinar lentamente los platos favoritos hechos en casa como asados tiernos, chilis deliciosos y guisos sabrosos. O simplemente cocinar al vapor carnes y verduras para preparar una comida sana y fácil conservando todo el sabor y los nutrientes de los alimentos. La increíble versatilidad del Super Pot™ de Aroma® la convierte en el hero de las comidas caseras.

Para más información sobre su parrilla para interiores 3 en 1 Super Pot™ de Aroma®, o para consultas sobre servicio técnico, piezas de repuesto y otros electrodomésticos, visítenos en línea en **www.AromaCo.com**.



Publicado Por:
Aroma Housewares Co.
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2013 Aroma Housewares Company
Todos los derechos reservados.



www.twitter.com/AromaHousewares



www.facebook.com/AromaHousewares



www.AromaTestKitchen.com



Published By:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121, U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2013 Aroma Housewares Company
All rights reserved.



Congratulations on purchasing your Aroma® Super Pot™ 3-in-1 Indoor Grill. This versatile appliance is an indoor grill, slow cooker and steamer all in one!

The Aroma® Super Pot™ 3-in-1 Indoor Grill gives your food that desired grilled flavor in the comfort of your own kitchen. Now you can enjoy the taste of summer all year round as you prepare burgers, hot dogs, steak, shish kabobs, chicken, lamb and more. The removable temperature control probe sets up to 450° F, heating quickly and evenly thanks to the cast aluminum cooking pot. The grill's ridge surface also provides a healthier way to cook as it channels away excess fat for delicious, leaner meals. Its large 4-quart capacity and tempered glass lid make it perfect for slow cooking homemade favorites like tender roasts, delicious chili and savory stews. Or simply steam your meats and vegetables, locking in the flavor and nutrients for an easy and healthy meal. The Aroma® Super Pot™ 3-in-1 Indoor Grill's unique versatility makes it a hero of home cooking!

For more information on your Aroma® Super Pot™ 3-in-1 Indoor Grill, or for product service, replacement parts and other home appliance solutions, please visit us online at **www.AromaCo.com**.

1. Importante: Por favor lea todas las instrucciones con cuidado antes de usar.

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

9. No permita que el cable para la corriente haga contacto con superficies calientes o que cuelgue del mostrador o de una mesa.

10. No lo coloque cerca de un calentador o de un horno caliente.

11. Extrema precaución debe usarse cuando se mueva el artefacto con aceite u otros líquidos calientes.

12. No se use el aparato para otros usos que el indicado.

13. Siempre conecte primero el enchufe al aparato y después a la pared. Para desconectarlo ponga todos los controles en "OFF" y después desenchufe del muro.

14. Úsese solo sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor.

15. Este aparato debe de ser operado en un circuito eléctrico diferente de otros aparatos. Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos, este puede no funcionar adecuadamente.

16. Use sólo la sonda de control temperatura de Aroma® al utilizar este aparato.

17. No utilice el horno como freidora.

1. No toque las superficies calientes. Use manijas o agarraaderas.

2. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, enchufe o pava en agua u otro líquido

3. Se requiere de una estricta supervisión cuando el aparato sea usado por niños o cerca de ellos.

4. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, o antes de limpiarse. Permita que se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas.

5. No se opere ningún aparato o utensilio con un cable o enchufe que haya sido dañado, o cuando el electrodoméstico se ha averiado. Haga contacto con el Servicio a Clientes de Aroma® para que sea examinado, reparado o ajustado.

6. El uso de accesorios o refacciones no recomendados por Aroma® pueden resultar en fuego, una descarga eléctrica o en una lesión.

7. No se use a la intemperie.

! 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. | 10. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven. |
| 2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. | 11. Extreme caution must be used when using or moving the appliance while containing hot oil or other hot liquids. |
| 3. To protect against fire, electrical shock and injury to persons, do not immerse cord, plug or the appliance in water or any other liquid. | 12. Do not use the appliance for other than its intended use. |
| 4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. | 13. Always attach the plug to the appliance first, and then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF" then remove the plug from the wall outlet. |
| 5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance. | 14. Use only on a dry, level and heat-resistant surface. |
| 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. | 15. This appliance should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electrical circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not operate properly. |
| 7. The use of accessory attachments not recommended by Aroma® Housewares may result in fire, electric shock or injury. | 16. Use only the thermostatically controlled appliance plug of type CTW300A (2-conductor, Manufactured by Kaikai Electric Appliances Co Ltd) when operating this appliance. |
| 8. Do not use outdoors. | 17. This appliance is not intended for deep frying food. |
| 9. Do not let the power cord touch hot surfaces or hang over the edge of the counter or table. | |



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 counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.

DO NOT DRAPE CORD!



KEEP AWAY FROM CHILDREN!

Polarized Plug

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

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

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, 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.

Ploja Polarizada

Si este aparato tiene **ploja polarizada**:
Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este ploja intencionalmente solo debe de enchufar un lado en enchufes de luz de ploja polarizada. Si la clavija no entra completamente, da vuelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificada. No intente de modificar la clavija, es muy peligroso.
Si este estropeado el cordón eléctrico, hay que ser reemplazado por el fabricante o su agencia de servicio u otra persona calificada para hacer que se evita cualquier peligro.



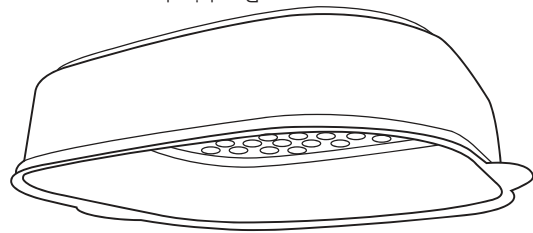
Instrucciones de Cable Corto

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.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



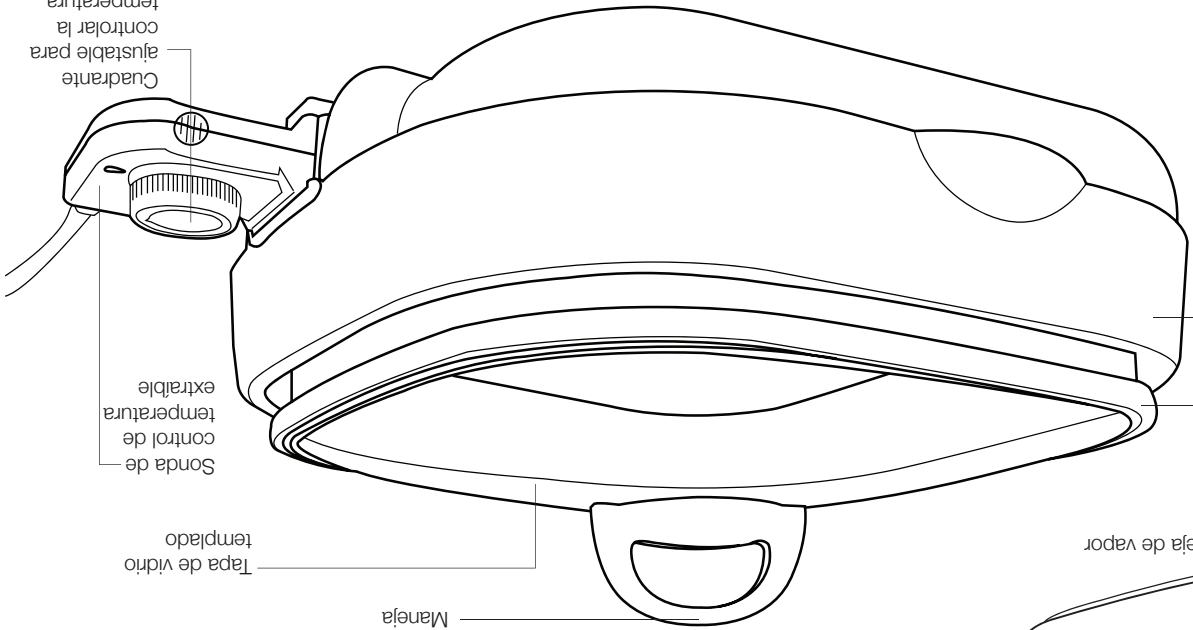
IDENTIFICACION DE LAS PARTES



Bandeja de vapor

Olla de aluminio
fundido antiadherente

Base anti-térmica
al tacto



Maneja

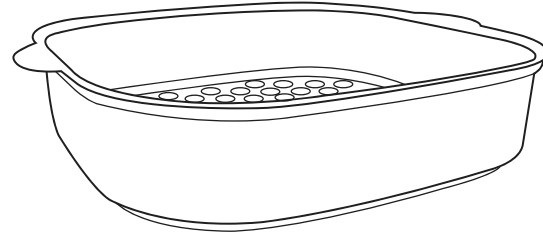
Tapa de vidrio
templado

Sonda de
control de
temperatura
extraíble

Cuadrante
ajustable para
controlar la
temperatura



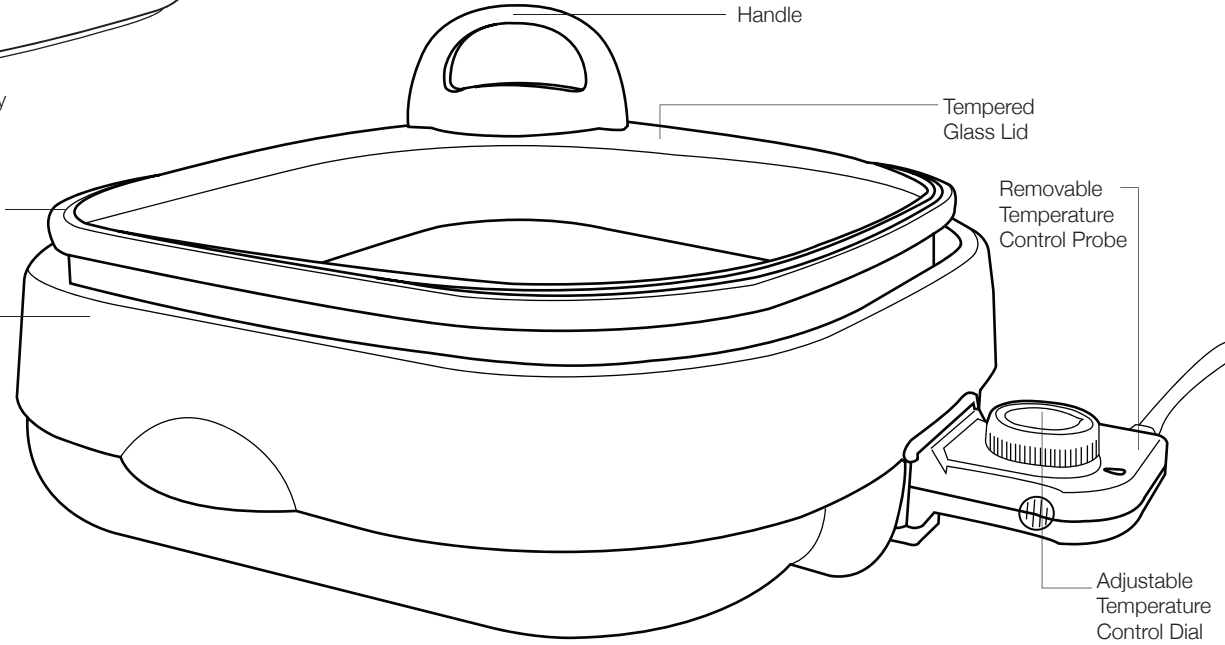
PARTS IDENTIFICATION



Steam Tray

Cast Aluminum
Nonstick Cooking Pot

Cool-Touch Base



Handle

Tempered
Glass Lid

Removable
Temperature
Control Probe

Adjustable
Temperature
Control Dial



- No uses ningún producto de limpieza duro y abrasivo, ni estropajo, ni producto que no es considerado seguro para capas antiadherentes.
- No lave o sumerja el cable o enchufe en agua o cualquier otro líquido. NO lave el cable y el enchufe en el lavavajillas.



ANTES DE USARSE POR PRIMERA VEZ:

1. Lea cuidadosamente 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. Separe la olla de cocinar de la base anti térmica y lave la olla, la base y la tapa con agua tibia con jabón usando una esponja o paño de cocina.
5. Lávese meticulosamente hasta quitarle todos los residuos de jabón.
6. Condicione la superficie antiadherente de la olla de cocinar con aceite o el acortamiento vegetal.

BEFORE FIRST USE



1. Please 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. Pull the cooking pot away from the cool-touch base and wash the cooking pot, base and lid with warm, soapy water using a sponge or dishcloth.
5. Rinse the cool-touch base and lid thoroughly to remove all soap residue, wipe the cooking pot clean with a dry cloth.
6. Condition the nonstick surface of the cooking pan with oil or vegetable shortening.



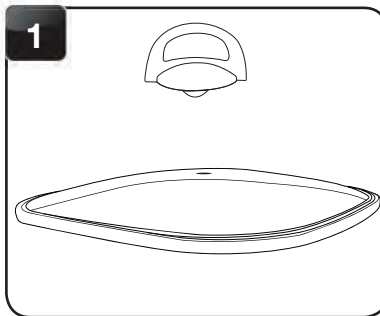
CAUTION

- Do not clean with abrasive cleaners, metal scouring pads or products that are not considered safe to use on nonstick coatings.
- Do not wash or immerse cord or plug in water or any other liquid. The cord and plug are NOT dishwasher safe.

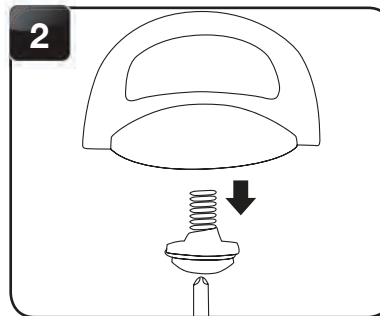


TO ASSEMBLE THE LID

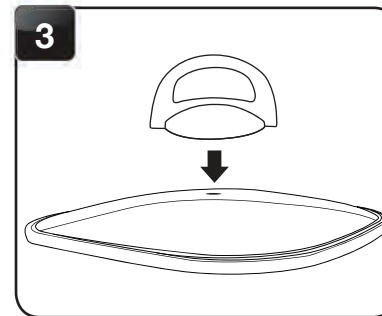
The lid will require some assembly.



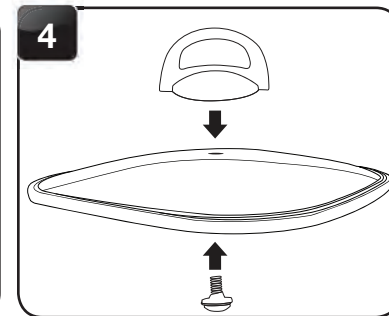
1 Locate the lid handle. The screw needed to assemble the lid handle to the lid will be screwed into the lid handle.



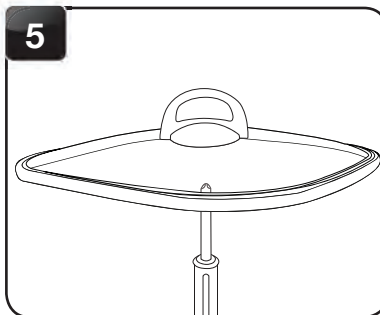
2 Using a Phillips-head screwdriver, unscrew the screw from the lid handle.



3 Place the lid handle on top of the lid, so that it lines up with the hole in the lid correctly.



4 Place the screw beneath the lid so that it fits correctly through the hole in the lid and into the lid handle.

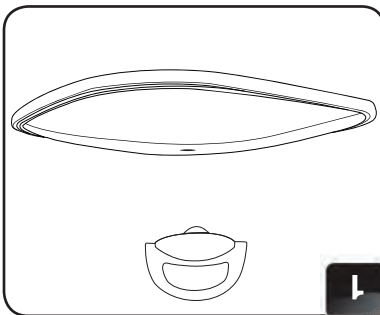


5 Using a Phillips-head screwdriver, tighten the screw until the lid handle is securely attached to the lid.

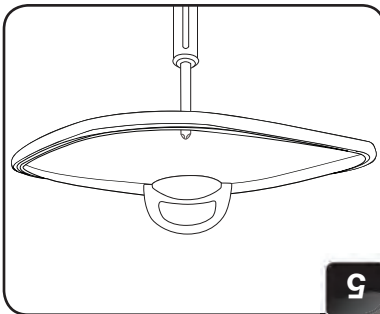


PARA ENSAMBLAR LA TAPA

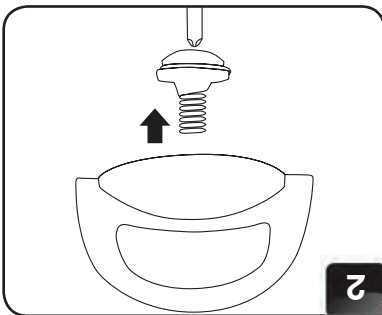
La tapa debe montarse.



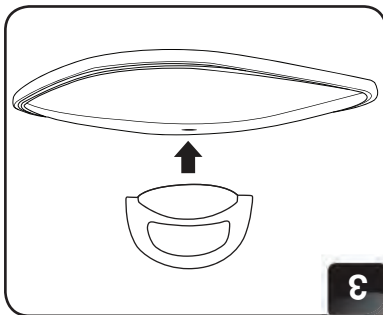
1 Localice la manija de la tapa. El tornillo necesario para atornillar la tapa con la manija se encuentra atornillado en esta última.



2 Usando un desatornillador apriete el tornillo hasta que la manija quede bien apretada en la tapa.



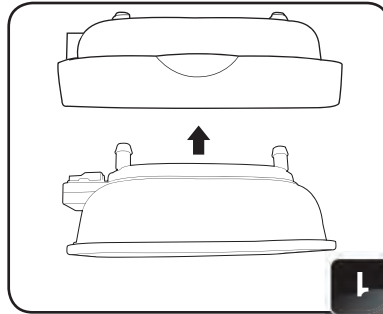
3 Ponga la manija sobre la tapa para que esté alineado con el agujero de la tapa correctamente.



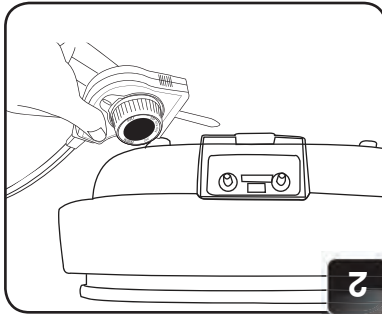
4 Coloque el tornillo debajo de la tapa para que encaje correctamente a través del agujero en la tapa y en la manija.



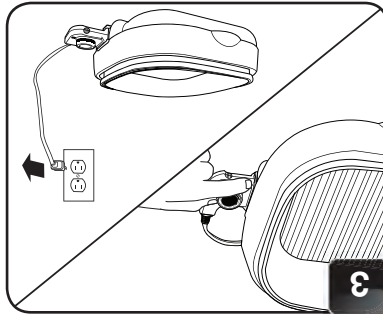
PARA USAR SU SUPER POT™



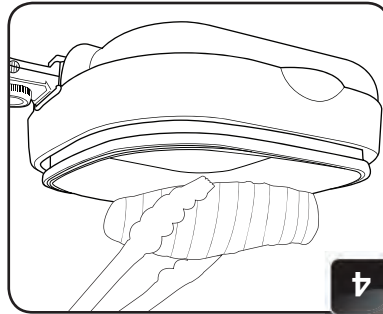
Coloque la olla dentro del interior de la base. Debe de encajar adecuadamente con un chasquido.



Enchufe el controlador de la temperatura dentro de la conexión con la base de la armazón.



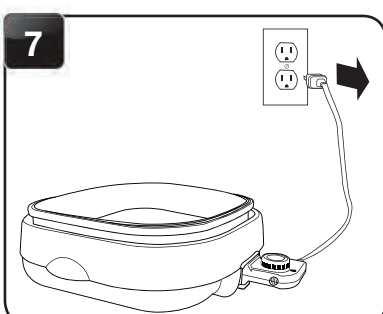
Gire el marcador del control de la temperatura a una posición de "OFF". Enchufe el cordón de poder en un toma corriente.



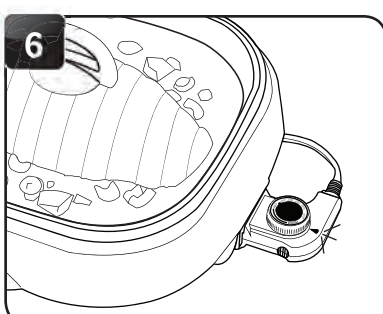
Añada los ingredientes al ser cocinados a la olla. Si desea, puede tapar la olla con la tapa de vidrio templado para disminuir el tiempo de cocción y asegurar una cocción uniforme.

- NOTE**
- Wooden, heat-proof plastic and nylon utensils are recommended. Metal utensils may scratch the nonstick surface.
 - When slow cooking, simmering or steaming place the tempered glass lid on top of the Super Pot™.

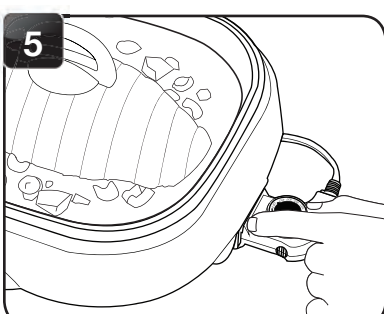
- CAUTION**
- During and after use, the tempered glass lid and the nonstick pot will become very hot. Be sure to use the handle and wear protective oven mitts or gloves.
 - To prevent food borne illness, always make sure food is cooked thoroughly before serving.



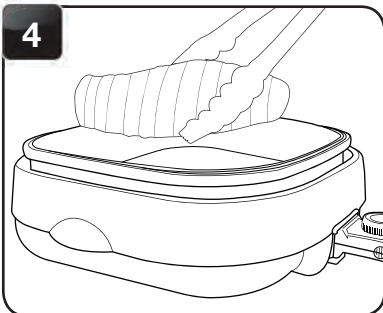
When cooking has finished, turn the temperature control dial to the "OFF" position and unplug the power cord from the power outlet.



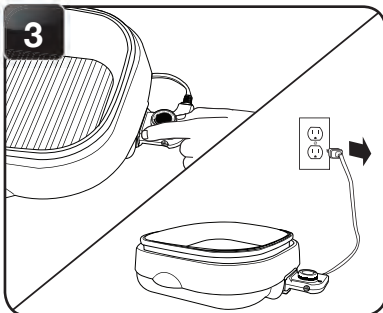
The indicator light will turn off once the cooking pot has reached the selected temperature. During operation, the indicator light will turn on and off, indicating the proper temperature is being maintained.



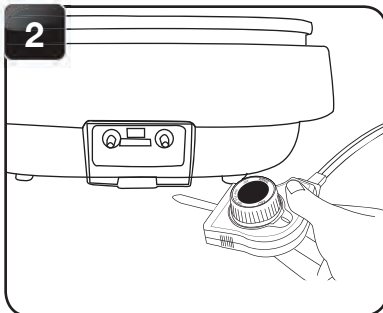
Turn the temperature control dial to the desired temperature. The indicator light will illuminate.



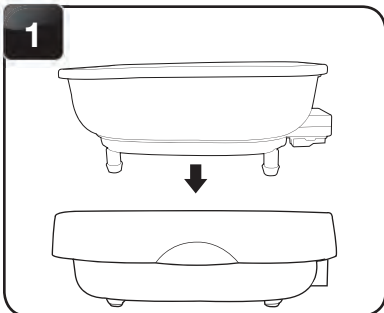
Add food to be cooked to the cooking pot. If desired, cover the pot with the tempered glass lid to help decrease cooking time and ensure even cooking.



Turn the temperature control dial to the "OFF" position. Plug the power cord into an available power outlet.

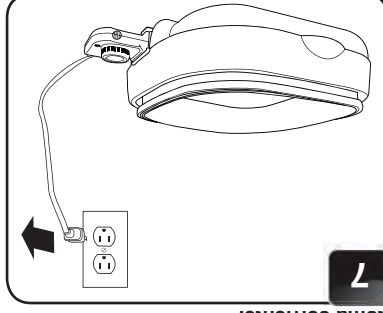


Plug the temperature control probe into the port in the cool-touch base.

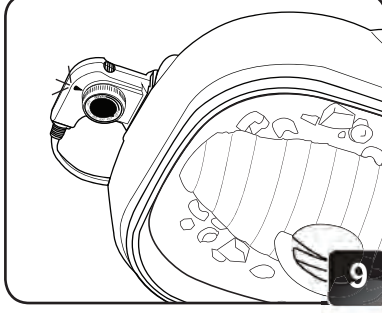


Place the cooking pot into the cool-touch base. It should snap securely into place.

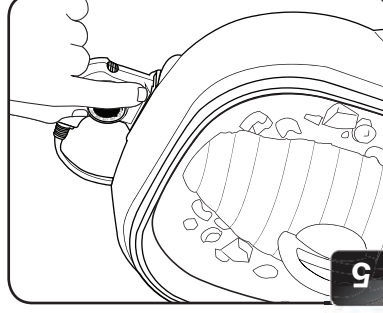
- NOTA**
- Se recomienda utilizar utensilios de madera, de plástico y de nylon, a prueba del calor. Los utensilios de metal pueden dañar la superficie anti-adherible.
 - Durante la cocción lenta o a fuego lento, o al vapor, tape la Super Pot™ con la tapa de vidrio templado.
 - Durante y después del uso, la templado y la olla antiadherente se calienta mucho.
 - Siempre cocine bien los alimentos para evitar contraer enfermedades.



Quando se ha terminado de cocinar, gire el control de temperatura a la posición de "OFF" y desenchufe el cordón del tomacorriente.



La luz indicadora se apagará una vez que la cacerola haya alcanzado la temperatura deseada. Durante la operación, el indicador se prenderá y apagará para indicar que se ha mantenido la temperatura adecuada.



Gire el marcador del control de la temperatura a una posición deseada. El indicador de luz se iluminará.

- CUIDADO**
- Se recomienda utilizar utensilios de madera, de plástico y de nylon, a prueba del calor. Los utensilios de metal pueden dañar la superficie anti-adherible.
 - Durante la cocción lenta o a fuego lento, o al vapor, tape la Super Pot™ con la tapa de vidrio templado.
 - Durante y después del uso, la templado y la olla antiadherente se calienta mucho.
 - Siempre cocine bien los alimentos para evitar contraer enfermedades.

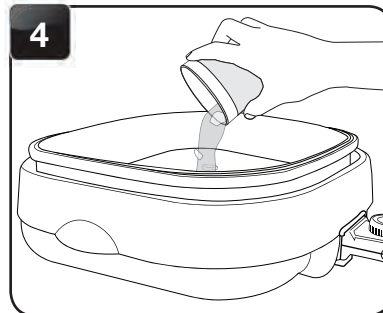
TO USE YOUR SUPER POT™ GRILL



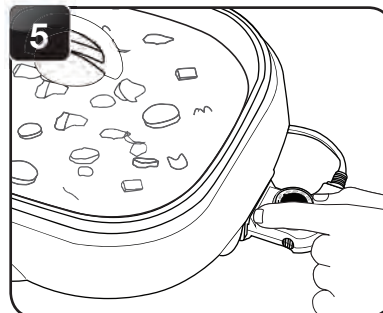


TO SLOW COOK or SIMMER

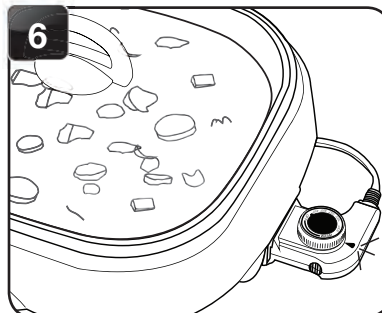
Follow Steps 1-3 from “To Use Your Super Pot™ Grill” on page 6.



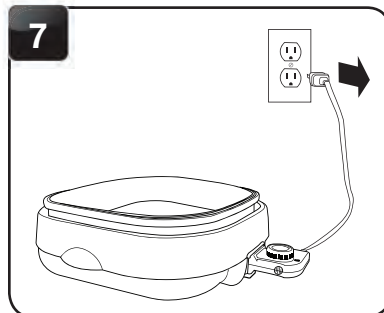
Place food inside the cooking pot.
Place the tempered glass lid on top.



Turn the temperature control dial to the desired temperature. The indicator light will illuminate. When preparing soup or stew, allow extra time for it to simmer. This will allow flavors to fully blend and meat to become more tender.



During operation, the indicator light will turn off and on once the selected temperature is reached to maintain that temperature. If the temperature is set above 212°F when steaming, simmering or slow cooking, the indicator light will not turn off because the maximum temperature reached when cooking with liquid is the boiling point (212°F).



When cooking has finished, turn the temperature control dial to the “OFF” position and unplug the power cord from the power outlet.



NOTE

- If planning to slow cook a meal for several hours, it's recommended to use a lower temperature.



HELPFUL HINTS

- To thicken stew, mix in ¼ cup of flour with enough water to form a thin paste. Gradually add it to the stew, stirring until thickened.
- If using fresh parsley or herbs in your recipe, add them in the last few moments of cooking to preserve flavor.
- Canned stew tomatoes or water with bouillon seasoning and spices added make great stock starters for soups and stews.



PARA COCINAR LENTO O COCINAR A FUEGO LENTO

Sigue los pasos 1 a 3 de “Para Usar Su Super Pot™” que empiezan en la página 6.



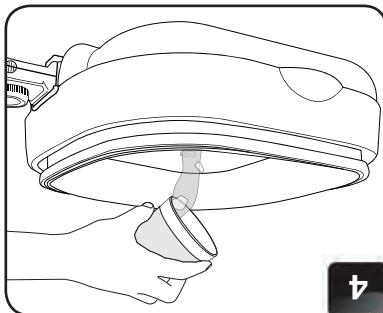
NOTA

- Si desea cocinar alimentos lentamente durante varias horas, es recomendable hacerlo a una temperatura más baja.

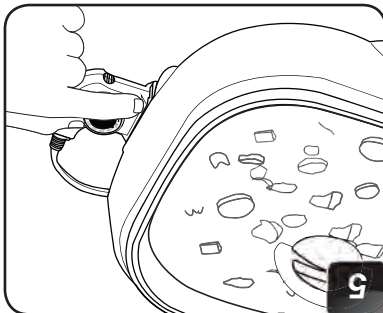


SUGERENCIAS

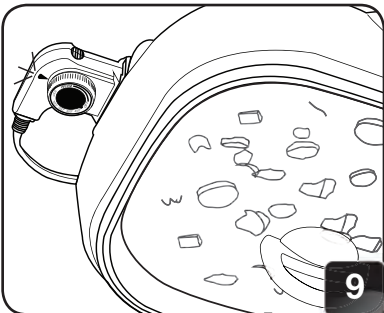
- Para volver su caldo mas espeso, mezcle ¼ de taza de harina con suficiente agua para formar una delgada pasta. Agrégueselo al caldo revolviéndolo suavemente hasta que aumente su espesor.
- Si está usando perejil fresco o hierbas en su receta, agréguelas hasta el final para preservar el sabor.
- Los tomates en conserva o el agua saborizada con caldo y especias convierten sus sopas y guisos en deliciosos platos principales.



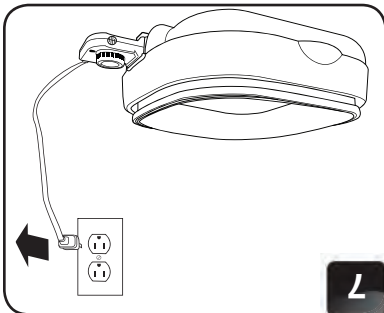
Coloque los alimentos en la Super Pot™. Ponga la tapa de vidrio templado sobre en la Super Pot™.



Gire el marcador del control de la temperatura a una posición deseada. El indicador de luz se iluminará. Cuando prepare una sopa o un caldo, cocine a fuego lento. Esto permitirá que los sabores se mezclen mejor y que la carne se vuelva más suave.



Durante la operación, la luz indicadora se encenderá y apagará una vez que llegue a la temperatura seleccionada para cocción. Si la temperatura se establece por encima de 212°F, cuando haga una cocción lenta, a fuego lento, o al vapor, la luz indicadora no se apagará porque la temperatura máxima al cocinar con líquido es el punto de ebullición (212°F).

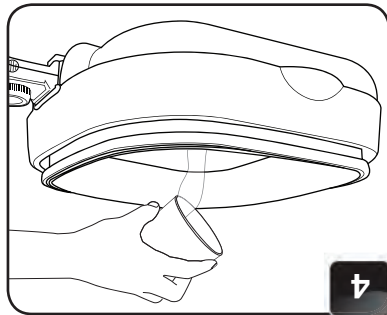


Quando se ha terminado de cocinar, gire el control de temperatura a la posición de “OFF” y desenchufe el cordón del tomacorriente.

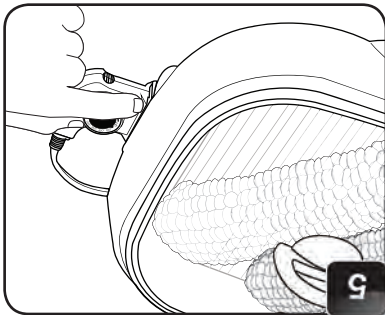


COCCIÓN AL VAPOR

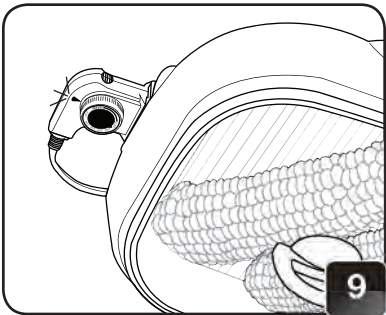
Sigue los pasos 1 a 3 de “Para Usar Su Super Pot™” que empiezan en la página 6.



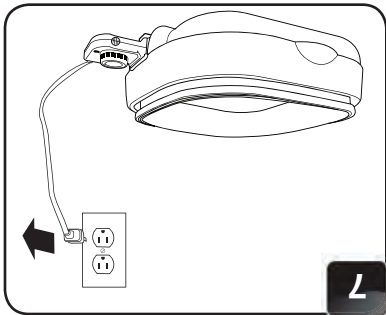
Coloque los alimentos en un plato resistente al calor o en una rejilla de metal que quepan en la Super Pot con la tapa cerrada. Coloque el plato o la rejilla dentro de la olla y vierta una taza de agua (o más si es necesario) en la olla. Círrrela con la tapa de vidrio templado.



Gire el marcador del control de la temperatura a una posición deseada. El indicador de luz se iluminará.



Durante la operación, la luz indicadora se encenderá y apagará una vez que llegue a la temperatura seleccionada para cocción. Si la temperatura se establece por encima de 212 °F, cuando haga una cocción lenta, a fuego lento, o al vapor, la luz indicadora no se apagará porque la temperatura máxima al cocinar con líquido es el punto de ebullición (212 °F).



Cuando se ha terminado de cocinar, gire el control de temperatura a la posición de “OFF” y desenchufe el cordón del tomacorriente.



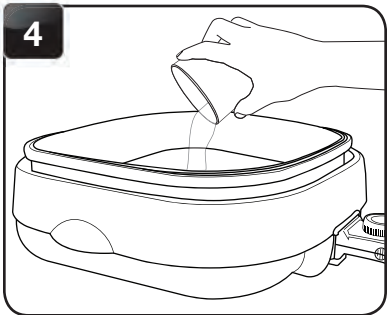
- Se recomienda utilizar utensilios de madera, de plástico y de nylon, a prueba del calor. Los utensilios de metal pueden dañar la superficie anti-adherible.
- Todas las verduras deben de limpiarse concienzudamente antes de meterse al vapor. Verduras de hojas serían las zanahorias.
- No le quite la tapa a su cacerola durante la evaporización, ya que se puede escapar el vapor y tenderá que prolongar el tiempo de cocimiento.
- Los alimentos se pueden colocar directamente sobre la rejilla de la olla para cocinar al vapor.



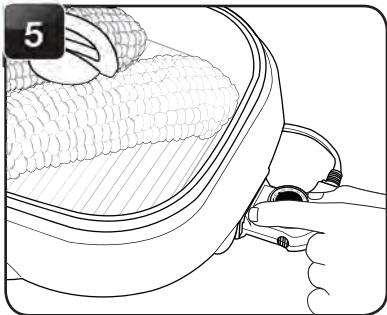
- Durante y después de usarlas, la tapa de vidrio y la olla antiadherente estarán muy calientes. Tómela de la manija y use manoplas o guantes protectores.
- Siempre cocine bien los alimentos para evitar contraer enfermedades.

TO STEAM

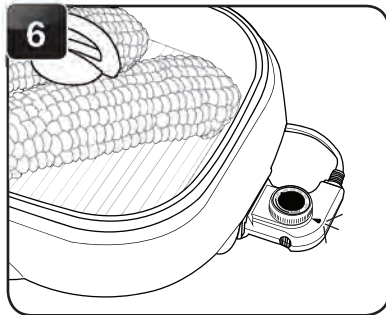
Follow Steps 1-3 from “To Use Your Super Pot™ Grill” on page 6.



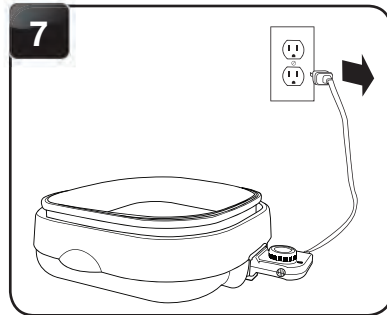
Place food on a heat-safe dish or metal rack that will fit inside the Super Pot™ with lid closed. Pour one cup of water (or more if needed) into the pot. Place food inside the cooking pot. Place the tempered glass lid on top.



Turn the temperature control dial to a high setting. The indicator light will illuminate.



During operation, the indicator light will turn off and on once the selected temperature is reached to maintain that temperature. If the temperature is set above 212°F when steaming, simmering or slow cooking, the indicator light will not turn off because the maximum temperature reached when cooking with liquid is the boiling point (212°F).



When steaming has finished, turn the temperature control dial to the “OFF” position and unplug the power cord from the power outlet.



CAUTION

- Wooden, heat-proof plastic and nylon utensils are recommended. Metal utensils may scratch the nonstick surface.
- All vegetables should be thoroughly cleaned and washed before steaming. Thin, leafy vegetables such as cabbage do not require as much water as root vegetables, such as carrots.
- Do not remove lid during steaming, as steam will escape and the cooking time will be extended.
- Food can be placed directly on the grilled surface of the pot for steaming.



CAUTION

- During and after use, the glass cooking lid and the nonstick pot will become very hot. Be sure to use the handle and wear protective oven mitts or gloves.
- To prevent food borne illness, always make sure food is cooked thoroughly before serving.

GUÍA DE COCCIÓN AL VAPOR



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
Patas 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



NOTA

- 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.



STEAMING TABLES

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

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



NOTE

- 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.



HELPFUL HINTS

- To ensure meat tastes its best, and to prevent possible illness, check that meat has reached its recommended safe temperature prior to serving.



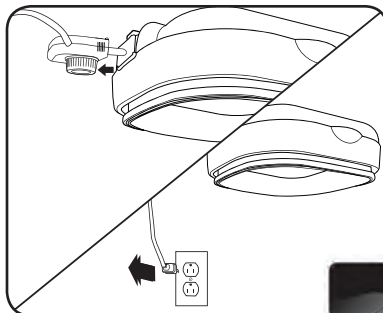
NOTA

- No uses ningún producto de limpieza duro y abrasivo, ni estropajo, ni producto que no es considerado seguro para capas antiadherentes.
- No lave o sumerja el cable o enchufe en agua o cualquier otro líquido. NO lave el cable y el enchufe en el lavavajillas.
- 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.

LIMPIEZA

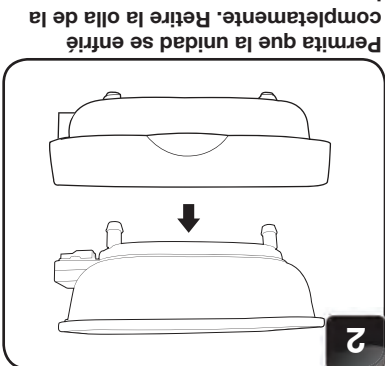


Antes de limpiar la unidad desenchúfela y permítala que se enfríe completamente.

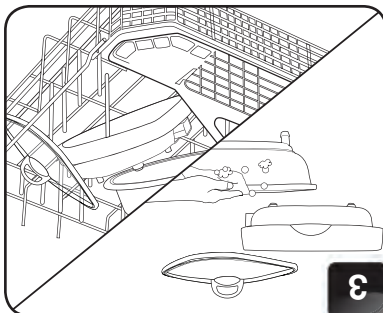


Desconecte el enchufe del muro, y después desmonte la sonda del control de temperatura del aparato.

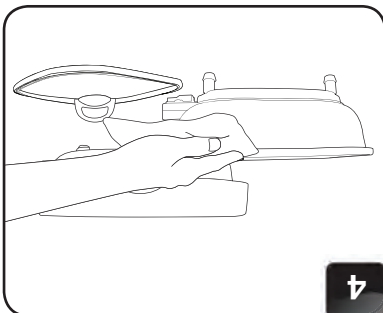
base.



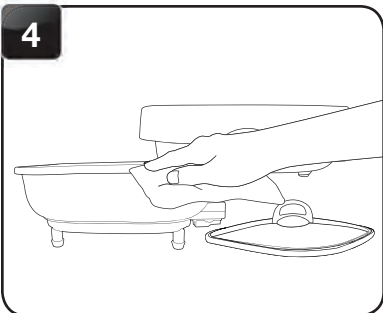
Permita que la unidad se enfríe completamente. Retire la olla de la



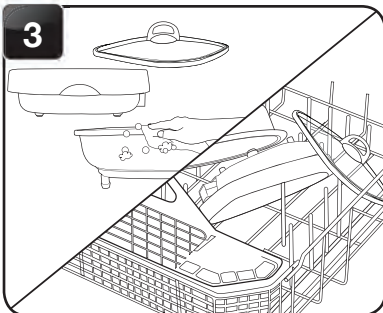
Lave la olla, su base y la tapa, utilizando una esponja o paño de cocina con agua tibia y jabonosa. Enjuague a fondo para quitarle residuos de jabón. Para un lavado mas rápido, la base y la tapa, se pueden lavar en el lavaplatos.



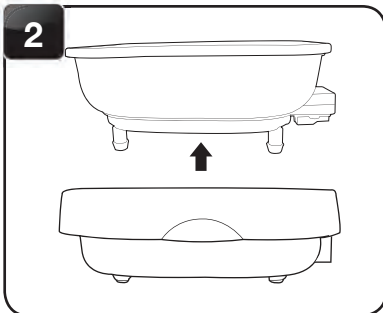
Séquela meticulosamente con un trapo seco.



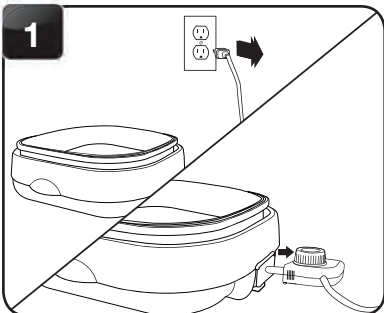
Dry thoroughly with a soft cloth.



Wash the cooking pot, base and lid with warm, soapy water, using a sponge or dishcloth. Rinse thoroughly to remove soap residue. For faster cleanup, the cool-touch base and lid can be washed in the dishwasher.



Allow the unit to completely cool. Pull the cooking pot away from the cool-touch base.



Disconnect the plug from the wall outlet, and then remove the temperature probe from the appliance.



NOTE

- Do not clean with abrasive cleaners, metal scouring pads or products that are not considered safe to use on nonstick coatings.
- Do not wash or immerse cord or plug in water or any other liquid. The cord and plug are NOT dishwasher safe.
- Do not immerse the cooking pot in water or any liquid.
- 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.

TO CLEAN

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

PROBLEMA	CAUSA POTENCIAL	SOLUCIÓN
La parrilla Super Pot™ no se enciende ni comienza a calentarse.	La sonda de temperatura no está conectada adecuadamente.	Compruebe que la sonda de temperatura esté firmemente colocada en el puerto de la base fría. Si el problema continúa, comuníquese con el Servicio al cliente de Aroma® llamando al número gratuito (800) 276-6286, o con el servicio de reparaciones enviando un correo electrónico a CustomerService@AromaCo.com.

Antes de llamar a servicio al cliente, puede resolver muchos problemas potenciales siguiendo estas sugerencias:

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



TROUBLESHOOTING

Below is a troubleshooting tip to help you achieve the desired consistency.

PROBLEM	POTENTIAL CAUSES	SOLUTIONS
The Super Pot™ grill will not turn on and begin heating.	The temperature probe is not securely connected to the pot.	Make sure the temperature probe is pushed firmly into the port on the cool-touch base. If the problem persists, please contact Aroma® customer service toll-free at (800) 276-6286 or through email at CustomerService@AromaCo.com for repair service.



Pollo a la BBQ

Ingredientes

4

pechugas de pollo

½

taza

¾

taza

2

cucharaditas

2

cucharadas

2

cucharadas

2

cucharadas

1

cucharadita

½

cucharadita

Ajuste la temperatura de la Super Pot™ a 300°F (150°C) y derrita la manteca. Agregue jugo de limón, sal de ajo, comino y pimienta de cayena. Vierta la mitad de esta marinada en un bol grande. Pinche el pollo en varios lugares y rocíe con sal y pimienta. Coloque el pollo en el bol con la marinada y revuélva hasta cubrirlo bien. Ajuste la temperatura de la Super Pot™ a 375°F (200°C). Coloque el pollo en la olla y píncelelo con la marinada reservada. Cada tanto, dé vuelta el pollo y cúbralo con la marinada hasta que esté bien cocido (alrededor de 15 minutos).

Ingredientes

4

tazas

5

cubos

1

cucharada

2

tazas

6

zanahorias peladas en rebanadas

1

cebolla picada

2

cucharadas

4

tazas

de agua

de caldo sabor carne

de salsa Worcestershire

de carne cocida en cubos

hasta que la salsa comience a hervir. Si es necesario, ajuste la temperatura. Coloque la hoja de laurel sobre la carne, coloque la tapa y reduzca la temperatura.

Cocine a fuego lento durante 30 minutos o hasta que las verduras estén tiernas. Vierta aproximadamente la mitad del líquido en un bol pequeño y mézclelo con la harina. Vuelva a subir la temperatura para que el guiso hierva. Agregue de a poco la mezcla de harina y caldo revolviendo constantemente hasta que espese. Retire la hoja de laurel y sirva.

Beef Stew

Ingredients

4

cups

5

cubes

1

teaspoon

2

cups

6

1

medium

2

tablespoons

1

1

small

-

water

beef bouillon

Worcestershire sauce

cooked beef, cubed

carrots, peeled and cut into chunks

onion, chopped

flour

garlic clove, minced

bay leaf

dash pepper

Set the Super Pot™ temperature to 350°F. Add water and bouillon cubes to the pot and bring to a boil until the bouillon cubes completely dissolve. Add Worcestershire sauce and a dash of pepper to the pot. Add beef, carrots and garlic to the pot and stir until the sauce begins to boil, adjusting the temperature if necessary. Place the bay leaf on top, then cover with the lid and reduce heat.

Simmer for about 30 minutes or until the vegetables become tender. Pour about ½ of the liquid into a small bowl and blend with flour. Increase the temperature of the pot again to bring the stew to a boil. Slowly add the flour mixture to the stew and stir continuously until the stew thickens. Remove the bay leaf and serve.



Aroma's Favorite BBQ Chicken

Ingredients

4

chicken breasts

½

cup

¾

cup

2

teaspoons

2

tablespoons

2

tablespoons

1

teaspoon

½

teaspoon

butter or margarine

lemon juice

garlic salt

cumin

cayenne pepper

salt

pepper

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

RECETAS (CONT.)



Cazoela clásica

Ingredientes

- 2 papas doradas Yukon, peladas, cortadas en rebanadas
- 2 batatas peladas, cortadas en rebanadas
- ¼ taza de migas de pan Panko
- 16 onzas de sus salchichas favoritas en rebanadas
- 1 zucchini verde en rebanadas
- 1 cebolla amarilla en rebanadas
- 1 pimiento verde en rebanadas
- 1 ají verde suave en rebanadas
- 1 taza de queso mozzarella en hebras
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Cocine las papas al vapor en la Super Pot™ durante 10 minutos. Retire de la olla y cocine las salchichas. Retire las salchichas de la Super Pot™ y consérvelas. Agregue aceite de oliva, cebolla, pimiento, ají y zucchini y dórelos bien. Agregue las papas y las salchichas y 1 taza de agua. Cocine a temperatura alta hasta que la mayor parte del líquido se haya evaporado. Rocíe con Panko y queso, y déjelo reposar tapado alrededor de 5 minutos antes de servir.

Ingredientes

- 6 chuletas de cerdo de ½ pulg de espesor (sin hueso)
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 1 lata de caldo de carne
- 1 ½ cucharada de pimienta de manteca
- 2 cucharadas de cebolla en rebanadas

Mezcle la fécula de maíz con el caldo y la pimienta. Derrita la manteca en la Super Pot™ y saltee las chuletas hasta que estén bien doradas. Retire las chuletas y consérvelas. Agregue la cebolla (si es necesario, agregue más manteca) y cocine hasta que estén tiernas. Agregue la mezcla de caldo. Cocine y revuelva constantemente hasta que la preparación se espese. Vuelva a colocar las chuletas en la olla. Tape y deje cocinar a fuego lento alrededor de 5 minutos.

Chuletas de cerdo bañadas en salsa

Smothered Pork Chops

Ingredientes

- 6 pork chops, ½-inch thick (center cut or boneless)
- 1 tablespoon corn starch
- 1 can beef broth
- 1 ⅛ teaspoon pepper
- 2 tablespoons butter
- 1 medium onion, sliced

Mix starch, broth and pepper. Melt butter in Super Pot™ and sauté chops, cooking until browned. Remove chops and set aside. Add onion (add extra butter if needed) and cook until tender-crisp. Add broth mixture. Cook until mixture boils and thickens, stirring. Return chops to pot. Cover and cook over low heat 5 minutes or until done.

Ingredients

- 2 yukon gold potatoes, peeled and diced
- 2 sweet potatoes, peeled and diced
- ¼ cup panko bread crumbs
- 16 ounces your favorite cooked sausage, diced
- 1 green zucchini, diced
- 1 yellow onion, diced
- 1 green bell pepper, diced
- 1 mild green chili pepper, diced
- 1 cup shredded mozzarella cheese
- 2 tablespoons olive oil

Steam the potatoes in the Super Pot™ for 10 minutes. Remove from the pot and then cook the sausage until brown. Remove the sausage from the Super Pot™ and set aside. Add olive oil, onion, peppers, zucchini and cook until browned. Add potatoes and sausage and 1 cup of water. Let cook on high heat until most liquid has evaporated. Sprinkle with panko and cheese and let steam under the lid for 5 minutes or so before serving.



RECIPES (CONT.)

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

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 los Estados Unidos.

Dentro de este período de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepagado, con comprobación de compra y U.S. \$20.00 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.



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

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: _____

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.



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. \$20.00 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