

User Guide  
**Manual**  
del usuario



# **16 CUP RICE COOKER**

---

# **OLLA ARROCERA DE 16 TAZAS**

English.....Page 3  
Español.....Página 11



# Contents

<b>Parts List.....</b>	<b>3</b>
Contents	3
Assembly	3
<b>General Information.....</b>	<b>4</b>
Safety Instructions	5
<b>User Instructions .....</b>	<b>6</b>
Cooking Guide	7
<b>Cleaning and Maintenance.....</b>	<b>8</b>
<b>Other Useful Information.....</b>	<b>9</b>
Technical Specifications	9
Storing	9

**MAIN PARTS**

1. Lid
2. Steamer Insert
3. Pot
4. Base
5. Power Indicator Lights
6. Spoon
7. Measuring Cup

**CONTENTS OF PACKAGING**

- Lid
- Steamer Insert
- Measuring Cup
- Spoon
- Pot
- Base
- Instruction Manual

**ASSEMBLY**

1. Unpack the Rice Cooker from the box. NOTE: The lid is packed upside down.
2. Wipe clean all the parts with a soft damp cloth or sponge and warm water. Rinse and dry thoroughly. **DO NOT IMMERSE THE RICE COOKER BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
3. Using a damp cloth or sponge, wipe the motor base.

**DO NOT USE ANY ABRASIVE MATERIAL TO CLEAN THE SURFACE**

**DO NOT IMMERSE THE BLENDER BASE INTO WATER AT ANY TIME**

## GENERAL INFORMATION

When using the 16 Cup Rice Cooker, basic safety precautions should be observed. **PLEASE READ AND SAVE ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE 16 CUP RICE COOKER.**

1. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. The Rice Cooker is not intended for use by children.
2. For indoor household use only.
3. Unplug the Rice Cooker from the outlet when not in use and before cleaning.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or Rice Cooker base in water or any other liquid.
5. Do not operate the Rice Cooker with a damaged cord or plug, or if the Rice Cooker malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the Rice Cooker to the nearest authorized service facility for examination, repair or refund.
6. Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could constitute a danger to the user and risk damage to the Rice Cooker.
7. Never move the Rice Cooker by pulling the cord. DO NOT let the electrical cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
8. Place the Rice Cooker on a flat, level, stable, heat resistant surface when using.
9. Do not place the Rice Cooker on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. Do not use the Rice Cooker with a damaged outlet.
11. Make sure hands are dry when plugging in and unplugging the Rice Cooker.
12. Do not use this Rice Cooker for other than intended use.
13. This Rice Cooker is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the Rice Cooker by a person responsible for their safety.
14. It is not necessary to preheat the appliance.
15. DO NOT allow any liquid to drip into the base of the Rice Cooker.
16. The Rice Cooker and its accessories may become hot. It is recommended to use hot pads or oven mitts when removing the lid, steamer insert or rice pot.

## SAVE ALL INSTRUCTIONS

## SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING:** Read and understand all instructions. Failure to follow all instructions listed below may result in electric shock, fire or serious personal injury. The warnings, cautions, and instruction discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. It must be understood by the operator that common sense and caution are a factor which cannot be built into this product, but must be supplied by the operator.

**CAUTION:** A short power supply cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available from local hardware stores and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is required, special care and caution is necessary. Also the cord must be: (1) marked with an electrical rating of 125V, and at least 13 A., 1625 W., and (2) the cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

### POLARIZED PLUG

**NOTE:** This Rice Cooker has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way.

If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug.

If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

### ELECTRIC POWER

If electric circuit is overloaded with other appliances, your appliances may not operate properly. The appliances should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.

### SAFETY WARNING

Although your Rice Cooker is easy to operate, for your safety, the warnings below must be followed:

1. Do not place the Rice Cooker near a heat source.
2. Never leave the Rice Cooker unattended while connected to the electrical outlet.
3. Use the Rice Cooker on a stable work surface away from water.
4. Do not unplug from the wall socket by pulling on the supply cord.
5. The Rice Cooker must be unplugged:
  - A. After each use.
  - B. If it appears to be faulty.
  - C. Before cleaning or maintenance.

**THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.  
SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

## USER INSTRUCTIONS

### Before First Use

- Wash all pieces, except base unit, in warm soapy water, rinse, and dry thoroughly before first use.
- Do NOT immerse base in water or any other liquid.

### How to Cook Rice

1. Place the measured rice to the pot and distribute it evenly.
2. Fill the pot to the appropriate measuring line with water using the measurements marked inside the pot.



3. Place the pot into the base of the Rice Cooker and cover with lid.
4. Plug the Rice Cooker into an outlet. The 'Warm' indicator light will automatically turn on. This starts the heating function.
5. To start cooking the rice, press the white button down and the 'Cook' indicator light will turn on. NOTE: When the 'Warm' indicator light is on, the cooker is automatically kept within a range of 140°F-176°F (60°C-80°C).
6. When the rice is finished cooking, the white button will automatically release and the 'Cook' indicator light will turn off. The 'Warm' indicator light will stay on to keep the rice warm before serving. NOTE: Allow the rice to rest on 'Warm' at least 15 minutes before serving.
7. When removing lid from cooker, lift the lid away from your body to avoid injury due to hot steam.
8. Unplug the Rice Cooker when not in use.



**NOTE:** The charts below are for reference only. Actual cooking times may vary.

### COOKING GUIDE (for white rice)

Amount of Rice (based on measuring cup provided)	Amount of Water*	Cooking Time	Amount of Cooked Rice
2 cups	Up to 2 cup line	23 to 26 minutes	4 to 5 cups
4 cups	Up to 4 cup line	30 to 35 minutes	6 to 8 cups
6 cups	Up to 6 cup line	35 to 40 minutes	10 to 12 cups
8 cups	Up to 8 cup line	40 to 45 minutes	14 to 16 cups

\*NOTE: If desired, add seasonings and oil or butter with rice before adding water. Broth can be substituted for water. Sauces may be added to the rice after it is cooked.

### HOW TO STEAM

1. Pour water into pot and place pot into the base of the Rice Cooker.
2. Place steamer insert with desired vegetables into pot and cover with lid.
3. Plug the Rice Cooker into an outlet. The 'Warm' indicator light will automatically turn on. This starts the heating function.
4. To start steaming the vegetables, press the white button down and the 'Cook' indicator light will turn on.
5. **NOTE:** Although this rice cooker can steam vegetables, it does not have a separate steam setting. When steaming, it is important to check vegetables during steaming times as the white cook button may not release by the time the vegetables are done.
6. When the vegetable have reached the desired tenderness, you must remove the steamer insert from the rice cooker or it will continue to cook.
7. When removing lid from cooker, lift the lid away from your body to avoid injury due to hot steam.
8. Unplug the Rice Cooker when not in use.

### STEAMING GUIDE

VEGETABLE*	AMOUNT OF WATER	STEAMING TIME**
Asparagus	1 to 2 cups	20 minutes
Broccoli	1 to 2 cups	15 minutes
Carrots	1 to 2 cups	25 minutes
Cauliflower	1 to 2 cups	25 minutes
Corn	1 to 2 cups	25 minutes
Green Beans	1 to 2 cups	15 minutes
Spinach	1 to 2 cups	20 minutes
Zucchini	1 to 2 cups	20 minutes

\*Based on fresh vegetable, not frozen.

\*\*Times may vary depending on tenderness desired.

## CLEANING AND MAINTENANCE

### **CAUTION:**

Always be sure that the Rice Cooker is unplugged and completely cooled before cleaning or attempting to store the item. **NEVER IMMERSE** base in water or any other liquid.

It is important to clean your Rice Cooker thoroughly after each use to prevent sticky build ups that are difficult to clean later. Proper cleaning of the Rice Cooker can lead to a cleaner, better tasting food.

1. Remove the lid, steamer and pot.
2. Wash the lid, steamer, pot, measuring cup and spoon in warm soapy water. Rinse, and dry thoroughly before storing.
3. Wipe the base with a damp cloth, sponge, or paper towel. Do NOT immerse the base or run water over the base unit. Dry the surfaces with a soft cloth or paper towel before storing.
4. Do not use abrasive cleaners on any part of the Rice Cooker.





## OTHER USEFUL INFORMATION

### Technical Specifications

Model Number	RC15-G
Rating Voltage	120V – 60Hz
Nominal Power	500W

### Storing

- Allow the Rice Cooker to cool completely before storing.
- Store the Rice Cooker in a dry location.
- Do not place any heavy items on top of the Rice Cooker during storage as this may result in possible damage.

### Service Center

If you have any questions in regards to the operation of this Rice Cooker please contact our service center at:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.

Tel: 1-888-367-7373

Business Hours: Mon-Fri 10:00am – 5:00pm EST

Email: [customer-service@wk-usa.com](mailto:customer-service@wk-usa.com)

Website: [www.wk-usa.com](http://www.wk-usa.com)



### Environmental Protection

If the Rice Cooker should no longer work at all, please make sure that it is disposed of in an environmentally friendly way.



# Contenido

<b>Lista de componentes.....</b>	<b>11</b>
Contenido	11
Ensamblaje	11
<b>Información general.....</b>	<b>12</b>
Instrucciones de seguridad	13
<b>Modo de empleo.....</b>	<b>14</b>
Guía de cocción	15
<b>Limpieza y mantenimiento.....</b>	<b>17</b>
<b>Información adicional de utilidad.....</b>	<b>18</b>
Especificaciones técnicas	18
Almacenamiento	18

## COMPONENTES PRINCIPALES

1. Tapa
2. Accesorio para cocinar al vapor
3. Olla
4. Base
5. Luces indicadoras de alimentación
6. Cuchara
7. Taza de medir



## CONTENIDO DEL EMBALAJE

- Tapa
- Accesorio para cocinar al vapor
- Taza de medir
- Cuchara
- Olla
- Base
- Manual de instrucciones

## ENSAMBLAJE

1. Saque la olla arrocera de la caja. NOTA: La tapa viene embalada boca abajo.
2. Limpie todas las piezas desmontables con un trapo suave o esponja humedecidos con agua tibia. Enjuáguelas y séquelas meticulosamente. NO SUMERJA LA BASE DE LA OLLA ARROCERA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LIQUIDO.
3. Pase un trapo o esponja húmeda por la base del motor.

**NO USE MATERIALES ABRASIVOS PARA LIMPIAR LA SUPERFICIE**

**NO SUMERJA NUNCA LA BASE DE LA LICUADORA EN AGUA**

## INFORMACIÓN GENERAL

Al utilizar la olla arrocera de 16 tazas, se deben tomar precauciones básicas de seguridad. **POR FAVOR, LEA Y GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR LA OLLA ARROCERA DE 16 TAZAS.**

1. Es necesaria una atenta supervisión cuando el aparato se usa cerca de los niños. La olla arrocera no está diseñada para ser usada por niños.
2. Para uso doméstico en interiores solamente.
3. Desenchufe la olla arrocera cuando no esté en uso y antes de limpiarla.
4. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la base de la olla arrocera en agua ni en ningún otro líquido.
5. No utilice la olla arrocera con un cable o enchufe dañado, si ha sufrido una avería o si se ha dañado de cualquier manera. Devuelva la olla arrocera al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o recibir un reembolso.
6. Nunca utilice accesorios que el fabricante no haya recomendado. Podrían constituir un peligro para el usuario y un riesgo de daños para la olla arrocera.
7. No mueva nunca la olla arrocera jalando del cable. NO permita que el cable eléctrico cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador o que toque superficies calientes.
8. Coloque la olla arrocera en una superficie resistente al calor, nivelada, plana y estable al utilizarla.
9. No coloque la olla arrocera sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, o en un horno caliente.
10. No use la olla arrocera con un enchufe dañado.
11. Asegúrese de que sus manos estén secas al enchufar y desenchufar la olla arrocera.
12. No utilice la olla arrocera para un uso que no sea el previsto.
13. La olla arrocera no está diseñada para ser utilizada por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimiento, a menos que sean supervisados o reciban instrucciones acerca de su uso por parte de una persona responsable de su seguridad.
14. No es necesario precalentar la olla arrocera.
15. NO permita que ningún líquido gotee en la base de la olla arrocera.
16. La olla arrocera y sus accesorios pueden calentarse. Se recomienda utilizar agarraderas o guantes para horno al quitar a tapa, el accesorio para cocinar al vapor o la olla del arroz.

### GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**ADVERTENCIA:** Lea y comprenda todas las instrucciones. Si no se cumplen todas las instrucciones indicadas a continuación se pueden producir descargas eléctricas, incendios o lesiones graves. Las advertencias, precauciones e instrucciones que se detallan en este manual de instrucciones no cubren todas las condiciones y situaciones posibles que podrían suceder. El operador debe entender que el sentido común y la precaución son factores que no se pueden incluir en el producto, sino que los debe aportar el operador mismo.

**PRECAUCIÓN:** Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de lesiones personales resultantes de enredarse o tropezar con un cable más largo. Hay disponibles cables de extensión en las tiendas locales de hardware y estos se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso. Si se requiere usar un cable de extensión, es necesario tener especial cuidado y precaución. Además el cable debe: (1) estar marcado con una clasificación eléctrica de 125 V y al menos 13 A y 1625 W; y (2) el cable debe colocarse de manera que no cuelgue de un mostrador o mesa en donde los niños pudieran halarlo o tropezar con él accidentalmente.

### ENCHUFE POLARIZADO

NOTA: Esta olla arrocera posee un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra).

Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado en un solo sentido.

Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, gire el enchufe.

Si aun así el enchufe no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente eliminar esta característica de seguridad.

### ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos, estos podrían no funcionar correctamente. Los electrodomésticos se deben utilizar en un circuito eléctrico diferente al de otros aparatos en funcionamiento.



### ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Si bien la olla arrocera es fácil de utilizar, se deben cumplir las siguientes advertencias por razones de seguridad:

1. No coloque la olla arrocera cerca de una fuente de calor.
2. No deje la olla arrocera desatendida mientras está conectada a la red eléctrica.
3. Utilice la olla arrocera en una superficie de trabajo estable lejos del agua.
4. No la desconecte del tomacorriente tirando del cable de alimentación.
5. La olla arrocera debe desenchufarse:
  - A. Después de usarla.
  - B. Si parece estar defectuosa.
  - C. Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

**ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.  
¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**



## MODO DE EMPLEO

### Antes del primer uso

- Lave todas las piezas, excepto la unidad base, en agua tibia jabonosa, y enjuáguelas y séquelas completamente antes del primer uso.
- NO sumerja la base en agua o cualquier otro líquido.

### Instrucciones para cocinar arroz

1. Ponga la cantidad medida de arroz en la olla y distribúyalo uniformemente.
2. Llene la olla con agua hasta la línea de medida apropiada utilizando las medidas indicadas en el interior de la olla.



3. Ponga la olla en la base de la arrocera y cúbrala con la tapa.
4. Enchufe la olla arrocera en un tomacorriente. La luz indicadora 'WARM' (CALIENTE) se encenderá automáticamente. Esto inicia la función de calentamiento.
5. Para comenzar a cocinar el arroz, oprima el botón blanco; la luz indicadora 'COOK' (COCINAR) se encenderá. NOTA: Cuando la luz indicadora 'WARM' (COCINAR) esté encendida, la arrocera se mantiene automáticamente a una temperatura entre 140 °F y 176 °F (entre 60 °C y 80 °C).
6. Cuando la cocción del arroz haya finalizado, el botón blanco saltará automáticamente y la luz indicadora 'COOK' (COCINAR) se apagará. La luz indicadora 'WARM' permanecerá encendida para mantener el arroz caliente hasta que se sirva. NOTA: Deje que el arroz repose en la función 'WARM' (CALIENTE) por al menos 15 minutos antes de servirlo.
7. Al quitar la tapa de la olla arrocera, levante primero el lado de la tapa opuesto a su cuerpo para evitar quemarse con el vapor caliente.
8. Desenchufe la olla arrocera cuando no esté en uso.

**NOTA:** Las tablas siguientes se ofrecen como referencia únicamente. Los tiempos de cocción pueden variar.

### GUÍA DE COCCIÓN (para arroz blanco)

Cantidad de arroz (medida con la taza de medir que se suministra)	Cantidad de agua*	Tiempo de cocción	Cantidad de arroz que se prepara
2 tazas	Hasta la línea de 2 tazas	23 a 26 minutos	4 a 5 tazas
4 tazas	Hasta la línea de 4 tazas	30 a 35 minutos	6 a 8 tazas
6 tazas	Hasta la línea de 6 tazas	35 a 40 minutos	10 a 12 tazas
8 tazas	Hasta la línea de 8 tazas	40 a 45 minutos	14 a 16 tazas

\*NOTA: Si desea, agregue condimentos y aceite o mantequilla con el arroz antes de añadir el agua.

El agua puede sustituirse con caldo. Las salsas pueden añadirse al arroz una vez que esté listo.

### CÓMO COCINAR AL VAPOR

1. Ponga agua en la olla y colóquela en la base de la arrocera.
2. Introduzca el accesorio para cocinar al vapor con las verduras deseadas en la olla y ponga la tapa.
3. Enchufe la olla arrocera en un tomacorriente. La luz indicadora 'WARM' (CALIENTE) se encenderá automáticamente. Esto inicia la función de calentamiento.
4. Para comenzar a cocinar las verduras al vapor, oprima el botón blanco; la luz indicadora 'COOK' (COCINAR) se encenderá.
5. **NOTA:** Si bien esta olla arrocera puede preparar verduras al vapor, no tiene un ajuste especial para cocinar al vapor. Al cocinar al vapor, es importante comprobar la cocción de las verduras durante su preparación, ya que el botón blanco podría no saltar antes de que estén listas.
6. Una vez que las verduras hayan alcanzado el punto de cocción deseado, saque el accesorio para cocinar al vapor de la olla arrocera o de lo contrario seguirán cociéndose.
7. Al quitar la tapa de la olla arrocera, levante primero el lado de la tapa opuesto a su cuerpo para evitar quemarse con el vapor caliente.
8. Desenchufe la olla arrocera cuando no esté en uso.

**GUÍA PARA COCINAR AL VAPOR**

<b>VERDURA*</b>	<b>CANTIDAD DE AGUA</b>	<b>TIEMPO DE COCCIÓN**</b>
Espárrago	1 a 2 tazas	20 minutos
Brócoli	1 a 2 tazas	15 minutos
Zanahorias	1 a 2 tazas	25 minutos
Coliflor	1 a 2 tazas	25 minutos
Maíz	1 a 2 tazas	25 minutos
Ejotes	1 a 2 tazas	15 minutos
Espinaca	1 a 2 tazas	20 minutos
Calabacín	1 a 2 tazas	20 minutos

\*Tiempos basados en verduras frescas, no congeladas.

\*\*Los tiempos pueden variar en función del punto de cocción deseado.





## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### **PRECAUCIÓN:**

Asegúrese siempre de que la olla arrocera esté desenchufada y se haya enfriado completamente antes de limpiarla o tratar de guardarla. **NUNCA SUMERJA** la base en agua o cualquier otro líquido.

Es importante limpiar la olla arrocera a fondo después de cada uso para evitar acumulaciones pegajosas que son difíciles de limpiar después. Una olla arrocera limpia puede preparar alimentos más limpios y con mejor sabor.

1. Quite la tapa, el accesorio para cocinar al vapor y la olla.
2. Lave la tapa, el accesorio para cocinar al vapor, la olla, la taza de medir y la cuchara con agua tibia y jabón. Enjuáguelos y séquelos completamente antes de guardarlos.
3. Limpie la base con un trapo húmedo, una esponja o una toalla de papel. **NO** sumerja la base o deje correr agua sobre la base de la unidad. Seque las superficies con un paño suave o una toalla de papel antes de guardar la cafetera.
4. No use limpiadores abrasivos en ninguna parte de la olla arrocera.

## INFORMACIÓN ADICIONAL DE UTILIDAD

### Especificaciones técnicas

Número de modelo	RC15-G
Voltaje nominal	120V – 60Hz
Potencia nominal	500 W

### Almacenamiento

- Deje que la olla arrocera se enfríe completamente antes de guardarla.
- Guarde la olla arrocera en un lugar seco.
- No coloque objetos pesados sobre la olla arrocera durante el almacenamiento, ya que esto puede dar lugar a posibles daños.

### Centro de servicio

Si tiene alguna pregunta sobre la operación de la olla arrocera, póngase en contacto con nuestro centro de servicio en:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.

Tel: 1-888-367-7373

(Horario de oficina de lunes a viernes, 10:00 a.m. a 5:00 p.m., hora del Este)

Correo electrónico: [customer-service@wk-usa.com](mailto:customer-service@wk-usa.com)

Sitio web: [www.wk-usa.com](http://www.wk-usa.com)



### Protección del medio ambiente

Si la olla arrocera dejase de funcionar por completo, asegúrese de desecharla de forma respetuosa con el medio ambiente.

# WARRANTY CARD



## 16 CUP RICE COOKER

Your details:

Name \_\_\_\_\_

Address \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_ Email \_\_\_\_\_

Date of purchase\* \_\_\_\_\_

\*We recommend you keep the receipt with this warranty card

Location of purchase \_\_\_\_\_



Description of malfunction:



Return your completed warranty card to:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.  
1015 Hawthorne Drive  
Itasca, IL  
60143  
USA  
customer-service@wk-usa.com

### AFTER SALES SUPPORT

 888-367-7373  [customer-service@wk-usa.com](mailto:customer-service@wk-usa.com)

MODEL: RC15-G PRODUCT CODE: 43661 02/2016

Customer Service Phone  
Hours:  
Monday – Friday  
10:00am – 5:00pm EST

# 2

YEAR WARRANTY  
AÑOS DE GARANTÍA

---

## Warranty conditions

Dear Customer,

The ALDI warranty offers you extensive benefits compared to the statutory obligation arising from warranty:

**Warranty period:** **2 years** from date of purchase.  
**6 months** for wear parts and consumables under normal and proper conditions of use (e.g. rechargeable batteries).

**Costs:** Free repair/exchange or refund.  
No transport costs.

<b>ADVICE:</b>	Please contact our service hotline by phone, e-mail or fax before sending in the device. This allows us to provide support in the event of possible operator errors.
----------------	--

**In order to make a claim under the warranty, please send us:**

- together with the faulty item the original receipt and the warranty card properly completed.
- the faulty product with all components included in the pack aging.

---

**The warranty does not cover** damage caused by:

- **Accident** or **unanticipated events** (e.g. lightning, water, fire).
- **Improper use** or **transport**.
- **Disregard of the safety** and **maintenance instructions**.
- Other **improper treatment** or **modification**.

After the expiry of the warranty period, you still have the possibility to have your product repaired at your own expense. If the repair or the estimate of costs is not free of charge you will be informed accordingly in advance.

This warranty does not limit the statutory obligation of the seller arising from a warranty. The period of warranty can only be extended in accordance with a legal standard. In countries where a (compulsory) warranty and/or spare part storage and/or a system for compensation are/is required by law, the statutory minimum conditions apply. In the event that a product is received for repair, neither the service company nor the seller will assume any liability for data or settings possibly stored on the product by the customer.

---



# TARJETA DE GARANTÍA

## OLLA ARROCERA DE 16 TAZAS

Sus datos:

Nombre \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_ Correo electrónico \_\_\_\_\_

Fecha de la compra\* \_\_\_\_\_

\* Le recomendamos guardar el recibo de compra junto con esta tarjeta de garantía

Lugar de la compra \_\_\_\_\_



Descripción de la avería:



Devuelva su tarjeta de garantía completada a:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.  
1015 Hawthorne Drive  
Itasca, IL  
60143  
USA  
customer-service@wk-usa.com

### SERVICIO POSVENTA

 888-367-7373  [customer-service@wk-usa.com](mailto:customer-service@wk-usa.com)

MODEL: RC15-G PRODUCT CODE: 43661 02/2016

*Horario de Servicio al cliente:  
de lunes a viernes  
de 10:00 a.m. a 5:00 p.m.  
(horario del Este en EE.UU.)*

# 2

**YEAR WARRANTY  
AÑOS DE GARANTÍA**

---

# Condiciones de la garantía

Estimado cliente:

La **garantía de ALDI** le ofrece amplios beneficios en comparación con la obligación legal que se deriva de una garantía:

**Período de garantía:** **2 años** a partir de la fecha de la compra.  
**6 meses** para las piezas de recambio y consumibles en condiciones normales y adecuadas de uso (por ejemplo, baterías recargables).

**Costos:** Reparación/sustitución gratis o reembolso.  
No hay costos de transporte.

<b>AVISO:</b>	Póngase en contacto con nuestra línea directa de atención por teléfono, correo electrónico o fax antes de retornar el producto. Esto nos permite proporcionar ayuda en caso de posibles errores del operador.
---------------	---

**Para hacer una reclamación bajo la garantía, por favor envíenos:**

- el artículo defectuoso junto con el recibo de compra original y la tarjeta de garantía completada de manera apropiada.
- el producto defectuoso con todos los componentes incluidos en el embalaje.

---

La **garantía no cubre** los daños ocasionados por:

- **Accidentes o eventos imprevistos** (por ejemplo, rayos, agua, fuego).
- **Uso o transporte inadecuados.**
- **Incumplimiento de las instrucciones de seguridad y mantenimiento.**
- Otro **tratamiento o modificación inadecuados.**

Después del vencimiento del período de garantía, todavía tiene la posibilidad de mandar a reparar su producto si usted corre con los gastos. Si la reparación o estimación de los costos no es gratis, usted será informado de ello previamente.

Esta garantía no limita la obligación legal del vendedor derivada de una garantía. El período de garantía sólo se puede extender de acuerdo con una norma legal. En los países donde se requiere por la ley una garantía (obligatoria) y/o almacenamiento de repuestos y/o un sistema de compensación, se aplican las condiciones mínimas legales. En el caso de que se reciba un producto para su reparación, ni la compañía de servicio ni el vendedor asumen ninguna responsabilidad por los datos o configuraciones que puedan haberse almacenado en el producto por el cliente.

---



**DISTRIBUTED BY • DISTRIBUIDO POR:**

ALDI INC., BATAVIA, IL 60510

[www.aldi.us](http://www.aldi.us)

**AFTER SALES SUPPORT • SERVICIO POSVENTA**



1-888-367-7373



[customer-service@wk-usa.com](mailto:customer-service@wk-usa.com)

MODEL: RC15-G PRODUCT CODE: 43661 02/2016

**2**

**YEAR WARRANTY  
AÑOS DE GARANTÍA**