

Instruction Manual &
Cooking Guide
Model: ADF-182



*Direct-Heating
Deep Fryer*

AROMA®

AROMA®

*Sartén Hondo para Freír
de
Calentamiento Directo*



Manual De Instrucciones y
Recetario De Cocina

Modelo: ADF-182

Congratulations on your purchase of the **AROMA** deep fryer. It will surely become one of the most practical appliances in your kitchen.

Please read all instructions before first use.

Published By:

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

© 2004 Aroma Housewares Company All rights reserved.

Felicidades por su compra del Tostador de 4 ranuras de **AROMA**.
Seguramente será uno de los aparatos electrodomésticos más prácticos en su hogar.

Sírvase leer todas las instrucciones antes de usar el tostador por primera vez.

Publicado por:

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

© 2004 Aroma Housewares Company, Todos los derechos reservados.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar cualquier aparato eléctrico, siga siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Importante: Lea todas las instrucciones cuidadosamente antes de usar el tostador por primera vez.
2. No toque superficies calientes. Use las agarraderas o perillas.
3. Para protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, la clavija o el aparato en sí en agua o en ningún tipo de líquido.
4. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté siendo usado.
5. Mientras esté usando el aparato, no lo deje sin atender.
6. Desconecte el aparato de la toma eléctrica cuando no lo esté usando y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarlo.
7. No ponga a funcionar ningún aparato que tenga un cordón o clavija de enchufe dañados o después de que no funcione bien o se haya dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato a la agencia de servicio autorizado más cercana para revisión, reparación o ajuste.
8. No utilice aditamentos o accesorios que no sean surtidos o recomendados por el fabricante. Es peligroso usar partes que no son compatibles con el aparato.
9. No se use en exteriores.
10. No permita que el cordón esté en contacto con superficies calientes o que cuelgue sobre la orilla de algún mostrador o mesa.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de una parrilla encendida ni dentro de un horno caliente.
12. Se deberán tomar precauciones extremas al usar, mover o trasladar el sartén para freír cuando contenga aceite u otros líquidos y alimentos calientes.
13. Utilice únicamente utensilios para cocinar de metal en el sartén para freír, ya que los de hule o plástico llegarán a dañarse con el aceite caliente. No deje los utensilios de metal dentro del sartén para freír, ya que será peligroso que se lleguen a poner demasiado calientes.
14. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
15. Para desconectar la energía, desenchufe el sartén hondo para freír de la toma de corriente de la pared.
16. Empuje el botón de apertura para abrir la tapa. Como es posible que la tapa salte rápidamente, use su otra mano para guiarla conforme se abra.
17. La capacidad máxima de la canastilla para freír alimentos es de 2 libras, (908 gramos).
18. La capacidad mínima para aceite es 2.3 litros y la máxima, 2.5 litros. Ajústelo como corresponda, pero no lo haga por debajo del mínimo ni exceda el máximo.
19. Siempre una primero la clavija del contacto al aparato y luego enchufe el cordón en la toma de corriente de la pared. Para desconectar, ponga todos los controles en "off" ("apagado") y saque la clavija de la toma de corriente de la pared.
20. Asegúrese de que cuando se esté usando, el mango esté ensamblado adecuadamente a la canastilla y ajustado en su lugar.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SAVE THESE INSTRUCTIONS

1. Read all instructions before first use.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse the appliance or electrical cord in water or other liquid.
4. This appliance is not intended to be used by children. Close supervision is necessary when the appliance is used near children.
5. Do not leave appliance unattended while in use.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow 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. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. Do not use attachments or accessories other than those supplied or recommended by the manufacturer. Incompatible parts create a hazard.
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.
12. Extreme caution should be used when using, moving or removing the fryer containing hot oil or other hot liquids and food.
13. Use only metal cooking utensils in the fryer as rubber or plastic utensils will become damaged from the hot oil. Do not leave metal utensils in the fryer as they will become dangerously hot.
14. Do not use the appliance for other than intended use.
15. To disconnect power, unplug the deep fryer from wall outlet.
16. Push the open button to open the lid. As the lid may pop up quickly, use the other hand to guide it as it opens.
17. The maximum capacity of the frying basket for food is 2 lbs.
18. The minimum oil capacity is 2.3 L and the maximum oil is 2.5 L. Adjust accordingly but do not go below minimum or exceed maximum.
19. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
20. Be sure handle is properly assembled to basket and locked in place when in use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

This appliance is for household use only.

injury.

ONLY the breakaway cord provided by the manufacturer can be used for this deep fryer. Do not use any other breakaway cord which is NOT provided by the manufacturer for this specific model as it may cause serious damage and/or

nearby:

As required by Consumer Products Safety Commission, a magnetic breakaway power cord is provided for this deep fryer. This safety feature allows the cord to be disconnected easily as to prevent an individual from accidentally pulling the cord and spilling the contents of the deep fryer on him or herself or someone

BREAKAWAY PLUG

plug in any other way.

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

the instructions below:

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

POLARIZED PLUG

unintentionally.

top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over

b. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter as the electrical rating of the appliance.

a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.

3. If a longer extension cord is used:

their use.

2. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in

entangled in or tripping over a longer cord.

1. A short power-supply cord is provided to reduce risk resulting from becoming

SHORT CORD INSTRUCTIONS

INSTRUCCIONES PARA USAR EL 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.

CLAVIJA POLARIZADA

Este aparato cuenta con una **clavija polarizada** (una espiga es más ancha que la otra); siga las siguientes instrucciones:

Para reducir el riesgo de choque eléctrico, esta clavija debe ser conectada a una salida o enchufe eléctrico polarizado solamente de una manera. Si la clavija no entra debidamente en el enchufe de la salida eléctrica, voltee la clavija. Si aún no queda bien en el enchufe, póngase en contacto con un electricista especializado. No trate de modificar la clavija.

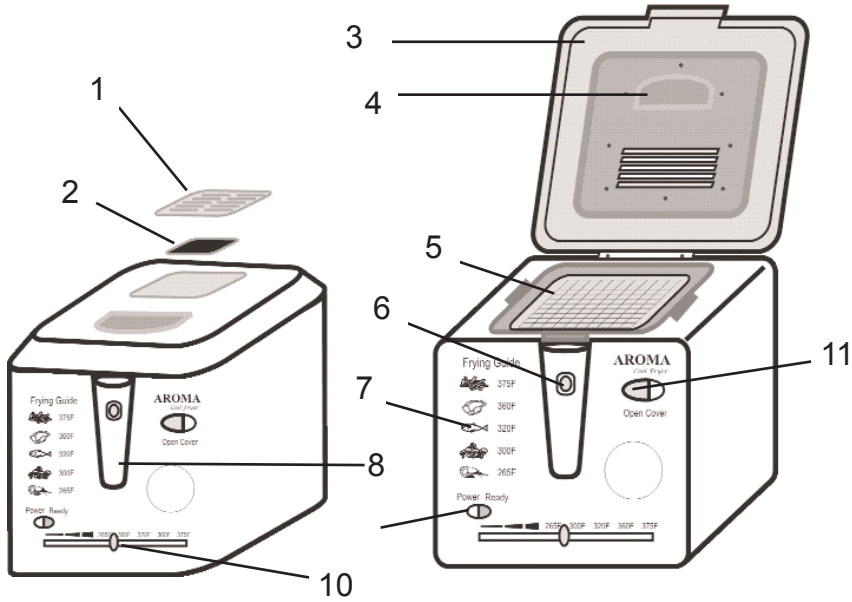
ENCHUFE INTERRUPTOR

De acuerdo con lo que exige la Comisión de Seguridad de Productos para el Consumidor, se proporciona, con este sartén hondo para freír, un cordón magnético interruptor de corriente. Esta característica de seguridad permite desconectar fácilmente el cordón, para evitar que alguna persona jale accidentalmente el cordón y derrame sobre sí misma o sobre alguien que esté cerca los contenidos del sartén.

ÚNICAMENTE el cordón interruptor proporcionado por el fabricante puede usarse con este sartén hondo para freír. No utilice ningún otro cordón interruptor que NO sea el proporcionado por el fabricante para este modelo específico, ya que de lo contrario esto podría ocasionar daño y/o lesión severos.

Este aparato es únicamente para uso casero.

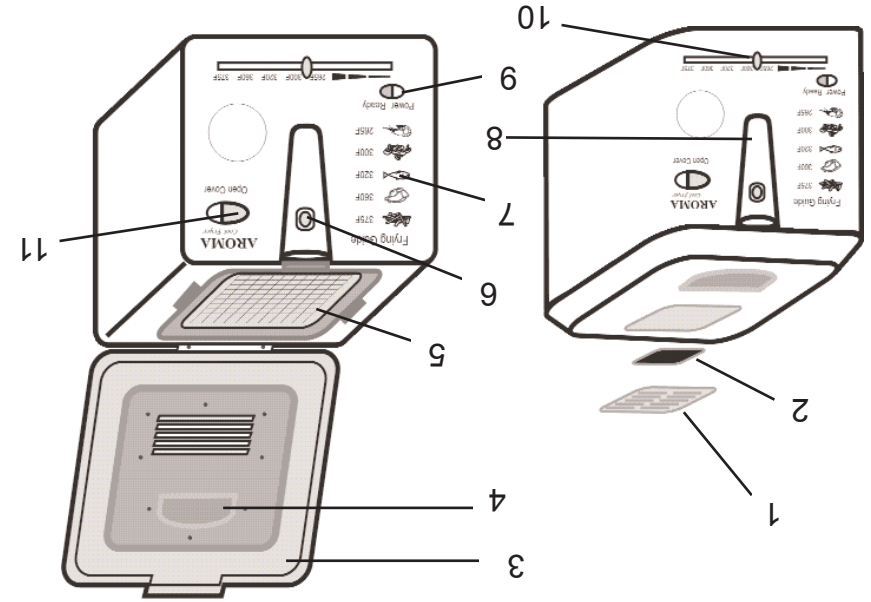
IDENTIFICACIÓN DE LAS REFACCIONES



1. Ventila de filtración, removible
2. Filtro de carbón, reemplazable
3. Tapa desmontable
4. Ventana de vidrio para ver al través
5. Canastilla para freír, removible
6. Liberamiento del mango de la canastilla
7. Guía de alimentos y temperatura para freír
8. Mango para levantar y bajar la canastilla
9. Foco que indica cuando los alimentos están listos
10. Control de la temperatura para freír
11. Botón para abrir la tapa

PARA REEMPLAZAR EL FILTRO:

- Los filtros de repuesto están disponibles a través del Departamento de Servicio al Cliente de Aroma Housewares, en el teléfono 1-800-276-6286.
- La vida del filtro varía de acuerdo al tipo de alimento que se fría y a la frecuencia de uso.
- La Compañía Aroma Housewares recomienda que el filtro se reemplace después de 30 veces de funcionamiento del aparato.



1. Detachable filtering vent
2. Replaceable charcoal filter
3. Detachable lid
4. See-through glass viewing window
5. Removable frying basket
6. Basket handle release
7. Frying food / temperature guide
8. Raise / Lower basket handle
9. Ready light
10. Frying temperature control
11. Open lid button

FOR REPLACEMENT FILTER:

- Replacement filters are available through Aroma Housewares Customer Service Department at 1-800-276-6286.
- The life of the filter varies according to the type of food fried and the frequency of use.
- Aroma Housewares Company recommends the filter be replaced after 30 times of operation.

PARTS IDENTIFICATION

HOW TO USE

Before First Use:

1. Read all instructions and important safeguards.
 2. Remove all packaging materials and make sure items are received in good condition.
 3. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
 4. Wash the frying basket and nonstick frying pot with a sponge or dishcloth in warm soapy water. Completely dry them with a dry cloth.
 5. Wipe the inside of the unit and lid with a warm wet cloth.
 6. Place the deep fryer on a level, stable surface.
- **Do not use abrasive cleaners or scouring pads. Use soft non-abrasive cloth.**
- **Do not immerse the appliance in water at any time.**

Oil Selection:

1. We recommend the following oils for healthier deep-frying: corn, canola, or blended vegetable oil. These oils are cholesterol-free and low in saturated fat.
2. We do not recommend using peanut oil, soy oil, sunflower oil, or lard that may drip and deteriorate quickly when heated. Heavy flavored oil such as olive oil should also be avoided.
3. We do not recommend mixing old and new oil together as this spoils new oil quicker.
4. The number of times that the frying oil can be reused would depend on the food that is fried in it. For example, when foods such as fish battered with bread or cracker crumbs are fried frequently, the oil will need to be replaced more often.

Food Preparing:

1. Clean and cut the food you are going to fry.
2. Place uniform sized pieces of food into basket to ensure even frying.
- Note: Never fill the basket beyond the max line and below the min. line.**
3. Place food as dry as possible into basket. Do not add water or wet food into hot oil. Water will cause the oil to splatter.
4. When you fry french fries, cut the husked potato into uniform sized pieces (this prevents them from sticking) and dry them thoroughly.
5. When frying frozen foods, thaw thoroughly and remove the ice.
6. If the foods you are frying are pre-cooked, they need a higher temperature and less cooking time than those foods which are completely raw.

INSTRUCCIONES DE USO

Antes Del Primer Uso:

1. Lea todas las instrucciones e importantes protecciones de seguridad.
 2. Quite todos los materiales de empaque; asegúrese de que el aparato y componentes estén en buenas condiciones.
 3. Quite cualquier etiqueta de la superficie del tostador y limpie la superficie con una toalla o paño húmedo.
 4. Lave la canastilla y la cazuela no adherente con una esponja o toalla para platos en agua tibia con jabón. Séquelos completamente con una toalla seca.
 5. Limpie la parte interior de la unidad y la tapa con una toalla húmeda, tibia.
 6. Coloque el aparato para freír sobre una superficie nivelada y estable.
- **No utilice limpiadores abrasivos o fibras para tallar. Use una tela suave que no sea abrasiva**
- **En ningún momento sumerja el aparato en agua u otro líquido.**

Elección de aceite:

1. Recomendamos los siguientes aceites para tener alimentos fritos más saludables, cuando los fría en un sartén hondo: aceite de maíz, de canola o aceite vegetal mixto. Estos aceites no tienen colesterol y son bajos en grasas saturadas.
2. No recomendamos el uso de aceites de cacahuete, soya y girasol ni manteca, ya que puede gotear y deteriorarse rápidamente al calentarse. También deberá evitarse el uso de aceite con sabor, como el de oliva.
3. No recomendamos mezclar el aceite viejo con el nuevo, ya que esto echa a perder más rápido el aceite nuevo.
4. El número de veces que el aceite para freír se puede usar de nuevo depende del alimento que se haya frito en él. Por ejemplo, cuando se fríen frecuentemente alimentos tales como pescado empanizado o mezclado con migajas de galleta, es necesario reemplazar el aceite con más frecuencia.

Preparación de alimentos:

1. Limpie y corte el alimento que va a freír.
 2. Ponga piezas de tamaño uniforme del alimento dentro de la canastilla para garantizar que se frían parejas.
- Nota: Nunca llene la canastilla más arriba de la línea máxima ni más abajo de la línea mínima.**
3. Coloque el alimento tan seco como sea posible dentro de la canastilla. No agregue agua o alimento húmedo en el aceite caliente. El agua ocasionará que el aceite salpique.
 4. Cuando fría papas a la francesa, corte la papa sin cáscara en piezas de tamaño uniforme (esto evita que se peguen) y séquelas perfectamente.
 5. Para freír alimentos congelados, descongélalos totalmente y quíteles el hielo.
 6. Si los alimentos que va a freír están precocidos, necesitarán una temperatura más alta y menos tiempo de cocimiento que aquellos alimentos que están completamente crudos.

INSTRUCCIONES DE USO

Para freír:

1. Los alimentos que no están cubiertos con pasta batida, colóquelos directamente en la canastilla para freír. Asegúrese de no llenar la canastilla más arriba de la línea máxima ni más debajo de la línea mínima.
2. Descienda la canastilla en el aceite. Asegúrese de alinear el mango en el centro. El mango no se dobla hacia abajo.
3. Para los alimentos que están cubiertos con pasta batida, primero descienda la canastilla de freír en el aceite y luego, suavemente, coloque los alimentos directamente en el aceite. Esto evitará que los alimentos cubiertos se peguen al fondo de la canastilla de freír.
4. Cierre la tapa presionando hacia abajo hasta que oiga que la tapa se cierra con un golpecito.
5. La referencia a la "Guía para Cocinar" se encuentra en la página 6. Ajuste la perilla del control de la temperatura de acuerdo al alimento que vaya a cocinar. La luz indicadora de calentamiento se encenderá.
6. Cuando se haya alcanzado la temperatura deseada, el indicador de calentamiento se apaga. En seguida coloque suavemente la canastilla, con el alimento seco, dentro de la cazuela interior.
7. Cuando se haya terminado de freír, levante el mango de la canastilla hasta el soporte. Deje colar el aceite del alimento de 10 a 30 segundos.
8. Saque cuidadosamente el alimento frito de la canastilla. Tenga cuidado con el aceite caliente que pueda salpicar de la cazuela de freír.
9. Al terminar, ajuste la perilla del control de temperatura en "off" ("apagado"). Para apagar el sartén hondo para freír, desconéctelo de la toma de corriente de la pared. Deje que el aceite se enfríe completamente antes de mover o limpiar el aparato.

Nota:

- Puede colocar el aceite cocinado y la canastilla en la cazuela interior después de haberlos usado.
- No mueva el aparato para freír ni vacíe el aceite caliente hasta que se hayan enfriado completamente.
- Reemplace el aceite viejo con aceite nuevo después de 20 usos o cuando el aceite se haya puesto espeso o de color café.

PRECAUCIÓN:

- La tapa salta rápidamente, use su otra mano para guiar la tapa al abrirla.
- Sacuda siempre los alimentos congelados para quitarles las partículas de hielo, antes de freírlos. Seque con palmaditas, con una toalla, las papas a la francesa recién cortadas y otros alimentos húmedos, antes de freírlos.
- La superficie de la tapa se pone muy caliente cuando el aparato se está calentando, ¡favor de no tocar!

HOW TO USE CONTINUED

To Fry:

1. For foods that are *not coated* with batter, place directly in the frying basket. Be sure not to fill frying basket beyond the max line or below the min. line.
2. Lower basket into oil. Be sure to align the handle in the center. Handle does not fold down.
3. For foods *coated* with batter, first lower frying basket into oil and then gently place foods directly into oil. This will prevent the coated food from sticking to the bottom of the frying basket.

4. Close the lid by pressing down until lid clicks shut.
5. Reference to "Cooking Guide" on page 6. Adjust the temperature control knob according to the food. The heating indicator light will turn on.

6. When the desired temperature has been reached, the heating indicator turns off. Then place the basket with dry food inside into the inner pot, gently.
7. When frying is complete, raise the basket handle to the holder. Strain the oil from the food for about 10-30 seconds.

8. Carefully remove the fried food from the frying basket. Be cautious of the hot oil that might spatter from the frying pot.
9. When finished, adjust the temperature control knob to "off". Unplug deep fryer from the wall outlet to turn off. Allow the oil to cool completely before moving or cleaning the appliance.

Note:

- You can place the cooked oil and the basket in the inner pot after using.
- Do not move the fryer or pour the hot oil until it is cooled entirely.
- Replace new oil after about 20 fryings or when the oil has become thick or brown.

CAUTION:

- Lid pops up quickly; use the other hand to guide the lid when opening.
- Always shake frozen foods to remove ice particles prior to frying. Pat dry fresh-cut french fries and other damp foods before frying.
- The surface of the lid is very hot when heating, please do not touch!

HOW TO CLEAN

Always unplug unit and allow to cool completely before cleaning.

Changing Oil:

The oil does not need to be changed after each use. We recommend changing the oil after using approximately 20 times or sooner when frying heavily flavored or battered foods. The oil should be completely changed when it has symptoms as follows: unpleasant odor, smoke when frying and/or the color becomes darker.

Storing Oil:

Be sure the fryer has completely cooled (approximately 4 hours) and is unplugged prior to storing the oil.

1. Before storing the oil, be sure to filter out any food particles that may be left in the oil.
2. *To filter oil:* Pour the oil into a container, and then wipe the inner pot with a paper towel to remove any food particles. Place paper filter in the frying basket and pour the oil through the paper filter back into the fryer or another container.
3. The oil may be stored in the fryer at room temperature (only if the fryer is used on a regular basis) or you may store the oil in a separate container in the refrigerator.

To Clean:

1. Make sure the appliance is unplugged before leaning. Start cleaning as shown below after the fryer and oil inside cool entirely.
 2. The exterior body, inner pot, lid and basket can be cleaned in the dish washer.
 3. Wash the basket with warm water and a small amount of dishwashing liquid. Wash again with clean water.
 4. Dry the pot & basket completely (inside and outside) before next use.
 5. Clean the body of the fryer with a damp cloth and then dry.
 6. Make sure the fryer is entirely cooled before storage.
 7. Place the power cord back into the body.
 8. Store the fryer in a dry place where children cannot reach it.
- **Do not use harsh abrasive cleaners or products that are not considered safe to use on nonstick coatings.**
- **Do not attempt to cool the unit by pouring cold water into it.**

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

Siempre desconecte el tostador y déjelo enfriar completamente antes de limpiarlo.

Cambio de aceite:

No es necesario cambiar el aceite después de cada uso. Recomendamos cambiar el aceite después de aproximadamente 20 usos o antes si se frien alimentos de sabor fuerte o cubiertos de pasta batida. Se deberá cambiar completamente el aceite cuando presente los siguientes síntomas: olor desagradable, humo al freír y/o el color se torna más oscuro.

Almacenamiento del aceite:

Asegúrese de que el aparato para freír se haya enfriado completamente (aproximadamente 4 horas) y de que esté desconectado antes de guardar el aceite.

1. Antes de guardar el aceite, asegúrese de haber filtrado cualquier partícula de alimento que pueda haber quedado en el aceite.
2. Cómo filtrar el aceite: Vacíe el aceite en un recipiente y luego limpie la cazuela interior con una toalla de papel para quitar cualquier partícula de alimento. Coloque un filtro de papel en la canastilla y vacíe de nuevo el aceite en el aparato para freír o en otro recipiente, a través del filtro de papel.
3. El aceite puede guardarse en el aparato para freír a temperatura ambiente (únicamente si el aparato se usa con regularidad) o puede guardarlo en un recipiente separado en el refrigerador.

Limpieza:

1. Antes de inclinarse hacia el aparato, asegúrese que esté desconectado. Empiece a limpiarlo como se indica a continuación, después de que tanto el aparato como el aceite, dentro de la cazuela, se hayan enfriado completamente.
 2. El cuerpo exterior, la cazuela interior, la tapa y la canastilla pueden lavarse en la máquina lavavajillas.
 3. A mano, lave la canastilla con agua tibia y una pequeña cantidad de detergente líquido para platos. Lave nuevamente con agua limpia y enjuague.
 4. Seque la cazuela y la canastilla completamente (por dentro y por fuera), antes del siguiente uso.
 5. Limpie el cuerpo del aparato para freír con un trapo húmedo y luego séquelo.
 6. Asegúrese de que el aparato para freír esté completamente frío antes de guardarlo.
 7. Coloque de vuelta el cordón eléctrico dentro del cuerpo.
 8. Guarde el aparato para freír en un lugar seco, donde no lo puedan alcanzar los niños.
- **No utilice limpiadores abrasivos ásperos o productos que no se consideren seguros para usarse sobre recubrimientos no adherentes.**
- **No intente enfriar la unidad vaciándole adentro agua fría.**

GUÍAS PARA COCINAR

SELECCIÓN DE ALIMENTOS	CANTIDAD	TEMPERATURA (F°)	TIEMPO DE FRITURA
Papas a la francesa (frescas)	10 oz.	350°	6-7 min.
Papas a la francesa (congeladas)	10 oz.	350°	9-10 min.
Fajitas de pollo (frescas)	12 oz.	340°	8-9 min.
Pechugas, muslos y piernas de pollo	8 oz.	370°	9-11 min.
Pescado (fresco)	8 oz.	340°	4-6 min.
Pescado (congelado)	8 oz.	340°	7-8 min.
Aros de cebolla (frescos)	6 oz.	350°	3-4 min.
Calabacines	10 oz.	300°	3-4 min.
Rollos de huevo (congelados)	12 oz.	370°	5-6 min.
Donas	2 piezas	370°	6-7 min.

Los tiempos y temperaturas de cocimiento que se proporcionan aquí son una guía solamente. Pueden variar debido a las diferencias en las carnes y la temperatura de los alimentos refrigerados. Ajuste su tiempo y temperatura de cocimiento de acuerdo a su preferencia.

Consejos útiles para freír alimentos en sartén hondo:

- Prepare el alimento que va a freír en trozos de tamaño y grosor iguales para que se frían más parejo y al mismo tiempo.
- No llene la canastilla para freír a más de 2/3 de su capacidad. Si se fríe mucha comida al mismo tiempo, puede ser que no quede crujiente y pareja.
- Antes de freír en el sartén hondo, quite siempre el exceso de humedad o los cristales de hielo de los alimentos frotándolos con toallas de papel. El alimento húmedo puede ocasionar un exceso de espuma y salpicadura de aceite.

CUIDADO:

- Para evitar que el aceite se derrame o salpique, no deje caer rápidamente la canastilla para freír dentro del aceite caliente. Desciéndala lentamente en el aceite.
- Cuando esté freíendo, a través del borde de la tapa escapará vapor caliente. Esto es normal. Evite acercarse a esta área cuando el aparato para freír esté en uso.
- El aparato para freír puede despedir un ligero olor y una neblina humeante durante el primer uso. Esto es normal y no causará daño a usted o al producto. Si esto continúa después de comenzar a usarlo unas cuantas veces, deje de usarlo, desconéctelo y póngase en contacto con servicio al cliente.
- Al abrir la tapa, sea extremadamente precavido(a) con el aceite caliente, ya que podría salpicar.

FOOD SELECTION	QUANTITY	TEMP. (F°)	FRYING TIME
French Fries (fresh)	10 oz.	350°	6-7 min.
French Fries (frozen)	10 oz.	350°	9-10 min.
Chicken Strips (fresh)	12 oz.	340°	8-9 min.
Chicken Breasts, Thighs and Legs	8 oz.	370°	9-11 min.
Fish (fresh)	8 oz.	340°	4-6 min.
Fish (frozen)	8 oz.	340°	7-8 min.
Onion Rings (fresh)	6 oz.	350°	3-4 min.
Zucchini!	10 oz.	300°	3-4 min.
Egg Rolls (frozen)	12 oz.	370°	5-6 min.
Doughnuts	2 piezas	370°	6-7 min.

Cooking times and temperatures given here are only a guide. They may vary due to differences in meat and temperature of refrigerated food. Adjust your cooking time and temperature to your preference.

Helpful Hints for Deep Frying:

- Prepare food to be fried in equal size and thickness so that they will fry more evenly and at the same speed.
- Do not fill the frying basket over 2/3 full. If too much food is fried at the same time, food may not be fried crispy and evenly.
- Before deep frying, always remove excess moisture or ice crystals from food by rubbing with paper towel. Moist food may cause excess foaming and spattering of oil.

CAUTION:

- To avoid overflowing or splashing oil, do not drop the frying basket quickly into the hot oil. Lower slowly into oil.
- When frying, hot steam will escape through the edge of the lid. This is normal. Avoid this area when the fryer is in use.
- The fryer may give off a slight odor and smokey haze during the first use. This is normal and will not harm you or the product. If it continues after the first few uses, stop using, disconnect and contact customer service.
- When opening the lid, be extremely cautious of the hot oil as it could splash.

COOKING GUIDES

- Do not fill the basket more than 2/3 full. the fry basket.
- For foods coated with batter, first lower frying basket into oil and gently place foods directly into oil. This will prevent coated foods from sticking to the bottom of the fry basket.
- Shake off the excess flour or coating such as bread crumbs before frying.
- fried evenly and perfectly.
- Check that the food is evenly and thinly sliced as it helps to ensure the food is

Helpful Tips for Frying Food Coated with Batter

- Combine 1 ½ cups beer thoroughly in a large bowl. Cover and allow the batter to sit at room temperature for 3 hours or so. Dip food in batter and fry.
- Beer Batter

- Mix 2 egg yolks, ¾ cup flour, 1 ½ teaspoon oil, ½ teaspoon salt and 1 cup of milk. The amount of milk should be adjusted to create the density of the batter desired. Dip food in batter and fry.
- Egg Batter

- Beat ½ cup milk and one whole egg together. Separately combine ½ cup flour and your favorite seasonings (salt, pepper, garlic etc.). Dip food into milk and egg mixture then coat in seasoned flour.
- Crispy Coating

- Mix 2 whole eggs with 1 ½ teaspoon of vegetable oil, and add a dash of salt and pepper.
- Egg Coating

Coating the food with batter to fry not only gives you a delicious taste but also preserves the juice and essence of food after deep frying.

Batter Suggestions:

COOKING GUIDES

GUÍAS PARA COCINAR

Sugerencias para pastas batidas

Cubrir los alimentos con pasta batida para freír, no sólo les da un delicioso sabor, sino que también preserva el jugo y la esencia de los alimentos despues de freírlos rápidamente en sartén hondo.

Capa de huevo

- Mezcle 2 huevos enteros con 1 ½ tazas de aceite vegetal y agregue una pizca de sal y pimienta.

Capa Crujiente

- Bata ½ taza de leche con 1 huevo entero. Por separado combine ½ taza de harina y sus sazónadores favoritos (sal, pimienta, ajo, etc.). Sumerja el alimento en la mezcla de leche y huevo y luego cúbralo con la harina sazonada.

Pasta batida de huevo

- Mezcle 2 yemas de huevo, ¾ de taza de harina, 1 ½ cucharaditas de aceite, 1/2 cucharadita de sal y 1 taza de leche. La cantidad de leche deberá ser ajustada para obtener la densidad deseada de la pasta. Sumerja el alimento en la pasta batida y póngalo a freír.

Pasta batida de cerveza

- Combine perfectamente 1 ½ tazas de harina y 1 ½ tazas de cerveza en un tazón grande. Tape y deje reposar la pasta más o menos 3 horas a temperatura ambiente. Sumerja el alimento en la pasta batida y póngalo a freír.

Consejos útiles para freír alimentos cubiertos con pasta batida

- Revise que el alimento a freír esté en rebanadas uniformes y delgadas, ya que esto ayuda a asegurar que el alimento se fría parejo y perfectamente.
- Sacuda el exceso de harina o de recubrimiento, como pan molido, antes de freír.
- Para los alimentos cubiertos con alguna pasta batida, primero descienda la canastilla para freír en el aceite y coloque suavemente los alimentos directamente en el aceite. Esto evitará que los alimentos recubiertos se adhieran al fondo de la canastilla.
- No llene la canastilla a más de 2/3 de su capacidad.

RECETAS

Flor de Cebolla Frita en Sartén Hondo

Aceite de canola o aceite vegetal mixto para freír

1 cebolla grande

2 huevos

½ taza de cerveza

½ taza de leche

2 tazas de harina para usos múltiples

½ cucharadita de bicarbonato de sosa

½ cucharadita de pimienta negra

Precalente el aceite a 375° F. Pele la cebolla y córtele la parte de abajo. Corte la cebolla en gajos de ¾ de pulgada sin desprenderlos totalmente de la base.

Remoje la cebolla en agua helada, aproximadamente de 7 a 12 minutos, hasta que los gajos se abran. Escorra la cebolla y séquela con palmaditas, con una toalla. Mezcle juntos los huevos, la cerveza y la leche. En un tazón aparte, mezcle la harina, el bicarbonato y la pimienta negra.

Espolvorée la cebolla con la mezcla de harina. Sumerja la cebolla en la pasta batida. Vuelva a espolvorearla con la mezcla de harina. Sacuda el exceso de harina. Asegúrese de que la cebolla esté completamente cubierta.

Deposite cuidadosamente la cebolla dentro del aceite caliente, teniendo mucho cuidado de evitar que salpique. Cocine durante 2 minutos. Déle vuelta a la cebolla y cocínela por 2 minutos más o hasta que esté dorada. Saque la flor ya cocida del aceite. Espolvorée sal y pimienta al gusto.

Rollos de Huevo Vegetarianos

Aceite de maíz para freír

6 envolturas de rollo de huevo

2 cebollinos picados

¼ de libra de champiñones blancos picados

2 onzas de zanahoria rallada

1 cucharadita de jengibre y ajo picados

2 hongos negros secos, remojados y picados

1 cucharadita de aceite de ajonjolí

1 cucharadita de sal

¼ de taza de brotes de frijol de soja

1 cucharadita de cacahuates tostados, picados

RECIPES

Deep Fried Onion Blossom

Canola oil or blended vegetable oil for frying

1 large onion

2 eggs

½ cup beer

½ cup milk

2 cups all-purpose flour

½ teaspoon baking soda

½ teaspoon black pepper

Preheat oil to 375° F. Peel onion and cut the bottom off. Cut the onion into ¾-inch wedges without cutting all the way through the base.

Soak onion in ice cold water until wedges open approximately 7-12 minutes. Drain onion and pat dry. Mix together eggs, beer and milk. In a separate bowl mix flour, baking soda and black pepper.

Dust the onion with the flour mixture. Dip the onion in the batter. Re-dust with the flour mixture. Shake off the excess. Make sure that the onion is completely coated.

Carefully lower the blossom into hot oil being very careful to avoid splattering. Cook for 2 minutes. Turn onion and cook for an additional 2 minutes or until golden brown. Lift the cooked blossom from the oil. Sprinkle with salt and pepper to taste.

Vegetarian Egg Rolls

Corn oil for frying

6 egg roll wrappers

2 green onions, minced

¼ lb. minced white button mushrooms

2 oz. grated carrot

1 teaspoon minced ginger and garlic

2 soaked and minced dried black mushrooms

1 teaspoon sesame oil

1 teaspoon salt

¼ cup bean sprouts

1 teaspoon chopped roasted peanuts

Preheat oil to 375 °F. Heat 2 teaspoons of corn oil in a fry pan over medium heat. Add garlic, ginger and green onions. Cook for 2 minutes. Add button mushrooms and black mushrooms. Cook for 3 minutes. Add salt to taste. Stir in peanuts, carrots, bean sprouts and sesame oil, turn off heat.

To prepare egg roll wrappers put 2 ½ teaspoons filling in each one. Roll up, tucking in edges over filling. Seal the edge with a drop of thick flour paste.

Deep fry 3 rolls at a time for approximately 4-6 minutes or until the egg rolls are golden brown on all sides. Carefully lift the cooked egg rolls from the fryer. Let drain in the basket then pat dry with paper towels.

Fried Chicken Tenders

Vegetable oil for frying
 4 boneless, skinless chicken breasts
 1 cup bread crumbs
 1 teaspoon lemon juice
 1 tablespoon dried basil leaves
 1 cup flour
 ½ teaspoon of salt and pepper
 ½ cup milk

Preheat oil to 350°F. Cut the chicken into even strips, about 1 inch x 2 inch. Marinate chicken with salt, pepper, basil leaves and lemon juice for about 30 minutes. Coat chicken breasts evenly with flour and bread crumbs.

Deep fry chicken strips at 350°F for 8-10 minutes. Let drain in the basket and serve with honey mustard or ranch dressing.

Precaliente el aceite a 375° F. Caliente 2 cucharaditas de aceite de maíz en un sartén a fuego medio. Agregue el ajo, jengibre y los cebollinos. Cocine durante 2 minutos. Agregue los champiñones y los hongos negros. Cocine durante 3 minutos más. Agregue sal al gusto. Revuélvale los cacahuates, zanahorias, brotes de frijol de soja y el aceite de ajonjolí y apague el fuego.

Para preparar las envolturas de rollos de huevo, ponga en cada una 2 ½ cucharaditas del relleno. Enrolle, doblando hacia adentro las orillas, sobre el relleno. Selle la orilla con una gota de pasta de harina espesa.

Fría en el sartén hondo 3 rollos a la vez, aproximadamente de 4 a 6 minutos o hasta que los rollos de huevo estén bien dorados por todos lados. Saque cuidadosamente los rollos de huevo ya cocinados del aparato para freír. Déjelos escurrir en la canasta y luego séquelos con palmaditas, con toallas de papel absorbente.

Fajitas Tiernas de Pollo Fritas

Aceite vegetal para freír
 4 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel
 1 taza de pan molido
 1 cucharadita de jugo de limón
 1 cucharadita de hojas secas de albahaca
 1 taza de harina
 ½ cucharadita de sal y pimienta
 ½ taza de leche

Precaliente el aceite a 350° F. Corte el pollo en tiras uniformes, de aproximadamente 1" x 2".

Ponga a marinar el pollo con la sal, pimienta, las hojas de albahaca y el jugo de limón durante 30 minutos aproximadamente. Cubra uniformemente las pechugas de pollo con la harina y el pan molido.

Fría en el sartén hondo las tiras de pollo a 350° F, de 8 a 10 minutos. Déjelas escurriendo en la canastilla y sírvalas con mostaza con miel o con aderezo estilo ranch.

RECETAS

Camarones Jumbo Fritos

Aceite de canola para freír
14 camarones grandes con cáscara
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta blanca
3 cucharaditas de maizena
1 cucharadita de vino de arroz japonés

Precaliente el horno a 350° F. Pele y desvene los camarones haciendo una cortada en la cáscara, a lo largo de la espalda del camarón para quitarles la cinta negra. Sazone los camarones con el vino de arroz y la sal. Déjelos reposar por aproximadamente 20 minutos.

Espolvorée uniformemente cada camarón con maizena. Ponga los camarones dentro de la canastilla para freír y descíndala en el aceite. Fría de 4 a 5 minutos o hasta que los camarones alcancen el color y la consistencia deseados.

Déjelos escurrir en la canastilla y luego séquelos con palmaditas, con toallas de papel absorbente. Adorne con hojas de lechuga y rebanadas de limón.

Fritos de Queso Fontina

Aceite de maíz para freír
¾ de libra de queso fontina enfriado
2 huevos, con las yemas y las claras separadas
½ taza de albahaca fresca picada
1 ½ tazas de harina sin blanquear
2/3 de taza de agua helada
1 cucharadita de polvo de hornear
3 cucharaditas de aceite de oliva
Sal al gusto

Precaliente el aceite a 350° F. Corte el queso en cubitos de 1 pulgada. Mezcle las yemas de huevo, el polvo de hornear, la harina, ½ cucharadita de sal, aceite de oliva y agua en un tazón. Mezcle hasta que esté suave. Deje reposar a temperatura ambiente durante 2 horas.

Bata las claras de huevo con una pizca de sal hasta que estén apenas a punto de turrón. Envuelva las claras en la pasta batida junto con la albahaca picada.

Sumerja los trozos de queso en la pasta batida. Escurra el exceso de pasta. Descienda los trozos de queso en el aceite, hasta que se doren, aproximadamente de 1 a 1 ½ minutos. Escúrralos y sáquelos de la canastilla. Sirvalos inmediatamente.

RECIPES

Fried Jumbo Shrimp

Canola oil for frying
14 large shrimp in the shell
1 teaspoon salt
½ teaspoon white pepper
3 teaspoons corn starch
1 teaspoon Japanese rice wine

Preheat oil to 350° F. Peel and devein shrimp by cutting a slit on the shell along the back of shrimp and removing black ribbon. Season shrimp with rice wine and salt. Let it sit about 20 minutes.

Evenly dust each shrimp with cornstarch. Add shrimp to the frying basket and lower into oil. Fry 4 - 5 minutes or until shrimp have reached desired color and crispness. Let drain in the basket then pat dry with paper towels. Garnish with lettuce leaves and lemon slices.

Fontina Cheese Fritos (Fritters)

Corn oil for frying
¾ lb. chilled fontina cheese
2 eggs, with yolks and whites separated
½ cup minced fresh basil
1 ½ cups unbleached flour
2/3 cup ice water
1 teaspoon baking powder
3 teaspoon olive oil
Salt to taste

Preheat oil to 350° F. Cut cheese into 1-inch cubes. Mix egg yolks, baking powder, flour, ½ teaspoon salt, olive oil and water in a bowl. Mix until smooth. Let rest at room temperature for 2 hours.

Beat egg whites with a pinch of salt until barely stiff. Fold into batter along with minced basil.

Dip cheese chunks into batter. Drip off excess batter. Lower cheese chunks into oil until golden, approximately 1-1 ½ minutes. Drain and remove from basket. Serve immediately.

Aroma's Favorite Fried Bananas

Canola oil for frying
 1 cup all purpose flour
 ½ teaspoon salt
 1 tablespoon sugar
 1 egg, lightly beaten
 1 cup milk
 ¼ cup powder sugar
 2 teaspoons vegetable oil
 3-5 bananas, cut into 1 inch lengths

Preheat oil to 370°F. Mix flour, sugar and salt in a large bowl. Combine and mix egg, milk and 2 teaspoons of heated vegetable oil in another bowl. Combine egg mixture with flour paste.

Stir with a fork or whisk until the batter is smooth. Dip each 1 inch long banana length into batter, allowing excess batter to drip off. Lower frying basket into the preheated oil of the deep dryer.

Slowly place battered banana with a draining spoon (or other metal utensil) into frying basket, one at a time. Fry all bananas until golden brown, about 3 to 4 minutes. Drain excess oil by placing bananas on a clean paper towel. Sprinkle fried bananas with powder sugar and serve immediately.

Aroma's Favorite Fried Bananas

Canola oil for frying
 1 cup all purpose flour
 ½ teaspoon salt
 1 tablespoon sugar
 1 egg, lightly beaten
 1 cup milk
 ¼ cup powder sugar
 2 teaspoons vegetable oil
 3-5 bananas, cut into 1 inch lengths

Preheat oil to 370°F. Mix flour, sugar and salt in a large bowl. Combine and mix egg, milk and 2 teaspoons of heated vegetable oil in another bowl. Combine egg mixture with flour paste.

Stir with a fork or whisk until the batter is smooth. Dip each 1 inch long banana length into batter, allowing excess batter to drip off. Lower frying basket into the preheated oil of the deep dryer.

Slowly place battered banana with a draining spoon (or other metal utensil) into frying basket, one at a time. Fry all bananas until golden brown, about 3 to 4 minutes. Drain excess oil by placing bananas on a clean paper towel. Sprinkle fried bananas with powder sugar and serve immediately.

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 \$6.00 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
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 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. \$6.00 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 and 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