

Instruction Manual Induction Cooktop



AROMA®

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



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



Questions or concerns about your Induction Cooktop?
Before returning to the store...



Nos expertos de servicio al cliente estará encantado de ayudarte. 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.

AROMA®

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



Manual de instrucciones
Placa de inducción



Felicidades en la compra de su estufa de inducción de **AROMA**. El cocinar mediante inducción es una manera mas rápida, mas eficiente y mas segura, de preparar sus alimentos favoritos.

A través de la inducción el sartén mismo se convierte en la superficie caliente. El cocinar mediante Inducción ofrece diversas ventajas sobre los métodos tradicionales para calentar alimentos; incluyendo:

Eficiencia

Los anaifes 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 no produce flamas o llamas. La estufa de inducción automáticamente identifica si hay utensilios compatibles con la inducción. Si estos utensilios compatibles con la inducción no están en su lugar correspondiente, no se prenderá.

Calentamiento parejo

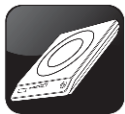
Los utensilios se calientan a si mismos mediante el sistema de inducción y el calor es distribuido equitativamente en el fondo del sartén.

De fácil lavado

Dado que la estufa no se calienta, quemadas causadas por un derrame son cosas del pasado. Su limpieza es tan fácil como quitar manchas y enjuagarlas con un trapo. La estufa de inducción es también maravillosa para servir cuando la potencia está en su punto mas bajo. Para mayor información sobre su estufa de inducción Aroma®, o bien para servicio del producto, recetas de cocina y otras soluciones para sus utensilios electrodomésticos, por favor visítenos en www.AromaCo.com.



Publicada Por:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2014 Aroma Housewares Company
Todos los derechos reservados.



Congratulations on your purchase of the **AROMA** Induction Cooktop! Induction cooking is a faster, more efficient and safer way to prepare your favorite meals.

With induction, the pan itself becomes the heating element. Cooking with induction has several advantages over traditional heating methods, including:

Efficiency

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

Safety

There are no open flames produced by induction. The induction cooktop automatically recognizes if induction-ready cookware is in place. If induction-ready cookware is not in place on the cooktop, it will not begin to heat.

Even Heating

With induction's method of the cookware heating itself, heat is distributed evenly along the bottom of the pan.

Easy Cleaning

Since the cooktop itself does not heat, burnt on spills are a thing of the past. Cleanup is as easy as wiping away spills with a cloth.

The induction cooktop is also great for serving on its “Warm” setting. For more information on your Aroma® Induction Cooktop, or for product service, recipes and other home appliance solutions, please visit us online at www.AromaCo.com.



www.AromaTestKitchen.com



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



[AromaHousewares](https://twitter.com/AromaHousewares)



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



[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
©2014 Aroma Housewares Company
All rights reserved.



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Important: Read all instructions carefully before first use.**
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Use only on a level, dry and heat-resistant surface.
- To protect against electrical shock, do not immerse the cord, plug or the appliance itself in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- 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.
- 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.
- 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.
- The use of accessory attachments not recommended by Aroma® Housewares may result in fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not allow the power cord to touch hot surfaces or to hang over the edge of the counter or table.
- Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
- Do not use the appliance for other than its intended use.
- Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, turn any controls to "Off," then remove plug from the outlet.
- Use only with a 120V AC power outlet.
- Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
- Do not cook on the induction cooktop if any cracks in the glass surface occur. Cleaning solutionst or spills may leak through cracks and create a risk of electric shock. Contact Aroma® customer service immediately if this occurs.



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usen aparatos eléctricos, siempre deben observarse las precauciones básicas de seguridad,

Incluyendo las siguientes:

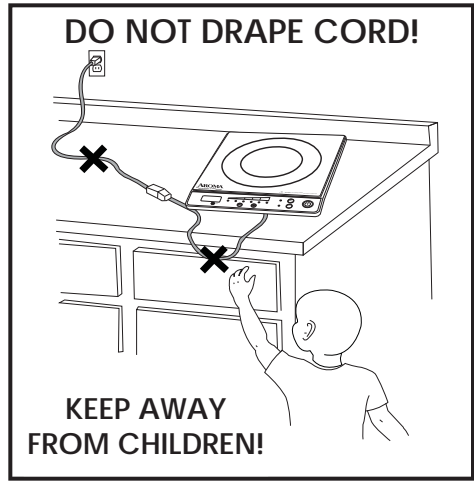
1. Importante: Antes de usarse por favor lea todas las instrucciones cuidadosamente.

- Si la superficie estuviere cuarteada, apague el aparato inmediatamente para evitar una descarga eléctrica.
- No toque las superficies calientes, utilice las manijas o las perillas.
- Usese solo en superficies secas, planas y resistentes al calor.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cordón, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Si el aparato es usado por niños, o cerca de ellos, se recomienda una estrecha supervisión.
- Desconéctese del enchufe cuando no esté en uso y antes de lavarse. Permita que el aparato se enfríe antes de agarrarlo o quitarle piezas.
- Si una esponja o paño húmedo se utiliza para limpiar los derrames en el área de cocina caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor, algunos productos de limpieza pueden producir gases tóxicos si se aplica a una superficie caliente.
- No se opere ningún aparato con un cordón o enchufe dañado, o bien cuando haya funcionado defectuosamente. Por favor contacte a servicio a clientes de Aroma® para que lo examinen, lo repararen o lo ajusten.
- El uso de refacciones o accesorios no en los recomendados por Aroma® puede ocasionar fuego, un choque eléctrico o una lesión.
- No se utilice a la intemperie.
- No permitan que el cordón haga contacto con superficies calientes o que cuelgue de alguna mesa o mostrador.
- No lo coloque sobre, o cerca, de un calentador o de un horno caliente.
- No use el aparato para otro uso diferente al deseado.
- Cuando utilice el aparato conteniendo arroz, aceite caliente o otros líquidos, úselo con mucha precaución.
- Para desconectar póngase el control en "OFF" (desconectar) y después separe el cable del enchufe en el muro.
- Úsese únicamente con un toma corriente AC de 120 V.
- Siempre desenchufe del tomacorrientes del muro, nunca jale el cable.
- No cocine en la estufa de inducción si existen góretas o cuarteadores en la superficie de cristal. Líquidos para la limpieza pudieran filtrarse por las góretas y provocar un riesgo de descarga eléctrica. Si esto llegase a suceder, por favor contacte inmediatamente nuestro Servicio a Clientes Aroma®.
- Si la superficie estuviere cuarteada, apague el aparato inmediatamente para evitar una descarga eléctrica.

! 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.

2 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.

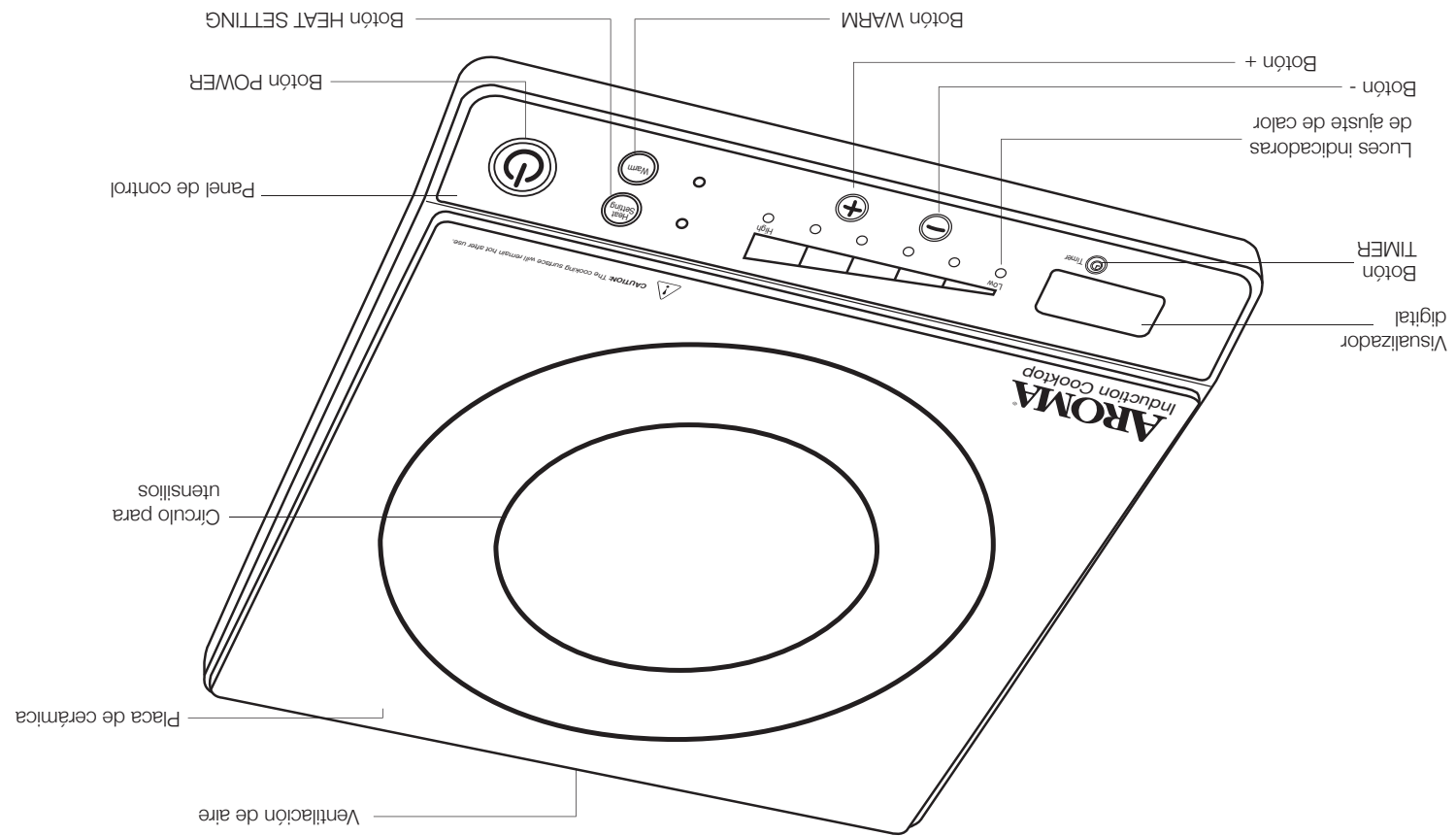
Ploja polarizada

Si este aparato tiene ploja polarizada:

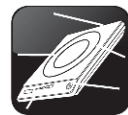
Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este ploja intencionalmente solo debe de enchufar un lado en enchufes de luz de ploja polarizada. Si la clavija no entra completamente, da vuelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista califi cada. No intente de modifi car 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 califi cada para hacer que se evita cualquier peligro.

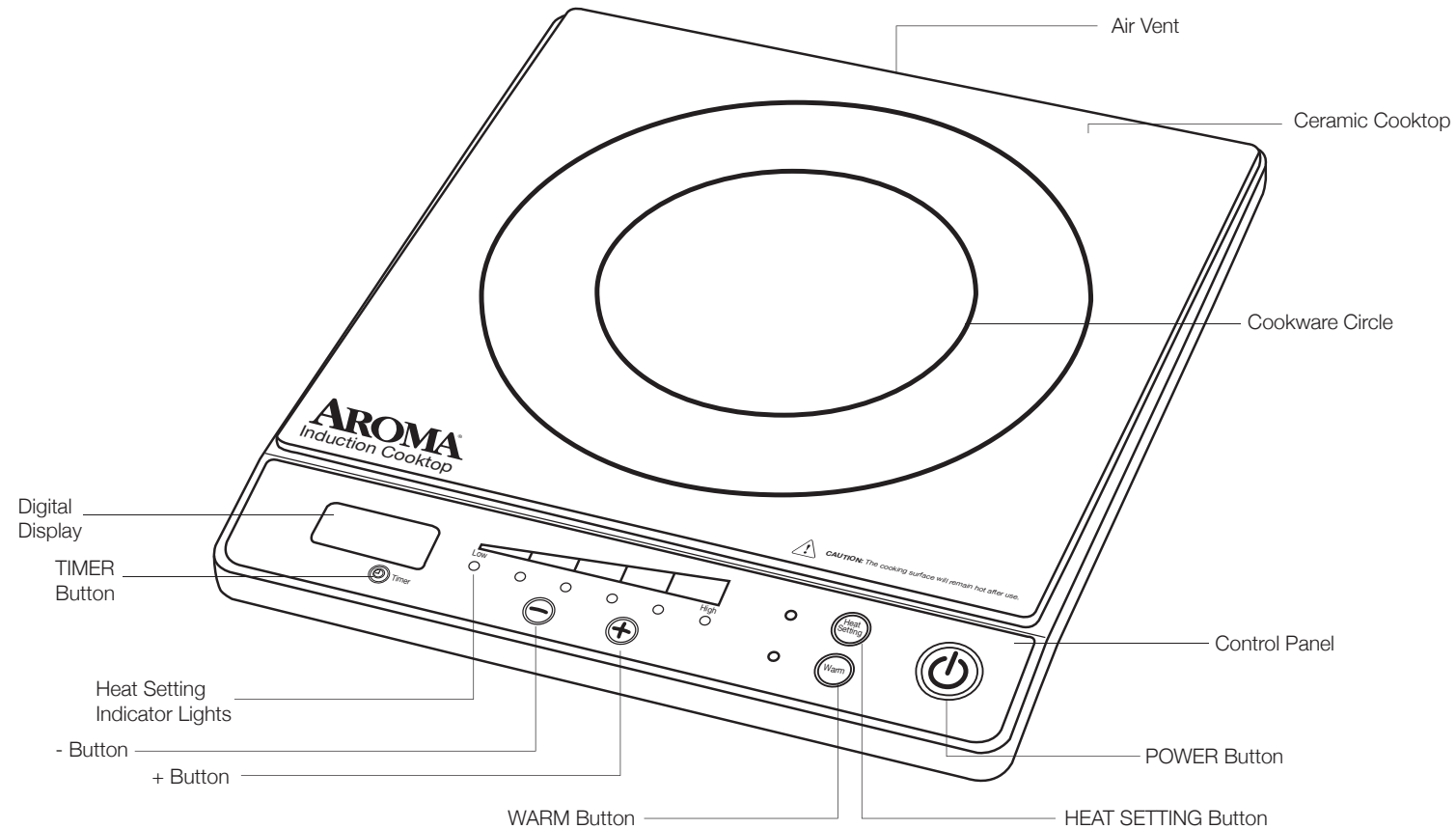
2 ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.



IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



PARTS IDENTIFICATION





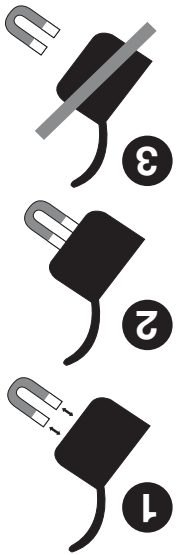
• La inducción no funcionará con utensilios de aluminio, cobre o vidrio.

SELECCIÓN DE LOS UTENSILIOS ADECUADOS



La cocina a inducción solo funcionará con utensilios apropiados para inducción. Para que los utensilios sean apropiados para inducción, deben estar hechos de un material ferroso (que contenga hierro). La inducción es ideal para:

- Hierro fundido
- Hierro fundido esmaltado
- Acero inoxidable apropiado para inducción



?Mis utensilios son apropiados para inducción?
Un imán común de refrigerador es una buena herramienta de prueba.

Coloque un imán contra la parte inferior del utensilio.

Si el imán se adhiere con solidez, su utensilio es apropiado para inducción.

Si el imán no se adhiere, su utensilio no es apropiado para inducción.

SELECTING THE RIGHT COOKWARE

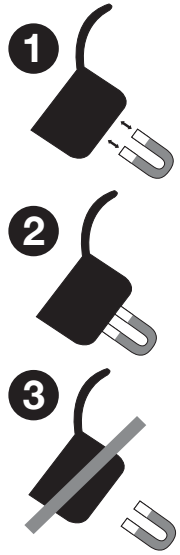


Induction cooking will only work with induction-ready cookware. For cookware to be induction ready, it must be made of a ferrous (containing iron) material. Induction is ideal for:

- Cast Iron
- Enameled Cast Iron
- Induction-Ready Stainless Steel

Is My Cookware Induction Ready?

A common refrigerator magnet makes a great testing tool.



Place a magnet against the bottom of the cookware.

If the magnet sticks solidly, your cookware is induction-ready.

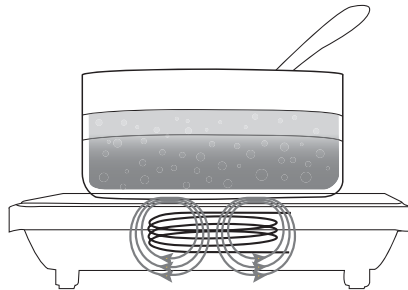
If the magnet doesn't stick, your cookware is not induction-ready.



CAUTION

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

HOW INDUCTION WORKS



1. The induction cooktop produces a high-frequency magnetic field.
2. The magnetic field interacts with the ferrous material 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.

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 ceramic cooktop clean with a damp cloth.



NOTE

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

ANTES DEL PRIMER USO



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.

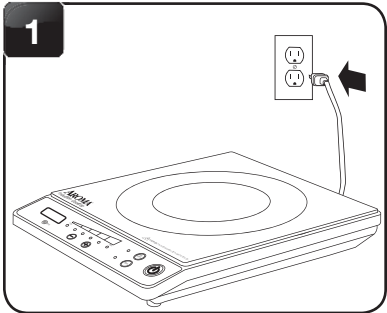


NOTA

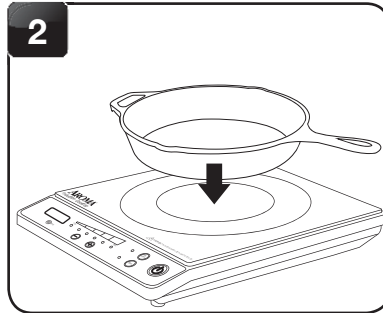
- No use limpiadores abrasivos o esponjas de plástico o metal para limpiar la placa de cerámica.
- No sumerja la placa de inducción en líquido en ningún momento.



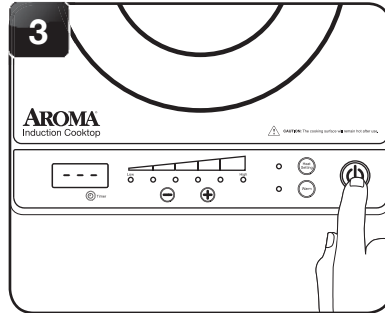
TO COOK WITH INDUCTION



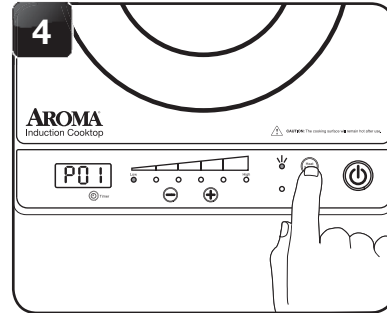
1 Plug the power cord into an available power outlet. The unit will “beep” to indicate it is receiving power, but will not turn on.



2 Place induction-ready cookware onto the cookware circle. The cooktop will not turn on 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 the digital display will show three flashing dashes.



4 Pressing the HEAT SETTING button will cause the induction cooktop to begin heating. The induction cooktop will default to “Heat Setting 1” and “P01” will be shown on the digital display to represent the current heat setting.



NOTE

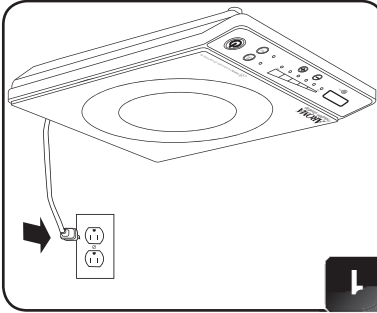
- If the cookware being used is not induction-ready, the digital display will show an “E1” error message.
- The fan may become fairly loud during operation, however this is normal and should not be cause for concern.
- If cookware is removed during cooking, the induction cooktop will “beep” and cease heating. The induction cooktop will continue to “beep” for up to 30 seconds when cookware is removed before automatically shutting off.



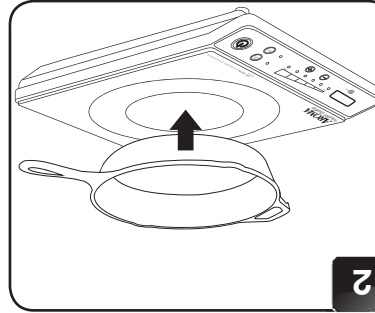
HELPFUL HINTS

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

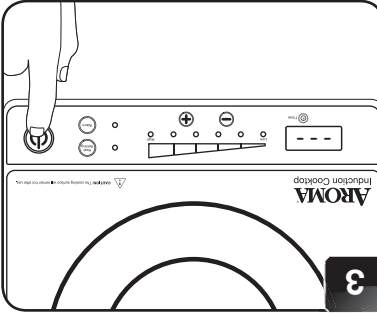
PARA COCINAR CON INDUCCIÓN



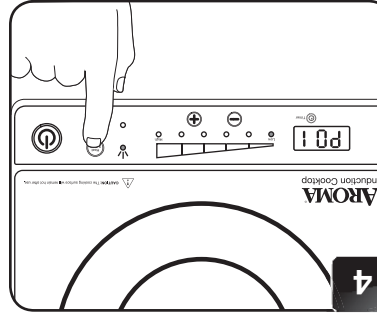
1 Enchufe el cable de alimentación. La unidad hará un pitido para indicar que está recibiendo energía, pero no se encenderá.



2 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.



3 Presione el botón POWER para encender la placa de inducción. La placa hará un pitido, el ventilador se encenderá y el visualizador digital mostrará tres rayas titilando.



4 Si presiona el botón HEAT aparecerá “P01” en el visualizador digital y en el visualizador digital temperatura actual. La placa de inducción funcionará de manera predeterminada en “Heat Setting 1” para representar la temperatura actual.



NOTA

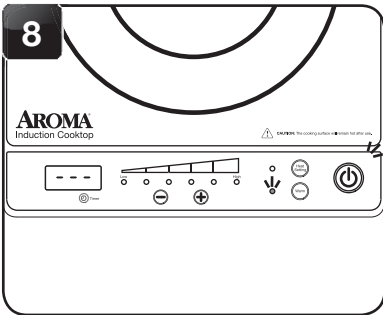
- Si los utensilios que se están utilizando no son apropiados para inducción, el visualizador digital mostrará un mensaje de error “E1”.
- Es posible que el ventilador suene bastante fuerte durante la operación; sin embargo, esto es normal y no debe preocuparse.
- Si retira los utensilios mientras está cocinando, la placa de inducción hará un pitido y dejará de calentar. La placa continuará haciendo el pitido durante 30 segundos como máximo cuando se retiren los utensilios antes de apagarse en forma automática.



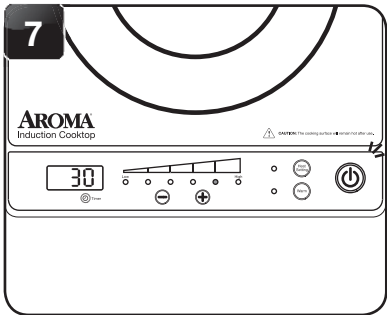
CONSEJOS ÚTILES

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

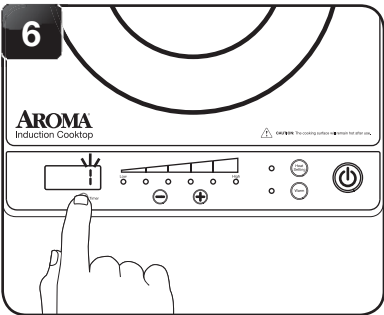
TO COOK WITH INDUCTION (CONT.)



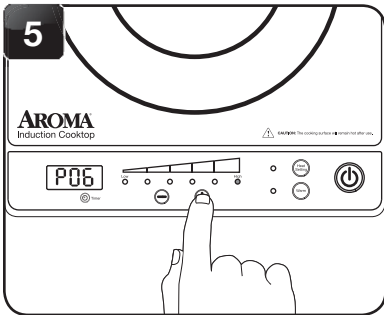
Once the selected time has elapsed, the induction cooktop will “beep” five times and set to its “Warm” mode. Press the POWER button to turn the induction cooktop off.



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.



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 “+” or “-” buttons will adjust the cook time between 1 and 180 minutes.



Press the “+” or “-” button to adjust to the needed heat setting. The induction cooktop includes seven heat settings from “Low” at “P01” to “High” at “P06” and the “Warm” setting.



HELPFUL HINTS

- Holding the “+” or “-” button down while setting a cooking time will cause the display to increase in 10 minute increments.
- Once a time is set, pressing the POWER button will reset the cooking time. Pressing the POWER button twice will turn the cooktop off.
- To avoid scratching the ceramic cooktop surface, do not slide cookware off the induction cooktop. Cookware should be lifted on and off the cooktop.

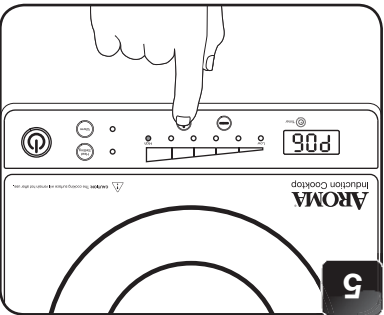


NOTE

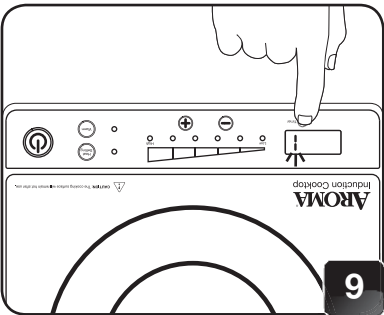
- Similar to your stovetop, the temperature reached by each heat setting will vary based upon the food being cooked and the type of cookware being used. Because of its improved heating efficiency, induction will heat much faster and have more immediate temperature changes than traditional stovetop cooking.
- 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.



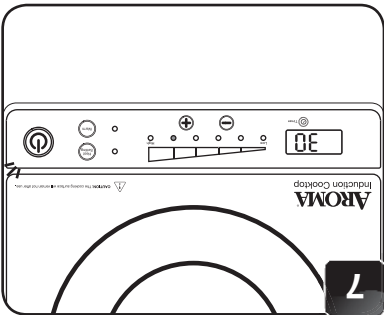
PARA COCINAR CON INDUCCIÓN (CONT.)



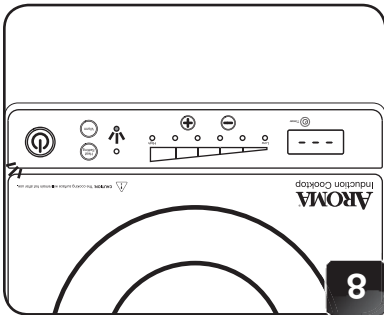
Presione el botón “+” o “-” para ajustar el calor según sea necesario. La placa de inducción incluye siete visualizadores digitales que representan un minuto de tiempo de cocción. Si presiona los botones “+” o “-” se ajustará el tiempo de cocción entre 1 y 180 minutos.



Para configurar el temporizador, presione el botón TIMER. El visualizador digital mostrará un “1” de tiempo de cocción. Si presiona los botones “+” o “-” se ajustará el tiempo de cocción entre 1 y 180 minutos.



Una vez que se visualice el tiempo de cocción necesario, la placa de inducción se configurará en ese tiempo después de hacer un pitido cinco veces y pasará al modo “Calentar”(Warm). Presione el botón POWER para apagar la placa de inducción. El visualizador regresará a intervalos de un minuto.



Una vez transcurrido el tiempo de cocción necesario, la placa de inducción se configurará en ese tiempo después de hacer un pitido cinco veces y pasará al modo “Calentar”(Warm). Presione el botón POWER para apagar la placa 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.

CONSEJOS ÚTILES



- Si mantiene presionado el botón “+” o “-” mientras configura un tiempo de cocción, el visualizador aumentará en incrementos de 10 minutos.
- Una vez que el tiempo es seleccionado, presione el botón POWER para cancelar el tiempo de cocción. Si presiona el botón POWER dos veces se apagará la placa de inducción.
- Para evitar rayar la superficie de la placa de cerámica, no deslice los utensilios fuera de la placa de inducción. Debe levantar los utensilios para colocarlos dentro o fuera de la placa.



NOTA

- La función "Calentar" (Warm) no está diseñada para cocinar alimentos, únicamente para mantener la comida que ya está cocinada caliente para servir.
- Si los utensilios que se están utilizando no son apropiados para inducción, el visualizador digital mostrará un mensaje de error "E1".

CONSEJOS ÚTILES

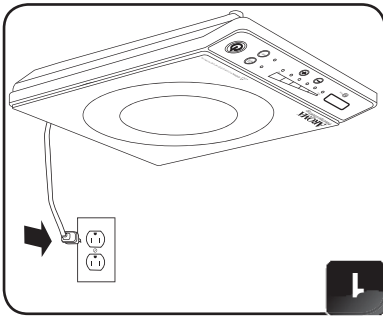


- Para una descripción general de los utensilios apropiados para inducción, consulte "Selección de los utensilios adecuados" en la **página 4**.
- El temporizador también se puede ajustar con el modo "Calentar" (Warm). Siga los pasos 6 y 7 en "Para cocinar con inducción" para ajustar el temporizador.

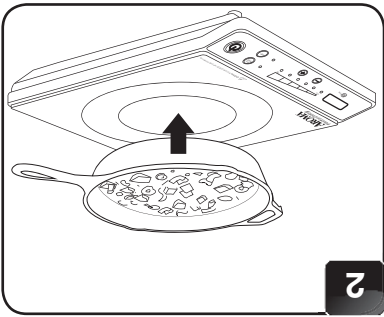
USO DE LA FUNCIÓN CALENTAR



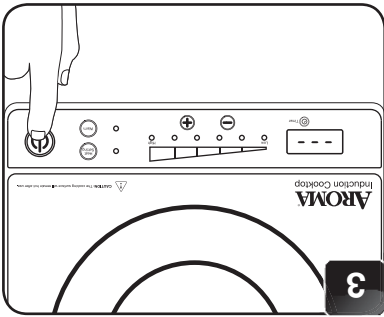
Con su placa de inducción, también puede mantener la comida caliente en buffet lineal con el modo "Calentar" (Warm).



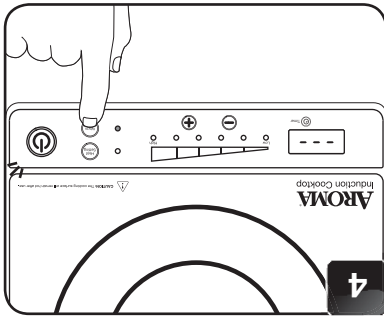
Enchufe el cable de alimentación. La unidad hará un pitido para indicar que está recibiendo energía, pero no se encenderá.



Coloque los utensilios apropiados para inducción con los alimentos ya cocidos sobre el círculo para utensilios.



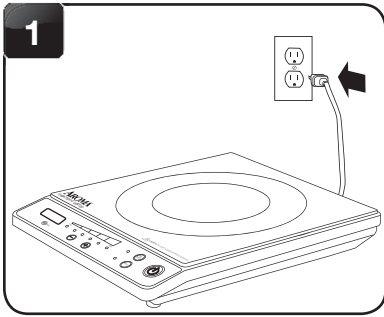
Presione el botón POWER para encender la placa de inducción. La placa hará un pitido, el ventilador se encenderá y el visualizador digital mostrará tres rayas que titilan.



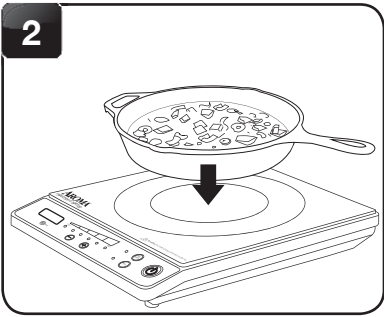
Presione el botón WARM para comenzar a mantener la comida caliente.

TO USE THE WARM SETTING

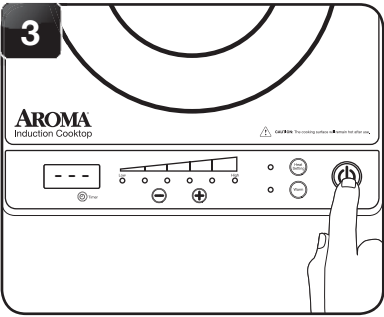
Your induction cooktop is also great for keeping food warm in a buffet line with its "Warm" setting.



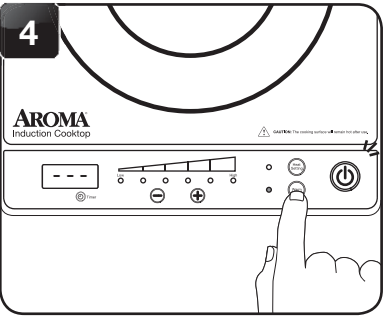
Plug the power cord into an available power outlet. The unit will "beep" to indicate it is receiving power, but will not turn on.



Place induction-ready cookware with fully cooked food onto the cookware circle.



Press the POWER button to turn the induction cooktop on. The cooktop will "beep," the fan will turn on and the digital display will show three flashing dashes.



Press the WARM button to begin keeping the food warm.



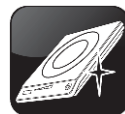
NOTE

- The "Warm" setting is not intended to cook food, only to keep food that is fully cooked warm at a food-safe temperature.
- If the cookware being used is not induction-ready, the digital display will show an "E1" error message.



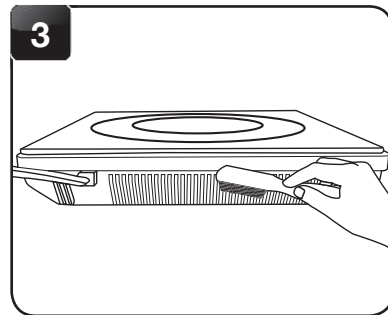
HELPFUL HINTS

- For an overview of induction-ready cookware, see "Selecting the Right Cookware" on **page 4**.
- The "Timer" can also be set with the "Warm" setting. Follow steps 6 and 7 of "To Cook With Induction" to set the timer.

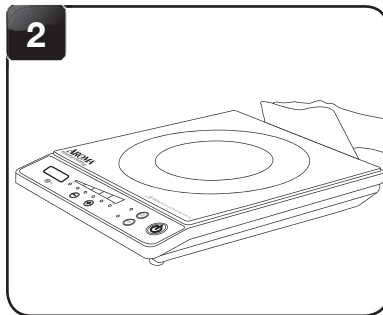


TO CLEAN

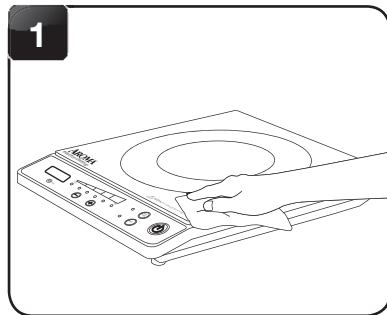
Always unplug the induction cooktop and allow it to cool completely before cleaning. The induction cooktop should be cleaned after every use.



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 ceramic cooktop surface and control panel clean with a soft, damp cloth.



HELPFUL HINTS

- Since with induction, the cookware becomes the heating element, spills on the ceramic 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.



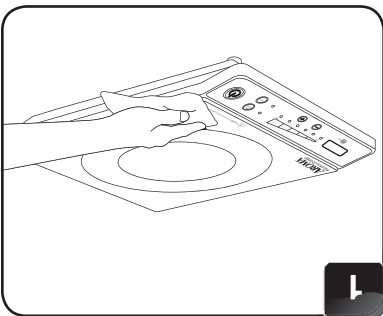
NOTE

- Sugary spills can cause damage to the ceramic cooktop surface if allowed to cake on. Be sure to wipe clean any sugary spills immediately.
- **Never clean the ceramic 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.**

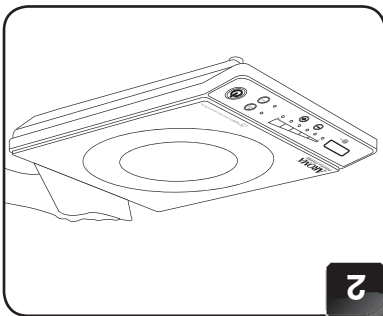


LIMPIEZA

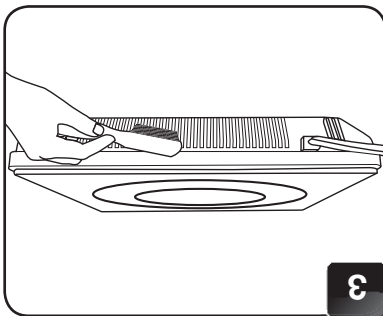
Siempre desenchufe y deje enfriar por completo la placa de inducción antes de limpiarla. La placa de inducción debe limpiarse después de cada uso.



1 Limpie la superficie de la placa de cerámica y el panel de control con un trapo suave y húmedo.



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



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

NOTA



- Los derrames azucarados pueden dañar la superficie de la placa de cerámica si se endurecen. Asegúrese de limpiar de inmediato cualquier derrame azucarado.
- Nunca limpie la placa de cerámica con un cepillo rígido, ya que se 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 ÚTILES



- Con la inducción, los utensilios se convierten en 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 embévalo 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 ceramic 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 ceramic cooktop surface.



RESOLUCIÓN 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"	Anomalía en el 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.
"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.
"E3"	El voltaje es demasiado alto.	Apague la vitrocerámica de inducción y espere. Vuélvala 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.
"E4"	El voltaje es demasiado bajo.	Apague la vitrocerámica de inducción y espere. Vuélvala 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.
"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, vuélvala 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.



TROUBLESHOOTING

Error Code	Potential Causes	Solutions
"E0"	Circuit malfunction.	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, over-heated or short circuited.	Please contact Aroma® customer service toll-free at (800) 276-6286 or through email at CustomerService@AromaCo.com for repair service.
"E3"	Voltage is too high.	Turn off the induction cooktop. 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.
"E4"	Voltage is too low.	Turn off the induction cooktop. 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.
"E5"	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.
"E6"	Cookware temperature is too high.	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.



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.

Pollo santa fe con salsa

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 marne durante al menos 2 horas en el refrigerador. (Tendrá más sabor si se marina durante la noche). Caliente el aceite de oliva 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 frían 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.

- ### Ingredientes
- 1½ libras de bistec de falda de res, sin grasa
 - 2 cucharaditas de ajo finamente picado
 - 1 lata de tomates machacados (15 ½ onzas)
 - ¼ taza de cilantro fresco
 - 2 cucharaditas de aceite de oliva 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

Marinada para el bistec:

Bistec de falda de res en marinada picante

- ### Ingredientes
- 4 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel
 - ½ cucharadita de pollo de Chile rojo
 - ½ cucharadita de sal
 - 1 cucharada de comino
 - 2-3 limones
 - 1 cucharada de jengibre fresco rallado
 - ½ botella de salsa medio picante
 - ¼ taza de cilantro fresco

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.



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.

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



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.

Ingredientes

- | | | |
|---------------|--|---------------------------------|
| 2 | cucharadas | de aceite de olivo extra virgen |
| 3 | chalotes (córteelos diagonalmente en rebanadas delgadas) | |
| ½ libra | de chícharos dulces | |
| 1 libra | de espárragos | |
| 1 lata | de chícharos dulces (15 onzas, escurridos) | |
| 1 lata | de maíz fresco (15 onzas, escurridas) | |
| 1 cucharada | de limón | |
| ½ cucharada | de peladura de lima picada | |
| 1 cucharadita | de sal | |

Lave y seque los espárragos. Con un pelador de vegetales, retire la cáscara de la mitad interior de cada tallo. Corte los espárragos diagonalmente en rebanadas de cerca de ½ pulgada de ancho. Lave los chícharos dulces. Corte y retire las vetas. Caliente 1 cucharada de aceite de olivo en un sartén a temperatura de media a alta. Saltee los chícharos hasta que estén suaves. Retire los chícharos. Ponga el calor a temperatura alta. Agregue los chícharos dulces junto con ½ cucharadita de sal y saltee 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. Saltee 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.

Salteado de verduras primavera

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

Información de la entidad responsable:
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



GARANTÍA

Aroma Housewares Company garantiza que este producto no tenga defectos en sus materiales y fabricación durante un periodo de dos años a partir de la fecha comprobada de compra dentro de los Estados Unidos.

Dentro de este periodo de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el fi este prepagado, con comprobación de compra y \$14.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está mas abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, el uso indebido, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es inválida en caso de que el aparato sea desarmado o se le dé mantenimiento en un centro de servicio no autorizado.
Esta garantía le da derechos legales específicos los cuales podrán variar de un estado a otro y no cubre áreas fuera de los Estados Unidos.

SERVICIO Y SOPORTE

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

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

O podemos ser alcanzados en línea en CustomerService@AromaCo.com.

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

Fecha de compra: _____
Lugar de compra: _____



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

SERVICE & SUPPORT

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

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

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

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

Date of Purchase: _____

Place of Purchase: _____



NOTE

• Proof of purchase is required for all warranty claims.



WARRANTY

LIMITED WARRANTY

Aroma Housewares Company warrants its products against defects in material and workmanship for two years from provable date of purchase in the United States.

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its discretion, 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 apply if the warranty period expired; the products has been modified by any unauthorized service center or personnel; the defect was subject to abuse, improper use not conforming to product manual instructions, or environment conditions more severe than those specified in the manual and specification, neglect of the owner or improper installation; the defect was subject to Force Majeure such as flood, lightning, earthquake, other natural calamities, war, vandalism, theft, brownouts or sags (damage due to low voltage disturbances).

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