

AROMA®

3-Quart Deep Fryer

Instruction Manual



Freidora de 3
cuartos de galón
Manual de Instrucciones

AROMA®



Congratulations!

Your **AROMA** 3-Quart Deep Fryer will give your kitchen a professional look, while providing you with delicious meals and snacks night after night. The large cooking capacity can accommodate a wide variety of deep-fried favorites. The 3-Quart Deep Fryer is just another example of how Aroma® products help make your busy life that much easier.

For recipe suggestions, more kitchen solution ideas or to sign up for a MyAroma account please visit us online at **www.AromaCo.com**.

Read all the instructions before first use.

Published By:

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

© 2010 Aroma Housewares Company All rights reserved.

© 2010 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

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

Publicado Por:

!Felicitaciones!
Su freidora 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.

Quando se usen aparatos eléctricos, siempre deberán observarse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- 1. Importante: Antes de usarse por favor lea todas las instrucciones cuidadosamente.**
 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, permítala 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. Por favor contacte a servicio a clientes de Aroma para que lo examinen, lo repararen o lo ajusten.
 8. El uso de accesorios agregados no recomendados por Aroma 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. 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

IMPORTANT SAFEGUARDS

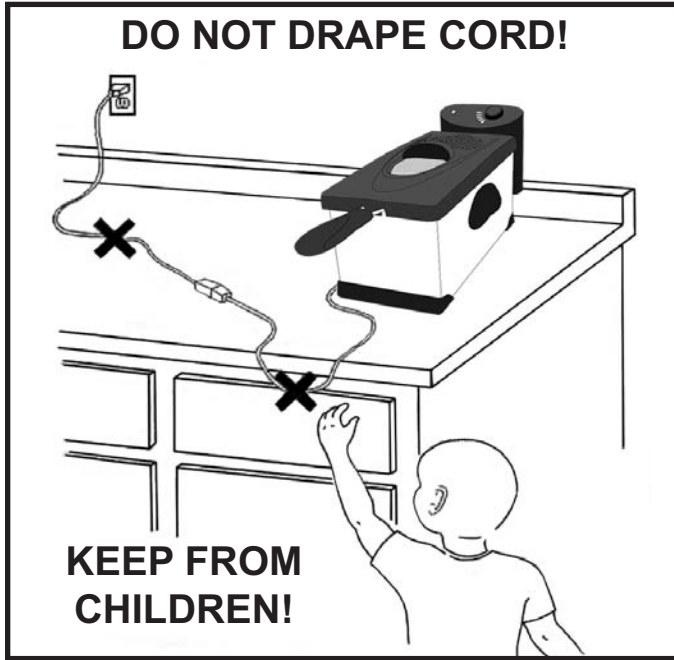
Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

- 1. Important: Read all instructions carefully 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 any 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 this appliance unattended while in use.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Aroma® customer service for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by Aroma® may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not allow the cord to hang over the edge of the counter or table or to 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 the appliance containing hot oil or any other hot liquids.
13. Always attach the power cord to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove the plug from wall outlet.
14. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
15. Use only metal cooking utensils in the fryer as rubber or plastic utensils will become damaged from the hot oil. Do not leave metal utensils in the fryer as they will become very hot and may cause injuries.
16. To assure safe operation and avoid possible fire, oversized foods must not be inserted into the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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



POLARIZED PLUG

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

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

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

This appliance is for household use only.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

Si este estropeado el cordón eléctrico, hay que ser reemplazado por el fabricante o su agencia de servicio u otra persona calificada para hacer que se evita cualquier peligro.

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este ploya intencionalmente solo debe de enchufar un lado en enchufes de luz de ploya polarizada. Si la clavija no entra completamente, da vuelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificado. No intente de modificar la clavija, es muy peligroso.

Si este aparato tiene ploya polarizada:

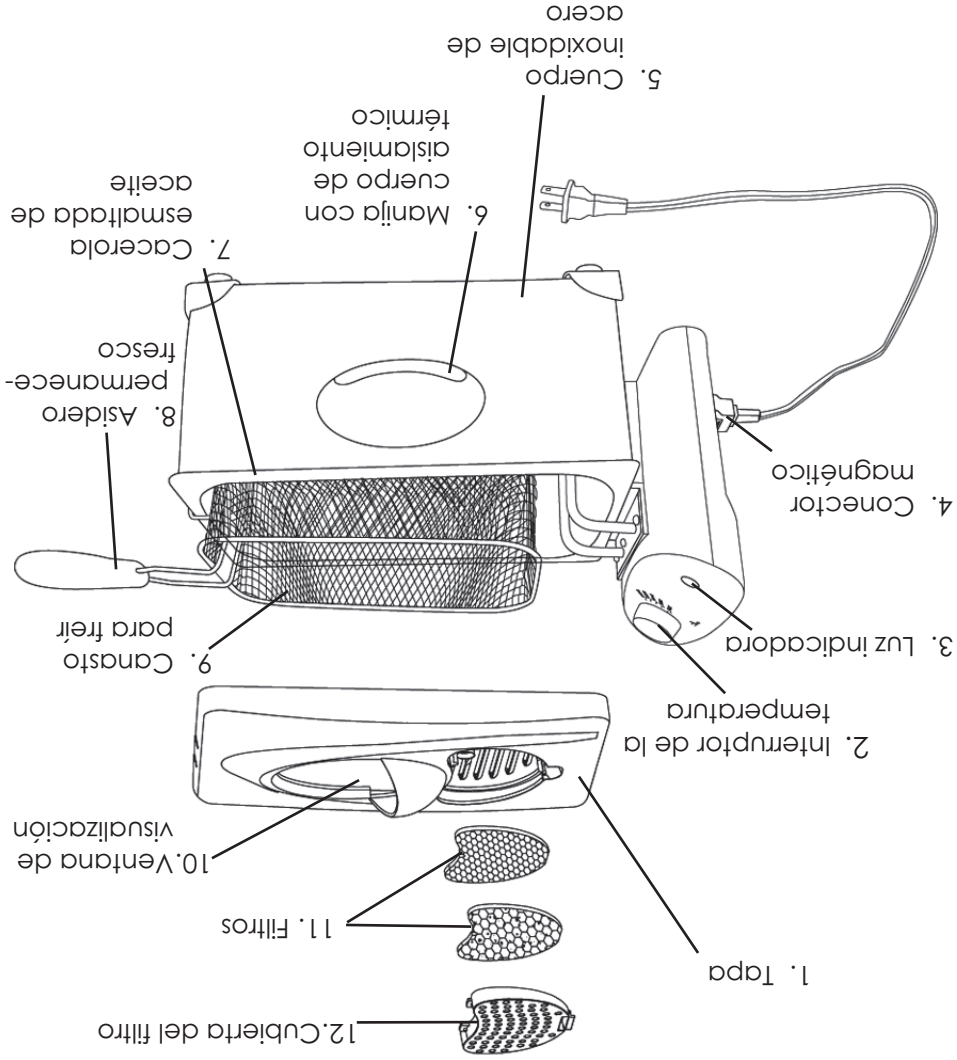
PLOYA POLARIZADA



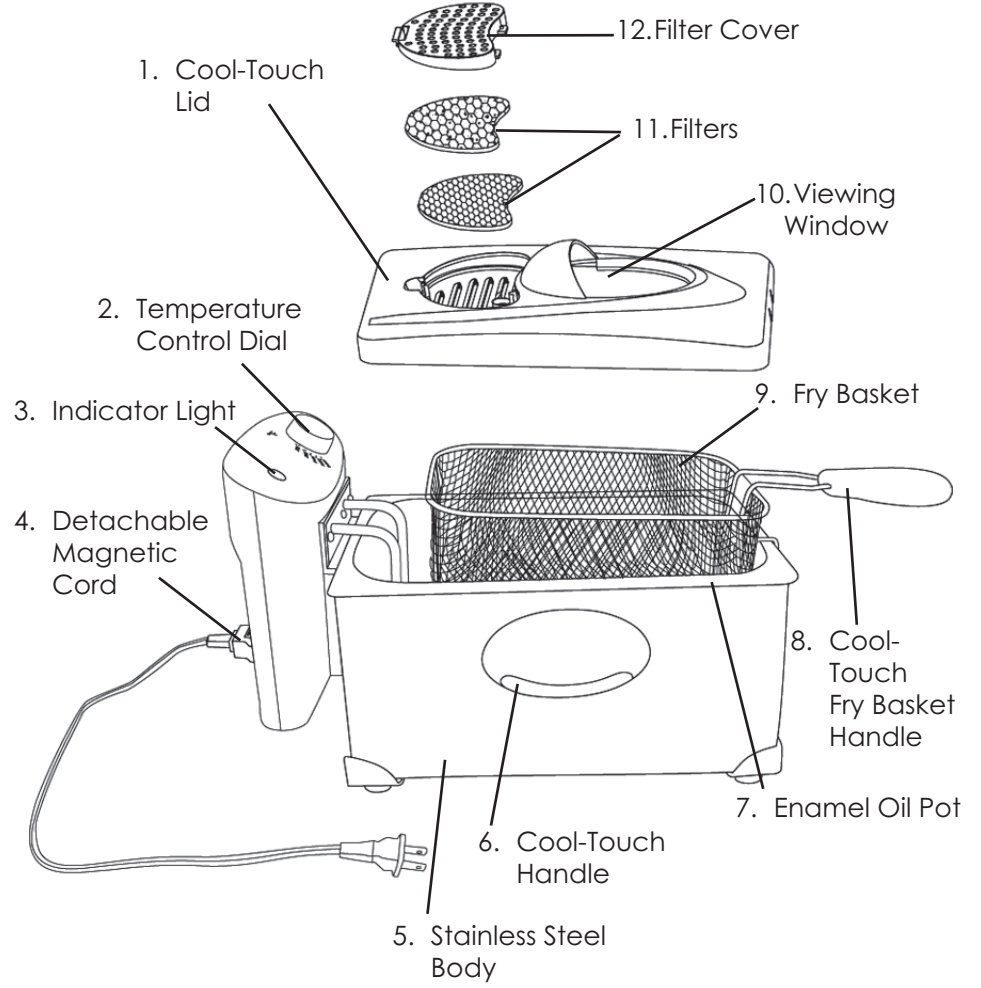
Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

IDENTIFICACIÓN DE PIEZAS



PARTS IDENTIFICATION



USING YOUR DEEP FRYER

Before First Use:

1. Read all instructions and important safeguards.
2. Remove all packaging materials and make sure items are received in good condition.
3. Tear up and discard all plastic bags as they can pose a risk to children.
4. Wash accessories and enamel oil pot in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. The heating element may 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, dry and heat-resistant surface.

! NOTE:

- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Do not immerse the electrical components in water at any time.

Oil Selection:

1. The following oils are recommended for healthier deep frying: corn, canola or blended vegetable oil. These oils are cholesterol-free and low in saturated fat.
2. It is **not** recommended to use peanut oil, soy oil, sun flower oil or lard that may drip and deteriorate quickly when heated. Heavily flavored oils, such as olive oil, should also be avoided.
3. It is not recommend to mix old and new oil together as this will spoil the new oil quicker.
4. The number of times that the frying oil can be reused depends upon the food that is fried in it. It is important to replace the oil in any of the following cases:
 - An unpleasant odor begins to occur while frying.
 - Excessive smoking when heating the oil.
 - Oil is dark in color.
 - Oil has been stored for a long period of time.

! NOTE:

- When reusing oil, it is recommended to strain the oil to remove food particles. Use a mesh strainer over a bowl to separate food particles from the oil.* For best results, line the mesh strainer with two layers of cheesecloth. Once the oil is strained, place it in a container that can be sealed tightly and store it in the refrigerator.

*Only after the oil has cooled completely.

COMO USAR SU APARATO

Antes de usarse por primera vez:

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 deseché todas las bolsas de plástico, pues representan un peligro para los niños.
4. Lave los accesorios y el recipiente interno con agua jabonosa caliente. Enjuague y seque completamente. El elemento calefactor puede sumergirse en agua, pero no sumerja nunca la unidad eléctrica. Sequé 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.

! NOTA:

- No use limpiadores abrasivos o estropajos.
- 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. 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.

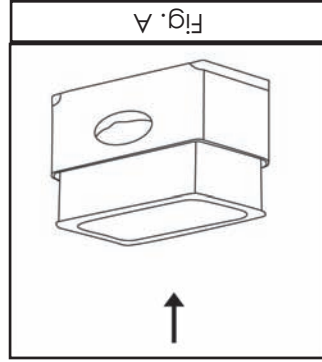
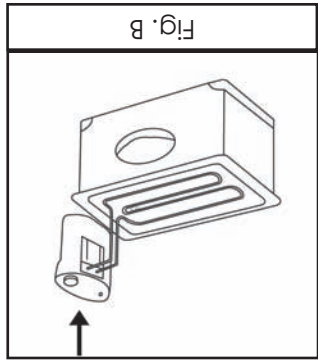
! NOTA:

- Cuando vuelva a usar el aceite, se recomienda que cuele el aceite para retirar 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.

ENSAMBLADO DE LA FREIDORA

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.

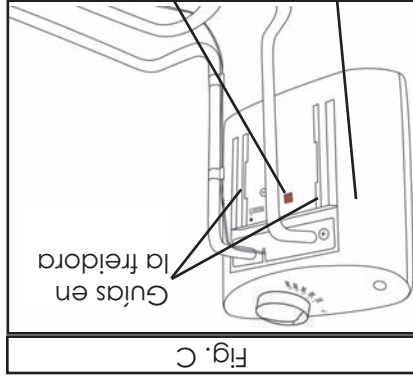
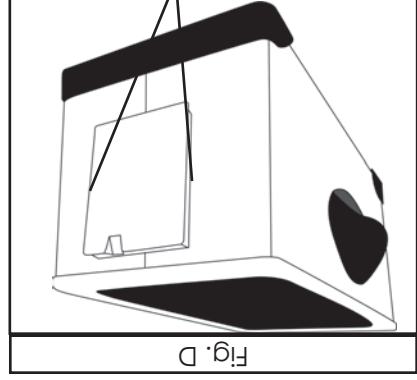
1. Coloque el tanque de aceite esmaltado en la base de acero inoxidable.
2. Coloque la resistencia en el tanque de aceite esmaltado (Fig. B).



3. Deslice las guías del control (Fig. C) de la freidora sobre las guías del extremo de atrás de la base de acero inoxidable. Esto activará el interruptor de seguridad automático.
4. Si conecta su aparato a la toma de corriente eléctrica pero la unidad no tiene energía, 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.

NOTE:

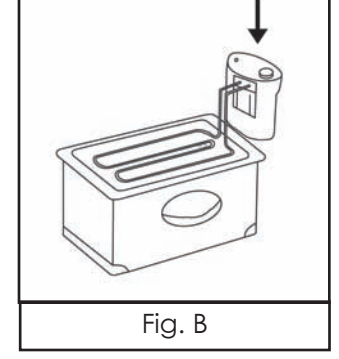
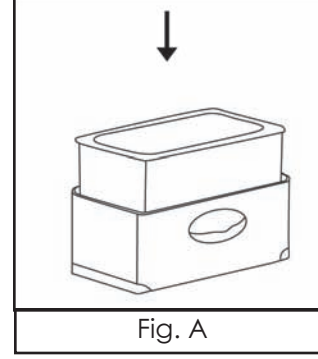
• Su freidora también está equipada con un termostato de seguridad que apagará automáticamente la unidad en el caso de que se sobre caliente. Si su aparato se sobrecalienta, siga los pasos de la sección "Reestablecimiento del termostato de seguridad" (Vea la página 6).



ASSEMBLING THE DEEP FRYER

The automatic safety switch ensures that the unit will not operate unless the fryer control has been inserted correctly into the stainless steel base.

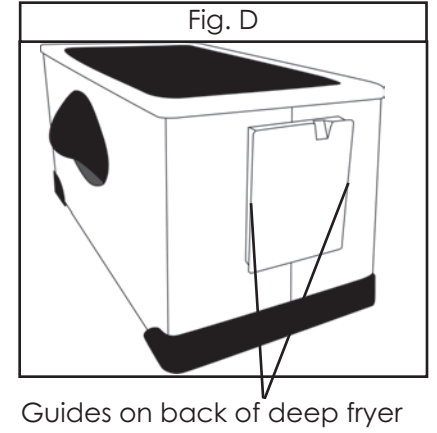
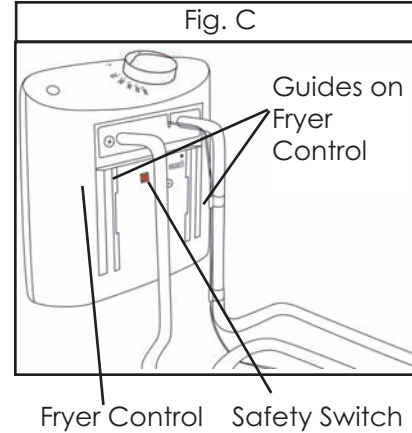
1. Place the enamel oil pot into the stainless steel base (Fig. A).
2. Set heating element into the enamel oil pot (Fig. B).



3. Slide the guides on the fryer control into the guides on the back end of the stainless steel base (Fig. B & D). This will activate the automatic safety switch (Fig. C).
4. If you plug the deep fryer into the electric outlet but the unit does not have power, unplug the appliance from the electric outlet and then remove the magnetic plug from the appliance. Remove the fryer control from the base and reassemble correctly.

NOTE:

• Your deep fryer is also equipped with a safety thermostat that will automatically shut down the unit in the event that it overheats. If the fryer overheats, follow the steps in "Resetting the Safety Thermostat" (See page 6).



USING YOUR DEEP FRYER

Resetting the Safety Thermostat:

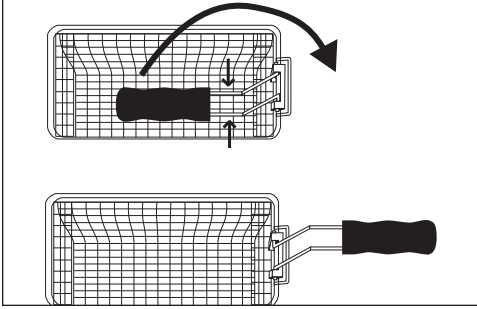
This deep fryer has been designed to include a sensor that will automatically shut down the unit if it overheats. This situation may occur if the oil is old, too thick or if there is not enough oil in the enamel oil pot. To reset the unit:

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

Assembling the Basket Handle:

You will need to attach the handle to the fry basket and lock the handle in place before each use.

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



Magnetic Cord Instructions:

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

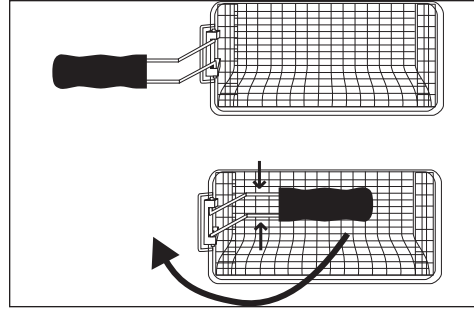
Always attach the magnetic plug to the appliance first and then to the wall outlet. After use, unplug from the wall outlet first, and then remove the magnetic plug from the appliance.

COMO USAR SU APARATO

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. 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.
- Usted necesitará colocar la agarradera en la canasta y fijar la agarradera de la canasta en su lugar antes de usarlas.

Assembling the Basket Handle:



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

Instrucciones magnéticas de la cuerda:

Esta freidora 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 nueva o jalie 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 conectelo a la toma de corriente eléctrica. Después de usarse, desconecte la toma de corriente eléctrica de la pared y luego retire el conector magnético del aparato.

COMO USAR SU APARATO

Precaliente el aceite:

1. Gire el control de temperatura en la posición de apagado ("OFF") y asegúrese de que la freidora esté desenchufada.
 2. Sequé el recipiente antichañante 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.
 5. Cierre la tapa.
 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 del indicador se apagará. La luz del indicador parpadeará intermitentemente en "on" y "off" durante el cocimiento mientras la freidora mantenga la temperatura.
- NOTA:**
- Su freidora tiene capacidad para cerca de 10 tazas de aceite en la marca máxima. Su freidora tiene capacidad para cerca de 10 tazas de aceite en la marca máxima.

Para freír:

1. Siga "Precaliente el aceite" arriba.

NOTA:

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

2. Los alimentos que no estén rebizados pueden colocarse directamente en el canasto para freír. Asegúrese de no llenar el canasto más de $\frac{2}{3}$ de su capacidad. Si llena el canasto en exceso, los alimentos no se cocinarán correctamente y el aceite podría burbujear hacia afuera.

CONSEJO ÚTIL:

- En el caso de alimentos rebizados, primero sumerja el canasto en el aceite y luego colóquelo con cuidado los alimentos directamente en el aceite. De esta manera, evitara que los alimentos rebizados se adhieran al fondo del canasto para freír.

4. Vuelva a colocar la tapa.
5. Para obtener los tiempos de cocción recomendados, consulte la tabla de la página 8.
6. Cuando haya terminado de freír, retire la tapa y levante el canasto para retirar el aceite utilizando el asa con aislamiento térmico. Enganche el canasto en el borde del recipiente. 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, desconecte la tomacorriente de pared. Permita que el aceite se enfríe por completo antes de mover o limpiar la freidora (3 a 4 horas).

USING YOUR DEEP FRYER

To Preheat Oil:

1. Turn the temperature control dial to the "OFF" position and make sure that the fryer is unplugged.
2. Wipe the enamel oil pot dry.
3. Fill the enamel oil pot with oil. Be sure the oil level is no higher than the MAX line marked on the enamel oil pot. Oil level must always be between the MIN and MAX line marks.
4. Plug the fryer into an available wall outlet and turn the temperature control dial to the desired temperature. The fryer will begin heating the oil and the indicator light will illuminate to indicate that the fryer is preheating.
5. Place the lid securely onto the fryer.
6. When the oil reaches the desired temperature, the indicator light will turn off. While cooking, the indicator light will blink on and off to indicate the selected temperature is being maintained.

NOTE:

- Your deep fryer will hold approximately 10 cups of oil at the minimum oil mark inside the enamel oil pot and 14 cups of oil at the maximum mark.

To Fry:

1. Follow the instructions of "To Preheat Oil" above.

NOTE:

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

2. Foods that are not coated with batter may be placed directly into the fry basket. Do not fill the fry basket more than $\frac{3}{4}$ full. Overfilling the fry basket will cause food to cook improperly and may cause the oil to bubble over.

HELPFUL HINTS:

- For foods coated with batter, first lower the fry basket into the preheated oil then carefully place foods directly into the oil. This will prevent the food coated with batter from sticking to the bottom of the fry basket.

3. Lower the fry basket carefully into the preheated oil.
4. Place the cool-touch lid securely onto the deep fryer.
5. Refer to the "Deep Frying Time Table" on **page 8** for recommended cooking times and temperatures.
6. When frying is complete, remove the lid and lift the fry basket out of the oil by lifting the cool-touch fry basket handle. Hook the basket onto the edge of the enamel oil pot. This will allow excess oil to drain from the fry basket.
7. Carefully remove the fried food from the fry basket. Exercise caution, as hot oil may spatter from the fry basket or enamel oil pot.
8. To turn off the deep fryer, turn the temperature control dial to the "OFF" position and unplug the power cord from the wall outlet.
9. Allow the oil to cool completely before moving or cleaning the deep fryer, roughly 3-4 hours.

COOKING GUIDE

Deep Frying Time Table:

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	4-5 min.
Chicken Drumsticks	½ 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.
Vegetables (Fresh)	10 oz.	350°F	2-3 min.
Donuts	2-3	325°F	1 min. each

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 cooking times and temperatures as needed.

HELPFUL HINTS:

- Prepare food to be fried in equal size and thickness so that it will fry more evenly and at the same speed.
- Do not fill the fry basket over ¾ full. If too much food is fried at once, food may not be fried evenly.
- Before deep frying, always remove excess moisture or ice crystals from food by rubbing it with paper towel. Moist food may cause excess foaming and spattering of oil.
- Do not drop the fry basket quickly into the hot oil to avoid overflow or the splashing of hot oil.
- While frying, hot steam will escape around the edges 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 should wear off with additional use.
- Exercise caution when opening the lid, as escaping steam will be hot and hot oil may spatter.

- CONSEJO ÚTIL:**
- 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 ¾ 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.

- 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.

Alimento	Cantidad	Temp	Tiempo aproximado
Papas fritas	10 oz.	375°F	5 a 7 minutos
Papas fritas (congeladas)	10 oz.	350°F	6 a 8 minutos
Tiritas de pollo (fresco)	12 oz.	375°F	9 a 11 minutos
Trocitos de pollo (congelados)	10 oz.	375°F	4 a 5 minutos
Patas de pollo	½ canasta	300°F	7 a 8 minutos
Pescado (fresco)	8 oz.	375°F	4 a 6 minutos
Pescado (congelado)	8 oz.	350°F	5 a 7 minutos
Camarones	8 oz.	375°F	4 a 5 minutos
Aros de cebolla (frescos)	6 oz.	350°F	3 a 4 minutos
Vegetales (frescos)	10 oz.	350°F	2 a 3 minutos
Rosquillas	2-3	325°F	1 minuto cada una

GUIAS DE COCCION

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.

Cómo cambiar el filtro:



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

NOTA:

1. Lave el canasto y la tapa con una esponja o trapo para vajilla con agua jabonosa tibia.
2. 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.
3. Seque el recipiente completamente antes del próximo uso.
4. Limpie el armazón de la freidora con un paño húmedo y luego séquelo.
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.

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

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

CÓMO LIMPIAR

CLEANING

Always unplug unit and allow to cool completely before cleaning.

To Clean Oil Tank, Fryer Lid and Fry Basket:

1. Wash the basket and lid with a sponge or dishcloth in warm, soapy water.
2. To clean the enamel oil 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.
3. Dry the pot completely before next use.
4. Clean the body of the fryer with a damp cloth.
5. To clean the heating element, rinse with water or immerse in soapy water. Wipe with a damp cloth and dry thoroughly before next use.

! NOTE:

- 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 Filters:

It is recommended that the carbon filter (black) be changed every 6 months and the vapor filter (white) once a year. These recommendations are approximate and the filters should be changed depending on amount of usage. To change, unclip the filter cover, remove filters and replace with new ones.

To order replacement filters, visit www.AromaCo.com or contact Aroma customer service at 1-800-276-6286.

Deep Fried Onion Blossom:

- Canola oil or blended vegetable oil, for frying
- 1 large onion
- 2 eggs
- ½ cup beer
- ½ cup milk
- 2 cups all-purpose flour
- ½ teaspoon baking soda
- ½ teaspoon black pepper

Peel onion and cut the bottom off. Cut the onion into ¾-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.

Preheat oil to 375°F. Dust the onion with the flour mixture. Dip the onion in the batter. Re-dust with the flour mixture. Shake off any excess mixture. Make sure that the onion is completely coated.

Carefully lower the blossom into hot oil, exercise caution to avoid any splattering that may occur.

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.

Pimpollos de cebolla fritos:

- Aceite de canola o vegetal combinado para freír
- 1 cebolla grande
- 2 huevos
- ½ taza de cerveza
- ½ taza de leche
- 2 tazas de harina común
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de pimienta negra

Pele la cebolla y quite la parte inferior de la misma. Corte la cebolla en gajos de ¾ 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 levas golpecitos.

Precaliente el aceite a 375°F. 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:

-	Acetite de maiz para freir
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 acetite de sesamo
1 cucharadita	de sal
1/4 taza	de brotes de soja
1 cucharadita	de cacahuates tostados y picados

Caliente 2 cucharaditas de acetite de maiz 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 acetite de sesamo y apague el fuego.

Precaliente el acetite a 375°F. Para preparar los arrollados de huevo, coloque 2 1/2 cucharadas de relleno en cada uno. Arrollelos doblando los bordes sobre el relleno. Selle el borde con una gota de pasta de harina espesa.

Fria 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.

RECIPES

Vegetarian Egg Rolls:

-	Corn oil, for frying
6	egg roll wrappers
2	green onions, minced
1/4 lb.	white button mushrooms, minced
2 ounces	grated carrot
1 teaspoon	ginger and garlic, minced
2	dried black mushrooms, soaked and minced
1 teaspoon	sesame oil
1 teaspoon	salt
1/4 cup	bean spouts
1 teaspoon	roasted peanuts, chopped

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.

Preheat oil to 375°F. To prepare egg roll wrappers put 2 1/2 teaspoons filling in each wrapper. Roll up, tucking in edges over the 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 on 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:

- Canola oil, for frying
- 4 boneless, skinless chicken breasts
- 1 cup bread crumbs
- 1 teaspoon lemon juice
- 1 tablespoon dried basil leaves
- 1 cup flour
- ½ teaspoon salt and pepper
- ½ cup milk
- 1 cup vegetable oil

Cut the chicken in to even strips, about 1 inch wide and 1 inch thick. Marinate chicken with salt, pepper, basil leaves and lemon juice for about 30 minutes.

Preheat oil to 350°F. Coat chicken breasts evenly with flour and bread crumbs.

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

Fried Jumbo Shrimp:

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

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

Preheat oil to 350°F. Evenly dust each shrimp with cornstarch. Add shrimp 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.

Precaliente el aceite a 350°F. Espolvoree uniformemente los camarones con almidón de maíz. Agregue los camarones al canasto para freír. Sumerja el canasto en el aceite. Fria 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.

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.

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

Camarones grandes fritos:

Precaliente el aceite a 350°F. Reboce las pechugas de pollo con harina y pan rallado. Fria por inmersión las tiritas de pollo a 350°F durante 8 a 10 minutos. Deje que escurran en el canasto y sirvalas con mostaza a la miel o salsa agri dulce.

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.

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

Trozos tiernos de pollo frito:

Acetle de maiz para freir:

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

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.

Precaliente el aceite a 350°F. Bata las claras de huevo con una pizca de sal hasta punto nieve. Agreguelas a la pasta para rebosar junto con la albahaca picada.

Coloque los trozos de queso en la pasta para rebosar. Retire el exceso de pasta para rebosar. 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 freir. Sirvalos inmediatamente.

Fontina Cheese Fritos (Fritters):

- Corn oil, for frying
- 3/4 lb. chilled fontina cheese
- 2 egg yolks (keep the egg whites)
- 1/2 cup minced fresh basil
- 1 1/2 cups unbleached flour
- 2/3 cup ice water
- 1 teaspoon baking powder
- 1-2 cloves finely minced garlic
- 3 teaspoons olive oil
- Salt, to taste

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.

Preheat corn oil to 350°F. 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.

Aroma's Favorite Fried Bananas:

- Canola oil, for frying
- 1 cup all purpose flour
- ½ teaspoon salt
- 1 tablespoon sugar
- 1 egg, lightly beaten
- 1 cup milk
- ¼ cup powder sugar
- 3 bananas, cut into 1-inch length

Mix flour, sugar and salt in a large bowl. Combine egg, milk and 2 teaspoons of heated vegetable oil in another bowl and mix well. Combine egg mixture with flour paste.

Preheat oil to 370°F. Stir with a fork or whisk until the batter is smooth. Dip each 1-inch long banana into batter and let the excess batter drip off. Place frying basket in preheated oil in deep dryer.

Slowly place battered banana with a draining spoon into 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.

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

Bananas frita, el favorito de Aroma:

- Aceite de canola para freír
- 1 taza de harina común
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 1 huevo, apenas batido
- 1 taza de leche
- ¼ taza de azúcar impalpable
- 3 tiras de bananas de 1 pulg. de largo

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. Precaliente el aceite a 370°F. 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. Fria las bananas hasta que estén doradas, durante 3 a 4 minutos. Escurre el exceso de aceite sobre toallas de papel. Espolvoree las bananas fritas con azúcar impalpable y sírvelas inmediatamente.

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

GARANTÍA LIMITADA

Aroma Housewares Company garantiza que este producto está 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. \$17.00 para gastos de envío y manejo. Sírvase llamar al número telefónico gratuito que se menciona abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, uso indebido, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es inválida en caso de que el aparato sea desarmado o se le dé mantenimiento por un centro de servicio no autorizado.

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

AROMA HOUSEWARES COMPANY

6469 Flanders Drive

San Diego, California 92121

1-800-276-6286

L-V, 8:30 AM - 4:30 PM, Tiempo del Pacífico

Sitio Web: www.AromaCo.com

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. \$17.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

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

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

For more information please contact:

AROMA HOUSEWARES COMPANY

6469 Flanders Drive

San Diego, California 92121

1-800-276-6286

M-F, 8:30 AM - 4:30 PM, Pacific Standard Time

Website: www.AromaCo.com