

AROMA[®]

SmartFry XL[™]

FREIDORA DE INMERSIÓN

•Canastas Dobles •Digital •Programable



Manual de Instrucciones

Modelo: ADF-212

¡Felicitaciones!

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

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



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

© 2006 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. Asegúrese de que las agarraderas estén colocadas correctamente en la canasta y sujetas en su lugar. Vea las instrucciones de "Ensamblado de las agarraderas de la canasta" en la página 8.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

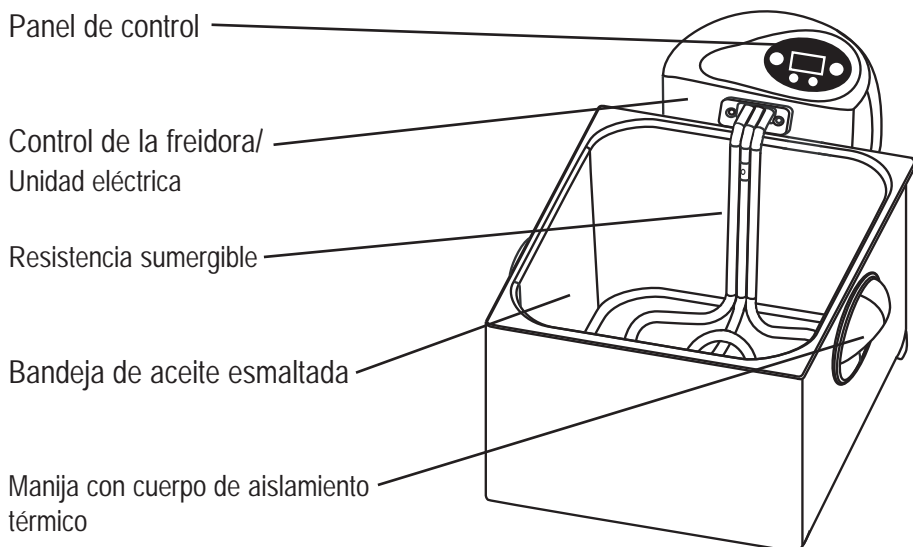
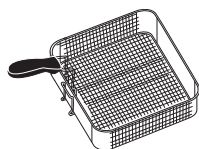
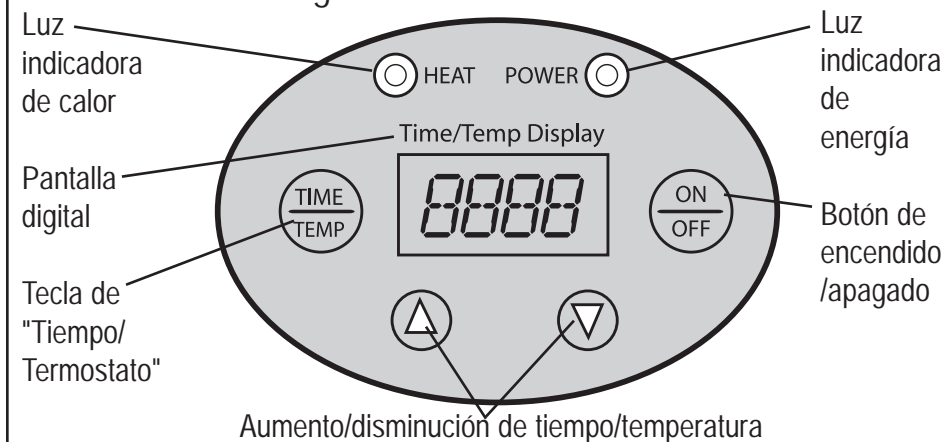
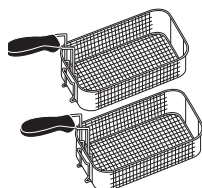


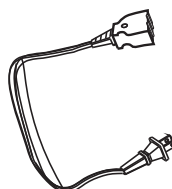
Diagrama de Panel de Control



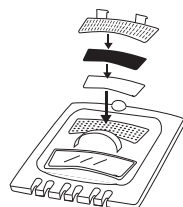
1 Grande
Canasto para freír



2 Pequeño
Canasto para freír



Conector
magnético y cable



Tapa de acero
inoxidable con dos
filtros y ventana

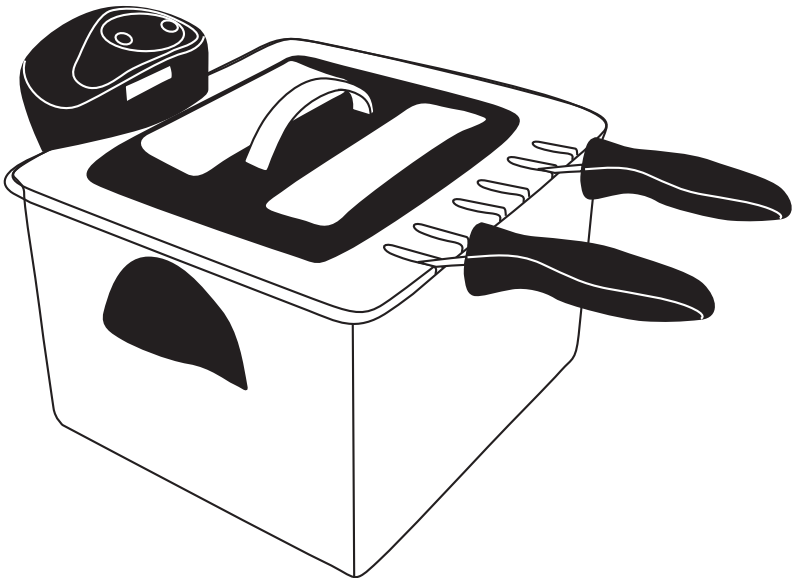
CÓMO UTILIZAR

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.

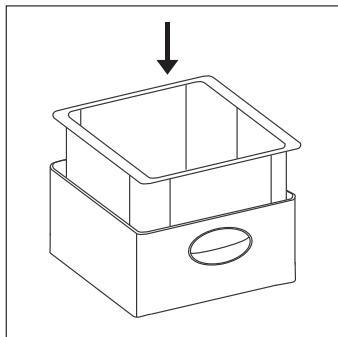
Para ensamblar la freidora por favor lea lo siguiente:

Ensamblado de la freidora	p.5
Reestablecimiento del termostato de seguridad	p.6
Nivel de aceite y mantenimiento	p.7
Ensamblado de las agarraderas de la canasta	p.8

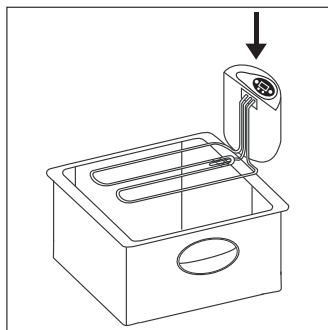


ENSAMBLADO DE LA FREIDORA

1. Coloque el tanque de aceite esmaltado en la base de acero inoxidable



2. Coloque la resistencia en el tanque de aceite esmaltado (vea abajo)



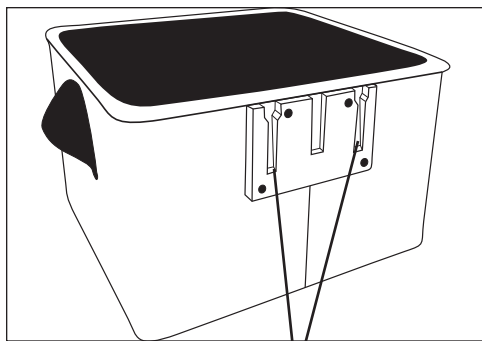
El interruptor de seguridad automático asegura que la unidad no opere a menos que el control de la freidora se haya insertado correctamente en la base de acero inoxidable. Deslice las guías del control de la freidora sobre las guías del extremo de atrás de la base de acero inoxidable. Esto activará el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

Su freidora también está equipada con un termostato de seguridad que apagará automáticamente la unidad en el caso de que se sobrecaliente. Si su aparato se sobrecalienta, siga los pasos de la sección "Reestablecimiento del termostato de seguridad" (vea la página 6).



Control de la freidora

Interruptor de seguridad

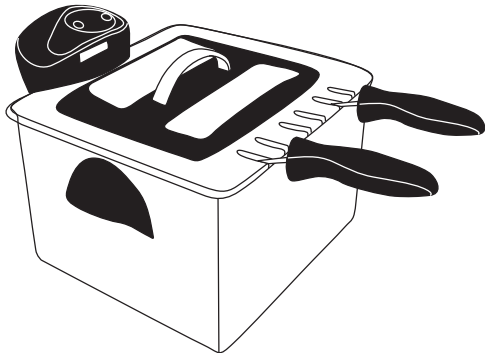


Guías en la parte de atrás de la freidora

REESTABLECIMIENTO DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD

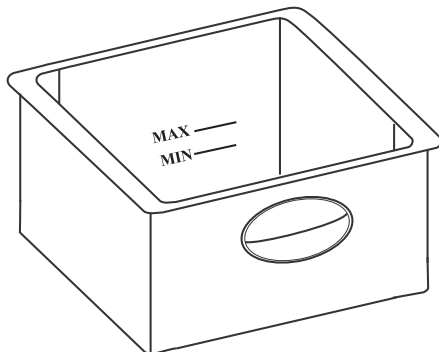
Esta freidora se ha diseñado para incluir un sensor que apagará automáticamente la unidad si se sobrecalienta. Esta situación puede ocurrir si el aceite es viejo, demasiado grueso o si no hay suficiente aceite en el tanque esmaltado. Para reestablecer la unidad, siga las instrucciones de abajo.

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



NIVEL DE ACEITE Y MANTENIMIENTO

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



NIVEL DE ACEITE Y MANTENIMIENTO

Selección del aceite:

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

Nota: Cuando vuelva a usar el aceite, se recomienda que cuele el aceite para retirarle las partículas de alimentos. Use un colador de malla sobre un tazón para separar las partículas de alimento del aceite. * Para mejores resultados, usted puede forrar el colador de malla con dos capas de tela tipo manta de cielo. Una vez que el aceite esté colado, colóquelo en un recipiente que se pueda sellar de manera hermética y póngalo en el refrigerador.

* SÓLO DESPUÉS DE QUE EL ACEITE SE HA ENFRIADO POR COMPLETO

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

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

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

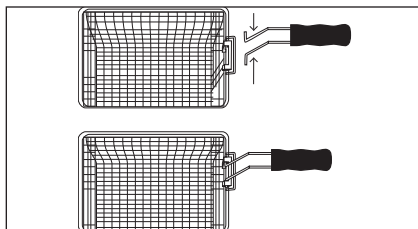
ENSAMBLADO DE LAS AGARRADERAS DE LA CANASTA

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

Canasta grande

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

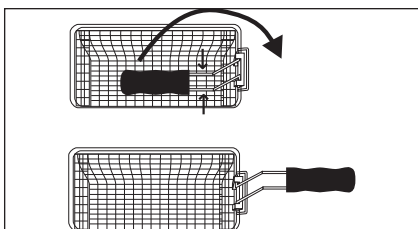
Canasta grande



Canasta Pequeño

- Jale la agarradera hacia usted, apretándola y rotándola ligeramente desde un extremo hacia el otro para fijar las clavijas de la agarradera en su lugar.

Canasta Pequeño



Para quitar la agarradera para limpieza y almacenamiento, simplemente lleve a cabo este proceso a la inversa.

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

CONECTOR MAGNÉTICO Y CABLE

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

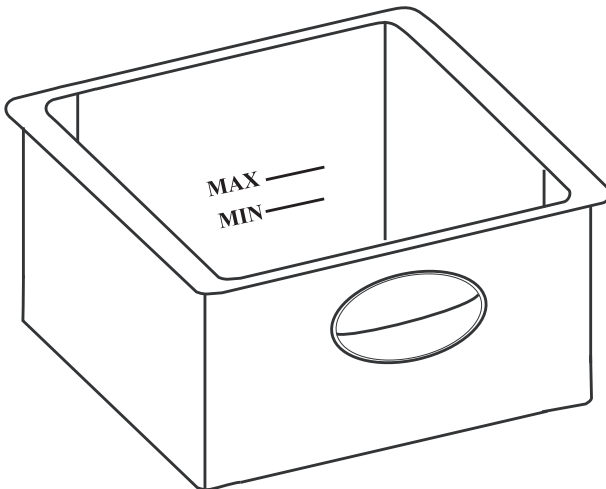
Coloque siempre primero el conector magnético en el aparato y luego conéctelo a la toma de corriente eléctrica. Después de usarse, desconéctelo primero de la toma de corriente eléctrica de la pared y luego retire el conector magnético del aparato.

CÓMO UTILIZAR

Precalente el aceite:

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

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

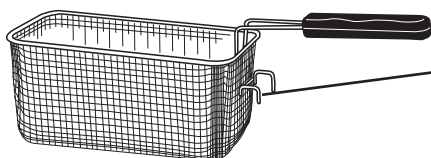


CÓMO UTILIZAR

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.
4. Vuelva a colocar la tapa.
5. La pantalla volverá por defecto a la lectura de temperatura. Para verificar el tiempo, presione el control de tiempo/temperatura una vez.
6. Cuando el tiempo programado haya transcurrido, escuchará tres pitidos. La pantalla LCD indicará 00:00. Saque la canasta del aceite y colóquela en los ganchos para escurrir con el fin de que el exceso de aceite se escurra. Presione el botón On/Off (encendido/apagado) una vez para repetir la configuración anterior si desea freír otro lote del mismo alimento y repita los pasos del 1 al 5. Si desea dejar de freír, desconecte el cable de la toma de corriente eléctrica y luego retire el conector magnético de la unidad.
7. Retire con cuidado los alimentos del canasto. Sea precavido, ya que el aceite caliente puede salpicar hacia fuera del recipiente.
8. Para apagar la freidora de inmersión, desconéctela del tomacorriente de pared.
9. Permita que el aceite se enfríe por completo antes de mover o limpiar la freidora. (3 a 4 horas)

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



Ganchos para
escurrir

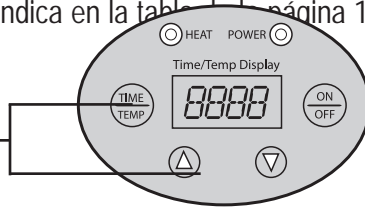
CÓMO UTILIZAR

Uso de las configuraciones preprogramadas

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

1. Con el fin de tener acceso a las configuraciones preprogramadas, presione los botones "Time/Temp" y ▲ en forma simultánea. La lectura LED mostrará "P00", donde "00" parpadeará. Esto significa que la unidad está lista para configurarse. Siguiendo la tabla de Uso de las Configuraciones Preprogramadas a la página siguiente, seleccione el número preconfigurado que va a utilizar presionando el botón ▲. Usted puede recorrer hacia arriba ▲ o hacia abajo ▼ para encontrar la configuración correcta que desea usar. Una vez que haya seleccionado una configuración preprogramada, la temperatura y el tiempo se programarán automáticamente en la unidad conforme se indica en la tabla de la página 12.

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



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

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

CÓMO UTILIZAR

Uso de las configuraciones preprogramadas

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

Cambio entre el modo manual y preconfigurado

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

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

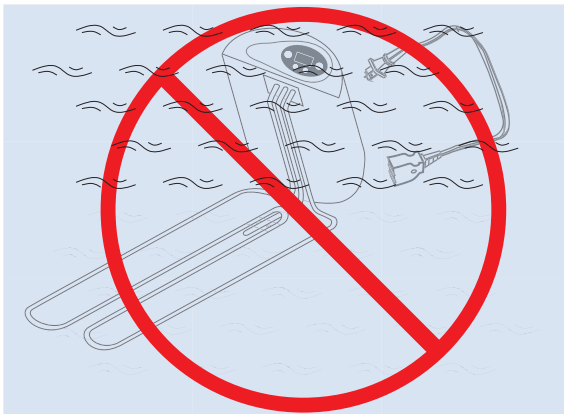
CÓMO LIMPIAR LA UNIDAD

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

Cómo Cambiar el Aceite y Cómo Guardar el Aceite:
Vea la página 7.

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

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



- No utilice limpiadores abrasivos o productos que no estén recomendados para superficies antiadherentes.
- No intente enfriar la unidad colocando agua fría dentro del recipiente.
- No sumerja la unidad eléctrica en agua o en ningún otro líquido.

CÓMO LIMPIAR LA UNIDAD

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

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

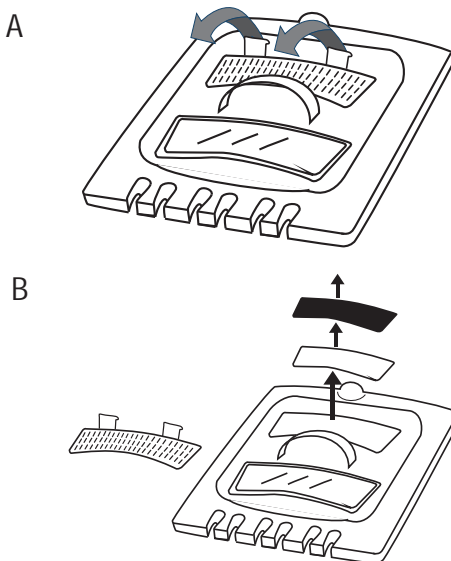
Cambio del filtro: Vea la diagrama 1.

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

LLAME PARA OBTENER FILTROS

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

Diagrama 1



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

Precalente 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

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 agridulce.

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

Precalente 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
1-2 cloves of finely minced garlic
3 cucharadas de aceite de oliva
Sal a gusto

Precalente 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. Sírvalos inmediatamente.

CONTINUACIÓN DE RECETAS

Bananas 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

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

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. \$19.00 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