

Model ADF-190A

Instruction Manual



Stainless Steel Deep Fryer

AROMA®

AROMA®

Freidora de inmersión de acero inoxidable



Manual de Instrucciones

Modelo: ADF-190A

¡Felicitaciones!

Su freidora de inmersión de acero inoxidable **AROMA** le da un aspecto profesional a su cocina, y a la vez le ofrece comidas deliciosas todos los días.

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



Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
EE.UU.A.
www.aromaco.com

© 2005 Aroma Housewares Company

¡Felicitaciones!

Your **AROMA** Stainless Steel Deep Fryer will give your kitchen a professional look, while providing you with delicious meals night after night.

Please read the following instructions carefully before your first use.



Published By:

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

© 2005 Aroma Housewares Company All rights reserved.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. 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.
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. El cuidado extremo se debe utilizar al mover freidora que contiene el petróleo caliente." Esté que asideros seguro son reunidos apropiadamente a la cesta y cerrados en el lugar. Vea las instrucciones detalladas de la asamblea [la referencia visual.]

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
El producto para la casa utiliza sólo

SAVE THESE INSTRUCTIONS Product for Household Use Only.

- assembly instructions [visual reference.]
1. Read all instructions before first use.
 2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
 3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
 4. This appliance is not intended to be used by children. Close supervision is necessary when the appliance is used near children.
 5. Do not leave appliance unattended while in use.
 6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
 7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
 8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer 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 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 appliance for other than 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.
 16. To assure safe operation and avoid possible fire, oversized foods must not be inserted into the appliance.
 17. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil. Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions [visual reference.]

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

INSTRUCCIONES PARA USAR EL CABLE CORTO

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

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 fue diseñado
Solamente para Uso Doméstico.**

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

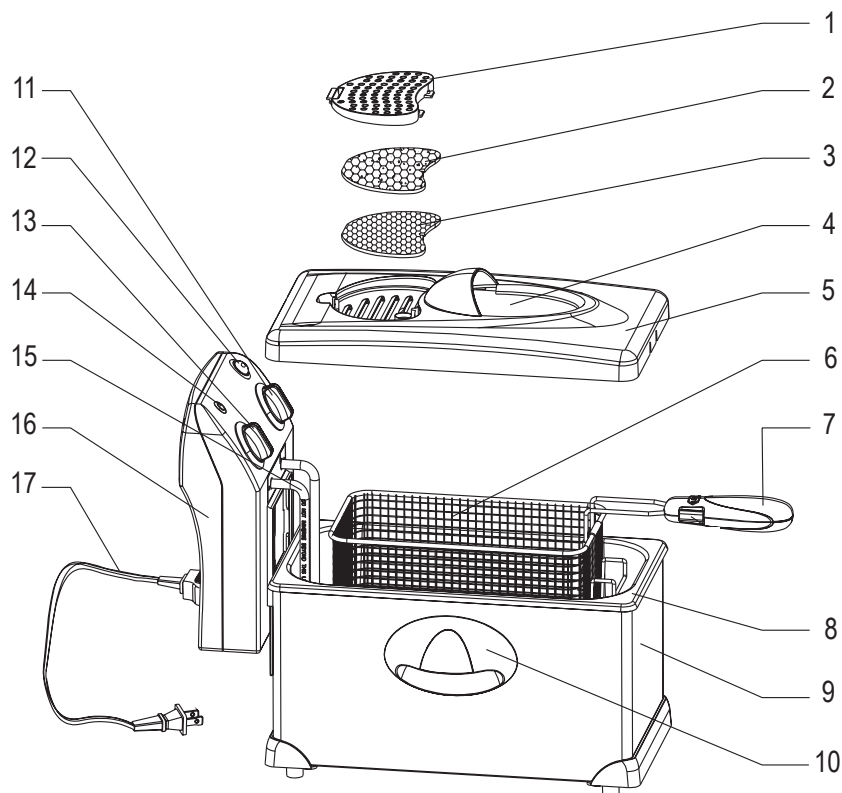
POLARIZED PLUG

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 plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.



This appliance is for household use only.

IDENTIFICACIÓN DE PIEZAS



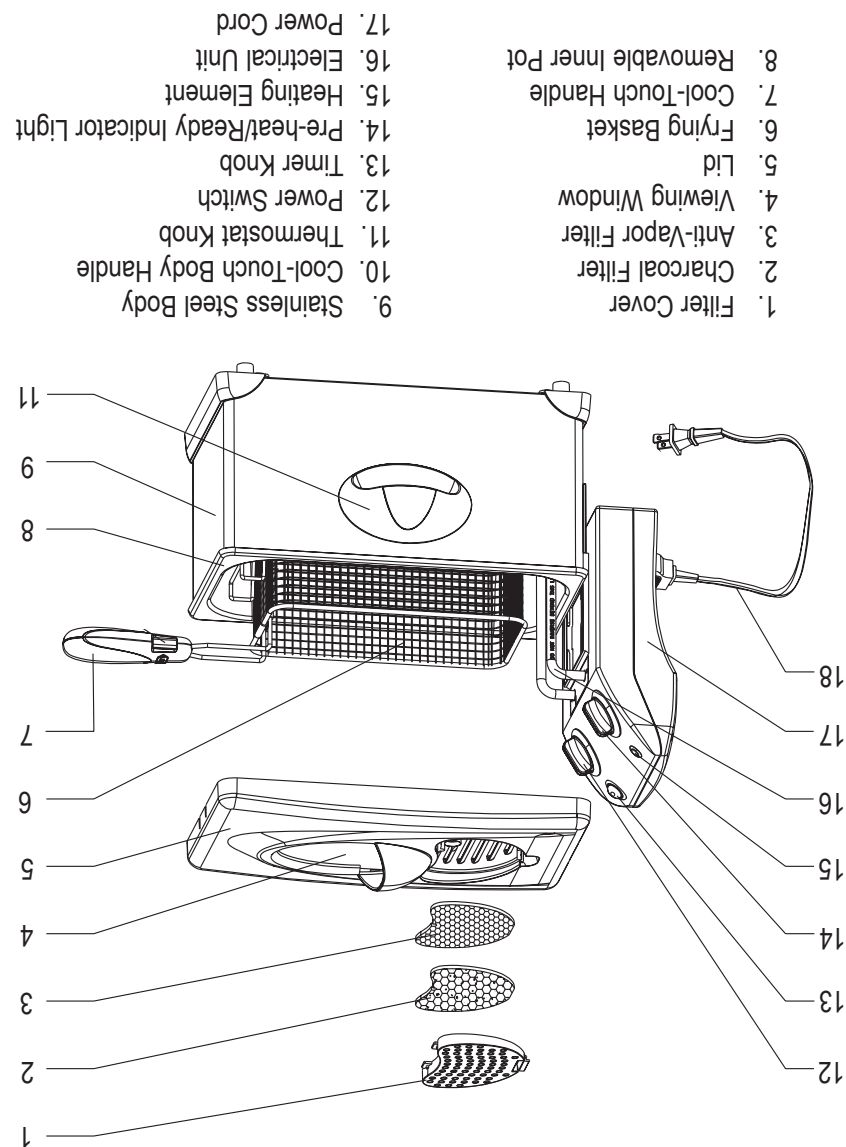
- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Tapa de filtros | 2. Filtro de carbón |
| 3. Filtro de vapor | 4. Ventana de visualización |
| 5. Tapa | 6. Canasto para freír |
| 7. Asa con aislamiento térmico | 8. Recipiente interno desmontable |
| 9. Armazón de acero inoxidable | 10. Manija con cuerpo de aislamiento térmico |
| 11. Perilla del termostato | 12. Interruptor de alimentación eléctrica |
| 13. Perilla del temporizador | 14. Luz indicadora Precalentar/Listo |
| 15. Elemento calefactor | 16. Unidad eléctrica |
| 17. Cable de alimentación eléctrica | |

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.

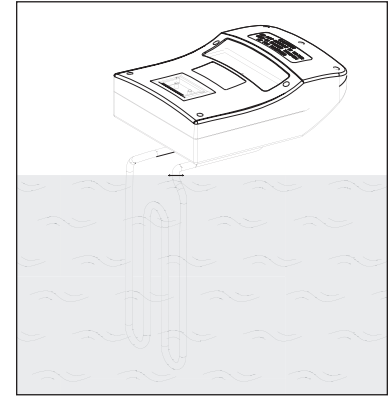
- Replacement filters are available through AROMA Customer Service at 1-800-276-6286.
- The life of the filter varies according to the type of food fried and the frequency of use.
- Aroma Housewares Company recommends the filter be replaced after 30 times of operation.

CALL FOR FILTERS

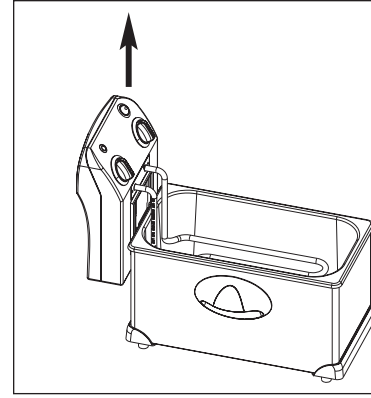


PARTS IDENTIFICATION

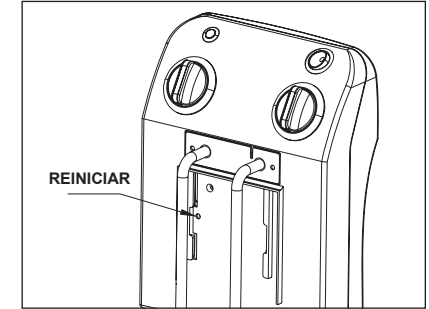
REFERENCIA VISUAL



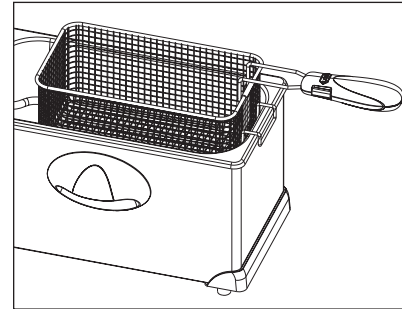
2



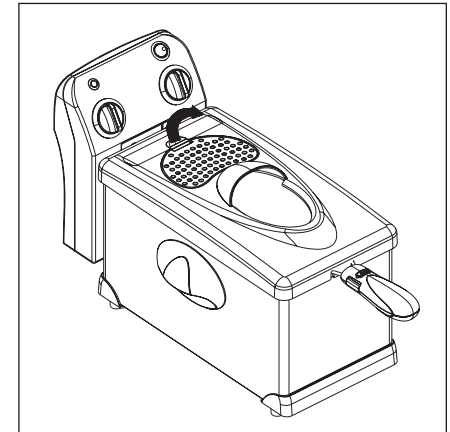
1



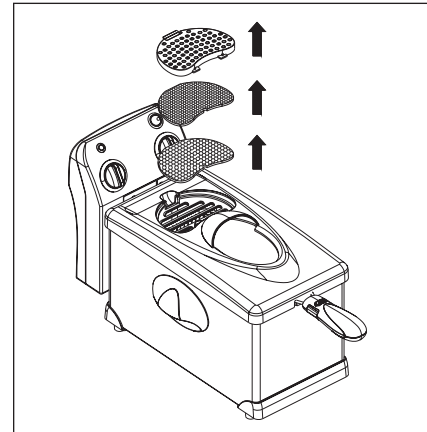
4



3



6



5

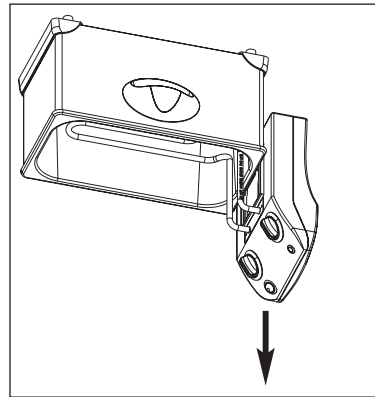


Fig. 1

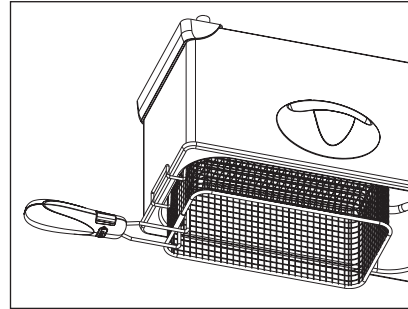


Fig. 3

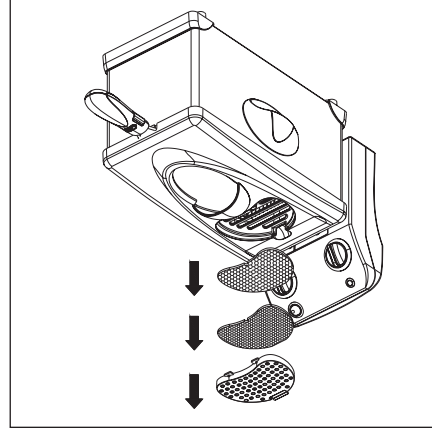


Fig. 5

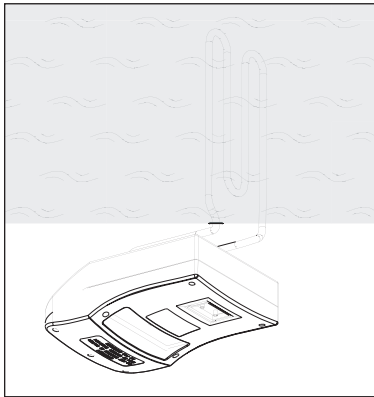


Fig. 2

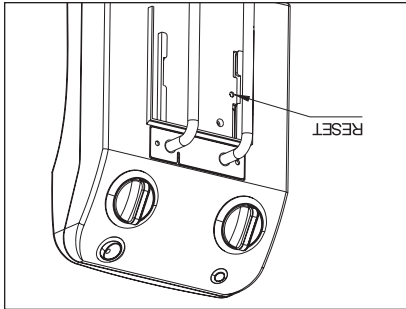


Fig. 4

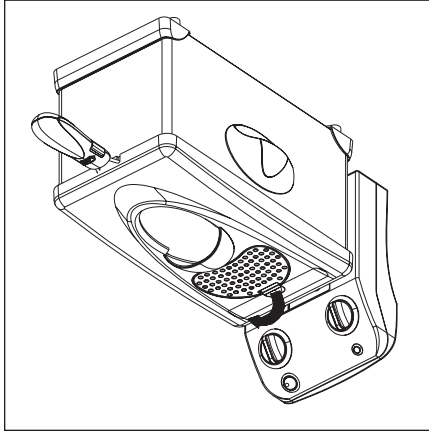


Fig. 6

VISUAL REFERENCE

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. Tal como se muestra en la Fig. 2 de la página 4, 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 o esponjas ásperas.**
- **Nunca sumerja el aparato en agua.**

Selección del aceite:

1. Para obtener una fritura más saludable, le recomendamos utilizar aceite de maíz, aceite de canola o aceite vegetal. Estos aceites no tienen colesterol y poseen bajo contenido de grasas saturadas.
2. No recomendamos utilizar aceites de maní, soja y girasol o manteca de cerdo, pues podrían gotear y deteriorarse rápidamente al ser calentados. Los aceites de sabor fuerte, tales como el aceite de oliva, también deben evitarse.
3. Se recomienda no mezclar aceite nuevo con aceite viejo, ya que el aceite nuevo se echará a perder más rápidamente.
4. Para volver a utilizar el mismo aceite para freír, tenga en cuenta el alimento que desee freír. Por ejemplo, cuando fría regularmente pescado rebozado con pan o galletas, el aceite debe ser reemplazado con más frecuencia.

Precaliente el aceite:

1. Encienda el control de temperatura en el nivel más bajo y asegúrese de que la freidora esté desenchufada.
2. Seque el recipiente antiadherente para freír y llénelo con aceite sin superar el nivel MAX (máximo) y sobrepasando el nivel MIN (mínimo).
3. Asegúrese de que el nivel del aceite no supere la línea MAX marcada en el recipiente. El nivel del aceite debe estar siempre entre las líneas mínima y máxima indicadas.
4. Conecte la freidora en el tomacorriente de la pared y encienda la unidad utilizando el interruptor de alimentación eléctrica. El interruptor se encenderá y la luz indicadora se iluminará de color rojo.
5. Cierre la tapa ajustadamente.
6. Coloque el control de temperatura a la temperatura deseada y la freidora comenzará a calentar el aceite.
7. Cuando el aceite alcance la temperatura deseada, la luz indicadora se iluminará de color verde.

1. Turn the temperature control to the lowest temperature and make sure that the fryer is unplugged.
2. Wipe dry the Non-Stick Frying Pot and fill it with oil no higher than the MAX Level and no lower than MIN level.
3. Be sure oil level is no higher than the MAX LINE marked on the pot. Oil level must always be between the minimum and maximum line marks.
4. Plug the fryer into a wall-outlet and turn on the power using the power switch. The power switch will illuminate and the indicator light will turn red.
5. Close the lid tightly.
6. Set the temperature control to the desired degree and the fryer will start heating oil.
7. When the oil reaches the desired temperature, the indicator light will turn green.

Preheat Oil:

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

Oil Selection:

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 inner pot in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. As pictured in Fig. 2 on page 4, 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 surface.
- **Do not use abrasive cleaners or scouring pads.**
- **Do not immerse the appliance in water at any time.**

Before First Use:

HOW TO USE

HOW TO USE (CONT)

To fry:

1. For foods that are not coated with batter, place directly in the frying basket. Be sure not to fill frying basket more than 2/3 full. Over filling will cause food to cook improperly and could cause the oil to bubble over.

2. Lower basket carefully into oil.

3. For foods coated with batter, first lower frying basket into oil and gently place foods directly into oil. This will prevent the food coated with batter from sticking to the bottom of the fry basket.

Note: Always shake frozen foods to remove ice particles prior to frying. Fat dry fresh-cut French fries and other damp foods before frying as moist food may cause excess

foaming and spattering of oil.

4. Replace the lid securely.

5. See the Deep Frying Time Table on page 6 for recommended cooking times.

6. When frying is complete, remove the lid and lift the fry basket out of the oil by simply

lifting the cool-touch frying basket handle. Hook the basket onto the edge of the pot, as seen in Fig. 3 on page 4. Now the frying basket is raised and the excess oil will drain.

7. Carefully remove the fried food from the frying basket. Be cautious of the hot oil

that might spatter from the frying pot.

8. To turn off the deep fryer, you must unplug it from the wall outlet.

9. Allow the oil to cool completely before moving or cleaning the appliance. (3-4 hours)

Resetting the Deep Fryer

In the event that the deep fryer is turned on without containing oil, the heating element

will heat up very rapidly. The deep fryer's electrical unit will automatically shut down the heating element if this occurs. After the unit has completely cooled, remove the electrical unit and heating element and press the Reset button pictured in Fig. 4 on page 4. If this is not done, the unit will not function.

CÓMO UTILIZAR (CONT).

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 2/3 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.

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.

4. Vuelva a colocar la tapa.
5. Para obtener los tiempos de cocción recomendados, consulte la tabla de la página 6.
6. Cuando haya terminado de freír, retire la tapa y levante el canasto para retirarlo del aceite utilizando el asa con aislamiento térmico. Enganche el canasto en el borde del recipiente, como se muestra en la Fig. 3 de la página 4. Una vez que el canasto para freír haya sido levantado, el exceso de aceite se escurrirá.
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)

Cómo reiniciar la freidora de inmersión

En caso de que la freidora de inmersión se encendiera sin aceite en su interior, el elemento calefactor se calentará muy rápidamente. De ocurrir esto, la unidad eléctrica de la freidora apagará automáticamente el elemento calefactor. Una vez que la unidad se haya enfriado completamente, retire la unidad eléctrica y el elemento calefactor y oprima el botón Reset (Reiniciar) que se muestra en la Fig. 4 de la página 4. Si no se aprieta este botón, la unidad no funcionará.

CÓMO LIMPIAR LA UNIDAD

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

Cómo cambiar el aceite:

No es necesario cambiar el aceite después de cada uso. Se recomienda cambiar el aceite después de haberlo utilizado de 5 a 8 veces, o bien antes si se ha utilizado para freír alimentos rebozados o de sabor fuerte. El aceite debe cambiarse en su totalidad si presenta las siguientes características: olor desagradable, humo al freír o su color se ha vuelto más oscuro.

Cómo guardar el aceite:

El aceite puede guardarse dentro de la freidora a temperatura ambiente (sólo en caso de que la freidora sea utilizada con frecuencia) o bien en un recipiente separado dentro del refrigerador. Nota: No intente colocar el aceite en un recipiente separado hasta que no se haya enfriado por completo y no esté a temperatura ambiente.

Cómo limpiar:

1. Lave el canasto y la tapa con una esponja o trapo para vajilla con agua jabonosa tibia.
 3. Para limpiar el recipiente interno, coloque agua caliente y detergente dentro del recipiente y utilice una esponja o trapo para vajilla a fin de quitar la grasa adherida. Vacíe el recipiente y enjuague con agua tibia.
 4. Seque el recipiente completamente antes del próximo uso.
 5. Limpie el armazón de la freidora con un paño húmedo y luego séquelo.
 6. Para limpiar el elemento calefactor, enjuáguelo con agua o sumérjalo en agua jabonosa como se muestra en la Fig. 2 de la página 4. Limpie con un paño húmedo y seque completamente antes del próximo uso.
- **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.**

Cómo cambiar el filtro:

Se recomienda cambiar el filtro para carbón (negro) cada 6 meses y el filtro de vapor (blanco) una vez al año. Estas recomendaciones son aproximadas. Los filtros deben reemplazarse de acuerdo con la frecuencia de uso del aparato. Para cambiarlos, desenganche la tapa de filtros, retire los filtros y reemplácelos por filtros nuevos, como se muestra en las Figs. 5 y 6 de la página 4. Para obtener información sobre cómo solicitar filtros nuevos, vea la página 3.

HOW TO CLEAN

Always unplug unit and allow to cool completely before cleaning.

Changing Oil:

The oil does not need to be changed after each use. It is recommended that the oil be changed after using approximately 5 to 8 times or sooner when frying heavily flavored or battered foods. The oil should be completely changed when it has the following symptoms: unpleasant odor, smoke when frying or when the color becomes darker.

Storing Oil:

The oil may be stored in the fryer at room temperature (only if the fryer is used on a regular basis) or you may store the oil in a separate container in the refrigerator. **Note: Do not attempt to place oil into a separate container until the oil has completely cooled down to room temperature.**

To Clean:

1. Wash the basket and lid with a sponge or dishcloth in warm soapy water.
 3. To clean the inner pot, pour warm water and dish soap into the pot and use a sponge or dishcloth to remove grease. Empty the pot and rinse with warm water.
 4. Dry the pot completely before next use.
 5. Clean the body of the fryer with a damp cloth and then dry.
 6. To clean the heating element, rinse with water or immerse in soapy water as pictured in Fig. 2 on page 4. Wipe with damp cloth and dry thoroughly before next 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 Filter:

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, unclip filter cover, remove filters and replace with new ones as pictured in Fig. 5 and 6 on page 4. See page 3 for filter ordering information.

Deep Fried Onion Blossom

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 teaspoon baking soda
1/2 teaspoon 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.

Vegetarian Egg Rolls

Corn oil for frying
6 egg roll wrappers
2 green onions, minced
1/4 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
1/4 cup bean sprouts
1 teaspoon chopped roasted peanuts

Pimpollos de cebolla fritos

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. Escorra 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. Retire 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
1/4 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
1/4 taza de brotes de soja
1 cucharadita de cacahuates tostados y picados

CONTINUACIÓN DE RECETAS

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 2 1/2 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.

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
1/2 cucharadita de sal y pimienta
1/2 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.

RECIPES CONTINUED

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

To prepare egg roll wrappers put 2 1/2 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 Chicken Tenders

4 boneless, skinless chicken breasts
1 cup bread crumbs
1 teaspoon lemon juice
1 tablespoon dried basil leaves
1 cup flour
1/2 teaspoon of salt and pepper
1/2 cup milk
1 cup vegetable oil

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

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

Fried Jumbo Shrimp

Canola oil for frying
14 large shrimp in the shell
1 teaspoon salt
1/2 teaspoon white pepper
3 teaspoons corn starch
1 teaspoon Japanese rice wine

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, 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.

Fontina Cheese Fritos (Fritters)

Corn oil for frying
3/4 lb. chilled fontina cheese
2 egg yolks and keep the egg white
1/2 cup minced fresh basil
1 1/2 cups unbleached flour
2/3 cup ice water
1 teaspoon baking powder
salt to taste
3 teaspoon olive oil

Preheat oil to 350°F. Cut cheese into 1-inch cubes. Mix wine, egg yolks and garlic in a bowl. Add baking powder, flour, 1/2 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 1-1 1/2 minutes. Drain and remove from basket and serve immediately.

CONTINUACIÓN DE RECETAS

Camarones grandes fritos

Aceite de canola para freír
14 camarones grandes con cáscara
1 cucharadita de sal
1/2 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. Buñuelos de queso fontina

Aceite de maíz para freír

3/4 libra de queso fontina refrigerado
2 yemas de huevo (conserva las claras)
1/2 taza de albahaca fresca picada
1 1/2 tazas de harina sin blanquear
2/3 taza de agua con hielo
1 cucharadita de polvo de hornear
Sal a gusto
3 cucharadas de aceite de oliva

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, 1/2 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. Sirvalos inmediatamente.

CONTINUACIÓN DE RECETAS

Banana frita, el favorito de Aroma

Aceite de canola para freír

1 taza de harina común

1/2 cucharadita de sal

1 cucharada de azúcar

1 huevo, apenas batido

1 taza de leche

1/4 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 sírvalas inmediatamente.

11

Canola oil for frying
1 cup all purpose flour
1/2 tsp. salt
1 tbsp. sugar
1 egg, lightly beaten
1 cup milk
1/4 cup powder sugar
3 strings of bananas, cut into 1 inch length
Preheat oil to 370°F. Mix flour, sugar and salt in a large bowl. Combine and mix well egg, milk and 2 tsp. of heated vegetable oil in another bowl. Combine egg mixture with flour paste.
Stir with a fork or whisk until the batter is smooth. Dip each 1-inch long banana into batter and drip off the excess batter. 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.

Aroma's Favorite Fried Banana

RECIPES CONTINUED

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

| 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 |

- Helpful Hints for Deep Frying:**
- Prepare food to be fried in equal size and thickness so that they will fry more evenly and at the same speed.
 - Do not fill the frying basket over 2/3 full. If too much food is fried at the same time, food may not be fried crispy and evenly.
 - Before deep frying, always remove excess moisture or ice crystals from food by rubbing with paper towel. Moist food may cause excess foaming and spattering of oil.
 - Do not drop the frying basket quickly into the hot oil to avoid overflow or the splashing hot oil.
 - During frying, hot steam will escape through the edge of the lid. This is normal. Avoid this area when the fryer is in use.
 - The fryer may give off a slight odor and smoky haze during the first use. This is normal and is due to the newness of the product.
 - When opening the lid, be extremely cautious to the splashing hot oil.

GUÍA DE COCCIÓN

| Alimento | Temperatura | 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 |

Nota: 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 2/3 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.

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. \$8.00 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 - 5:00 PM, Tiempo del Pacífico
Sitio Web: www.aromaco.com

LIMITED WARRANTY

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year from provable date of purchase in 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. \$8.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

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 - 5:00 PM, Pacific Time
Website: www.aromaco.com