

AROMA®

Sartén Hondo para Freír de Calentamiento Directo



Manual De Instrucciones y
Recetario De Cocina

Modelo: ADF-182

Felicidades por su compra del Tostador de 4 ranuras de **AROMA**.
Seguramente será uno de los aparatos electrodomésticos más prácticos
en su hogar.

Sírvase leer todas las instrucciones antes de usar el tostador por primera
vez.

Publicado por:

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

© 2004 Aroma Housewares Company, Todos los derechos reservados.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar cualquier aparato eléctrico, siga siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Importante: Lea todas las instrucciones cuidadosamente antes de usar el tostador por primera vez.
2. No toque superficies calientes. Use las agarraderas o perillas.
3. Para protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, la clavija o el aparato en sí en agua o en ningún tipo de líquido.
4. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté siendo usado.
5. Mientras esté usando el aparato, no lo deje sin atender.
6. Desconecte el aparato de la toma eléctrica cuando no lo esté usando y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarlo.
7. No ponga a funcionar ningún aparato que tenga un cordón o clavija de enchufe dañados o después de que no funcione bien o se haya dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato a la agencia de servicio autorizado más cercana para revisión, reparación o ajuste.
8. No utilice aditamentos o accesorios que no sean surtidos o recomendados por el fabricante. Es peligroso usar partes que no son compatibles con el aparato.
9. No se use en exteriores.
10. No permita que el cordón esté en contacto con superficies calientes o que cuelgue sobre la orilla de algún mostrador o mesa.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de una parrilla encendida ni dentro de un horno caliente.
12. Se deberán tomar precauciones extremas al usar, mover o trasladar el sartén para freír cuando contenga aceite u otros líquidos y alimentos calientes.
13. Utilice únicamente utensilios para cocinar de metal en el sartén para freír, ya que los de hule o plástico llegarán a dañarse con el aceite caliente. No deje los utensilios de metal dentro del sartén para freír, ya que será peligroso que se lleguen a poner demasiado calientes.
14. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
15. Para desconectar la energía, desenchufe el sartén hondo para freír de la toma de corriente de la pared.
16. Empuje el botón de apertura para abrir la tapa. Como es posible que la tapa salte rápidamente, use su otra mano para guiarla conforme se abra.
17. La capacidad máxima de la canastilla para freír alimentos es de 2 libras, (908 gramos).
18. La capacidad mínima para aceite es 2.3 litros y la máxima, 2.5 litros. Ajústelo como corresponda, pero no lo haga por debajo del mínimo ni exceda el máximo.
19. Siempre una primero la clavija del contacto al aparato y luego enchufe el cordón en la toma de corriente de la pared. Para desconectar, ponga todos los controles en "off" ("apagado") y saque la clavija de la toma de corriente de la pared.
20. Asegúrese de que cuando se esté usando, el mango esté ensamblado adecuadamente a la canastilla y ajustado en su lugar.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES PARA USAR EL 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.

CLAVIJA POLARIZADA

Este aparato cuenta con una **clavija polarizada** (una espiga es más ancha que la otra); siga las siguientes instrucciones:

Para reducir el riesgo de choque eléctrico, esta clavija debe ser conectada a una salida o enchufe eléctrico polarizado solamente de una manera. Si la clavija no entra debidamente en el enchufe de la salida eléctrica, voltee la clavija. Si aún no queda bien en el enchufe, póngase en contacto con un electricista especializado. No trate de modificar la clavija.

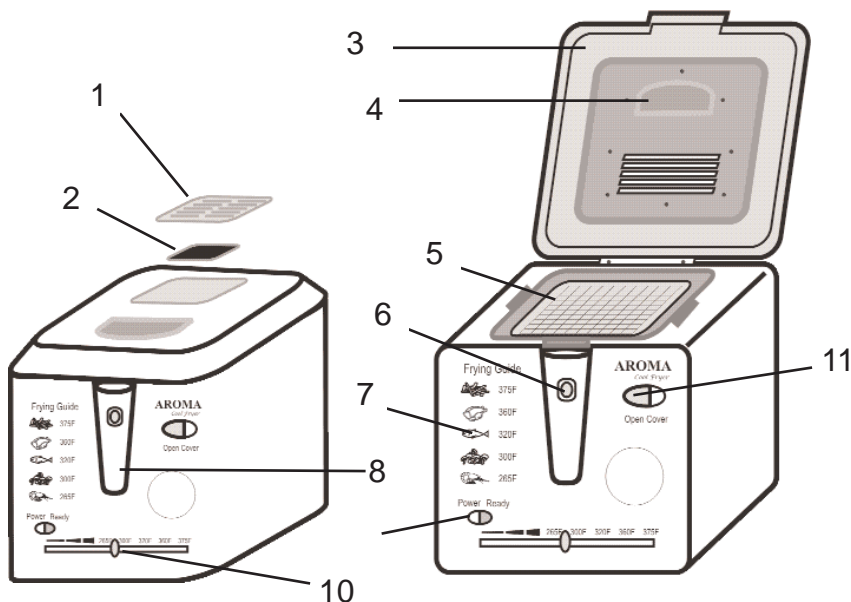
ENCHUFE INTERRUPTOR

De acuerdo con lo que exige la Comisión de Seguridad de Productos para el Consumidor, se proporciona, con este sartén hondo para freír, un cordón magnético interruptor de corriente. Esta característica de seguridad permite desconectar fácilmente el cordón, para evitar que alguna persona jale accidentalmente el cordón y derrame sobre sí misma o sobre alguien que esté cerca los contenidos del sartén.

ÚNICAMENTE el cordón interruptor proporcionado por el fabricante puede usarse con este sartén hondo para freír. No utilice ningún otro cordón interruptor que NO sea el proporcionado por el fabricante para este modelo específico, ya que de lo contrario esto podría ocasionar daño y/o lesión severos.

Este aparato es únicamente para uso casero.

IDENTIFICACIÓN DE LAS REFACCIONES



1. Ventila de filtración, removible
2. Filtro de carbón, reemplazable
3. Tapa desmontable
4. Ventana de vidrio para ver al través
5. Canastilla para freír, removible
6. Liberamiento del mango de la canastilla
7. Guía de alimentos y temperatura para freír
8. Mango para levantar y bajar la canastilla
9. Foco que indica cuando los alimentos están listos
10. Control de la temperatura para freír
11. Botón para abrir la tapa

PARA REEMPLAZAR EL FILTRO:

- Los filtros de repuesto están disponibles a través del Departamento de Servicio al Cliente de Aroma Housewares, en el teléfono 1-800-276-6286.
- La vida del filtro varía de acuerdo al tipo de alimento que se fría y a la frecuencia de uso.
- La Compañía Aroma Housewares recomienda que el filtro se reemplace después de 30 veces de funcionamiento del aparato.

INSTRUCCIONES DE USO

Antes Del Primer Uso:

1. Lea todas las instrucciones e importantes protecciones de seguridad.
 2. Quite todos los materiales de empaque; asegúrese de que el aparato y componentes estén en buenas condiciones.
 3. Quite cualquier etiqueta de la superficie del tostador y limpie la superficie con una toalla o paño húmedo.
 4. Lave la canastilla y la cazuela no adherente con una esponja o toalla para platos en agua tibia con jabón. Séquelos completamente con una toalla seca.
 5. Limpie la parte interior de la unidad y la tapa con una toalla húmeda, tibia.
 6. Coloque el aparato para freír sobre una superficie nivelada y estable.
- **No utilice limpiadores abrasivos o fibras para tallar. Use una tela suave que no sea abrasiva**
 - **En ningún momento sumerja el aparato en agua u otro líquido.**

Elección de aceite:

1. Recomendamos los siguientes aceites para tener alimentos fritos más saludables, cuando los fría en un sartén hondo: aceite de maíz, de canola o aceite vegetal mixto. Estos aceites no tienen colesterol y son bajos en grasas saturadas.
2. No recomendamos el uso de aceites de cacahuete, soya y girasol ni manteca, ya que puede gotear y deteriorarse rápidamente al calentarse. También deberá evitarse el uso de aceite con sabor, como el de oliva.
3. No recomendamos mezclar el aceite viejo con el nuevo, ya que esto echa a perder más rápido el aceite nuevo.
4. El número de veces que el aceite para freír se puede usar de nuevo depende del alimento que se haya frito en él. Por ejemplo, cuando se fríen frecuentemente alimentos tales como pescado empanizado o mezclado con migajas de galleta, es necesario reemplazar el aceite con más frecuencia.

Preparación de alimentos:

1. Limpie y corte el alimento que va a freír.
2. Ponga piezas de tamaño uniforme del alimento dentro de la canastilla para garantizar que se fríen parejas.
Nota: Nunca llene la canastilla más arriba de la línea máxima ni más abajo de la línea mínima.
3. Coloque el alimento tan seco como sea posible dentro de la canastilla. No agregue agua o alimento húmedo en el aceite caliente. El agua ocasionará que el aceite salpique.
4. Cuando fría papas a la francesa, corte la papa sin cáscara en piezas de tamaño uniforme (esto evita que se peguen) y séquelas perfectamente.
5. Para freír alimentos congelados, descongélelos totalmente y quiteles el hielo.
6. Si los alimentos que va a freír están precocidos, necesitarán una temperatura más alta y menos tiempo de cocimiento que aquellos alimentos que están completamente crudos.

INSTRUCCIONES DE USO

Para freír:

1. Los alimentos que no están cubiertos con pasta batida, colóquelos directamente en la canastilla para freír. Asegúrese de no llenar la canastilla más arriba de la línea máxima ni más debajo de la línea mínima.
2. Descienda la canastilla en el aceite. Asegúrese de alinear el mango en el centro. El mango no se dobla hacia abajo.
3. Para los alimentos que están cubiertos con pasta batida, primero descienda la canastilla de freír en el aceite y luego, suavemente, coloque los alimentos directamente en el aceite. Esto evitará que los alimentos cubiertos se peguen al fondo de la canastilla de freír.
4. Cierre la tapa presionando hacia abajo hasta que oiga que la tapa se cierra con un golpecito.
5. La referencia a la "Guía para Cocinar" se encuentra en la página 6. Ajuste la perilla del control de la temperatura de acuerdo al alimento que vaya a cocinar. La luz indicadora de calentamiento se encenderá.
6. Cuando se haya alcanzado la temperatura deseada, el indicador de calentamiento se apaga. En seguida coloque suavemente la canastilla, con el alimento seco, dentro de la cazuela interior.
7. Cuando se haya terminado de freír, levante el mango de la canastilla hasta el soporte. Deje colar el aceite del alimento de 10 a 30 segundos.
8. Saque cuidadosamente el alimento frito de la canastilla. Tenga cuidado con el aceite caliente que pueda salpicar de la cazuela de freír.
9. Al terminar, ajuste la perilla del control de temperatura en "off" ("apagado"). Para apagar el sartén hondo para freír, desconéctelo de la toma de corriente de la pared. Deje que el aceite se enfríe completamente antes de mover o limpiar el aparato.

Nota:

- Puede colocar el aceite cocinado y la canastilla en la cazuela interior después de haberlos usado.
- No mueva el aparato para freír ni vacíe el aceite caliente hasta que se hayan enfriado completamente.
- Reemplace el aceite viejo con aceite nuevo después de 20 usos o cuando el aceite se haya puesto espeso o de color café.

PRECAUCIÓN:

- La tapa salta rápidamente, use su otra mano para guiar la tapa al abrirla.
- Sacuda siempre los alimentos congelados para quitarles las partículas de hielo, antes de freírlos. Seque con palmaditas, con una toalla, las papas a la francesa recién cortadas y otros alimentos húmedos, antes de freírlos.
- La superficie de la tapa se pone muy caliente cuando el aparato se está calentando, ¡favor de no tocar!

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

Siempre desconecte el tostador y déjelo enfriar completamente antes de limpiarlo.

Cambio de aceite:

No es necesario cambiar el aceite después de cada uso. Recomendamos cambiar el aceite después de aproximadamente 20 usos o antes si se fríen alimentos de sabor fuerte o cubiertos de pasta batida. Se deberá cambiar completamente el aceite cuando presente los siguientes síntomas: olor desagradable, humo al freír y/o el color se torna más oscuro.

Almacenamiento del aceite:

Asegúrese de que el aparato para freír se haya enfriado completamente (aproximadamente 4 horas) y de que esté desconectado antes de guardar el aceite.

1. Antes de guardar el aceite, asegúrese de haber filtrado cualquier partícula de alimento que pueda haber quedado en el aceite.
2. Cómo filtrar el aceite: Vacíe el aceite en un recipiente y luego limpie la cazuela interior con una toalla de papel para quitar cualquier partícula de alimento. Coloque un filtro de papel en la canastilla y vacíe de nuevo el aceite en el aparato para freír o en otro recipiente, a través del filtro de papel.
3. El aceite puede guardarse en el aparato para freír a temperatura ambiente (únicamente si el aparato se usa con regularidad) o puede guardarlo en un recipiente separado en el refrigerador.

Limpieza:

1. Antes de inclinarse hacia el aparato, asegúrese que esté desconectado. Empiece a limpiarlo como se indica a continuación, después de que tanto el aparato como el aceite, dentro de la cazuela, se hayan enfriado completamente.
 2. El cuerpo exterior, la cazuela interior, la tapa y la canastilla pueden lavarse en la máquina lavavajillas.
 3. A mano, lave la canastilla con agua tibia y una pequeña cantidad de detergente líquido para platos. Lave nuevamente con agua limpia y enjuague.
 4. Seque la cazuela y la canastilla completamente (por dentro y por fuera), antes del siguiente uso.
 5. Limpie el cuerpo del aparato para freír con un trapo húmedo y luego séquelo.
 6. Asegúrese de que el aparato para freír esté completamente frío antes de guardarlo.
 7. Coloque de vuelta el cordón eléctrico dentro del cuerpo.
 8. Guarde el aparato para freír en un lugar seco, donde no lo puedan alcanzar los niños.
- **No utilice limpiadores abrasivos ásperos o productos que no se consideren seguros para usarse sobre recubrimientos no adherentes.**
 - **No intente enfriar la unidad vaciándole adentro agua fría.**

GUÍAS PARA COCINAR

SELECCIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD	TEMPERATURA (F°)	TIEMPO DE FRITURA
Papas a la francesa (frescas)	10 oz.	350°	6-7 min.
Papas a la francesa (congeladas)	10 oz.	350°	9-10 min.
Fajitas de pollo (frescas)	12 oz.	340°	8-9 min.
Pechugas, muslos y piernas de pollo	8 oz.	370°	9-11 min.
Pescado (fresco)	8 oz.	340°	4-6 min.
Pescado (congelado)	8 oz.	340°	7-8 min.
Aros de cebolla (frescos)	6 oz.	350°	3-4 min.
Calabacines	10 oz.	300°	3-4 min.
Rollos de huevo (congelados)	12 oz.	370°	5-6 min.
Donas	2 piezas	370°	6-7 min.

Los tiempos y temperaturas de cocimiento que se proporcionan aquí son una guía solamente. Pueden variar debido a las diferencias en las carnes y la temperatura de los alimentos refrigerados. Ajuste su tiempo y temperatura de cocimiento de acuerdo a su preferencia.

Consejos útiles para freír alimentos en sartén hondo:

- Prepare el alimento que va a freír en trozos de tamaño y grosor iguales para que se frían más parejo y al mismo tiempo.
- No llene la canastilla para freír a más de 2/3 de su capacidad. Si se fríe mucha comida al mismo tiempo, puede ser que no quede crujiente y pareja.
- Antes de freír en el sartén hondo, quite siempre el exceso de humedad o los cristales de hielo de los alimentos frotándolos con toallas de papel. El alimento húmedo puede ocasionar un exceso de espuma y salpicadura de aceite.

CUIDADO:

- Para evitar que el aceite se derrame o salpique, no deje caer rápidamente la canastilla para freír dentro del aceite caliente. Desciéndala lentamente en el aceite.
- Cuando esté freiendo, a través del borde de la tapa escapará vapor caliente. Esto es normal. Evite acercarse a esta área cuando el aparato para freír esté en uso.
- El aparato para freír puede despedir un ligero olor y una neblina humeante durante el primer uso. Esto es normal y no causará daño a usted o al producto. Si esto continúa después de comenzar a usarlo unas cuantas veces, deje de usarlo, desconéctelo y póngase en contacto con servicio al cliente.
- Al abrir la tapa, sea extremadamente precavido(a) con el aceite caliente, ya que podría salpicar.

GUÍAS PARA COCINAR

Sugerencias para pastas batidas

Cubrir los alimentos con pasta batida para freír, no sólo les da un delicioso sabor, sino que también preserva el jugo y la esencia de los alimentos después de freírlos rápidamente en sartén hondo.

Capa de huevo

- Mezcle 2 huevos enteros con 1 ½ tazas de aceite vegetal y agregue una pizca de sal y pimienta.

Capa Crujiente

- Bata ½ taza de leche con 1 huevo entero. Por separado combine ½ taza de harina y sus sazónadores favoritos (sal, pimienta, ajo, etc.). Sumerja el alimento en la mezcla de leche y huevo y luego cúbralo con la harina sazonada.

Pasta batida de huevo

- Mezcle 2 yemas de huevo, ¾ de taza de harina, 1 ½ cucharaditas de aceite, 1/2 cucharadita de sal y 1 taza de leche. La cantidad de leche deberá ser ajustada para obtener la densidad deseada de la pasta. Sumerja el alimento en la pasta batida y póngalo a freír.

Pasta batida de cerveza

- Combine perfectamente 1 ½ tazas de harina y 1 ½ tazas de cerveza en un tazón grande. Tape y deje reposar la pasta más o menos 3 horas a temperatura ambiente. Sumerja el alimento en la pasta batida y póngalo a freír.

Consejos útiles para freír alimentos cubiertos con pasta batida

- Revise que el alimento a freír esté en rebanadas uniformes y delgadas, ya que esto ayuda a asegurar que el alimento se fría parejo y perfectamente.
- Sacuda el exceso de harina o de recubrimiento, como pan molido, antes de freír.
- Para los alimentos cubiertos con alguna pasta batida, primero descienda la canastilla para freír en el aceite y coloque suavemente los alimentos directamente en el aceite. Esto evitará que los alimentos recubiertos se adhieran al fondo de la canastilla.
- No llene la canastilla a más de 2/3 de su capacidad.

RECETAS

Flor de Cebolla Frita en Sartén Hondo

Aceite de canola o aceite vegetal mixto para freír

1 cebolla grande

2 huevos

½ taza de cerveza

½ taza de leche

2 tazas de harina para usos múltiples

½ cucharadita de bicarbonato de sosa

½ cucharadita de pimienta negra

Precalente el aceite a 375° F. Pele la cebolla y córtele la parte de abajo. Corte la cebolla en gajos de $\frac{3}{4}$ de pulgada sin desprenderlos totalmente de la base.

Remoje la cebolla en agua helada, aproximadamente de 7 a 12 minutos, hasta que los gajos se abran. Escorra la cebolla y séquela con palmaditas, con una toalla. Mezcle juntos los huevos, la cerveza y la leche. En un tazón aparte, mezcle la harina, el bicarbonato y la pimienta negra.

Espolvorée la cebolla con la mezcla de harina. Sumerja la cebolla en la pasta batida. Vuelva a espolvorearla con la mezcla de harina. Sacuda el exceso de harina. Asegúrese de que la cebolla esté completamente cubierta.

Deposite cuidadosamente la cebolla dentro del aceite caliente, teniendo mucho cuidado de evitar que salpique. Cocine durante 2 minutos. Déle vuelta a la cebolla y cocínela por 2 minutos más o hasta que esté dorada. Saque la flor ya cocida del aceite. Espolvorée sal y pimienta al gusto.

Rollos de Huevo Vegetarianos

Aceite de maíz para freír

6 envolturas de rollo de huevo

2 cebollinos picados

¼ de libra de champiñones blancos picados

2 onzas de zanahoria rallada

1 cucharadita de jengibre y ajo picados

2 hongos negros secos, remojados y picados

1 cucharadita de aceite de ajonjolí

1 cucharadita de sal

¼ de taza de brotes de frijol de soja

1 cucharadita de cacahuates tostados, picados

RECETAS

Precalente el aceite a 375° F. Caliente 2 cucharaditas de aceite de maíz en un sartén a fuego medio. Agregue el ajo, jengibre y los cebollinos. Cocine durante 2 minutos. Agregue los champiñones y los hongos negros. Cocine durante 3 minutos más. Agregue sal al gusto. Revuélvales los cacahuates, zanahorias, brotes de frijol de soja y el aceite de ajonjolí y apague el fuego.

Para preparar las envolturas de rollos de huevo, ponga en cada una 2 ½ cucharaditas del relleno. Enrolle, doblando hacia adentro las orillas, sobre el relleno. Selle la orilla con una gota de pasta de harina espesa.

Fría en el sartén hondo 3 rollos a la vez, aproximadamente de 4 a 6 minutos o hasta que los rollos de huevo estén bien dorados por todos lados. Saque cuidadosamente los rollos de huevo ya cocinados del aparato para freír. Déjelos escurrir en la canasta y luego séquelos con palmaditas, con toallas de papel absorbente.

Fajitas Tiernas de Pollo Fritas

Aceite vegetal para freír
4 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel
1 taza de pan molido
1 cucharadita de jugo de limón
1 cucharadita de hojas secas de albahaca
1 taza de harina
½ cucharadita de sal y pimienta
½ taza de leche

Precalente el aceite a 350° F. Corte el pollo en tiras uniformes, de aproximadamente 1" x 2".

Ponga a marinar el pollo con la sal, pimienta, las hojas de albahaca y el jugo de limón durante 30 minutos aproximadamente. Cubra uniformemente las pechugas de pollo con la harina y el pan molido.

Fría en el sartén hondo las tiras de pollo a 350° F, de 8 a 10 minutos. Déjelas escurriendo en la canastilla y sívalas con mostaza con miel o con aderezo estilo ranch.

RECETAS

Camarones Jumbo Fritos

Aceite de canola para freír
14 camarones grandes con cáscara
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta blanca
3 cucharaditas de maizena
1 cucharadita de vino de arroz japonés

Precaliente el horno a 350° F. Pele y desvene los camarones haciendo una cortada en la cáscara, a lo largo de la espalda del camarón para quitarles la cinta negra. Sazone los camarones con el vino de arroz y la sal. Déjelos reposar por aproximadamente 20 minutos.

Espolvorée uniformemente cada camarón con maizena. Ponga los camarones dentro de la canastilla para freír y descíndala en el aceite. Fría de 4 a 5 minutos o hasta que los camarones alcancen el color y la consistencia deseados.

Déjelos escurrir en la canastilla y luego séquelos con palmaditas, con toallas de papel absorbente. Adorne con hojas de lechuga y rebanadas de limón.

Fritos de Queso Fontina

Aceite de maíz para freír
¾ de libra de queso fontina enfriado
2 huevos, con las yemas y las claras separadas
½ taza de albahaca fresca picada
1 ½ tazas de harina sin blanquear
2/3 de taza de agua helada
1 cucharadita de polvo de hornear
3 cucharaditas de aceite de oliva
Sal al gusto

Precaliente el aceite a 350° F. Corte el queso en cubitos de 1 pulgada. Mezcle las yemas de huevo, el polvo de hornear, la harina, ½ cucharadita de sal, aceite de oliva y agua en un tazón. Mezcle hasta que esté suave. Deje reposar a temperatura ambiente durante 2 horas.

Bata las claras de huevo con una pizca de sal hasta que estén apenas a punto de turrón. Envuelva las claras en la pasta batida junto con la albahaca picada.

Sumerja los trozos de queso en la pasta batida. Escurra el exceso de pasta. Descienda los trozos de queso en el aceite, hasta que se doren, aproximadamente de 1 a 1 ½ minutos. Escúrralos y séquelos de la canastilla. Sírvalos inmediatamente.

RECETAS

Aroma's Favorite Fried Bananas

Canola oil for frying
1 cup all purpose flour
½ teaspoon salt
1 tablespoon sugar
1 egg, lightly beaten
1 cup milk
¼ cup powder sugar
2 teaspoons vegetable oil
3-5 bananas, cut into 1 inch lengths

Preheat oil to 370°F. Mix flour, sugar and salt in a large bowl. Combine and mix egg, milk and 2 teaspoons of heated vegetable oil in another bowl. Combine egg mixture with flour paste.

Stir with a fork or whisk until the batter is smooth. Dip each 1 inch long banana length into batter, allowing excess batter to drip off. Lower frying basket into the preheated oil of the deep dryer.

Slowly place battered banana with a draining spoon (or other metal utensil) into frying basket, one at a time. Fry all bananas until golden brown, about 3 to 4 minutes. Drain excess oil by placing bananas on a clean paper towel. Sprinkle fried bananas with powder sugar and serve immediately.

GARANTÍA LIMITADA

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

Dentro de este período 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 \$6.00 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