

AHP-303SB

www.AromaCo.com

AROMA®

Single Electric Range

Instruction Manual
& Recipe Book



Manual de instrucciones
y recetario de cocina

AROMA®



www.AromaCo.com

AHP-303SB

Felicitades por su compra de la Parrilla Eléctrica de Un **AROMA** Quemador. Seguramente llegará a ser uno de los aparatos más útiles y versátiles en su cocina moderna.

Favor de leer todas las instrucciones antes de usarla por primera vez.

Published By:

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

© 2009 Aroma Housewares Company. All rights reserved.



Publicada Por:

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

© 2009 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

Congratulations on your purchase of the **AROMA** Single Electric Range. This will surely become one of the most useful and versatile appliances in your modern kitchen.

For more information on your Aroma® Single Electric Range, or for product service, recipes and other home appliance solutions, please visit us online at **www.AromaCo.com**.

Please read all instructions before your first use.

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

1. **Importante: Antes de usar el aparato por primera vez, deberá leer todas las instrucciones.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice los mangos y las perillas.
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. Es necesario ejercer una estrecha vigilancia cuando se use el aparato cerca de niños. Este aparato no está hecho para ser usado por niños.
5. Antes de conectar el aparato a la toma de corriente eléctrica de la pared, asegúrese de que los interruptores de control de temperatura estén puestas en la posición "OFF" (Apagado). Para desconectarla, dé vuelta al control hasta la posición de apagado, "OFF", luego saque la clavija del enchufe de la pared.
6. Desconecte el aparato de la toma eléctrica cuando no lo esté usando y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe completamente antes de ponerle o quitarle partes.
7. No ponga a funcionar este aparato si el cordón eléctrico o la clavija de enchufe se dañan o después de que el aparato funcione mal o si se ha dado de alguna manera. Regrese el aparato a la agencia de servicio autorizada más cercana para su revisión, reparación o ajuste.
8. No utilice aditivos, accesorios que no sean surtidos o recomendados por el fabricante. Las partes incompatibles crean un peligro.
9. No se use en exteriores.
10. No deje que el cordón cuelgue sobre la orilla de la mesa o del mostrador ni que esté en contacto con superficies calientes.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de una rejilla de gas o eléctrica encendidas ni dentro de un horno caliente.
12. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
13. No limpie con fibras para tallar metal. Se pueden romper pedazos de la almohadilla y tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica. Las fibras de metal para tallar pueden dañar el acabado de acero inoxidable.
14. Cuando esté en uso, mantenga la parrilla caliente a un mínimo de 10 a 12 pulgadas (25 a 30 cm) alejada de las paredes. Coloque la sobre una superficie estable, resistente al calor y en un área bien ventilada. Asegúrese de operar el aparato sobre una superficie seca y horizontal.
15. El aparato puede causar un incendio si se utiliza cuando está tapada o en contacto con materiales inflamables, como cortinas, telas y paredes.
16. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel o cualquier material similar.
17. Para que la parrilla tenga un funcionamiento de larga duración, evite que los alimentos caigan sobre el elemento de calentamiento.
18. Siempre desconecte desde la base de la tomacorriente de la pared. Nunca jale del cordón.
19. Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos, puede ser que esta unidad no funcione adecuadamente. La parrilla eléctrica deberá operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos que estén funcionando.
20. Limpie el aparato regularmente, ya que el acumulamiento de grasa presenta un riesgo de incendio.
21. Desconecte siempre la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
22. Sea sumamente precavido al utilizar o trasladar un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos a alta temperatura.

GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES

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 handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or the appliance itself in water or any other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is not intended to be used by children.
5. Prior to plugging appliance into the wall outlet, ensure temperature control switches are set to "OFF" position. To disconnect completely, set temperature control slide to "OFF" and unplug the hot plate.
6. Unplug from the wall outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool completely 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. Using attachments or accessories other than those supplied by Aroma Housewares can create a hazard. Do not use incompatible parts.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
12. Do not use appliance for other than its intended use.
13. Do not clean with metal scouring pads. Pieces may break off the pad and damage electrical parts, creating a risk of electric shock. Metal-scouring pads may damage the stainless steel finish.
14. When in use, keep hot plate a minimum of 10-12 inches away from walls. Place on a stable, heat-resistant surface and in a well-ventilated area. Place the appliance on a dry and horizontal surface.
15. A fire may occur if the hot plate is covered or touching flammable material, such as curtains, draperies, walls and the like, while in operation.
16. Do not place any flammable materials in or on the hot plate, such as paper, cardboard, plastic, etc.
17. To ensure an optimum performance life for the hot plate, avoid dropping any food on the heating element.
18. Always pull the plug out from the wall outlet. Never pull the cord.
19. If the electric circuit in use is overloaded with other appliances, this appliance may not operate properly. The appliance should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.
20. Clean the appliance regularly as a build-up of grease poses a fire hazard.
21. Always allow the appliance to cool completely before cleaning.
22. Do not attempt to move the appliance with cookware on top.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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 countertop 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 doméstico.

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este ploya intensional mente solo debe de enchurar 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 peligroso.

Si este aparato tiene ploya polarizada:

PLOYA POLARIZADA

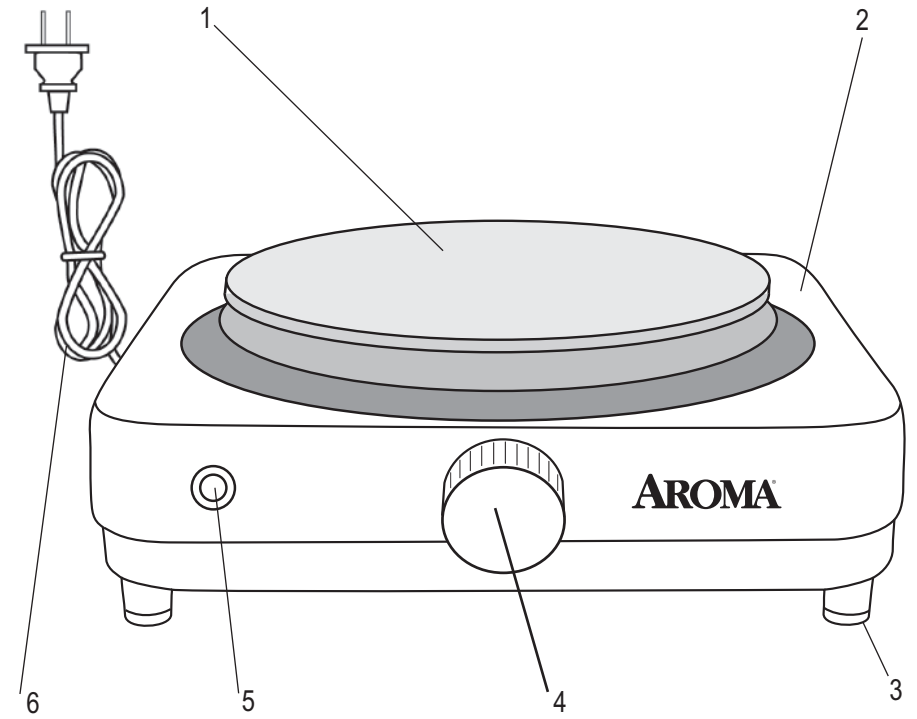
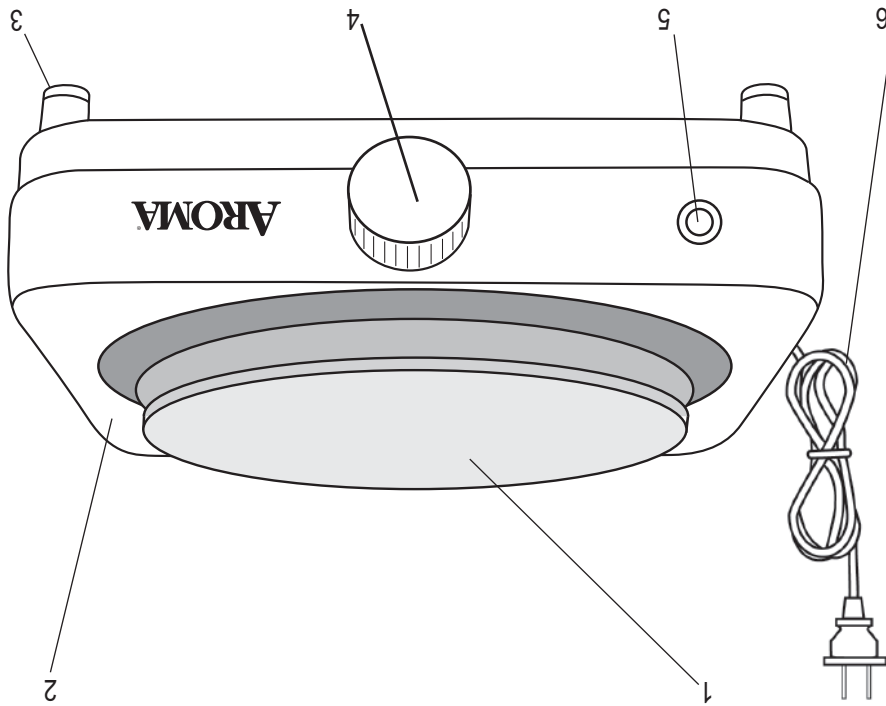


1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.
2. Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados como cuidado.
3. Si se usa un cable de extensión más largo:
 - a. La clasificación eléctrica marcada 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.

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

PARTS IDENTIFICATION

1. Elemento de calentamiento
2. Cuerpo de la parrilla
3. Patas antiderrapantes
4. Interruptor del control de la temperatura
5. Foco indicador de electricidad
6. Cordón eléctrico y clavija de enchufe



1. Heating Element
2. Hot Plate Body
3. Non-Skid Feet
4. Temperature/Off Control Knob
5. Indicator Light
6. Power Cord and Plug

HOW TO USE

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Place the hot plate in a flat, sturdy and heat-resistant surface.
2. Set the temperature control knob to the "OFF" position.
3. Plug the hot plate into an available wall outlet.
4. Without placing any pots or pans on the hot plate, turn the temperature control knob to "HIGH" for 3 to 5 minutes to heat the unit thoroughly.

CHOOSE THE RIGHT POTS AND PANS

1. For the most efficient operation of the hot plate, use pots and pans that are in good condition. They should have a solid and flat base to ensure proper contact with the heating element.
2. We suggest using pots and pans whose bottoms have diameters between 6½" to 7" and with a maximum cooking capacity of 1½ quarts.

USING THE HOT PLATE

1. Turn the temperature control knob to your desired cooking setting.
2. **Quick Temperature Guide:**

Warm	This setting is great for keeping cooked foods at an ideal temperature for serving.
Low	Use this setting for simmering, stewing, slow cooking, poaching, braising and applying gentle heat to foods that can burn or scorch easily, such as cream based sauces, delicate meats and seafood.
Medium	The medium setting is ideal for pan frying, deep frying foods like chicken wings and potato wedges, and it's also the perfect setting for cooking soups.
High	Use the high setting when sautéing or stir frying, bringing water to a boil, in preparation for soups or stock or for steaming foods such as artichokes and broccoli.

3. After cooking is finished, turn the temperature control knob to the "OFF" position and unplug.

CAUTIONS:

1. **Do not touch the heating element or the body of the hot plate while in operation as will be extremely hot.**
2. The hot plate heating element will remain hot for some time even after it has been turned to the "OFF" position. Always wait for the hot plate to cool completely before cleaning or storing.
3. Do not immerse the hot plate in any liquid.
4. Do not allow the power cord to come in contact with any hot surfaces on the hot plate.
5. Do not leave the hot plate unattended while in operation.
6. Avoid dripping liquids on the surface of the hot plate while cooking.

ADDITIONAL SAFETY CAUTIONS:

1. Do not use pots and pans with uneven bottoms for cooking on the hot plate.
2. Never heat food directly on the hot plate as doing so will pose a risk of fire or electric shock.
3. The hot plate must be turned to "Off" position and disconnected from power when not in use.
4. The pots and pans to be used on the hot plate should not extend beyond the hot plate itself or prevent easy access to the temperature control knob.

INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DE USAR LA PARRILLA ELÉCTRICA POR PRIMERA VEZ:

1. Coloque la parrilla sobre una superficie plana y sólida.
2. Coloque el botón de control de temperatura en la posición "Off" (Apagado).
3. Conecte la parrilla a una toma de corriente eléctrica de pared.
4. Sin colocar ninguna olla o sartén sobre la parrilla, ponga el control de temperatura en alto durante 3 a 5 minutos para que la unidad se caliente.

ELIJA LAS OLLAS Y LOS SARTENES ADECUADOS

1. Para la operación más eficiente de la parrilla, use ollas y sartenes que estén en buenas condiciones. Deben tener una base sólida y plana para asegurar el contacto adecuado con el elemento de calentamiento.
2. Sugieramos usar ollas y sartenes cuyas bases tengan diámetros entre 6 1/2" y 7" (16.5 y 18 cm) y con una capacidad máxima de 1 1/2 cuartos (1.4 litros).

INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LA PARRILLA

1. Ponga el botón de control de temperatura en la configuración de cocción deseada.

2. Guía rápida de temperatura:

Calentamiento	Esta configuración es maravillosa para mantener los alimentos cocinados a una temperatura ideal para servir.
Baja	Use esta configuración para hervir a fuego lento, estofar, cocinar con lentitud, escalfar, dorar a fuego lento y aplicar poco calor a los alimentos que se pueden quemar o quemar con facilidad como las salsas a base de crema, carnes delicadas y mariscos.
Media	La configuración de calor medio es ideal para freír en sartén o freír en aceite abundante alimentos como las alitas de pollo y los gajos de patatas, además de que también es la configuración perfecta para cocinar sopas.
Alta	Use la configuración de calor alto cuando sofita o frita, cuando necesite hervir el agua en la preparación de sopas y caldos, así como para cocinar alimentos al vapor como alcachofas y brócoli.

3. Después de que la cocción ha concluido, ponga el botón de control de temperatura en la posición "Off" (Apagado) y desconecte el aparato de la toma eléctrica.

PRECAUTIONS:

1. **No toque el elemento de calentamiento o el cuerpo de la parrilla mientras esté en operación ya que está caliente.**

2. Tenga precaución porque la superficie de la parrilla permanecerá caliente durante un tiempo, incluso después de apagarla. Siempre espere a que la parrilla caliente se enfríe por completo antes de limpiarla o guardarla.
3. No sumerja la parrilla en ningún líquido.
4. No permita que el cable de corriente entre en contacto con ninguna superficie caliente de la parrilla.
5. No deje la parrilla encendida sin vigilar.
6. Evite derramar líquidos sobre la superficie de la parrilla mientras esté cocinando.

ADVERTENCIAS ADICIONALES DE SEGURIDAD:

1. No use ollas y sartenes con fondos irregulares para cocinar sobre la parrilla.
2. Nunca caliente alimentos directamente sobre la parrilla ya que hacerlo representará un riesgo de incendio y descarga eléctrica.
3. La parrilla se debe poner en "Off" (Apagado) y desconectarse de la corriente eléctrica cuando no esté en uso.
4. Las ollas y los sartenes a usarse sobre la parrilla no deberán ser mas grandes que la parrilla ni invadir el área cercana al control de temperatura y al botón de apagado.

CÓMO LIMPIAR EL APARATO

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

1. Apague la parrilla y luego desconecte el aparato.
2. Espere a que la parrilla se enfríe por completo antes de limpiarla.
3. Limpie el cuerpo de la parrilla con un paño húmedo usando un detergente casero no abrasivo. Limpíela a conciencia con un paño.
4. Limpie la superficie de la parrilla con polvo limpiador casero y un paño húmedo. Déjelo secar antes de usarlo.
5. Se recomiendan los limpiadores comerciales hechos específicamente para parrillas eléctricas porque ayudan a preservar el acabado original de la parrilla.

! PRECAUCIÓN:

- Ø No utilice limpiadores abrasivos ni fibras para tallar.
- Ø Nunca sumerja en agua ni en otro líquido, ninguna parte de este aparato ni el cordón eléctrico.
- Ø La parrilla eléctrica no debe lavarse en máquinas lavavajillas.

HOW TO CLEAN

Always unplug unit and allow to cool completely before cleaning.

1. Turn the temperature control knob to the "Off" position and then unplug the appliance.
2. Wait for the hot plate to cool completely before cleaning.
3. Clean the body of the hot plate with a damp cloth using a non-abrasive household detergent. Wipe it thoroughly clean.
4. Clean the cooking plate surface with household cleaning powder and wipe clean with a damp cloth. Let it dry before its next use.
5. Commercial cleaners made specifically for hot plates are recommended as they help preserve the original finish of the hot plate.

! CAUTION:

- Ø Do not use harsh or abrasive cleaners.
- Ø Do not immerse any part of appliance or power cord in water or any other liquid.
- Ø The electric burner is not dishwasher safe.

Creamy Chicken with Angel Hair Pasta

- Serves 4
- 4 Boneless, skinless chicken breasts
 - 1 cup Diced onions
 - 2 Minced shallots
 - 2 tbsp Extra virgin olive oil
 - ½ cup Heavy Cream (or half and half)
 - 2 tbsp Finely chopped fresh tarragon
 - 1 tsp Salt (plus additional salt to season the chicken)
 - ½ tsp Fresh ground pepper (plus additional pepper to season the chicken)
 - 1 tsp White wine
 - 8 oz. Angel hair pasta (cooked)

Heat the olive oil in a skillet on high heat. Season both sides of each chicken breast with salt and pepper. Cooking in batches, brown the chicken breasts on each side (about 5 to 8 minutes per side). Remove the chicken breasts as soon as the meat is cooked through. After removing the chicken breasts, add onions, shallots, white wine to the skillet and cook until the onions become soft and translucent. Add cream, salt, pepper, and tarragon to the skillet and cook for an additional 5 to 7 minutes. (Add 1/2 cup of chicken stock if more liquid is desired.) Place the cooked chicken breasts on the cooked pasta and ladle the cream sauce over the chicken and pasta.

Santa Fe Chicken with Salsa

- Serves 4
- 4 Boneless, skinless chicken breasts
 - ½ tsp Red chili powder
 - ½ tsp Salt
 - 1 tsp Cumin
 - 2 - 3 Limes
 - 1 tsp Fresh grated ginger
 - ½ jar Medium salsa
 - ¼ cup Finely chopped cilantro

Squeeze limes over the chicken breasts. Season both sides of each breast with chili powder, salt, cumin, and ginger. Allow the chicken to rest for 30 minutes in the refrigerator. Bring a skillet to high heat and brown the chicken breasts on each side in batches (about 5 to 8 minutes per side). After the meat has cooked through, remove the breasts and cut into strips. Serve topped with salsa and cilantro.

Exprima los limones sobre las pechugas de pollo. Sazone ambos lados de cada pechuga con polvo de chile, sal, comino y jengibre. Deje que el pollo repose durante 30 minutos en el refrigerador. Ponga un sartén a temperatura alta y dore las pechugas de pollo de cada lado en lotes (alrededor de 5 a 8 minutos por lado). Después de que la carne esté cocida, retire las pechugas y córtelas en tiras. Sirvalas con la salsa encima y cilantro.

- Rinde 4 porciones
- 4 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel
 - ½ cucharadita de polvo de chile rojo
 - ½ cucharadita de sal
 - 1 cucharada de comino
 - 2-3 limones
 - 1 cucharada de jengibre fresco rallado
 - ½ botella de salsa medio picante
 - ¼ taza de cilantro fresco

POLLO SANTA FE CON SALSA

Caliente el aceite de olivo en un sartén a temperatura alta. Sazone ambos lados de cada pechuga de pollo con sal y pimienta. Cocine en lotes, dore las pechugas de pollo de cada lado (cerca de 5 a 8 minutos por lado). Retire las pechugas de pollo tan pronto como la carne esté cocida. Después de retirar las pechugas de pollo, agregue las cebollas, los cebollines y vino blanco al sartén y cocine hasta que las cebollas estén suaves y transparentes. Agregue crema, sal, pimienta y estragón al sartén y cocine durante otros 5 a 7 minutos. (Agregue 1/2 taza de caldo de pollo si desea que esté más líquido). Coloque las pechugas de pollo cocidas sobre la pasta cocida y sirva con un cucharón la salsa de crema sobre el pollo y la pasta.

- Rinde 4 porciones
- 4 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel
 - 1 taza de cebollas picadas
 - 2 cebollines picados
 - 2 cucharadas de aceite de olivo extra vírgen
 - ½ taza de crema para batir doble o mitad y mitad (de crema y leche)
 - 2 cucharadas de salsa fresca picada finamente
 - 1 cucharadita de sal (más sal adicional para sazonar el pollo)
 - ½ cucharadita de pimienta recién molida (más pimienta adicional para sazonar el pollo)
 - 1 cucharadita de vino blanco
 - 8 onzas (225 g aproximadamente) de pasta cabello de ángel cocida

POLLO A LA CREMA CON PASTA CABELLO DE ANGEL

BISTEC DE FALDA DE RES EN MARINADA PICANTE

Rinde 4 porciones
 1 ½ libras (1.360 Kg aproximadamente) de bístec de falda de res, sin grasa
 2 cucharaditas de ajo finamente picado
 1 lata de tomates machacados (15 ½ onzas)
 ¼ taza de cilantro fresco

Marinada para el bístec
 2 cucharadas de aceite de olivo extra virgen
 2 cucharaditas de azúcar morena
 2 cucharaditas de pimienta recién molida
 2 chiles jalapeños
 2 cucharaditas de canela molida
 2 cucharadas de jugo de limón

Mezcle todos los ingredientes en un tazón grande para hacer la marinada. Coloque la falda de res en la mezcla y deje que la carne se marine durante al menos 2 horas en el refrigerador. (Tendrá más sabor si se marina durante la noche). Caliente el aceite de olivo en un sartén a temperatura alta. Con cuidado pase la carne al sartén y dórela por ambos lados (alrededor de 3 minutos por lado). Una vez que la carne alcance la textura deseada, retirela y agréguela el ajo y los tomates al sartén. Deje que los tomates y el ajo se frían a temperatura media durante 2 minutos. Rebane la carne en tiras delgadas a lo largo de la veta. Sirvala caliente con la salsa de tomate encima y cilantro.

RECETAS

RECIPES

Spicy Skirt Steak

Serves 4

1½ lb Skirt Steak (trimmed of fat)
 2 tbsp Finely minced garlic
 1 can Crushed tomatoes (15½ oz.)
 ¼ cup Chopped cilantro

Steak Marinade:

2 tbsp Extra virgin olive oil
 2 tsp Brown Sugar
 2 tsp Fresh ground pepper
 2 Jalapeños
 2 tsp Ground cinnamon
 2 tbsp Lime juice

Mix the ingredients for the marinade together in a large bowl. Place the skirt steak in the mixture and allow the steak to marinate for at least 2 hours in the refrigerator. (It will be more flavorful if left overnight). Heat the olive oil in a skillet on high heat. Carefully transfer the steak to the skillet and brown both sides (approximately 3 minutes per side.) Once the steak reaches the desired doneness, remove the steak and add the garlic and tomatoes to the skillet. Allow the tomatoes and garlic to simmer on medium for 2 minutes. Slice the steak thinly across the grain. Serve hot, topped with tomato sauce and cilantro.

Spring Vegetable Sauté

- Serves 4
- 2 tbsp Extra virgin olive oil
 - 3 Shallots (cut crosswise into thin slices)
 - ½ lb Sugar snap peas
 - 1 lb Asparagus
 - 1 can Lima beans (15 oz. drained of juices)
 - 1 can Fresh corn kernels (15 oz. drained of juices)
 - 1 tsp Lemon juice
 - ½ tsp Minced lemon zest
 - 1 tsp Salt

Wash and dry the asparagus. Using a vegetable peeler, shave the skin off of the bottom half of each stalk. Cut the asparagus diagonally into slices roughly ½ inch wide. Wash the sugar snap peas. Trim and remove strings. Heat 1 tbsp of olive oil in a skillet on medium high heat. Sauté the shallots until they are tender. Remove the shallots. Turn the heat to high. Add the snap peas along with ½ tsp of salt and sauté until tender. Return the shallots to the skillet and add the remaining 1 tbsp of olive oil with the asparagus and ½ tsp of salt. Sauté until the asparagus is tender. Add the corn and lima beans and stir for 1 to 2 minutes. Add lemon zest and lemon juice. Stir to thoroughly heat.

Salteado de verduras primavera

- Rinde 4 porciones
- 2 cucharadas de aceite de olivo extra virgen
 - 3 chabotes (córteles diagonalmente en rebanadas delgadas)
 - ½ libras de chícharos dulces
 - 1 libras de espárragos
 - 1 lata frijoles lima (15 onzas, escurrelos)
 - 1 lata mazorcas de maíz frescas (15 onzas, escurrelas)
 - 1 cucharada jugo de limón
 - ½ cucharada de peladura de lima picada
 - 1 cucharadita de sal

Lave y seque los espárragos. Con un pelador de vegetales, retire la cáscara de la mitad inferior de cada tallo. Corte los espárragos diagonalmente en rebanadas de cerca de ½ pulgada de ancho. Lave los chícharos dulces. Corte y retire las vetas. Caliente 1 cucharada de aceite de olivo en un sartén a temperatura de media a alta. Saltee los chabotes hasta que estén suaves. Retire los chabotes. Ponga el calor a temperatura alta. Agregue los chícharos dulces junto con ½ cucharadita de sal y saltee hasta que estén suaves. Vuelva a colocar los chabotes en el sartén y agregue la cucharada restante de aceite de oliva con los espárragos y ½ cucharadita de sal. Saltee hasta que los espárragos estén suaves. Agregue el maíz y los frijoles lima y revuelva durante 1 a 2 minutos. Agregue las peladuras de lima y el jugo de lima. Revuelva para calentar bien.

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 prepaid, 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 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

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 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