

AROMA®

Cool-Touch Electronic Rice Cooker and Food Steamer



Instruction Manual &
Cooking Guide

Model: ARC-940/946

Modelo: ARC-940/946

Manual De Instrucciones y
Recetario De Cocina



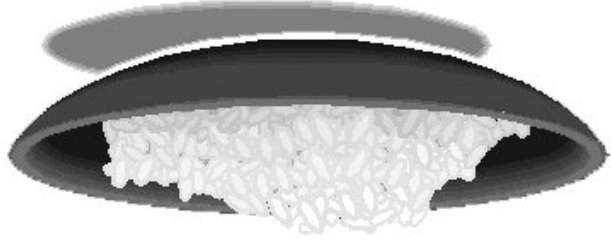
*Frios al Tacto
Olla Arrocera y Vapora para
Alimentos electrónicamente*

AROMA®

Felicidades! Su nueva **AROMA** Arrocera/Vaporera vendra a ser uno de los mas versatiles y sorprendentes aparatos en su cocina. Usted puede cocinar muy buen arroz en cualquier tiempo, cocinar al vapor muchas variedades de alimentos. Preparar sabrosas sopas y guisados, usarlo como calentadora. Este sistema esta diseñado para facil manejo con solo apretar un boton hace rapido y facil de usar.

Son muchos los platillos que usted puede preparar con su nueva Arrocera/Vaporera que usted mismo encontrara usando su recetario para preparar muchos de sus platillos favoritos e inventando sorprendentes recetas!

Divertase cocinando.



Published By:

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

© 2004 Aroma Housewares Company All rights reserved.

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

Publicada Por:

© 2004 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

Congratulations on your purchase of the **AROMA** Electronic Rice Cooker & Food Steamer. It will surely become one of the most practical appliances in your kitchen.

Please read all instructions before first use.

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. Make sure the appliance is unplugged when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the appliance itself in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used near children.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
6. Do not use attachments or accessories other than those supplied or recommended by the manufacturer. Incompatible parts create a hazard.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas, electric burner or in a heated oven.
10. Do not use the appliance for other than the intended use.
11. Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot rice or other hot liquids.
12. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
13. The rice cooker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not operate properly.
14. Avoid sudden temperature changes when using the rice cooker.
15. Use only with 120V AC power outlet.
16. Always make sure the outside of the inner cooking pot is dry prior to use. If cooking pot is returned to cooker when wet, it will damage this product causing it to malfunction.
17. Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and could cause burns.
18. During the cooking, you may see steam coming from the vents on the lids. This is normal. Do not cover, touch or obstruct steam vent.
19. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
20. Store rice cooker in a cool, dry place.
21. Use appliance on a level, dry, and heat-resistant surface.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES

- Cuando se usen aparatos eléctricos, siempre deberán observarse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:*
1. Importante: Lea cuidadosamente todas las instrucciones de seguridad antes de comenzar a usar el aparato por primera vez.
 2. Asegúrese de que el aparato esté apagado OFF, cuando no se esté usando, antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarlo.
 3. Para protegerse y evitar un choque eléctrico, no sumerja en agua o en cualquier otro líquido el cordón, la clavija o el aparato mismo.
 4. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
 5. Desconecte el aparato de la toma de corriente eléctrica cuando no lo esté usando, y antes de limpiarlo. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarla.
 6. 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.
 7. No utilice aditamentos o accesorios que no sean surtidos o recomendados por el fabricante. Las partes incompatibles crean un peligro.
 8. No se use en exteriores.
 9. No deje que el cordón cuelgue sobre la mesa o del mostrador ni toque las superficies calientes.
 10. No coloque el aparato sobre o cerca de una rejilla de gas o eléctrica encendidas ni dentro de un horno caliente.
 11. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
 12. Se deberán tomar precauciones extremas al mover el aparato cuando contenga arroz u otros líquidos calientes.
 13. Siempre desconecte desde la base de la tomacorriente de la pared. Nunca jale del cordón.
 14. La olla arrocera deberá operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos, puede ser que esta unidad no funcione adecuadamente.
 15. Cuando use la olla arrocera, evite los cambios bruscos de temperatura.
 16. Úsese únicamente con una tomacorriente AC de 120V.
 17. Asegúrese siempre de que la cacerola para cocinar interna esté seca por la parte de afuera antes de usarla. Si la cacerola para cocinar se mete húmeda en la olla arrocera, esto dañará al producto, ocasionando que no funcione bien.
 18. Recomendamos que se tomen precauciones extremas al abrir la tapa durante el tiempo que cocine o después de haber cocinado, ya que el vapor caliente escapará de la olla y esto podría ocasionar quemaduras.
 19. Durante la etapa de cocimiento y de cocimiento lento, podrá observar vapor saliendo de las ventanillas sobre las tapas. Esto es normal. No cubra, toque ni obstruya la ventanilla de vapor.
 20. No toque las superficies calientes. Utilice para ello los mangos o las perillas.
 21. Guarde la olla arrocera en un lugar fresco y seco.
 22. Use el aparato sobre una superficie nivelada, seca y resistente al calor.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

ESTE APARATO ES PARA USO DOMESTICO.



Si este aparato tiene ploya polarizada:
 Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este ploya intensional mente solo debe de enchurrar un lado en enchufes de luz de ploya polarizada, si la clavija no entra completamente, solo le buelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificada. No intente de modificar la clavija, es muy poligroso.

PLOYA POLARISADA

1. Un cable de corriente de medida corta es provido como la finalidad de reducir los riesgos de que se envede.
 - a. Asse guresse de que la extension sea no mas, o menos, del voltaje del aparato.
 - b. Asse guresse de que el cordon, cueige del mostrador, mesa, que pueda ser jaludo por niño, o tropeseaar por accidente.

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

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

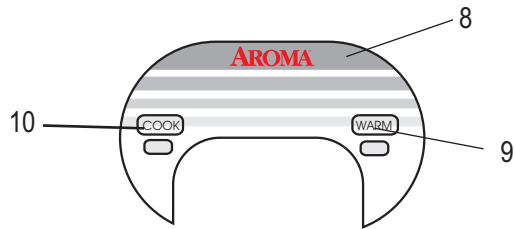
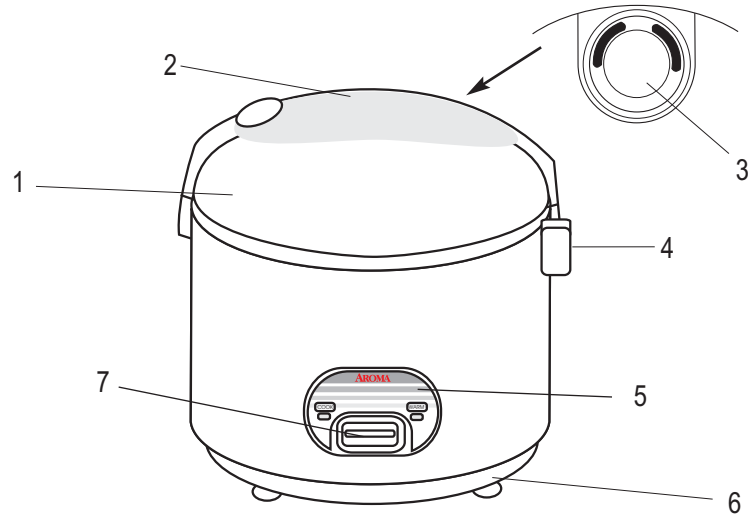
This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other); follow the instructions below:

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.

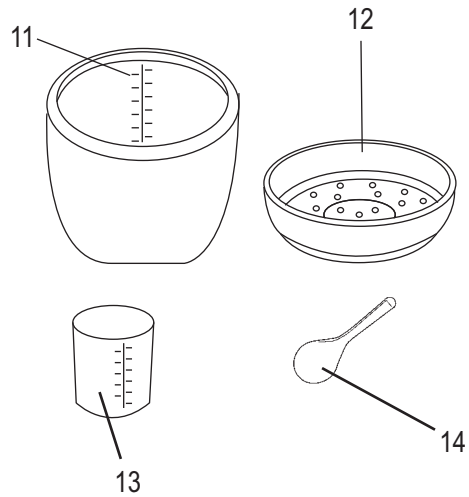


This appliance is for household use only.

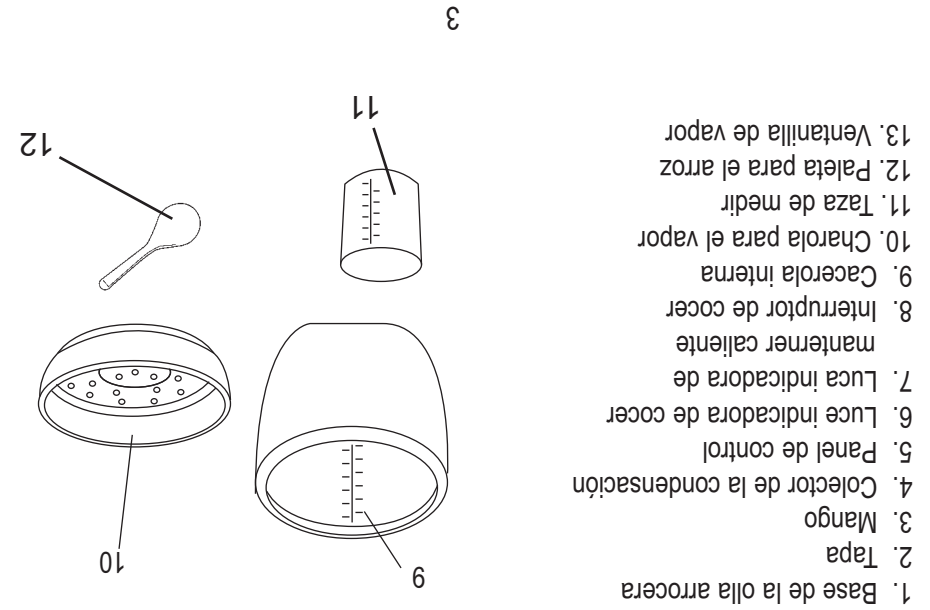
PARTS IDENTIFICATION



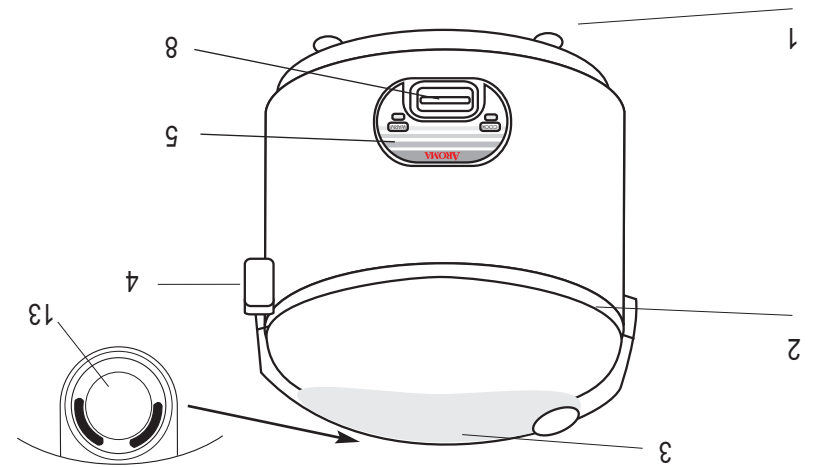
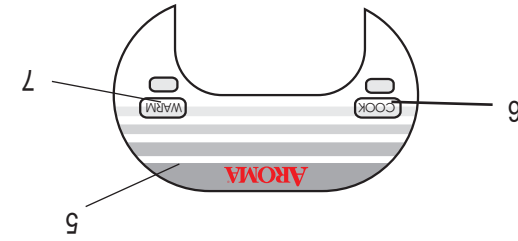
1. Safety-locking lid
2. Handle
3. Steam regulating vent
4. Condensation collector
5. Control panel
6. Rice cooker base
7. One-touch operation switch
8. Control panel
9. Warm indicator light
10. Cook indicator light
11. Inner pot
12. Steam tray
13. Measuring cup
14. Rice paddle



3



1. Base de la olla arrocera
2. Tapa
3. Mango
4. Colector de la condensación
5. Panel de control
6. Luce indicadora de cocer
7. Luce indicadora de mantener caliente
8. Interruptor de cocer
9. Cacerola interna
10. Charola para el vapor
11. Taza de medir
12. Paleta para el arroz
13. Ventanilla de vapor



IDENTIFICACIÓN DE LAS REFACCIONES

CÓMO USAR SU APARATO

Antes de usarla por primera vez:

1. Lea todas las instrucciones y medidas importantes de seguridad.
2. Retire todos los materiales de empaque y la etiqueta engomada, envolvente que está pegada en el frente del producto (arriba del panel de control). Deje todas las etiquetas de advertencias intactas.
3. Asegúrese de que todos los artículos se reciban en buenas condiciones.
4. Rompa todas las bolsas de plástico, ya que pueden representar un riesgo para los niños.
5. Lave todos los accesorios con agua tibia y jabón. Enjuáguelos y séquelos completamente.
6. Saque la cazuela interna de la olla arrocera y lávela con agua tibia y jabón. Enjuáguela y séquelala perfectamente antes de volverla a poner dentro de la olla. Limpie el cuerpo de la olla y el elemento de calentamiento con una toalla húmeda. Sequela perfectamente antes de usar.
- > **No utilice limpiadores abrasivos o fibras para tallar.**
- > **En ningún momento sumerja en agua la olla arrocera, el cordón eléctrico o la clavija.**

Para cocer arroz:

1. Utilice la taza de medir, que viene con el producto, para medir la cantidad deseada de arroz. Un nivel de la taza para medir Aroma equivale a una taza de la tabla de medición para arroz y agua que aparece en la página 5.
2. Enjuague el arroz en un tazón aparte, hasta que el agua salga relativamente clara y luego escúrralo.
3. Agregue el arroz limpio a la cazuela interna.
4. De acuerdo con las líneas de medición de agua que aparecen dentro de la cazuela o bien utilizando la taza de medir, agregue la cantidad de agua adecuada.
5. Tape y enchufe el cordón eléctrico en la tomacorriente. El panel de control se encenderá y apagará. Entonces ya la olla estará lista para programarse.
6. Presione el botón de cocinar "cook" y en el panel de control aparecerá "00". Después de una pausa corta oirá una segunda señal "bip", la cual indica que el aparato ha comenzado a cocinar.
7. Cuando el arroz esté listo, la olla cambiará automáticamente al modo de calentamiento. Para obtener un arroz más sabroso, déjelo reposar de 5 a 10 minutos más, en el modo para mantenerlo caliente, una vez que haya terminado el proceso de cocimiento.

Para la vaporera:

1. Agregue la cantidad de agua deseada en la olla. Una guía para su vaporera ha sido incluida en la página 6.
2. Coloque la charola de vapor sobre la arrocera.
3. Coloque la comida en la charola y presione la palanca de encendido para cocinar. Cuando ya están cocinadas, se cambiará automáticamente a la señal a "Warm" para mantenerse caliente. Recomendamos mantener la comida en "Warm" no más de 5 a 10 minutos para evitar que se sobrecoja.

PRECAUCION:

- No abra la tapa cuando la olla está en uso.
- Si la olla para cocer está mojada y se coloca nuevamente en la vaporera, causará daños y fallas al producto.

HOW TO USE

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 accessories in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
 5. Remove inner pot from rice cooker and clean with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly before returning to cooker.
 6. Wipe body clean with a damp cloth.
- > **Do not use abrasive cleaners or scouring pads.**
 - > **Do not immerse the rice cooker base, cord or plug in water at any time.**

To Cook Rice:

1. Using the measuring cup provided, measure desired amount of rice. One level of the Aroma measuring cup equals to one cup on the rice/water measurement chart included on [page 5](#).
2. Rinse rice in the inner pot until the water becomes relatively clear.
3. Using the water measurement lines inside the inner pot, add appropriate amount of water. A rice/water measurement chart has been included on page 5.
4. For softer rice, allow rice to soak for 10-20 minutes prior to cooking.
5. Close lid and plug power cord into outlet.
6. Press switch down to cook mode. The cook light will illuminate. When rice is complete, it will automatically switch to warm mode and the warm light will illuminate.
7. After cooking, allow rice to stand for 5-10 minutes without removing lid. This will ensure that rice is cooked thoroughly.

To Steam Food:

1. Add the desired amount of water into the inner pot. A convenient steaming guide has been included on page 6.
2. Place steam tray in rice cooker.
3. Place food in tray and press switch to cook mode. When steaming is complete, it will automatically switch to warm mode. We recommend keeping food on warm no longer than 5-10 minutes to avoid over cooking.

CAUTION:

- Do not open lid when in use.
- If cooking pot is returned to cooker when wet, it will damage this product causing it to malfunction.

HOW TO CLEAN

5

Always unplug unit and allow to cool completely before cleaning

1. Remove the inner cooking pot. Wash it in warm, soapy water using a sponge or dishcloth.
 2. Rinse and dry thoroughly.
 3. Repeat process with steam tray, and other provided accessories.
 4. Wipe the body of the rice cooker clean with a damp cloth.
- **Do not use harsh abrasive cleaners or products that are not considered safe to use on non-stick coatings.**
 - **This appliance is NOT dishwasher safe. Inner pot is NOT dishwasher safe.**
 - **Always make sure the outside of the inner pot is dry prior to use. If inner cooking pot is returned when wet, it may damage this product, causing it to malfunction.**

CÓMO LIMPIAR EL APARATO

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

1. Saque la cacerola interna. Lávela con agua tibia y jabón, usando una esponja o toalla para platos.
 2. Enjuague y seque perfectamente.
 3. Repita este proceso con la charola para vapor y con los otros accesorios que se proporcionan.
 4. Limpie el cuerpo de la olla arrocera con una toalla húmeda.
- **No utilice limpiadores abrasivos ásperos o productos que no se consideren seguros para usarse en recubrimientos no adherentes.**
 - **No sumerja en agua o en cualquier otro líquido la olla arrocera. Este aparato No deberá meterse en lavavajillas. La cacerola interna TAMPOCO deberá lavarse en lavavajillas.**

5

- CONSEJOS ÚTILES:**
1. Enjuague el arroz para quitarle el exceso de salvado y almidón. Esto evitará que el arroz se quemé o se pegue en el fondo de la olla, pero también puede reducir los nutrientes del arroz.
 2. Si se le está pegando el arroz debido al tipo de arroz que está usando, intente agregar una ligera capa de aceite vegetal o rocío (spray) antiahdherente al fondo de la olla interior antes de agregar el arroz.
 3. Esto es sólo una guía general de medición. Puesto que existe una gran variedad de clases de arroz en el mercado (véase Acerca del Arroz en la página 9), las medidas de arroz/agua pueden variar ligeramente.

NOTA:

- Al cocer arroz integral o arroz silvestre, agregue 3/4 de taza de agua adicional.
- La taza para medir que viene incluida no mide una taza exacta. La Tabla se refiere a tazas de arroz/agua con base en la taza para medir que se proporciona.

ARROZ CRUDO	AGUA CON LA MEDIDA	LÍNEA ADENTRO DE LA OLLA	ARROZ EN TAZA
1 Tazas	1-1/2 Tazas	Línea 1	2 Tazas
2 Tazas	2-1/2 Tazas	Línea 2	4 Tazas
3 Tazas	3-1/2 Tazas	Línea 3	6 Tazas
4 Tazas	4-1/2 Tazas	Línea 4	8 Tazas
5 Tazas	5-1/2 Tazas	Línea 5	10 Tazas
6 Tazas	6-1/2 Tazas	Línea 6	12 Tazas
7 Tazas*	7-1/2 Tazas	Línea 7	14 Tazas
8 Tazas*	8-1/2 Tazas	Línea 8	16 Tazas
9 Tazas*	9-1/2 Tazas	Línea 9	18 Tazas
10 Tazas*	10-1/2 Tazas	Línea 10	20 Tazas

Tabla de medidas de arroz/agua:

GUÍAS DE COCCIÓN

COOKING GUIDES

Rice/Water Measurement Chart:

UNCOOKED RICE	WATER WITH MEASURING CUP	INNER POT WATER LINE	APPROX COOKED RICE YIELD
2 Cups	2-1/2 Cups	Line 2	4 Cups
3 Cups	3-1/2 Cups	Line 3	6 Cups
4 Cups	4-1/2 Cups	Line 4	8 Cups
5 Cups	5-1/2 Cups	Line 5	10 Cups
6 Cups	6-1/2 Cups	Line 6	12 Cups
7 Cups*	7-1/2 Cups	Line 7	14 Cups
8 Cups*	8-1/2 Cups	Line 8	16 Cups
9 Cups*	9-1/2 Cups	Line 9	18 Cups
10 Cups*	10-1/2 Cups	Line 10	20 Cups

NOTE

- When cooking brown or wild rice, add an additional 3/4 cup water.
- The measuring cup included is not an exact cup. Chart refers to cups of rice/water based on the measuring cup provided.
- This is only a general measuring guide. As there are many different kinds of rice available (see *About Rice* on page 7), rice/water measurement may vary slightly.

* Max ARC-946= 6 cups of uncooked rice

* Max ARC-940=10 cups of uncooked rice

HELPFUL HINTS:

1. Rinse rice to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the pot, but it may also reduce nutrients in the rice.
2. If you have experienced any sticking due to the type of rice you are cooking, try adding a light coating of vegetable oil to the bottom of the inner pot before adding rice.

COOKING GUIDES

Steaming Chart:

VEGETABLE	AMOUNT OF WATER	STEAMING TIME
Asparagus	1/2 Cup	10 Minutes
Broccoli	1/4 Cup	5 Minutes
Cabbage	1 Cup	15 Minutes
Carrots	1 Cup	15 Minutes
Cauliflower	1 Cup	15 Minutes
Corn	1 Cup	15 Minutes
Eggplant	1-1/4 Cup	20 Minutes
Green Beans	1 Cup	15 Minutes
Peas	1/2 Cup	10 Minutes
Spinach	1/2 Cup	10 Minutes
Squash	1/2 Cup	10 Minutes
Zucchini	1/2 Cup	10 Minutes

HELPFUL HINTS:

1. Since most vegetables only absorb a small amount of water, there is no need to increase the amount of water with a larger serving of vegetables.
2. Always keep the lid on the cooker during the entire steaming process. Opening the lid causes a loss of heat and steam, resulting in a slower cooking time, and may also cause burns. If you find it necessary to open the lid, use caution. You may want to add a small amount of water to help restore the cooking time.
3. Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
4. The steaming chart is for reference only. Actual cooking time may vary.

1. La mayoría de los vegetales absorben únicamente una pequeña parte de agua

2. Mantenga la tapa siempre cerrada durante todo el proceso de cocer al vapor. El agua para cocinar al vapor de diferentes alimentos.
3. La altura, la humedad y la temperatura exterior afectarán los tiempos de cocción. abrir la tapa causará una pérdida de calor y vapor, resultando en un tiempo de cocción más lento. Si es necesario abrir la tapa, tal vez desee agregar una pequeña cantidad de agua a la olla para ayudar a reponer el tiempo de cocción.
4. La tabla de cocción al vapor es sólo para propósitos de consulta. El tiempo real de cocción puede variar.

SUGERENCIA ÚTILES:

VEGETAL	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCIMIENTO
Espárragos	1/2 Taza	10 Minutos
Brocoli	1/4 Taza	5 Minutos
Col	1 Taza	15 Minutos
Zanahoria	1 Taza	15 Minutos
Coliflor	1 Taza	15 Minutos
Maiz	1 Taza	15 Minutos
Berenjena	1-1/4 Taza	20 Minutos
Ejotes	1 Taza	15 Minutos
Chicharos	1/2 Taza	10 Minutos
Espinaca	1/2 Taza	10 Minutos
Calabaza	1/2 Taza	10 Minutos
Calabacin	1/2 Taza	10 Minutos

Tabla para cocer al vapor:

GUÍAS DE COCCIÓN

El arroz silvestre viene en muchas diferentes variedades y mezclas. Frecuentemente es mezclada con arroz de grano largo por su textura más firme y color en tonos de café hasta negro. El arroz silvestre es ideal para rellenar aves como pollo y pavo cuando es cocinado con consomé y mezclada con sus frutas secas favoritas.

Arroz silvestre

El arroz integral es frecuentemente considerado la variedad más saludable. Tiene capas de salvado en cada grano y contiene más vitaminas del complejo B, hierro, calcio y fibra que el arroz pulido (blanco). El arroz integral más popular es de grano largo y tiene una textura firme al diente.

Arroz integral

El arroz de grano corto es de naturaleza suave, pegajoso y firme al diente. Este es el arroz que se usa para hacer sushi. El "Arroz California" es suave; el "Arroz Dulce", frecuentemente llamado arroz "perla" debido a su forma redonda, es extra pegajosa y es excelente para recetas como el arroz con leche o budín de arroz.

Arroz de grano corto

Típicamente este arroz no tiene mucho almidón y presenta granos individuales y sueltos después de su cocimiento. El arroz "California" es suave; el arroz "Carolina" es un poco más firme, y el arroz "Jazmín" es el más firme de las variedades de granos largos y es aromático y de mucho sabor.

Arroz de grano largo

Hay muchas diferentes variedades de arroz disponibles en el mercado. Su Olla para Cocinar Arroz de Aroma puede cada vez cocinar cualquier tipo de arroz perfectamente. A continuación encontrará las variedades de arroz comúnmente disponibles y sus características:

El arroz es una fuente importante de carbohidratos complejos bajos en grasa y es abundante en tiamina, niacina y hierro. Es un ingrediente esencial para una dieta saludable.

ACERCA DEL ARROZ

ABOUT RICE

Rice is a valuable source of low fat, complex carbohydrates and is abundant in thiamin, niacin and iron. It is an essential ingredient for a healthy diet.

There are many different varieties of rice available in the market. Your Aroma Rice Cooker can cook any type perfectly every time. Following are the commonly available varieties of rice and their characteristics:

Long Grain Rice

Typically this rice is not starchy and has loose, individual grains after cooking. The "California" rice is soft; "Carolina" is a little firmer, and "Jasmine" is the firmest of the long grain variety and is flavorful and aromatic.

Short Grain Rice

Short grain is characteristically soft, sticky and chewy. This is the rice used to make sushi. "California Rice" is soft; "Sweet Rice", often called "pearl" rice for its round shape, is extra sticky and is excellent for making rice pudding.

Brown Rice

Brown rice is often considered the most healthy variety. It has bran layers on the rice grains and contains more B-complex vitamins, iron, calcium, and fiber than polished (white) rice. The most popular brown rice is long grain and has a chewy texture.

Wild Rice

Wild Rice comes in many delicious varieties and mixes. Often it is mixed with long grain rice for its firmer texture and rich brown to black color. Wild rice makes wonderful stuffing for poultry when cooked with broth and mixed with your favorite dried fruits.

LIMITED WARRANTY

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year from provable date of purchase in 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. \$6.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for 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

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 \$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