



Manual de instrucciones

FlipGrill™

the cooking guy™

SAM

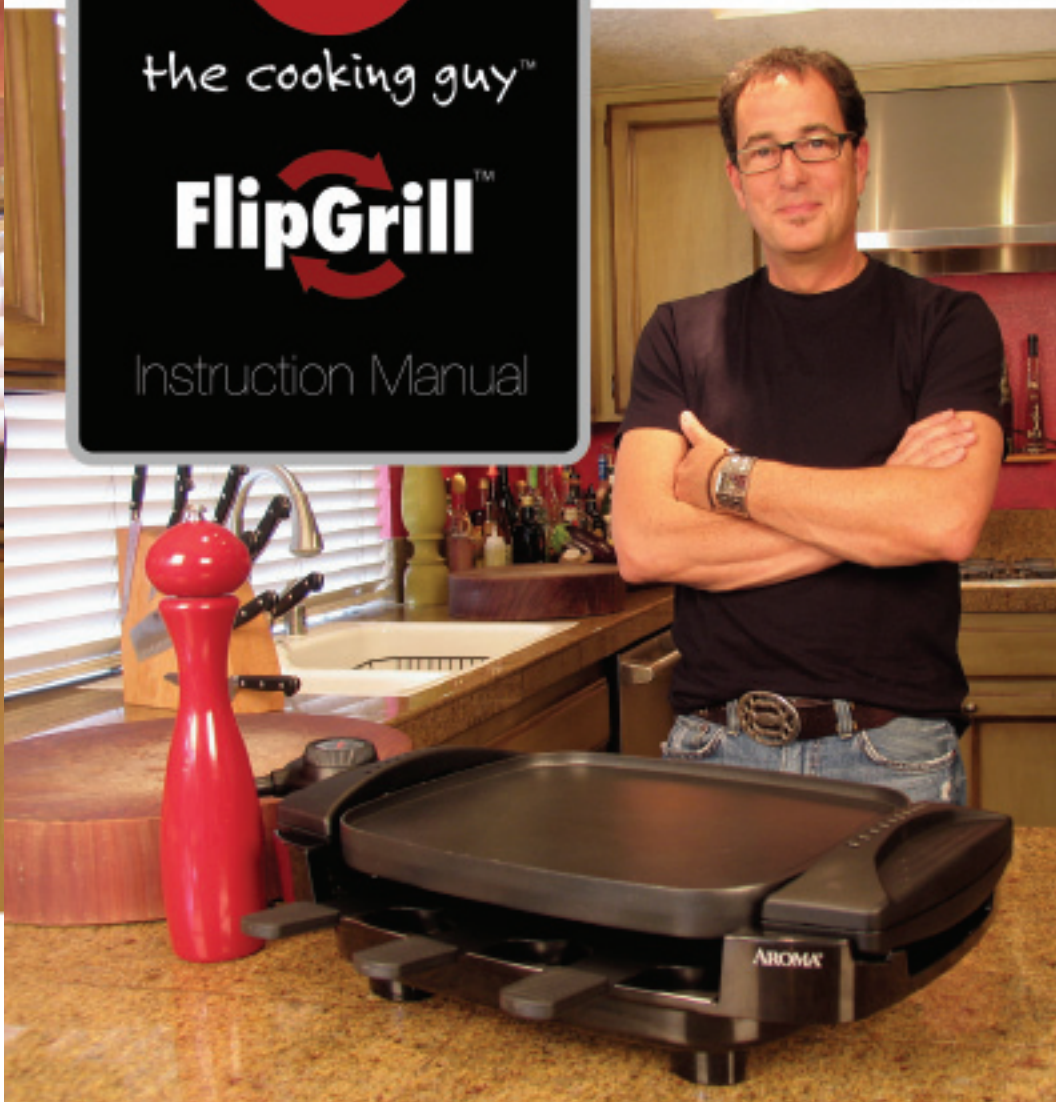


SAM

the cooking guy™

FlipGrill™

Instruction Manual





Published By:

Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.aromaco.com

© 2007 Aroma Housewares Company All rights reserved.



Publicado Por:

Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.aromaco.com

© 2007 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

1. Importante: Lea cuidadosamente todas las instrucciones de seguridad antes de comenzar a usar el aparato por primera vez. No toque las superficies calientes. Utilice para ello los mangos o las perillas.
2. Use el aparato sobre una superficie nivelada, seca y resistente al calor. Para protegerse y evitar un choque eléctrico, no sumerja en agua o en cualquier otro líquido el cordón, la clavija o el aparato mismo.
3. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
4. Asegúrese de que el aparato esté apagado OFF, cuando no se esté usando, antes de ponerlo o quitarle partes y antes de limpiarlo.
5. No ponga a funcionar ningún aparato si el cordón eléctrico o la clavija de enchufe están dañados o si la unidad no funciona bien o si se ha dañado de alguna manera. Regrese el aparato a la agencia de servicio autorizada más cercana, para revisión, reparación o ajuste.
6. No utilice aditamentos o accesorios que no sean surtidos o recomendados por el fabricante. Las partes incompatibles crean un peligro.
7. No se use en exteriores.
8. No deje que el cordón cuelgue sobre la orilla de la mesa o del mostrador ni toque las superficies calientes.
9. No coloque el aparato sobre o cerca de una rejilla de gas o eléctrica encendidas ni dentro de un horno caliente.
10. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado. Se deberán tomar precauciones extremas al mover el aparato cuando contenga aceite u otros líquidos calientes.
11. Úsele únicamente con una tomacorriente AC de 120V. Siempre desconecte desde la base de la tomacorriente de la pared. Nunca jale del cordón. Siempre conecte el cordón eléctrico en el aparato primero, y luego enchúfelo al tomacorriente. Para desconectar, mueva el control de temperatura a la posición de apagado (OFF), y después desenchufe el aparato de la toma de corriente eléctrica. No pierda de vista el aparato cuando está en operación. Siempre desenchufe el aparato de la tomacorriente y luego desconecte el cordón eléctrico antes de intentar mover el aparato.
12. Limpie el aparato sin el base. Cada uso.
13. Combustibles, como briquetas de carbón, no se deben ser utilizados con este aparato.
14. Cuando está operando, se puede ocurrir el fuego si el aparato está en contacto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, paredes, armarios y cosas similares. Ponga el aparato a lo menos 21 pulgadas de paredes, electrodomésticos o cualquier objeto que se puede ser dañado. Solo use el conector y la base de Aroma proporcionado con este aparato.
15. No opere el aparato con un cordón dañado o con un enchufe que no se ajuste.
16. No opere el aparato con un cordón dañado o con un enchufe que no se ajuste.
17. No opere el aparato con un cordón dañado o con un enchufe que no se ajuste.
18. No opere el aparato con un cordón dañado o con un enchufe que no se ajuste.
19. No opere el aparato con un cordón dañado o con un enchufe que no se ajuste.
20. No opere el aparato con un cordón dañado o con un enchufe que no se ajuste.
21. No opere el aparato con un cordón dañado o con un enchufe que no se ajuste.
22. No opere el aparato con un cordón dañado o con un enchufe que no se ajuste.

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

Medidas importantes de seguridad

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 cord, plug or the appliance in water or any other liquid.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning or moving the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may create a risk of injury or product malfunction.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. Do not use the appliance for other than its intended use.
13. Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot oils or other liquids.
14. Use only with a properly grounded 120V AC power outlet.
15. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
16. Always attach plug to appliance first, then plug into the wall outlet. To disconnect, turn any control to off and remove plug from wall outlet.
17. Do not leave the appliance unattended while in use.
18. Always unplug grill and then remove cord before attempting to move the grill.
19. Do not use without base in place. Clean after each use.
20. Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with this appliance.
21. When in operation, a fire may occur if the grill is touching or near flammable material, including curtains, draperies, walls, backsplashes, cabinets and the like. Place grill at least 21 inches away from walls, appliances, or any object which could be damaged by heat.
22. Use only the appropriate Aroma temperature control probe and base when operating this appliance.

Save These Instructions

Short Cord Instructions

1. A short power-supply cord is provided to reduce risk 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 or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

This appliance is for household use only.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMESTICO.

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 evite cualquier peligro.

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

Si este aparato tiene ploya polarizada:

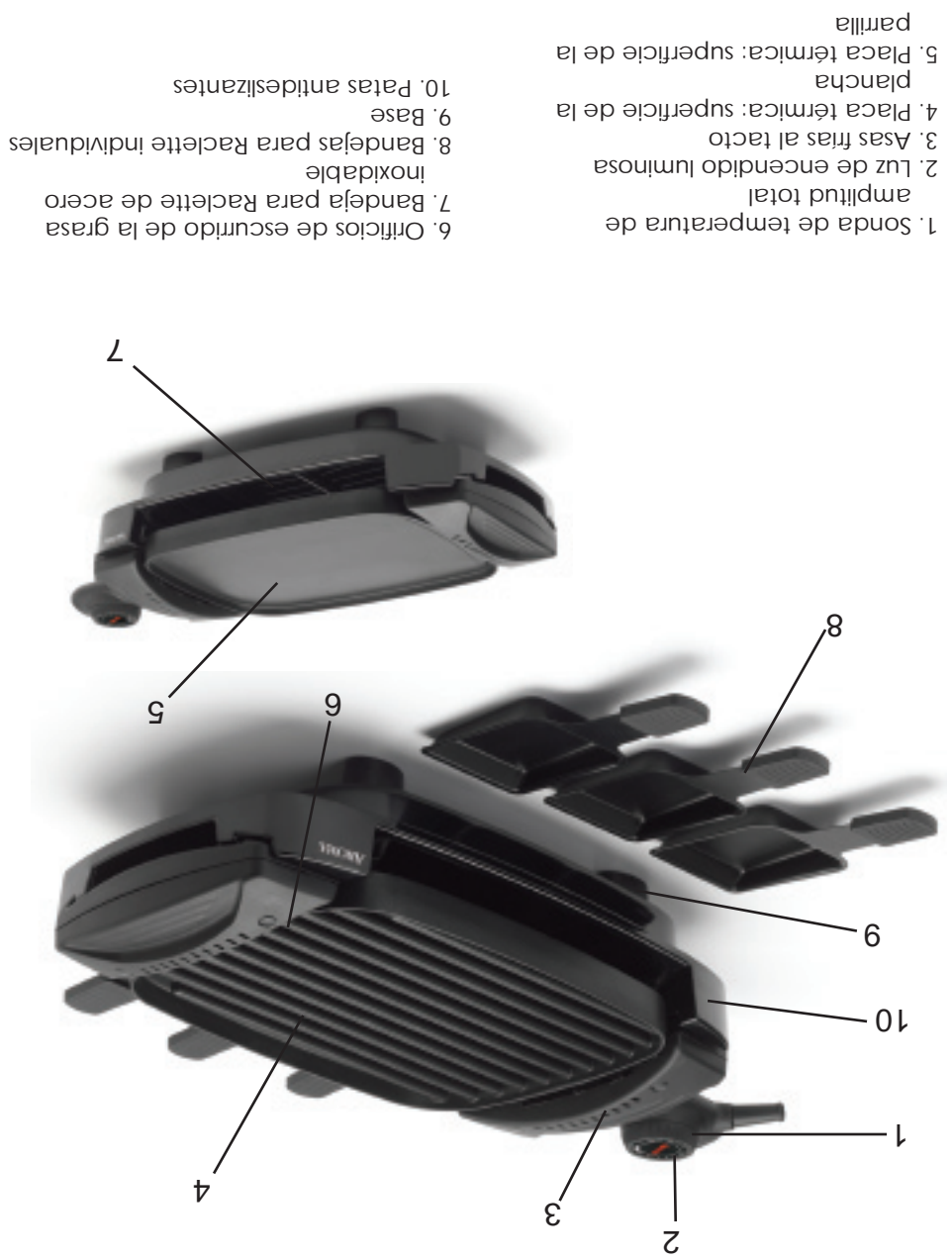
Ploya Polarizada



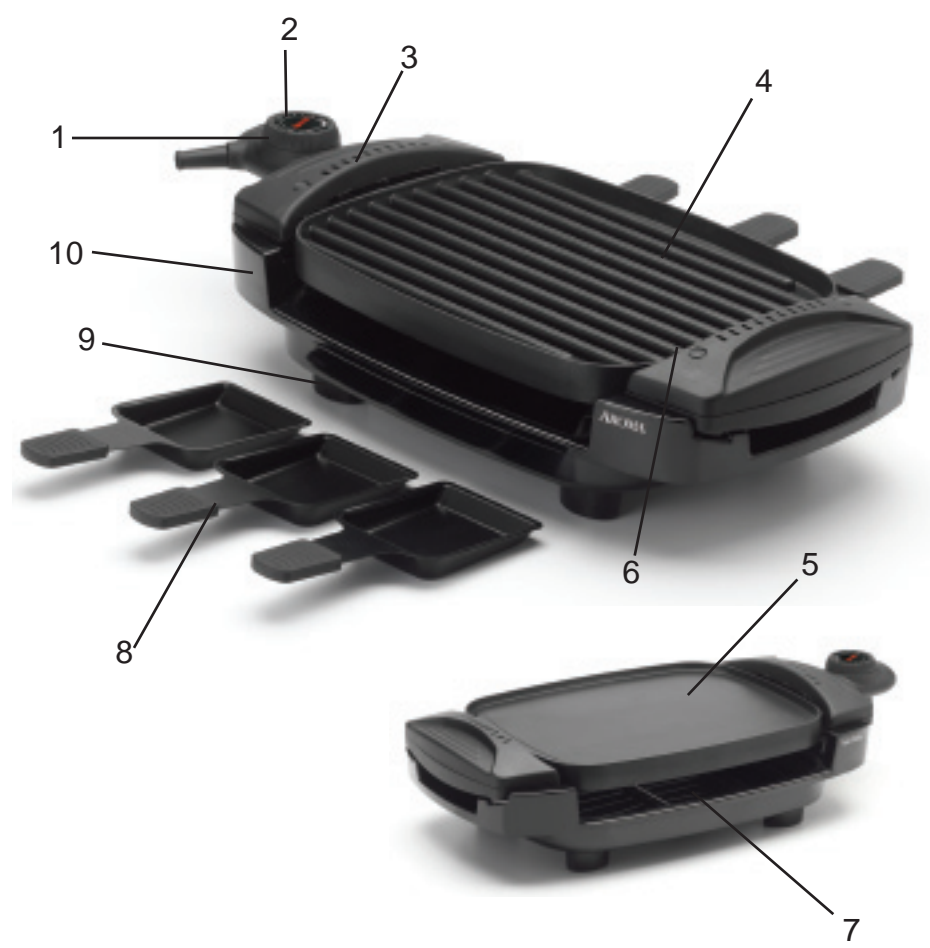
1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.
2. Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.
3. Si se usa un cable de extensión más largo:
 - a. La clasificación eléctrica marcada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

Instrucciones de cable corto

Identificación de las partes



Parts Identification



- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Full Range Temperature Probe | 6. Grease Drainage Holes |
| 2. Illuminating Power-On Light | 7. Stainless Steel Raclette Tray |
| 3. Cool-Touch Handles | 8. Individual Raclette Trays |
| 4. Heating Plate - Grill Surface | 9. Non-Skid Feet |
| 5. Heating Plate - Griddle Surface | 10. Base |

Using Your Flip Grill

Before First Use

1. Read all instructions and important safeguards.
 2. Remove all packaging materials and make sure items are received in good condition.
 3. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
 4. Wash grill/griddle plate, stainless steel tray, individual Raclette trays, and base in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
 5. Wipe temperature probe with a soft, damp cloth. Dry thoroughly. Do not immerse probe, cord or plug in water or any other liquids.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
 - Do not immerse the temperature probe, cord or plug in water at any time.

To Use the Griddle

1. Place the base on a sturdy, level surface.
2. Place the heating plate onto the base, griddle side up.
3. Insert the temperature probe into the side of the heating plate, making sure that it is properly attached and sitting squarely on the base.
4. Plug the temperature probe into an electrical outlet.
5. It is recommended to have all ingredients prepared before heating up the griddle, as it heats up quickly. Turn temperature dial to the desired position (from 1 to 10). For best results, allow the griddle a few minutes to heat up before beginning to cook.
6. When griddle is hot, place food on the griddle surface and cook as desired. DO NOT use metal utensils as they may damage the nonstick finish.
7. When finished cooking, turn the temperature dial to "OFF" and immediately unplug the temperature probe from the wall outlet.
8. Allow to cool completely.
9. When the griddle has cooled, remove the temperature probe from the griddle before cleaning.
(See "HOW TO CLEAN" for cleanup instructions)

Antes de usarla por primera vez

1. Lea todas las instrucciones y medidas importantes de seguridad.
 2. Retire todos los materiales de empaque y asegúrese de que los artículos se reciban en buenas condiciones.
 3. Rompa todas las bolsas de plástico, ya que pueden representar un riesgo para los niños.
 4. Lave la placa térmica, la bandeja para Raclette de acero inoxidable, las bandejas para Raclette individuales y la base con agua tibia y jabón. Enjuáguelos y séquelos completamente.
 5. Limpie la sonda de temperatura olla con una toalla húmeda. Séquela completamente.
- No utilice limpiadores abrasivos ni fibras para tallar.
 - En ningún momento sumerja en agua o algún otro líquido el cordón ni la clavija.
- ### Para usar la plancha:
1. Coloque la base en una superficie sólida y nivelada.
 2. Coloque la placa térmica, la plancha hacia arriba sobre la base.
 3. Inserte la sonda de temperatura en el costado de la placa térmica, asegurándose que está correctamente colocada y está fijada directamente a la base.
 4. Enchufe la sonda de temperatura en el tomacorriente.
 5. Se recomienda tener todos los ingredientes preparados antes de calentar la plancha dado que se calienta rápidamente. Gire el dial de temperatura a la posición deseada (de 1 a 10). Para obtener los mejores resultados, deje que la plancha se caliente unos minutos antes de comenzar a cocinar.
 6. Cuando la plancha está caliente, coloque la comida sobre su superficie y cocine como lo desee. NO use utensillos de metal dado que pueden dañar el acabado antiadherente.
 7. Cuando termine de cocinar, gire el dial de temperatura a la posición "OFF" (apagado) y desenchufe inmediatamente la sonda de temperatura del tomacorriente de la pared.
 8. Deje que se enfríe por completo.
 9. Cuando se haya enfriado la plancha, retire la sonda de temperatura de la misma antes de limpiar.
(Para obtener las instrucciones de limpieza, vea "Cómo limpiar.")

Para usar la parrilla

1. Coloque la base en una superficie sólida y nivelada.
2. Coloque la placa térmica en la base, con la parrilla hacia arriba.
3. Inserte la sonda de temperatura en el costado de la placa térmica, asegurándose que está correctamente colocada y está fijada directamente a la base.
4. Enchufe la sonda de temperatura en el tomacorriente. Se recomienda tener todos los ingredientes preparados antes de calentar la plancha dado que se calienta rápidamente. Gire el dial de temperatura a la posición deseada (desde 1 hasta 10). Para obtener los mejores resultados, deje que la parrilla se caliente unos minutos antes de comenzar a cocinar.
6. Cuando la parrilla está caliente, coloque la comida en la superficie de la parrilla y cocine como lo desee. NO use utensilios de metal dado que pueden dañar el acabado antihierro.
7. Cuando termine de cocinar, gire el dial de temperatura a la posición "OFF" (apagado) y desenchufe inmediatamente la sonda de temperatura del tomacorriente de la pared.
8. Deje que la parrilla se enfríe por completo.
9. Cuando se haya enfriado la parrilla, retire la sonda de temperatura de la misma antes de limpiar.

(Para obtener las instrucciones de limpieza, vea "Cómo limpiar.")

Para usar como bandeja a cal entadora:

1. Coloque la base en una superficie sólida y nivelada.
2. Coloque la placa térmica en la base, con la plancha hacia arriba.
3. Inserte la sonda de temperatura en el costado de la placa térmica, asegurándose que está correctamente colocada y está fijada directamente a la base.
4. Enchufe la sonda de temperatura en el tomacorriente.
5. Gire el dial de temperatura a la posición deseada entre 1 y 4. NO gire a más de "4" cuando utilice la bandeja calentadora.
6. Coloque los aperitivos o la comida para que se caliente en la superficie de la plancha.
7. Sirva como lo desee. No use utensilios de metal dado que pueden dañar el recubrimiento antihierro.
8. Cuando no esté en uso, gire el dial de temperatura a la posición "OFF" (apagado) y desenchufe inmediatamente la sonda de temperatura del tomacorriente de la pared.
9. Deje que se enfríe por completo.
10. Cuando se haya enfriado la plancha, retire la sonda de temperatura antes de limpiar.

(Para obtener las instrucciones de limpieza, vea "Cómo limpiar.")

Using Your Flip Grill

To Grill:

1. Place the base on a sturdy, level surface.
2. Place the heating plate onto the base, grill side up.
3. Insert the temperature probe into the side of the heating plate, making sure that it is properly attached and sitting squarely on the base.
4. Plug the temperature probe into an electrical outlet.
5. It is recommended to have all ingredients prepared before heating up the griddle, as it heats up quickly. Turn the temperature dial to the desired position (from 1 to 10). For best results, allow the grill a few minutes to heat up before beginning to cook.
6. When the grill is hot, place food on the grill surface and cook as desired. DO NOT use metal utensils as they may damage the nonstick finish.
7. When finished cooking, turn the temperature dial to "OFF" and immediately unplug the temperature probe from the wall outlet.
8. Allow grill to cool completely.
9. When the grill has cooled, remove the temperature probe from the grill before cleaning.
(See "HOW TO CLEAN" for cleanup instructions)

To Use as a Warming Tray:

1. Place the base on a sturdy, level surface.
2. Place the heating plate onto the base, griddle side up.
3. Insert the temperature probe into the side of the heating plate, making sure that it is properly attached and sitting squarely on the base.
4. Plug the temperature probe into an electrical outlet.
5. Turn the temperature dial to the desired position between 1 and 4. DO NOT turn above "4" when using as a warming tray.
6. Place appetizers or food to be warmed onto the griddle surface.
7. Serve as desired. Do not use metal utensils, as they may damage the nonstick coating.
8. When not in use, turn the temperature dial to "OFF" and immediately unplug the temperature probe from the wall outlet.
9. Allow to cool completely.
10. When the griddle has cooled, remove the temperature probe before cleaning.
(See "HOW TO CLEAN" for cleanup instructions)

Using Your Flip Grill

To Make Raclette:

1. Place the base on a sturdy, level surface.
2. Place the stainless steel Raclette tray onto the base.
3. Place the heating plate onto the base, grill or griddle side up as desired.
4. Insert the temperature probe into the side of the heating plate, making sure that it is properly attached and sitting squarely on the base.
5. Plug the temperature probe into an electrical outlet.
6. It is recommended to have all ingredients prepared before heating up the grill/griddle, as it heats up quickly. Turn the temperature dial to the desired position (see recipe for instructions). For best results, allow the grill/griddle a few minutes to heat up before beginning to cook.
7. Place thin slices of cheese onto each of the individual nonstick Raclette trays. Slide the trays into the indentations on the stainless steel Raclette tray (beneath the grill/griddle plate), taking care not to touch the heating plate in order to avoid burns.
8. Allow the cheese a few minutes to warm, then place remaining ingredients to be cooked (will vary by recipe) onto the grill/griddle surface and cook as desired. Do not use metal utensils, as they may damage the nonstick coating.
9. When ingredients are ready, serve onto plates. Slide the individual Raclette trays out from beneath the grill/griddle plate and pour the cheese over the other ingredients.
10. Repeat steps 6 through 9 as desired. When finished, turn the temperature dial to "OFF" and immediately unplug the temperature probe from the wall outlet.
11. Allow to cool completely.
12. When the appliance and trays have cooled, remove the temperature probe from the grill/griddle before cleaning.
(See "HOW TO CLEAN" for cleanup instructions)

1. Coloque la base en una superficie sólida y nivelada.
2. Coloque la bandeja para raclette de acero inoxidable en la base.
3. Coloque la placa térmica en la base, coloque el lado de la parrilla o de la plancha hacia arriba como lo desee.
4. Inserte la sonda de temperatura en el costado de la placa térmica, asegurándose que está correctamente colocada y está fijada directamente a la base.
5. Enchufe la sonda de temperatura en el tomacorriente.
6. Se recomienda tener todos los ingredientes preparados antes de calentar la parrilla o plancha dado que se calienta rápidamente. Gire el dial de temperatura a la posición deseada (vea la receta para obtener las instrucciones). Para obtener los mejores resultados, deje que la parrilla o plancha se caliente unos minutos antes de comenzar a cocinar.
7. Coloque rebanadas finas de queso en cada una de las bandejas individuales para raclette antiadherentes. Deslice las bandejas en las bandejas individuales de la bandeja para Raclette de acero inoxidable (debajo de la parrilla o plancha) teniendo cuidado de no tocar la placa térmica para evitar quemaduras.
8. Deje que el queso se caliente, después coloque los ingredientes restantes para cocinarlos (variará según la receta) en la superficie de la parrilla o plancha y cocine como lo desee. NO use utensillos de metal dado que pueden dañar el recubrimiento antiadherente.
9. Cuando estén listos los ingredientes, sirvalos en los platos. Deslice las bandejas individuales de Raclette hacia afuera desde abajo de la placa de la parrilla o plancha y vierta el queso sobre los otros ingredientes.
10. Repita desde los pasos 6 a 9 según lo desee. Cuando termine, gire el dial de temperatura a la posición "OFF" (apagado) y desenchufe inmediatamente la sonda de temperatura del tomacorriente de la pared.
11. Deje que se enfríe por completo.
12. Cuando el aparato y las bandejas se hayan enfriado, retire la sonda de temperatura de la parrilla o la plancha antes de limpiar.
(Para obtener las instrucciones de limpieza, vea "Cómo limpiar.")

Como usar el aparato

Para preparar Raclette:

Desconecte siempre la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.

1. Siempre deje que la unidad se enfríe por completo antes de limpiar.
2. Desenchufe la sonda de temperatura del tomacorriente de la pared. Retire el cable o el enchufe en agua ni en cualquier otro líquido.
3. Para limpiar la sonda de temperatura, limpie suavemente con un paño húmedo y seque por completo.
4. La base, la placa térmica, la bandeja de acero inoxidable y las bandejas individuales para raclette se pueden colocar en el lavavajillas para limpiarlas. De otro modo, lave con agua tibia jabonosa con un paño suave.
5. No use limpiadores abrasivos ni estropajos, dado que pueden dañar el recubrimiento antiahdherente y generar un riesgo de descarga eléctrica.
6. Enjuague y seque por completo antes del próximo uso.

Nota

Para facilitar más la limpieza, pruebe alguno de los métodos siguientes:

- Se puede usar papel de aluminio para cubrir la base plástica. Esto recogerá la grasa y por consiguiente, facilitará su eliminación.
- Cuando cubra la base de la parrilla, es importante no dejar que el papel de aluminio cueigue de los lados de la base dado que esto evitará la circulación adecuada del aire.

How To Clean

Always unplug unit and allow to cool completely before cleaning.

1. Always allow the unit to cool completely before cleaning.
2. Unplug the temperature probe from the wall outlet. Remove the temperature probe from the grill/griddle plate. DO NOT immerse cord or plug in water or any other liquid.
3. To clean the temperature probe, wipe gently with a damp cloth and dry completely.
4. The base, heating plate, stainless steel tray and individual Raclette trays may be placed in the dishwasher for cleaning. Otherwise, wash in warm soapy water using a soft cloth.
5. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they may damage the nonstick coating and create a risk of electric shock.
6. Rinse and dry completely before next use.

Note

To make cleaning a little easier, try either of these methods:

- Aluminum foil may be used to line the plastic base. This will collect the fats and therefore make disposal very easy.
- When lining the base of the Flip Grill, it is important not to allow aluminum foil to hang over the sides of the base, as this will prevent proper air circulation.

Helpful Hints

1. Please remember that the Flip Grill heating plate is coated with a nonstick surface and that heat-safe plastic utensils should always be used.
2. If you're grilling vegetables, fish or lean meat, it's best to spray the grilling surface with a cooking spray. If you are grilling meat with any amount of fat or if the food has been marinated, there is no need to pre-treat the grill.
3. For best results, allow the grill/griddle plate to preheat for 5-7 minutes before grilling.
4. If using a marinade with oil, place grill near an exhaust hood. Oil or fats will produce some smoke.
5. Do not leave the grill on to "burn off" any food or drippings remaining on the grill surface after cooking. In addition to causing unnecessary smoke this can reduce the life of the nonstick coating and may present a fire hazard.

Troubleshooting

Problem	Solution
The temperature probe appears to turn on and off during cooking.	<ul style="list-style-type: none"> - When the thermostat reaches the desired temperature, it will temporarily shut off to avoid overheating. This is normal. It will turn back on as needed to prevent the temperature from dropping below the selected setting. - Double check that the grill/griddle plate has not become dislodged from the base. If the heating plate and temperature probe are not properly situated on the base, the built-in safety switch will automatically cut power to the heating element. Allow to cool, then check the alignment of the parts. Operation will resume normally when all pieces are properly assembled.
My Raclette cheese is not melting.	<p>It is best to allow the cheese to melt a few minutes under the heated grill before cooking other foods, as Raclette cheese takes a while to melt. Also, a higher setting (8-10) is needed when making Raclette.</p> <p>Also, removing trays from beneath the heating plate and placing them on the heated griddle for 30-40 seconds will help to speed up the melting process.</p>
Should I use the stainless steel tray when I'm not making Raclette?	Yes, it is best to use the Flip Grill with the stainless steel tray in place at all times.

Problema	Solución
La sonda de temperatura se prende y se apaga durante la cocción.	<ul style="list-style-type: none"> -Cuando el termostato alcanza la temperatura deseada, se apagará en forma temporal para evitar que se recaliente. Esto es normal. Volverá a su posición normal según sea necesario para evitar que la temperatura descienda por debajo del parámetro seleccionado. -Compruebe nuevamente que la placa de la parrilla o plancha no se haya descolocado de la base. Si la placa térmica y la sonda de temperatura no están ubicadas correctamente en la base, el interruptor de seguridad incorporado cortará automáticamente la corriente hacia el elemento caliente. Deje que se enfríe y luego verifique la alineación de las partes. El funcionamiento comenzará normalmente cuando todas las piezas se armen de manera adecuada.
Raclette no se derrite.	<p>Es mejor dejar que el queso se derrita unos minutos debajo de la parrilla caliente antes de cocinar otras comidas, dado que toma un momento que el queso para raclette se derrita. También, es necesario un parámetro mayor (8-10) cuando se cocina el Raclette. También se recomienda colocar las bandejas individuales de Raclette por la superficie de la plancha calentada durante 30-40 segundos para acelerar el derretimiento.</p>
¿Debería usar la bandeja de acero inoxidable cuando no estoy haciendo Raclette?	Si es mejor dejar la bandeja de acero inoxidable colocado por el base para obtener los mejores resultados.

Solución de problemas

1. Es importante recordar que la placa térmica tiene acabado antiadherente y que siempre se debe usar utensilios de plástico.
2. Si cocina vegetales, pescado u otro carne baja en grasa, se debe aplicar un rociador antiadherente en la placa térmica antes de cocinar. No es necesario usar un rociador si la comida ha sido adobado o si el carne tiene grasa.
3. Para obtener los mejores resultados, deje la placa térmica calentar durante 5 a 7 minutos antes de usar.
4. Si se use un adobo con aceite, ponga la unidad cerca de un extractor. El aceite y la grasa producirán humo.
5. No deje que la placa térmica quemar comida o escombros restantes después de cocinar. Eso causará humo y puede reducir la vida del acabado antiadherente. Además representa un riesgo de fuego.

Consejos útiles

GARANTÍA LIMITADA

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

Dentro de este periodo de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepago, con comprobación de compra y \$12.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, el uso indebido, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es inválida en caso de que el aparato sea desarmado o se le dé mantenimiento en un centro de servicio no autorizado.

Esta garantía le da derechos legales específicos los cuales podrán variar de un estado a otro y no cubre áreas fuera de los Estados Unidos.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
L-V, 8:30 AM - 5:00 PM, Tiempo del Pacífico
Sitio Web: www.aromaco.com

LIMITED WARRANTY

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year from provable date of purchase in the continental United States.

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. \$12.00 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 and 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 - 5:00 PM, Pacific Time
Website: www.aromaco.com