

Instruction Manual

Induction Cooktop



AROMA®



Questions or concerns about your Induction Cooktop?

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 can be found online. Visit **www.AromaCo.com/Support**.



AROMA®

Manual de Instrucciones
Estufa de Inducción



? Preguntas o dudas acerca de su placa de inducción ?
Antes de regresar a la tienda...



Nos expertos de servicio al cliente estará encantado de ayudarle. Llámenos 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**.



!Felicidades en la compra de su estufa de inducción del Aroma®! El cocinar mediante inducción es una manera mas rápida, mas eficiente y mas segura, de preparar sus alimentos favoritos. A diferencia de la mayoría de los métodos de cocción, la inducción calienta directamente el recipiente de cocción, lo que tiene varios beneficios:

Eficiencia: Los arteles o estufas de inducción utilizan el 90% de la energía producida de una manera mas eficiente que los de gas, o que los quemadores eléctricos.

Seguridad: La inducción cocina a alta temperatura sin llama. La cocina de inducción detecta automáticamente si hay un recipiente en su superficie. Si no hay un recipiente de cocción adecuado, la cocina no funciona.

Calor uniforme En lugar de transferir calor, la inducción calienta directamente el metal de la batería de cocina, lo que hace que el calor se distribuya en forma pareja en el fondo del recipiente logrando comidas deliciosas.

Fácil de limpiar La vitrocerámica no se calienta evitando que los alimentos derramados se quemen. Se limpia fácilmente con solo pasar un trapo suave.

La vitrocerámica de inducción Aroma® incluye funciones pre programadas para varios métodos de cocción. La función "Sear/Brown" agrega sabores deliciosos y aspecto atractivo a trozos gruesos y jugosos de carne resaltando el aroma de ajos, cebollas y otras verduras sabrosas. La función "Boil" es ideal para hervir agua a gran velocidad para cocinar fideos, papas, huevos y muchos alimentos más. La función "Slow Cook" permite seleccionar de 1 a 8 horas de cocción lenta. Es ideal para asados y guisos caseros. Y la función "Warm" es perfecta para mantener los alimentos calientes mientras se entretiene con la familia y los amigos.

Para más información sobre la vitrocerámica de inducción profesional Aroma®, consultas sobre servicio técnico, recetas y otros electrodomésticos. Visítenos en www.AromaCo.com.



Publicado Por:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
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



See what's cooking with Aroma® online!

www.facebook.com/AromaHousewares



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 your purchase of the Aroma® Professional Induction Cooktop! Induction cooking is a faster, more efficient and safer way to prepare your favorite meals. Unlike most cooking methods, induction heats the pan itself, producing several benefits:

Efficiency:

Induction cooktops utilize up to 90% of the energy produced, much more efficient than gas or electric stovetops.

Safety:

Induction allows for high heat cooking with no open flame. The induction cooktop also automatically recognizes if induction-ready cookware is in place. If the proper cookware isn't in place, the cooktop will not begin to heat.

Even Heating:

Since induction directly heats the iron in cookware rather than transferring heat to the cookware, heat is evenly distributed along the bottom of the pan for deliciously cooked meals.

Easy Cleaning:

The cooktop does not heat itself, preventing any burnt-on spills. Cleanup is as easy as wiping away with a soft cloth.

The Aroma® Professional Induction Cooktop also includes convenient preset functions for a number of popular cooking methods. With the "Sear/Brown" function, add delicious flavor and appealing looks to thick, juicy meats while bringing out the rich flavor of garlic, onions and other flavorful vegetables. The "Boil" function is great for safely and quickly bringing water to a boil for pasta noodles, potatoes, eggs and more. The "Slow Cook" function allows you to select from 1 to 8 hours of slow cooking— perfect for homemade roasts and stews. And the "Warm" function is great for keeping food warm when entertaining family and friends.

For more information on your Aroma® Professional Induction Cooktop, or for product service, recipes and other home appliance solutions. Please visit us online at www.AromaCo.com.

www.AromaTestKitchen.com



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

1. **Importante: Antes de usarse por favor lea todas las instrucciones cuidadosamente.**
 20. Para evitar calentamientos, evite colocar en la estufa objetos metálicos tales como cucharillos, tenedores, cucharas y tapaderas.
 21. Este aparato no fue diseñado para ser operado con un cronometrador externo o un sistema de control separado.
 22. Cambios o modificaciones sin la aprobación expresa de Aroma® Housewares puede invalidar el uso para operar este aparato.
 23. La reparación del artefacto debe hacerla solamente Aroma® Housewares.
 24. AVISO: Este equipo ha sido probado y verificado que cumple con los límites del equipo Clase B ISM, en conformidad con la tracción 18 de las reglas y normas de la Comisión Federal de Comunicaciones, o FCC. Estos límites fueron diseñados para proporcionar una protección razonable contra una interferencia dañina en la instalación residencial. Este equipo genera usos, y puede irradiar energía de frecuencia radial, que de no ser instalado y usado de acuerdo a las instrucciones, puede provocar una interferencia adversa en las comunicaciones radiales; sin embargo no se garantiza que no habrá interferencia en una instalación en particular. Si este equipo llegase a causar interferencia de radio o televisión, lo cual puede ser determinado prendiendo y apagando el equipo, se le pide al usuario trate de corregir esta interferencia mediante una, o mas, de las siguientes medidas:
 - 1) Reacomodar o re-orientar la antena de recepción
 - 2) Aumentar la distancia que separa el equipo del receptor. Conectar el equipo a un enchufe en un circuito diferente de donde el receptor está conectado.
 - 3) Conectar el equipo a un enchufe en un circuito diferente de donde el receptor está conectado.
 - 4) Consulte con nuestro Servicio a Clientes o con un técnico para recibir ayuda.
 25. Este equipo ha sido probado y cumple con la Sección 18 de las regulaciones de FCC. La operación está sujeta a dos condiciones: (1) Este dispositivo no provoca interferencias perjudiciales, y (2) este dispositivo recibe todas las interferencias, incluso las que pueden causar una operación no deseada.
 26. Si bien los estudios actuales han demostrado que la vitrocerámica de inducción no representa un problema para la salud, las personas con marcapasos o dispositivos médicos similares deben tener precaución y conservar un mínimo de 50 cm (2 pies) de distancia al usar la vitrocerámica de inducción a fin de evitar cualquier posible interferencia con el campo magnético. Se recomienda consultar con el médico sobre cualquier situación en particular antes de usar la vitrocerámica de inducción por primera vez.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Quando usa elettrodomestici sempre deve seguir las siguientes precauciones de seguridad básica:

19. Si la superficie estuviere cuartada, apague el aparato inmediatamente para evitar una descarga eléctrica.
18. No cocine en la estufa de inducción si existen giretas o oceras, de un calentador o de un calentador de agua, o cualquier otro líquido.
17. Siempre desenchufe del tomacorrientes del muro, nunca jale el cable.
16. Úsese únicamente con un toma corriente AG de 120 V.
15. Para desconectar póngase el control en "OFF" (desconectar) y después separe el cable del enchufe en el muro.
14. Cuando utilice el aparato contentiendo arroz, aceite caliente o otros líquidos, úselo con mucha precaución.
13. No se use el aparato para otro uso diferente al deseado.
12. No lo coloque sobre, o cerca, de un calentador o de un horno caliente.
11. No permitan que el cordón haga contacto con superficies calientes o que ocasional fuego, un choque eléctrico o una lesión.
9. El uso de refacciones o accesorios no recomendados por Aroma® puede provocar un riesgo de descarga eléctrica. Si esto llegase a suceder, por favor póngase el control en "OFF" (desconectar) y después separe el cable del enchufe en el muro.
8. No se opere ningún aparato con un cordón o enchufe dañado, o bien cuando haya funcionamiento defectuoso. Por favor contacte a servicio a clientes de Aroma® para que lo examinen, lo repararen o lo ajusten.
7. Si una esponja o paño húmedo se utiliza para limpiar los derrames en el área de cocina caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras de vapor, algunos productos de limpieza pueden producir gases tóxicos si se aplica a una superficie caliente.
6. Desconéctese del enchufe cuando no esté en uso y antes de lavarse. Permita que el aparato se enfríe antes de agregarle o quitarle piezas.
5. Si el aparato es usado por niños, o cerca de ellos, se recomienda una estrecha supervisión.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cordón, el cable del enchufe en agua, o cualquier otro líquido.
3. Úsese solo en superficies secas, planas y resistentes al calor.
2. No toque las superficies calientes, utilice las manijas o las perillas.

Importante: Antes de usarse por favor lea todas las instrucciones cuidadosamente.



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. Use only on a level, dry and heat-resistant surface.
4. To protect against electrical shock, do not immerse the cord, plug or the appliance itself in water or any other liquid.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool completely before putting on or taking off parts and before cleaning.
7. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, exercise caution to avoid steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
8. 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.
9. The use of accessory attachments not recommended by Aroma® Housewares may result in fire, electrical shock or injury.
10. Do not use outdoors.
11. Do not allow the power cord to touch hot surfaces or to hang over the edge of the counter or table.
12. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
13. Do not use the appliance for other than its intended use.
14. Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. To disconnect, turn any controls to "Off," then remove plug from the outlet.
16. Use only with a 120V AC power outlet.
17. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
18. Do not cook on the induction cooktop if any cracks in the glass surface occur. Cleaning solution or spills may leak through cracks and create a risk of electric shock. Contact Aroma® customer service immediately if this occurs.
19. If the cooktop surface is cracked, turn off the appliance immediately to avoid the possibility of electric shock and contact Aroma® customer service.
20. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the cook top to avoid heating.
21. This appliance is not intended to be operated with an external timer or separate control system.
22. Changes or modifications not expressly approved by Aroma® Housewares may void the user's authority to operate this appliance.
23. Any other servicing should be performed by Aroma® Housewares or an authorized service representative.
24. NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a consumer ISM equipment, pursuant to Part 18 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation.
25. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:
 - 1) Reorient or relocate the receiving antenna.
 - 2) Increase the separation between the equipment and receiver.
 - 3) Connect the the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
 - 4) Consult Aroma® customer service or an experienced radio/TV technician for further help.
26. This equipment has been tested and found to comply with Part 18 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.
27. Although current studies have shown induction cooktops pose no health problems, persons with pacemakers or similar medical devices should use caution and keep a minimum of at least two feet from the induction cooktop when using as to avoid possible interference from the magnetic field. It's advised to check with a doctor regarding your particular situation before first use.

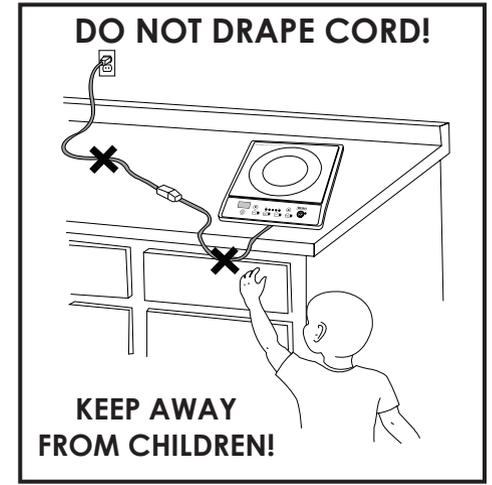
SAVE THESE INSTRUCTIONS



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

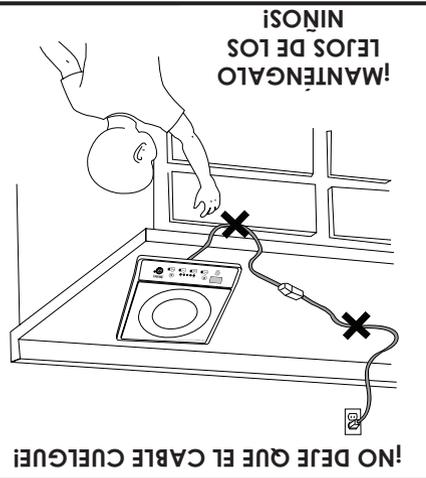
This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other); follow the instructions below:

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.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



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

Ploya Polarizada

Si este aparato tiene **ploya polarizada**:

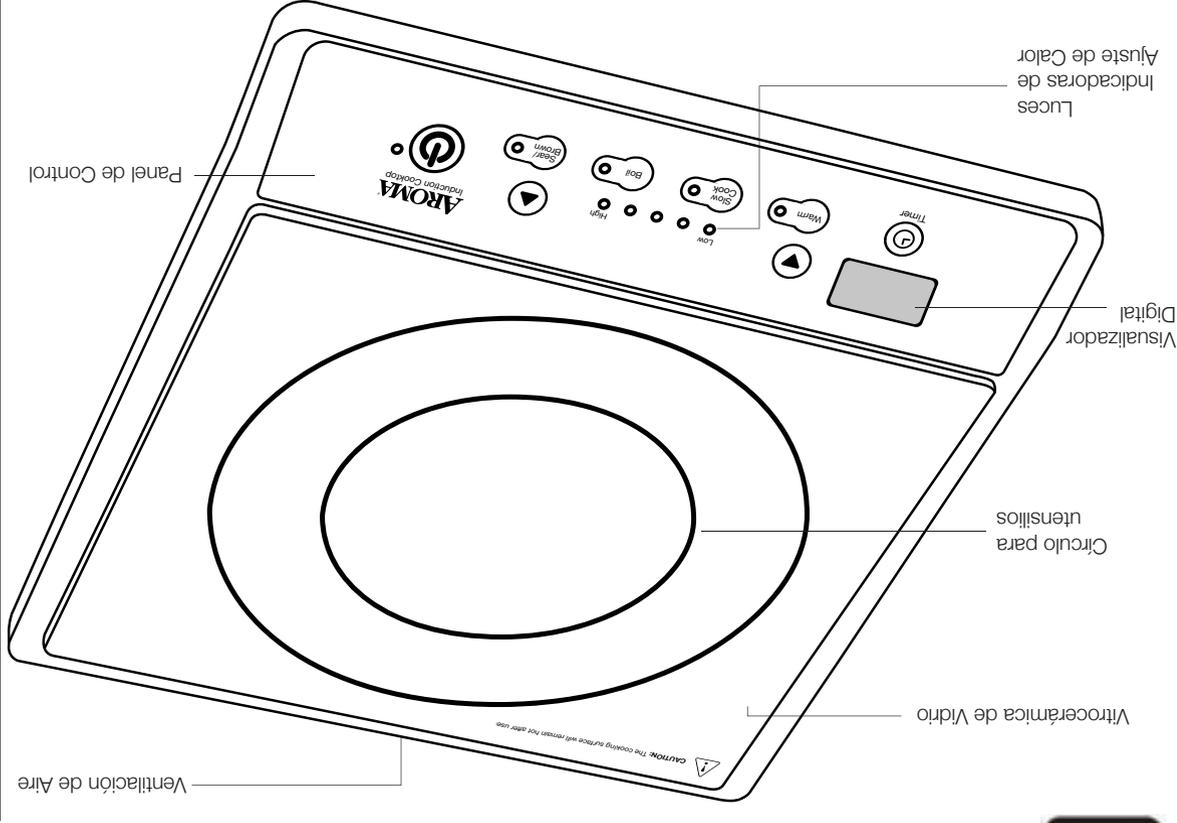
Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este ploya intencionalmente solo debe de enchufar un lado en enchufes de luz de ploya polarizada. Si la clavija no entra completamente, da vuelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificado. No intente de modificar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



IDENTIFICACIÓN DE PARTES



El botón POWER enciende la vitrocerámica de inducción una vez enchufada.

El botón SEAR/BROWN dora la carne y saltea las verduras.



El botón BOIL hierve rápidamente el agua.



El botón SLOW COOK activa la cocción lenta de 1 a 8 horas para asados y guisos deliciosos.



El botón WARM es perfecto para servir y recalentar.



El botón ▼ aumenta la temperatura y alarga el tiempo de cocción.



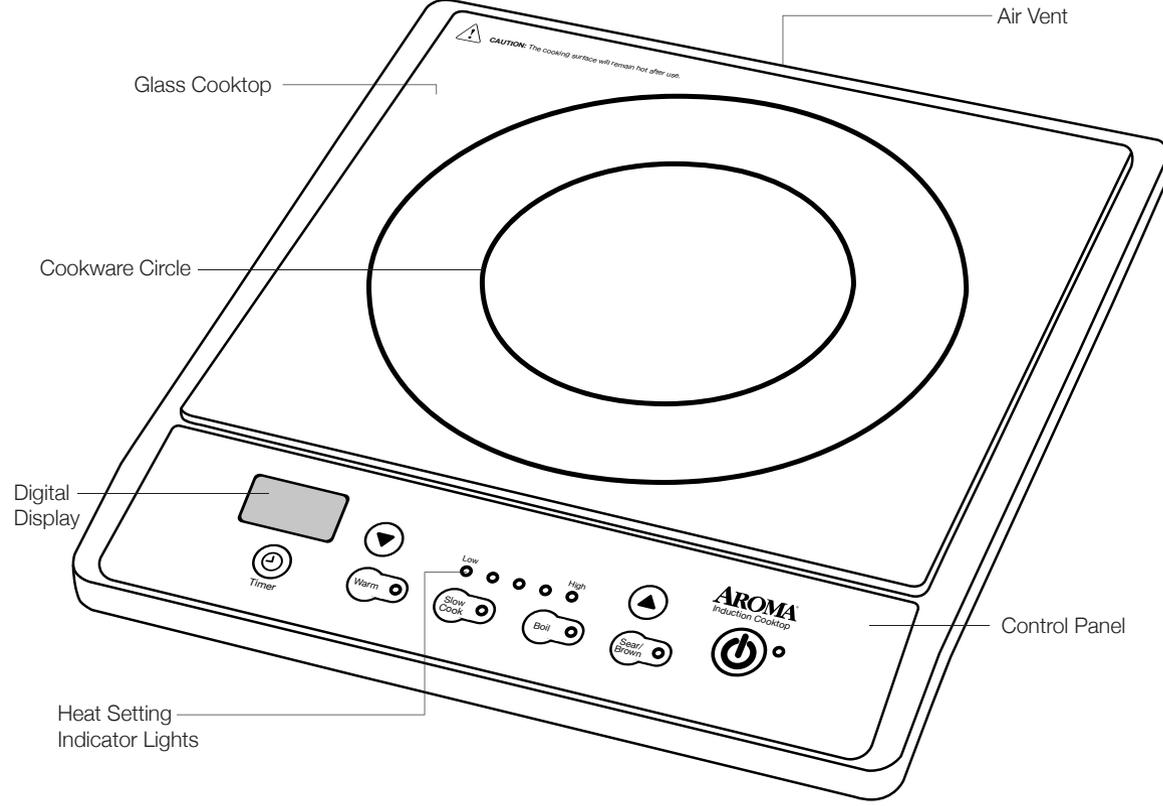
El botón ▲ baja la temperatura y acorta el tiempo de cocción.



El botón TIMER permite programar el tiempo de cocción.



PARTS IDENTIFICATION



Control Panel

The POWER Button turns the induction cooktop on once it is plugged in.



The SEAR/BROWN button is great for searing meats and stir-frying vegetables.



The BOIL button heats water to a boil quickly for a variety of kitchen needs.



The SLOW COOK button sets to slow cook for 1 to 8 hours for delicious roasts and stews.



The WARM button is perfect for serving and re-heating.



The ▲ button increases the heat or time setting.



The ▼ button decreases the heat or time setting.



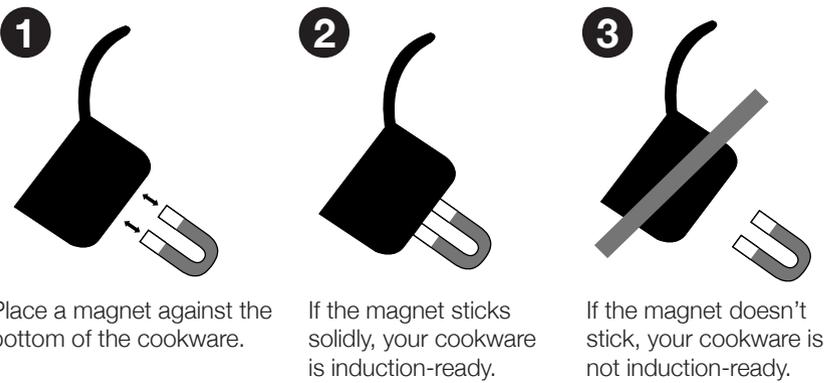
The TIMER button allows for cooking time to be set.

SELECTING THE RIGHT COOKWARE

Induction cooking will only work with induction-ready cookware. For cookware to be induction-ready, it must contain iron. Induction is ideal for:

- ✓ Cast Iron
- ✓ Enameled Cast Iron
- ✓ Magnetic Stainless Steel
- ✓ Magnetic Anodized Aluminum

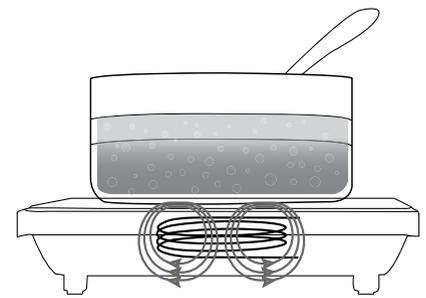
Is My Cookware Induction-Ready?
A common refrigerator magnet makes a great testing tool.



• Induction will not work with aluminum, copper or glass cookware.

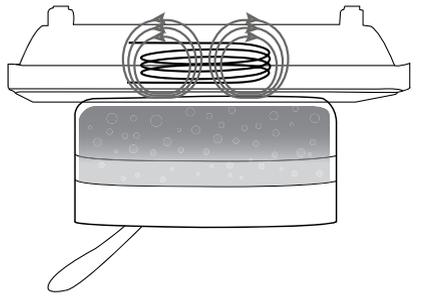
NOTE

HOW INDUCTION WORKS



1. The induction cooktop produces a magnetic field.
2. The magnetic field interacts with the iron in the cookware, producing heat.
3. The heat generated in the cookware is transferred to what's being cooked.
4. Nothing outside of the cookware is affected. Once the cookware is removed, the cooktop shuts off.

CÓMO FUNCIONA LA INDUCCIÓN



1. La vitrocerámica de inducción produce un campo magnético.
2. El campo magnético interactúa con el hierro del recipiente produciendo calor.
3. El calor generado en la batería de cocina se transfiere a los alimentos.
4. Nada fuera de la batería se ve afectada. Una vez que retira la olla, la vitrocerámica se apaga.

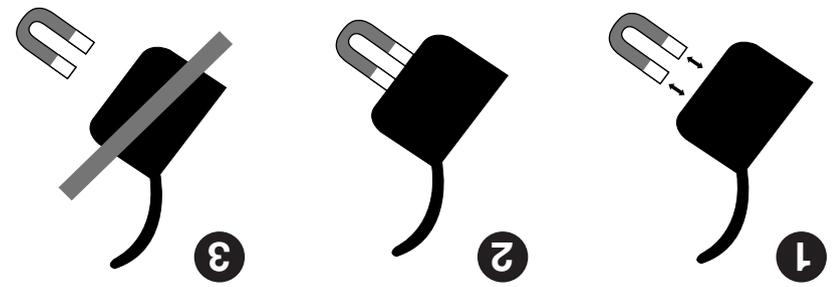
SELECCIÓN DE LA BATERÍA DE COCINA ADECUADA

La cocción por inducción solo permite el uso de batería preparada para este tipo de cocción. Para ello, la batería debe contener hierro. La inducción es ideal para:

- ✓ Hierro fundido
- ✓ Hierro fundido esmaltado
- ✓ Acero inoxidable magnético
- ✓ Aluminio anodizado magnético

¿Mi batería de cocina es apta para la cocción por inducción?

Un simple imán de refrigerador es una excelente herramienta de prueba.



La inducción no funciona con recipientes de aluminio, cobre o vidrio.



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. Wipe the glass cooktop clean with a damp cloth.



NOTE

- **Do not use abrasive cleaners or scouring pads on the glass cooktop.**
- **Do not immerse the induction cooktop in liquid at any time.**

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. Limpie la placa de cerámica con un trapo húmedo.



NOTA

- **No utilice limpiadores abrasivos, o esponjas de plástico o metal en la vitrocerámica de vidrio.**
- **No sumerja la placa de inducción en líquido en ningún momento.**

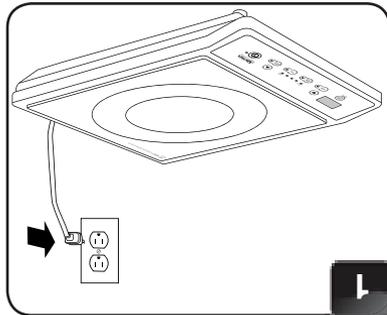
- NOTA**
- Consulte en "Solución de problemas" en la **página 14** los mensajes de errores.
 - Es posible que el ventilador suene bastante fuerte durante la operación; sin embargo, esto es normal y no debe preocuparse.
 - Si los utensilios que se están utilizando no son apropiados para Inducción, el visualizador digital mostrará un mensaje de error "E1." Consulte en "Solución de problemas" en la **página 14** los mensajes de errores.
 - Si no se ajusta el tiempo, la vitrocerámica de inducción se apaga automáticamente después de 8 horas como medida de seguridad.



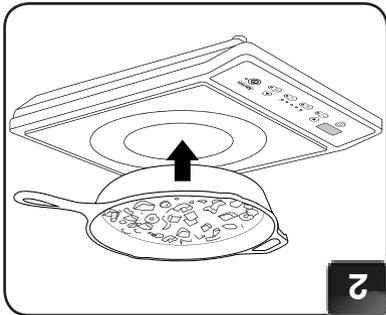
CONSEJOS
UTILILES

- Para una descripción general de los utensilios apropiados para Inducción, consulte "Selección de los utensilios adecuados" en la **página 4**.

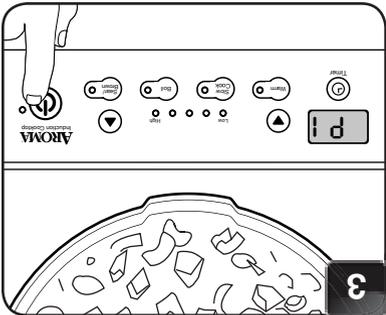
COCCIÓN POR INDUCCIÓN



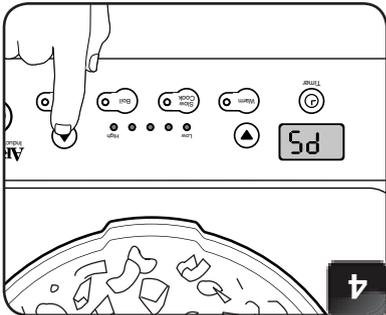
1



2



3



4

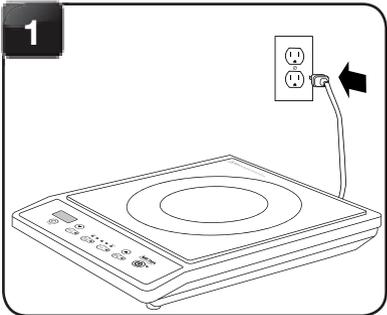
Enchufe el cable de alimentación. La unidad hará un pitido para indicar que está recibiendo energía, pero no se encenderá.

Coloque los utensilios apropiados para inducción sobre el círculo para utensilios. La placa no se encenderá si los utensilios no están sobre el círculo para utensilios.

Presione el botón POWER para encender la vitrocerámica de inducción. La vitrocerámica hará un pitido, se encenderá el ventilador y comenzará a calentar a la temperatura más baja. El visor digital mostrará "P1".

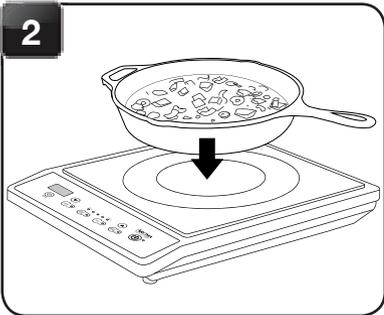
Presione los botones ARRIBA (▲) o BAJA (▼) para ajustar a la temperatura deseada. La vitrocerámica de inducción incluye 5 posiciones desde "Baja" en "P1" a "Alta" en "P5", así como las funciones "Sear/Brown", "Boil", "Slow Cook" y "Warm".

TO COOK WITH INDUCTION



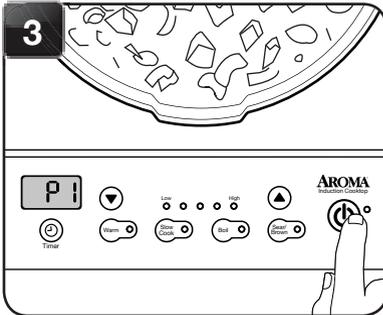
1

Plug the power cord into an available power outlet. The unit will "beep" to indicate it is receiving power, but will not turn on.



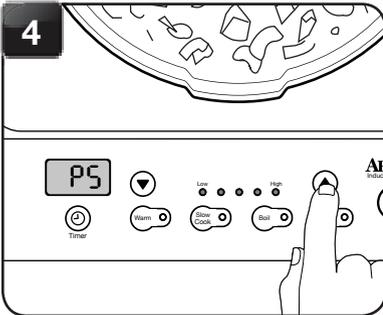
2

Place induction-ready cookware onto the cookware circle. The cooktop will not heat if cookware is not in place on the cookware circle.



3

Press the POWER button to turn the induction cooktop on. The cooktop will "beep," the fan will turn on and it will begin to heat at the lowest heat setting. The digital display will show "P1."



4

Press the UP (▲) or DOWN (▼) buttons to adjust to the needed heat setting. The induction cooktop includes 5 settings from "Low" at "P1" to "High" at "P5" as well as the "Sear/Brown," "Boil," "Slow Cook" and "Warm" functions.



NOTE

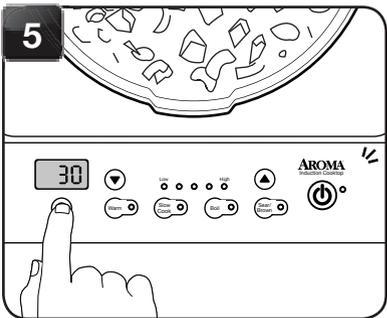
- If the cookware being used is not induction-ready, the digital display will show an "E1" error message. For an overview of error messages, see "Troubleshooting" on **page 14**.
- The fan may become fairly loud during operation, however this is normal and should not be cause for concern.
- If cookware is removed during cooking, the induction cooktop will "beep" and cease heating. The induction cooktop will continue to "beep" for up to 30 seconds when cookware is removed before automatically shutting off.
- If no time is set, the induction cooktop will shut off automatically after 8 hours have passed as a safety measure.

HELPFUL
HINTS

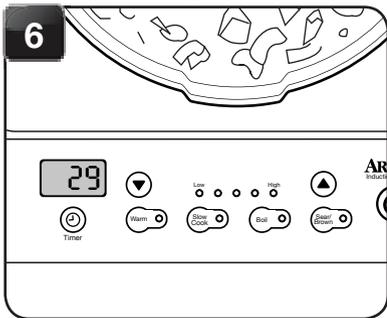
- For an overview of induction-ready cookware, see "Selecting the Right Cookware" on **page 4**.



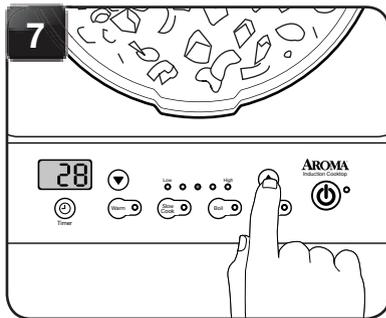
TO COOK WITH INDUCTION (CONT.)



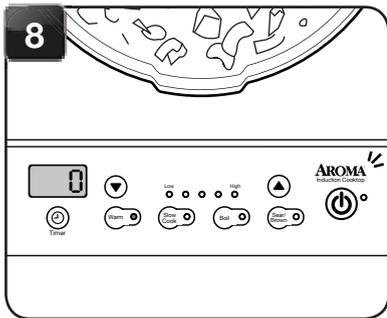
To set the “Timer,” press the **TIMER** button. The digital display will show a flashing “1” to represent one minute of cook time. Pressing the **UP** (▲) or **DOWN** (▼) buttons will adjust the cook time in one minute increments up to 8 hours.



Once the needed cook time is displayed, the induction cooktop will set at that time after roughly five seconds with a “beep” and the displayed time will no longer flash. The display will begin to countdown in one minute intervals.



Pressing the **UP** (▲) or **DOWN** (▼) buttons will adjust the heating level at any time. Pressing the **TIMER** button will toggle the display to the remaining time.



Once the time has elapsed, the induction cooktop will “beep” five times and set to its “Warm” setting. Press the **POWER** button to turn the induction cooktop off.



NOTE

- Similar to your stovetop, the temperature reached by each setting will vary depending on the food being cooked and the type of cookware being used. Induction will heat much faster and have more immediate temperature changes than traditional stovetop cooking.
- It is not necessary to select a cooking time when using the induction cooktop. To cook without setting a time, simply press the **POWER** button to turn the induction cooktop off once cooking is complete.
- Any of the four cook function buttons may be pressed at any time. When pressed, the cooktop will switch to the chosen button's function.
- If no time is set, the induction cooktop will shut off automatically after 8 hours have passed as a safety measure.

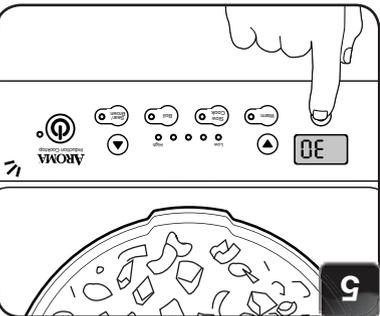


HELPFUL HINTS

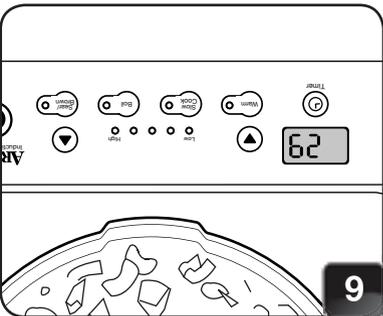
- Holding the **TIMER** button down will cause the time to set in 10 minute increments.
- To avoid scratching the glass cooktop surface, do not slide cookware off the induction cooktop. Cookware should be lifted on and off the cooktop.
- Once a time is set, pressing the **POWER** button will reset the unit back to an untimed cooking mode. Pressing the **POWER** button twice will turn the cooktop off.



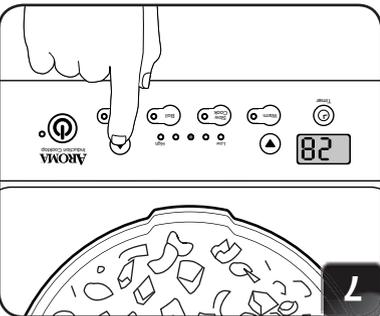
COCCIÓN POR INDUCCIÓN (CONT.)



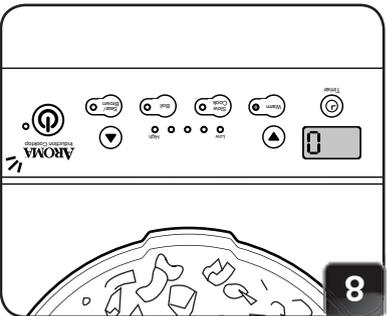
Presione el botón **TIMER** para ajustar el tiempo. El visualizador digital mostrará un “1” titilando que representa un minuto de tiempo de cocción. Presionar los botones **ARRIBA** (▲) o **BAJA** (▼) ajustará el tiempo de cocción en incrementos de un minuto hasta llegar a 8 horas.



Una vez que el visor muestra el tiempo de cocción necesario, la vitrocerámica de inducción se ajustará a dicho tiempo después de aproximadamente cinco segundos, hará un pitido y dejará de titilar. El reloj comenzará a cuenta regresiva en intervalos de un minuto.



Presionar los botones **ARRIBA** (▲) o **BAJA** (▼) ajustará la temperatura en cualquier momento. Presionar el botón **TIMER** mostrará el tiempo restante en el visor.



Una vez que ha transcurrido el tiempo seleccionado, la vitrocerámica de inducción hará 5 pitidos y cambiará a la función “Warm”. Presione el botón **POWER** para apagar la vitrocerámica de inducción.



NOTA

- Del mismo modo que su hornalla, la temperatura alcanzada por cada ajuste de calor variará según el alimento que esté cocinando y el tipo de utensilio que esté utilizando. Debido a su mejorada eficiencia de calentamiento, la inducción calienta mucho más rápido y tiene cambios de temperatura más inmediatos que la cocción tradicional con hornallas.
- No es necesario seleccionar un tiempo de cocción cuando utiliza la placa de inducción. Para cocinar sin fijar un tiempo, simplemente presione el botón **POWER** para apagar la placa de inducción una vez terminada la cocción. Los cuatro botones de funciones de cocción se pueden presionar en cualquier momento. Cuando se presiona un botón de función, la vitrocerámica cambiará a la función elegida.
- If no time is set, the induction cooktop will shut off automatically after 8 hours have passed as a safety measure.



CONSEJOS ÚTILES

- Mantener presionado el botón **TIMER** ajustará el tiempo de cocción en intervalos de 10 minutos.
- Para evitar rayar la vitrocerámica de vidrio, no arrastre la olla sobre la superficie. La olla se debe apoyar o levantar evitando arrastrarla.
- Una vez que se programa el tiempo, presionar el botón **POWER** restablecerá el modo de cocción sin tiempo. Presione el botón **POWER** dos veces para apagar la vitrocerámica de inducción.



TO USE PRESET COOK SETTINGS

Your induction cooktop also offers several convenient settings for favorite cooking methods. To make use of these settings simply press the related button on the control panel.

Cook Setting	Programmable Time	Description
Warm	Not programmable; will shut off automatically after 8 hours	Perfect for entertaining, this setting will keep food at a warm temperature for up to 8 hours.
Slow Cook	Sets 1 to 8 hours.	Sets to a low cooking temperature to slow cook all your family's favorites. Automatically switches to "Warm" once the set time elapses.
Boil	Sets 1 minute to 1 hour	Experience the speed of induction in bringing water to a boil. Perfect for all kinds of kitchen needs. Switches to "Warm" mode once selected time ends.
Sear/Brown	Sets to 20 minutes.	Reaches a high temperature to bring the best flavor out of your food by searing, browning or sautéing. Also great for a quick and healthy vegetable stir fry. Shuts off once selected time expires.

**NOTE**

- If the cookware being used is not induction-ready, the digital display will show an "E1" error message, see "Troubleshooting" on **page 14**.
- The induction cooktop will shut off automatically after 8 hours have passed as a safety measure.

**HELPFUL HINTS****CAUTION**

- For an overview of induction-ready cookware, see "Selecting the Right Cookware" on **page 4**.
- The "Warm" setting is not intended to cook food, only to keep food that is fully cooked warm at a food-safe temperature.



USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN PROGRAMADAS

Su vitrocerámica de inducción ofrece también varios programas preestablecidos para los métodos de cocción favoritos. Para usar estos programas simplemente presione el botón correspondiente en el panel de control.

Modo de Cocción	Tiempo Programable	Descripción
Warm	No programable; se apaga automáticamente transcurridas 8 horas	Ideal para disfrutar su tiempo; este modo mantendrá los alimentos calientes hasta el momento de servir durante 8 horas.
Slow Cook	Programable de 1 a 8 horas	Temperatura para la cocción lenta de las comidas favoritas de su familia. Cambia automáticamente a "Warm" cuando termina el tiempo programado.
Boil	Programable de 1 minuto a 1 hora	Conozca la velocidad de la inducción para hervir agua. Perfecta para todas las necesidades de agua caliente en la cocina. Cambia al modo "Warm" cuando finaliza el tiempo seleccionado.
Sear/Brown	Programable de 1 a 20 minutos	Alcanza una alta temperatura para dorar, sellar o sautear los alimentos, y resaltar sus sabores. También es excelente para sautear rápidamente verduras saludables. Se apaga al terminar el tiempo seleccionado.

**NOTA**

- Si los utensilios que se están utilizando no son apropiados para inducción, el visualizador digital mostrará un mensaje de error "E1." Consulte en "Solución de problemas" en la **página 14** los mensajes de errores.
- La vitrocerámica de inducción se apagará automáticamente después de transcurridas 8 horas como medida de seguridad.

**CONSEJOS ÚTILES**

- Para una descripción general de los utensilios apropiados para inducción, consulte "Selección de los utensilios adecuados" en la **página 4**.

**PRECAUCIÓN**

- No utilice el modo "Warm" para cocinar alimentos. Úselo solo para mantener caliente alimentos cocidos a temperatura segura.

- Since with induction, the cookware becomes the heating element, spills on the glass cooktop should not become baked on and should wipe clean easily. If heavier cleaning is necessary, dip the cloth in toothpaste or a neutral liquid cleaner and wipe gently until the residue is gone.



HELPFUL
HINTS

- Sugary spills can cause damage to the glass cooktop surface if allowed to cake on. Be sure to wipe clean any sugary spills immediately.
- **Never clean the glass cooktop with a rigid brush, as it may cause scratches.**
- **Any other servicing should be performed by Aroma® Housewares. Contact Aroma® customer service at 1-800-276-6268, Mon-Fri 8:30am – 4:30pm PST or via email at CustomerService@AromaCo.com.**

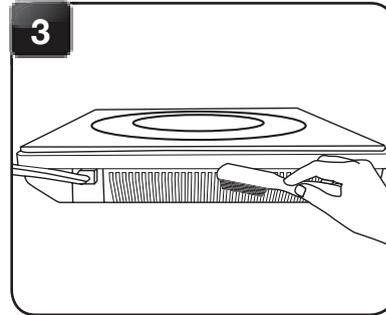


NOTE

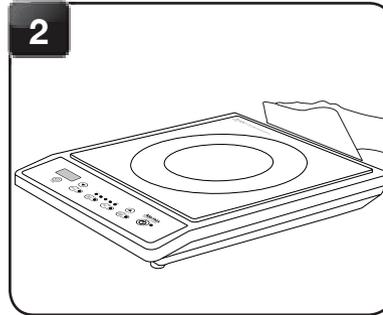


TO CLEAN

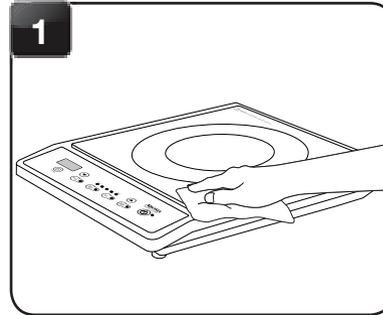
*Always unplug the induction cooktop and allow it to cool completely before cleaning.
The induction cooktop should be cleaned after every use.*



3 If dust is present near the air outlet areas, each may be cleaned with a flexible brush.



2 Clean around the induction cooktop body lightly with a soft, dry cloth.

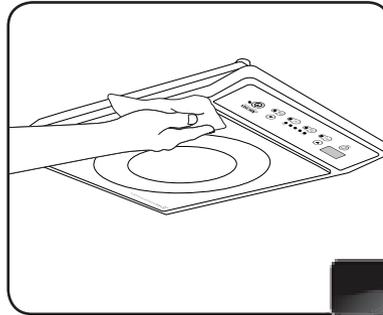


1 Wipe the glass cooktop surface and control panel clean with a soft, damp cloth.

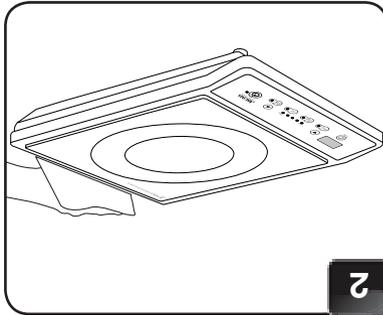


LIMPIEZA

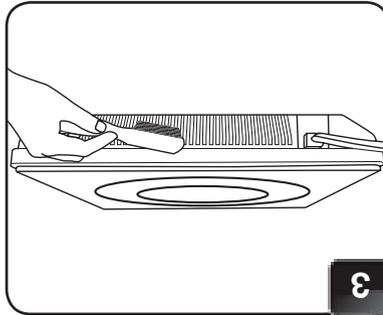
Siempre desenchufe y deje entrar por completo la placa de inducción antes de limpiarla. La placa de inducción debe limpiarse después de cada uso.



Limpie la superficie de la vitrocerámica de inducción y el panel de control con un paño suave y húmedo.



Limpie alrededor del cuerpo de la placa de inducción ligeramente con un trapo suave y seco.



Si hay polvo cerca de las áreas de entrada y salida de aire, debe limpiarlas con un cepillo flexible.



NOTA

- Los derrames de alimentos azucarados pueden dañar la vitrocerámica de inducción si se cocinan sobre su superficie. Si se derrama algún alimento con azúcar, límpielo inmediatamente.
- Nunca limpie la vitrocerámica de inducción con un cepillo duro, ya que puede rayar la superficie.
- La reparación del artefacto debe hacerla solamente Aroma® Housewares. Contáctese con Servicio al cliente de Aroma® llamando al 1-800-276-6268 de lunes a viernes, de 8:30 a.m. a 4:30 p.m. hora estándar del Pacífico, o por correo electrónico a CustomerService@AromaCo.com.



CONSEJOS
UTILES

- Con la inducción, los utensilios se convierten en el elemento de calentamiento; por esta razón, los derrames sobre la placa de cerámica no deben endurecerse y deben limpiarse rápidamente. Si se necesita una limpieza más profunda, unte el trapo con pasta dental o embébalo en un limpiador líquido neutro y limpie suavemente hasta que desaparezcan los restos.



TROUBLESHOOTING

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

Problem	Potential Causes	Solutions
The induction cooktop will not turn on.	Cookware is not placed correctly on the induction cooktop.	As a safety protection, the induction cooktop will not turn on if cookware is not in place within the cookware circle on the glass cooktop surface.
The cooktop is not able to maintain a boil or is heating slowly.	Improper cookware is being used.	The induction cooktop should heat quicker than a traditional stovetop if proper cookware is used. Refer to "Selecting the Right CookWare" on page 4 to ensure you are using induction-ready cookware.
Areas of discoloration appear on the induction cooktop.	Food spilled on the induction cooktop was not properly cleaned.	Remove hard-to-clean spills by scrubbing with toothpaste and a soft cloth. Any spills should be cleaned immediately to avoid damage to the glass cooktop surface.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



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

Problema	Causa Potencial	Solución
La placa de inducción no enciende.	Los utensilios no están colocados correctamente sobre la placa de inducción.	Como protección de seguridad, la placa de inducción no se encenderá si los utensilios no están colocados dentro del círculo para utensilios sobre la superficie de la placa de cerámica.
La placa no puede mantener el punto de ebullición o calienta lentamente.	Se están utilizando utensilios inadecuados.	La placa de inducción debe calentar más rápido que una hornalla tradicional si se utilizan los utensilios adecuados. Consulte la sección "Selección de los utensilios adecuados" en la página 4 para asegurarse de estar utilizando utensilios apropiados para inducción.
Aparecen áreas de decoloración sobre la placa de inducción.	La comida derramada sobre la placa de inducción no se limpió correctamente.	Elimine los derrames difíciles de limpiar frotando con pasta dental y un trapo suave. Todos los derrames deben limpiarse de inmediato para evitar dañar la superficie de la placa de cerámica.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Mensaje de Error	Causa Potencial	Solución
"E0"	Problema de circuito.	Apague la vitrocerámica de inducción y espere a que se enfríe. Una vez que se enfríe, vuelvala a encender y proceda normalmente. 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.
"E1"	No ha colocado un recipiente de cocción o el recipiente no es apto para inducción.	Compruebe que la batería de cocina que está usando sea apta para la inducción. Consulte en "Selección de la batería de cocina apropiada" en página 4 el tipo de batería preparada para la inducción.
"E2"	El sensor puede estar desconectado o en corto circuito.	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.
"E5"	El sensor principal está desconectado o en corto circuito.	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.
"E6"	La temperatura del recipiente de cocción es demasiado alta.	Apague la vitrocerámica de inducción y espere a que se enfríe. Una vez que se enfríe, vuelvala a encender y proceda normalmente.



TROUBLESHOOTING

Error Code	Potential Causes	Solutions
"E0"	Circuit error occurred.	Turn off the induction cooktop and let it cool down. Once cooled, turn it on again and proceed as normal. 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.
"E1"	No cookware is in place or the cookware being used is not induction-ready.	Make sure cookware being used is induction-ready. Refer to "Selecting the Right Cookware" on page 4 for an overview of induction-ready cookware.
"E2"	Sensor may be disconnected or short circuited.	Please contact Aroma® customer service toll-free at (800) 276-6286 or through email at CustomerService@AromaCo.com for repair service.
"E5"	Main sensor is disconnected or short circuited.	Please contact Aroma® customer service toll-free at (800) 276-6286 or through email at CustomerService@AromaCo.com for repair service.
"E6"	Cookware temperature is too high.	Turn off the induction cooktop to let it cool down. Once cooled, turn it on again and proceed as normal.



RECIPES

Marinated Spicy Skirt Steak

Ingredients

- 1½ pounds skirt steak (trimmed of fat)
- 2 tablespoons finely minced garlic
- 1 can crushed tomatoes (15½ oz.)
- ¼ cup chopped cilantro

Steak Marinade:

- 2 tablespoons extra virgin olive oil
- 2 teaspoons brown sugar
- 2 teaspoons fresh ground pepper
- 2 jalapeños
- 2 teaspoons ground cinnamon
- 2 tablespoons lime juice

Mix the ingredients for the marinade together in a large bowl. Place the skirt steak in the mixture and allow the steak to marinate for at least 2 hours in the refrigerator. (It will be more flavorful if left overnight). Heat the olive oil in a cast iron skillet on high heat. Carefully transfer the steak to the skillet and brown both sides (approximately 3 minutes per side). Once the steak reaches the desired doneness, remove the steak and add the garlic and tomatoes to the skillet. Allow the tomatoes and garlic to simmer on medium for 2 minutes. Slice the steak thinly across the grain. Serve hot, topped with tomato sauce and cilantro.

Santa Fe Chicken with Salsa

Ingredients

- 4 skinless, boneless chicken breasts
- ½ teaspoon red chili powder and salt
- 1 tablespoon cumin
- 2 tablespoons lemon juice
- ½ tablespoon grated fresh ginger
- ½ jar medium-spicy salsa

Pat chicken dry and marinate with lemon juice, ginger, garlic and chili powder. Bring a cast iron skillet to medium heat. Cook chicken for 15 minutes per side or until cooked. Slice the chicken into strips and serve with salsa, freshly chopped cilantro and steamed corn.

Ingredientes

- 4 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel
 - 1 cucharada de comino
 - 2 cucharada de jugo de limón fresco
 - ½ cucharadita de sal
 - ½ cucharadita de polvo de chile rojo
 - ½ cucharada de jengibre fresco rallado
 - ½ botella de salsa medio picante
- Exprima los limones sobre las pechugas de pollo. Sazone ambos lados de cada pechuga con polvo de chile, sal, comino y jengibre. Deje que el pollo repose durante 30 minutos en el refrigerador. Ponga un sartén a temperatura alta y dore las pechugas de pollo de cada lado en lotes (alrededor de 5 a 8 minutos por lado). Después de que la carne esté cocida, retire las pechugas y córtelas en tiras. Sirvalas con la salsa encima y cilantro.

Pollo Santa Fe con Salsa

Ingredientes

- 1½ libras de bistec de falda de res, sin grasa
 - 2 cucharaditas de ajo finamente picado
 - 1 lata de tomates machacados (15½ onzas)
 - ¼ taza de cilantro fresco
- Marinada para el bistec:*
- 2 cucharadas de aceite de olivo extra virgen
 - 2 cucharaditas de azúcar morena
 - 2 cucharaditas de pimienta recién molida
 - 2 chiles jalapeños
 - 2 cucharaditas de canela molida
 - 2 cucharadas de jugo de limón
- Mezcle todos los ingredientes en un tazón grande para hacer la marinada. Coloque la falda de res en la mezcla y deje que la carne se marine durante al menos 2 horas en el refrigerador. (Tendrá más sabor si se marina durante la noche). Caliente el aceite de olivo en un sartén a temperatura alta. Con cuidado pase la carne al sartén y dórela por ambos lados (alrededor de 3 minutos por lado). Una vez que la carne alcance la textura deseada, retirela y agréguele el ajo y los tomates al sartén. Deje que los tomates y el ajo se frian a temperatura media durante 2 minutos. Rebane la carne en tiras delgadas a lo largo de la veta. Sirvala caliente con la salsa de tomate encima y cilantro.

Bistec de Falda de Res en Marinada Picante

RECETAS





RECIPES

Lime-Flavored Potato Wedges

Ingredients

- | | |
|--------------|-----------------------------|
| 2 | Russet potatoes |
| ¼ cup | mayonnaise |
| 1 teaspoon | salt |
| 1 tablespoon | lime juice |
| 1 teaspoon | freshly ground black pepper |
| 1 tablespoon | margarine |

Cut potatoes into ½-inch thick wedges. Pat dry with paper towels. Heat margarine in a cast iron skillet at medium heat. Add potato wedges and pan-fry for roughly 10 minutes, or until both sides are golden. Mix in mayonnaise and lime juice to coat the potatoes. Cook another 5 minutes or until done.

Spring Vegetable Sauté

Ingredients

- | | |
|---------------|--|
| 2 tablespoons | extra virgin olive oil |
| 3 | shallots, cut crosswise into thin slices |
| ½ pound | sugar snap peas |
| 1 pound | asparagus |
| 1 | 15-ounce can lima beans, drained of juices |
| 1 | 15-ounce can fresh corn kernels, drained of juices |
| 1 teaspoon | lemon juice |
| ½ teaspoon | minced lemon zest |
| 1 teaspoon | salt |

Wash and dry the asparagus. Using a vegetable peeler, shave the skin off of the bottom half of each stalk. Cut the asparagus diagonally into slices roughly ½-inch wide. Wash the sugar snap peas. Trim and remove strings. Heat 1 tablespoon of olive oil in a cast iron skillet on medium-high heat. Sauté the shallots until they are tender. Remove the shallots. Turn the heat to high. Add the snap peas along with ½ teaspoon of salt and sauté until tender. Return the shallots to the skillet and add the remaining 1 tablespoon of olive oil with the asparagus and ½ teaspoon of salt. Sauté until the asparagus is tender. Add the corn and lima beans and stir for 1 to 2 minutes. Add lemon zest and lemon juice. Stir to thoroughly heat.



RECETAS

Rebanadas de Papa con Sabor a Limón

Ingredientes

- | | |
|---|---|
| 2 | papas Russet |
| ¼ | de taza de mayonesa |
| 1 | cucharadita de sal |
| 1 | cucharada de jugo de limón fresco |
| 1 | cucharadita de pimienta negra recién molida |
| 1 | cucharada de margarina vegetal derretida |
- Corte las papas en rebanadas gruesas de ½". Séquelas dándoles palmadas con toallas de papel absorbente. Caliente el aceite vegetal en un sartén a calor mediano. Agregue las rebanadas de papas durante aproximadamente 10 minutos o hasta que ambos lados estén dorados. Mezcle la mayonesa y el jugo de limón para cubrir las papas. Cocine otros 5 minutos o hasta que estén cocidas.

Salteado de Verduras Primavera

Ingredientes

- | | |
|---|---|
| 2 | cucharadas de aceite de olivo extra virgen |
| 3 | chalotes (cortelos diagonalmente en rebanadas delgadas) |
| ½ | libra de chicharos dulces |
| 1 | libras de espárragos |
| 1 | lata frijoles lima (15 onzas, escurridos) |
| 1 | lata mazorcas de maíz frescas (15 onzas, escurridas) |
| 1 | cucharada jugo de limón |
| 1 | cucharada de peidadura de lima picada |
| ½ | cucharadita de sal |

Lave y seque los espárragos. Con un pelador de vegetales, retire la cáscara de la mitad inferior de cada tallo. Corte los espárragos diagonalmente en rebanadas de cerca de ½ pulgada de ancho. Lave los chicharos dulces. Corte y retire las vetas. Caliente 1 cucharada de aceite de olivo en un sartén a temperatura de media a alta. Sauté los chalotes hasta que estén suaves. Retire los chalotes. Ponga el calor a temperatura alta. Agregue los chicharos dulces junto con ½ cucharadita de sal y sauté hasta que estén suaves. Vuelva a colocar los chalotes en el sartén u agregue la cucharada restante de aceite de oliva con los espárragos y ½ cucharadita de sal. Sauté hasta que los espárragos estén suaves. Agregue el maíz y los frijoles lima y revuelva durante 1 a 2 minutos. Agregue las peladuras de lima y el jugo de lima. Revuelva para calentar bien.



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. \$18.00 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.

Responsible Party Information

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.

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 fite prepagado, con comprobación de compra y \$18.00 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 de 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: _____