

# AROMA<sup>®</sup>

## *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](http://www.aromaco.com)

© 2005 Aroma Housewares Company

# 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**

# 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:

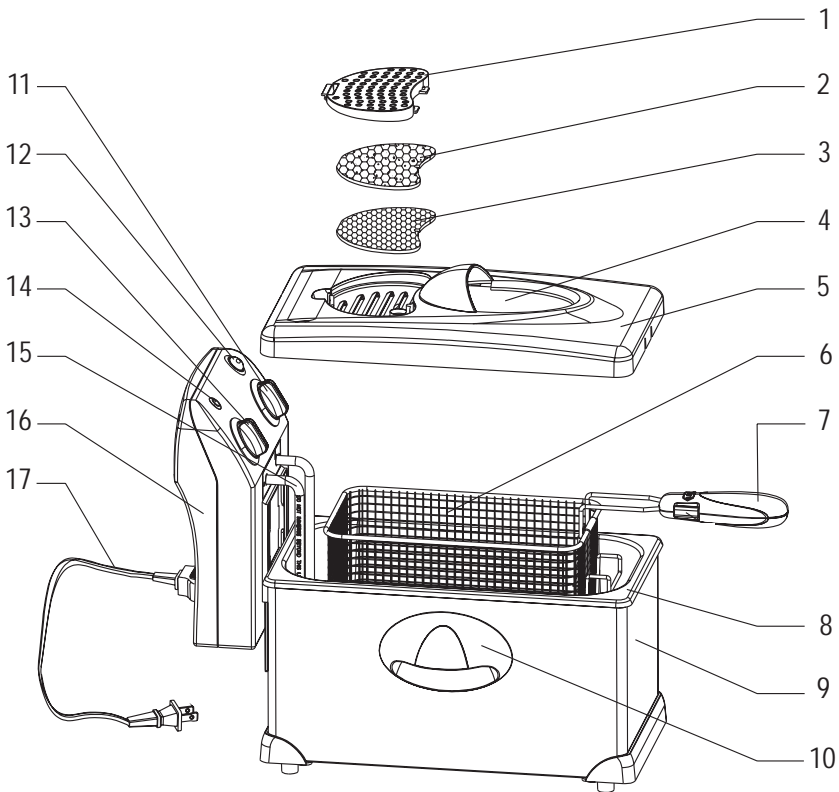
Para reducir el riesgo de choque eléctrico, esta clavija debe ser conectada a una salida o enchufe eléctrico polarizado solamente de una manera. Si la clavija no entra completamente en el enchufe, voltee la clavija.

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.**

# IDENTIFICACIÓN DE PIEZAS

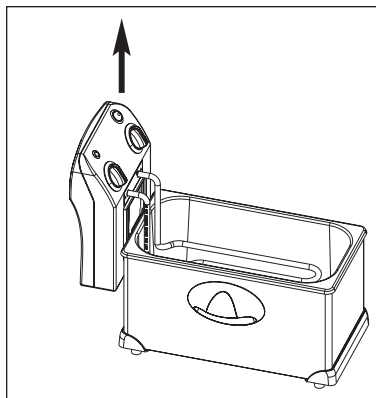


- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| 1. Tapa de filtros                  | 2. Filtro de carbón                          |
| 3. Filtro de vapor                  | 4. Ventana de visualización                  |
| 5. Tapa                             | 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 Precalear/Listo           |
| 15. Elemento calefactor             | 16. Unidad eléctrica                         |
| 17. Cable de alimentación eléctrica |  |

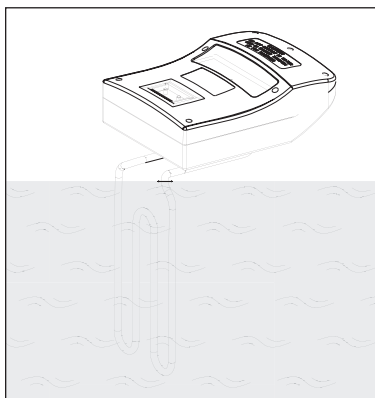
## LLAME PARA OBTENER FILTROS

- 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.

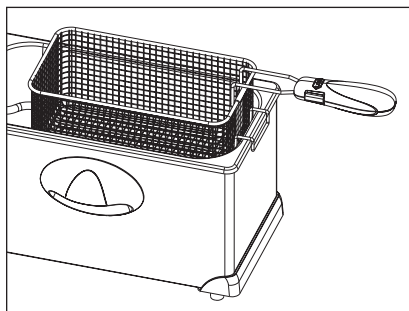
# REFERENCIA VISUAL



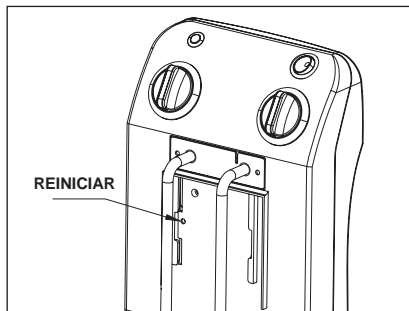
.1



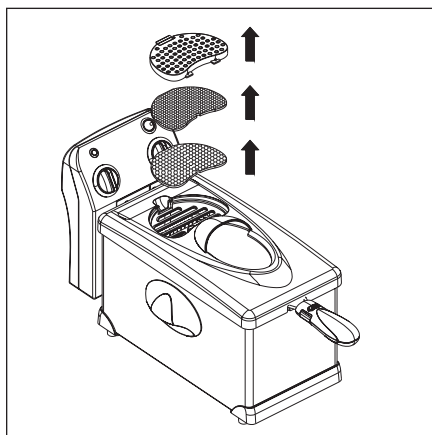
.2



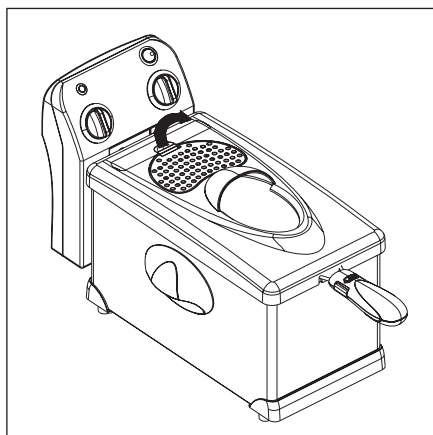
.3



.4



.5



.6

# 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.

# 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.

# RECETAS

## 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

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

Remoje la cebolla en agua fría con hielo hasta que los gajos se abran. Remoje durante 7 a 12 minutos. Escurra la cebolla y séquela con leves golpecitos. Mezcle los huevos con la cerveza y la leche. En un bol separado, mezcle la harina con el bicarbonato de sodio y la pimienta negra.

Espolvoree la cebolla con la mezcla de harina. Coloque la cebolla en la mezcla para rebozar. Vuelva a espolvorear la cebolla con la mezcla de harina. Sacuda el exceso.

Asegúrese de que la cebolla esté completamente rebozada.

Sumerja el "pimpollo" con cuidado en el aceite caliente tratando de no salpicar. Cocine por 2 minutos. Dé vuelta la cebolla y cocine por otros 2 minutos o bien hasta que esté dorada. 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

Pre caliente 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

Pre caliente 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 agrídulce.

# 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

Pre caliente 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 (conservar 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

Pre caliente 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. Escurra el canasto y retirelos 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

Pre caliente el aceite a 370 °F. Mezcle la harina, el azúcar y la sal en un bol grande.

Mezcle el huevo, la leche y 2 cucharaditas de aceite vegetal caliente en otro bol.

Combine la mezcla del huevo con la pasta de harina.

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

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

# 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](http://www.aromaco.com)