

# AROMA®

## SmartFry XL™

### Freidora de Inmersión

### Manual de Instrucciones



[www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com)

ADF-212

ADF-212

[www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com)



SmartFry XL™  
Digital Deep Fryer  
Instruction Manual

# AROMA®

Congratulations!

Your **AROMA** SmartFry XL™ Deep Fryer will give your kitchen a professional look, while providing you with delicious meals night after night. The large cooking capacity can accommodate a wide variety of foods, in fact by using the two smaller baskets you can fry up to two different ingredients at one time! The preprogrammed settings make frying your favorite foods a snap while the digital display offers precise control. The SmartFry XL™ is just another example of how Aroma products help make your busy life that much easier.

For recipe suggestions, more kitchen solution ideas or to sign up for a MyAroma account please visit us online at [www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com).

**Read all the 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](http://www.aromaco.com)

© 2009 Aroma Housewares Company All rights reserved.

¡Felicitaciones!

Su freidora digital de acero inoxidable de **AROMA** le dará a su cocina una apariencia profesional mientras le proporciona alimentos deliciosos noche tras noche.

Antes de utilizar la freidora por primera vez, lea con atención las siguientes instrucciones.

Publicado Por:

Aroma Housewares Co.  
6469 Flanders Drive  
San Diego, CA 92121  
U.S.A.  
1-800-276-6286  
[www.aromaco.com](http://www.aromaco.com)

© 2009 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

*Continued on Next Page*

1. **Important: 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 cord, plug or appliance in water or any other liquid.
4. This appliance is not intended to be used by or near children. Close supervision is necessary when the appliance is used near children. Do not leave this appliance unattended while in use.
5. Do not plug 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. Contact Aroma customer service for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by Aroma Housewares may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over the edge of counter or table, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when using or moving an appliance containing hot oil or any other hot liquids.
13. 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.
14. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
15. 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 very hot and may cause injuries.

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**Siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas al usar electrodomésticos, incluidas las siguientes:**

1. **Importante: Antes de usar esta unidad, lea las instrucciones.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o manijas.
3. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja la unidad, el cable o los enchufes en agua o en otros líquidos.
4. Este aparato electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por niños. Cuando el aparato electrodoméstico es utilizado cerca de niños, es necesaria una atenta supervisión.
5. No deje la freidora de inmersión sin supervisión durante su funcionamiento.
6. Cuando el aparato no esté en uso y antes de limpiarlo, retire el enchufe del tomacorriente. Antes de limpiarlo y de colocar o quitar piezas, permita que el aparato se enfríe.
7. No opere ningún aparato electrodoméstico que tenga un cable o un enchufe dañados, que haya dejado de funcionar correctamente o que se encuentre dañado de cualquier manera. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más próximo para que sea revisado, reparado o ajustado.
8. El uso de accesorios agregados no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No lo utilice en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre una hornilla de gas o eléctrico caliente, ni cerca del mismo o dentro de un horno caliente.
12. Sea sumamente precavido al utilizar o trasladar un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos a alta temperatura.
13. Siempre coloque el enchufe primero en el aparato electrodoméstico y luego conecte el cable al tomacorriente de la pared. Para desconectarlo, gire todos los controles hasta la posición de apagado ("OFF") y luego retire el enchufe del tomacorriente de la pared.
14. No utilice el aparato de ninguna manera que no sea el uso indicado.

*Continuado en la página siguiente*

## GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES

## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

15. Utilice sólo utensilios de cocina de metal en la freidora, ya que los utensilios de goma o plástico pueden resultar dañados por el aceite caliente. No deje los utensilios de metal en la freidora, pues podrían calentarse y causar lesiones.
16. Para garantizar un funcionamiento seguro y evitar incendios, no coloque porciones grandes de alimentos en el aparato.
17. Asegúrese de que las agarraderas estén colocadas correctamente en la canasta y sujetas en su lugar. Vea las instrucciones de "Ensamblado de las agarraderas de la canasta" en la **página 9**.

## GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES

16. To assure safe operation and avoid possible fire, oversized foods must not be inserted into the appliance.
17. Be sure the handles are properly assembled to basket and locked in place. See "Assembling the Basket Handles" instructions on **page 9**.
18. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

Replacement parts and manuals are available online at [www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com) or by contacting Aroma customer service at: 1-800-276-6286  
1-858-587-8866  
Monday - Friday 8:30AM-4:30PM Pacific Standard Time

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## This appliance is for household use only.

This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other); follow the instructions below:  
 To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.  
 If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

### POLARIZED PLUG



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

### SHORT CORD INSTRUCTIONS

## INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

1. Un cable de corriente de medida corta es provido cone la finalidad de reducir los riesgos de que se envede.
  - a. Asse gurese de que la extenssion sea no mas, o menos, del voltage del aparato.
  - b. Asse gurese de que el cordon, cuelge del mostrador, mesa, que pueda ser jaludo por nino, o tropesear por accidente.

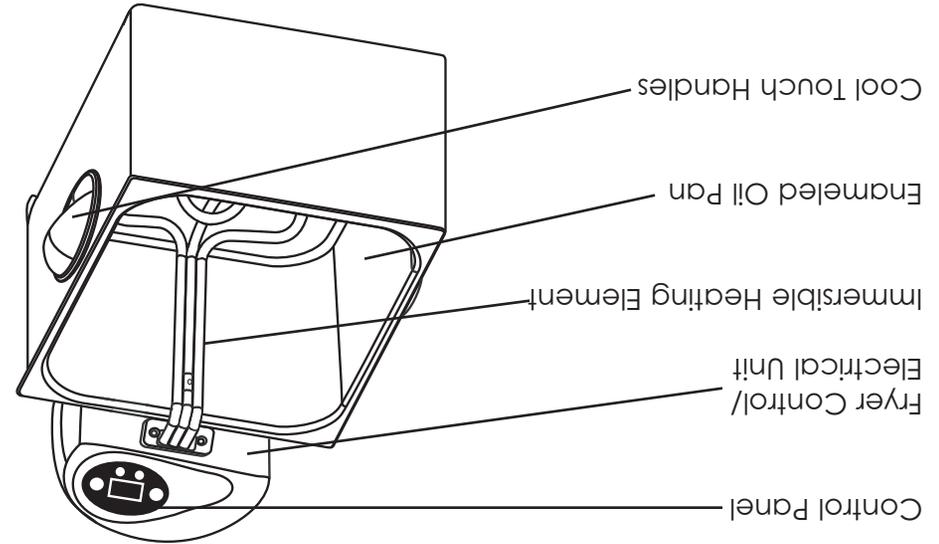
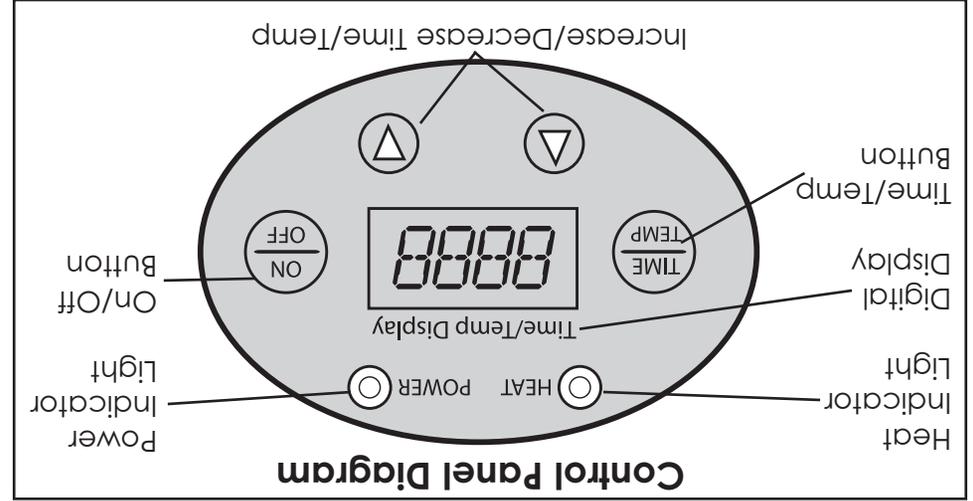
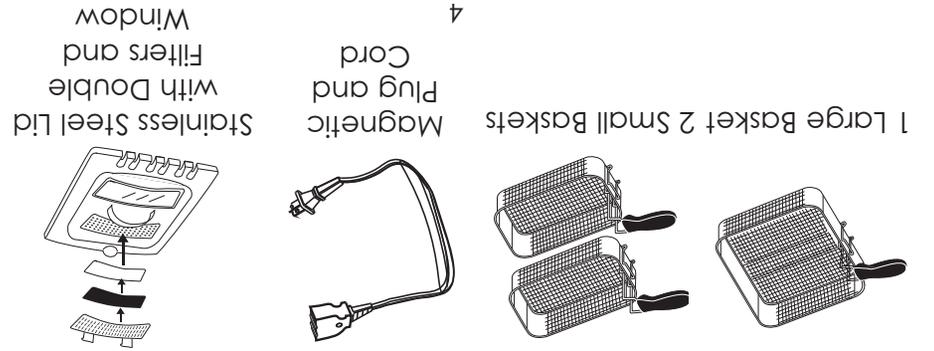
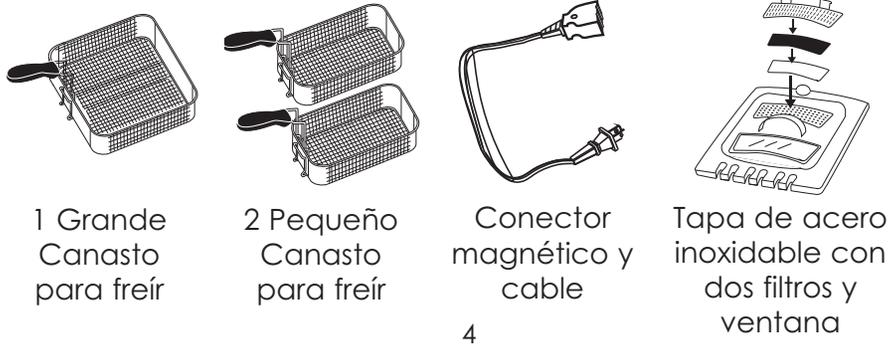
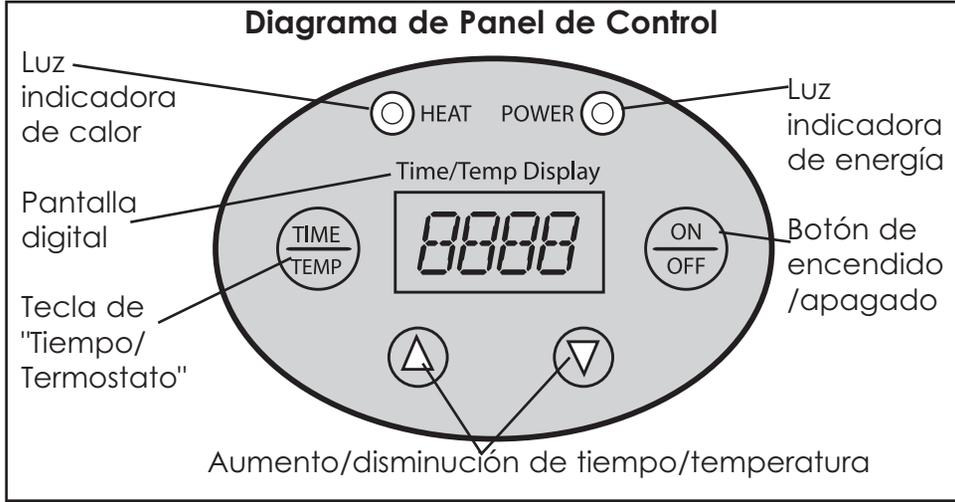
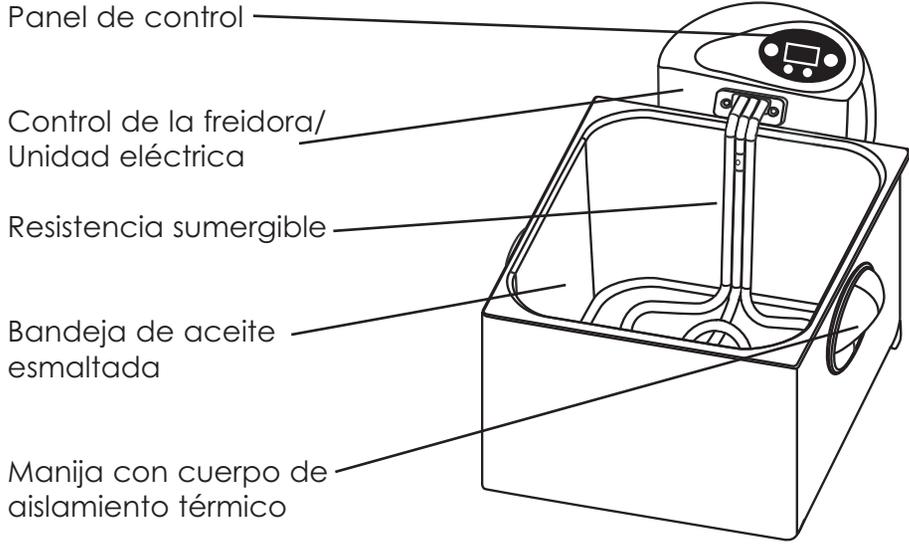


### CLAVIJA POLARIZADA

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 completamente en el enchufe, voltee la clavija.  
 Si aún no queda bien en el enchufe, póngase en contacto con un electricista especializado. No trate de modificar la clavija.

## ESTE APARATO ES PARA USO DOMESTICO.

# IDENTIFICACIÓN DE PIEZAS



# 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 and discard all plastic bags as they can pose a risk to children.
  4. Wash accessories and enameled oil pan in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. The heating element can be immersed in water, but never immerse the electrical unit. Dry the heating element thoroughly before use.
  5. Wipe the body clean with a damp cloth.
  6. Place the deep fryer on a level, stable and heat resistant surface.
- **Do not use abrasive cleaners or scouring pads.**
  - **Do not immerse the lid, cord or plug in water at anytime.**

To Assemble the Deep Fryer, please read the following:

Assembling the Deep Fryer page 6  
 Resetting the Safety Thermostat page 7  
 Oil Level and Maintenance page 7  
 Assembling the Basket Handles page 9



5

## CÓMO UTILIZAR

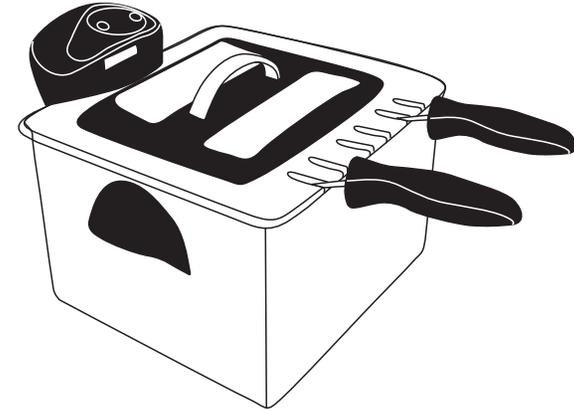
### Antes del primer uso:

1. Lea las indicaciones y las importantes instrucciones de seguridad.
  2. Retire todos los materiales de empaque y asegúrese de que todos los artículos hayan sido recibidos en buenas condiciones.
  3. Rompa y deseche todas las bolsas de plástico, pues representan un peligro para los niños.
  4. Lave los accesorios y el recipiente interno con agua jabonosa caliente. Enjuague y seque completamente. El elemento calefactor puede sumergirse en agua, pero no sumerja nunca la unidad eléctrica. Seque completamente el elemento calefactor antes de utilizarlo.
  5. Limpie el cuerpo del aparato con un paño húmedo.
  6. Coloque la freidora de inmersión sobre una superficie nivelada y estable.
- **No utilice limpiadores abrasivos ni fibras para tallar.**
  - **Nunca sumerja en agua la tapa, el cordón o la clavija del enchufe.**

Para ensamblar la freidora por favor lea lo siguiente:

Ensamblado de la freidora  
 Reestablecimiento del termostato de seguridad  
 Nivel de aceite y mantenimiento  
 Ensamblado de las agarraderas de la canasta

página 6  
 página 7  
 página 7  
 página 9



5

# ENSAMBLADO DE LA FREIDORA

1. Coloque el tanque de aceite esmaltado en la base de acero inoxidable (Fig A)

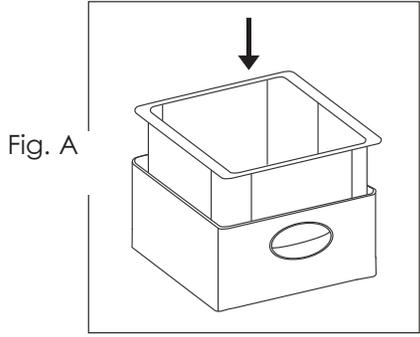


Fig. A

2. Coloque la resistencia en el tanque de aceite esmaltado (Fig. B)

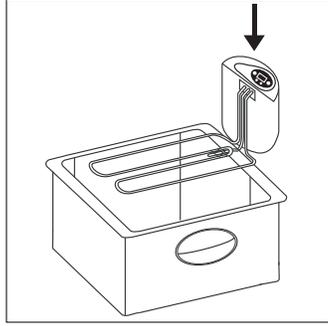


Fig. B

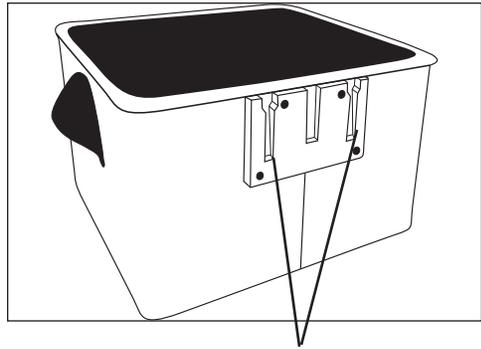
El interruptor de seguridad automático asegura que la unidad no opere a menos que el control de la freidora se haya insertado correctamente en la base de acero inoxidable. Deslice las guías del control (Fig. C) de la freidora sobre las guías del extremo de atrás de la base de acero inoxidable. Esto activará el interruptor de seguridad automático. Si conecta su aparato a la toma de corriente eléctrica pero la unidad no tiene energía (la luz indicadora de energía no se enciende), desconecte el aparato de la toma de corriente eléctrica y luego retire el conector magnético del aparato. Retire el control de la freidora de la base y vuelva a ensamblarlo en forma correcta.

Su freidora también está equipada con un termostato de seguridad que apagará automáticamente la unidad en el caso de que se sobrecaliente. Si su aparato se sobrecalienta, siga los pasos de la sección "Reestablecimiento del termostato de seguridad" (vea la **página 7**).



Control de la freidora Interruptor de seguridad

Fig. C



Guías en la parte de atrás de la freidora

Fig. D

# ASSEMBLING THE DEEP FRYER

1. Place enamel oil pan into stainless steel base (Fig. A).

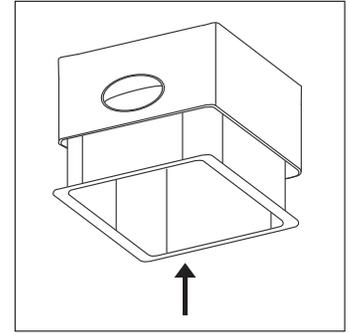


Fig. A

2. Set heating element into the enamel oil pan (Fig. B).

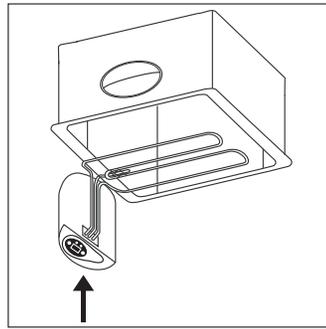


Fig. B

The automatic safety switch ensures that the unit will not operate unless the fryer control has been inserted correctly onto the stainless steel base. Slide the guides on the fryer control onto the guides on the back end of the stainless steel base (Fig. B & D). This will activate the automatic safety switch (Fig. C). If you plug your appliance into the electric outlet but the unit does not have power (power indicator light does not illuminate), unplug the appliance from the electric outlet and then remove the magnetic plug from the appliance. Remove the fryer control from the base and reassemble correctly.

Your deep fryer is also equipped with a safety thermostat that will automatically shut down the unit in the event that it overheats. If your appliance overheats, follow the steps in "Resetting the Safety Thermostat" (See page 7).

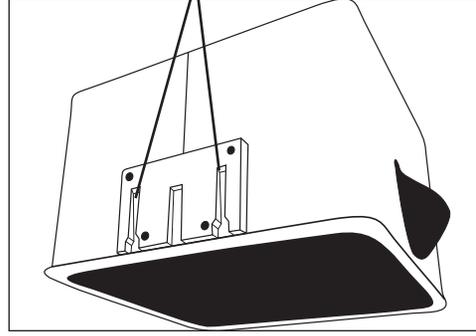


Fig. D

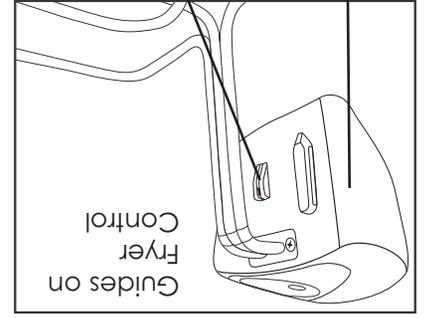


Fig. C

## RESETTING THE SAFETY THERMOSTAT

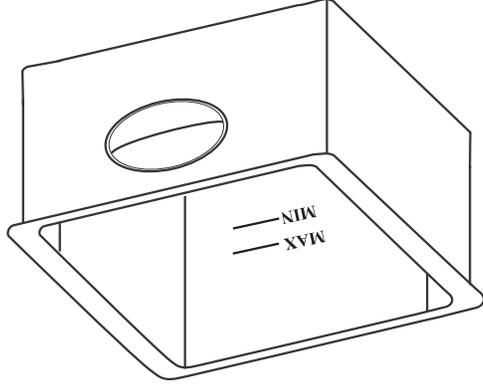
This deep fryer has been designed to include a sensor that will automatically shut down the unit if it overheats. This situation may occur if the oil is old, too thick or if there is not enough oil in the enameled tank. To reset the unit, follow the instructions below.

1. Turn the unit off. Unplug the unit from the electric outlet and then remove the magnetic plug from the back of the control.
2. Allow the unit to cool completely.
3. Correct the oil situation in your appliance by adding oil or changing the oil as stated above.
4. Reassemble the unit and continue cooking.



### **Oil Level and Maintenance:**

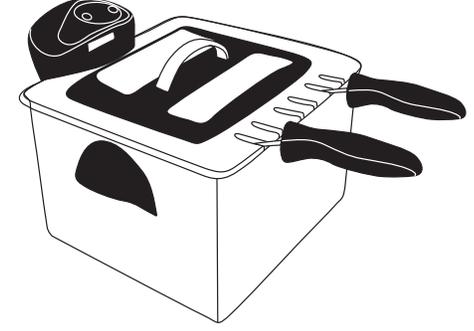
Before plugging the unit into the electric outlet, always make sure that the oil is at least at the minimum marking on the inside of the enameled oil pan. If oil is not filled to at least the minimum level (14 cups), the unit may overheat. Do not fill oil over the maximum line (20 cups).



## REESTABLECIMIENTO DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD

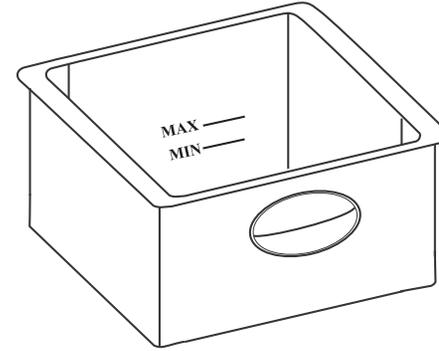
Esta freidora se ha diseñado para incluir un sensor que apagará automáticamente la unidad si se sobrecalienta. Esta situación puede ocurrir si el aceite es viejo, demasiado grueso o si no hay suficiente aceite en el tanque esmaltado. Para reestablecer la unidad, siga las instrucciones de abajo.

1. Apague la unidad. Desconecte la unidad de la toma de corriente eléctrica y luego retire el conector magnético de la parte de atrás del control.
2. Permita que la unidad se enfríe por completo.
3. Corrija la situación del aceite en su aparato agregando aceite o cambiando el aceite conforme se indica arriba.
4. Vuelva a ensamblar la unidad y continúe cocinando.



### **Nivel de aceite y mantenimiento:**

Antes de conectar la unidad a la toma de corriente eléctrica, asegúrese siempre de que el aceite esté al menos en la marca mínima dentro del tanque esmaltado. Si no se llena de aceite al menos hasta el nivel mínimo (14 tazas), la unidad se puede sobrecalentar.



## Selección del aceite:

1. Recomendamos los siguientes aceites para freír de una manera más sana: canola, maíz, cártamo o soya.
2. No recomendamos freír con grasas animales porque son más propensas a deteriorarse bajo calor alto. Los aceites con mucho sabor, como el aceite de olivo extra virgen, se deben evitar.
3. Se recomienda no mezclar aceite nuevo con aceite viejo, ya que el aceite nuevo se echará a perder más rápidamente.
4. El número de veces que se puede volver a usar el aceite para freír depende del alimento que se fría en él. Por ejemplo, cuando los alimentos que dejan un sabor residual (como el pescado) se fríen frecuentemente, se necesitará reemplazar el aceite con más frecuencia.

### NOTA:

- Cuando vuelva a usar el aceite, se recomienda que cuele el aceite para retirarle las partículas de alimentos. Use un colador de malla sobre un tazón para separar las partículas de alimento del aceite. \* Para mejores resultados, usted puede forrar el colador de malla con dos capas de tela tipo manta de cielo. Una vez que el aceite esté colado, colóquelo en un recipiente que se pueda sellar de manera hermética y póngalo en el refrigerador.
- \* SÓLO DESPUÉS DE QUE EL ACEITE SE HA ENFRIADO POR COMPLETO

Es importante reemplazar el aceite si nota cualquiera de lo siguiente:

- Un olor desagradable en el aceite
- Humo excesivo cuando se calienta el aceite
- El aceite tiene un color oscuro
- El aceite se ha almacenado durante un periodo largo.

### PRECAUCIÓN:

- Usar grasa sólida o manteca para freír puede causar que su freidora se caliente. Además de que se solidifica cuando se enfría, lo que dificulta retirar la resistencia sumergida y el control de la freidora del tanque de aceite.

**CAUTION:** We do not recommend frying with animal fats or shortening. Using solid fat or shortening to fry may cause your deep fryer to overheat. Also, it solidifies as it cools, which makes it difficult to remove the submerged heating element and fryer control from the oil tank.

It is important to replace the oil if you notice any of the following:  
 • An unpleasant odor.  
 • Excessive smoking when heating the oil.  
 • Oil is dark in color.  
 • Oil has been stored for a long period of time.

**NOTE:** When reusing oil, it is recommended that you strain the oil to remove food particles. Use a mesh strainer over a bowl to separate food particles from the oil. For best results, you can line the mesh strainer with two layers of cheesecloth. Once the oil is strained, place in a container that can be sealed tightly and store it in the refrigerator.  
 \* ONLY AFTER THE OIL HAS COMPLETELY COOLED

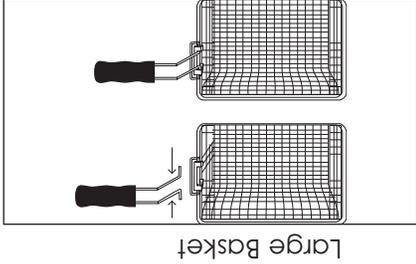
1. We recommend the following oils for healthier deep-frying: canola, corn, safflower or soybean.  
 2. We do not recommend frying with animal fats as they are more prone to deteriorate under high heat. Heavily flavored oils such as extra virgin olive oil should also be avoided.  
 3. We do not recommend mixing old and new oil together as this taints the new oil.  
 4. The number of times that the frying oil can be reused depends on the food that is fried in it. For example, when foods that leave a residual flavor (such as fish) are fried frequently, the oil will need to be replaced more often.

## OIL LEVEL AND MAINTENANCE

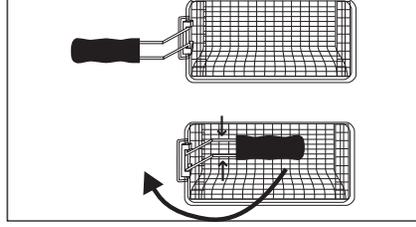
### Oil Selection:

## ASSEMBLING THE BASKET HANDLES

Your basket handles will come assembled on the two small baskets. You will need to attach the handle to the large basket and lock the small basket handles in place before use.



Large Basket



Small Basket

- Squeeze handle prongs together and slip the handle prong wings through the handle prong slots.
- Pull handle back toward you, one side to the other to lock the handle prongs into place.

- Pull handle back toward you, squeezing and rotating slightly from one side to the other side to lock the handle prongs into place.
- To remove handle for cleaning and storage, simply reverse this process.

### CAUTION:

- Always check basket handles to ensure that the handles are secured before cooking with hot oil. This will help to prevent personal injury.

### Magnetic Cord Instructions:

This stainless steel deep fryer has been specially designed with a "breakaway" cord, making deep frying safer than ever. The magnetic plug will only attach to the appliance in one direction. The plug is clearly marked "This Side Up." The bottom of the plug also has a notch, which will prevent you from attaching the plug the wrong way. The magnets on the plug and appliance automatically make the connection. Should you accidentally move or tug on the power cord while in use, it will automatically pull away from the appliance, breaking the connection and preventing the hot oil tank from tipping over. DO NOT place the appliance on top of the cord or run the cord around the unit. This will prevent the magnetic cord from detaching easily if the cord is accidentally tugged on.

Always attach the magnetic plug to the appliance first and then to the wall outlet. After use, unplug from the wall outlet first, and then remove the magnetic plug from the appliance.

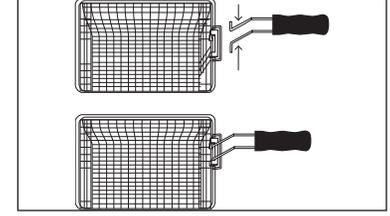
## ENSAMBLADO DE LAS AGARRADERAS DE LA CANASTA

Las agarraderas de la canasta vendrán ensambladas en las dos canastas pequeñas. Usted necesitará colocar la agarradera en la canasta grande y fijar las agarraderas de las canastas pequeñas en su lugar antes de usarlas.

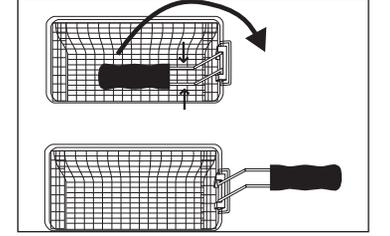
### Canasta grande

- Apriete juntas las clavijas de la agarradera y deslice los extremos de la clavija de la agarradera a través de los orificios para los extremos de la clavija de la agarradera.
- Jale la agarradera hacia usted, apretándola y rotándola ligeramente desde un extremo hacia el otro para fijar las clavijas de la agarradera en su lugar.

Canasta grande



Canasta Pequeño



### Canasta Pequeño

- Jale la agarradera hacia usted, apretándola y rotándola ligeramente desde un extremo hacia el otro para fijar las clavijas de la agarradera en su lugar.
- Para quitar la agarradera para limpieza y almacenamiento, simplemente lleve a cabo este proceso a la inversa.

### PRECAUCIÓN:

- Asegúrese de que las agarraderas estén colocadas correctamente en la canasta y sujetas en su lugar.

### Instrucciones magnéticas de la cuerda:

Esta freidora de acero inoxidable se ha diseñado especialmente con un cable de "separación", lo que hace que freír sea más seguro que nunca. El conector magnético sólo se conecta al aparato en una sola dirección. El conector está claramente marcado con "This Side Up" (Este lado para arriba). La parte de abajo del conector también tiene una muesca, misma que evitará que lo coloque de manera incorrecta. Los imanes del conector y el aparato harán la conexión de forma automática. En caso de que mueva o jale accidentalmente el cable de la corriente mientras esté en uso, éste se separará automáticamente del aparato, interrumpiendo la conexión y evitando que el tanque de aceite caliente se voltee. NO coloque el aparato sobre el cable ni enrede el cable alrededor de la unidad. Esto evitará que el cable magnético se desprenda con facilidad si el cable se jala accidentalmente. Coloque siempre primero el conector magnético en el aparato y luego conéctelo a la toma de corriente eléctrica. Después de usarse, desconéctelo primero de la toma de corriente eléctrica de la pared y luego retire el conector magnético del aparato.

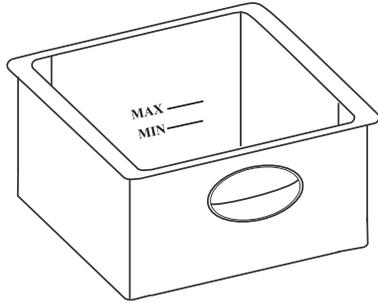
# COCINAR LA GUÍA Y APLICACIONES

## Precaliente el aceite:

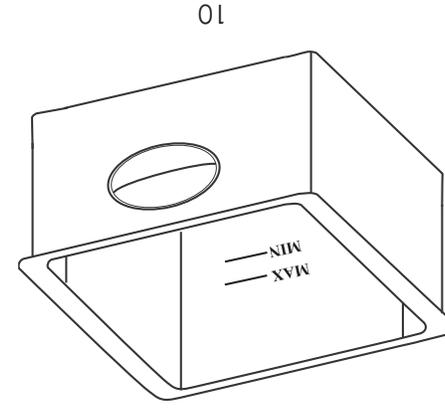
1. Asegúrese de que la freidora esté desenchufada.
2. Seque el recipiente para freír y llénelo con aceite sin superar el nivel MAX (máximo) (20 tazas) y sobrepasando el nivel MIN (mínimo) (14 tazas).
3. Coloque el conector magnético en el aparato y luego conecte el cable a la toma de corriente eléctrica. La luz de energía se encenderá.
4. La pantalla LCD parpadeará en 00:00. Presione el botón "On/Off" (encendido/apagado) y la temperatura por defecto de 375°F aparecerá en la pantalla LCD. La luz verde "heat" (calentar) se encenderá para indicar que el aceite se está calentando a 375°F.
5. Use los botones arriba o abajo para programar la temperatura adecuada. Las temperaturas se pueden programar desde 300°F hasta 375°F en incrementos de 5°F.
6. Presione el botón Time/Temp (tiempo/temperatura) una vez que haya seleccionado la temperatura deseada.
7. Después de que haya seleccionado la temperatura, el tiempo se colocará automáticamente en el tiempo por defecto de 10:00, el cual aparecerá en la pantalla LCD. Use los botones arriba o abajo para programar el tiempo adecuado. El tiempo se puede programar entre 2 minutos y 30 minutos en incrementos de 30 segundos.
8. Cuando el aceite esté precalentado, escuchará tres pitidos y la luz verde "heat" (calentar) parpadeará.

### **NOTA:**

- Su freidora tiene capacidad para cerca de 14 tazas de aceite en la marca de aceite mínima dentro del tanque esmaltado y 20 tazas de aceite en la marca máxima



10



10

1. Make sure that the fryer is unplugged.
2. Wipe the enameled oil pan dry and fill it with oil no higher than the MAX level (20 cups) and no lower than MIN level (14 cups).
3. Attach the magnetic plug to the appliance and then plug the cord into the electric outlet. The power light will illuminate.
4. The LCD display will flash 00:00. Press the "On/Off" button and the default temperature of 375°F will show up on the LCD screen. The green "Heat" light will illuminate to indicate that the oil is heating to 375°F.
5. Use the up or down buttons to program the proper temperature. Temperatures can be set from 300°F to 375°F in 5°F increments.
6. Press the Time/Temp button once you have selected the desired temperature.
7. After temperature has been selected, time will automatically go to the default time of 10:00, which will show up on the LCD screen. Use the up or down buttons to program the proper time setting. Time can be set between 2 minutes and 30 minutes in 30 second increments.
8. When oil is preheated, you will hear three beeps and the green "Heat" light will flash.

### **NOTE:**

- Your deep fryer will hold approximately 14 cups of oil at the minimum oil mark inside the enamel oil pan and 20 cups of oil at the maximum mark.

**Frying:**

1. For foods that are not coated with batter, place directly in the basket. Be sure not to fill the basket more than 1/2 full. Over filling will cause food to cook improperly and may cause the oil to bubble over.
2. Lower the basket carefully into oil.
3. For foods coated with batter, first lower the basket into the oil and gently place foods directly into the oil. This will prevent the food coated with batter from sticking to the bottom of the basket.
4. Replace the lid securely.
5. The display will default back to temperature reading. To check time, press the time/temperature control once.
6. When the programmed time has run its course, you will hear three beeps. The LCD display will read 00:00. Lift the basket up out of the oil and place it on the drain hooks to allow excess oil to drain away. If another batch of the same food is desired, press the On/Off button once to repeat the previous setting and repeat steps 1-5. If you wish to discontinue frying, unplug the cord from the electric outlet and then remove the magnetic end from the unit.
7. Carefully remove the fried food from the basket. Be cautious of the hot oil that may spatter from the frying pot.
8. To turn off the deep fryer, unplug it from the electric outlet.
9. Allow the oil to cool completely before moving or cleaning the appliance (3-4 hours).

**NOTE:**

- Always shake frozen foods to remove ice particles prior to frying. Pat dry fresh-cut French fries and other damp foods before frying as moist food may cause excess foaming and spattering of oil.



**COCINAR LA GUÍA Y APLICACIONES**

**Para freír:**

1. Los alimentos que no estén rebozados pueden colocarse directamente en el canasto para freír. Asegúrese de no llenar el canasto más de 1/2 de su capacidad. Si llena el canasto en exceso, los alimentos no se cocinarán correctamente y el aceite podría burbujear hacia afuera.
2. Sumerja el canasto con cuidado en el aceite.
3. En el caso de alimentos rebozados, primero sumerja el canasto en el aceite y luego coloque con cuidado los alimentos directamente en el aceite. De esta manera, evitará que los alimentos rebozados se adhieran al fondo del canasto para freír.
4. Vuelva a colocar la tapa.
5. La pantalla volverá por defecto a la lectura de temperatura. Para verificar el tiempo, presione el control de tiempo/temperatura una vez.
6. Cuando el tiempo programado haya transcurrido, escuchará tres pitidos. La pantalla LCD indicará 00:00. Saque la canasta del aceite y colóquela en los ganchos para escurrir con el fin de que el exceso de aceite se escurra. Presione el botón On/Off (encendido/apagado) una vez para repetir la configuración anterior si desea freír otro lote del mismo alimento y repita los pasos del 1 al 5. Si desea dejar de freír, desconecte el cable de la toma de corriente eléctrica y luego retire el conector magnético de la unidad.
7. Retire con cuidado los alimentos del canasto. Sea precavido, ya que el aceite caliente puede salpicar hacia fuera del recipiente.
8. Para apagar la freidora de inmersión, desconéctela del tomacorriente de pared.
9. Permita que el aceite se enfríe por completo antes de mover o limpiar la freidora. (3 a 4 horas)

**NOTA:**

- Antes de freír, sacuda siempre los alimentos congelados para quitar las partículas de hielo. Antes de freír, seque con leves golpecitos las papas fritas recién cortadas y otros alimentos húmedos, ya que éstos pueden causar exceso de espuma y salpicaduras de aceite.



Ganchos para escurrir

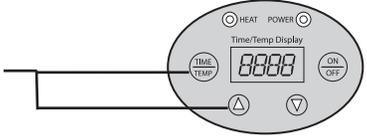
# COCINAR LA GUÍA Y APLICACIONES

## Uso de las configuraciones preprogramadas:

Lea todas las instrucciones con cuidado antes de usar estas configuraciones.

1. Con el fin de tener acceso a las configuraciones preprogramadas, presione los botones "Time/Temp" y "▲" en forma simultánea. La lectura LED mostrará "P00", donde "00" parpadeará. Esto significa que la unidad está lista para configurarse. Siguiendo la tabla de Uso de las Configuraciones Preprogramadas a la página siguiente, seleccione el número preconfigurado que va a utilizar presionando el botón . Usted puede recorrer hacia arriba "▲" o hacia abajo "▼" para "▼" encontrar la configuración correcta que desea usar. Una vez que haya seleccionado una configuración preprogramada, la temperatura y el tiempo se programarán automáticamente en la unidad conforme se indica en la tabla de la página 13.

Presione los botones "Time/Temp" y "▲" al mismo tiempo.



2. Presione el botón "On/Off" para precalentar el aceite. La luz verde "heat" (calentar) se encenderá para indicar que el aceite se está precalentando.
3. Una vez que el aceite esté precalentado, escuchará 3 pitidos. La luz verde "heat" (calentar) parpadeará y la unidad hará una pausa. Sumerja lentamente el alimento en el aceite y presione el botón "On/Off" para iniciar el conteo regresivo del reloj. La pantalla volverá por defecto a la lectura de temperatura. Para verificar el tiempo, presione el control de tiempo/temperatura una vez.
4. Después de que el tiempo preprogramado haya transcurrido, escuchará tres pitidos. La pantalla LCD indicará el código del programa que acaba de usar.
5. Saque la canasta del aceite y colóquela en los ganchos para escurrir con el fin de que el exceso de aceite se escurra. Presione el botón On/Off una vez para repetir la configuración anterior si desea freír otro lote del mismo alimento y repita los pasos 3, 4 y 5. Si desea dejar de freír, desconecte el cable de la toma de corriente eléctrica y luego retire el conector magnético de la unidad.

### NOTA:

- Las configuraciones preprogramadas se pueden detener en cualquier momento durante el ciclo de cocción al presionar el botón "On/Off" una vez y desconectando la unidad de la toma de corriente eléctrica.

## COOKING GUIDE & USES

### Using the Preprogrammed Settings:

Read all directions carefully before using these settings.

1. To access the preprogrammed settings, press the "Time/Temp" and "▲" buttons simultaneously. The LED readout will display "P00", with the "00" flashing. This signifies that the unit is ready to be set. Following the "Using the Preprogrammed Settings" chart on [page 13](#), select the preset number you are going to use by using the "▲" button. You can scroll up "▲" or "▼" down to find the correct setting you want to use. Once you have selected a preset setting, the temperature and time will be automatically programmed into the unit as outlined in the chart on [page 13](#).



Press the "Time/Temp" and "▲" buttons at the same time.

2. Press the "On/Off" button to preheat the oil. The green "Heat" light will illuminate to indicate that the oil is preheating.
3. Once the oil is preheated, it will beep 3 times. The green "Heat" light will flash and the unit will pause. Lower the food slowly into the oil and press the "On/Off" button to begin the countdown timer. The display will default back to temperature reading. To check time, press the time/temperature control once.
4. After the preset time has run its course, you will hear three beeps. The LCD display will read the program code that you just used.
5. Lift the basket up out of the oil and place on drain hooks to allow excess oil to drain away. If another batch of the same food is desired, press the On/Off button once to repeat the previous setting and repeat steps three, four and five. If you wish to discontinue frying, unplug the cord from the electric outlet and then remove the magnetic end from the unit.

### NOTE:

- The preset settings can be stopped at anytime during the cooking cycle by pressing the "On/Off" button once and unplugging the unit from the electric outlet.

## COCINAR LA GUÍA Y APLICACIONES

### Uso de las configuraciones preprogramadas:

Código	Alimento	Tiempo (min)	Temp (°F)
P01	Camarones congelados	3:00	355
P02	Champiñones congelados	4:00	355
P03	Deditos de queso congelados	2:30	375
P04	Aros de cebolla congelados	3:00	375
P05	Deditos de pescado congelados /Trocitos de pollo congelados	5:00	375
P06	Alitas de pollo sin hueso congeladas	9:30	375
P07	Papas fritas congeladas	4:00	375
P08	Papas fritas	5:00	375
P09	Alitas de pollo con hueso congeladas	10:30	375
P10	Alitas de pollo con hueso frescas	10:00	375

### Cambio entre el modo manual y preconfigurado:

Cuando la unidad se conecta por primera vez, automáticamente se coloca en el modo manual. Si desea encenderla en el modo preconfigurado, sólo presione el botón Time/Temp y el botón “▲” en forma simultánea.

Para cambiar de nuevo al modo manual del modo preconfigurado, presione el botón Time/Temp y el botón “▲” al mismo tiempo una vez más.

## COOKING GUIDE & USES

### Using the Preprogrammed Settings:

Code	Food	Time (min)	Temp (°F)
P01	Frozen Shrimp	3:00	355
P02	Frozen Mushrooms	4:00	355
P03	Frozen Cheese Sticks	2:30	375
P04	Frozen Onion Rings	3:00	375
P05	Frozen Fish Sticks/ Frozen Chicken Nuggets	5:00	375
P06	Frozen Boneless Chicken Wings	9:30	375
P07	Frozen French Fries	4:00	375
P08	Fresh French Fries	5:00	375
P09	Frozen Chicken Wings w/ Bone	10:30	375
P10	Fresh Chicken Wings w/ Bone	10:00	375

*Actual cooking time may vary due to differences in quantity, meat, and temperature of food. If provided, follow food manufacturer's directions.*

### Changing Between Manual and Preset Mode:

When the unit is first plugged in, it automatically defaults to the manual mode. If you wish to switch to the Preset Mode, simply press the Time/Temp Button and the “▲” button simultaneously. To switch back to manual mode from Preset Mode, press the Time/Temp Button and the “▼” button at the same time once again.

# COCINAR LA GUÍA Y APLICACIONES

Alimento	Temp.	Cantidad	Tiempo aproximado
Papas fritas	375 °F	10 oz.	5 a 7 minutos
Papas fritas (congeladas)	350 °F	10 oz.	6 a 8 minutos
Tiritas de pollo (fresco)	375 °F	12 oz.	9 a 11 minutos
Trocitos de pollo (congelados)	375 °F	10 oz.	3 a 4 minutos
Patas de pollo	300 °F	1/2 canasto	7 a 8 minutos
Pescado (fresco)	375 °F	8 oz.	4 a 6 minutos
Pescado (congelado)	350 °F	8 oz.	5 a 7 minutos
Camarones	375 °F	8 oz.	4 a 5 minutos
Aros de cebolla (frescos)	350 °F	6 oz.	3 a 4 minutos
Vegetales frescos	350 °F	10 oz.	2 a 3 minutos
Rosquillas	325 °F	2 ó 3	1 minuto cada una

**Los tiempos de cocción y las temperaturas que se indican son sólo una guía. Los mismos pueden variar de acuerdo con diferencias en la carne y la temperatura de los alimentos refrigerados. Ajuste el tiempo de cocción y la temperatura a gusto.**

## Consejos útiles para freír por inmersión:

- Los alimentos a freír deben tener el mismo tamaño y espesor a fin de que se cocinen de manera uniforme y en el mismo tiempo.
- No llene el canasto para freír más de 1/2 de su capacidad. Si fríe muchos alimentos a la vez, es probable que no se cocinen de manera uniforme y no queden crujientes.
- Antes de freír por inmersión, retire siempre el exceso de humedad o cristales de hielo de los alimentos frotándolos con toallas de papel. Los alimentos húmedos pueden causar exceso de espuma y salpicaduras de aceite.
- **Para evitar derrames o salpicaduras de aceite, no deje caer el canasto para freír dentro del aceite caliente.**
- **Durante la fritura, saldrá vapor caliente por el borde de la tapa. Esto es normal. Evite este área cuando la freidora esté en uso.**
- **Durante el primer uso de la unidad, es posible que la freidora emita olor y humo. Esto es normal y se debe a que el producto es nuevo.**
- **Cuando abra la tapa, tenga mucho cuidado con el aceite caliente que pueda salpicar.**

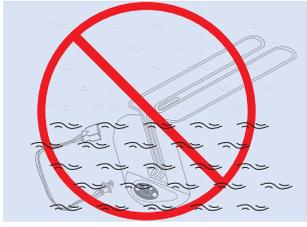
## COOKING GUIDE & USES

Food Selection	Quantity	Temp.	Approximate Time
French fries	10 oz.	375°F	5-7 min.
French fries (Frozen)	10 oz.	350°F	6-8 min.
Chicken Strips (Fresh)	12 oz.	375°F	9-11 min.
Chicken Nuggets (Frozen)	10 oz.	375°F	3-4 min.
Chicken Drumsticks	1/2 Basket	300°F	7-8 min.
Fish (Fresh)	8 oz.	375°F	4-6 min.
Fish (Frozen)	8 oz.	350°F	5-7 min.
Shrimp	8 oz.	375°F	4-5 min.
Onion Rings (Fresh)	6 oz.	350°F	3-4 min.
Fresh Vegetables	10 oz.	350°F	2-3 min.
Doughnuts	2-3.	325°F	1 min. each

**Cooking times and temperatures given here are only a guide. They may vary due to differences in meat and temperature of food. If provided, follow food manufacturer's directions. Adjust 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 1/2 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.
- To avoid overflow or splashing hot oil, do not drop the frying basket quickly into the hot oil
- During frying, hot steam will escape from the openings of the lid. This is normal. Avoid touching these areas when the fryer is in use.
- The fryer may give off a slight odor and smoky haze during the first use. This is normal due to the manufacturing process and should wear off shortly.
- When opening the lid, be extremely cautious of splashing hot oil.



- To Clean Oil Tank, Fryer Lid and Fry Baskets:**
1. Disassemble the unit by reversing the steps of assembly on "Assembling the Deep Fryer" on **page 6**.
  2. Dispose of the oil in a jar or can. Oil should NOT be poured into the drain of your sink. If you are storing your oil for future use, see "Storing Oil" on above.
  3. To clean the lid and filters, lift the filter lid and remove the two filters. Wash the filters in warm, soapy water and rinse thoroughly. Allow the filters to dry completely.
  4. EXCEPT FOR THE CONTROL PANEL WITH THE HEATING ELEMENT AND THE MAGNETIC PLUG: All parts of your fryer are fully immersible and dishwasher-safe.
  5. To clean the heating element, rinse with water or immerse in warm, soapy water. Wipe with a damp cloth and dry thoroughly before next use.
  6. Dry the enameled oil pot completely before next use.
  7. Clean the body of the fryer with a damp cloth and then dry.
  8. Place filters back into the lid for future use.
- 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 the pot.
  - Do not immerse the electrical unit in water or any other liquid.

### Changing Oil and Storing Oil:

Always unplug unit and allow to cool completely before cleaning.

## CLEANING

## COMO LIMPAR

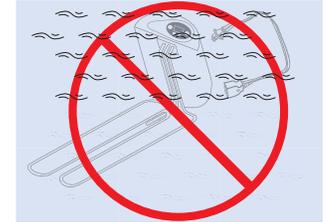
Antes de limpiarla, siempre desenchufe la unidad y deje que se enfríe por completo.

### Cómo Cambiar el Aceite y Cómo Guardar el Aceite:

- Cuando vuelva a usar el aceite, se recomienda que cuele el aceite para retirarle las partículas de alimentos. Use un colador de malla sobre un tazón para separar las partículas de alimento del aceite. \* Para mejores resultados, usted puede forrar el colador de malla con dos capas de tela tipo manta de cielo. Una vez que el aceite esté colado, colóquelo en un recipiente que se pueda sellar de manera hermética y póngalo en el refrigerador.
- \* SÓLO DESPUÉS DE QUE EL ACEITE SE HA ENFRIADO POR COMPLETO

### Cómo limpiar el tanque de aceite, la tapa de la freidora y las canastas para freír:

1. Desensamble la unidad siguiendo a la inversa los pasos de ensamblado de la **página 6**.
  2. Coloque el aceite en un frasco o una lata. El aceite NO se debe echar en el desagüe del fregadero. Si almacena el aceite para usarlo después, vea Almacenamiento del Aceite en la **página 8**.
  3. Para limpiar la tapa y los filtros, levante la tapa del filtro y retire los dos filtros. Lave los filtros con agua tibia jabonosa y enjuáguelos perfectamente. Deje que los filtros se sequen por completo.
  4. Todas las partes de su freidora son completamente sumergibles y se pueden meter a la máquina lavaplatos EXCEPTO EL PANEL DE CONTROL CON LA RESISTENCIA Y EL CONECTOR MAGNÉTICO.
  5. Para limpiar el elemento calefactor, enjuáguelo con agua o sumérjalo en agua jabonosa. Limpie con un paño húmedo y seque completamente antes del próximo uso.
  6. Seque el recipiente completamente antes del próximo uso.
  7. Limpie el armazón de la freidora con un paño húmedo y luego séquelo.
  8. Coloque los filtros de nuevo en la tapa para su uso posterior.
- **No utilice limpiadores abrasivos o productos que no estén recomendados para superficies antiadherentes.**
  - **No intente enfriar la unidad colocando agua fría dentro del recipiente.**
  - **No sumerja la unidad eléctrica en agua o en ningún otro líquido.**



## COMO LIMPAR

### Cómo limpiar el panel de control de la freidora y el cable magnético:

1. Use un paño húmedo y enjabonado para limpiar por completo todas las partes del panel de control de temperatura y la resistencia.
2. Enjuague el paño y limpie el jabón restante.
3. Use un paño húmedo para limpiar el conector magnético y el cable de energía.
4. No vuelva a ensamblar la freidora hasta que todas las partes estén perfectamente secas.

### Cambio del filtro:

Vea la diagrama 1.

Se recomienda que el filtro de carbón (negro) se cambie cada 6 meses y el filtro de vapor (blanco) una vez al año. Estas recomendaciones son aproximadas y los filtros se deben cambiar dependiendo de la frecuencia de uso. Para cambiarlos, desabroche la tapa del filtro, retire los filtros y reemplácelos por nuevos filtros.

#### LLAME PARA OBTENER FILTROS

- Los filtros de reemplazo pueden adquirirse a través del Departamento de Servicio al Cliente de Aroma, llamando al 1-800-276-6286.
- La vida útil del filtro varía según el tipo de comida frita y la frecuencia de uso.
- Aroma Housewares Company recomienda el reemplazo del filtro al cabo de 30 usos.

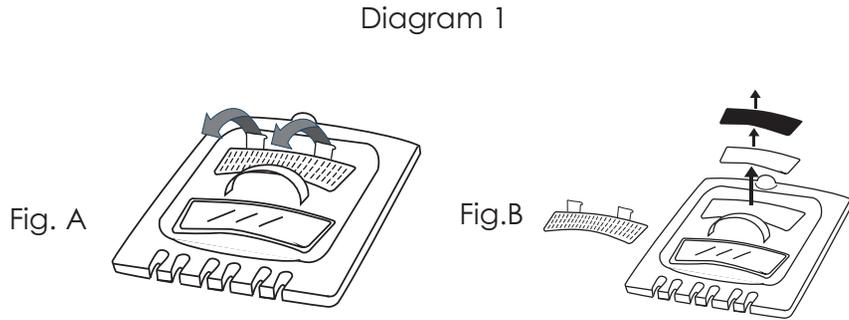


Diagram 1

### To Clean Fryer Control Panel and Magnetic Cord:

1. Use a damp, soapy dishcloth and completely wipe down all parts of the temperature control panel and heating element.
2. Rinse dishrag and wipe off all residual soap.
3. Use a damp cloth to wipe down the magnetic plug and electric cord.
4. Do not reassemble the deep fryer until all parts are thoroughly dry.

### Changing filters:

It is recommended that the carbon filter (black) be changed every 6 months and the vapor filter (white) once a year. These recommendations are approximate and the filters should be changed depending on amount of usage.

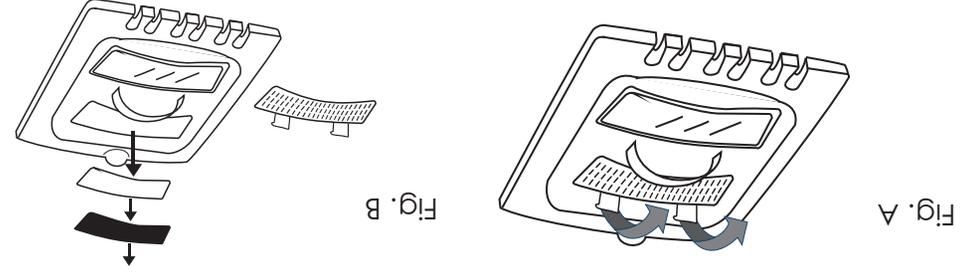
To change:

1. Lift the two tabs to unclip the filter cover (Fig. A).
2. Remove black and white filter (Fig. B).
3. Place the new filter(s) into the slot (white on top of black).
4. Replace filter cover and snap into place.

### Replacement Filters

- Replacement filters are available through Aroma Customer Service at 1-800-276-6286 or online at [www.aromaco.com](http://www.aromaco.com)
- 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.

Diagram 1



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

base.

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

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. Redust 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.

**RECETAS**Pimpollos de cebolla fritos

Aceite de canola o vegetal combinado para freír

1 cebolla grande

2 huevos

½ taza de cerveza

½ taza de leche

2 tazas de harina común

½ cucharadita de bicarbonato de sodio

½ cucharadita de pimienta negra

Precaliente el aceite a 375°F. Pele la cebolla y quite la parte inferior de la misma. Corte la cebolla en gajos de 3/4 de pulg. sin llegar hasta la base de la misma.

Remoje la cebolla en agua fría con hielo hasta que los gajos se abran. Remoje durante 7 a 12 minutos. Escurra la cebolla y séquela con leves golpecitos.

Mezcle los huevos con la cerveza y la leche. En un bol separado, mezcle la harina con el bicarbonato de sodio y la pimienta negra.

Espolvoree la cebolla con la mezcla de harina. Coloque la cebolla en la mezcla para rebozar. Vuelva a espolvorear la cebolla con la mezcla de harina. Sacuda el exceso. Asegúrese de que la cebolla esté completamente rebozada.

Sumerja el "pimpollo" con cuidado en el aceite caliente tratando de no salpicar.

Cocine por 2 minutos. Dé vuelta la cebolla y cocine por otros 2 minutos o bien hasta que esté dorada. Refire el pimpollo dorado del aceite. Añada sal y pimienta a gusto.

Arrollado de huevo vegetariano

- Aceite de maíz para freír
- 6 envoltorios para arrollado de huevo
- 2 cebollines de verdeo picados
- ¼ libra de hongos blancos picados
- 2 oz. de zanahorias ralladas
- 1 cucharadita de jengibre picado y ajo
- 2 hongos negros picados y mojados
- 1 cucharadita de aceite de sésamo
- 1 cucharadita de sal
- ¼ taza de brotes de soja
- 1 cucharadita de cacahuates tostados y picados

Precaliente el aceite a 375°F. Caliente 2 cucharaditas de aceite de maíz en una sartén a fuego mediano. Agregue el ajo, el jengibre y el cebollín de verdeo. Cocine por 2 minutos. Añada los hongos blancos y negros. Cocine por 3 minutos. Agregue sal a gusto. Incorpore los cacahuates, las zanahorias, los brotes de soja y el aceite de sésamo y apague el fuego.

Para preparar los arrollados de huevo, coloque 2½ cucharadas de relleno en cada uno. Arróllelos doblando los bordes sobre el relleno. Selle el borde con una gota de pasta de harina espesa.

Fría por inmersión tres arrollados por vez durante aproximadamente 4 a 6 minutos o bien hasta que los arrollados estén totalmente dorados. Levante con cuidado los arrollados cocidos para retirarlos de la freidora. Deje que se escurran en el canasto y luego seque con toallas de papel.

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 2½ 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 all sides. Carefully lift the cooked egg rolls from the fryer. Let drain in the basket then pat dry with paper towels.

Evenly dust each shrimp with cornstarch. Add shrimps to the frying basket, lower basket into oil. Fry 4-5 minutes or until shrimp has reached desired doneness, color and crispness.

Let drain in the basket then pat dry with paper towels. Garnish with lettuce leaves and lemon slices.

Preheat oil to 350°F. De-vein shrimp by cutting a slit on the shell along the back of shrimp. Season shrimp with rice wine and salt and let it sit about 20 minutes.

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

#### Fried Jumbo Shrimp

Preheat oil to 350°F. Cut the chicken in even strips, about 1 inch wide and 1 inch thick. 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 sweet and sour sauce.

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  
1 cup vegetable oil

#### Fried Chicken Tenders

## RECIPES

## RECETAS

### Trozos tiernos de pollo frito

4 pechugas de pollo deshuesado y sin piel  
1 taza de pan rallado  
1 cucharadita de jugo de limón  
1 cucharadita de hojas de albahaca seca  
1 taza de harina  
½ cucharadita de sal y pimienta  
½ taza de leche  
1 taza de aceite vegetal

Precaliente el aceite a 350°F. Corte el pollo en tiritas uniformes de 1 x 2 pulg. aproximadamente. Adobe el pollo con sal, pimienta, hojas de albahaca y jugo de limón durante 30 minutos.

Reboce las pechugas de pollo con harina y pan rallado.

Fría por inmersión las tiritas de pollo a 350°F durante 8 a 10 minutos. Deje que escurran en el canasto y sívalas con mostaza a la miel o salsa agri dulce.

### Camarones grandes fritos

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

Precaliente el aceite a 350°F. Quite las entrañas de los camarones cortando una hendidura en la cáscara, en la parte trasera del camarón. Condimente los camarones con vino de arroz y sal y déjelos macerar durante 20 minutos.

Espolvoree uniformemente los camarones con almidón de maíz. Agregue los camarones al canasto para freír. Sumerja el canasto en el aceite. Fría durante 4 a 5 minutos o hasta que los camarones hayan adquirido el color deseado y estén crujientes. Deje que escurran en el canasto y luego seque con toallas de papel.

Decore con hojas de lechuga y rodajas de limón.

Aceite de maíz para freír

- ¾ libra de queso fontina refrigerado
- 2 yemas de huevo (conserva las claras)
- ½ taza de albahaca fresca picada
- 1½ tazas de harina sin blanquear
- ¾ taza de agua con hielo
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1-2 cloves of finely minced garlic
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Sal a gusto

Precaliente el aceite a 350°F. Corte el queso en cubos de 1 pulgada. Mezcle el vino, las yemas de huevo y el ajo en un bol. Agregue el polvo para hornear, la harina, ½ cucharadita de sal, el aceite de oliva y el agua. Mezcle hasta obtener una pasta suave. Deje reposar a temperatura ambiente durante 2 horas. Bata las claras de huevo con una pizca de sal hasta punto nieve. Agréguelas a la pasta para rebozar junto con la albahaca picada.

Coloque los trozos de queso en la pasta para rebozar. Retire el exceso de pasta para rebozar. Coloque los trozos de queso en el aceite hasta que estén dorados. Esto demora de 1 minuto a 1 minuto y medio. Escorra el canasto y retírelos del canasto para freír. Sírvalos inmediatamente.

Fontina Cheese Fritos (Fritters)

- Corn oil for frying
- ¾ lb. chilled fontina cheese
- 2 egg yolks (keep the egg whites)
- ½ cup minced fresh basil
- 1 ½ cups unbleached flour
- 2/3 cup ice water
- 1 teaspoon baking powder
- 1-2 cloves of finely minced garlic
- 3 teaspoon olive oil
- salt to taste

Preheat corn oil to 350°F. Cut cheese into 1-inch cubes. Mix wine, egg yolks and garlic in a bowl. Add baking powder, flour, ½ teaspoon salt, olive oil and water. 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 1-1½ minutes. Drain and remove from basket and serve immediately.

### Aroma's Favorite Fried Bananas

Canola oil for frying

1 cup all purpose flour

½ tsp. salt

1 tbsp. sugar

1 egg, lightly beaten

1 cup milk

¼ cup powder sugar

3 bananas, cut into 1 inch length

Preheat oil to 370°F. Mix flour, sugar and salt in a large bowl.

Combine egg, milk and 2 tsp. of heated vegetable oil in another bowl and mix well. Combine egg mixture with flour paste.

Stir with a fork or whisk until the batter is smooth. Dip each 1-inch long banana into batter and let the excess batter drip off. Place frying basket in preheated oil in deep fryer.

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

## RECETAS

### Bananas frita, el favorito de Aroma

Aceite de canola para freír

1 taza de harina común

½ cucharadita de sal

1 cucharada de azúcar

1 huevo, apenas batido

1 taza de leche

¼ taza de azúcar impalpable

3 tiras de bananas de 1 pulg. de largo

Precaliente el aceite a 370°F. Mezcle la harina, el azúcar y la sal en un bol grande. Mezcle el huevo, la leche y 2 cucharaditas de aceite vegetal caliente en otro bol. Combine la mezcla del huevo con la pasta de harina.

Mezcle con un tenedor o bata hasta que la pasta para rebozar esté suave. Coloque cada trozo de banana de 1 pulg. de largo en la pasta para rebozar y retire el exceso de pasta. Coloque el canasto para freír en aceite precalentado en la freidora por inmersión.

Lentamente y de una por vez, coloque las bananas rebozadas utilizando una cuchara con orificios dentro del canasto para freír. Fría las bananas hasta que estén doradas, durante 3 a 4 minutos. Escorra el exceso de aceite sobre toallas de papel. Espolvoree las bananas fritas con azúcar impalpable y sívalas inmediatamente.

# GARANTÍA LIMITADA

Aroma Housewares Company garantiza que este producto esté libre de defectos de fabricación y en los materiales durante un período de un año de la fecha comprobable de compra dentro de Los Estados Unidos.

Dentro de este período de garantía, Aroma Housewares Company, a su opción, reparará o reemplazará gratuitamente cualquier parte que resulte defectuosa, siempre y cuando el producto sea devuelto a Aroma Housewares Company, con porte pagado y comprobante de compra y U.S. \$22.00 para gastos de envío y manejo. **Sírvase llamar al número telefónico gratuito que se menciona 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, 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 por un centro de servicio no autorizado.

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

AROMA HOUSEWARES COMPANY  
6469 Flanders Drive  
San Diego, California 92121  
1-800-276-6286  
L-V, 8:30 AM - 4:30 PM, Tiempo del Pacífico  
Sitio Web: [www.aromaco.com](http://www.aromaco.com)

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year from provable date of purchase in the continental United States.

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. \$22.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

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

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

For more information please contact:

AROMA HOUSEWARES COMPANY  
6469 Flanders Drive  
San Diego, California 92121  
1-800-276-6286  
M-F, 8:30 AM - 4:30 PM, Pacific Standard Time  
Website: [www.aromaco.com](http://www.aromaco.com)