

Estufa de inducción

Manual de instrucciones



AID-506



AID-506



Induction Cooktop

Instruction Manual

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 anafes 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.

Publicado Por:

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

© 2010 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 surface. 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 compatible cookware is in place. If induction compatible cookware is not in place on the cooktop, it will not turn on.

Even Heating

With induction's method of the cookware heating itself, heat is distributed evenly among 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 low power 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.

Please read all instructions before your first use.

Published By:

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

© 2010 Aroma Housewares Company All rights reserved.

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

1. Importante: Antes de usarse por favor lea todas las instrucciones cuidadosamente.
2. No toque las superficies calientes, utilice las manijas o las perillas.
3. Use solo en superficies secas, planas y resistentes al calor.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cordón, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
5. Si el aparato es usado por niños, o cerca de ellos, se recomienda una estrecha supervisión.
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.
7. No se opere ningún aparato con un cordón o enchufe dañado, o bien cuando haya funcionado defectuosamente. Por favor contacte a clientes de Aroma® para que lo examinen, lo reparen o lo ajusten.
8. El uso de refacciones o accesorios no recomendados por Aroma® puede ocasionar fuego, un choque eléctrico o una lesión.
9. No se utilice a la intemperie.
10. No permitan que el cordón haga contacto con superficies calientes o que cuelgue de alguna mesa o mostrador.
11. No lo coloque sobre, o cerca, de un calentador o de un horno caliente.
12. No se use el aparato para otro uso diferente al deseado.
13. Cuando utilice el aparato conteniendo arroz, aceite caliente o otros líquidos, úselo con mucha precaución.
14. ADVERTENCIA: Para evitar una descarga eléctrica, desenchufe antes de limpiar.
15. Use únicamente con un toma corriente AC de 120 V.
16. Siempre desenchufe del tomacorrientes del muro, nunca jale el cable.
17. No cocine en la estufa de inducción si existen grietas o cuarteaduras en la superficie de cristal. Líquidos para la limpieza pudieran filtrarse por las grietas y provocar un riesgo de descarga eléctrica. Si esto llegase a suceder, por favor contacte inmediatamente nuestro Servicio a Clientes Aroma®.
18. Para evitar calentamientos, evite colocar en la estufa objetos metálicos tales como cucharillos, tenedores, cucharas y tapaderas.
19. Si la superficie estuviese cuarteada, apague el aparato inmediatamente para evitar una descarga eléctrica.
20. Este aparato no fue diseñado para ser operado con un cronometrador externo o un sistema de control separado.
21. Cambios o modificaciones sin la aprobación expresa de Aroma® Housewares puede invalidar el uso para operar este aparato.
22. AVISO: Este equipo ha sido probado y verificado que cumple con los límites del equipo Clase B ISM, en conformidad con la fracción 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 una 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.
23. Si este equipo llegase a causar interferencia en la recepción 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) Consulte con nuestro Servicio a Clientes o con un técnico para recibir ayuda.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

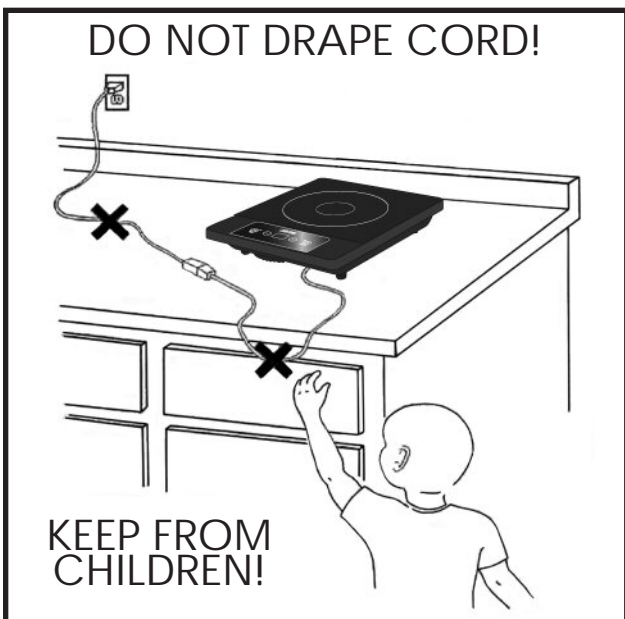
IMPORTANT SAFEGUARDS

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. 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.
8. The use of accessory attachments not recommended by Aroma® may result in fire, electrical shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not allow cord to touch hot surfaces or to hang over the edge of the counter or table.
11. Do not place on or near a hot 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 oil or other hot liquids.
14. WARNING: To prevent electric shock, unplug before cleaning.
15. Use only with a 120V AC power outlet.
16. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
17. 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 if this occurs.
18. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the cook top to avoid heating.
19. If the surface is cracked, turn off the appliance immediately to avoid the possibility electric shock.
20. This appliance is not intended to be operated with an external timer or separate control system.
21. Changes or modifications not expressly approved by Aroma® Housewares may void the user's authority to operate this appliance.
22. NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for Class B 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.
23. 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. Connect the the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
 - 3) Consult Aroma® customer service or an experienced radio/TV technician for further help.

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 countertop 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.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

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.

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.

Este aparato tiene ploya polarizada:

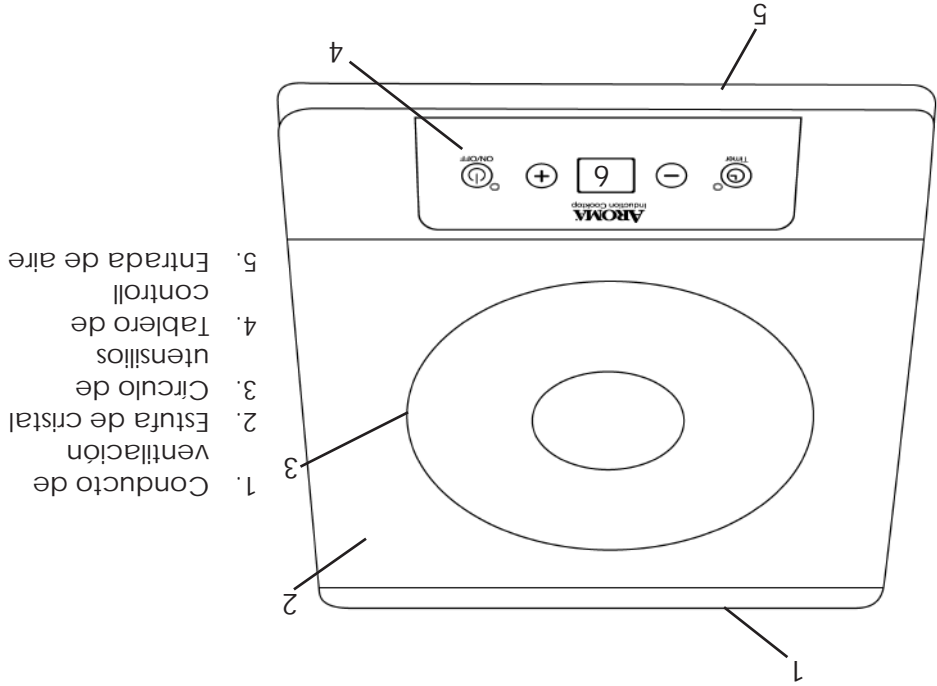
PLOYA POLARIZADA



Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.

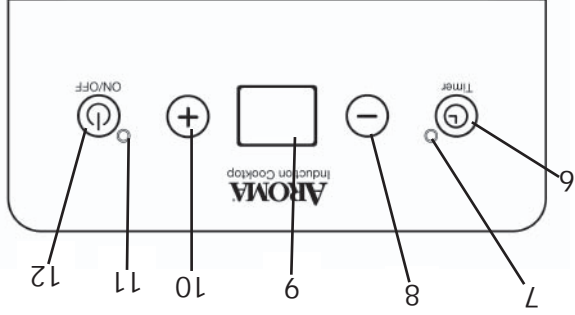
INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

IDENTIFICACION DE LAS PARTES



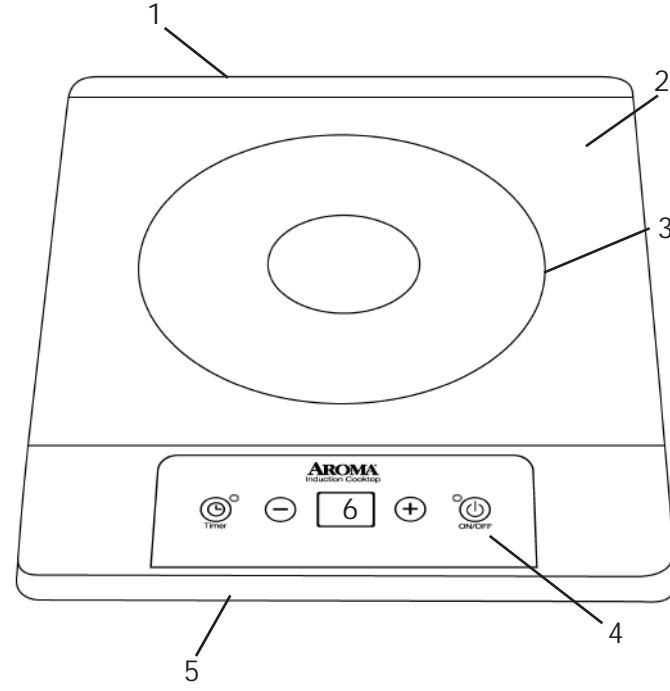
1. Conductor de ventilación
2. Estufa de cristal
3. Círculo de utensilios
4. Tablero de control
5. Entrada de aire

Tablero de control



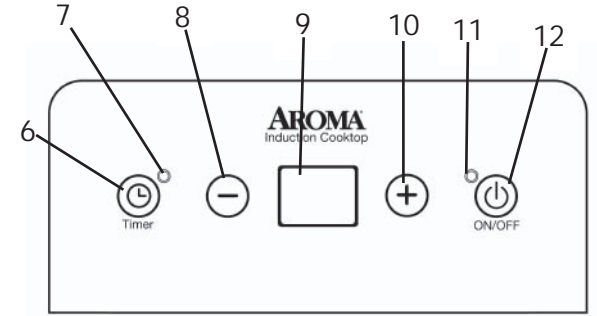
6. Cronómetro
7. Luz indicadora de tiempo/apagado
8. Pantalla de visualización
9. Tiempo/prendido
10. Botón de poder
11. Luz indicadora de poder
12. Botón de poder

PARTS IDENTIFICATION



1. Air Vent
2. Glass Cooktop
3. Cookware Circle
4. Control Panel
5. Air Entry

Control Panel



6. Timer
7. Timer Indicator Light
8. Time/Power Down
9. Digital Display
10. Time/Power Up
11. Power Indicator Light
12. Power Button

USING YOUR INDUCTION COOKTOP

How Induction Works:

The element beneath the GLASS COOKTOP produces a magnetic field that causes the electrons in ferrous (containing iron) metal pans to vibrate and produce heat.

The GLASS COOKTOP itself does not directly heat, although it will become hot from the heat of the pan. All heat from induction is produced in the cooking pan itself, which is why induction is such an efficient means of heating. There is no heat loss as there is when using an electric or gas stove. The induction cooktop will not begin to operate unless induction-ready cookware is properly in place.

Once the induction cooktop's element is activated, it will begin to heat the cookware immediately, and begin to cook the contents of the cookware.

Selecting the Right Cookware:

When using induction it is important to select the correct cookware. Since induction uses the transfer of magnetic energy to heat the cookware, the cookware being used must be magnetic. To ensure the best heating efficiency it is also recommended that any cookware used have a flat bottom. The following types of cookware are ideal for use with your induction cooktop:

- ✓ Stainless Steel (18/10 stainless is recommended for best results)
- ✓ Cast Iron
- ✓ Enameled Cast Iron

Aluminum and copper cookware will not work with induction. If you do not have any induction compatible cookware, induction discs are an available solution.

HELPFUL HINT:

- For a quick test if your cookware is induction-ready, grab a small magnet (one from the refrigerator is perfect) and hold it to the bottom of the cookware in question. If the magnet clings, the cookware should work with your induction cooktop.

NOTE:

- The induction cooktop will not operate if the proper cookware is not in place on the COOKWARE CIRCLE. The POWER INDICATOR LIGHT will flash on and off, but the induction cooktop will not operate.

COMO USAR SU APARATO

El elemento debajo de la estufa de cristal produce un campo magnético que causa que los electrones ferrosos (que contienen hierro) de los sartenes metálicos vibren y produzcan calor.

Como funciona la inducción:

La estufa de cristal no calienta directamente por sí misma, aunque se calentará por el calor del sartén. Todo el calor de la inducción es producido en el sartén mismo, razón por la cual la inducción es un medio de calentamiento tan eficiente. No hay pérdida de calor como sucede cuando se usa una estufa o una hornilla de gas, o eléctrica. La estufa de inducción no empezará a operar a menos que utensilios compatibles con la inducción hayan sido instalados. Una vez que se haya activado el elemento de inducción en la estufa, este empezará a calentar los utensilios de inmediato, y empezará a cocinar el contenido de los sartenes.

Escogiendo los utensilios correctos:

Cuando se utilice la inducción es importante escoger los utensilios adecuados. Dado que la inducción utiliza la transferencia de energía magnética para calentar los utensilios, estos deben ser magnéticos. Para obtener la mayor eficiencia en el calentamiento le recomendamos utilizar utensilios con una base plana y lisa. Los tipos de utensilios que se mencionan a continuación son los ideales para utilizar con su estufa de inducción:

- ✓ Acero inoxidable (se recomienda la relación 18/10 para mejores resultados)
- ✓ Hierro fundido
- ✓ Hierro fundido esmaltado

Utensilios de aluminio y de cobre no funcionan con la inducción. Si no tiene utensilios compatibles con la inducción, una posible solución serían 'discos' de inducción.

CONSEJO UTIL:

- Una prueba rápida consistiría en tomar un pequeño imán (como los que se adhieren a los refrigeradores), colóquelo en el fondo del sartén y si el imán se adhiere, entonces sus utensilios son compatibles con su estufa de inducción.

NOTA:

- La estufa de inducción no funcionará si los utensilios adecuados no están en su lugar indicado del círculo. La luz indicadora de poder parpadeará prendiéndose y apagándose, pero la estufa no funcionará.

Antes de su primer uso:

1. Lea detenidamente todas las instrucciones y las medidas de seguridad.

2. Desempaque su estufa y verifique que todas las partes y accesorios hayan llegado en buen estado.

3. Rompa y deshágase de todas las bolsas de plástico ya que pueden convertirse en un riesgo para los niños.

4. Enjuague el vidrio de la estufa con un trapo húmedo y suave.

NOTA:

- No use limpiadores raspanes y abrasivos.
- Nunca sumerja la Estufa de Inducción en el agua.

Para cocinar con inducción:

1. Conecte el cable en un enchufe disponible. La unidad emitirá un pitido y el ventilador se prenderá y apagará con rapidez para indicar que está recibiendo corriente.

2. Coloque los utensilios compatibles con la inducción que va a usar en el cristal de la estufa. Los utensilios deben situarse en el círculo de tal forma que el círculo interior quede centrado por debajo de los utensilios.

CONSEJO UTIL:

- Para una lista de utensilios compatibles con la inducción vaya a "Escogiendo los utensilios correctos" en la página 4.

3. Presione el botón de poder (power) para prender la estufa de inducción, la cual emitirá un pitido y la luz indicadora de encendido parpadeará para avisarnos que la estufa está en la modalidad de espera.

4. Presione una sola vez el botón de tiempo/arranque (time/power up) o el de tiempo/apagar (time/power down). La estufa de inducción empezará a cocinar en su nivel 4.

5. Seleccione el nivel de potencia deseada apretando los botones de tiempo/arranque (time/power up) o tiempo/apagar (time/power down). La Estufa de Inducción se puede ajustar desde el nivel #1 (el nivel mas bajo de poder) hasta el nivel #6 (el punto alto).

NOTA:

- Al igual que su estufa casera, la temperatura alcanzada y obtenida en cada nivel, variará mucho dependiendo del tipo de utensilio que se está utilizando así como de la comida que se está cocinando.

USING YOUR INDUCTION COOKTOP

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.
- Do not immerse the induction cooktop in water at any time.

To Cook With Induction:

1. Plug the POWER CORD into an available power outlet. The unit will beep and the fan will quickly turn on and off to indicate it is receiving power.
2. Place the induction-ready cookware to be used onto the GLASS COOKTOP. The cookware should be placed onto the COOKWARE CIRCLE so that the inner circle is centered underneath the cookware.

HELPFUL HINT:

- For a list of suggested induction compatible cookware, see "Selecting the Right Cookware" on page 4.

3. Press the POWER button to turn the induction cooktop on. The cooktop will beep and the POWER INDICATOR LIGHT will flash to indicate the cooktop is in a standby mode.
4. Press the TIME/POWER UP (+) or TIME/POWER DOWN (-) button once. The induction cooktop begin cooking at its default power level of 4.
5. Choose the desired power level by pressing the TIME/POWER UP (+) or TIME/POWER DOWN (-) buttons. The induction cooktop sets from level 1, the lowest power level, to level 6 at the high end.

NOTE:

- Similar to your stovetop, the temperature reached by each temperature level will vary based upon the type of cookware being used and the food that is being cooked.
6. To set a cooktime, press the TIMER button to change the DIGITAL DISPLAY from power level to time. The display will default to 30 minutes.
 7. Press the TIME/POWER UP (+) or TIME/POWER DOWN (-) buttons to select the needed time, up to 180 minutes.

USING YOUR INDUCTION COOKTOP

To Cook With Induction:

HELPFUL HINTS:

- Holding the TIME/POWER UP (+) or TIME/POWER DOWN buttons down will increase/decrease the selected time in 10 minute increments.
- Once a cook time is selected, pressing the TIMER button again will cancel the time selection.

8. Once the desired time is reached, the DIGITAL DISPLAY will flash 3 times before setting at that time.
9. While in operation, the DIGITAL DISPLAY will toggle between the remaining cook time and temperature level.

NOTE:

- Sugary spills can cause damage to the GLASS COOKTOP if allowed to cake on. Be sure to wipe up any sugary spills immediately. The GLASS COOKTOP should be wiped clean after every use.

10. While cooking, press the TIME/POWER UP (+) and TIME/POWER DOWN (-) buttons to adjust the selected temperature level.
11. Once the selected cook time has elapsed, the induction cooktop will beep and automatically switch off.
12. When the induction cooktop turns off, the fan will remain on for some time to help cool the cooktop down. The fan will turn off on its own after a short time.

NOTE:

- To use the induction cooktop without setting a cook time, simply press the POWER button once cooking is complete. If left on, the induction cooktop will turn off after 2 hours automatically.

COMO USAR SU APARATO

Para cocinar con inducción :

6. Para fijar un tiempo de cocimiento presione el botón de cronómetro (timer) para cambiar la pantalla digital de potencia a tiempo (power level / timer). La pantalla, sin instrucciones precisas, se mantendrá en 30 minutos.
7. Presione los botones time/power up o time/power down, para seleccionar el tiempo deseado, hasta un tope de 180 minutos.

CONSEJO ÚTIL:

- Sosteniendo los botones de tiempo/arranque (time/power up) o el de tiempo/apagar (time/power down), aumentará o disminuirá el tiempo elegido en incrementos de 10 minutos.
- Una vez que ya se seleccionó el tiempo de cocimiento, si vuelve a apretar de nuevo el botón de cronómetro (timer), la selección quedará cancelada.

8. Una vez elegido el tiempo, la pantalla digital parpadeará 3 veces antes de quedar programado.
9. Mientras se encuentre en operación, la pantalla digital se apalancará entre el tiempo faltante y el nivel de la temperatura.

NOTA:

- Derramas de azúcar pueden dañar el cristal del sartén si se permite que ésta se apelmacé. Cerciórese de limpiar inmediatamente cualquier sedimento de azúcar. El cristal del sartén debe de limpiarse con agua jabonosa y un trapo suave después de cada uso.

10. Mientras esté guisando, presione los botones de tiempo/arranque (time/power up) o el de tiempo/apagar (time/power down) para ajustar el nivel de la temperatura.
11. En cuanto el tiempo deseado de cocimiento ha pasado, la estufa de inducción emitirá unos pitidos y automáticamente se apagará.
12. Cuando la estufa se haya apagado, el ventilador permanecerá prendido por un tiempo con el objeto de ayudar a bajar la temperatura y se apagará solo después de un breve lapso.

COMO LIMPIAR EL APARATO

Siempre desenchufe el cable de la Estufa de Inducción y permita que se enfríe completa y totalmente antes de iniciar su limpieza. Cerciórese de asear su estufa y los utensilios después de cada vez que se utilice.

1. Enjuague y limpie con un paño suave y húmedo el cristal de su estufa así como el tablero de controles.

CONSEJO ÚTIL:

- Dado que los utensilios y sartén se vuelven los elementos del calor, los derrames en el vidrio de la estufa deben de limpiarse inmediatamente y evitar cocinar sobre ellos. Si se requiere de una limpieza mas a conciencia, moje el trapo en pasta de dientes o un líquido neutral y limpie hasta el último residuo del derrame.

2. Limpie con suavidad alrededor del cuerpo de la estufa usando un paño fino y seco.
3. Si observa que hay polvo o basura cerca de las entradas y salidas de aire, ambas deben limpiarse con un cepillo flexible.

NOTA:

- Nunca limpie el cristal de la estufa con un cepillo rígido.
- Cualquier otro servicio debe de llevarse a cabo por Aroma Housewares Company. Haga contacto con nuestro Servicio a Clientes al 1-800-276-6268; de lunes a viernes; 8:30 am – 4:30 pm; hora del Pacífico, o bien en línea a: www.AromaCo.com.

HOW TO CLEAN

Always unplug the induction cooktop and allow it to cool completely before cleaning. Be sure to clean the induction cooktop after every use.

1. Wipe the GLASS COOKTOP and CONTROL PANEL with a soft, damp cloth to clean.

NOTE:

- Sugary spills can cause damage to the GLASS COOKTOP if allowed to cake on. Be sure to wipe up any sugary spills immediately. The GLASS COOKTOP should be wiped clean after every use.

HELPFUL HINT:

- Since the cookware becomes the heating element, spills on the GLASS COOKTOP should not become baked on and should wipe off easily. If heavier cleaning is necessary, dip the cloth in toothpaste or a neutral liquid cleaner and wipe until the residue is gone.

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

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

NOTE:

- Never clean the GLASS COOKTOP with a rigid brush.
- Any other servicing should be performed by Aroma Housewares Company. Contact Aroma customer service at 1-800-276-6268, Mon-Fri 8:30am - 4:30PM Pacific Time or online at www.AromaCo.com.

TROUBLESHOOTING

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

Problem	Potential Causes	Solution
The induction cooktop will not turn on.	Cookware is not placed correctly on the induction cooktop.	The induction cooktop will not power on unless induction compatible cookware is in place within the COOKWARE CIRCLE on the GLASS COOKTOP.
The cooktop is not able to maintain a boil or is heating slowly.	Improper cookware is being used.	Use cookware that is recommended for induction. See <i>"Selecting the Right Cookware"</i> on page 4 for advice.
Scratches appear on the GLASS COOKTOP surface.	Incorrect cleaning methods may have been used.	Following the cleaning methods recommended in <i>"How To Clean"</i> on page 7.
	Cookware with a rough bottom was used, or coarse particles (such as salt) were between the cookware and the GLASS COOKTOP.	To avoid scratches, check that the bottom of cookware is clean and smooth before placing it onto the induction cooktop.
	Cookware has been slid across the GLASS COOKTOP.	Never slide cookware across the GLASS COOKTOP. Always lift cookware to remove it from the induction cooktop.
Areas of discoloration appear on the induction cooktop.	Food spilled on the induction cooktop was not properly cleaned.	Be sure to clean any spills on the GLASS COOKTOP after every use. Follow the instructions in <i>"How To Clean"</i> on page 7.
An error code of E3 or E6 appears on the DIGITAL DISPLAY.	The induction cooktop may have reached a temperature that is too high.	Allow the cooktop to cool down completely. Follow the steps in <i>"To Cook With Induction"</i> on page 5 once it is cool.
An error code of E7 or E8 appears on the DIGITAL DISPLAY.	There may be an issue with the power being supplied to the induction cooktop.	Unplug the induction cooktop and try a different power outlet. If the problem persists, contact Aroma® customer service.

Antes de llamar a nuestro servicio a clientes, verifique si su problema o duda pueden ser resueltos siguiendo las siguientes sugerencias prácticas:

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa Potencial	Solución
La estufa no puede hervir o está calentando muy lentamente.	Se están utilizando utensillos incorrectos.	Use utensillos o sartenes para inducción. Vea en la página 4 "Seleccionando los utensillos correctos."
La estufa de inducción no se enciende.	Utensillos incorrectos están siendo colocados inadvertidamente en la estufa de inducción.	La estufa no encenderá a menos que utensillos compatibles estén ubicados dentro del círculo de utensillo en el cristal de la estufa.
La superficie de cristal de la estufa tiene rasguños.	Se utilizaron utensillos con partículas ásperas como la sal, se encontró entre los utensillos y el cristal de la estufa.	Para evitar rasguños, verifique que el fondo de los utensillos o sartenes estén limpios y suaves antes de ponerlos arriba de la estufa de inducción.
Han aparecido áreas con decoloración en la estufa.	Se han usado métodos de limpieza incorrectos.	Se han usado métodos de limpieza recomendados en la página 7 en "Como Limpiar."
Un "error code" E3 o E6 han aparecido la pantalla digital.	La estufa posiblemente alcanzó una temperatura muy alta.	Permita que la estufa se enfríe completamente. Siga los pasos de la página 5 "Para cocinar con Inducción", una vez que se haya enfriado.
Un "error code" de E7 o E8 aparece en la pantalla digital.	Puede haber un problema de electricidad para la estufa.	Desconecte la estufa y trate de enchufarla en otro contacto. Si el problema persiste llame a servicio a clientes.

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 \$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 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

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. \$14.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for a return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

This warranty does not cover improper installation, misuse, abuse or neglect on the part of the owner. Warranty is also invalid in any case that the product is taken apart or serviced by an unauthorized service station.

This warranty gives you specific legal rights, which may vary from state to state, and does not cover areas outside the United States.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
M-F, 8:30 AM - 4:30 PM, Pacific Time
Website: www.AromaCo.com