

AROMA®

Instruction Manual 6-Quart Grillet™

ASP-266R
ASP-266B



**Questions or concerns
about your 6-Quart
Grillet™?**

*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**





Congratulations on purchasing your Aroma® 6-Quart Grillet™. This versatile appliance grills, roasts, stews and more, making it easy to cook your favorite food in just one appliance.

The Aroma® 6-Quart Grillet™ 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 inner 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 6-quart capacity and tempered glass lid make it perfect for homemade favorites like tender roasts, delicious chili and savory stews. Or simply sauté your vegetables, locking in the flavor and nutrients for an easy and healthy meal. The Aroma® 6-Quart Grillet™'s unique versatility makes it a hero of home cooking!

For more information on your Aroma® 6-Quart Grillet™, or for product service, replacement parts and other home appliance solutions, please visit us online at **www.AromaCo.com**.

See what's cooking with Aroma® online!



www.AromaTestKitchen.com



[/AromaHousewares](https://www.instagram.com/AromaHousewares)

Published By:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121, U.S.A.

1-800-276-6286

www.AromaCo.com

©2016 Aroma Housewares Company

All rights reserved.





IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1. Important: Read all instructions carefully before first use.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
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.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
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.
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. The use of accessory attachments not recommended by Aroma® Housewares may result in fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the power cord touch hot surfaces or hang over the edge of the counter or table.
10. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when using or moving the appliance while containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not use the appliance for other than its intended use.
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.
14. Use only on a dry, level and heat-resistant surface.
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.
16. Use only the thermostatically controlled appliance plug of type CTW300A (2-conductor) provided when operating this appliance.
17. This appliance is not intended for deep frying food.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



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.



Polarized Plug

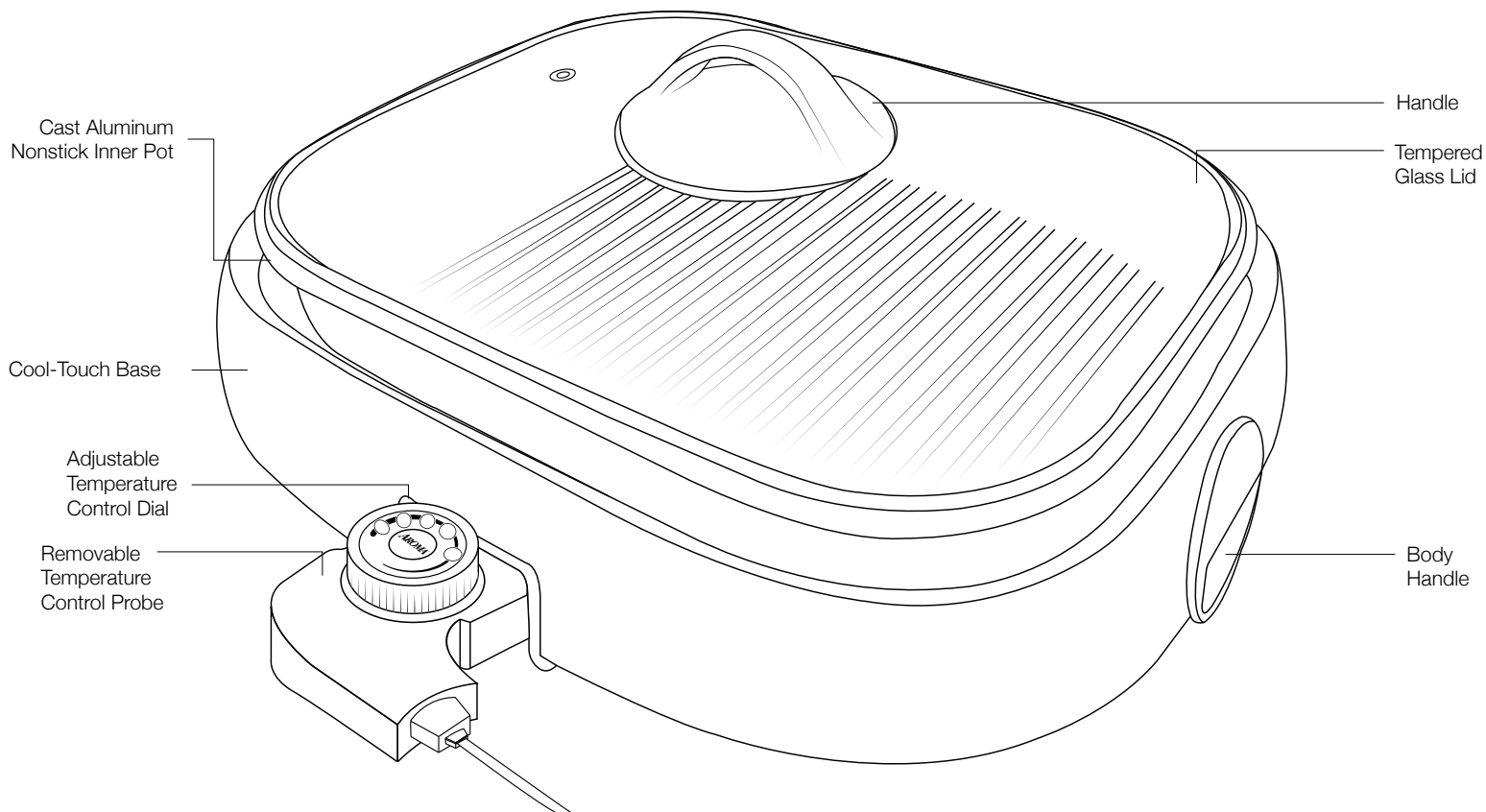
This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other); follow the instructions below:

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.



PARTS IDENTIFICATION





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 and dispose of properly as they can pose a risk to children.
4. Pull the inner pot away from the cool-touch base and wash the inner 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 inner pot clean with a dry cloth.
6. Condition the nonstick surface of the cooking pan with oil or vegetable shortening.



CAUTION

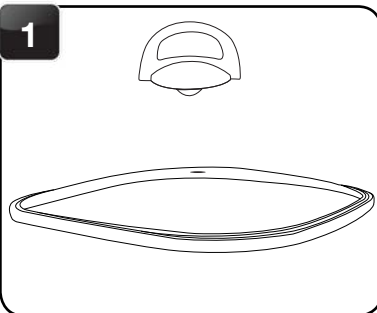
- **Do not clean with abrasive cleaners, metal scouring pads or products that are not considered safe to use on nonstick coatings.**
- **Do not wash or immerse cord or plug in water or any other liquid. The cord and plug are NOT dishwasher safe.**



TO ASSEMBLE THE LID

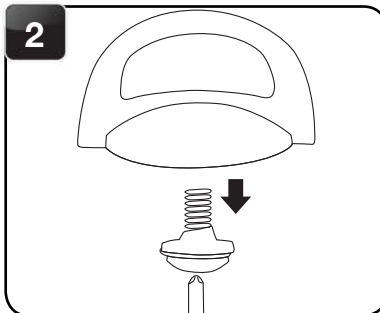
The lid will require some assembly.

1



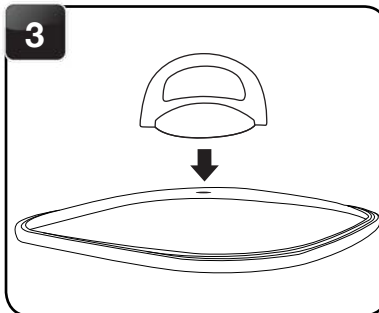
Locate the lid handle. The screw needed to assemble the lid handle to the lid will be screwed into the lid handle.

2



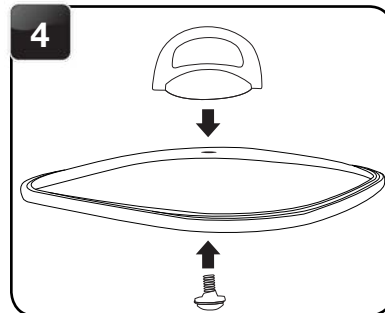
Using a Phillips-head screwdriver, unscrew the screw from the lid handle.

3



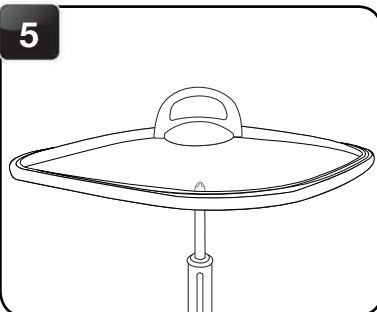
Place the lid handle on top of the lid, so that it lines up with the hole in the lid correctly.

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.



TO USE YOUR 6-Quart Grillet™

1. Place the inner pot into the cool-touch base. It should snap securely into place.
2. Plug the temperature control probe into the port in the cool-touch base.
3. Turn the temperature control dial to the “OFF” position. Plug the power cord into an available 120V AC power outlet.
4. Add food to be cooked to the inner pot. If desired, cover the pot with the tempered glass lid to help decrease cooking time and ensure even cooking.
5. Turn the temperature control dial to the desired temperature. The indicator light will illuminate.
6. During operation, the indicator light will turn off once the selected temperature is reached and will turn back on to maintain temperature.
7. When cooking has finished, turn the temperature control dial to the “OFF” position and unplug the power cord from the power outlet.



NOTE

- Wooden, heat-proof plastic and nylon utensils are recommended. Metal utensils may scratch the nonstick surface.
- When simmering, place the tempered glass lid on top of the 6-Quart Grillet™.



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.**



SIMMER

Follow Steps 1-3 from “To Use Your 6-Quart Grillet™” on page 6.

4. Place food inside the 6-Quart Grillet™. Add one cup of liquid for each hour of cooking including any marinade. Place the tempered glass lid on top.
5. Turn the temperature control dial to 300° F. 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.
6. During operation, the indicator light will turn off and on once the selected temperature is reached to maintain temperature.
7. When cooking has finished, turn the temperature control dial to the “OFF” position and unplug the power cord from the power outlet.



HELPFUL HINTS

- When adding liquid use half broth, half water for best flavor.
- 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.



COOKING GUIDE

FOOD	COOKING TIME	TEMPERATURE
Salmon/Fish	12-15 Minutes	300°F
Bacon	15-20 Minutes	275°F
Sausage Links	20 Minutes	275°F
Hamburger	15-20 Minutes	325°F
Hot Dogs	15 Minutes	300°F
Chicken Breast	15-20 Minutes each side	325°F
Bone in Pork Chops	10-12 Minutes each side	300°F
Steak (rare)	6 Minutes each side	350°F
Steak (well done)	6-8 Minutes each side	350°F
Lamb Cutlets	6-7 Minutes each side	325°F



NOTE

- The cooking 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.



TO CLEAN

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

1. Disconnect the plug from the wall outlet, and then remove the temperature control probe from the appliance.
3. Allow the unit to completely cool. Pull the inner pot away from the cool-touch base.
4. Wash the inner 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.
5. Dry thoroughly with a soft cloth.



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 inner 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.



TROUBLESHOOTING

Below is a troubleshooting tip useful for the operation of the 6-Quart Grillet™.

PROBLEM	POTENTIAL CAUSES	SOLUTIONS
The 6-Quart Grillet™ 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.



RECIPES

Aroma's Favorite BBQ Chicken

Ingredients

4-6	chicken breasts
½ cup	butter or margarine
¾ cup	lemon juice
2 teaspoons	garlic salt
2 tablespoons	cumin
2 tablespoons	cayenne pepper
1 teaspoon	salt
½ teaspoon	pepper

Set the 6-Quart Grillet™ 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 6-Quart Grillet™ 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).

Italian Chicken Grill Delight

Ingredients

4-6	skinless chicken breast, about 4½ oz. each
¼ cup	chopped white onion
¼ cup	chopped fresh rosemary
1 tbsp	sun dried tomato chips (in ¼ inch pieces)
1 tsp	grated fresh lemon peel
½ tsp	cornstarch
½ tsp	pepper and salt
4 tbsp	Canola oil

To prepare the marinade for chicken breasts: Combine grated lemon, Canola oil, onion, rosemary, sun dried tomato and salt in a medium bowl. Marinate chicken breasts in the bowl and rub the chicken with the mixture. Place the bowl in the refrigerator for about 30 minutes.

Heat grill to 375° F degrees (190°C). Take the marinated chicken from the refrigerator, rub the chicken with cornstarch. Lightly oil the grill surface with cooking spray. Reserve the marinade mixture. Grill the chicken for about 10-12 minutes on one side. Brush with the reserved marinade when desired. Sprinkle the chicken breast with pepper. Chicken is done when meat is pierced with a fork and juices run clear. Serve with hot pasta.



RECIPES (CONT.)

Classic Casserole

Ingredients

4	yukon gold potatoes, peeled and diced
4	sweet potatoes, peeled and diced
½ cup	panko bread crumbs
32 ounces	your favorite cooked sausage, diced
2	green zucchini, diced
2	yellow onion, diced
2	green bell pepper, diced
2	mild green chili pepper, diced
2 cup	shredded mozzarella cheese
4 tablespoons	olive oil

Sauté the potatoes in the 6-Quart Grillet™ for 10 minutes. Remove from the pot and then cook the sausage until brown. Remove the sausage from the 6-Quart Grillet™ 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.

Smothered Pork Chops

Ingredients

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

Mix starch, broth and pepper. Melt butter in 6-Quart Grillet™ 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.



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

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: _____



NOTE

- Proof of purchase is required for all warranty claims.



NOTES



GARANTÍA

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 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 U.S. \$20.00 dólares para cargos de envío y manejo hechos para favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico de devolución. Espere 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 invalida 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

Sitio Web: www.AromaCo.com



NOTA

- 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:



Cazoela clásica

Ingredientes

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

Cocine las papas al vapor en la 6-Quart Grille™ durante 10 minutos. Retire de la olla y cocine las salchichas. Retire las salchichas de la 6-Quart Grille™ 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
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 1 lata de caldo de carne
- 1/8 cucharada de pimienta
- 2 cucharadas de manteca
- 1 cebolla en rebanadas

Mezcle la fécula de maíz con el caldo y la pimienta. Derrita la manteca en la 6-Quart Grille™ 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



RECETAS

Pollo a la BBQ

Ingredientes

- 4-6 pechugas de pollo
- ½ taza de manteca o margarina
- ¾ taza de jugo de limón
- 2 cucharaditas de té de sal de ajo
- 2 cucharadas de comino
- 2 cucharadas de pimienta de cayena
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta

Ajuste la temperatura de la 6-Quart Grille™ 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 revuelva hasta cubrirlo bien. Ajuste la temperatura de la 6-Quart Grille™ a 375°F (200°C). Coloque el pollo en la olla y pincélelo 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 de agua
- 5 cubos de caldo sabor carne
- 1 cucharada de salsa Worcestershire
- 2 tazas de carne cocida en cubos
- 6 zanahorias peladas en rebanadas
- 1 cebolla picada
- 2 cucharadas de harina
- 1 diente de ajo picado
- 1 hoja de laurel pequeña
- pizca de pimienta

Ajuste la temperatura de la 6-Quart Grille™ a 350°F (180°C). Coloque el agua y los cubos de caldo en la olla y hierva hasta que los cubos se disuelvan por completo. Agregue la salsa Worcestershire y una pizca de pimienta. Agregue la carne, zanahorias y ajo, y revuelva 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.

Guiso de carne

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



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Sugerencias de solución de problemas útiles para la operación de su 6-Quart Grillet™

PROBLEMA	CAUSA POTENCIAL	SOLUCIÓN
La 6-Quart Grillet™ 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.



LIMPIEZA

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

1. Desconecte el enchufe del muro, y después desmonte la sonda del control de temperatura del aparato.
2. Permita que la unidad se enfríe completamente. Retire la olla de la base.
3. Lave la olla, su base y la tapa, utilizando una esponja o paño de cocina con agua tibia y jabonosa. Enjuáguela a fondo para quitarle residuos de jabón. Para un lavado mas rápido, la base y la tapa, se pueden lavar en el lavaplatos.
4. Séquela meticulosamente con un trapo seco.



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. Llámennos el número de servicio al cliente de Aroma® a 1-800-276-6286, L-V 8:30AM a 4:30PM, Tiempo del Pacífico.



GUÍA DE COCCIÓN AL VAPOR

ALIMENTO	TIEMPO APROXIMADO	TEMPERATURA
Salmon/Pescado	12-15 Minutos	300°F
Tocino	15-20 Minutos	275°F
Salchicha	20 Minutos	275°F
Hamburguesa	15-20 Minutos	325°F
Ferros Calientes	15 Minutos	300°F
Pollo	15-20 Minutos en cada lado	325°F
Carne de Cerdo	10-12 Minutos en cada lado	300°F
Carne Vacuna (rara)	6 Minutos en cada lado	350°F
Carne Vacuna (bien hecho)	6-8 Minutos en cada lado	350°F
Carne Borrega (chuleta)	6-7 Minutos en cada lado	325°F



- 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, compruebe que la carne haya alcanzado la temperatura de seguridad recomendada antes de servir.



PARA GUIJAR A FUEGO LENTO

Sigue los pasos 1 a 3 de "Para Usar Su 6-Quart Grillet™" que empiezan en la página 6

4. Colocar la comida dentro del 6-Quart Grillet™. Añadir una taza de líquido incluyendo cualquier marinara a cada hora de cocción. Cubrirse con la tapa de vidrio templado.
5. Girar el control dial de temperatura a 300°F. El indicador de luz iluminará. Cuando prepare sopa o estofado, permite mas tiempo para cocer al fuego lento. Esto permitirá que la carne se absorbe el sabor y ser más tierno.
6. Durante la operación, para mantenerse la temperatura, el indicador de luz se prende y apaga una vez la temperatura llega a su punto seleccionado.
7. Cuando se ha terminado de cocinar, gire el control de temperatura a la posición de "OFF" y desenchufe el cordón del tomacorriente.



SUGERENCIAS

- Cuando agrega líquido, use mitad caldo, mitad agua para obtener mejor sabores.
- Para volver su caldo mas espeso, mezcle ¼ de taza de harina con suficiente agua para formar una delgada pasta. Agréguese 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.



PARA USAF 6-Quart Grilllet™

1. Coloque la olla dentro del interior de la base. Debe de encajar adecuadamente con un chasquido.
2. Enchufe el controlador de la temperatura dentro de la conexión con la base de la armazón.
3. Gire el marcador del control de la temperatura a una posición de "OFF". Enchufe el cordón de poder en un toma corriente.
4. 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.
5. Gire el marcador del control de la temperatura a una posición deseada. El indicador de luz se iluminará.
6. Durante la operación, para mantenerse la temperatura, el indicador de luz se prende y apaga una vez la temperatura llega a su punto seleccionado.
7. Cuando se ha terminado de cocinar, gire el control de temperatura a la posición de "OFF" y desenchufe el cordón del tomacorriente.



NOTA

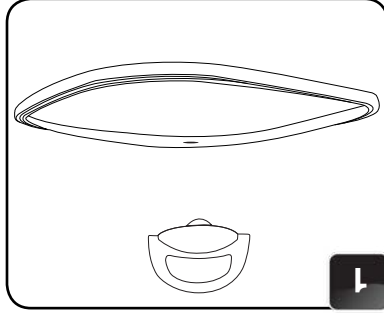


CUIDADO

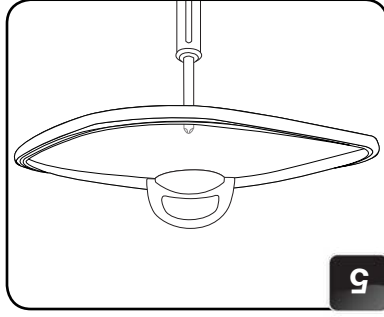
- Se recomienda utilizar utensilios de madera, de plástico y de nylon, a prueba del calor. Los utensilios de metal pueden dañar la superficie anti-adherible.
- Durante la cocción lenta o a fuego lento, o al vapor, tape la 6-Quart Grilllet™ con la tapa de vidrio templado.
- Durante y después del uso, la templado y la olla antiadherente se calienta mucho.
- Siempre cocine bien los alimentos para evitar contraer enfermedades.

PARA ENSAMBLAR LA TAPA

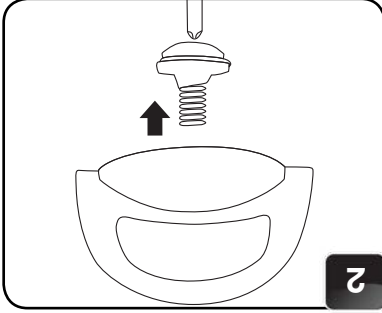
La tapa requiere ensamble



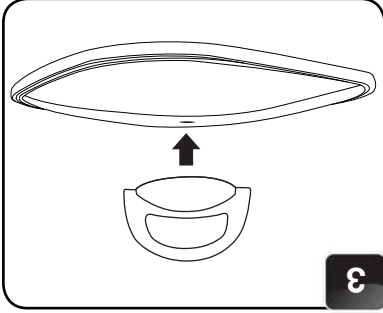
Localice la manija de la tapa. El tornillo necesario para atornillar la tapa con la manija se encuentra atornillado en esta última.



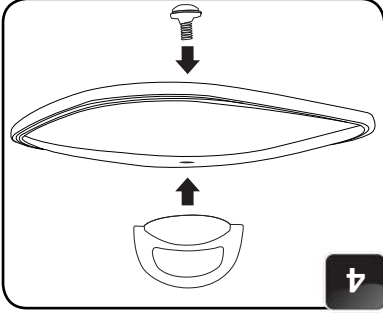
Usando un desarmador apriete el tornillo hasta que la manija quede bien apretada en la tapa.



Usando un desatornillador afloje el tornillo de la manija de la tapa.



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



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

ANTES DE USARSE POR PRIMERA VEZ:

1. Lea cuidadosamente las instrucciones y precauciones.

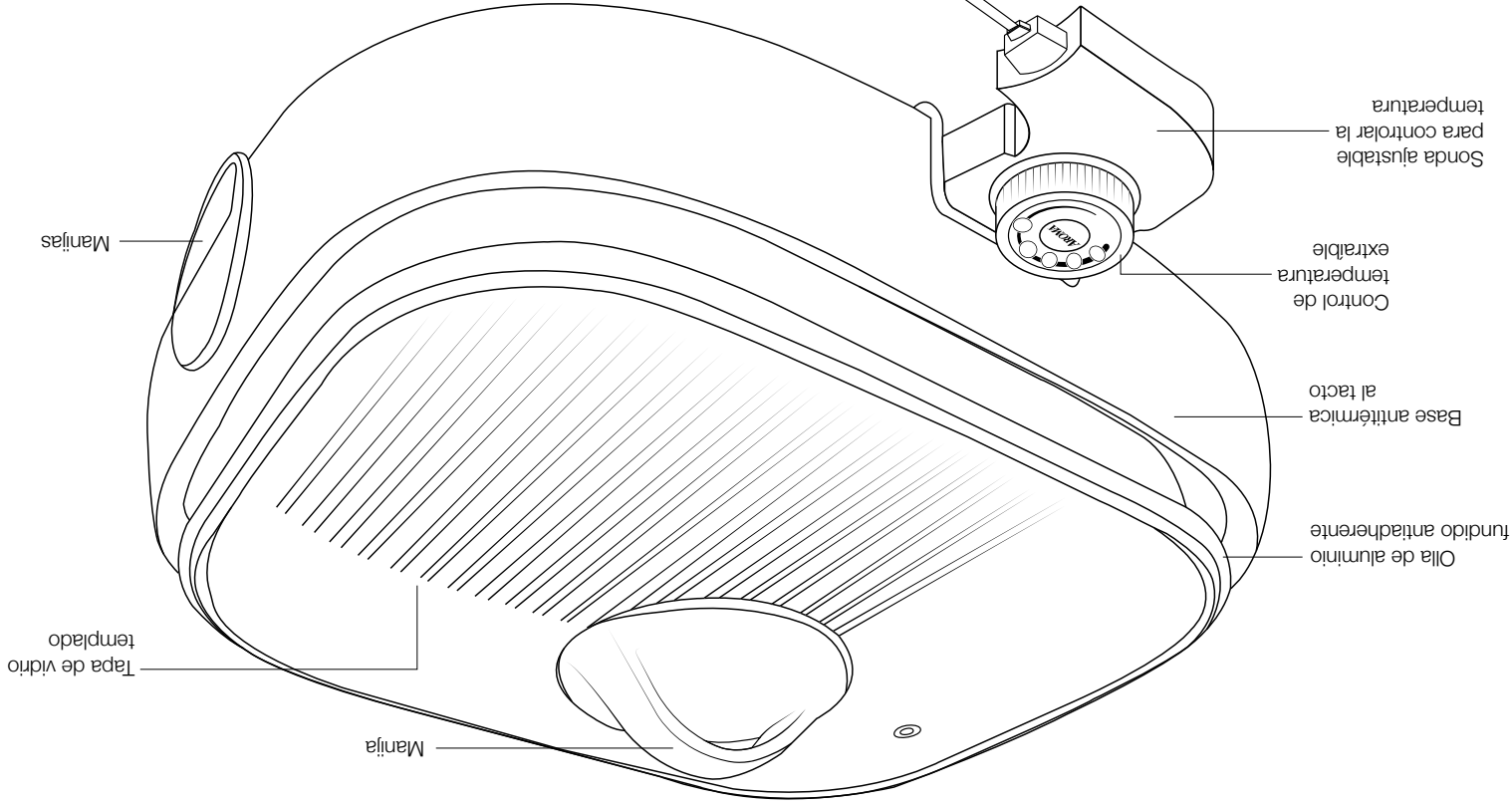
2. Retire todo el material de empaque y compruebe que el producto haya llegado en buenas condiciones.
3. Rompa las bolsas de plástico ya que son peligrosas para los niños.
4. Separe la olla de cocinar de la base anti térmica y lave la olla, la base y la tapa con agua tibia con jabón usando una esponja 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.

- 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.





IDENTIFICACION DE LAS PARTES



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.
 - 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.



Ploya Polarizada

Si este aparato tiene **ploya polarizada**:

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

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- 1. Importante: Por favor lea todas las instrucciones con cuidado antes de usarse.**
- No toque las superficies calientes. Use manijas o agarraaderas.
- Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, enchufe o pava en agua u otro líquido
- Se requiere de una estricta supervisión cuando el aparato sea usado por niños o cerca de ellos.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, o antes de limpiarse. Permita que se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas.
- 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.
- El uso de accesorios o refacciones no recomendados por Aroma® pueden resultar en fuego, una descarga eléctrica o en una lesión.
- No se use a la intemperie.
17. No utilice el aparato como freidora.
16. Use sólo la sonda de control temperatura de Aroma® al utilizar este aparato.
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.
14. Úsese solo sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor.
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.
12. No se use el aparato para otros usos que el indicado.
11. Extrema precaución debe usarse cuando se mueva el artefacto con aceite u otros líquidos calientes.
10. No lo coloque cerca de un calentador o de un horno caliente.
9. No permita que el cable para la corriente haga contacto con superficies calientes o que cueigue del mostrador o de una mesa.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



Felicitaciones por su compra de 6-Quart Grill™ de Aroma®. Este versátil electrodoméstico es una parrilla para interiores, olla de cocción lenta y vaporera, ¡todo en uno!

El 6-Quart Grill™ 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, bístec, 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 6-Quart Grill™ de Aroma® la convierte en el hero de las comidas caseras.

Para más información sobre su 6-Quart Grill™ de Aroma®, o para consultas sobre servicio técnico, piezas de repuesto y otros electrodomésticos, visítanos en línea en www.AromaCo.com.



www.AromaTestKitchen.com



[/ArumaHousewares](https://www.AromaHousewares.com)

Publicado Por:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121

U.S.A.

1-800-276-6286

www.AromaCo.com

©2016 Aroma Housewares Company
Todos los derechos reservados.



AROMA®

Manual de instrucciones 6-Quart Grillet™

ASP-266B
ASP-266R



**? Tiene preguntas o dudas
sobre su 6 Quart Grillet™?**



*Antes de devolverla a la
tienda...*



Nos expertos de servicio
al cliente estará encantado
deayudarle. Llámennos al
numero 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.