

# AROMA®

## MAQUINA PARA HACER HELADO



AIC-224,224B,224M,224W

[WWW.AROMACO.COM](http://WWW.AROMACO.COM)

# Bienvenida

Felicitaciones por adquirir una máquina para hacer helados a la antigua de Aroma. Este aparato conveniente y fácil de usar hace todos sus postres congelados favoritos justo como a usted le agradan. ¡Disfrute de helados, yogurt congelado, sorbetes y nieves hechos a la medida de su gusto!

El origen del helado data de las épocas antiguas, aunque la primera máquina tradicional hecha a mano para preparar helado se desarrolló en los Estados Unidos en el siglo XIX. Con la adición de leche y el desarrollo de la refrigeración moderna, el helado se ha convertido en la sensación generalizada del presente, con miles de variedades disponibles para la gente en todo el mundo.

Con la máquina para hacer helados a la antigua de Aroma, celebrar la gran tradición estadounidense del helado resulta rápido, fácil y delicioso. ¡Para los niños, preparar recetas de chocolate, vainilla o fresa es rápido, con variaciones muy sencillas, sólo añada su caramelo, galleta o glase favorito y obtenga un sabor totalmente nuevo! La manivela motorizada hace todo el trabajo por usted con el toque de un botón, o se pueden turnar con la manivela para divertirse a la antigua.

Utilice las recetas incluidas en este manual, prepare recetas familiares tradicionales o experimente con la creación de sus propios sabores únicos. Para variedades más saludables, también hay opciones bajas en calorías, sin azúcar y helados sin lácteos.

Cualquiera que sea su preferencia, la máquina para hacer helados a la antigua de Aroma es una forma divertida, rápida y fácil de disfrutar la tradición eterna del helado recién hecho.

Publicada Por:

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



© 2006 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

WWW.AROMACO.COM

# Instrucciones

Al usar aparatos eléctricos siempre deberán observarse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Por favor lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice los mangos y las perillas.
3. Para protegerse y evitar un choque eléctrico, asegúrese que no puedan entrar en contacto con agua u otro líquido los cordones, las clavijas, ni el motor eléctrico.
4. Es necesario ejercer una estrecha vigilancia cuando se use el aparato cerca de niños. Este aparato no está hecho para ser usado por niños.
5. Desconecte el aparato de la toma eléctrica cuando no esté en uso, antes de limpiarlo y antes de ponerle o quitarle partes.
6. Evite el contacto con las partes que estén en movimiento. Mantenga los dedos, el cabello, la ropa, así como espátulas y otros utensilios alejados durante el funcionamiento del aparato.
7. No ponga a funcionar este aparato si el cordón eléctrico o la clavija de enchufe se dañan o después de que el aparato funcione mal o si se ha dañado de alguna manera. Regrese el aparato a la agencia de servicio autorizada más cercana, para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios eléctricos no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar incendios, electrochoques, o lesiones personales.
9. No se use en exteriores.
10. No deje que el cordón cuelgue del borde de la mesa ni del mostrador, ni que toque superficies calientes..
11. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico ni dentro de un horno caliente.
13. Para desconectar el aparato, presione el interruptor a la posición de apagado, "OFF" y luego saque la clavija del enchufe de la pared.
14. Nunca ponga a funcionar la máquina de hacer helado, estando en seco su recipiente interior. Siempre que esté conectada tenga mezcla de helado dentro del recipiente.
15. No ponga aceite caliente ni otros líquidos calientes dentro del aparato. Siempre enfríe la mezcla antes de batir.

**GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES**

# Instrucciones de Cable

1. Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos de que alguien se tropiece o enrede en un cordón más largo.
2. Se puede usar un cordón de extensión con cuidado. Si se usa un cordón de extensión:
  - a. Asegúrese de que la capacidad eléctrica nominal del cordón de extensión sea por lo menos igual o mayor que la corriente eléctrica nominal del aparato.
  - b. Asegúrese de que el cordón de extensión no cuelga del mostrador o mesa donde pudiera ser tirado por un niño o donde alguien se pudiera tropezar.



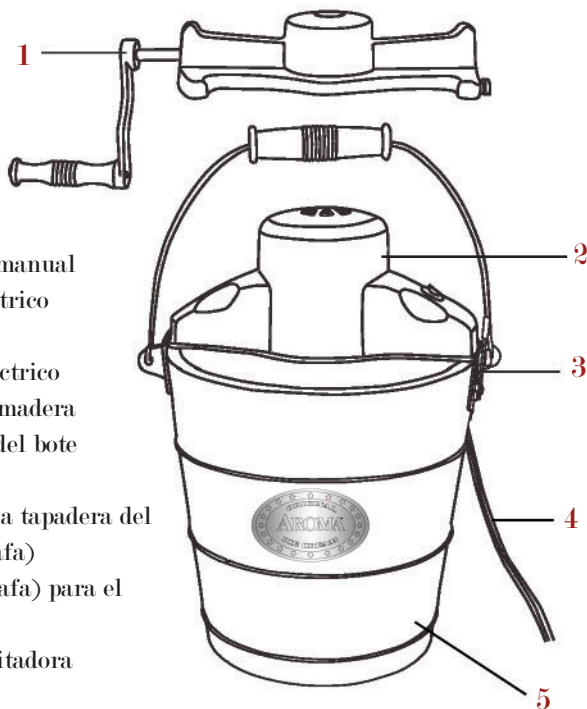
## Enchufe Polarizado

Si este aparato tiene enchufe polarizado:

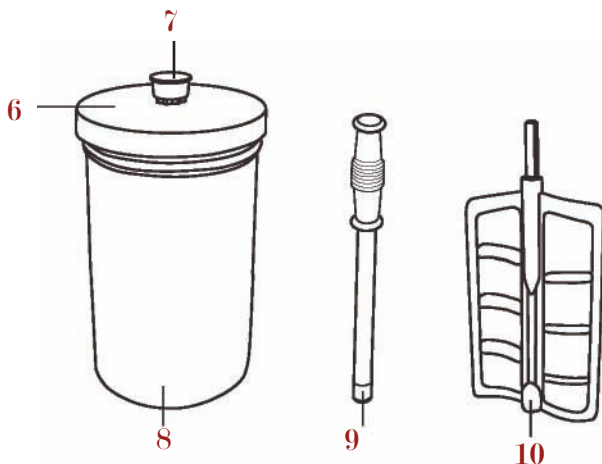
Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este artefacto electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como una característica de seguridad, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado solamente de una manera. Si no entra totalmente en el tomacorriente, de vuelta el enchufe. Si tampoco entra, comuníquese con un electricista competente. No intente de modificar el enchufe, es muy peligroso.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMESTICO. SUO

# Identificación de la



1. Manivela manual
2. Motor eléctrico
3. Cerrojo
4. Cordón eléctrico
5. Cubeta de madera
6. Tapadera del bote (garrafa)
7. Tapón de la tapadera del bote (garrafa)
8. Bote (garrafa) para el helado
9. Varilla agitadora
10. Agitadora



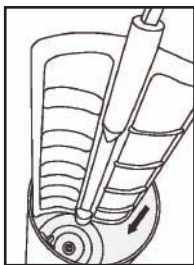
# Como Usar Su Aparato

## Antes de usar el congelador para helado de garrafa por primera vez

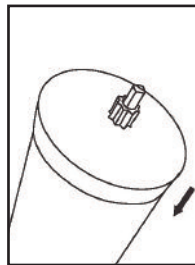
1. Lea todas las instrucciones y las medidas de seguridad importante.
  2. Retire todos los materiales de empaque y asegúrese de que los artículos se reciban en buenas condiciones.
  3. Rompa todas las bolsas de plástico, ya que pueden representar un riesgo para los niños.
  4. Lave en agua tibia con jabón la cubierta, la garrafa del congelador y todos los accesorios.
  5. Enjuague y seque perfectamente todas las partes.
  6. Agregue agua dentro de la cubeta de madera (a llenarla hasta  $\frac{2}{3}$  aproximadamente) y déjela durante una hora y media. Esto dará tiempo para que la madera se hinche, de manera que durante el proceso de congelamiento no haya fugas de la mezcla de sal y hielo.
- No utilice limpiadores abrasivos ni fibras para lavar.
  - Nunca sumerja en agua ni en otro líquido, la base ni el cordón eléctrico.

## Mode de Usarse:

1. Seleccione su receta favorita y prepare los ingredientes de acuerdo con las instrucciones de la receta.
2. Agregue la mezcla fría del helado dentro del bote frío para el helado (sólo hasta llenar  $\frac{2}{3}$  de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante el proceso de congelamiento).
3. Inserte la agitadora y asegúrese que su parte inferior quede fija en el centro de la parte inferior del bote. (Dibujo 1)
4. Coloque la tapadera sobre el bote. (Dibujo 2)



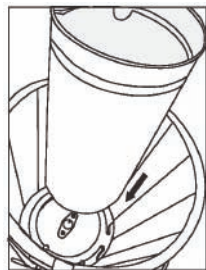
Dibujo 1



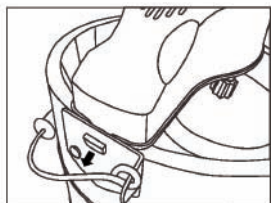
Dibujo 2

# Como Usar Su Aparato

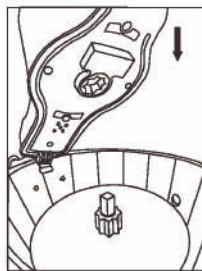
- Coloque el bote en la cubeta de madera y asegúrese de que el cono encaje en el centro de la cubeta. (Ver Dibujo 4)
- Deslice el extremo rectangular de la manivela manual o el motor eléctrico en el agujero rectangular del borde de la cubeta (Dibujo 5a). El extremo opuesto de la manivela caerá dentro del extremo abierto, donde está el cerrojo (Dibujo 5c). Suavemente levante el cerrojo a fin de que el cerrojo de alambre pase sobre el extremo redondeado de la manivela manual o del motor (tal vez necesite rotar el bote con la mano para que la tapadera quede ajustada al motor y/o a la manivela). (Dibujo 5b)



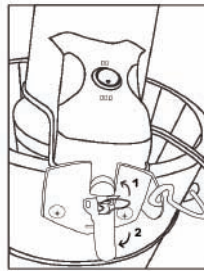
Dibujo 4



Dibujo 5a



Dibujo 5b



Dibujo 5c

- Conecte el cordón eléctrico en el tomacorriente si está usando el motor eléctrico.
- Llene la cubeta de madera con una capa de hielo (6 tazas aproximadamente). Asegúrese que el hielo que usted ponga en la cubeta esté quebrado en piezas pequeñas y gruesas. Tal vez necesite usar un mazo o un martillo para romper el hielo en pedazos pequeños y gruesos. Para cada bote del helado, se espera usar 1 o 2 bolsas medianas de hielo.
- Agregue una capa de sal de piedra encima del hielo (1/4 taza aproximadamente).
- Repita los tramites 10 y 11 hasta que el hielo y sal llegue al nivel del agujero de drenaje.
- Agregue agua fría a la cubeta hasta que el parte superior del agua se iguale con el agujero de drenaje.
- Conforme el hielo se derrita de 2 a 3 pulgadas, agregue más hielo y sal de piedra.
- Gire la manivela o ponga a funcionar el motor. Mientras el bote dé vueltas, revuelva y mezcle juntos la sal y el hielo. Utilice el agitador de plástico cada 10 ó 15 minutos, o más a menudo si es necesario, mientras esté en uso la máquina para hacer helado.

# Como Usar Su Aparato

14. Desconecte y retire el motor una vez que el helado se haya batido durante 40 minutos aproximadamente o cuando el motor se detenga (si el motor se detiene prematuramente, apáguelo, rompa cualquier obstrucción de hielo que haya con el agitador de plástico e inicie de nuevo).
15. Con una mano sobre la tapadera del bote, retire el motor o la manivela manual de la cubeta de madera. Tenga cuidado - el bote suele flotar en la mezcla de sal, hielo, y agua.
16. Quite el hielo y la sal de la parte superior del bote del helado. Limpie cuidadosamente a fin de remover la sal y el agua antes de levantar la cubierta.
17. Saque la agitadora y con una espátula de madera y retírela el exceso de helado.
18. Pase el helado a un recipiente para congelar y congélelo o sírvalo directamente del bote (garrafa).

## Consejos tiles

- Para las recetas de helados que requieren algo de cocimiento previo, se recomienda que la mezcla se haga con un día de anticipación. Así la mezcla podrá enfriarse y expandirse completamente. Se sugiere enfriar previamente todas las mezclas de las recetas de helados, con el fin de lograr los mejores resultados.
- El proceso de congelamiento se debe durar aproximadamente 40 minutos.
- Se usa aproximadamente 7-14 libras de hielo para cada bote del helado.
- El azúcar se puede substituir por edulcorantes artificiales. Utilice las siguientes equivalencias como referencia:
  - 1 sobrecito de edulcorante - 2 cucharas de azúcar
  - 6 sobrecitos - 1/4 de taza
  - 8 sobrecitos - 1/3 de taza
  - 12 sobrecitos - 1/2 de taza
- Para evitar que el helado se escurra fuera del bote, no lo coloque horizontalmente cuando lo guarde en un congelador.
- No tape el agujero de drenaje a un lado de la cubeta de madera. Éste es para drenar el exceso de agua salada y deberá mantenerse abierto siempre.
- Asegúrese de que haya enfriado la mezcla antes de vaciarla en el bote.
- Muchas recetas requieren huevos crudos. Para eliminar la bacteria salmonelosis, caléntelos hasta una temperatura de 160°F, pero no los ponga a hervir. Así se hace seguro comer la mezcla. También se puede usar huevos pasterizados.

# Gu a para la Resoluci n

<p><b>El helado queda demasiado suave o derretido.</b></p>	<p>El helado casero usualmente tiene una consistencia muy suave. Si prefiera una consistencia más dura:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Remueve la agitadora y coloque la tapadera del bote y el tapón de la tapadera del bote. Póngalo en un recipiente para congelar y refrigérelo durante una o dos horas.</li><li>• Deje el bote en la cubeta de madera. Remueve la agitadora, y coloquela tapadera del bote y el tapón de la tapadera del bote sobre el bote. Agregue más hielo, cobre, y deje durante una o dos horas.</li><li>• También puede incorporar la unidad de la manivela manual y girarla hasta que el helado tenga la consistencia deseada.</li><li>• Mientras más espesa sea la crema que usted use, el helado será más cremoso. Se sugiere usar doble crema batida, a fin de obtener el helado más suave y cremoso. También se puede utilizar leche en lugar de crema, pero la textura y el sabor del helado pueden cambiar. Así mismo, puede considerar usar una combinación de leche y crema para obtener un helado más saludable.</li><li>• Tome nota de que al usar alcohol o extracto de vainilla, es mejor agregarlo al final. El alcohol que contiene el extracto de vainilla retardará la velocidad de endurecimiento del helado. Es mejor agregar el alcohol o el extracto de vainilla a la mezcla cuando la máquina para hacer helado haya girado ya por lo menos unos 20 minutos.</li><li>• Tenga cuidado con las proporciones de sal y hielo en la cubeta de madera. No agregar bastante sal se puede impedir el congelamiento del helado. Lea las instrucciones en la sección "Como Usar Su Aparato".</li></ul>
<p><b>La consistencia del helado es muy espesa o grumosa.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Una vez que haya empezado batir la mezcla, no se debe parar. Parar durante el proceso de congelamiento se puede causar que formen cristales grandes de hielo dentro de la mezcla.</li><li>• Tenga cuidado con las proporciones de sal y hielo en la cubeta de madera. Agregar demasiada sal se puede ocasionar que la mezcla se enfríe muy rápido y cristales de hielo se pueden formar en la mezcla. Lea las instrucciones en la sección "Como Usar Su Aparato."</li><li>• Las recetas que no requieren cocimiento se hacen mejor con una batidora o licuadora eléctricas, que suavizan la mezcla y aumentan su volumen.</li></ul>
<p><b>Agua se escapó de la cubeta de madera.</b></p>	<p>Antes de usar el congelador para helado, agregue agua dentro de la cubeta de madera (a llenarla hasta 2/3 aproximadamente) y déjela durante una hora y media. Esto dará tiempo para que la madera se hinche, de manera que durante el proceso de congelamiento no haya fugas de la mezcla de sal y hielo.</p>

# Guía para la Resolución de Problemas



<p>El motor se detuvo prematuramente durante el proceso de congelamiento.</p>	<p>Problemas con el motor o la agitadora pueden ser causados por estas razones:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• En caso de que la máquina para hacer helado se pare antes de que el batido haya llegado a su término (40 minutos aproximadamente), verifique si no se han atorado pedazos grandes de hielo contra el bote. Remueva el hielo que se encuentre atorado.</li><li>• La máquina para hacer helado se apagará automáticamente si los ingredientes dentro del bote están muy espesos para que la paleta de la agitadora pueda dar vuelta. La máquina para hacer helado funcionará normalmente de nuevo una vez que los ingredientes espesos sean retirados del bote.</li><li>• Si hayan pedazos grandes en la mezcla, como nueces o pedacitos de chocolate, se pueden atorar contra el bote. Si la receta pide pedazos duros o grandes, se sugiere agregarlos después de batir la mezcla. También se puede romperlos en pedacitos más pequeños para evitar obstrucciones en el bote.</li><li>• Parar durante el batido se puede causar que la mezcla se endurezca sobre el interior del bote. Esto restringe el movimiento de la agitadora y se puede ocasionar mal funciones.</li></ul>
<p>El sabor del helado no es tan dulce como la mezcla original.</p>	<p>Después de batirlo, el helado nunca será tan dulce como la mezcla. Si prefiere usted un helado más dulce, puede probar la mezcla, a fin de ajustar la cantidad de azúcar que vaya a agregar. Tenga en cuenta que el helado real, final, tendrá un sabor menos dulce que la mezcla.</p>
<p>El helado no se conserva bien o por mucho tiempo.</p>	<p>A causa de que el helado casero no contiene los preservativos que están en otros tipos de helado, usualmente solo se espera que el helado casero dure una semana en el congelador.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Para guardarlo lo más fresco posible, póngalo en un envase hermético antes de colocarlo en el congelador.</li></ul>



# Recetas

## Helado de chocolate simple

- 15 cucharadas de cacao (en polvo)
- 3 latas grandes de leche condensada
- 6 tazas de leche

Mezcle la leche y la leche condensada en un tazón grande. Disuelva el cacao en un poco de agua caliente. Una vez que está disuelto, agregue el cacao a la mezcla de leche y revuelva hasta que esté completamente mezclada. Vacíela en el bote de mezclar y siga las instrucciones de la sección “Modo de Usarse”, de las páginas 4 a la 7. Sólo llene el bote hasta  $\frac{2}{3}$  de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante el proceso de congelamiento.

## Helado de vainilla

- 2 tazas de azúcar granulada
- 1  $\frac{1}{2}$  cucharaditas de maicena
- $\frac{1}{4}$  cucharadas de sal
- 1  $\frac{1}{2}$  cucharadita de vainilla
- 7 tazas de leche
- 5 huevos batidos
- 2  $\frac{3}{4}$  tazas de doble crema
- 1  $\frac{1}{2}$  tazas de mitad crema y mitad leche (half and half)

Mezcle el azúcar, la maicena y la sal en una cacerola grande. A fuego mediano, agregue lentamente la leche, revolviendo constantemente. Muy lentamente, añada los huevos batidos y continúe revolviendo. Reduzca el fuego y cocine hasta que la mezcla espese ligeramente. Lentamente agregue la vainilla, de mitad crema y mitad leche y la doble crema. Vacíela en un tazón grande de vidrio y refrigere de 2 a 4 horas o hasta que la mezcla se haya enfriado. Sáquela del refrigerador. Vacíe la mezcla en el bote (garrafa) de mezclar y siga las instrucciones de la sección “Modo de Usarse”, de las páginas 4 a la 7. Sólo llene el bote hasta  $\frac{2}{3}$  de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante el proceso de congelamiento.

# Recetas

## Helado de chocolate

- 2 2/3 tazas de azúcar granulada
- 2 cucharadas de maicena
- 1/2 cucharadas de sal
- 6 tazas de leche
- 4 huevos batidos
- 6 cuadros de chocolate semidulce
- 1 1/3 tazas mitad crema y mitad leche (half and half)
- 2 tazas de crema batida
- 1 cucharada de extracto de vainilla

Mezcle el azúcar, la maicena y la sal en una cacerola grande. A fuego mediano, agregue lentamente la leche, revolviendo constantemente hasta que la mezcla comience a hervir. Muy lentamente, añada los huevos batidos y continúe revolviendo. Reduzca el fuego y cocine la mezcla hasta que espese ligeramente. Vaya agregando poco a poco y lentamente la vainilla, la 1 2/3 tazas de mitad crema y mitad leche y la doble crema. Vacíela en un tazón grande de vidrio, tápelo y refrigere de 2 a 4 horas o hasta que la mezcla se haya enfriado. Vacíe la mezcla en el bote (garrafa) de mezclar y siga las instrucciones de la sección "Modo de Usarse", de las páginas 4 a la 7. Sólo llene el bote hasta 2/3 de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante el proceso de congelamiento.

## Helado de café

- 4 1/2 tazas mitad crema y mitad leche (half and half)
- 2 1/4 tazas de azúcar
- 4 1/2 cucharadas de polvo de café instantáneo
- 6 tazas de crema

Mezcle todos los ingredientes en el bote de mezclar hasta que el azúcar y el polvo de café instantáneo son completamente disueltos. Siga las instrucciones de la sección "Modo de Usarse", de las páginas 4 a la 7. Sólo llene el bote hasta 2/3 de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante el proceso de congelamiento.

# Recetas

## Helado camino empedrado

- 1 3/4 tazas de azúcar granulada
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 tazas de leche
- 6 cuadros de chocolate semidulce
- 2 tazas mitad crema y mitad leche (half and half)
- 6 tazas de crema batida
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 2 tazas de malvaviscos miniatura
- 1 1/2 tazas de pedacitos de chocolate (chocolate chips)
- 1 tazas de nueces picadas

Mezcle la leche y el chocolate en una cacerola grande. A fuego mediano agregue el chocolate, revolviendo hasta que se derrita completamente. Retire del fuego y añada lentamente el azúcar y la sal, mezclando bien hasta que se disuelvan. Revuelva el resto de los ingredientes, con la excepción de las malvaviscos, pedacitos de chocolate, y las nueces picadas, tape y refrigere durante 30 minutos aproximadamente o hasta que la mezcla se haya enfriado. Vacíe la mezcla en el bote (garrafa) de mezclar y siga las instrucciones de la sección "Modo de Usarse", de las páginas 4 a la 7. Sólo llene el bote hasta 2/3 de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante el proceso de congelamiento. Agregue los malvaviscos miniaturas, los pedacitos de chocolate, y las nueces picadas después de que haya terminado el proceso de congelamiento y los mezcle bien.

## Helado de cerezas y chocolate

- 3/4 taza de chocolate rallado
- 3/4 taza de cerezas frescas (sin huesos y divididos en dos)
- 6 huevos grandes
- 2 1/4 tazas de azúcar
- 3 tazas de leche

Refrigere las cerezas y el chocolate rallado hasta que se hayan enfriados. Bata los huevos hasta que son muy ligeros (1 o 2 minutos). Vaya agregando poco a poco ya lentamente el azúcar hasta que esté completamente mezclado. Agregue lentamente la crema y la leche y bata hasta que estén mezclados. Vacíela en el bote de mezclar y siga las instrucciones de la sección "Modo de Usarse", de las páginas 4 a la 7. Sólo llene el bote hasta 2/3 de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante el proceso de congelamiento.

# Recetas

## Helado de pasta de galleta (Cookie Dough)

- 1 taza de pasta de galleta
- 1 taza de pedacitos de chocolate
- 6 huevos grandes
- 2 1/4 tazas de azúcar
- 3 tazas de leche

Refrigere el pasta de galleta y el chocolate hasta que se hayan enfriados. Bata los huevos hasta que sean muy ligeros (1 o 2 minutos). Vaya agregando poco a poco ya lentamente el azúcar hasta que esté completamente mezclado. Agregue lentamente la crema y la leche y bata hasta que estén mezclados. Vacíela en el bote de mezclar y siga las instrucciones de la sección "Modo de Usarse", de las páginas 4 a la 7. Sólo llene el bote hasta 2/3 de su capacidad, ya que la mezcla se expandirá durante el proceso de congelamiento. Después de mezclar el helado, desmigaje la pasta de galleta y mezcle en el helado. Coloque la mezcla en el congelador hasta que esté firme.

## Helado de mantequilla de cacahuete y pedacitos de chocolate (Chocolate Chips)

- 2 2/3 tazas de azúcar granulada
- 1 cucharadita de maicena
- 1/2 cucharada de sal
- 1 1/2 cucharadas de vainilla
- 7 tazas de leche
- 4 huevos batidos
- 2 tazas de doble crema
- 1 1/3 tazas de mitad de crema y mitad de leche (half and half)
- 1 1/2 tazas de pedacitos de chocolate (chocolate chips)
- 1 taza de mantequilla de cacahuete o 1 taza de pedacitos de mantequilla de cacahuete (peanut butter chips), derretidos

Mezcle el azúcar, la maicena y la sal en una cacerola grande. A fuego mediano vacíe lentamente la leche, revolviendo constantemente. Muy lentamente, agregue los huevos batidos y continúe revolviendo. Baje el fuego y cocine hasta que la mezcla espese ligeramente. Revolviendo lentamente incorpore la mantequilla de cacahuete y bata rápidamente hasta que toda la mantequilla de cacahuete quede combinada y la mezcla quede suave. Lentamente añada la vainilla, la 1 1/2 tazas de mitad crema y mitad leche y la doble crema. Vacíela en un tazón grande de vidrio y refrigere de 2 a 4 horas o hasta que la mezcla se haya enfriado. Vacíe la mezcla en el bote (garrafa) de mezclar y siga las instrucciones de la sección "Modo de Usarse", de las páginas 4 a la 7. Sólo llene el bote hasta 2/3 de su capacidad. Agregue los pedacitos de chocolate cuando el proceso de congelamiento ha terminado.

# Garanta 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 prepagado, con comprobación de compra y \$15.00 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](http://www.AromaCo.com)