

Manual de instrucciones Freidora de inmersión SmartFry XL™



AROMA®

**?Preguntas o dudas
acerca de su freidora de**



*Antes de regresar a la
tienda...*

Nos expertos de servicio al
cliente estará encantado de
ayudarle. Llámenos al número
gratuito a **1-800-276-6286**.



Las respuestas a muchas
preguntas comunes e incluso
piezas de repuesto se pueden
encontrar en línea. Visita:
www.AromaCo.com/Support.



Answers to many common
questions and even
replacement parts can be
found online. Visit
www.AromaCo.com/Support.



Aroma's customer service
experts are happy to help.
Call us toll-free at
1-800-276-6286.



**Questions or concerns
about your deep fryer?**
*Before returning to the
store...*

AROMA®



Instruction Manual SmartFry XL™ Digital Deep Fryer

¡Felicitaciones por su compra de la freidora de inmersión digital Aroma® SmartFry XL™!

En apenas unos minutos podrá freír todas las comidas, bocadillos y postres favoritos de su familia. Esta freidora de inmersión es ideal para disfrutar de la cocina gracias a su gran capacidad y a sus opciones para freír todas las porciones a la vez con la canasta grande o freír simultáneamente dos deliciosos bocadillos diferentes con las canastas dobles pequeñas.

Como su nombre lo indica, la nueva freidora de inmersión es inteligente. Incluye 10 funciones preestablecidas para facilitar la cocción de comidas clásicas con programas para alitas de pollo, papas fritas, anillos de cebolla, rosquillas y mucho más.

Una vez finalizada la cocción, la freidora SmartFry XL™ se desarma para permitir una fácil limpieza de las piezas no eléctricas en el lavaplatos.

Para obtener sugerencias sobre recetas, productos, piezas de repuesto y otros electrodomésticos, visítenos en **www.AromaCo.com**.



Publicada Por:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2011 Aroma Housewares Company
Todos los derechos reservados.



Published By:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2011 Aroma Housewares Company
All rights reserved.



Congratulations on your purchase of the Aroma® SmartFry XL™ 4-Quart Digital Deep Fryer!

In no time at all you'll be able to fry all your family's favorite meals, snacks and desserts! This deep fryer is perfect for entertaining with its large capacity and option to either fry up one large batch with the large fry basket or simultaneously fry two tasty snacks with the dual regular fry baskets.

Your new deep fryer is called the "Smart" Fry for a reason. It includes ten preprogrammed functions for an easy way to fry up classic fare with programs for chicken wings, French fries, onion rings, donuts and more!

Once the frying is done, the SmartFry XL™ disassembles so all non-electric parts can be cleaned easily in the dishwasher.

For recipe suggestions, product tips, replacement parts and other home appliance solutions, please visit us online at **www.AromaCo.com**.



Al usar electrodomésticos siempre se deben respetar las precauciones de seguridad básicas, entre ellas:

- 1. Importante: lee todas las instrucciones antes de usar el artefacto por primera vez.**
 - 1.3. Siempre conecte primero el enchufe al artefacto y, a continuación, conecte el cable al tomacorriente de pared. Para desconectar la freidora, ponga el interruptor en "OFF" (Apagado) y desenchúfela del tomacorriente de pared.
 - 1.4. No utilice el artefacto para un propósito distinto a aquel para el que está diseñado.
 - 1.5. Utilice solo utensilios de cocina de metal en la freidora, ya que los utensilios de caucho o plástico pueden resultar dañados por el aceite caliente. No deje los utensilios de metal en la freidora, ya que podrían calentarse y provocar lesiones.
 - 1.6. Para garantizar un funcionamiento seguro y evitar incendios, no coloque porciones de alimentos demasiado grandes en el artefacto.
 - 1.7. Asegúrese de que los mangos estén colocados correctamente en la canasta y fijados en su lugar. Para más información, consulte "Ensamblado de la freidora de inmersión" en la **página 7**.
 - 1.8. Al utilizar el artefacto, deje suficiente espacio sobre este y en todos los laterales para permitir una correcta ventilación. Durante su uso, evite que el aparato esté en contacto con cortinas, recubrimientos de pared, prendas, repasadores u otros materiales inflamables. No lo coloque sobre o cerca de una hornalla eléctrica o a gas, o dentro del horno caliente.
 - 1.9. Úselo únicamente en una superficie nivelada, seca y resistente al calor.
 20. Desenchúfelo desde la base en el enchufe de la pared. Nunca tire del cable.
 21. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine solamente en las canastas extraíbles suministradas con la freidora.

- 1.2. Los artefactos que contienen aceite caliente u otros líquidos calientes se deben usar o mover con extrema precaución.
- 1.1. No lo coloque sobre o cerca de una hornalla eléctrica o a gas, o dentro del horno caliente.
- 1.0. Evite que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes.
9. No utilice el artefacto al aire libre.
8. El uso de accesorios no recomendados por Aroma® Housewares puede causar un incendio, descarga eléctrica o lesiones.
7. No utilice artefactos con cables o enchufes en mal estado, si funcionan mal o si están dañados de cualquier forma. Consulte al Servicio al cliente de Aroma® para examinar, reparar o cambiar el artefacto.
6. Desenchufe el artefacto cuando no esté en uso o para limpiarlo. Antes de limpiarlo o de colocar o quitar piezas, espere a que el artefacto se enfrie.
5. No deje el artefacto sin supervisión durante su funcionamiento.
4. No deje el artefacto al alcance de los niños. Evite que los niños utilicen el artefacto sin la supervisión de un adulto.
3. Para evitar riesgos de incendio, descargas eléctricas o lesiones físicas, no sumerja el cable, el enchufe o los componentes eléctricos en agua o en otros líquidos.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los mangos.



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1. Important: read all instructions before first use.**
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electrical shock and injury to persons, do not immerse cord, plug or electrical components in water or any other liquids.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- Do not leave this appliance unattended while in use.
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- 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 replacement.
- The use of accessory attachments not recommended by Aroma® Housewares may result in fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of counter or table or to touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when using or moving an appliance containing hot oil or any other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove the plug from the wall outlet.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- 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 hot and may cause injuries.
- To assure safe operation, and avoid possible fire, oversized foods must not be inserted into the appliance.
- Ensure the handles are properly assembled to the basket and locked into place. See "To Assemble Deep Fryer" on **page 7** for details.
- When using the appliance, provide adequate air space above and on all sides for proper circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Use only on a level, dry and heat-resistant surface.
- Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
- To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable baskets provided.



IMPORTANT SAFEGUARDS

Short Cord Instructions

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.



Polarized Plug

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

To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

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.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

2

2

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

Ploya Polarizada

Si este aparato tiene **ploya polarizada**:

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este ploya intencionalmente solo debe de enchufar un lado en enchufes de luz de ploya polarizada. Si la clavija no entra completamente, da vuelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificada. No intente de modificar la clavija, es muy peligroso. Si esté estropeado el cordón eléctrico, hay que ser reemplazado por el fabricante o su agencia de servicio u otra persona calificada para hacer que se evita cualquier peligro.



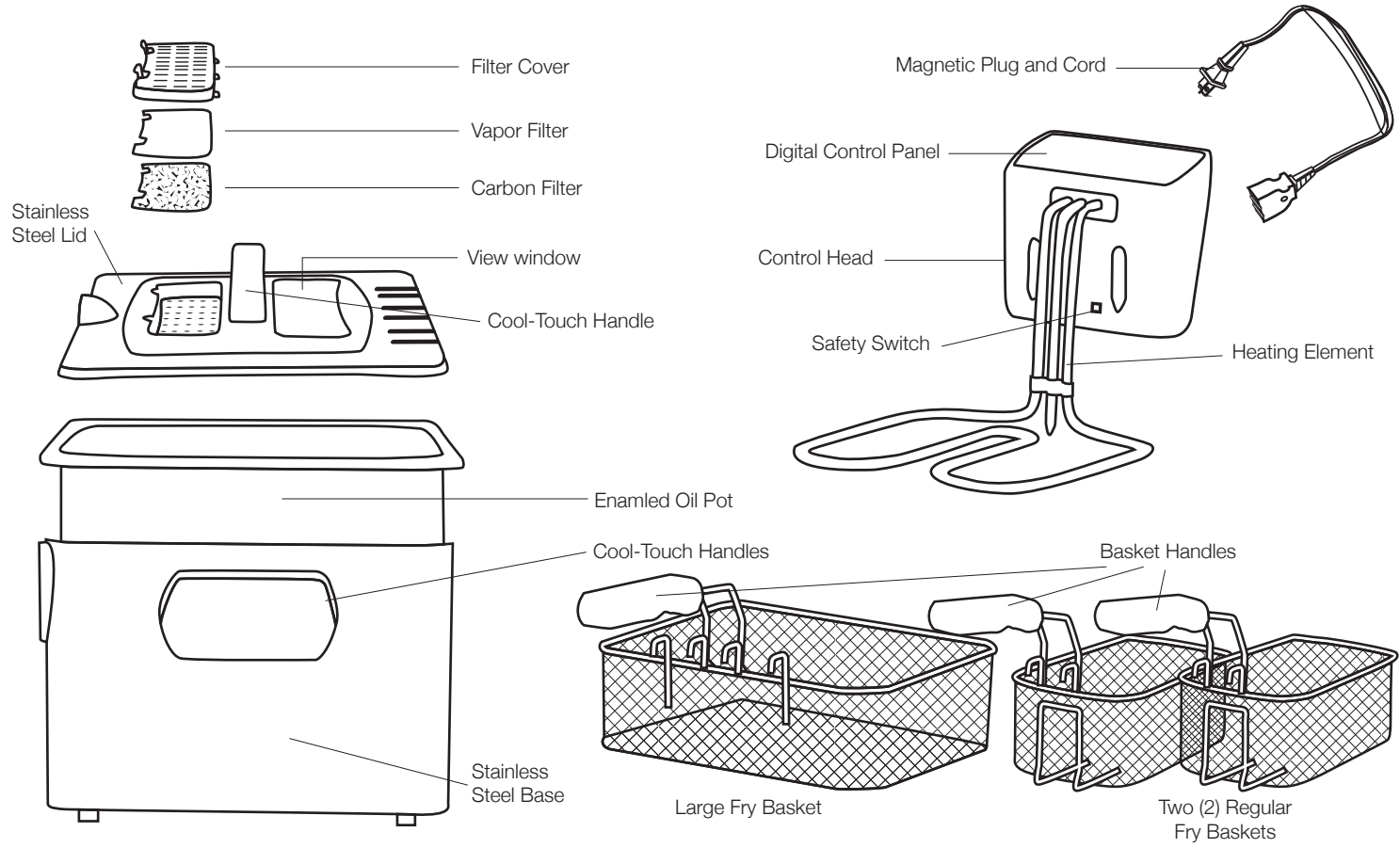
Instrucciones de cable corto

1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.

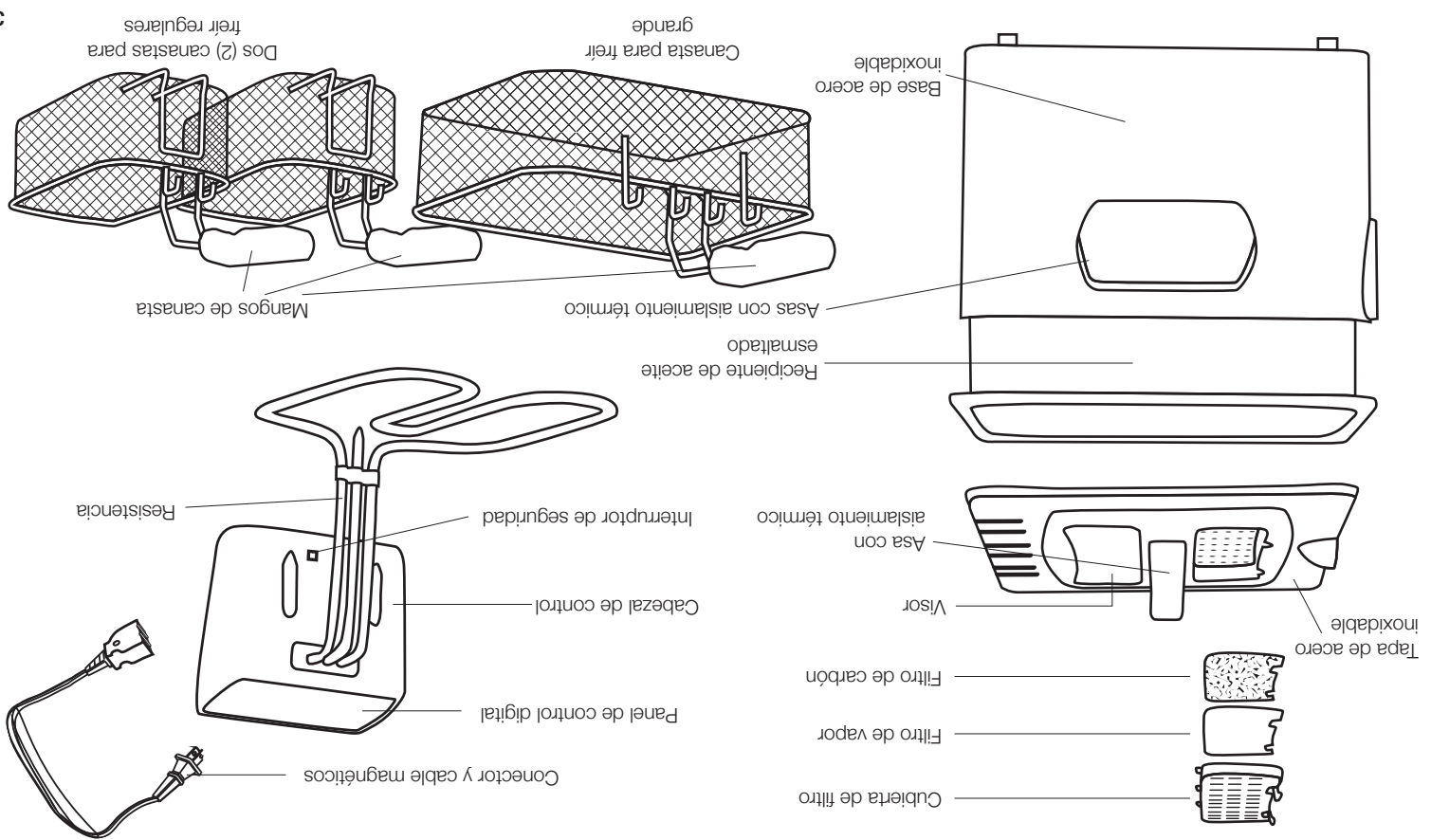
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD



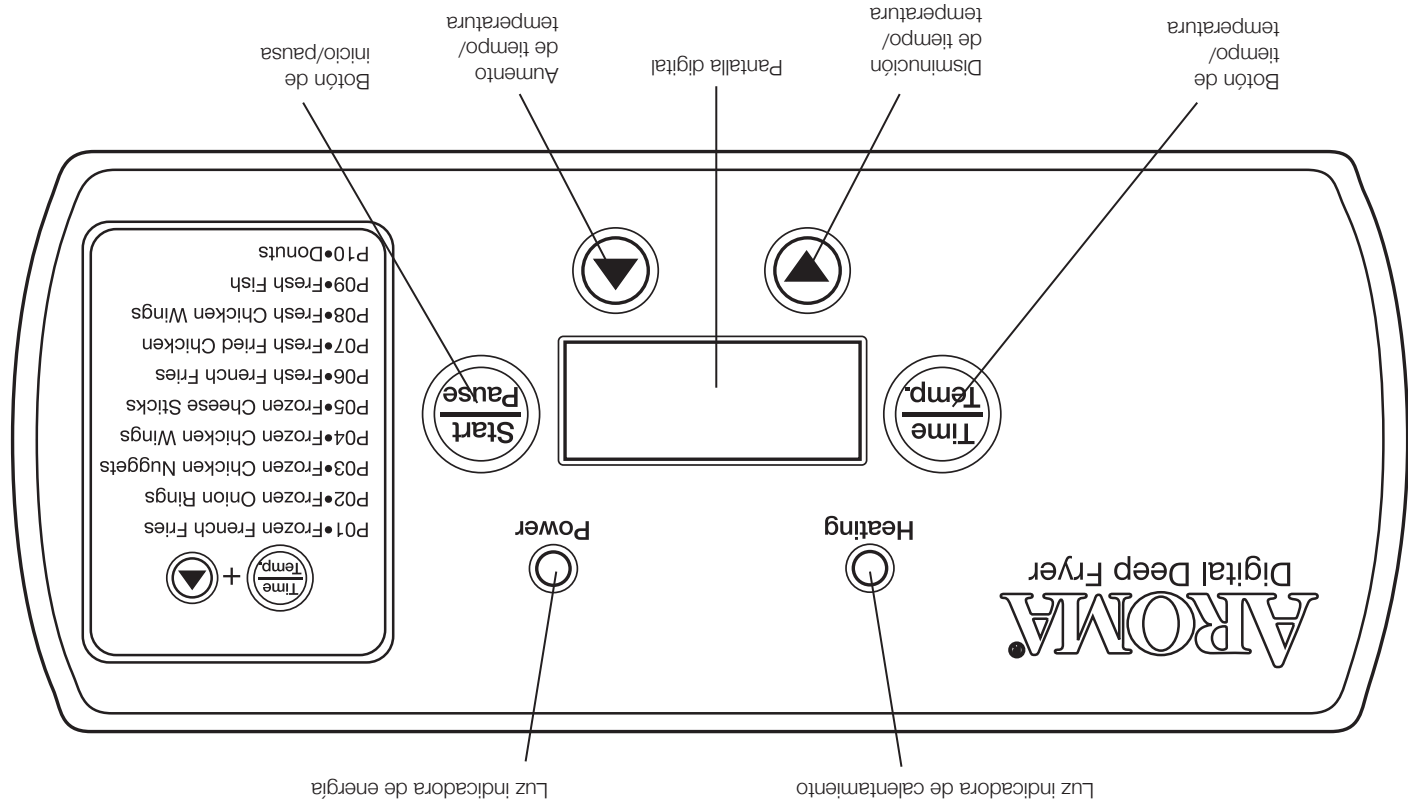
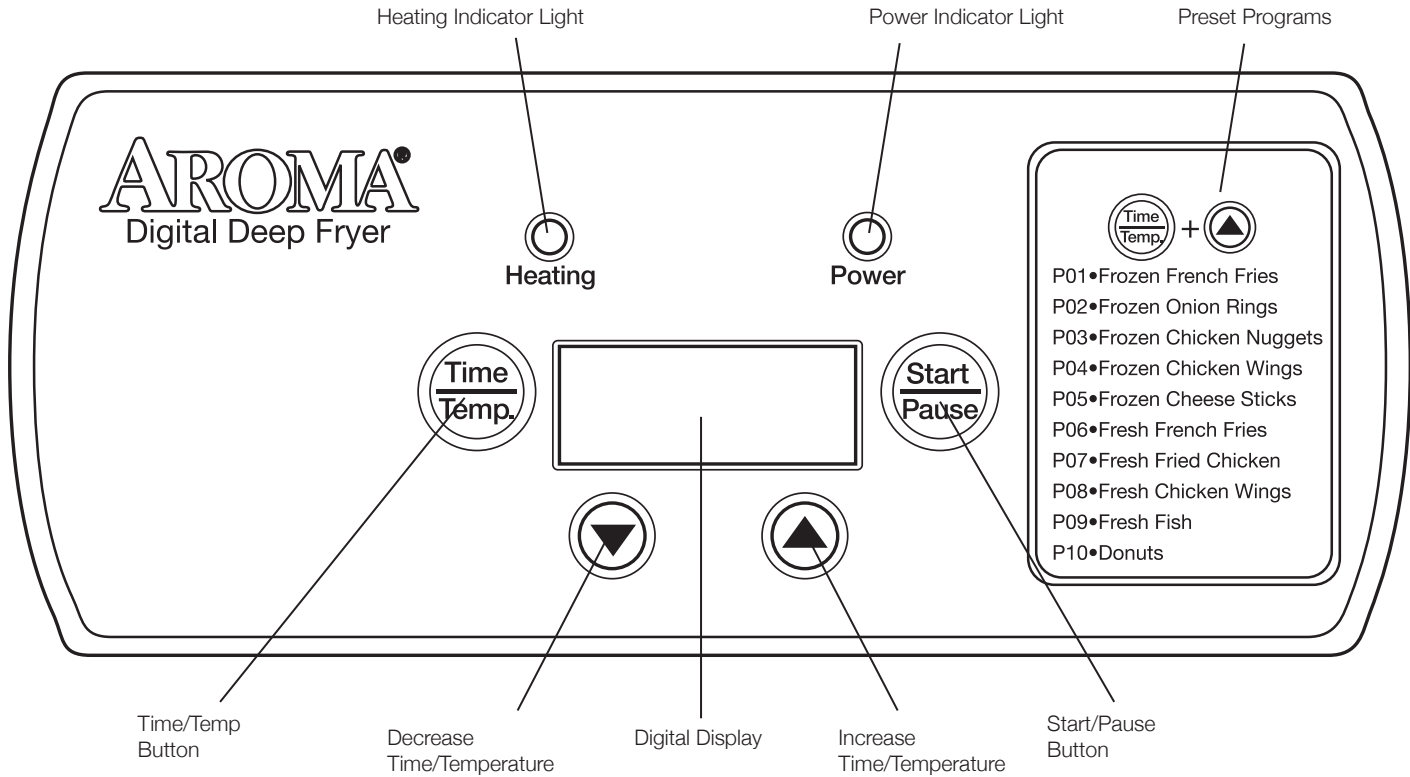
PARTS IDENTIFICATION



IDENTIFICACIÓN DE PARTES



DIGITAL CONTROL PANEL



PANEL DE CONTROL DIGITAL

Antes de usar por primera vez



1. Lea todas las instrucciones y precauciones.

- 2. Retire todo el material de empaque y compruebe que las piezas hayan llegado en buenas condiciones.
- 3. Rompa y deseché las bolsas de plástico ya que son peligrosas para los niños.
- 4. Lave los accesorios y el recipiente de aceite esmaltado con agua jabonosa caliente. Enjuague y seque a fondo.
- 5. Enjuague la resistencia, pero nunca sumerja las partes eléctricas. Seque completamente la resistencia.
- 6. Coloque la freidora de inmersión en una superficie nivelada, estable y resistente al calor.



NOTA

- No utilice limpiadores abrasivos ni esponjas de plástico o metal.
- **Nunca sumerja en agua el cable y el conector magnéticos ni el cabezal de control.**
- Durante la primera utilización, es posible que la freidora emita olor y humo. Esto es normal debido al proceso de fabricación y deberá desaparecer en pocos segundos.



BEFORE FIRST USE

1. Read all instructions and important safeguards.

- 2. Remove all packaging materials and check that 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 pot in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- 5. Rinse the heating element, without immersing the electrical portions. Dry the heating element thoroughly.
- 6. Place the deep fryer on a level, stable and heat-resistant surface.



NOTE

- Do not use harsh, abrasive cleaners or scouring pads.
- **Do not immerse the magnetic cord, plug or control head in water at anytime.**
- The fryer may give off a slight odor and smoky haze during first use. This is normal due to the manufacturing process and should wear off shortly.



SELECCIÓN DEL ACEITE ADECUADO

1. Aceites recomendados para obtener los mejores resultados:

- Canola
- Maíz
- Cártamo
- Soja

2. No se recomienda freír con grasas animales porque son más propensas a deteriorarse bajo condiciones de calor elevado. Se deben evitar los aceites con sabores muy marcados, como el aceite de oliva extra virgen.

3. No se recomienda mezclar aceite nuevo con aceite usado 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, si se frien a menudo alimentos que dejan un sabor residual (como el pescado), se deberá cambiar el aceite con mayor frecuencia.

5. Se deberá cambiar el aceite en los siguientes casos:

- Aceite con olor desagradable
- Humo excesivo al calentar el aceite
- Aceite con color oscuro
- Aceite almacenado durante un período de tiempo prolongado



- El aceite se debe almacenar únicamente cuando
- Si se vuelve a usar el aceite, se recomienda colarlo antes de almacenarlo para retirar las partículas de alimentos. Para ello, use un colador de malla sobre un recipiente para separar fácilmente las partículas de alimentos grandes.



- No use grasas animales ni mantecas vegetales para freír. El uso de grasas sólidas o mantecas vegetales puede provocar el recalentamiento de la freidora. Estos tipos de aceites también se solidifican al enfriarse, lo que dificulta la extracción de la resistencia y la limpieza.



CHOOSING THE RIGHT OIL

1. The following oils will produce the best results:
 - Canola
 - Corn
 - Safflower
 - Soybean
2. It is not recommended to fry with animal fats as they are more likely to deteriorate under high heat. Heavily flavored oils, such as extra virgin olive oil, should also be avoided.
3. It is not recommended to mix old and new oil together as the old oil will taint the new oil.
4. The number of times that frying oil can be reused depends upon the food being fried in it. If foods that leave a residual flavor are fried often, such as fish, the oil will need to be replaced more often.
5. Oil should be replaced if any of the following occurs:
 - Oil has an unpleasant odor
 - There is excessive smoking when heating the oil
 - Oil is dark in color
 - Oil has been stored for a long period of time



NOTE

- **Only store oil after it has completely cooled.**
- When reusing oil, it is recommended that the oil be strained to remove food particles before storage. Pouring the oil over a mesh strainer into the oil container will easily separate large food particles from the oil.



CAUTION

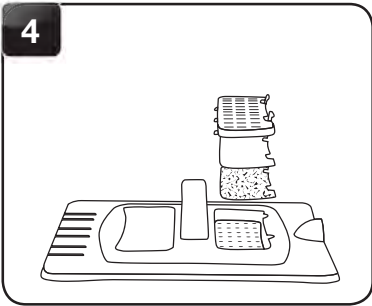
- **Do not fry with animal fats or shortening.** Using solid fats or shortening **may cause the deep fryer to overheat.** These types of oils also solidify once cooled, making it difficult to remove the heating element and to clean.

TO ASSEMBLE

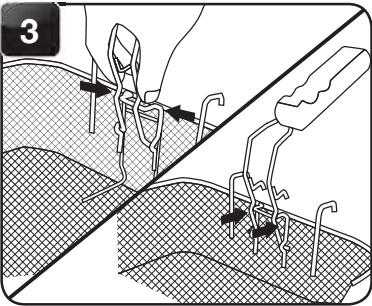


NOTE

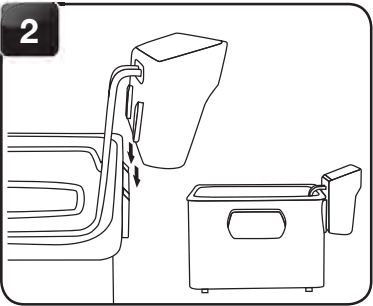
- The deep fryer will not operate if the control head is not properly in place. The control head must be correctly aligned so that the safety switch will be properly depressed. See “Parts Identification” on **page 3** for safety switch location.



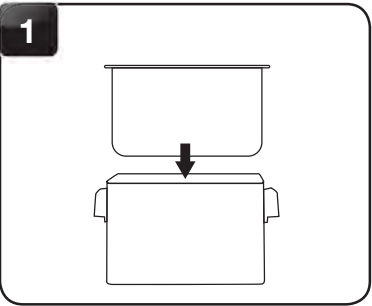
Check that the dual filters are properly in place within the lid.



Secure the handles onto the fry baskets by first squeezing on the handle prong and inserting the handle tabs into the loops located on the basket. Then pull the handle back so that it snaps into place flush against the basket.



Aligning the control head with the guides on the back of the stainless steel base, set the heating element into the oil pot.

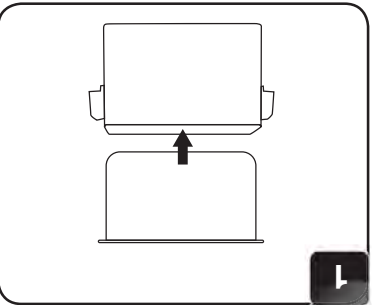


Place the enameled oil pot into the stainless steel base.

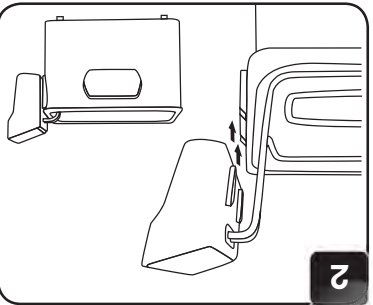


NOTA

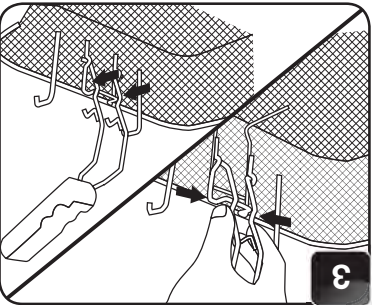
- La freidora de inmersión no funcionará si el cabezal de control no se encuentra correctamente en su lugar. El cabezal de control debe estar adecuadamente alineado para que se pueda presionar correctamente el interruptor de seguridad.



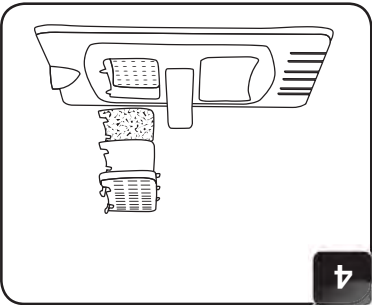
Coloque el recipiente de aceite esmaltado en la base de acero inoxidable.



Alinee el cabezal de control con la resistencia en el recipiente de aceite. A continuación, coloque los extremos de las clavijas en los orificios para extremos situados en la canasta. A continuación, jale el mango hacia atrás para que se fije en su lugar en la canasta.



Ajuste los mangos en las canastas para freír. Para ello, primero apriete las clavijas del mango e inserte los extremos de las clavijas en los orificios para extremos situados en la canasta. A continuación, jale el mango hacia atrás para que se fije en su lugar en la canasta.

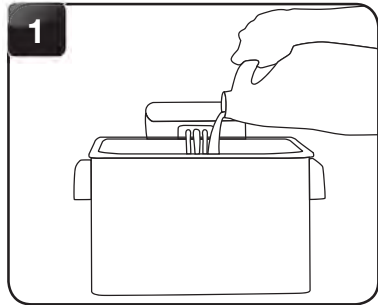


Asegúrese de que los filtros dobles estén colocados correctamente en la tapa.

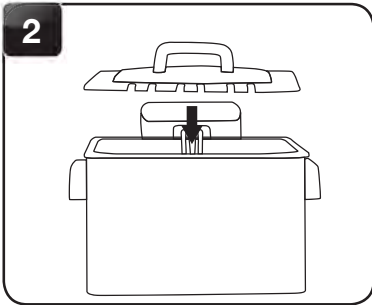
ENSAMBLADO DE LA FREIDORA DE INMERSIÓN

TO DEEP FRY

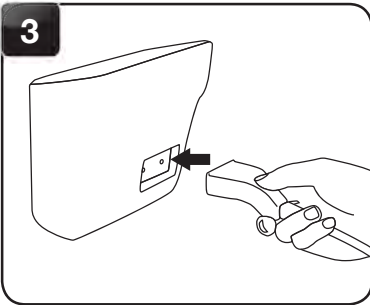
Follow the instructions of “To Assemble Deep Fryer” on page 7 to ensure the deep fryer is properly assembled.



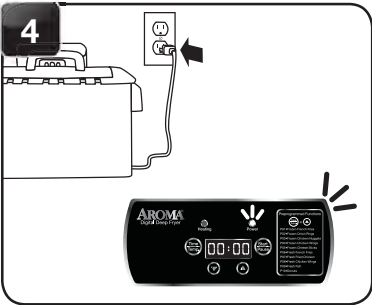
1
Add oil to the enameled oil pot, between the “MIN” and “MAX” lines.



2
Place the lid securely atop the deep fryer.



3
Secure the magnetic cord to the control head. The cord will only connect when the proper side is facing up.



4
Plug the power cord into an available power outlet. The unit will beep, the POWER light will illuminate and the digital display will flash “00:00.”



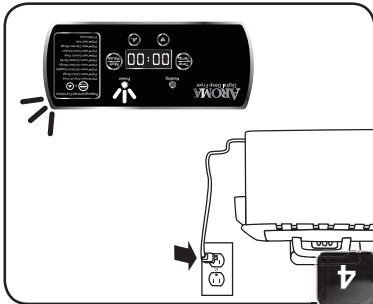
NOTE

- The enameled oil pot will hold approximately 12 cups of oil at the “MIN” line and 16 cups of oil at the “MAX” line.
- If the oil overheats, the deep fryer will go into a mandatory cool down and will not immediately function. Unplug the unit and allow it to cool completely before attempting to fry again.



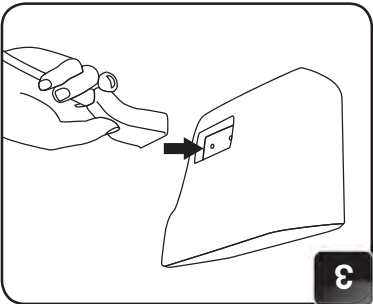
HELPFUL HINTS

- See “Choosing the Right Oil” on **page 6** for tips on selecting oil.
- If the deep fryer does not seem to be receiving power, refer to the tips in the “Troubleshooting” section on **page 20**.

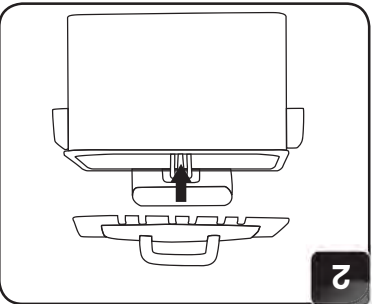


“00:00”.

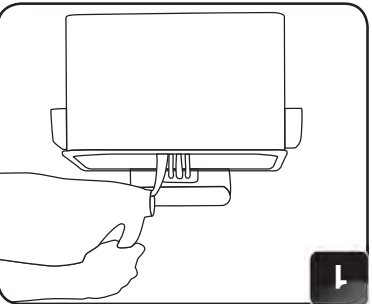
Enchufe el cable de alimentación magnético en el cabezal de control. El cable solo se conectará cuando emita un pitido, la luz indicadora de energía (POWER) se encenderá y la pantalla digital mostrará



Conecte de forma segura el cable magnético en el cabezal de control. El cable solo se conectará cuando la parte correcta esté hacia arriba.



Coloque y trabé la tapa sobre la freidora de inmersión.



Agregue aceite en el recipiente de aceite esmaltado, entre los niveles “MIN” (mínimo) y “MAX” (máximo).



NOTA

- El recipiente de aceite esmaltado admitirá aproximadamente 12 tazas de aceite en el nivel “MIN” (mínimo) y 16 tazas en el nivel “MAX” (máximo).
- Si de sobrecalentamiento del aceite, la freidora voy a entrar en un enfriamiento obligatorio y no funcionará inmediato. Desenchufe la freidora y deje que se enfríe completamente antes de tratar a freír una otra vez.

FRITURA POR INMERSIÓN

Siga las instrucciones de la sección “Ensamblado de la freidora de inmersión” en la página 7 para asegurarse de que la freidora de inmersión esté correctamente ensamblada.

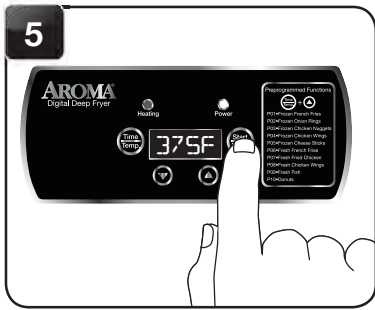


SUGERENCIAS

- Para obtener sugerencias sobre la selección del aceite, consulte “Selección del aceite adecuado” en la **página 6**.
- Si la freidora de inmersión parece no recibir alimentación eléctrica, consulte las sugerencias de la sección “Resolución de problemas” en la **página 20**.

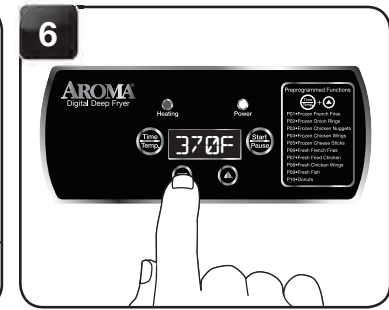
TO DEEP FRY (CONT.)

5



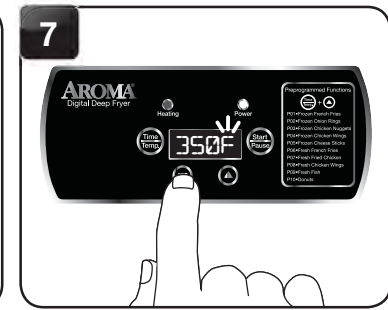
Press the START/PAUSE button. The digital display will default to 375°.

6



To select a different temperature, press the UP and DOWN buttons.

7



Once temperature is selected the "F" on the display will flash.

8



The digital display will show the actual temperature as it preheats to the selected temperature. The HEATING light will illuminate.



HELPFUL
HINTS

- Pressing the START/PAUSE button during preheating will cause the deep fryer to stop heating.

FRITURA POR INMERSIÓN (CONT.)

SUGERENCIAS



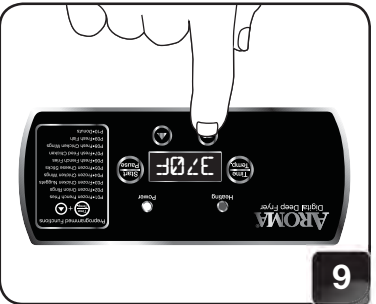
- Si presiona el botón START/PAUSE (Iniciar/Pausar) durante el precalentamiento, la freidora detendrá su calentamiento.

5



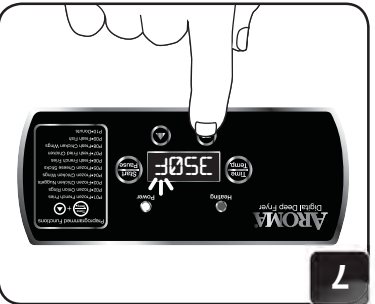
Presione el botón START/PAUSE (Iniciar/Pausar). La pantalla digital mostrará el valor predeterminado 375° (190,5 °C).

6



Para seleccionar otra temperatura, presione los botones UP (Aumentar) y DOWN (Disminuir).

7



Una vez seleccionada la temperatura deseada, en la pantalla parpadeará el símbolo "F" para indicar la temperatura en grados Fahrenheit.

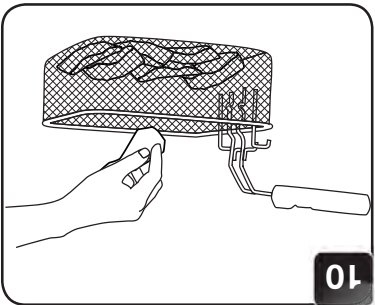
8



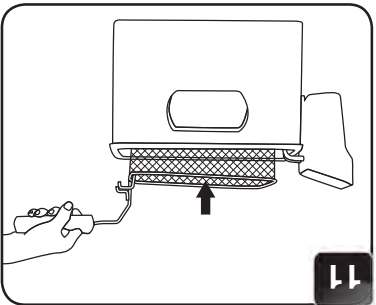
La pantalla digital mostrará la temperatura real a medida que se calienta hasta la temperatura seleccionada. Se iluminará el indicador HEATING (Calentamiento).



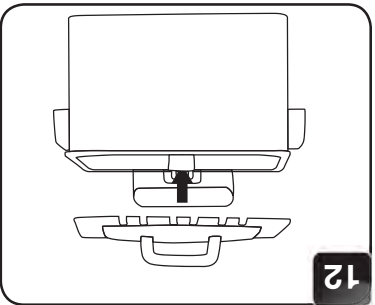
Una vez alcanzada la temperatura seleccionada, la freidora de inmersión emitirá un pitido y parpadeará el indicador HEATING (Calentamiento). La temperatura se mostrará en la pantalla digital.



Si desea freír alimentos no rebizados, colóquelos en la canasta grande o en las canastas dobles regulares. Si desea freír alimentos rebizados, primero coloque la canasta para freír en su lugar y luego, coloque los alimentos directamente en el recipiente de aceite.



Quite la tapa con precaución para evitar el contacto con el vapor caliente y coloque la bandeja grande o las bandejas pequeñas en el recipiente de aceite esmaltado.



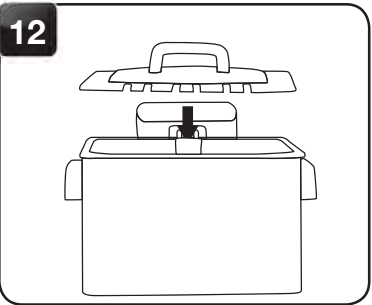
Cierre y trabé la tapa.



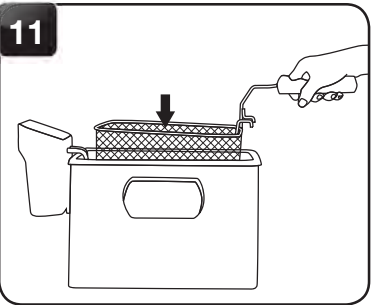
- La humedad de los alimentos puede generar exceso de espuma y salpicaduras de aceite. Antes de freír alimentos congelados, sacúdalos para quitar las partículas de hielo. Antes de freír papas fritas recién cortadas y otros alimentos húmedos, séquelos con golpecitos suaves.
 - Antes de freír, siempre compruebe que los mangos de las canastas estén en su lugar. Para ver las instrucciones sobre el ensamblado de la canasta para freír, consulte "Ensamblado de la freidora de inmersión" en la **página 7**.
 - Durante la fritura, es posible que salga vapor caliente a través de los orificios de la tapa. Esto es normal. Evite el contacto con este vapor.
- 10



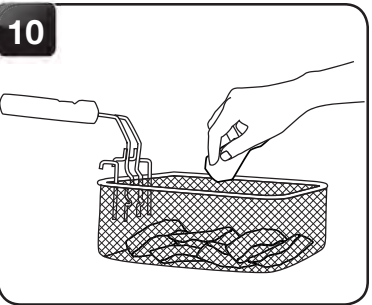
- Para conocer los tiempos de cocción sugeridos para muchos platos favoritos, consulte el "Cuadro de fritura de alimentos por prácticas funciones preestablecidas de la freidora de inmersión" que figuran en la **página 17**.
- No llene la canasta para freír más de la mitad de su capacidad. Si la cantidad de alimento que se fre a la vez es demasiado grande, es posible que la cocción no sea uniforme o que no se logren los mejores resultados.



Close the lid securely.



Using caution to avoid any escaping steam, remove the lid and lower the fry basket(s) into the enameled oil pot.



If frying food without batter, add food to be fried to either the large fry basket or dual regular fry baskets. If frying food with batter, wait to add the food directly to the oil pot once the fry basket is in place.



Once the selected temperature is reached, the deep fryer will "beep" and the HEATING light will flash. The temperature will be shown on the digital display.



NOTE

- Moisture on food may cause excess foaming and spattering of oil. Shake frozen foods before frying to remove any ice particles. Pat dry fresh cut French fries and other damp foods.
- Always check that fry basket handles are securely in place before frying. See "To Assemble Deep Fryer" on **page 7** for instructions on fry basket assembly.
- While frying, hot steam will escape from the openings around the lid. This is normal. Avoid coming into contact with escaping steam.

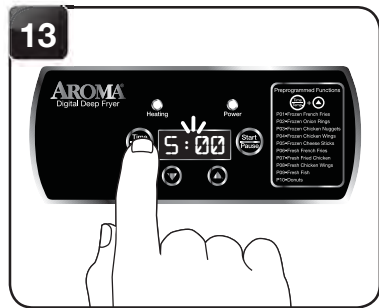


HELPFUL HINTS

- For suggested frying times for many favorite foods, see the "Deep Frying Cooking Guide" on **page 13**. Or try using one of the deep fryer's convenient preprogrammed functions on **page 17**.
- Do not fill the frying basket over half full. If too much food is fried at one time, the food may not fry evenly or to the best results.

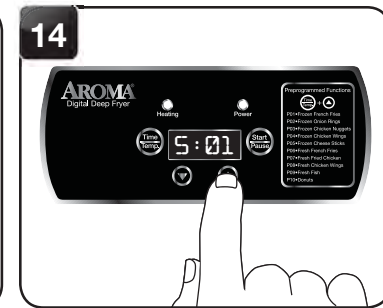
TO DEEP FRY (CONT.)

13



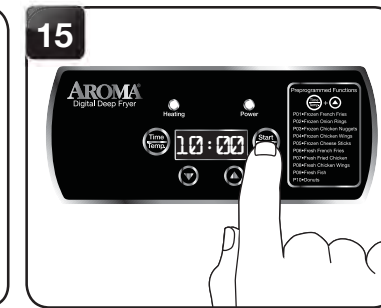
To select a frying time, press the TIME/TEMP button. A flashing “5:00” will appear on the display to represent the default frying time of five minutes.

14



Press the UP and DOWN buttons to adjust to the needed time.

15



Once the needed time is selected, press the START/PAUSE button to begin the countdown.

16



Once the selected time elapses, the deep fryer will beep, the timer will show “00:00” and the HEATING light will turn off.



NOTE

- Food can be fried without setting a time as well. Simply allow food to fry until the recipe’s recommended time has passed.

FRITURA POR INMERSIÓN (CONT.)

Para seleccionar un tiempo de cocción, presione el botón TIME/TEMP (Tiempo/Temp.). La pantalla mostrará “5:00” para indicar el tiempo de cocción predeterminado de cinco minutos.

Presione los botones UP (Aumentar) y DOWN (Disminuir) para ajustar el tiempo necesario.

Una vez seleccionado el tiempo necesario, presione el botón TIME/TEMP (Tiempo/Temp.) para iniciar la cuenta regresiva.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, la freidora de inmersión emitirá un pitido, el temporizador indicará “00:00” y se apagará la luz del indicador HEATING (Calentamiento).

NOTA



- Es posible freír alimentos sin programar un tiempo específico. Para ello, solo deberá freír los alimentos durante el tiempo de cocción recomendado en la receta.



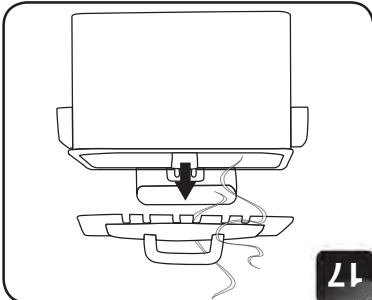
NOTA

- Al abrir la tapa, extermine los cuidados para evitar salpicaduras de aceite caliente.
- Después de su uso, la freidora de inmersión y el aceite estarán muy calientes durante algunos minutos. **Antes de mover o limpiar la freidora de inmersión, deje entrar la freidora y el aceite.**

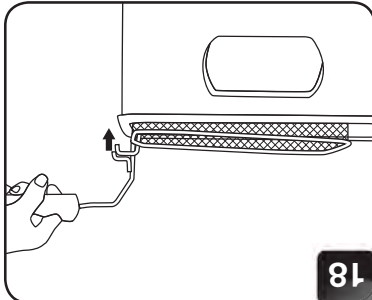


SUGERENCIAS

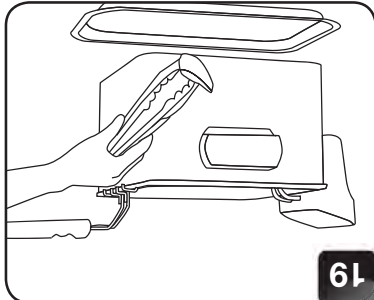
- Para conservar el sabor de los alimentos, asegúrese de quitar las partículas de alimentos del aceite cuando haya terminado de freír.



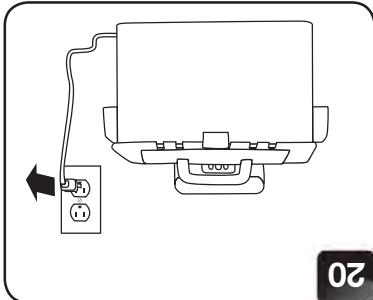
17
Quite la tapa con precaución para evitar el contacto con el vapor caliente que emana de la freidora.



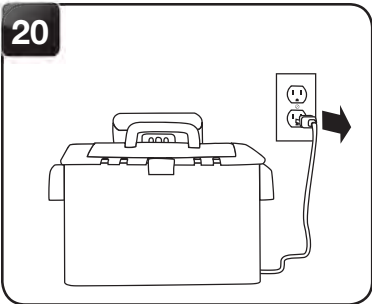
18
Retire la canasta (o las canastas) del aceite y apoye los ganchos para escurrir sobre el borde del recipiente de aceite esmaltado para permitir que se drene el exceso de aceite.



19
Quite cuidadosamente el alimento caliente para servirlo.



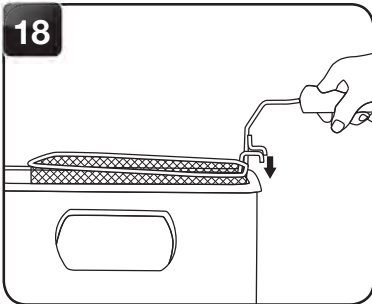
20
Desenchufe la freidora de inmersión para permitir que se enfríe. Para obtener instrucciones sobre la limpieza y el cuidado de la freidora, consulte "Limpieza" en la página 18.



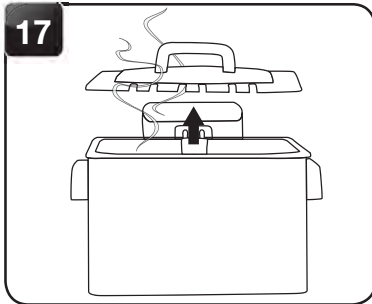
20
Unplug the deep fryer and allow it to cool. See "To Clean" on page 18 for cleaning and care instructions.



19
Carefully remove food to be served, as it will be hot.



18
Pull the fry basket(s) up from the oil and rest the drain hooks on the rim of the enameled oil pot to allow excess oil to drain.



17
Taking caution to avoid any escaping steam, remove the lid.



NOTE

- When opening the lid, be extremely cautious of spattering hot oil.
- The deep fryer and oil will be extremely hot for some time after frying. Allow the deep fryer and oil to cool completely before moving or cleaning.



HELPFUL HINTS

- To ensure food tastes its best, be sure to remove food from oil once frying is finished.

- 

HELPFUL HINTS
- Prepare food to be fried in equal size and thickness to ensure even cooking.
 - Do not fill the frying basket over half full. If too much food is fried at one time, the food may not fry evenly or to the best results.
 - Before deep frying, always remove excess moisture or ice particles from food. Moist food may cause excess spattering or foaming of oil.

- 

NOTE
- The times and temperatures listed in this guide are general suggestions only. Actual needed cooking time and temperature may vary depending upon the thickness and amount of food or personal preference.

DEEP FRYER COOKING GUIDE

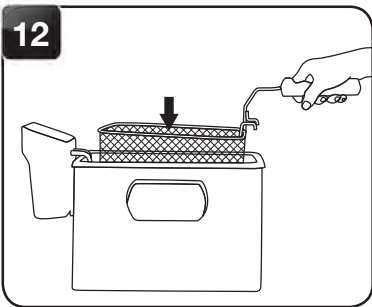
FOOD	QUANTITY	TEMPERATURE	APPROXIMATE TIME (MINUTES)
Frozen Cheese Sticks	10 oz.	375°F	3-4 Min.
Fresh Chicken Wings	12 oz.	375°F	13-17 Min.
Fresh Chicken Strips	12 oz.	375°F	9-11 Min.
Fresh Fried Chicken	12 oz.	375°F	15-20 Min.
Frozen Chicken Nuggets	10 oz.	375°F	4-5 Min.
Frozen Chicken Wings	10 oz.	375°F	9-11 Min.
Donuts	2-3	365°F	3-4 Min.
Fresh Fish	8 oz.	360°F	4-5 Min.
Frozen Fish	8 oz.	350°F	5-7 Min.
Fresh French Fries	10 oz.	375°F	4-6 Min.
Frozen French Fries	10 oz.	375°F	4-5 Min.
Fresh Onion Rings	6 oz.	350°F	3-4 Min.
Frozen Onion Rings	6 oz.	375°F	4-5 Min.
Fresh Shrimp	8 oz.	375°F	4-5 Min.
Fresh Vegetables	10 oz.	350°F	3-4 Min.

ALIMENTO	CANTIDAD	TEMPERATURA	TIEMPO
Anillos de cebolla frescos	1 70 g (6 onzas)	1 76 °C (350 °F)	3-4 Min.
Anillos de cebolla congelados	1 70 g (6 onzas)	1 90,5 °C (375 °F)	4-5 Min.
Camarones frescos	227 g (8 onzas)	1 90,5 °C (375 °F)	4-5 Min.
Papas fritas frescas	283,5 g (10 onzas)	1 90,5 °C (375 °F)	4-6 Min.
Papas fritas congeladas	283,5 g (10 onzas)	1 90,5 °C (375 °F)	4-5 Min.
Pescado fresco	227 g (8 onzas)	1 82 °C (360 °F)	4-5 Min.
Pescado congelado	227 g (8 onzas)	1 76 °C (350 °F)	5-7 Min.
Tirritas de pollo frescas	340 g (12 onzas)	1 90,5 °C (375 °F)	9-11 Min.
Alitas de pollo frescas	340 g (12 onzas)	1 90,5 °C (375 °F)	13-17 Min.
Pollo frito fresco	340 g (12 onzas)	1 90,5 °C (375 °F)	15-20 Min.
Alitas de pollo congeladas	283,5 g (10 onzas)	1 90,5 °C (375 °F)	9-11 Min.
Croquetas de pollo congeladas	283,5 g (10 onzas)	1 90,5 °C (375 °F)	4-5 Min.
Bastones de queso congelados	283,5 g (10 onzas)	1 90,5 °C (375 °F)	3-4 Min.
Rosquillas	De 2 a 3	1 85 °C (365 °F)	3-4 Min.
Vegetales frescos	283,5 g (10 onzas)	1 76 °C (350 °F)	2-3 Min.

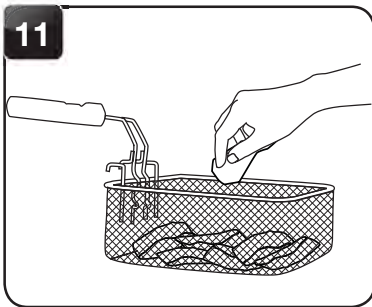


- Los tiempos y temperaturas en este guía son sólo sugerencias generales. Tiempo y temperatura necesario pueden variar según la cantidad y el espesor de los alimentos o según las preferencias de cocción personales.
- Los alimentos por freír deben tener el mismo tamaño y espesor a fin de que se cocinen de manera uniforme.
- No llene la canasta para freír más de la mitad de su capacidad. Si la cantidad de alimento que se fre a la vez es demasiado grande, es posible que la cocción no sea uniforme o que no se logren los mejores resultados.
- Antes de freír por inmersión, quite siempre el exceso de humedad o las partículas de hielo de los alimentos. La humedad de los alimentos puede generar exceso de espuma o salpicaduras de aceite.

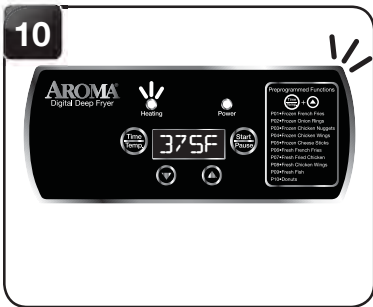
GUÍA DE COCCIÓN DE LA FREIDORA DE INMERSIÓN



Using caution to avoid any escaping steam, remove the lid and lower the fry basket(s) into the enameled oil pot.



If frying food without batter, add food to be fried to either the large fry basket or dual regular fry baskets. If frying food with batter, wait to add the food directly to the oil pot once the fry basket is in place.



Once the selected temperature is reached, the HEATING light will flash. The temperature will be shown on the digital display.



The digital display will show the actual temperature as it heats to the selected temperature. The HEATING light will illuminate.



HELPFUL HINTS

- Preprogrammed settings can be canceled once frying begins by pressing the START/PAUSE button.
- Do not fill the frying basket over half full. If too much food is fried at one time, the food may not fry evenly or to the best results.



NOTE

- Moisture on food may cause excess foaming and spattering of oil. Shake frozen foods before frying to remove any ice particles. Pat dry fresh cut French fries and other damp foods.
- Always check that fry basket handles are securely in place before frying. See “To Assemble Deep Fryer” on **page 7** for instructions on fry basket assembly.
- During frying, hot steam will escape from the openings around the lid. This is normal. Avoid coming into contact with escaping steam.

TO USE THE PREPROGRAMMED SETTINGS (CONT.)

NOTA



- La humedad de los alimentos puede generar exceso de espuma y salpicaduras de aceite. Antes de freír alimentos congelados, sacúdalos para quitar las partículas de hielo. Antes de freír papas fritas recién cortadas y otros alimentos húmedos, séquelos con golpecitos suaves.
- Antes de freír, siempre compruebe que los mangos de las canastas estén en su lugar. Para ver las instrucciones sobre el ensamblado de la canasta para freír, consulte “Ensamblado de la freidora de inmersión” en la **página 7**.
- Durante la fritura, es posible que salga vapor caliente a través de los orificios de la tapa. Esto es normal. Evite el contacto con este vapor.



SUGERENCIAS

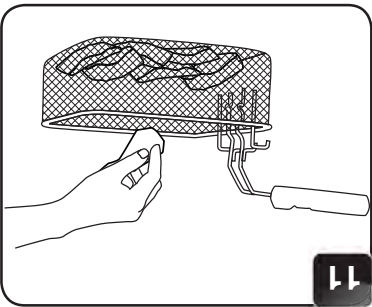
- Los ajustes preestablecidos se pueden cancelar tras el inicio de la fritura de alimentos. Para ello, simplemente presione el botón START/PAUSE (Iniciar/Pausar).
- No llene la canasta para freír más de la mitad de su capacidad. Si la cantidad de alimento que se freí a la vez es demasiado grande, es posible que la cocción no sea uniforme o que no se logren los mejores resultados.



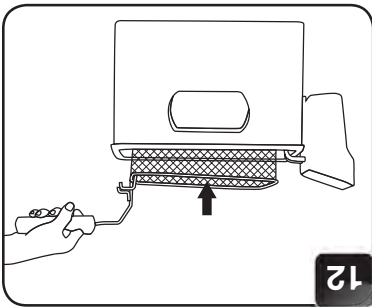
La pantalla digital mostrará la temperatura real a medida que se caliente hasta la temperatura seleccionada. Se iluminará el indicador HEATING (Calentamiento).



Una vez alcanzada la temperatura seleccionada, este indicador parpadeará. La temperatura se mostrará en la pantalla digital.

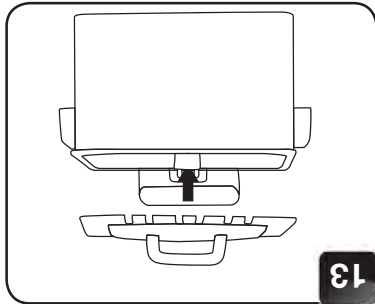


Si desea freír alimentos no rebizados, colóquelos en la canasta grande o en las canastas dobles regulares. Si desea freír alimentos rebizados, primero coloque la canasta para freír en su lugar y luego, coloque los alimentos directamente en el recipiente de aceite.



Quite la tapa con precaución para evitar el contacto con el vapor caliente y coloque la bandeja grande o las bandejas pequeñas en el recipiente de aceite esmaltado.

USO DE AJUSTES PREESTABLECIDOS (CONT.)



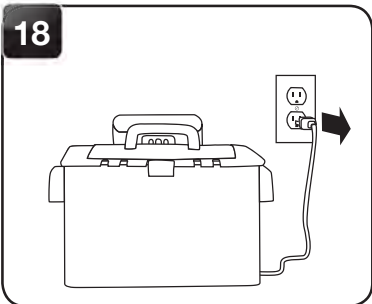
13

Cierre y trabe la tapa.



14

Unplug the deep fryer and allow it to cool. See "To Clean" on page 18 for cleaning and care instructions.

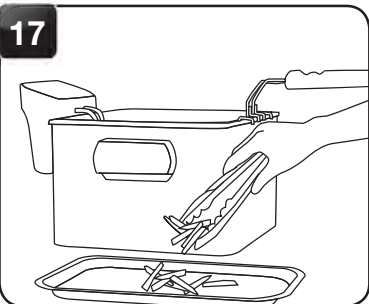


18

Once the selected time elapses, the deep fryer will beep, the timer will show "00:00" and the HEATING light will turn off.

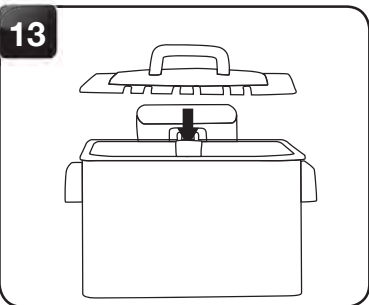


14



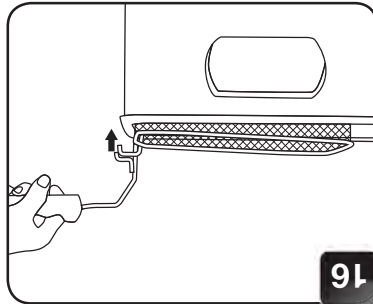
17

Carefully remove food to be served, as it will be hot.



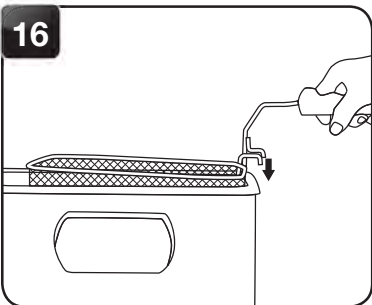
13

Close the lid securely.



16

Pull the fry basket(s) up from the oil and rest the drain hooks on the rim of the enameled oil pot to allow excess oil to drain.



16



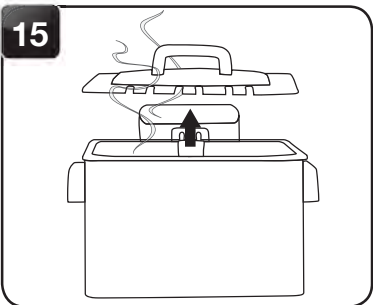
NOTE

- When opening the lid, be extremely cautious of spattering hot oil.
- The deep fryer and oil will be extremely hot for some time after frying. Allow the deep fryer and oil to cool completely before moving or cleaning.



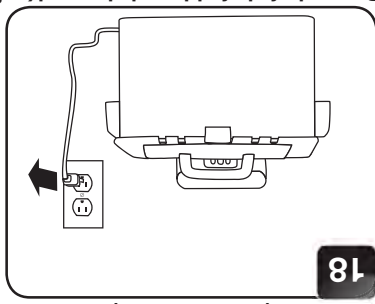
HELPFUL HINTS

- To ensure food tastes its best, be sure to remove food from oil once frying is finished.



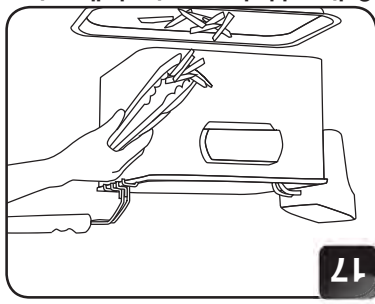
15

Taking caution to avoid escaping steam, remove the lid.



18

Una vez transcurrido el tiempo seleccionando, la freidora de inmersión emitirá un pitido, el temporizador indicará "00:00" y se apagará la luz del indicador HEATING (Calentamiento).



17

Quite cuidadosamente el alimento caliente para servirlo.

Desenchufe la freidora de inmersión para permitir que se enfríe. Para limpiarla y el cuidado de la freidora, consulte "Limpieza" en la página 18.



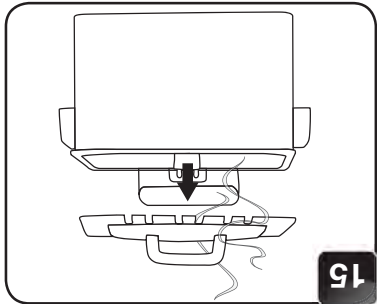
SUGERENCIAS

- Al abrir la tapa, extreme los cuidados para evitar salpicaduras de aceite caliente.
- Después de su uso, la freidora de inmersión y el aceite estarán muy calientes durante algunos minutos. Antes de mover o limpiar la freidora de inmersión, deje enfriar la freidora y el aceite.
- Para conservar el sabor de los alimentos, asegúrese de quitar las partículas de alimentos del aceite cuando haya terminado de freír.



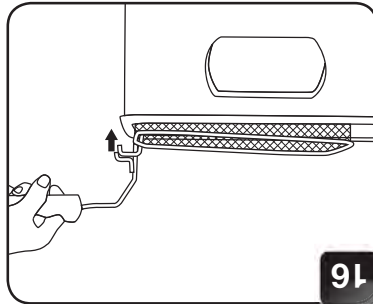
NOTA

Quite la tapa con precaución para evitar el contacto con el vapor caliente que emana de la freidora.



15

Retire la canasta (o las canastas) del aceite y apoye los ganchos para escurrir sobre el borde del recipiente de aceite esmaltado para permitir que se drene el exceso de aceite.



16



- Preprogrammed settings can be canceled once frying begins by pressing the START/PAUSE button.



- Results with the preprogrammed settings may vary depending upon food quantity, thickness, temperature or personal taste preferences. If provided, follow food manufacturer's instructions for frying time and temperature.

CODE	FOOD	TEMPERATURE	TIME (MINUTES)
P01	Frozen French Fries	375°F	4 Min.
P02	Frozen Onion Rings	375°F	5 Min.
P03	Frozen Chicken Nuggets	375°F	5 Min.
P04	Frozen Chicken Wings	375°F	10 Min.
P05	Frozen Cheese Sticks	375°F	3 Min.
P06	Fresh French Fries	375°F	5 Min.
P07	Fresh Fried Chicken	375°F	18 Min.
P08	Fresh Chicken Wings	375°F	15 Min.
P09	Fresh Fish	360°F	4 Min.
P10	Donuts	365°F	3 Min.

PROGRAMMED SETTINGS

The table below is a guide to the convenient preprogrammed settings included with your deep fryer.



- Los resultados con los ajustes preestablecidos pueden variar según la cantidad, el espesor y la temperatura de los alimentos o según las preferencias de cocción personales. Si se indican en el envase, siga las instrucciones del fabricante del alimento en cuanto a tiempo y temperatura de fritura.



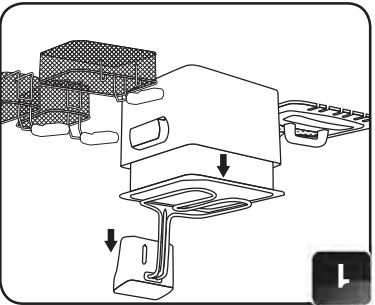
- Los ajustes preestablecidos se pueden cancelar tras el inicio de la fritura de alimentos. Para ello, simplemente presione el botón START/PAUSE (iniciar/Pausar).

Código	Alimento	Temperatura	Tiempo
P01	Papas fritas congeladas	190,5 °C (375 °F)	4 Min.
P02	Anillos de cebolla congelados	190,5 °C (375 °F)	5 Min.
P03	Croquetas de pollo congeladas	190,5 °C (375 °F)	5 Min.
P04	Alitas de pollo congeladas	190,5 °C (375 °F)	10 Min.
P05	Bastones de queso congelados	190,5 °C (375 °F)	3 Min.
P06	Papas fritas frescas	190,5 °C (375 °F)	5 Min.
P07	Pollo frito fresco	190,5 °C (375 °F)	18 Min.
P08	Alitas de pollo frescas	190,5 °C (375 °F)	15 Min.
P09	Pescado fresco	182 °C (360 °F)	4 Min.
P10	Rosquillas	185 °C (365 °F)	3 Min.

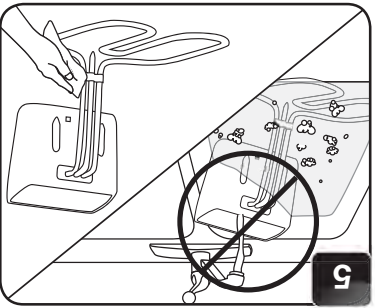
AJUSTES PREESTABLECIDOS

The table below is a guide to the convenient preprogrammed settings included with your deep fryer.

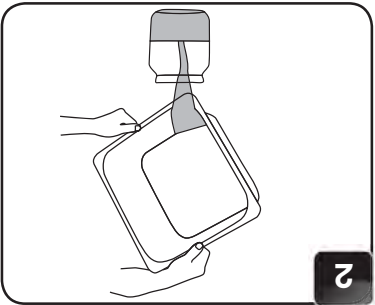
Antes de limpiarla, siempre desenchufe la unidad y deje que se enfríe por completo.



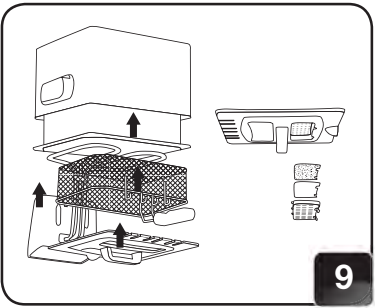
Desensamble la freidora de pasos de la sección "Ensamblado inmersión siguiendo a la inversa los de la freidora de inmersión" en la página 7.



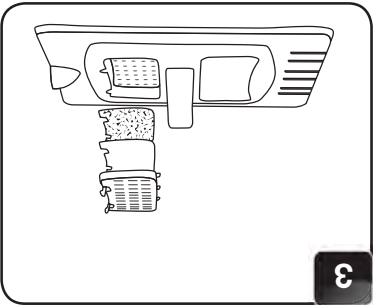
Enjuague la resistencia con agua y límpiela con un paño húmedo. No sumerja en agua los controles eléctricos.



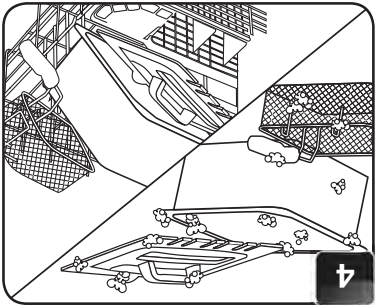
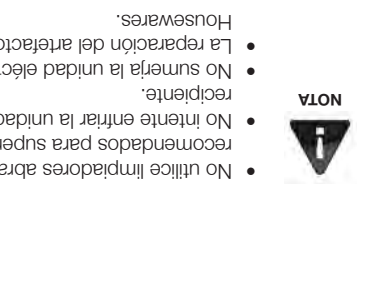
Coloque el aceite en una lata o en un tarro. El aceite no se debe verter en el fregadero.



Seque todas las piezas completamente y ensamble la freidora para su próximo uso.



Retire los dos filtros de la tapa.



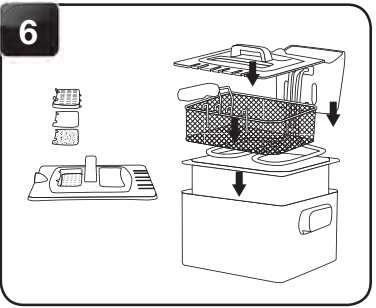
El recipiente de aceite, la tapa, la base de acero inoxidable y las canastas para freír pueden lavarse en el lavaplatos. Estos componentes también puede lavarse de manera manual.

• 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 ningún otro líquido.
• La reparación del artefacto debe hacerla solamente Aroma® Housewares.

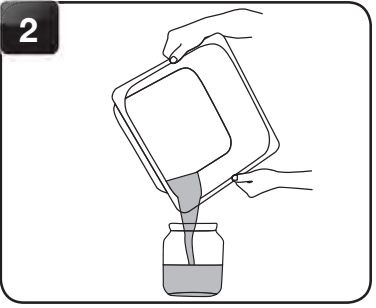
NOTA

- 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 enameled oil pot.
- Do not immerse the electrical unit in water or any other liquid.
- Any other servicing should be performed by Aroma® Housewares.

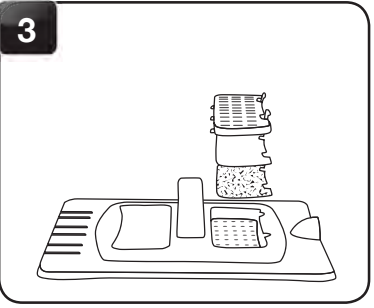
NOTE



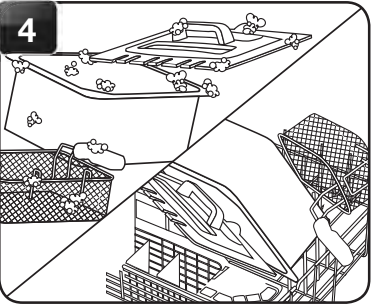
Dry all parts thoroughly and reassemble for next use.



Dispose of the oil in a can or jar. Oil should not be poured down the sink.



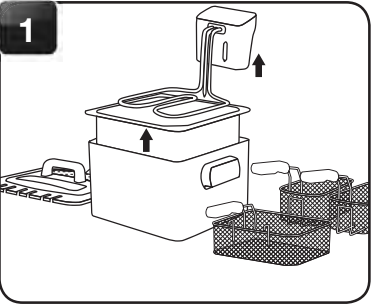
Remove the dual filters from the lid.



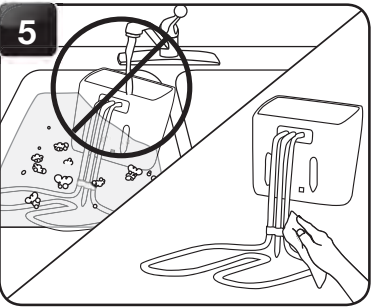
The oil pot, lid, stainless steel base and fry baskets are all dishwasher-safe. Those components are also safe to hand wash in the sink.

TO CLEAN

The deep fryer will remain very hot for some time after use. Always unplug the unit and allow it to cool completely before cleaning.



Disassemble the deep fryer by reversing the steps in "To Assemble Deep Fryer" on page 7.

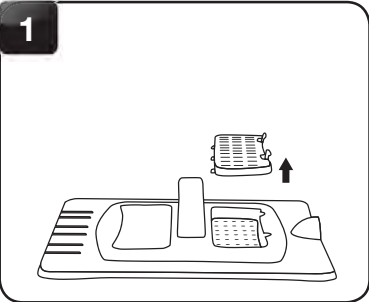


Rinse the heating element with water and wipe clean with a damp cloth. Do not immerse the electrical controls in water.

CHANGING THE FILTERS

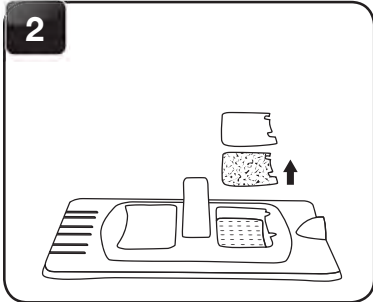
It is recommended to change the carbon filter (black) and vapor filter (white) every six months or after roughly 30 uses. This recommended time is approximate based on normal usage. To change the filters:

1



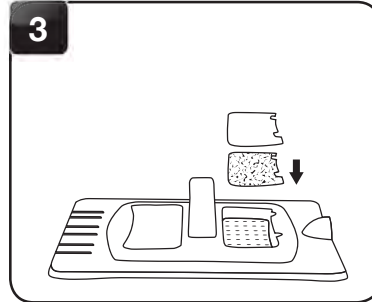
Lift the two tabs to unclip the filter cover.

2



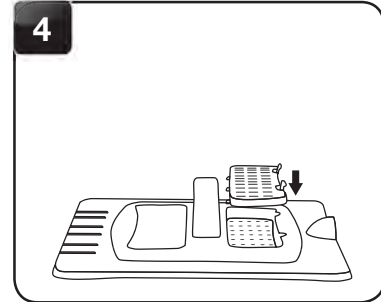
Remove the black and white filter.

3



Place the new filters into the filter housing. The vapor filter (white) should be placed on top of the carbon filter (black).

4



Replace the filter cover and snap into place.



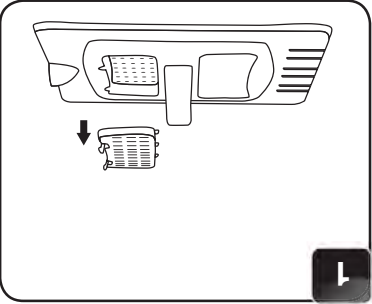
HELPFUL
HINTS

- Replacement filters can be ordered online at www.AromaCo.com or through Aroma's toll-free customer service line at 1-800-276-6286 Mon-Fri 8:30AM to 4:30PM PST.

CAMBIO DE FILTROS

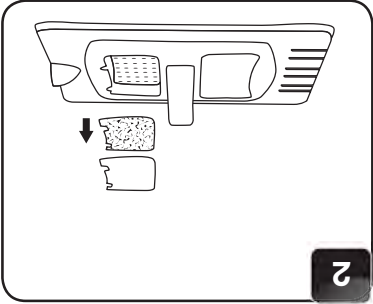
Se recomienda cambiar el filtro de carbón (negro) y el filtro de vapor (blanco) cada seis meses o tras 30 usos aproximadamente. Estas recomendaciones son aproximadas en función del uso normal. Para cambiar los filtros:

1



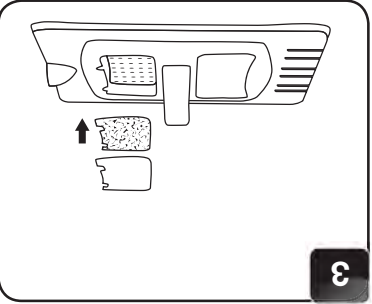
Levante las dos presillas para liberar la cubierta de filtro.

2



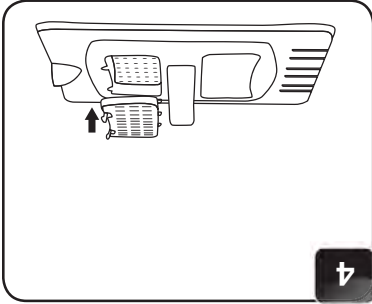
Retire los filtros negro y blanco.

3



Coloque los filtros nuevos en la carcasa de filtro. El filtro de vapor (blanco) debe colocarse arriba del filtro de carbón (negro).

4



Reemplace la cubierta de filtro y ajuste a presión.



SUGERENCIAS

- Los filtros de reemplazo pueden adquirirse en línea en www.AromaCo.com o a través de la línea gratuita del Servicio al cliente de Aroma®, llamando al 1-800-276-6286 de lunes a viernes de 8:30 a 16:30 Hora Normal del Pacífico.



TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTIONS
Deep fryer does not turn on.	• Check that the magnetic cord is properly attached. The magnetic cord will only attach properly when the side that displays “This Side Up” is facing upward. When properly attached, the magnetic cord should make a solid connection to the control head. • If the deep fryer overheats, it will automatically shut off and will not operate until it has cooled. If the deep fryer will not turn on or operate, unplug the unit and allow it to cool completely. Once it has cooled, follow the steps in “To Deep Fry” on page 8 to deep fry food. If the problem persists after the unit has cooled completely, contact Aroma customer service toll-free at 1-800-276-6286 or via email at CustomerService@AromaCo.com.
The digital display shows an “E1” error code.	• Unplug the deep fryer from the power outlet and disconnect the magnetic power cord. Allow the deep fryer to cool completely. Attach the magnetic power cord back to the control head and plug the power cord back into the outlet. • If the problem persists, contact Aroma customer service toll-free at 1-800-276-6286 or via email at CustomerService@AromaCo.com.
The digital display shows an “E2” error code.	• Check that the control head is properly aligned with the guides on the back of the stainless steel base. See “To Assemble Deep Fryer” on page 7 for details. • If the problem persists, contact Aroma customer service toll-free at 1-800-276-6286 or via email at CustomerService@AromaCo.com.



RESOLUCION DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La freidora de inmersión no se enciende.	• Compruebe si el cable magnético está correctamente conectado. Este cable solo se conectará de forma correcta si el lateral indica “This Side Up” (Este lado hacia arriba) Si está conectado de forma adecuada, el cable magnético debe establecer una conexión firme con el cabezal de control. • If the deep fryer overheats, it will automatically shut off and will not operate until it has cooled. If the deep fryer is not functioning, it will automatically shut off and will not operate until it has cooled. Si la freidora se sobrecalienta, se apagará automáticamente y no funcionará hasta que se haya enfriado. Si la freidora no se enciende o no funciona, desconecte la unidad y deje que se enfríe completamente. Una vez que se haya enfriado, siga los pasos de “Para freír” en la página 8 para freír alimentos. Si el problema continúa, comuníquese con el Servicio al cliente de Aroma a través del número de llamada gratuita 1-800-276-6286 o por correo electrónico a CustomerService@AromaCo.com.
La pantalla digital muestra el código de error “E1”.	• Desconecte la freidora de la toma de corriente y desconecte el cable de poder magnético. Deje que la freidora se enfríe completamente. Conecte el cable de poder magnético a la cabezal de control y enchufe el cable de poder al tomacorriente. • Si el problema continúa, comuníquese con el Servicio al cliente de Aroma a través del número de llamada gratuita 1-800-276-6286 o por correo electrónico a CustomerService@AromaCo.com.
La pantalla digital muestra el código de error “E2”.	• Compruebe si el cabezal de control está correctamente alineado con las guías ubicadas en la parte posterior de la base de acero inoxidable. Para más información, consulte “Ensamblado de la freidora de inmersión” en la página 7. • Si el problema continúa, comuníquese con el Servicio al cliente de Aroma a través del número de llamada gratuita 1-800-276-6286 o por correo electrónico a CustomerService@AromaCo.com.

RECETAS



Pimientos de cebolla fritos

Ingredients

- Aceite de canola o vegetal combinado para freír

1 cebolla grande

2 huevos

1/2 taza de cerveza

1/2 taza de leche

2 tazas de harina común

1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio

1/2 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. Escurre la cebolla y séquela con levas 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 "pimiento" 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. Retire el pimiento dorado del aceite. Añada sal y pimienta a gusto.

Trozos tiernos de pollo frito

Ingredients

- Aceite de vegetal para freír

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

1/2 cucharadita de sal y pimienta

1/2 taza de leche

Precaliente el aceite a 350°F. Corte el pollo en tiritas uniformes de 1 x 2 pulg. aproximadamente. Adóbe 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 agnildice.

!Para recibir recetas adicionales, o también para someter las suyas, visite nuestro sitio web en: www.AromaCo.com!



RECIPES

Aroma's Favorite Fried Onion Blossom

Ingredients

- Canola oil or blended vegetable oil for frying
1 large onion
2 eggs
1/2 cup beer
1/2 cup milk
2 cups all-purpose flour
1/2 tsp baking soda
1/2 tsp black pepper

Preheat oil to 375°F. Peel onion and cut the bottom off. Cut the onion into 3/4-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.

Fried Chicken Tenders

Ingredients

- Vegetable oil, for frying
4 boneless, skinless chicken breasts
1 cup bread crumbs
1 tsp lemon juice
1 tbsp dried basil leaves
1 cup flour
1/2 tsp salt and pepper
1/2 cup milk

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.

For additional recipes, or even to submit your own, visit our website at www.AromaCo.com!

RECIPES (CONT.)

Vegetarian Egg Rolls

Ingredients

- Corn oil for frying
- 6 egg roll wrappers
- 2 green onions, minced
- ¼ lb. white button mushrooms, minced
- 2 oz. carrot, grated
- 1 tsp minced ginger and garlic
- 2 dried black mushrooms, soaked and minced
- 1 tsp sesame oil
- 1 tsp salt
- ¼ cup bean spouts
- 1 tsp roasted peanuts, chopped

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.

Fried Jumbo Shrimp

Ingredients

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

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. 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.

Arrollado de huevo vegetariano

Ingredients

- 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
- 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.

Camarones grandes fritos

Ingredients

- 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.

RECETAS (CONT.)



“Fritters” de queso fontina

Ingredients

- ¾ libra Aceite de maíz para freír
- 2 yemas de queso fontina refrigerado
- ½ taza de huevo (consérvese las claras)
- 1 ½ tazas albahaca fresca picada
- 1 ½ tazas de harina sin blanquear
- 2/3 taza de agua con hielo
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1-2 dientes de ajo finamente picado
- 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. Escurre el canasto y retirelos del canasto para freír. Sirvalos inmediatamente.

Plátanos fritos

Ingredients

- 1 taza Aceite de canola para freír
- 1 ½ cucharadita de harina común
- de sal
- de azúcar
- 1 nuevo, apenas batido
- 1 taza de leche
- 1 ½ taza de azúcar impalpable
- 3 tiras de plátanos 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 plátano 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 los plátanos rebizados utilizando una cuchara con orificios dentro del canasto para freír. Fría las plátanos hasta que estén doradas, durante 3 a 4 minutos. Escurre el exceso de aceite sobre toallas de papel. Espolvoree los plátanos fritos con azúcar impalpable y sirvalos inmediatamente.

¡Para recibir recetas adicionales, o también para someter las suyas, visite nuestro sitio web en: www.AromaCo.com!



RECIPES (CONT.)

Fontina Cheese Fritos (Fritters)

Ingredients

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

Fried Bananas

Ingredients

- 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 lengths

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 dryer. Slowly place battered banana with a draining spoon into the enameled oil pot, 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.

For additional recipes, or even to submit your own, visit our website at www.AromaCo.com!



GARANTÍA LIMITADA

Aroma Housewares Company garantiza que este producto no tenga defectos en sus materiales y fabricación durante un periodo de un año a partir de la fecha comprobada de compra dentro de la parte continental de los Estados Unidos.

Dentro de este periodo de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepagado, con comprobación de compra y \$25.00 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 - 4:30 PM, Tiempo del Pacífico
Sitio Web: www.AromaCo.com



LIMITED WARRANTY

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

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. \$25.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll-free number below for a return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

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

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

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
M-F, 8:30 AM - 4:30 PM, Pacific Time
Website: www.AromaCo.com

En la eventualidad de un reclamo de garantía, o si el servicio se requiere para este producto, póngase en contacto con Aroma® de servicio al cliente al número gratuito:

1-800-276-6286
L-V, 8:30AM – 4:30PM, Tiempo del Pacífico

O podemos ser alcanzados en línea en CustomerService@AromaCo.com.

Para su registro, le recomendamos grapar su recibo a esta página, junto con un registro escrito de lo siguiente:

Fecha de compra: _____

Lugar de compra: _____

- La prueba de compra es necesaria para todos los reclamos.

NOTA



SERVICIO Y SOPORTE



SERVICE & SUPPORT

In the event of a warranty claim, or if service is required for this product, please contact Aroma® customer service toll-free at:

1-800-276-6286
M-F, 8:30AM-4:30PM, Pacific Time

Or we can be reached via e-mail at CustomerService@AromaCo.com.

For your records, we recommend stapling your sales receipt to this page along with a written record of the following:

Date of Purchase: _____

Place of Purchase: _____



NOTE

- Proof of purchase is required for all warranty claims.

