

AROMA *Simply Stainless*™ Instruction Manual

"America's Favorite Rice Cooker"™ Rice Cooker



Questions or concerns about your rice cooker?

Before returning to the store...



Aroma's customer service experts are happy to help. Call us toll-free at **1-800-276-6286**.



Answers to many common questions and even replacement parts can be found online. Visit **www.AromaCo.com/Support**.



? Preguntas o dudas acerca de su arrocera?
Antes de regresar a la tienda...



Nos expertos de servicio al cliente estará encantado de ayudarle. Llámennos al número gratuito a **1-800-276-6286**.



Las respuestas a muchas preguntas comunes e incluso piezas de repuesto se pueden encontrar en línea. Visita: **www.AromaCo.com/Support**.

AROMA *Simply Stainless*™ Arrocera
"La arrocera favorita de los Estados Unidos"™
Manual de instrucciones



Congratulations on your purchase of the Aroma® Simply Stainless™ Rice Cooker! With Simply Stainless™, you're getting just that. All cooking surfaces on your new rice cooker are completely 304-grade stainless steel for the taste and nutrition nature intended.

Your Simply Stainless™ Rice Cooker will perfectly cook all varieties of rice and many whole grains and automatically switch to "Keep-Warm" once they are cooked to perfection. So there's no stirring, no monitoring and no more burnt rice!

But it doesn't end there. Your new rice cooker is also great for soups, stews, stocks, jambalaya, casseroles, gumbos, desserts and much more!

Several delicious recipes are included at the back of this manual, and even more are available online at www.AromaCo.com.

Stainless steel steam trays are also available for purchase for your Simply Stainless™ Rice Cooker at www.AromaCo.com. With the addition of a steam tray, your rice cooker will become even more versatile! Enjoy delicious healthy meals of steamed poultry, fish, vegetables and more. Rice can even be cooked simultaneously as food steams, for an easy, one-pot meal.

For more information on your Aroma® Simply Stainless™ Rice Cooker or for product service, replacement parts, recipes and other home appliance solutions, please visit us online at www.AromaCo.com.

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

©2012 Aroma Housewares Company
All rights reserved.



¡Felicitaciones por comprar la arrozera Aroma® Simply Stainless™! Con Simply Stainless™, obtiene el mejor acero inoxidable. Las superficies de cocción totalmente están fabricadas en acero inoxidable grado 304 permiten una cocción que preserva los sabores naturales y los nutrientes de los alimentos.

Su arrozera Simply Stainless™ cocina a la perfección todas las variedades de arroz y otros granos, y cambia automáticamente al modo "conservar caliente" (Keep-Warm) para mantener los alimentos calientes una vez que la cocción finaliza. Ya no necesita remover ni controlar para evitar que el arroz se quemé.

Pero eso no es todo. Su nueva arrozera es perfecta también para sopas, guisos, caldos, jambalaya, guisados, quingombó, postres y mucho más.

En el reverso de este manual se incluyen varias recetas deliciosas, y puede conseguir más visitando www.AromaCo.com.

Las bandejas para cocinar al vapor de acero inoxidable para incorporar a su arrozera Simply Stainless™ están disponibles para comprar en www.AromaCo.com. Con el agregado de una bandeja para cocinar al vapor, su arrozera se vuelve aún más versátil. Disfrute deliciosas comidas saludables como carne de ave, pescado, vegetales y muchos otros alimentos cocinados al vapor. El arroz se puede cocinar simultáneamente con otros alimentos cocinados al vapor, y así preparar una deliciosa comida completa en un solo recipiente.

Para más información sobre su arrozera Aroma® Simply Stainless™, consultas sobre servicio técnico, piezas de repuesto y otros electrodomésticos, visítenos en www.AromaCo.com.



Publicada Por:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2012 Aroma Housewares Company
Todos los derechos reservados.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

1. Importante: Antes de usarse por favor lea todas las instrucciones cuidadosamente.

2. No toque las superficies calientes, utilice las manijas o las perillas.

3. Úsese solo en superficies secas, planas y resistentes al calor.

4. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, enchufe o pava en agua u otro líquido.

5. Si el aparato es usado por niños, o cerca de ellos, se recomienda una estrecha supervisión.

6. Desconéctese del enchufe cuando no esté en uso y antes de lavarse. Permita que el aparato se enfríe antes de agregarle o quitarle piezas.

7. No se opere ningún aparato con un cordón o enchufe dañado, o bien cuando haya un funcionamiento defectuoso. Por favor contacte a nuestro servicio a clientes para que lo examinen, lo reparen o lo ajusten.

8. El uso de refacciones o accesorios no recomendados por Aroma Housewares puede ocasionar fuego, un choque eléctrico o una lesión.

9. No se utilice a la intemperie.

10. No permitan que el cordón haga contacto con superficies calientes o que cuelgue de alguna mesa o mostrador.

11. No lo coloque sobre, o cerca, de un calentador o de un horno caliente.

seguridad, incluyendo las siguientes:

Cuando se usen aparatos eléctricos, siempre deberán observarse las precauciones básicas de

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. Important: Read all instructions carefully before first use.

2. Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.

3. Use only on a level, dry and heat-resistant surface.

4. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plug or the appliance in water or any other liquid. See instructions for cleaning.

5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.

6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.

7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Aroma® customer service for examination, repair or adjustment.

8. The use of accessory attachments not recommended by Aroma® Housewares may result in fire, electrical shock or injury.

9. Do not use outdoors.

10. Do not let cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.

11. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



IMPORTANT SAFEGUARDS (CONT.)

12. Do not use the appliance for other than its intended use.
13. Extreme caution must be used when moving the appliance containing rice, hot oil or other liquids.
14. Do not touch, cover or obstruct the steam vent on the top of the rice cooker as it is extremely hot and may cause scalding.
15. Use only with a 120V AC power outlet.
16. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
17. The rice cooker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electrical circuit is overloaded with other appliances, the appliance may not operate properly.
18. Always make sure the outside of the inner cooking pot is dry prior to use. If the inner pot is returned to the cooker when wet, it may damage or cause the product to malfunction.
19. Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and may cause scalding.
20. Rice should not be left in the inner cooking pot with the "Keep-Warm" function on for more than 12 hours.
21. To prevent damage or deformation, do not use the inner cooking pot on a stovetop or burner.
22. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove the plug from the wall outlet.
23. To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable inner cooking pot provided.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD (CONT.)



12. No se use el aparato para otro uso diferente al deseado.
13. Cuando utilice el aparato conteniendo arroz, aceite caliente o otros líquidos, úselo con mucha precaución.
14. No toque, cubra u obstruya el ventilador de vapor situado en la parte superior de su olla de presión, ya que el calor es extremo y le puede escaldar.
15. Úsese solo con un enchufe eléctrico de 120V AC (corriente alterna).
16. Siempre desconecte el enchufe de la pared, nunca jale el cordón.
17. Su arrocera debe de operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos en funcionamiento. Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos esto puede: bien dañar al aparato o bien causar que este no funcione adecuadamente.
18. Cerciórese siempre que el exterior de la olla interior esté seca antes de ser usada. Si la olla se regresa mojada a la olla puede dañar al aparato o provocar que no funcione apropiadamente.
19. Use precaución extrema cuando abra la tapa y durante, o inmediatamente después, de cocinar. El vapor ardiente puede escapar y causar serias quemaduras.
20. No deje el arroz en la olla interior por más de 12 horas cuando la función esté en "Keep-Warm" (Conservar caliente).
21. Para prevenir y evitar daño o deformación no se use la olla interior en una estufa u hornilla.
22. Para desconectar póngase el control en "OFF" (desconectar) y después separe el cable del enchufe en el muro.
23. Para evitar el riesgo de un choque eléctrico cocine solo en la charola interior removible que le ha sido proporcionada.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

! IMPORTANT SAFEGUARDS (CONT.)

Short Cord Instructions

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a longer extension cord is used:
 - a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.

DO NOT DRAPE CORD!



Polarized Plug

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

To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMESTICO.

Si este aparato tiene **ploya polarizada**, este ploya intencionalmente solo debe de enchufar un lado en enchufes de luz de ploya polarizada. Si la clavija no entra completamente, da vuelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificada. No intente de modificar la clavija, es muy peligroso. Si este estropeado el cordón eléctrico, hay que ser reemplazado por el fabricante o su agencia de servicio u otra persona calificada para hacer que se evita cualquier peligro.

Ploya polarizada



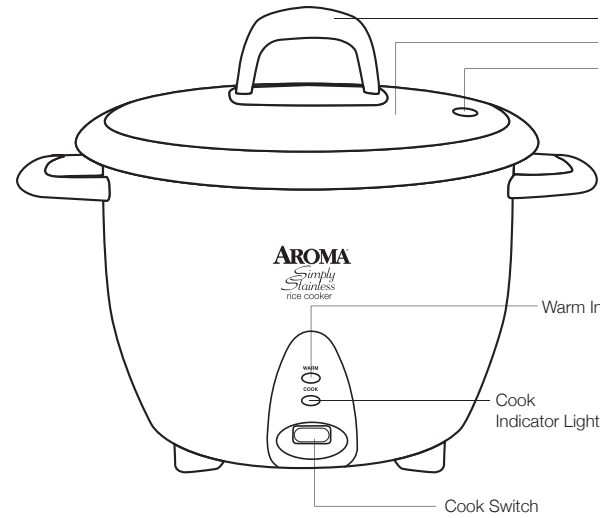
Instrucciones de cable corto

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.

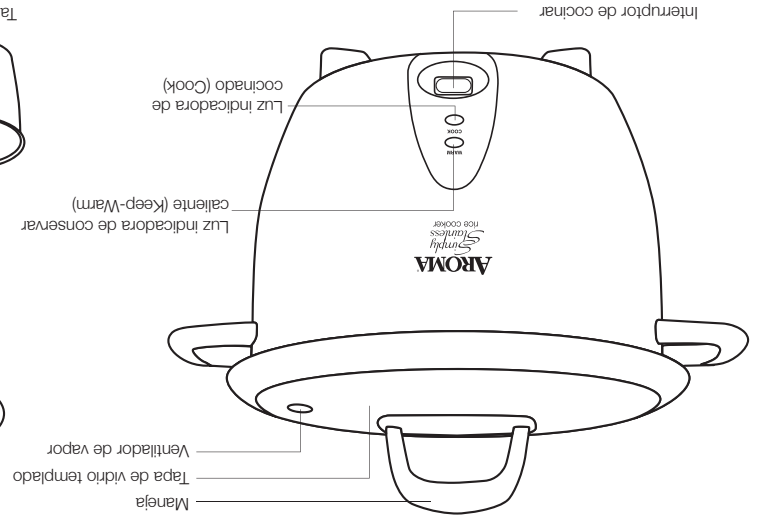
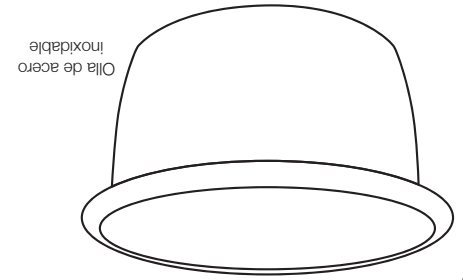
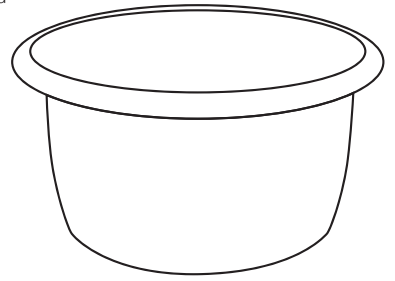
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD (CONT.)



PARTS IDENTIFICATION



Handle
Tempered Glass Lid
Steam Vent



Interruptor de cocinar
Luz indicadora de cocinado (Cook)
Luz indicadora de conservar caliente (Keep-Warm)

IDENTIFICACION DE LAS PARTES



- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Do not immerse the rice cooker base, cord or plug in water at any time.



NOTE

1. Read all instructions and important safeguards.
2. Remove all packaging materials and check that all items have been received in good condition.
3. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
4. Wash lid and accessories in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Remove the stainless steel cooking pot from rice cooker and clean with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
6. Wipe body clean with a damp cloth.



BEFORE FIRST USE



ANTES DEL PRIMER USO

1. Lee todas las instrucciones y las salvaguardias importantes.
2. Sacar todos los materiales contenidos y el embalaje y asegurarse que sean entregadas en buena condición todas las partes.
3. Desgarrar todas las bolsas plásticas porque pueden poner los niños en riesgo éstas.
4. Lavar la tapa y todos los accesorios en agua tibia y jabonosa. Enjuágalos y sécalos bien.
5. Quitar la olla de acero inoxidable la arrocera y lavarla en agua tibia y jabonosa. Enjuágala y sécala bien.
6. Pasar un trapo húmedo a la parte principal de la arrocera para limpiarlo bien.

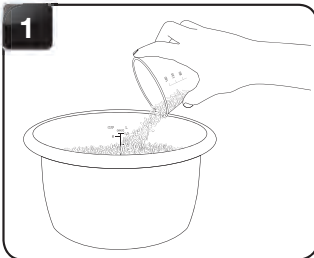


NOTA

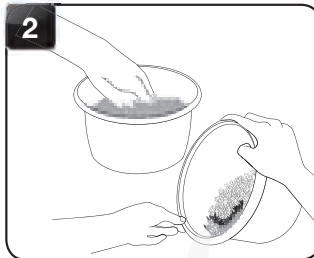
- No uses ningún producto de limpieza abrasivo ni estropajo.
- No sumerjas ni la base del hervidor, ni el cordón, ni el enchufe en agua en ningún momento.



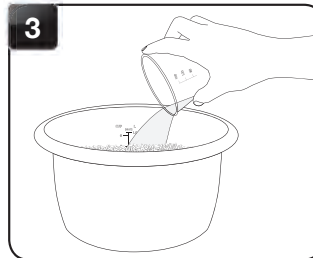
HOW TO COOK RICE



1 Using the provided measuring cup, add rice to the stainless steel cooking pot.

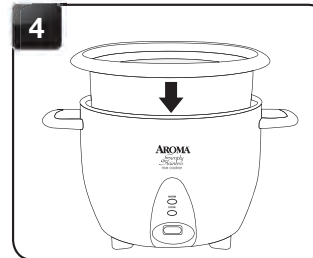


2 Rinse rice to remove excess starch. Drain.



3 Fill with water to the line which matches the number of cups of rice being cooked.*

* Due to the extra layers of bran, brown rice will require more water. See the "Rice/Water Measurement Tables" on page 9 for water amounts.



4 Place the stainless steel cooking pot into the rice cooker.



NOTE

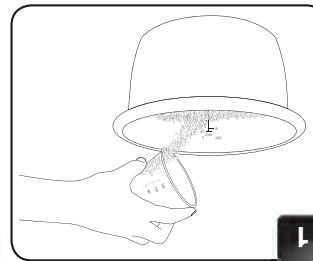
- Before placing the stainless steel cooking pot into the rice cooker, check that the cooking pot is dry and free of debris. Adding the stainless steel cooking pot when wet may damage the rice cooker.



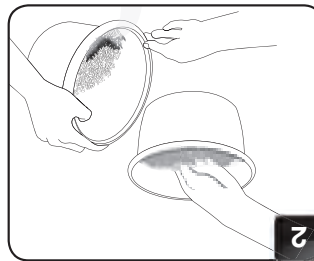
HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a $\frac{3}{4}$ standard US cup is an exact replacement.
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.
- For approximate rice cooking times and suggested rice/water ratios, see the "Rice/Water Measurement Tables" beginning on page 9.

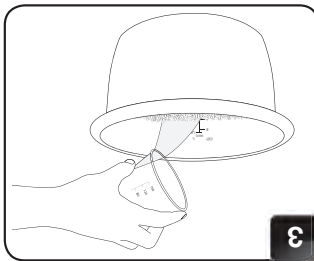
PARA COCER ARROZ



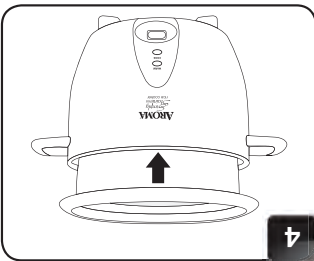
1



2



3



4

Por usar la taza de medir provista, añada arroz a la olla de acero inoxidable.

Enjuaga el arroz para quitar el almidón excedente. Cuelalo.

Llena la olla inoxidable con agua hasta la línea que corresponde al número de tazas de arroz que quieres cocer.*

* Debido a las capas extras de salvado, el arroz integral necesita más agua. Consulta las "Tablas de medidas arroz/agua" en la página 9 para los volúmenes de agua.

Pon la olla de acero inoxidable en la arrocera.



NOTA

- Antes de poner la olla de acero inoxidable en la arrocera, asegúrate que esté seca y limpia la olla. Puede dañar la arrocera el añadir de una olla mojada.



CONSEJOS ÚTILES

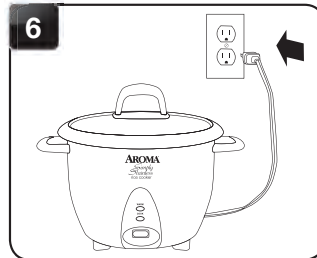
- Si pierde la taza de medir, una taza de .75 norma de EE.UU. es un reemplazo exacto.
- Para agregarle una dimensión extra de sabor al arroz, trate de sustituirlo con una variedad de su caldo de carne o de verduras favoritos; el índice porcentual de caldo/arroz debe de ser el mismo que el de agua con el arroz.
- Para los tiempos de cocer aproximados y las proporciones de arroz-agua recomendadas, consulta las "Tablas de medidas arroz/agua" en la página 9.



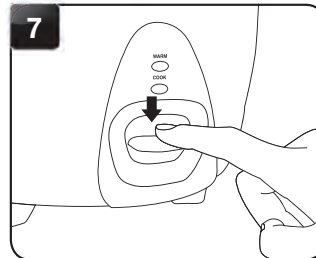
TO COOK RICE (CONT.)



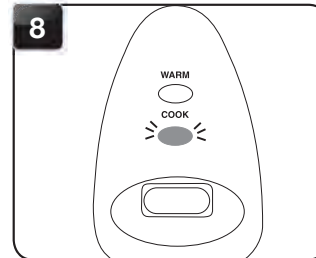
Place the tempered glass lid securely onto the rice cooker.



Plug the cord into an available outlet.



Press the COOK SWITCH to begin cooking.



The COOK INDICATOR LIGHT will illuminate as the rice cooker begins cooking the rice.

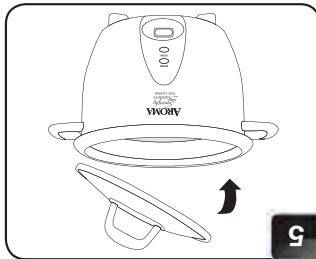


HELPFUL HINTS

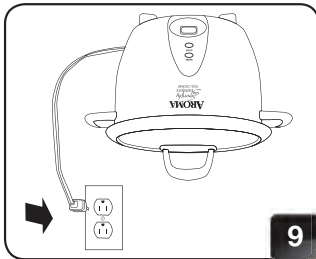
- Cooking another grain type? Follow the package instructions for best grain/water ratios. A helpful "Grain/Water Measurement Table" is included on **page 10** with Aroma's suggested ratios for several popular grains.



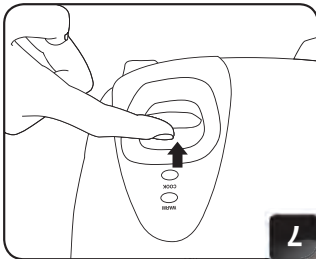
PARA COCER ARROZ (CONT.)



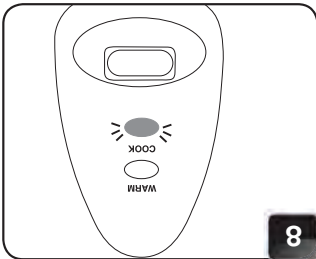
Pon la tapa de vidrio templado seguramente sobre la arrocera.



Enchufa el cordón en una salida disponible.



Pon el interruptor de cocinar hacia abajo (COOK) para empezar a cocer.



La luz indicadora de cocinado (COOK) encenderá mientras la arrocera empieza a cocer el arroz.



CONSEJOS ÚTILES

- ¿Desea cocinar otro tipo de granos? Siga las instrucciones de proporción de agua del paquete. En la **página 10** se incluye una "Tabla de proporciones de agua/granos" con las cantidades sugeridas por Aroma® para la cocción de los granos más comunes.



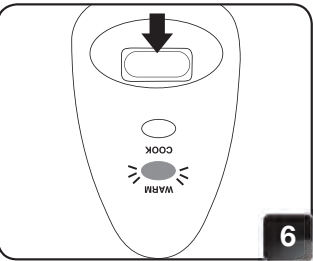
• No deje el arroz en el modo "conservar caliente" (Keep-Warm) por más de 12 horas.



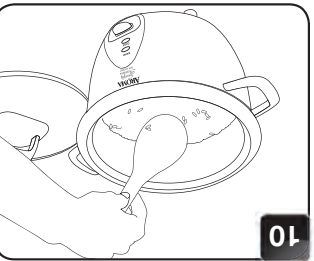
• ¿Desea más y mejores opciones de cocción? Las bandejas para cocción al vapor de acero inoxidable están disponibles para comprar en www.AromaCo.com. La bandeja para cocción al vapor transforma su arrozera en una útil vaporera para preparar una gran variedad de comidas en forma fácil y saludable.



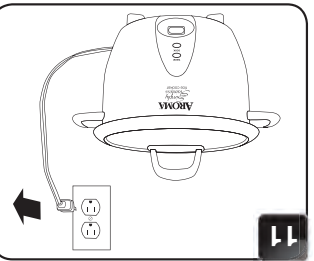
PARA COCER ARROZ (CONT.)



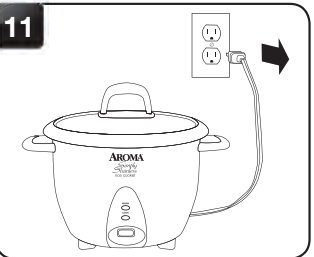
6 Cuando esté listo, el interruptor de "conservar caliente" (Keep-Warm).



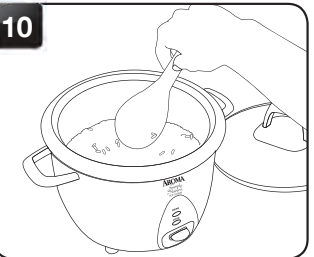
10 Para mejores resultados, agita el arroz con la pala de servir para distribuir cualquier humedad que quede.



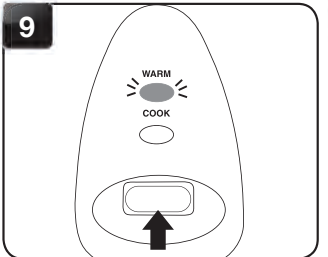
11 En cuanto acabas de servir el arroz, apaga la arrozera por desenchufar el cordón.



11 When finished serving rice, unplug the power cord to turn the rice cooker off.



10 For best results, stir the rice with the serving spatula to distribute any remaining moisture.



9 When rice is ready, the COOK SWITCH will flip up and switch into "Keep-Warm" mode.



NOTE

• Rice should not be left in the rice cooker on "Keep-Warm" for more than 12 hours.



HELPFUL HINTS

• Want even more great cooking options? Stainless steel steam trays are available for purchase at www.AromaCo.com. A steam tray will transform your rice cooker into a valuable food steamer, providing an easy and healthy way to prepare a variety of meals.



TO COOK RICE (CONT.)



RICE/WATER MEASUREMENT TABLES

White Rice

UNCOOKED RICE	RICE WATER LINE INSIDE POT	APPROX. COOKED RICE YIELD	COOKING TIMES
2 Cups	Line 2	4 Cups	18-23 Min.
3 Cups	Line 3	6 Cups	21-26 Min.
4 Cups	Line 4	8 Cups	24-29 Min.
5 Cups	Line 5	10 Cups	27-32 Min.
6 Cups	Line 6	12 Cups	30-35 Min.
7 Cups	Line 7	14 Cups	33-38 Min.
8 Cups	Line 8	16 Cups	35-42 Min.
9 Cups	Line 9	18 Cups	37-44 Min.
10 Cups	Line 10	20 Cups	40-47 Min.

Brown Rice

UNCOOKED RICE	WATER WITH MEASURING CUP	APPROX. COOKED RICE YIELD	COOKING TIMES
2 Cups	3 Cups	4 Cups	28-33 Min.
3 Cups	4¼ Cups	6 Cups	32-37 Min.
4 Cups	5½ Cups	8 Cups	36-41 Min.
5 Cups	6¾ Cups	10 Cups	40-45 Min.
6 Cups	8 Cups	12 Cups	44-49 Min.
7 Cups	9¼ Cups	14 Cups	48-53 Min.
8 Cups	10½ Cups	16 Cups	52-57 Min.
9 Cups	11¾ Cups	18 Cups	56-61 Min.



NOTE

- Brown rice takes longer to cook and requires more water than white rice due to the extra bran layers on the grains. The **water lines in the inner pot are meant for white rice only**. Please see the chart above for brown rice/water ratios.
- Brown rice, wild rice and rice mixes vary in their make-up. Some variations may require longer cooking times and/or additional water in order to achieve optimum results. Refer to the individual package instructions for cooking suggestions.
- The measuring cup included adheres to rice industry standards (180mL) and is not equal to one U.S. cup. The chart above refers to cups of rice/water according to the measuring cup provided.
- **Do not place more than 10 cups of uncooked rice (9 cups if brown rice) into this appliance at one time.** The maximum capacity of this unit is 10 cups raw rice (9 cups if brown rice) which yields 20 cups of cooked rice (18 cups brown rice).



TABLAS DE MEDIDAS ARROZ/AGUA

Arroz blanco

ARROZ CRUDO	LÍNEA ADENTRO DE LA OLLA	ARROZ COCIDO	TIEMPOS DE COCINAR
2 Tazas	Línea 2	4 Tazas	18-23 Min.
3 Tazas	Línea 3	6 Tazas	21-26 Min.
4 Tazas	Línea 4	8 Tazas	24-29 Min.
5 Tazas	Línea 5	10 Tazas	27-32 Min.
6 Tazas	Línea 6	12 Tazas	30-35 Min.
7 Tazas	Línea 7	14 Tazas	33-38 Min.
8 Tazas	Línea 8	16 Tazas	35-42 Min.
9 Tazas	Línea 9	18 Tazas	37-44 Min.
10 Tazas	Línea 10	20 Tazas	40-47 Min.

Arroz integral

ARROZ CRUDO	ARROZ INTEGRAL AGUA CON LA MEDIDA	ARROZ COCIDO	TIEMPOS DE COCINAR
2 Tazas	3 Tazas	4 Tazas	28-33 Min.
3 Tazas	4¼ Tazas	6 Tazas	32-37 Min.
4 Tazas	5½ Tazas	8 Tazas	36-41 Min.
5 Tazas	6¾ Tazas	10 Tazas	40-45 Min.
6 Tazas	8 Tazas	12 Tazas	44-49 Min.
7 Tazas	9¼ Tazas	14 Tazas	48-53 Min.
8 Tazas	10½ Tazas	16 Tazas	52-57 Min.
9 Tazas	11¾ Tazas	18 Tazas	56-61 Min.

NOTA



- El arroz integral demora más en cocinar que el arroz blanco debido a las capas extras de los granos de trigo. **Las líneas de medir en la olla interior se aplican solamente al arroz blanco.** Vea a la tabla de medidas para instrucciones especiales para cocinar arroz integral.
- El arroz integral, salvaje y otros tipos de arroz varían en sus contenidos. Algunos tipos de arroz podrán requerir un tiempo más largo para cocinar y/o agua adicional. Consulte con las instrucciones del paquete para sugerencias de como cocinarlo.
- La taza para medir incluida no es igual a una taza estándar. La tabla se refiere a tazas de arroz/agua según la taza para medir incluida.
- **La capacidad máxima de la arrocera es 10 tazas de arroz crudo (9 tazas arroz integral)** que se equivale a 20 tazas de arroz cocido (18 tazas si ese arroz integral). No ponga más que 10 tazas de arroz crudo (9 tazas si es arroz integral) en la olla desmontable.



GRAIN/WATER MEASUREMENT CHART

GRAIN	UNCOOKED GRAIN AMOUNT	WATER WITH MEASURING CUP	APPROXIMATE COOKED GRAIN YEILD
Quinoa	2 Cups	4 Cups	6 Cups
Pearl Barley	2 Cups	6 Cups	8 Cups
Kamut	2 Cups	6 Cups	6 Cups
Amaranth	2 Cups	6 Cups	4 Cups
Rye	2 Cups	6 Cups	4 Cups
Millet	1½ Cups	4 Cups	6 Cups
Bulgur	2 Cups	4 Cups	4 Cups



NOTE

- The ratios listed above are approximate and may vary due to differences in grain makeup and personal preferences.
- The measuring cup included adheres to rice industry standards (180mL) and is not equal to one US cup. The chart above refers to cups of grains/water according to the measuring cup provided.

TABLA DE PROPORCIONES DE AGUA/GRANOS



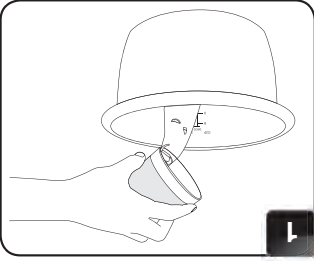
GRANO	Cantidad de grano sin cocinar	Cantidad de tazas de agua	Cantidad aproximada de grano cocido
Quinoa	2 tazas	4 tazas	6 tazas
Cebada perlada	2 tazas	6 tazas	8 tazas
Trigo Kamut	2 tazas	6 tazas	6 tazas
Amaranto	2 tazas	6 tazas	4 tazas
Centeno	2 tazas	6 tazas	4 tazas
Miño	1½ tazas	4 tazas	6 tazas
Trigo Bulgur	2 tazas	4 tazas	4 tazas

- Las proporciones anteriores son aproximadas y pueden variar según la marca de los granos y las preferencias personales.
- La medida de taza es la estándar de la industria (180 ml) y no equivale a una taza de los Estados Unidos. El gráfico anterior se refiere a tazas de granos/agua según la medida de taza provista.



NOTA

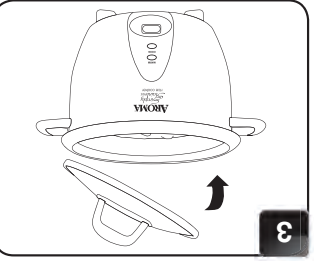
PARA COCER SOPA, CHILI O ESTOFADO



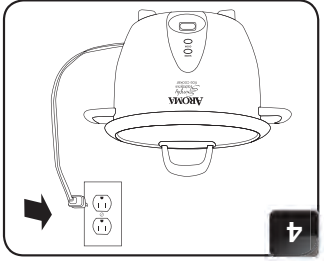
1
Añade los ingredientes a la olla de acero inoxidable.



2
Pon la olla de acero inoxidable en la arrozera.



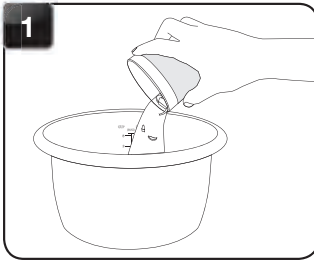
3
Pon la tapa de vidrio templado seguramente sobre la arrozera.



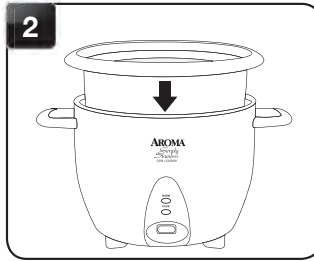
4
Enchufa el cordón en una salida disponible.



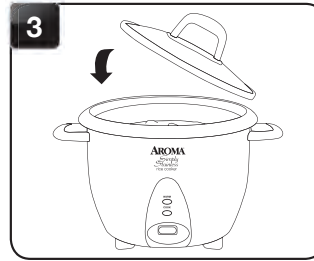
TO COOK SOUP, CHILI OR STEW



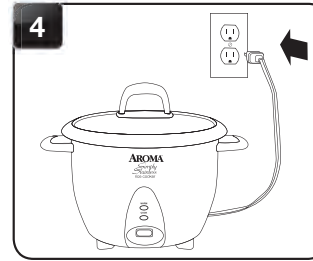
1
Add ingredients to the stainless steel cooking pot.



2
Place the stainless steel cooking pot into the rice cooker.



3
Place the tempered glass lid securely onto the rice cooker.



4
Plug the cord into an available outlet.



NOTE

- Before placing the inner cooking pot into the rice cooker, check that the cooking pot is dry and free of debris. Adding the inner cooking pot when wet may damage the rice cooker.



CAUTION

- The rice cooker will not switch to "Keep-Warm" mode until all liquid is boiled away. Follow the recipe carefully and **do not leave the rice cooker unattended.**



NOTA

- Antes de poner la olla de acero inoxidable en la arrozera, asegúrate que esté seca y limpia la olla. Puede dañar la arrozera el añadir de una olla mojada.

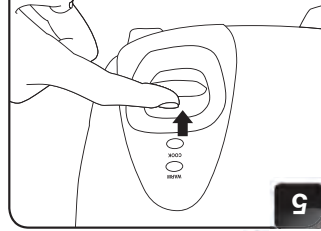


CUIDADO

- La arrozera no se cambia al estado de "conservar caliente" (Keep-Warm) hasta que sea evaporado todo el líquido. Sigue cuidadosamente la receta y **no dejes la arrozera sin vigilar.**

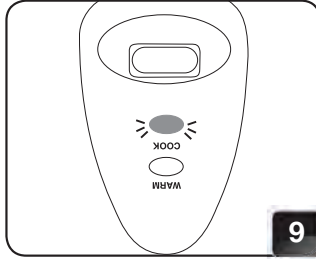


PARA COCER SOPA, CHILI O ESTOFADO (CONT.)



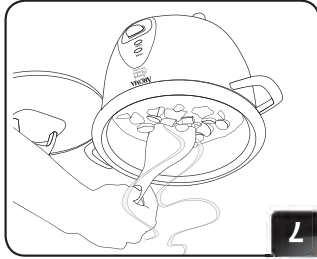
5

Pon el interruptor de cocinar hacia abajo para empezar a cocer al vapor.



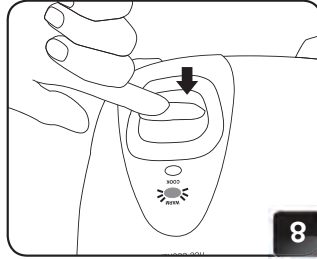
6

La luz indicadora de cocinado (COOK) encenderá mientras la arrozera empieza a cocer.



7

Abre la tapa cuidándose que evites el vapor que se escapa, y agita de vez en cuando la comida con una pala de madera de mango largo.



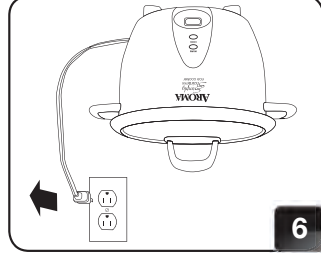
8

En cuanto está bien cocida la comida, pon el interruptor hacia al estado de "conservar caliente" (Keep-Warm).

- No deje comida en el modo "conservar caliente" (Keep-Warm) por más de 12 horas.

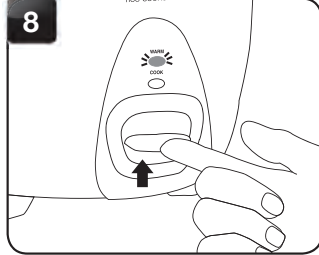


NOTA



6

En cuanto acabas de servir la comida, apaga la arrozera por desenchufar el cordón.



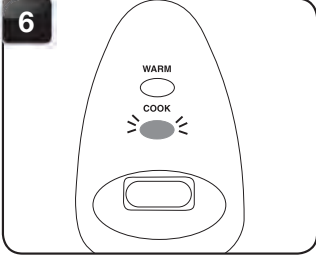
8

Once food is fully cooked, push the COOK SWITCH up to switch the rice cooker to "Keep-Warm."



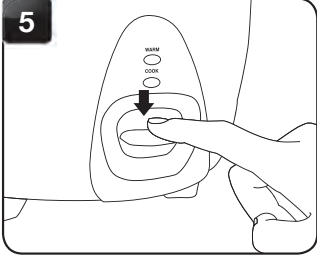
7

Using caution to avoid escaping steam, remove the lid and stir occasionally with a long-handled wooden spatula.



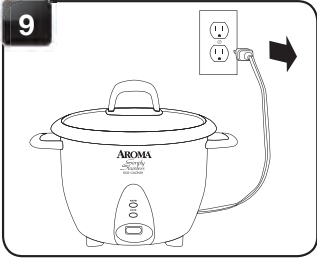
6

The COOK INDICATOR LIGHT will illuminate as the rice cooker begins cooking.



5

Press the COOK SWITCH to begin cooking.



9

When finished serving, turn the rice cooker off by unplugging the power cord.



NOTE

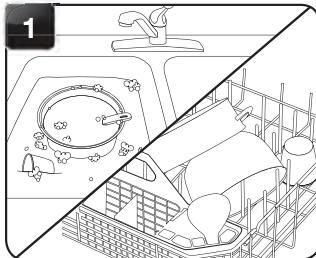
- Food should not be left in the rice cooker on "Keep-Warm" for more than 12 hours.

TO COOK SOUP, CHILI OR STEW (CONT.)





HOW TO CLEAN



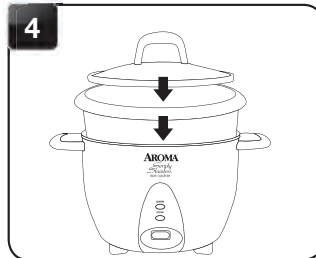
1 Handwash stainless steel cooking pot and all accessories or wash them in the dishwasher.



2 Wipe rice cooker body clean with a damp cloth.



3 Thoroughly dry rice cooker body and all accessories.



4 Reassemble for next use.

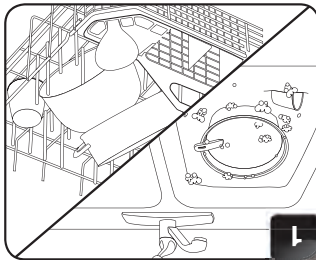


NOTE

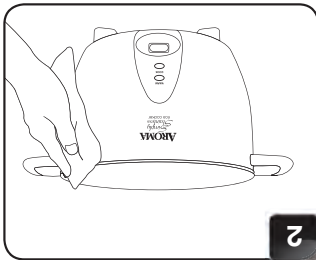
- Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on nonstick coatings.
- If washing in the dishwasher, a slight discoloration to the stainless steel cooking pot and accessories may occur. This is cosmetic only and will not affect performance.
- Any other servicing should be performed by Aroma® Housewares. Contact Aroma® customer service at 1-800-276-6286, Monday to Friday 8:30AM-4:30PM PST.



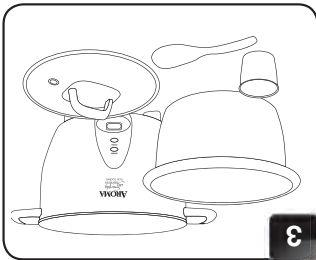
PARA LIMPIAR



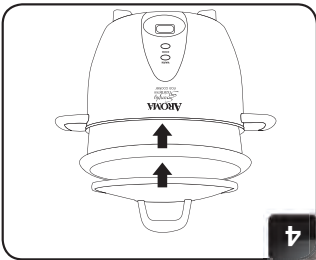
1 Calata la olla de acero inoxidable y todos los accesorios o lávalos en el lavaplatos.



2 Pásale un trapo húmedo a la parte principal del hervidor para limpiarlo.



3 Seca completamente la parte principal y todos los accesorios del hervidor.



4 Reconstrúyelo para el próximo uso.



NOTA

- No uses ningún producto de limpieza duro y abrasivo, ni estropajo, ni producto que no es considerado seguro para capas antiaadherentes. Si el lavado en el lavaplatos, una ligera decoloración de la olla de acero inoxidable y los accesorios pueden ocurrir. Este es sólo cosmético y no afecta el rendimiento.
- Cualquier otro servicio por Aroma® Housewares. Llámenos el número de servicio al cliente de Aroma® a 1-800-276-6286, L-V 8:30AM a 4:30PM, Tiempo del Pacífico.



TROUBLESHOOTING

Because rice varieties may vary in their make-up, results may differ. Below are some troubleshooting tips to help you achieve the desired consistency.

<p>Rice is too dry/hard after cooking.</p>	<p>If your rice is dry or hard/chewy when the rice cooker switches to “Keep-Warm” mode, additional water and cooking time will soften the rice. Depending on how dry your rice is, add ½ to 1 cup of water and stir through. Replace the lid and press the COOK SWITCH. When rice cooker switches to “Keep-Warm” mode, remove the lid and stir the rice to check the consistency. Repeat as necessary until rice is soft and moist.</p>
<p>Rice is too moist/soggy after cooking.</p>	<p>If your rice is still too moist or soggy when the rice cooker switches to “Keep-Warm” mode, use the serving spatula to stir the rice. This will redistribute the bottom (moistest) part of the rice as well as release excess moisture. Replace the lid and allow to remain on “Keep-Warm” mode for 10-30 minutes as needed, removing the lid and stirring periodically to release excess moisture.</p>
<p>The bottom layer of rice is browned/caramelized.</p>	<p>The bottom layer of cooked rice may become slightly browned and/or caramelized during cooking. To reduce browning, rice should be rinsed before cooking to remove any excess starch. Stirring rice once it switches to “Keep-Warm” will also help to reduce browning/caramelizing.</p>

Porque las variedades de arroz pueden variar en su composición, los resultados también pueden ser diferentes. Abajo hay algunos consejos para resolver problemas para ayudarlo a conseguir la consistencia deseada.

RESOLUCION DE PROBLEMAS



<p>Si su arroz quedó seco, duro y chicoloso cuando la olla cambia a la modalidad de “conservar caliente” (Keep-Warm) entonces use de agua y tiempo adicional para suavizar el arroz. Dependiendo qué tan seco esté su arroz, agregue de ½ a 1 taza de agua y revuélvase. Cierre la tapa y presione el interruptor de cocer. Cuando la arrocerca cambie a la modalidad “conservar caliente” (Keep-Warm) abra la tapa y agite el arroz para revisar su consistencia. Repítase como sea necesario hasta que el arroz quede suave y húmedo.</p>	<p>El arroz quedó demasiado seco y duro después de ser cocinado.</p>
<p>Si su arroz quedó todavía demasiado húmedo o apelmazado cuando la olla ya cambió a la modalidad de “conservar caliente” (Keep-Warm) entonces use una palita de madera para agitar el arroz, esto redistribuirá la parte mas húmeda y soltará la humedad excesiva. Cierre la tapa y permita que se quede en la modalidad de “conservar caliente” (Keep-Warm) por unos 10-30 minutos según sea necesario, abriendo la tapa y agitando periódicamente para liberar el exceso de humedad.</p>	<p>El arroz quedó demasiado húmedo y apelmazado después de cocinarse.</p>
<p>La capa inferior del arroz puede dorarse o caramelizarse levemente durante la cocción. Para evitar que se dore, debe enjuagar el arroz antes de cocinarlo para eliminar el exceso de almidón. Remover el arroz una vez que cambia a la posición “conservar caliente” (Keep-Warm) también ayuda a evitar que se dore o caramelice.</p>	<p>La capa inferior del arroz está dorada o caramelizada.</p>



Para más información, visite el sitio web de la Federación de Arroz de los EE.UU. en www.usarice.com/consumer.

dejan una sensación pegajosa al comerlos. Ideal para sushi, platos asiáticos y postres. quedan blandos y tienden a unirse, pero una vez que se separan y algún momento, y

El arroz de grano corto es más rieleno, corto y casi redondeado. Los granos cocidos

Arroz de grano corto

mayor tendencia a unirse. Ideal para plato principal, risotto o arroz con leche.

cocidos quedan más húmedos y tiernos que el arroz de grano largo, y tienen una

corto y ancho, y su longitud es de dos a tres veces mayor que su ancho. Los granos

El arroz de grano mediano, en comparación con el arroz de grano largo, es más

Arroz de grano mediano

poco aceite, ensaladas y pilafs.

o corto. Ideal como plato principal y acompañamiento: tazones de arroz, frituras con

más separados, ligeros y esponjosos, en comparación con el arroz de grano mediano

mayor que su ancho. Dada su composición de almidón, los granos cocidos quedan

El arroz de grano largo es alargado y delgado, y su longitud es de tres a cuatro veces

Arroz de grano largo

Hay muchas diferentes variedades de arroz disponibles en el mercado. Su Arrocería de Aroma® puede cada vez cocinar cualquier tipo de arroz perfectamente. A continuación encontrará

las variedades de arroz comúnmente disponibles y sus características:

Casi el 88% de arroz consumido en los EE.UU. se produce en los EE.UU., Arkansas, California, Luisiana, Tejas, Mississippi y Missouri producen las variedades de alta calidad de arroz

corto, medio y largo del grano así como arroz de la especialidad incluyendo jazmín, basmati, arborio, japonica aromático y negro rojo, entre otros.

El arroz es la base perfecta para tener una alimentación más sana hoy en día. Es un carbohidrato complejo que proporciona energía, fibra, vitaminas y minerales esenciales, y

antioxidantes beneficiosos para nuestro cuerpo. El arroz se puede combinar con otros alimentos saludables, como verduras, frutas, carne de res, pescado y ave, frijoles y productos

derivados de la soya.

Cortesía de la Federación de Arroz de EE.UU.

ACERÍA DEL ARROZ



ABOUT RICE Courtesy of the USA Rice Federation

Rice is the perfect foundation for today's healthier eating. It is a nutrient-dense complex carbohydrate that supplies energy, fiber, essential vitamins and minerals and beneficial antioxidants. Rice combines well with other healthy foods such as vegetables, fruits, meat, seafood, poultry, beans and soy foods.

Nearly 88% of rice consumed in the U.S. is grown in the U.S. Arkansas, California, Louisiana, Texas, Mississippi and Missouri produce high-quality varieties of short, medium and long grain rice as well as specialty rices including jasmine, basmati, arborio, red aromatic and black japonica, among others.

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

This rice has a long, slender kernel three to four times longer than its width. Due to its starch composition, cooked grains are more separate, light and fluffy compared to medium or short grain rice. The majority of white rice is enriched to restore nutrients lost during processing. Great for entrees and side dishes— rice bowls, stir-fries, salads and pilafs.

Medium Grain Rice

When compared to long grain rice, medium grain rice has a shorter, wider kernel that is two to three times longer than its width. Cooked grains are more moist and tender than long grain, and have a greater tendency to cling together. Great for entrees, sushi, risotto and rice puddings.

Short Grain Rice

Short grain rice has a short, plump, almost round kernel. Cooked grains are soft and cling together, yet remain separate and are somewhat chewy, with a slight springiness to the bite. Great for sushi, Asian dishes and desserts.

Brown Rice

Brown rice is a 100% whole grain food that fits the U.S. Dietary Guidelines for Americans recommendation to increase daily intake of whole grains. Brown rice contains the nutrient-dense bran and inner germ layer where many beneficial compounds are found. Brown rice is available in short, medium and long grain varieties and can be used interchangeably with enriched white rice.

Wild Rice

Wild rice is an aquatic grass grown in Minnesota and California and is a frequent addition to long grain rice pilafs and rice mixes. Its unique flavor, texture and rich dark color provide a delicious accent to rice dishes. Wild rice also makes a wonderful stuffing for poultry when cooked with broth and mixed with your favorite dried fruits.

For recipes and rice information visit the USA Rice Federation online at www.usarice.com/consumer.





Para más información, visite el sitio web de la Federación de Arroz de los EE.UU. en www.usarice.com/consumer.

- Septiembre es el Mes Nacional del Arroz, durante el cual se promueve el conocimiento de la versatilidad y el valor del arroz producido en los EE.UU.
- El arroz estimula la producción de serotonina en el cerebro, una sustancia química que ayuda a regular y mejorar el estado de ánimo.
- El arroz integral es 100% de grano entero. Una taza de arroz integral de grano entero proporciona dos de las tres porciones diarias recomendadas de grano entero.
- Los granos enteros como el arroz integral reducen el riesgo de enfermedades crónicas tales como enfermedad cardíaca, diabetes y ciertos cánceres, y ayuda en la gestión del peso.
- La investigación demuestra que las personas que comen el arroz tienen dietas más sanas que comedores del no-arroz y comen más como las pautas dietéticas de los Estados Unidos para las recomendaciones de los americanos.
- El arroz no contiene sodio, colesterol, grasas trans o gluten, y tiene solamente un rastro de la grasa. Una mitad-taza de arroz contiene cerca de 100 calorías.
- El arroz que se cultiva en los EE.UU. es el estándar de excelencia y representa casi el 88% del arroz que se consume en el país. Es cultivado y cosechado por agricultores locales en cinco estados centrales del sur y en California.
- El arroz es el principal ingrediente básico de la dieta de más de la mitad de la población mundial.

¿Sabía que?

ACERA DEL ARROZ (CONT.)
Cortesía de la Federación de Arroz de EE.UU.



ABOUT RICE (CONT.)

Courtesy of the USA Rice Federation

Did You Know?

- Rice is the primary dietary staple for more than half of the world's population.
- U.S. grown rice is the standard for excellence and accounts for nearly 88% of the rice consumed in America. It is grown and harvested by local farmers in five south-central states and California.
- Rice contains no sodium, cholesterol, trans fats or gluten, and has only a trace of fat. One half-cup of rice contains about 100 calories.
- Research shows that people who eat rice have healthier diets than non-rice eaters and eat more like the U.S. Dietary Guidelines for Americans recommendations.
- Whole grains like brown rice help reduce the risk of chronic diseases such as heart disease, diabetes and certain cancers, and aid in weight management.
- Brown rice is a 100% whole grain. One cup of whole grain brown rice provides two of the three recommended daily servings of whole grains.
- Eating rice triggers the production of serotonin in the brain, a chemical that helps regulate and improve mood.
- September is National Rice Month - promoting awareness of the versatility and the value of U.S. grown rice.

For recipes and rice information visit the USA Rice Federation online at www.usarice.com/consumer.





RECIPES

Garden Vegetable Soup

Ingredients

2 tablespoons	butter	4 cups
1 tablespoon	olive oil	2 sprigs
1 large	leek (white part only), thinly sliced	3 sprigs
2 large	carrots, peeled and diced	1
1 large	celery stalk, thinly sliced	1 teaspoon
4 ounces	green beans, stemmed and cut into ¼-inch pieces	2 cloves
2	zucchini, sliced	15 ounces
½ cup	bulgur	-
4 large	tomatoes, chopped	-
2 cups	chicken broth	

water
fresh parsley
fresh thyme
bay leaf
salt
garlic
jalapeno, chopped
garbanzo beans
Parmesan cheese
Pepper, to taste

Add olive oil to the stainless steel cooking pot. Press the COOK SWITCH and the rice cooker will begin to cook. Add leeks, carrots, celery, green beans, zucchini, garlic and jalapeno. Using a long-handled wooden spoon, sauté for 3 to 4 minutes. Add bulgur, tomatoes, chicken broth, water, parsley, thyme and bay leaf. Cover with lid and allow to simmer for 25 to 30 minutes. Remove and discard parsley, thyme and bay leaf. Add peas and beans. Adjust seasoning to taste and allow to cook another 5 minutes. Push the COOK SWITCH up to switch the rice cooker to "Keep-Warm." Serve hot in bowls with Parmesan cheese, to taste. Serves 6.

Classic Mushroom Pilaf

Ingredients

1 cup	rice
2 tablespoons	butter
1 small	onion, sliced
5 large	mushrooms, trimmed and cut into matchstick-sized pieces
1 small	clove garlic
¼ teaspoon	cardamom
1½ cups	vegetable broth
½ teaspoon	salt
½ cup	green peas

Place butter into the stainless steel cooking pot. Press the COOK SWITCH and the rice cooker will begin to cook. Add onion and, using a long-handled wooden spoon, sauté for 3 to 4 minutes. Add mushrooms and sauté an additional 5 to 6 minutes. Add garlic and rice and sauté until rice is well coated. Add cardamom, broth and salt. Cover and allow to come to a boil. Stir in peas. Re-cover and allow to simmer until the rice cooker completes its cooking cycle. Once the rice cooker switches to "Keep-Warm" allow to stand 5 minutes, then fluff grains gently with the serving spatula. Serve immediately. Serves 4.

For additional rice cooker recipes, or even to submit your own, visit our website at www.AromaCo.com!

RECETAS



Sopa Jardínera

Ingredients

4	tomates grandes, picados	2 tazas
2	cucharadas de manteca de aceite de oliva	2 tazas
1	de caldo de pollo	2 tazas
1	puerro grande (solo parte blanca), en rebanadas finas	4 tazas
2	ramitos zanahorias grandes, peladas, cortadas en cubos	3 ramitos
1	rama de apio, en rebanadas finas	1
4	onzas de habichuelas, sin tallo, cortadas en piezas de ¼ pulgada	1
2	de trigo bulgur	15 onzas
½	taza de queso parmesano a gusto	-
-	Pimienta a gusto	-

Ponga aceite de oliva en la olla de acero inoxidable. Presione el interruptor de cocinar (COOK) para comenzar la cocción. Agregue puerros, zanahorias, habichuelas, zucchinis, ajo y pimiento jalapeño. Revolviendo con una cuchara de mango largo, saítee durante 3 a 4 minutos. Agregue trigo bulgur, tomates, caldo de pollo, agua, perejil, tomillo y hoja de laurel. Tape y deje cocinar a fuego lento durante 25 a 30 minutos. Destape y retire el perejil, el tomillo y la hoja de laurel. Agregue las arvejas (chicharos) y los frijoles. Si hace falta, rectifique la sazón y deje cocinar 5 minutos más. Levante el interruptor de cocinar (COOK) para pasar a modo "conservar caliente" (Keep-Warm). Sirva en tazones con queso parmesano a gusto. *Sirve para 6 porciones.*

Arroz clásico con hongos

Ingredients

1	taza de arroz
2	cucharadas de manteca
1	cebolla pequeña en rebanadas
5	hongos grandes, sin tallos, cortados en rodajas
1	diente de ajo pequeño
¼	cucharadita de té de cardamomo
1 ½	tazas de caldo de verdura
½	cucharadita de té de sal
½	taza de porotos verdes

Ponga manteca en la olla de acero inoxidable. Presione el interruptor de cocinar (COOK) para comenzar la cocción. Agregue la cebolla y usando una cuchara de madera de mango largo, saítee durante 3 a 4 minutos. Agregue los hongos y saítee durante 5 a 6 minutos más. Agregue el ajo y el arroz, y saítee hasta mezclar bien. Agregue cardamomo, caldo y sal. Tape la arrocera y espere a que rompa el hervor. Agregue las arvejas (chicharos) y revuelva. Vuelva a tapar y cocine a fuego lento hasta completar el ciclo de cocción del arroz. Una vez que cambia al modo "conservar caliente" (Keep Warm) deje reposar 5 minutos y, a continuación, revuelva los granos suavemente con una espátula. *Sirva inmediatamente. Sirve para 4 porciones.*

!Para recibir recetas adicionales, o también para someter las suyas, visite nuestro sitio web en: www.AromaCo.com



RECIPES (CONT.)

Hot Apple & Steel-Cut Oats Breakfast

Ingredients

2 cups	apple juice	1/4 tsp.	cinnamon
1 cups	water	1/4 tsp.	salt
1 cup	Irish steel-cut oats	1 Tbsp.	lemon juice
3/4 cup	diced dried mixed fruit	Dash	nutmeg
1 Tbsp.	brown sugar	-	milk, for serving
1 Tbsp.	butter (optional)		

Pour juice and water into the inner cooking pot of the rice cooker. Press the COOK switch or set to the STEAM setting. Stir in oats, apples, brown sugar, butter (if using), cinnamon, nutmeg and salt. Let cook for 25 to 30 minutes, Add lemon juice and ladle into cereal bowls to serve with milk and more sugar, if desired. Serves 6.

Pineapple Rice Pudding

Ingredients

1 3/4 cups	vanilla-flavored Rice Dream non-dairy beverage
1 1/4 cups	water
4 ounces	egg substitute
1 teaspoon	vanilla extract
8 ounces	crushed pineapple, with juice
3/4 cups	jasmine rice
1/2 cup	sugar
Pinch	salt
1 tablespoon	dark rum (optional)

Pour 1 cup of Rice Dream and the water into the stainless steel cooking pot. Press the COOK SWITCH and the rice cooker will begin to cook. Stir in salt and rice. Cover and allow to simmer for 30 minutes. In a small bowl, whisk together remaining 3/4 cup Rice Dream, sugar, egg substitute and vanilla. Stir pineapple with juice into rice cooker. Stir in egg mixture and rum (if using). Allow to cook, stirring frequently, until mixture simmers and thickens. Push the COOK SWITCH up to switch the rice cooker to "Keep-Warm." Pour pudding into a large bowl and allow to cool. Pudding will thicken somewhat as it cools. Serve warm, or refrigerate and serve cold. Serves 4 to 6.

Budín de arroz y piña

2 tazas	de jugo de manzana	1 cucharada	mantequilla (opcional)
1 taza	de agua	1/4 cucharadita de té de canela	(COOK) para comenzar la cocción. Agregue avena, manzanas, azúcar negra, mantequilla (opcional), canela y sal. Cocine a fuego lento sin tapar entre 25 y 30 minutos. Agregue jugo de limón, ponga en un bol con la ayuda de un cucharón y agregue la leche antes de servir. Sirve para 6 porciones.
1 taza	de avena irlandesa (cortada)	1/4 cucharadita de té de sal	
3/4 taza	de mezcla de frutas secas	1 cucharada	jugo de limón
1 cucharada	de azúcar negra	1 pizca	nuez moscada
		-	leche, para servir

Desayuno caliente de avena y manzana

Ingredients

1 3/4 tazas	de leche de arroz Rice Dream con sabor vainilla
1 1/4 tazas	de agua
4 onzas	de sustituto de huevo
1 cucharadita de té	de extracto de vainilla
8 onzas	de piña molida, con jugo
3/4 taza	de arroz jazmín
1/2 taza	de azúcar
1 pizca	de sal
1 cucharada	de ron oscuro (opcional)

Ponga una taza de leche de arroz Rice Dream y el agua en la olla de acero inoxidable. Presione el interruptor de cocinar (COOK) para comenzar la cocción. Agregue sal y arroz, y revuelva. Tape la arrozera y cocine a fuego lento durante 30 minutos. En un bol pequeño, bata la 3/4 taza restante de leche de arroz Rice Dream, azúcar, sustituto de huevo y vainilla. Agregue la piña con el jugo en la arrozera y revuelva. Agregue la mezcla de huevo y el ron (opcional). Cocine revolviendo frecuentemente hasta que espese. Levante el interruptor de cocinar (COOK) para pasar a modo "conservar caliente" (Keep Warm). Vierta el budín en un bol grande y espere a que se enfríe. Al enfriarse el budín se vuelve más espeso. Sirva caliente, o póngalo en el refrigerador y sirva frío. Rinde 4 a 6 porciones.

!Para recibir recetas adicionales, o también para someter las suyas, visite nuestro sitio web en: 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 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 o no autorizado.

Esta garantía le da derechos legales específicos los cuales podrán variar de un estado a otro y no cubre áreas fuera de los Estados Unidos.

AROMA HOUSEWARES COMPANY

6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
L-V, 8:30 AM - 4:30 PM, Tiempo del Pacífico
Sitio Web: www.AromaCo.com



LIMITED WARRANTY

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year from provable date of purchase in the 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. \$15.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for a return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

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

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

AROMA HOUSEWARES COMPANY

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



SERVICE & SUPPORT

In the event of a warranty claim, or if service is required for this product, please contact Aroma® customer service toll-free at:

1-800-276-6286
M-F, 8:30AM – 4:30PM, Pacific Time

Or we can be reached online at CustomerService@AromaCo.com.

For your records, we recommend stapling your sales receipt to this page along with a written record of the following:

Date of Purchase: _____

Place of Purchase: _____



NOTE

Proof of purchase is required for all warranty claims.

NOTE



La prueba de compra es necesaria para todos los reclamos.

Lugar de compra: _____

Fecha de compra: _____

Para su registro, le recomendamos grapar su recibo a esta página, junto con un registro escrito de lo siguiente:

O podemos ser alcanzados en línea en CustomerService@AromaCo.com.

1-800-276-6286
L-V, 8:30AM – 4:30PM, Tiempo del Pacífico

En la eventualidad de un reclamo de garantía, o si el servicio se requiere para este producto, póngase en contacto con Aroma® de servicio al cliente al número gratuito:

SERVICIO Y SOPORTE

