

AROMA®

*Electric Range
Double*



Model: AHP-311

Instructions Manual &
Recipes

AROMA®

*Parrilla Eléctrica de
Dos Quemadores*



Manual De Instrucciones y
Recetario De Cocina

Modelo: AHP-311

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

Please read all instructions before your first use.



Felicidades por su compra de la Parrilla Eléctrica de Un Quemador **AROMA**. 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.

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

Published By:



Publicada Por:

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

© 2005 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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

1. 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 ni la parrilla eléctrica.
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. Desconecte el aparato de la toma eléctrica cuando no lo esté usando y antes de limpiarlo. Deje que se enfrie completamente antes de ponerle o quitarle partes.
6. 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 dañado de alguna manera. Regrese el aparato a la agencia de servicio autorizada más cercana para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios eléctricos que no estén recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar lesiones.
8. No se use en exteriores.
9. No deje que el cordón cuelgue sobre la orilla de la mesa o del mostrador ni que esté en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico ni dentro de un horno caliente.
11. Deberá tenerse cuidado extremo al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. No intente mover la parrilla con una olla o sartén encima.
12. Para desconectarla, dé vuelta al control hasta la posición de apagado, "OFF"; luego saque la clavija del enchufe de la pared.
13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
14. Utilice únicamente utensilios para cocinar adecuados para estufas eléctricas. Asegúrese que la superficie para cocinar de estos utensilios sea una base plana. Ver el dibujo en la página 4 para mayor información.
15. Coloque una esterilla o cubierta resistente al calor debajo de la unidad antes de usarla, a fin de evitar un posible daño, debido al calor, a la parte superior del mostrador o de la mesa.
16. Cualquier mantenimiento a la unidad, que no sea la limpieza, deberá realizarlo únicamente una agencia autorizada de servicio de reparación.
17. Limpie el aparato regularmente, ya que el acumulamiento de grasa presenta un riesgo de incendio.
18. Nunca cocine el alimento directamente sobre el quemador. Siempre utilice un sartén u olla para cocinar adecuados.
19. No intente cortar el alimento dentro del utensilio para cocinar mientras que esté sobre el quemador caliente.
20. No deje el utensilio para cocinar sobre el quemador caliente sin estar pendiente de él. Es necesario mantener una supervisión constante cuando use este producto.
21. Esta hornilla de quemadores dobles se fabrica con un quemador de menor potencia eléctrica, con menos vatios y otro quemador de mayor potencia eléctrica, con más vatios. El quemador de menor potencia no resplandecerá en rojo brillante como el otro. Favor de tomar nota que esto no es que funcione mal.

GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES

SAVE THESE INSTRUCTIONS

1. Including the following:
 - Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances,
 - To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or electrical burners in water or other liquid.
 - Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
 - 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 electrical burners in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. This appliance is not intended to be used by children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool completely before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest manufacturer or service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Do not attempt to move appliance containing hot oil or other hot liquids. Do not remove plug from wall outlet.
12. To disconnect, turn controls to "OFF" position, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Use only cookware that is suitable for electric ranges. Make sure the cookware has a flat base/cooking surface. See figure on page 4 for more information.
15. Place a heat resistant pad or mat under the unit before using to prevent possible heat damage to counter or table top.
16. Any maintenance other than cleaning should be performed only by an authorized service repair station.
17. Clean the appliance regularly as a build-up of grease poses a fire hazard.
18. Never cook food directly on the burners. Always use proper cookware.
19. Do not attempt to cut food in cookware while on the heated burners.
20. Do not leave cookware on hot burners unattended. Close supervision is necessary when using this product.
21. Notice: This double burner range is manufactured with one low wattage burner and one high wattage burner. The lower wattage burner will not glow bright red like the other burner. Please note that this is not a malfunction.

IMPORTANT SAFEGUARDS



This appliance is for household use only.

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

POLARIZED PLUG

- 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.
3. If a longer extension cord is used:

 1. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
 2. Longer extension cords are provided to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
 1. A short power-supply cord is provided to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

1. Un cable de corriente de medida corta es provisto con la finalidad de reducir los riesgos de que se enrede.
 - a. Asegúrese de que la extensión sea no más, o menos, del voltaje del aparato.
 - b. Asegúrese de que el cordón cuelgue del mostrador, mesa, que pueda ser jalado por niño, o tropeseado por accidente.

PLOYA POLARISADA

Si este aparato tiene poya polarizada:

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este poya intencionalmente solo debe de enchufar un lado en enchufes de luz de poya polarizada, si la clavija no entra completamente, solo lo buelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificado. No intente de modificar la clavija, es muy peligroso.

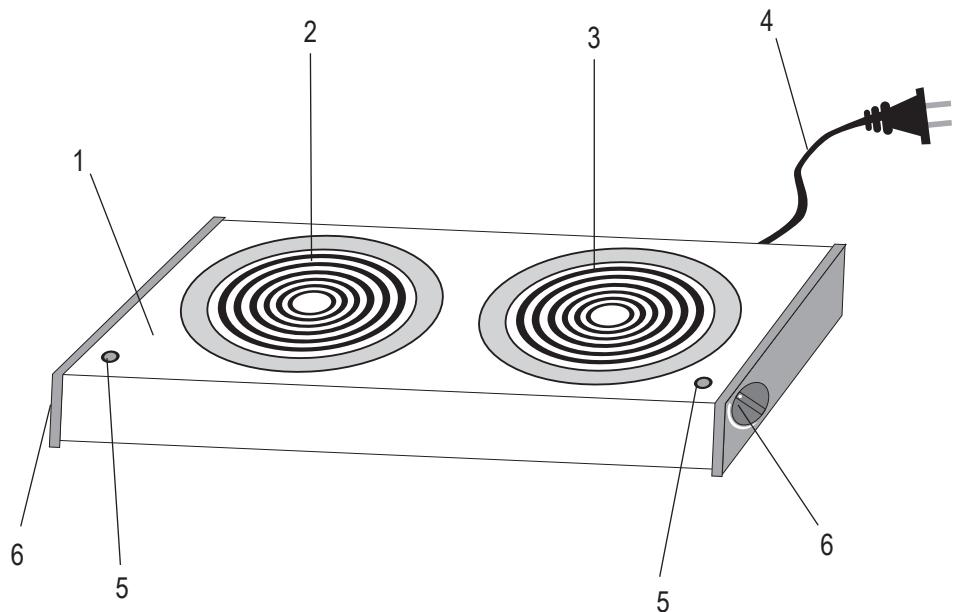
¡NO DEJE QUE EL CABLE CUELGE!



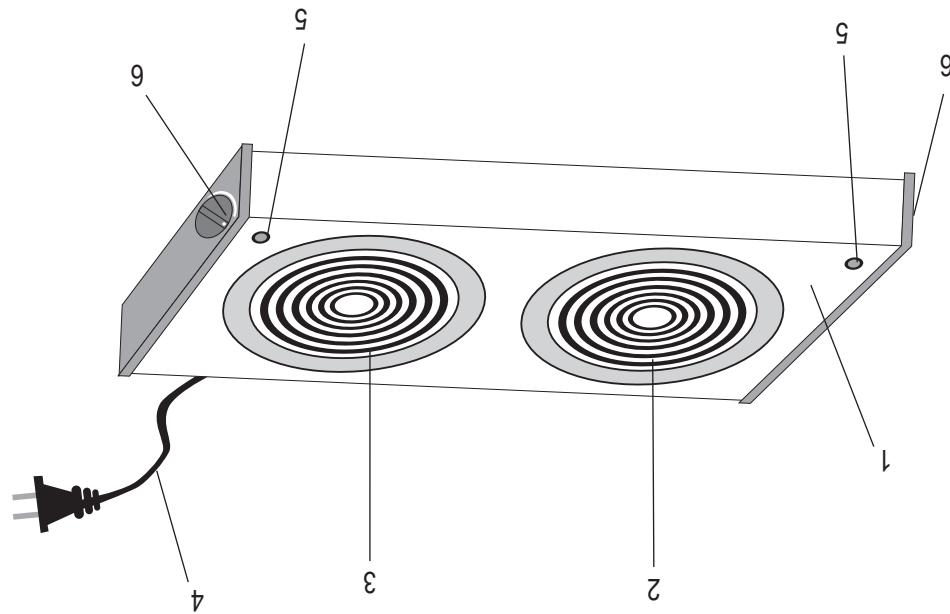
ESTE APARATO ES PARA USO DOMESTICO.

IDENTIFICACIÓN DE LAS REFACCIONES

3



1. Cuerpo del quemador
2. Elemento calentador de 440 Watts
3. Elemento calentador de 1000 Watts
4. Perilla de control
5. Focos indicadores de la electricidad
6. Perillas de control



PARTS IDENTIFICATION

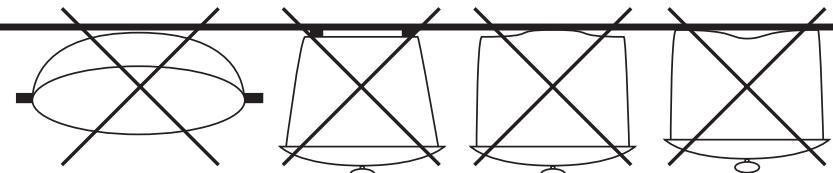
higher wattage burner. The lower wattage burner will not glow bright red like the other burner. Please note that this is not a malfunction.

- This double burner range is manufactured with one low wattage burner and one higher wattage burner. The lower wattage burner will not glow bright red like the other burner.

Notice:

- Turn the control knob to the desired level of heat. The temperature can be adjusted from low to high by turning the control knobs.
- Place the cookware on burners.
- When finished cooking, turn control knobs to OFF position and unplug from wall outlet. Wait until the burners have completely cooled before cleaning.
- This double burner range is manufactured with one low wattage burner and one higher wattage burner. The lower wattage burner will not glow bright red like the other burner. Please note that this is not a malfunction.

How to Use:



- Do not use any cookware that does not have a completely flat bottom..

Caution:

- To ensure safety and maximum heat efficiency, use only pots and pans with flat bases. See figure below.
- Stainless steel, nonstick, heat-proof glass and heat-proof ceramic cookware are suitable to use on the electric burners.
- The diameter of the bottom of pots and pans should be within 1 inch of the diameter of the burners, cooking surface to ensure safety.

Suitable Cookware To Use:

- Do not immerse any part of this appliance or power cord in water or other liquid.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Wipe burners clean with a damp cloth.
- Place the electric burners on a flat, sturdy, heat resistant counter, or tabletop for use.
- Remove all packaging materials and make sure items are received in good condition.
- Read all instructions and important safeguards.
- Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.

Before First Use:

HOW TO USE

CÓMO USAR SU APARATO

Antes de Usar la Parrilla Eléctrica por Primera Vez:

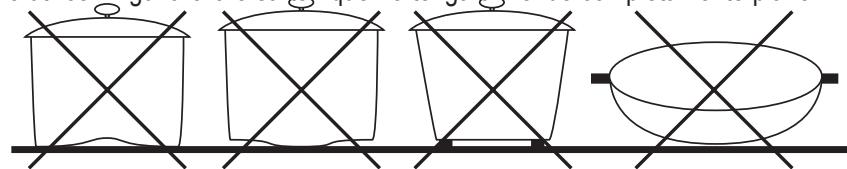
- Lea todas las instrucciones y las medidas de seguridad importantes.
- Retire todos los materiales de empaque y asegúrese de que los artículos se reciban en buenas condiciones.
- Rompa todas las bolsas de plástico, ya que pueden representar un riesgo para los niños.
- Para usar la parrilla eléctrica, colóquela sobre un mostrador o cubierta de mesa plana(a) y firme, resistente al calor.
- Limpie la parrilla con una toalla húmeda.
 - No utilice limpiadores abrasivos ni fibras para tallar.
 - Nunca sumerja en agua ni en otro líquido, ninguna parte de este aparato ni el cordón eléctrico.

Ollas y Sartenes Adecuados para Usarse con este Aparato:

- A fin de garantizar la seguridad y el máximo rendimiento de calor, utilice únicamente ollas y sartenes con fondos planos. Ver figura que aparece abajo.
- Las ollas y sartenes de acero inoxidable, de material no adherente, de vidrio o cerámica resistentes al calor son adecuadas para usarse en las parrillas eléctricas
- El diámetro del fondo de las ollas y sartenes deberá medir 1 pulgada menos del diámetro de la superficie de los quemadores donde se cocina, a fin de garantizar seguridad.

PRECAUCIÓN:

- No utilice ninguna olla o sartén que no tenga un fondo completamente plano.



Modo de empleo:

- Dé vuelta a la perilla de control hasta el nivel de calor deseado. La temperatura puede ajustarse de baja a alta con sólo dar vuelta a las perillas de control.
- Coloque las ollas o los sartenes sobre los quemadores.
- Cuando haya terminado el cocimiento, dé vuelta a las perillas de control hasta la posición de apagado, "OFF" y desconecte la parrilla del tomacorriente de la pared. Espere hasta que la parrilla se enfrie completamente antes de limpiarla.

Aviso:

- Esta hornilla de quemadores dobles se fabrica con un quemador de menor potencia eléctrica, con menos vatios y otro quemador de mayor potencia eléctrica, con más vatios. El quemador de menor potencia no resplandecerá en rojo brillante como el otro. Favor de tomar nota que esto no es que funcione mal.

CÓMO LIMPIAR EL APARATO

5

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

1. Levante el elemento tubular de calentamiento para limpiar el platillo en donde cae lo que pueda chorrear y que se encuentra debajo del elemento.
- No utilice limpiadores abrasivos ni fibras para tallar.
- Nunca sumerja en agua ni en otro líquido, ninguna parte de este aparato ni el cordón eléctrico.
- La parrilla eléctrica no debe lavarse en máquinas lavavajillas.

Almacenamiento:

1. Guarde las parrillas en un lugar fresco y seco.
2. A fin de proteger los elementos tubulares de calentamiento, no amontone cosas sobre las parrillas cuando las guarde.

1. Store the burners in a cool, dry place.
2. To protect the tubular heating elements, do not stack any items on burners when stored.

Storage:

- Always unplug unit and allow to cool completely before cleaning.
- 1. Use a damp soft sponge or cloth to clean the burners. It is ok to use a small amount of non-abrasive detergent.
- Do not use harsh abrasive cleaners.
- Do not immerse any part of this appliance or power cord in water or other liquid.
- Electric burners are not dishwasher safe.

RECETAS

9

RECIPES

CREAMY CHICKEN WITH ANGEL HAIR PASTA

Makes 4 servings	4 boneless, skinless chicken breasts
	2 shallots, sliced
	2 tbsp olive oil
	1/2 cup half-and-half or heavy whipping cream
	1/4 cup finely chopped fresh tarragon
	1 tsp salt
	1/2 tsp pepper
	1 tsp white wine
	8 oz. cooked angel hair pasta

Heat olive oil in a skillet. Add chicken and cook at medium heat for 5 to 8 minutes per side or until golden brown. Remove chicken from skillet. Do not turn off the range. Add sliced onions, shallots and wine to skillet. Cook about 5 minutes. Place chicken in the skillet. Fold chicken cutlets with half-and-half, salt, pepper and tarragon. Add ½ cup chicken stock if more juice is desired. Cook for an additional 5 to 7 minutes. Serve chicken and sauce over cooked angel hair pasta.

LIME FLAVORED POTATO WEDGES

Makes 4 servings	2 Russet potatoes
	1/4 cup mayonnaise
	1 tsp salt
	1 tbsp fresh lime juice
	1 tsp freshly ground black pepper
	1 tbsp vegetable oil

Cut potatoes into ¼" thick wedges. Pat dry with paper towels. Heat vegetable oil in skillet at medium heat. Add potato wedges. Pan fry potatoes for about 10 minutes or until both sides golden. Mix mayonnaise and lime juice to coat the potatoes. Cook for another 5 minutes or until done.

POLLO A LA CREMA CON PASTA CABELLO DE ÁNGEL

Rinde 4 porciones

4	pechugas de pollo deshuesadas y sin piel
1	taza de cebolla en rebanadas
2	chalotes rebanados
2	cucharadas de aceite de oliva
½	taza de crema para batir doble o mitad y mitad (de crema y leche)
¼	de taza de salvia fresca picada finamente
1	cucharadita de sal
½	cucharadita de pimienta
1	cucharadita de vino blanco
8	onzas (225 g aproximadamente) de pasta cabello de ángel cocida

Caliente el aceite de oliva en un sartén. Agregue el pollo y cocine a calor mediano de 5 a 8 minutos por cada lado o hasta que esté dorado. Saque el pollo del sartén. No apague la hornilla. Agregue la cebolla y los chalotes rebanados y el vino al sartén. Cocine aproximadamente 5 minutos.

Coloque el pollo en el sartén. Envuelva las piezas de pollo con la crema, sal, pimienta y salvia. Si se desea más jugo, agregue ½ taza de caldo de pollo. Cueza de 5 a 7 minutos más. Sirva el pollo y la salsa sobre la pasta de cabello de ángel cocida.

REBANADAS DE PAPA CON SABOR A LIMÓN

Rinde 4 porciones

2	papas Russet
¼	de taza de mayonesa
1	cucharadita de sal
1	cucharada de jugo de limón fresco
1	cucharadita de pimienta negra recién molida
1	cucharada de margarina vegetal derretida

Corte las papas en rebanadas gruesas de ½". Séquelas dándoles palmadas con toallas de papel absorbente. Caliente el aceite vegetal en un sartén a calor mediano. Agregue las rebanadas de papas. Fríe las papas durante aproximadamente 10 minutos o hasta que ambos lados estén dorados. Mezcle la mayonesa y el jugo de limón para cubrir las papas. Cocine otros 5 minutos o hasta que estén cocidas.

RECETAS

7

BISTEC DE FALDA DE RES EN MARINADA PICANTE

Rinde 4 porciones

1 ½ libras (1.360 Kg aproximadamente) de bistec de falda de res, sin grasa

Marinada para el bistec

2 cucharaditas de vino para cocinar

2 cucharadas de aceite de oliva

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

1 cucharada de salsa soya light

¼ de taza de ajo, picado finamente

1 taza de tomate sin semilla, picado finamente

½ taza de caldo de res

Seque con palmas, con toallas de papel absorbente, el bistec de falda de res y recórtelo la grasa. Ponga a marinar el bistec con todos los ingredientes en un tazón grande y refrigerélo durante 2 horas. Caliente un sartén a calor alto. Cocine el bistec durante 3 minutos por cada lado. Agregue el ajo y el tomate picados al sartén, Cuando ya esté listo, saque el bistec, póngalo sobre una tabla de picar y reserve la salsa en un tazón pequeño. Corte el bistec en rebanadas delgadas contra la dirección de la fibra de la carne. Sirva caliente y póngale encima la salsa y cilantro fresco picado.

POLLO SANTA FE CON SALSA

Rinde 4 porciones

4 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel

½ cucharadita de polvo de chile rojo y sal

1 cucharada de comino

2 cucharadas de jugo de limón amarillo

½ cucharada de jengibre fresco rallado

½ botella de salsa medio picante

Seque con palmas, con toallas de papel absorbente, el pollo y póngalo a marinar con el jugo de limón, el ajo y el polvo de chile. Ponga un sartén a calor mediano.

Cocine el pollo durante 15 minutos por cada lado, o hasta que quede cocido. Rebane el pollo en tiras y sírvalo con salsa, cilantro fresco picado y elotes al vapor.

the chicken into strips and serve with salsa, freshly chopped cilantro and steamed corn.

Pat chicken dry and marinade with lemon juice, ginger, garlic and chili powder. Bring skillet to medium heat. Cook chicken for 15 minutes per side or until cooked. Slice chicken into strips and serve with salsa, ginger, garlic and chili powder. Bring

1/2 jar of medium spicy salsa
1/2 tbsp grated fresh ginger
2 tbsp lemon juice
1 tbsp. cumin
1/2 tsp red chili powder and salt
4 skinless, boneless chicken breasts
Makes 4 servings

SANTA FE CHICKEN WITH SALSA

grain. Serve hot and top with sauce and chopped fresh cilantro.

Cutting board and reserve the sauce in a small bowl. Slice steak across the and add beef stock to simmer for about 2 minutes. When done, remove steak to bowl and refrigerate for 2 hours. Heat skillet over high heat. Cook steak for 3 minutes per side. Add chopped garlic and tomato to skillet. Cook a few more minutes and add beef stock to simmer for about 2 minutes. When done, remove steak to bowl and refrigerate for 2 hours. Heat skillet over high heat. Cook steak for 3

Pat the skirt steak dry and trim off fat. Marinade steak with all ingredients in a large bowl and refrigerate for 2 hours. Heat skillet over high heat. Cook a few more minutes per side. Add chopped garlic and tomato to skillet. Cook a few more minutes and add beef stock to simmer for about 2 minutes. When done, remove steak to

1/2 cup beef stock
1 cup finely chopped, seedless tomato
1/4 cup finely chopped garlic
1 tbsp light soy sauce
1 tbsp lime juice
2 tsp ground cinnamon
2 tsp ground cinnamom
2 jalapeños
2 tsp fresh ground pepper
2 tsp brown sugar
2 tbsps olive oil
2 tbsps cooking wine
Steak Marinade:

1-1/2 lbs. Skirt steak, trim off fat
Makes 4 servings

MARINATED SPICY SKIRT STEAK

RECIPES

RECIPES

GRILLED HERB-STUFFED CHICKEN

Makes 2 servings
1 quartered chicken with skin (including 2 legs and 2 thighs with wings)
1 tsp salt
2 tbsp finely chopped chives
1 tbsp finely chopped fresh rosemary
1 tsp ground black pepper
1/2 tsp dried thyme
2 tbsp melted vegetable margarine
1 tbsp light sour cream

Marinade chicken with salt, wine and black pepper and place in refrigerator for 30 minutes. Combine stuffing ingredients (chives, fresh rosemary, black pepper, dried thyme, melted vegetable margarine, sour cream) in a medium bowl, stir well. Take one spoon of stuffing mixture and stuff it under the skin of chicken. Leave the skin attached to chicken. Cook on medium heat about 10 minutes for each side. Turn to low heat and cook until the chicken is fully done. Serve hot with pasta.

MU-SHU PORK WRAP

1/2 lb. lean pork tenderloin	2 eggs, lightly beaten	1 medium carrot	2 green onions	5 oz. bamboo shoots	1/4 cup soaked black mushrooms	2 tbsp Hoisin sauce	1/2 tbsp sugar	1 tsp soy sauce	4 warm Mandarin flour skins	2 tbsp vegetable oil	2
------------------------------	------------------------	-----------------	----------------	---------------------	--------------------------------	---------------------	----------------	-----------------	-----------------------------	----------------------	---

Cut pork and vegetables into matchstick shreds. Marinate pork with soy sauce and beaten eggs. Combine pork and vegetables. Add 1 more tsp of vegetable oil if needed. Heat vegetable oil in large skillet over high heat. Stir fry green onions and cornstarch. Heat vegetable oil in skillet until the pork turns white, then remove cooked pork. Add the rest of vegetables to the skillet and stir fry for about 5 to 7 minutes then pour in the pork for about 3 minutes until the pork turns white, then remove cooked pork. Add the rest of vegetables to the skillet and stir fry for about 5 to 7 minutes then pour in the cornstarch. Cut pork and vegetables into matchstick shreds. Marinate pork with soy sauce and

RECETAS

POLLO ASADO A LA PARRILLA, RELLENO CON HIERBAS

Rinde 2 porciones

1 pollo partido en cuatro partes, con piel, (incluyendo 2 patas y 2 muslos con alas)
1 cucharadita de sal
2 cucharadas de cebollinos, picados finamente
1 cucharada de romero fresco, picado finamente
1 cucharadita de pimienta negra molida
1/2 cucharadita de tomillo deshidratado
2 cucharadas de margarina vegetal derretida
1 cucharada de crema agria ligera

Ponga a marinar el pollo con la sal, vino y la pimienta negra y métalo en el refrigerador durante 30 minutos. Combine los ingredientes del relleno (cebollinos, romero fresco, pimienta negra, tomillo deshidratado, margarina vegetal derretida, crema agria) en un tazón mediano, revuélvalos bien. Tome una cuchara de esta mezcla y rellene con ella debajo de la piel del pollo. Deje la orilla de la piel pegada al pollo. Cocine a calor mediano aproximadamente 10 minutos por cada lado. Dé vuelta a la perilla hasta calor bajo y cocine hasta que el pollo esté totalmente cocido. Sírvalo caliente acompañado de pasta.

ENVOLTURA MU-SHU DE PUERCO

1/2 lb. (426 g) de lomo de puerco sin grasa
2 huevos batidos ligeramente
1 zanahoria mediana
2 cebollas verdes
5 onzas (149 g) de brotes de bambúes
1/4 de taza de champiñones negros remojados
2 cucharadas de salsa Hoisin
1/2 cucharada de azúcar
1 cucharadita de salsa soya
4 cortezas de harina mandarina calientes
2 cucharadas de aceite vegetal

Corte el puerco y los vegetales en pedazos delgados. Ponga a marinar el puerco con salsa soya y maicena. Caliente el aceite vegetal en un sartén grande a fuego alto. Fría las cebollas verdes y el puerco durante aproximadamente 3 minutos, revolviéndolos, hasta que el puerco se ponga blanco; luego retire el puerco cocido. Agregue el resto de los vegetales al sartén y revuelva de 5 a 7 minutos y enseguida vacíe los huevos batidos. Combine el puerco y los vegetales. Si es necesario, agregue 1 cucharadita más de aceite vegetal. Sazone con la salsa Hoisin, sal y azúcar al gusto y continúe revolviendo por otro minuto o hasta que los ingredientes estén totalmente cocidos. Envuelva el Mu-Shu con las tortillas delgadas de harina y sirva caliente.

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 \$8.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, el uso indebido, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es inválida en caso de que el aparato sea desarmado o se le dé mantenimiento en un centro de servicio no autorizado.

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

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
M-F, 8:30 AM - 5:00 PM, Pacific Time
Website: www.aromaco.com

This warranty gives you specific legal rights and which may vary from state to state and does not cover areas outside the United States.
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.
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. \$8.00 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.
Aroma Housewares Company warrants that the product is free from defects in material and workmanship for one year from the date of purchase in continental United States.
Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year from the date of purchase in continental United States.

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