AROMA®

Cool-Touch
Rice Cooker and Food Steamer



Instruction Manual &
Cooking Guide

Model: ARC-1260F

AROMA®

Frios al Tacto
Olla Arrocera y Vaporera para Alimentos



Manual De Instrucciones y
Recetario De Cocina

Modelo: ARC-1260F

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.

Published By:

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

© 2008 Aroma Housewares Company All rights reserved.

¡Felicidades! Su nueva AROMA Arrocera/Vaporera vendra a ser uno de los mas versatiles y sorprendentesaparatos en su cocina.

Publicada Por:

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

© 2008 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

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. Contact Aroma customer service 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 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 may cause burns.
18. During the cooking process, you may see steam coming from the vent on the lid. 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.
22. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF", then remove plug from wall outlet.
23. TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, COOK ONLY IN REMOVABLE CONTAINER.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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. No ponga a funcionar ningún aparato si el cordón eléctrico o la clavija de enchufe están dañados o si la unidad no funciona bien o si se ha dañado de alguna manera. Regrese el aparato a la agencia de servicio autorizada más cercana, para revisión, reparación o ajuste.
6. No utilice aditamentos o accesorios que no sean surtidos o recomendados por el fabricante. Las partes incompatibles crean un peligro.
7. No se use en exteriores.
8. No deje que el cordón cuelgue sobre la orilla de la mesa o del mostrador ni toque las superficies calientes.
9. No coloque el aparato sobre o cerca de una rejilla de gas o eléctrica encendidas ni dentro de un horno caliente.
10. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
11. Se deberán tomar precauciones extremas al mover el aparato cuando contenga líquidos calientes.
12. Siempre desconecte desde la base de la tomacorriente de la pared. Nunca jale del cordón.
13. La olla arrocera deberá operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos que estén funcionando. Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos, puede ser que esta unidad no función adecuadamente.
14. Cuando use la olla arrocera, evite los cambios bruscos de temperatura.
15. Úsese únicamente con una tomacorriente AC de 120V.
16. 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 función bien.
17. 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.
18. 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.
19. No toque las superficies calientes. Utilice para ello los mangos o las perillas.
20. Guarde la olla arrocera en un lugar fresco y seco.
21. Use el aparato sobre una superficie nivelada, seca y resistente al calor.
22. Antes de retirar el enchufe de la toma de corriente eléctrica de la pared, asegúrese de que el aparato haya sido apagado.
23. Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, cocina recipiente interior.

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.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMESTICO.



¡NO DEJE QUE EL CABLE CUELGUE!

Para reducir el riesgo de descarga electrica, este ploya intensional mente solo debe de enchurar un lado en enchufes de luz de ploya polarisada, si la clavija no entra completamente, solo le bueita a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificada. No intente de modificar la clavija, es muy poligroso.

Si este aparato tiene ploya polarizada:

PLOYA POLARISADA

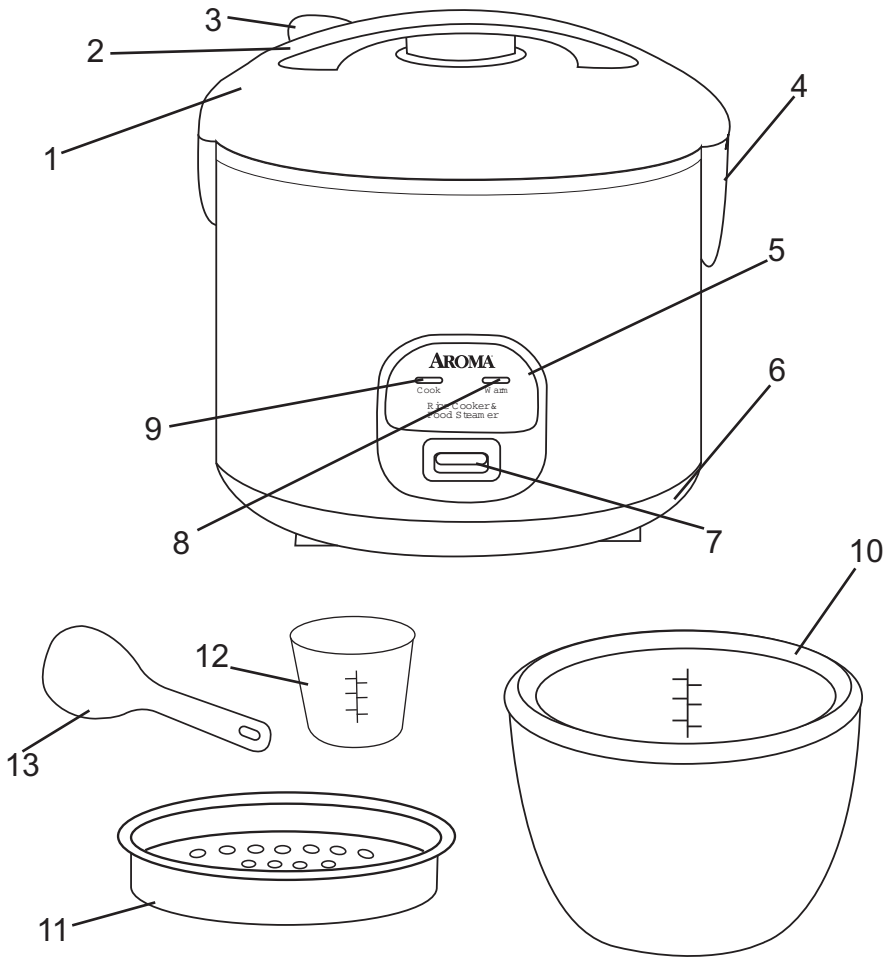
1. Un cable de corriente de medida corta es provido cone la finalidad de reducir los riesgos de que se envede.

   a. Asse gurese de que la extenssion sea no mas, o menos, del voltage del aparato.

   b. Asse gurese de que el cordon, cuelge del mostrador, mesa, que pueda ser jaludo por nino, o tropesear por accidente.

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

PARTS IDENTIFICATION

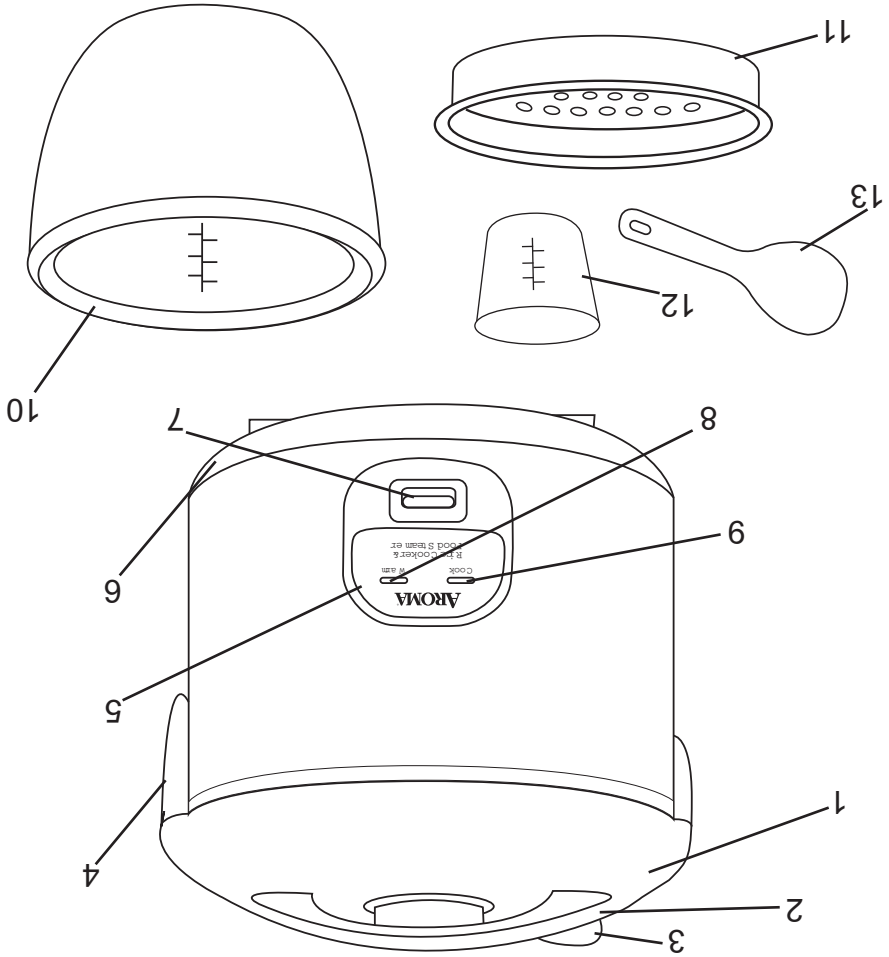


1. Safety-locking lid
2. Handle
3. Steam regulating vent
4. Condensation collector
5. Control panel
6. Rice cooker base
7. One-touch operation switch
8. Warm indicator light
9. Cook indicator light
10. Inner pot
11. Steam tray
12. Measuring cup
13. Rice paddle

3

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

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



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 cup of rice measured with the Aroma measuring cup equals to one cup on the rice/water measurement chart included on **page 6**.
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 6**.
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 cooking 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 7**).
2. Place steam tray in rice cooker.
3. Place food in the steam tray and press the one-touch operation 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.

- **If steaming food while simultaneously cooking rice, do not attempt to cook more than 8 cups or rice.**

CAUTION:

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

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 séquela 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. Seque perfectamente antes de usar.

- **No utilice limpiadores abrasivos o fibras para fallar.**
- **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. Una taza llana equivale a una taza de la tabla de medición para arroz y agua que aparece en la **página 6**.
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 cacerola interna. De acuerdo con las líneas de medición de agua que aparecen dentro de la cacerola, agregue la cantidad de agua adecuada.
4. Para un arroz más suave, permita que el arroz empape por 10 a 20 minutos antes de cocinar.
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 7**.
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 estan cocinadas, se cambiara automaticamente a la señal a "Warm" para mantenerse caliente. Recomendamos mantener la comida en "Warm" no más de 5 a 10 minitos para evitar que se sobrecicine.

- **Si cuece el alimento al vapor mientras que simultáneamente cocina el arroz, no intente cocinar más de 8 tazas o arroces.**

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 CLEAN

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.**

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. **Due to the additional water needed, do not cook more than 8 cups brown rice**.
- 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 8**), rice/water measurement may vary slightly.

***This rice cooker is designed to cook up to 10 cups of rice at a time. Cooking a larger quantity is not recommended.**

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.

GUÍAS DE COCCIÓN

Tabla de medidas de arroz/agua:

ARROZ CRUDO	AGUA CON LA MEDIDA	LINEA 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
9Tazas	9-1/2 Tazas	Línea 9	18 Tazas
10Tazas	10-1/2 Tazas	Línea 10	20 Tazas

NOTA:
- Al cocer arroz integral o arroz silvestre, agregue 3/4 de taza de agua adicional. **Debido al agua adicional necesitó, no cocinan más de 8 tazas del arroz moreno.**
- 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.

***ESTA OLLA ARROCERA SE DISEÑA PARA COCINAR HASTA 10 COPAS DE ARROZ A LA VEZ. NO SE RECOMIENDA PARA COCINAR UNA CANTIDAD MÁS GRANDE.**

CONSEJOS ÚTILES:

1. Enjuague el arroz para quitarle el exceso de salvado y almidón. Esto evitará que el arroz se queme 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 agregando una ligera capa de aceite vegetal o rocío (spray) antiadherente 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 8**), las medidas de arroz/agua pueden variar ligeramente.

COOKING GUIDES

Steaming Chart:

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

NOTE:
- The times above are cooking times once water has reached a boil. Time needed to reach boiling will vary depending upon the amount of water used.

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 closed 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 times may vary.

7

GUÍAS DE COCCIÓN

Tabla para cocer al vapor:

VEGETAL	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCIMIENTO
Espárragos	1/4 Taza	10 Minutos
Brocoli	1/4 Taza	10 Minutos
Col	1/2 Taza	15 Minutos
Zanahoria	1/2 Taza	15 Minutos
Coliflor	1/2 Taza	15 Minutos
Maíz	1/2 Taza	15 Minutos
Berenjena	1 Taza	20 Minutos
Ejotes	1/2 Taza	15 Minutos
Chícharos	1/4 Taza	10 Minutos
Espinaca	1/4 Taza	10 Minutos
Calabaza	1/4 Taza	10 Minutos
Calabacín	1/4 Taza	10 Minutos

NOTA:
- Los tiempos antedichos son tiempos de cocción una vez que el agua ha alcanzado una ebullición. El tiempo necesario alcanzar la ebullición variará dependiendo de la cantidad de agua usada.

SUGERENCIA UTILES:

1. La may oría de los vegetales absorven unicamente una pequeña parte de agua cuando se estan cocinando al vapor, no es necesario cambriar la cantidad de agua para cocinar al vapor defierentes alimentos.
2. Mantenga la tapa siempre cerrada durante todo el proceso de cocer al vapor. El 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.
3. La altura, la humedad y la temperatura exterior afectarán los tiempos de cocción.
4. La tabla de cocción al vapor es sólo para propósitos de consulta. El tiempo real de cocción puede variar.

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. The 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. "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, which 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.

ACERCA DEL ARROZ

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.

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:

Arroz de grano largo
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 corto
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 integral
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 silvestre
El arroz silvestre viene en muchas diferentes variedades y mezclas. Frecuentemente es mezclado 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 mezclado con sus frutas secas favoritas.

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. $12.00 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, 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 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 prepagado, con comprobación de compra y $12.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, el uso indebido, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es invalida 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