

TABLE OF CONTENTS

- Important Safeguards..... 2
- Additional Important Safeguards..... 3
- Notes on the Cord..... 4
- Notes on the Plug (Detachable Cord Instructions) 4
- Plasticizer Warning 4
- Electric Power 4
- Dry Protection Mode 4
- Getting to Know Your Deep Fryer 5
- Before Using for the First Time 6
- Operating Instructions 6 – 7
- Deep Fryer Helpful Hints..... 8
- Draining & Recycling Oil 9
- Cooking Chart 9 – 10
- User Maintenance Instructions 10
- Care & Cleaning Instructions 10
- Storing Instructions..... 10
- Trouble Shooting..... 11
- Recipes 12 – 15
- Warranty..... 16

ÍNDICE

- Medidas de seguridad importantes 17
- Otras medidas de seguridad importantes..... 18 – 19
- Notas sobre el enchufe 19
- Notas sobre el cable (Instrucciones sobre el cable separable)..... 19
- Advertencia sobre plastificantes 19
- Corriente eléctrica 19
- Modo de protección seca 19
- Descripción de la freidora 20
- Antes de utilizar el producto por primera vez..... 21
- Instrucciones de funcionamiento 21 – 23
- Consejos útiles sobre la freidora..... 23 – 24
- Escurrimiento y reciclaje del aceite..... 24 – 25
- Tabla de cocción 25
- Instrucciones de mantenimiento para el usuario..... 25
- Instrucciones de cuidado y limpieza 26
- Instrucciones de almacenamiento 26
- Solución de problemas..... 27
- Recetas..... 28 – 32
- Garantía 33

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Always attach magnetic plug end to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn the temperature control to OFF. Then remove plug from wall outlet.
14. Do not leave this appliance unattended during use.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. Be sure fry basket handle is properly assembled to the fry basket and is locked in place. See detailed assembly instructions in the Instruction Manual.
17. Be sure fry basket handle is correctly hooked over the front of the oil tank, with both handle bars fitted into the grooves in the lid. Close and lock the lid down in place.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this owner's manual before operating or cleaning the appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
4. Do not immerse detachable power cord in any liquid. If the cord falls in water or other liquid, DISCARD IMMEDIATELY and replace it with a new cord. If the supply cord to this appliance is damaged, it must be replaced by contacting Consumer Service.
5. Keep the cord out of reach from children and infants to avoid the risk of electric shock and choking.
6. Use fry basket handle to raise and lower fry basket. Always raise fry basket out of hot oil and allow cooked food to rest for 5 to 10 seconds before removing food from basket.
7. Dry damp foods before placing into oil. When deep frying frozen foods, remove any excessive ice as it can cause hot oil to spatter.
8. Always keep lid closed while Deep Fryer is frying foods.
9. Do not obstruct the filtered air outlet vent on top of lid with any objects. Avoid contact with escaping steam from the filtered air outlet during operation.
10. Keep appliance at least 4 inches away from walls or other objects during operation. Do not place any objects on top of appliance while it is operating. Place the appliance on a flat surface that is resistant to heat.
11. Be sure oil tank is filled with oil to a level above MIN as marked. Do not operate appliance without oil or with an insufficient amount of oil. Do not over-fill the tank with oil past the MAX mark.
WARNING: Under- or over-filling the oil tank may damage the Deep Fryer and could result in serious personal injury.
12. Always pour unheated oil into tank before plugging in and heating. Never pour oil into heated tank.
13. Ensure that there are no flammable objects on or near the appliance. If the oil catches fire, unplug the appliance and replace the lid. Never use water to extinguish the fire.
14. Do not operate this appliance if the lid and the tank are not completely dry.
15. It is not recommended to move the Deep Fryer containing hot oil. Allow to cool before moving.
16. Do not use this Deep Fryer to boil water.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in 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 modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD (DETACHABLE CORD INSTRUCTIONS)

CAUTION: A short detachable power-supply cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. The cord is designed to break away from the Deep Fryer quickly and smoothly to prevent the unit from tipping over when someone unintentionally pulls on the cord. This detachable cord is designed for use with this Deep Fryer only. Do not try using it on any other appliance.

WARNING: Serious hot-oil burns may result from a deep fat fryer being pulled off a countertop. Do not allow the cord to hang over the edge of the counter where it may be grabbed by children or become entangled with the user. Do not use with an extension cord.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

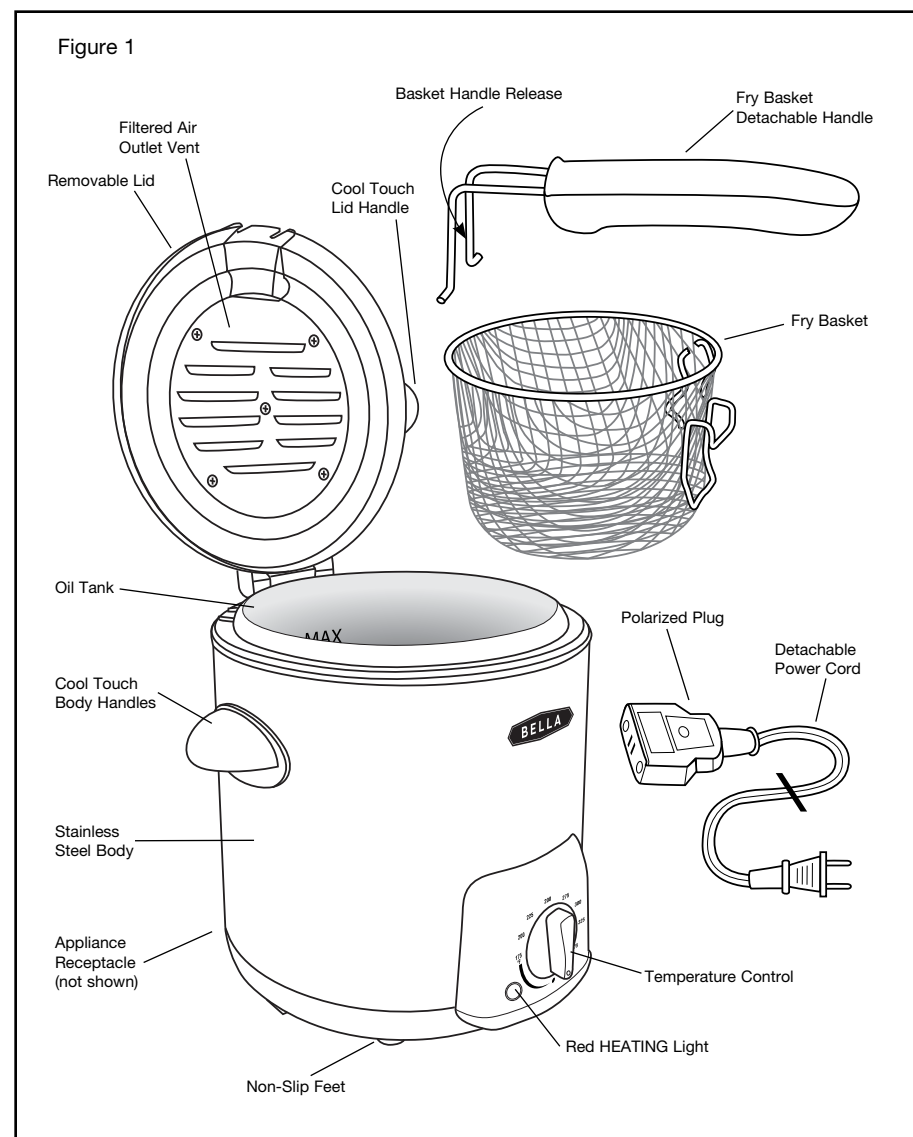
DRY PROTECTION MODE

1. In the event that the Deep Fryer is turned ON when there is no oil in the oil tank, the Deep Fryer will advance to dry protection mode and after 3 minutes, the unit will turn itself OFF.
2. Unplug the unit and allow the Deep Fryer to cool completely before adding oil and beginning to deep fry again.

WARNING: Continued protection mode shut-downs may cause damage to the Deep Fryer. Always check to make sure there is sufficient oil in the oil tank before sliding the temperature control ON.

GETTING TO KNOW YOUR DEEP FRYER

Product may vary slightly from illustrations.



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Remove all packing material and labels from the fry basket, fry basket handle and the inside and outside of the Deep Fryer.
2. During first use of the Deep Fryer, the oil tank and fryer basket may emit a slight odor. This is normal. To avoid this odor, please follow the instructions outlined below.
3. Pull the plastic basket handle to separate from metallic handle bar
4. Assemble the fry basket handle onto the basket. With the black handle in hand, squeeze both handle bars together. Pull the black handle out to extend it to its longest position. Continue to squeeze, fitting the bars in through the basket support wires and lock into the 2 wire tabs. (See Figure 2 and 3.) Set the fry basket aside.
5. Add 3.75 cups/.9 L water to the MAX level on the oil tank.
6. Following the Operating Instructions outlined in this Instruction Manual, heat water at the lowest temperature (225°F) for 10 minutes.
7. Allow water to cool.
8. Wash fry basket and handle in hot, soapy water. Use a slightly soapy sponge and wipe the inside of the oil tank. Wipe clean with a damp paper towel. Wipe the Deep Fryer body with a damp cloth.
9. Dry the oil tank and fry basket thoroughly before deep frying.

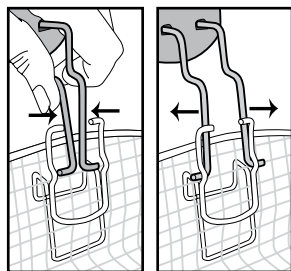


Figure 2

OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING! This unit should not be used to boil water.

1. Place the Deep Fryer on a clean, dry, flat, heat-resistant surface such as a table or counter top, approximately 2 feet from a standard 120V AC electrical outlet.
2. Use the lid handle to open the lid.
3. Set the assembled fry basket with handle aside. (If necessary, see detailed fry basket handle assembly instructions described in the Before Using for the First Time section of this Instruction Manual.)
4. Pour liquid cooking oil (corn, vegetable, rapeseed, peanut, etc.) into the tank. Fill with oil to a level between the MIN (2 cups / .5 L) and MAX (3.75 cups/.9 L) marks. **WARNING:** Under - or over - filling the oil tank may damage the Deep Fryer and could result in serious personal injury.
5. Close the lid until it snaps securely onto the body.
6. Turn the temperature control to OFF.
7. Connect the detachable power cord into the appliance receptacle, with the "THIS SIDE UP" topside. (See Figure 3.) Make sure the cord is firmly in place. Then connect the polarized plug to the wall outlet.
8. Turn the temperature control to the desired cooking temperature.
9. The red HEATING light will illuminate as the Deep Fryer heats the oil. Oil may make a "popping" sound inside the Deep Fryer as the oil heats. This is normal. When the oil reaches the selected cooking temperature, the red HEATING light will turn OFF indicating the Deep Fryer is ready for use.

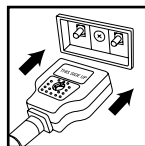


Figure 3

NOTE: Allow 5 to 7 minutes for the oil to preheat.

10. Carefully place food into the fry basket. Do not overfill fry basket with food.
NOTE: Maximum food frying capacity is 1 to 1.5 cups at one time. The fry basket should never be more than 2/3 full of food to be fried.
11. Use the lid handle to open the lid.
12. With the basket handle centered at the front of the Deep Fryer, carefully lower the fry basket with food into the hot oil. Fit the handle bars into the grooves in the lid and close. (See Figure 4.)

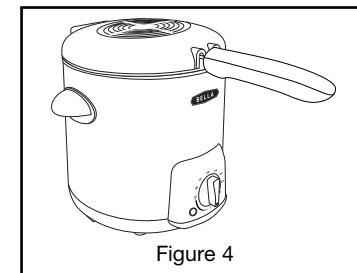


Figure 4

- WARNING:** This appliance generates heat and escaping steam during use. Use proper precautions to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.
13. As the Deep Fryer cooks the food and the oil cools, the red HEATING light will cycle on and off as proper cooking temperature of the oil is maintained. See the Cooking Chart for sample cooking times and temperatures.
 14. **CAUTION: Do not open lid during cooking!** Hot oil could spatter out of the Deep Fryer causing burns or other injuries.
WARNING: Use caution when opening lid; steam escapes as soon as the lid is opened. Use oven mitts when handling hot materials.
 15. Open the lid and turn food as needed. When food is cooked to desired doneness, using oven mitts, lift the fry basket out of the oil and carefully hook the fry basket's wire hangers up and over the front of the oil tank. Allow cooked foods to drain for 5-10 seconds. (See Figure 5.)

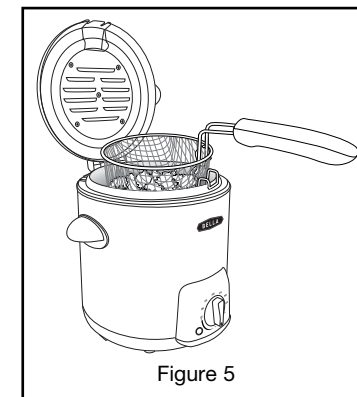


Figure 5

- NOTE:** To prevent early degradation of the oil, do not add salt or other spices to the food during frying or when the food is draining above the frying oil.
- CAUTION:** DO NOT touch fry basket wires as they are very hot!
16. Use a heat-resistant long-handled fork or tongs to remove cooked food or pour cooked foods from fry basket onto absorbent paper towels to soak up excess oil.
 17. Replace fry basket into the oil. Close lid, allow unit to reheat to desired temperature and continue to deep fry another batch of food, if desired.
 18. When all cooking is complete, turn the temperature control to OFF; finish removing all fried food from the fry basket onto wire racks or absorbent paper towels.
 19. Unplug the polarized plug from the wall outlet, then detach the cord from the appliance receptacle.
 20. Close the lid and allow oil and Deep Fryer to cool.

WARNING! OIL WILL REMAIN HOT FOR AN EXTENDED PERIOD OF TIME. BE SURE ALL PARTS OF THE DEEP FRYER AND THE OIL HAVE COOLED COMPLETELY BEFORE DISCARDING OR STORING OIL AND CLEANING THE UNIT.

DEEP FRYER HELPFUL HINTS

DEEP FRYING

- Never over-fill the fry basket with food. **NOTE:** Maximum food frying capacity is 1 to 1.5 cups at one time. The fry basket should never be more than 2/3 full of food to be fried.
- Fry more batches of smaller amounts of food. Best results are obtained when the hot oil can freely circulate all around the food.
- In general, pre-cooked foods require higher temperatures and less cooking time.
- Cut or sort food into uniform sizes. Cook same-size pieces together so they will be cooked in the same amount of time.
- Be sure foods are free from ice crystals and excess moisture before frying. Water on the surface of the food can cause the oil to spatter and foam.
- When using a breading, evenly coat the food to be fried. Fine, uniform crumbs stick better than coarse, uneven ones. Shake off all extra breading to help keep oil clean.
- To prevent contamination of the oil, do not add salt or other spices to the food during frying or when the food is draining above the oil.
- Space coated foods so they do not touch while cooking.
- For best results when frying doughs or foods dipped in a liquid batter, place the foods into the basket first and then lower the fry basket into the hot oil.
- Always use the fry basket to lift food out of the oil; hook the basket to the rim and allow oil to drain. Then remove fried food from the fry basket.
- Place fried foods on brown grocery bags to drain oil and keep fried foods crispy.

FRYING OIL

WARNING! NEVER, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, ADD WATER OR ANY OTHER LIQUID TO THE OIL.

- Never over-fill or under-fill the fryer with oil. The MAX oil capacity is (3.75 cups/.9 L). The MIN oil capacity is (2 cups/450ml). Both the MIN and MAX oil levels are marked on the inside of the tank.
- WARNING:** Under or over-filling the oil tank may damage the Deep Fryer and could result in serious personal injury.
- Always use sunflower oil, rapeseed oil, vegetable oil or corn oil. Never use hard fats, olive oil or oil with a high water content.
 - Never mix different oils together to fry foods.
 - Never use butter or margarine to fry foods.
 - When frying fish or seafood, the oil may absorb a “fishy” taste or odor. To eliminate transferring this “fishy” taste or odor to other foods, we suggest changing the oil before frying other foods.
 - Cooled, used oil should be removed from the tank and filtered after every frying session. Cleaned oil can be used several times.
 - Replace used oil with fresh if the oil smokes when heated.
 - Replace used oil with fresh if the oil foams or bubbles when heated.

DRAINING AND RECYCLING OIL

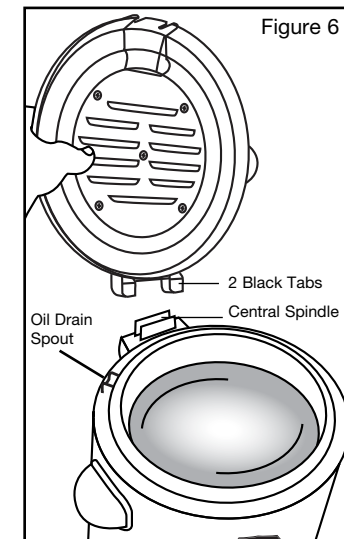
WARNING! BE CAREFUL AROUND HOT PARTS AND HOT SPITTING OIL. REMEMBER THAT THE OIL IS ACTUALLY HOTTER THAN BOILING WATER! NEVER PUT HANDS IN THE OIL. ALWAYS KEEP HANDS AND FACE AWAY FROM RISING STEAM OR SPITTING OIL.

IMPORTANT: Cooled, used oil should be removed from the tank and filtered after every frying session.

1. Use the handle lid to open; remove the fry basket from unit. Set aside.
2. Remove the lid by releasing the black tabs from the central spindle. Grasp lid firmly and pull lid up and off. (See Figure 6.) Set lid aside.
3. Use the special oil drain spout to pour used oil from the tank.

NOTE: DO NOT pour used oil down any household drain. Discard used oil into a container with a lid and dispose in garbage.

4. Filter the cooled oil through a fine sieve into a wide-neck, airtight, covered container. Use a funnel to avoid oil spillage.
5. As oil will absorb food flavors and odors, it's a good idea to label the container with the type of food that was cooked in the oil. For example: sweet desserts, vegetables, chicken, fish, etc.
6. Replace used oil with fresh if the oil has an unpleasant odor, if it smokes, foams, or bubbles when it is heated.



COOKING CHART

WARNING! ALWAYS USE A MEAT THERMOMETER TO ENSURE THAT MEAT, POULTRY AND FISH ARE COOKED THOROUGHLY BEFORE EATING.

The following chart is intended as a basic guide only. The quantity of food fried at one time and the type/size of food being fried may alter the total cooking time. Remember, frying smaller batches will result in better cooking times and a higher food quality. Adjust cooking temperature and cooking time to suit your taste.

FOOD	TEMP	COOKING TIME
Fish, battered, fresh or thawed	325° F - 350° F	5 to 10 minutes
Vegetables, breaded, thawed	350°F	4 to 6 minutes
Donuts	350°F	3 to 5 minutes
Chicken pieces, bone-in, fresh or thawed	350°F	10 to 15 minutes
Chicken strips, frozen	375° F	5 to 10 minutes
Shrimp, breaded, thawed	350°F	2 to 3 minutes
Shrimp, breaded, frozen	375° F	4 to 5 minutes
Fritters	375° F	2 to 4 minutes
French fries/onion rings, frozen	375° F	3 to 5 minutes

PLEASE NOTE: The USDA recommends that meats such as beef and lamb, etc. should be cooked to an internal temperature of 145°F/63°C. Pork should be cooked to an internal temperature of 160°F/71°C and poultry products should be cooked to an internal temperature of 170°F/77°C - 180°F/82°C to be sure any harmful bacteria has been killed. When reheating meat/poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165°F/74°C.

NOTE: Frozen foods may require different cooking times and temperatures; follow package directions. Use 374°F/191°C for all foods that have package instructions for a higher temperature and adjust times as necessary.

IMPORTANT: Remove ice crystals from frozen foods before placing in the hot oil.

CAUTION: NEVER fill the fry basket more than 2/3 full.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

WARNING! Allow the fryer to cool fully before emptying the oil and cleaning the appliance.

1. Make sure your Deep Fryer is unplugged and the fry basket and oil/oil tank have cooled completely.
2. Remove the fry basket from the oil tank. Squeeze both handle bars together to disassemble fry basket from handle.
3. Remove the Lid. Carefully strain the oil from the tank into a suitable container. (See section Draining and Recycling Oil in this Instruction Manual for complete details.)
NOTE: It is best to work over a sink or garbage can in case of any spillage.
4. The removable lid, fry basket and handle are dishwasher-safe, or may be washed by hand in hot, soapy water. Dry all parts thoroughly.
5. **Oil Tank Cleaning:** Fill emptied tank with hot, soapy water and allow to soak. Use a stiff nylon brush to remove stubborn or burned-on residue. Do not use harsh or abrasive cleaning products as they may damage the surface of the tank.

WARNING: Never immerse the Deep Fryer body in water or other liquids.

CAUTION: Make sure the oil tank is completely dry after washing and before use.

6. Wipe the Deep Fryer Stainless Steel body with a damp cloth and dry completely.

STORING INSTRUCTIONS

1. Make sure your Deep Fryer is unplugged and all parts are clean and dry before storing.
2. Never store Deep Fryer while it is hot or wet.
3. To store, disassemble fry basket from handle. Squeeze handlebars and collapse black handle for storage. Place the clean basket and handle into the oil tank.
4. Store detachable cord in the fry basket.
5. Push the lid closed until it snaps securely onto the body.
6. Store appliance in its box or in a clean, dry place.

TROUBLE SHOOTING

Deep Fryer does not operate

- Make sure the detachable power supply cord is properly attached to the receptacle.
- In the event that the Deep Fryer is turned ON when there is no oil in the oil tank, the Deep Fryer will advance to dry protection mode the unit will turn itself OFF. Unplug the unit and allow the Deep Fryer to cool completely before adding oil and beginning to deep fry again.

WARNING: Continued protection mode shut-downs may cause damage to the Deep Fryer. Always check to make sure there is sufficient oil in the oil tank before sliding the temperature control ON.

Oil temperature is too high

- Not enough oil in oil tank. Unplug Deep Fryer and check oil level. Oil level should be between MIN and MAX fill lines. Add oil as necessary.

Oil bubbles over

- Too much oil in Deep Fryer oil tank. Never fill with oil above the MAX fill line.
- Too much food added to fry basket. Fry smaller quantities at a time.
- Food is too wet. Pat dry with paper towels before placing in fryer basket.

Food tastes greasy or not crisp

- The wrong type of oil has been used. Use a high-quality oil such as peanut, vegetable, canola or corn.
- Too much food added to fry basket. Fry smaller quantities at a time. – especially frozen foods.
- Frying temperature is too low. Allow unit to preheat or reheat to the recipe temperature prior to use. Adjust recipe temperature if needed.

Food or Deep Fryer emits unpleasant odors

- Oil has deteriorated. Change oil as needed.
- Lid odor filter is saturated. Remove lid and clean in hot, soapy water or place in dishwasher. Dry thoroughly and replace.
- Used oil absorbs food odors. Do not fry desserts in oil that has been used to fry fish.



RECIPES

ROASTED RED PEPPER CHEESE FRITTERS

- 3-3/4 cups vegetable or canola oil for frying
- 4 oz. cream cheese, room temperature
- 2 tablespoons roasted red peppers, drained, finely chopped
- 1/2 teaspoon smoked paprika
- 2 tablespoons mayonnaise
- 6 oz. cheddar cheese, grated
- 4 oz. pepper-jack cheese, grated
- 1/2 teaspoon Kosher salt, or more to taste
- 1/8 teaspoon cayenne pepper, optional
- pepper jelly, for serving

3 Stations for Breading:

- 2/3 cup all-purpose flour + 1/3 cup corn starch
- 1 cup buttermilk
- 1 cup panko breadcrumbs

1. In a medium mixing bowl, mix cream cheese, chopped peppers, mayonnaise and paprika until well combined.
 2. Add the grated cheese and salt/pepper to the cream cheese mixture. Combine well. If desired, add more salt and/or cayenne pepper to taste.
 3. Chill for 2 hours or preferably, overnight.
 4. Use a measuring tablespoon to make uniform balls of roasted red pepper cheese and roll into fritters.
 5. Set up 3 stations for breading: flour + cornstarch, buttermilk and panko breadcrumbs
 6. Use a fork to mix flour and cornstarch together. Roll each fritter in the flour mixture until completely coated. Dust off the excess.
 7. Add the floured fritter into the buttermilk and coat completely.
 8. Roll wet buttermilk fritter in the panko breadcrumbs, pressing the panko firmly into the fritters.
- IMPORTANT:** Fritters must be completely coated to prevent fried cheese from leaking during deep frying.
9. Continue until all fritters are breaded.
 10. Chill breaded fritters for 1 to 2 hours or freeze for 1/2 hour.
- IMPORTANT:** Fritters must be very cold to prevent fried cheese from leaking during deep frying. Keep fritters refrigerated before frying.
11. Preheat oil to 375°F.
 12. Fry 3 to 5 fritters at a time for about 2 to 4 minutes, turning halfway, until golden brown. Continue frying until all of the fritters are cooked.
 13. Serve the roasted red pepper cheese fritters warm with pepper jelly.



FRIED EGGPLANT STICKS

These sticks are so crunchy and tasty, and so easy to prepare!
Makes 36 to 40 sticks

- 3-3/4 cups peanut or canola oil for frying
- 1 firm, medium sized eggplant (6-1/2" long)
- 2 eggs
- 2 cups panko breadcrumbs
- salt and pepper to taste
- freshly grated Parmesan cheese
- marinara sauce

1. Preheat oil to 350°F.
2. Peel eggplant, if desired. Cut eggplant into 1/2-in. thick x 3-in. long sticks.
3. Fry eggplant in batches of 10 sticks, for 4 to 5 minutes, turning halfway.
4. Drain golden brown eggplant sticks on brown paper bags or absorbent paper toweling. Sprinkle with salt, pepper and Parmesan cheese while hot.
5. Serve with marinara sauce.

SWEET POTATO COTTAGE FRIES FOR 1

Makes 1-1/2 cups

- 3-3/4 cups peanut or canola oil for frying
- 1 medium sweet potato
- salt to taste
- 2 tablespoons brown sugar, optional

1. Preheat oil to 375°F.
2. Peel sweet potato, if desired. Cut into 1/4" thick discs. Dry potato discs with paper towels before frying.
3. Deep fry sweet potatoes 8 to 9 minutes, turning after 5 minutes.
- 4 Drain golden cottage fries on brown paper bags or absorbent paper toweling. If desired, sprinkle with salt and/or brown sugar while hot.



CHICKEN WINGS 2 WAYS

Hot Wings or Asian Glazed, these wings are moist and juicy, crisp and flavorful.

Makes 16 pieces

3-3/4 cups peanut or canola oil for frying
8 chicken wings (cut to: 4 flats, 4 drumettes)

Brine

1/2 cup packed brown sugar
1/2 cup kosher salt
1 orange, cut into eighths
2 cups boiling water
8 cups ice cubes

1. Brine chicken in advance. Time permitting, brining your chicken will ensure moist and juicy wings. Place sugar, salt and boiling water in a large bowl; stir until sugar and salt are completely dissolved. Add orange and ice cubes and allow the mixture to cool completely. Place wing pieces in the cooled brine. If needed, add cold water to cover. Seal tightly and refrigerate at least 1 hour to overnight.
2. Preheat oil to 375°F.
3. Working in batches of about 6 to 8 wing pieces, fry in preheated oil until deep golden brown and crispy. Chicken is done when no signs of pink show when pierced at the bone, about 7 to 10 minutes.
4. Drain golden chicken wings on brown paper bags or absorbent paper toweling.
5. While chicken is frying, prepare sauce or glaze of your choice. See recipes following. Add hot chicken to sauce or glaze and serve.

EZ CLASSIC BUFFALO HOT WINGS SAUCE

Makes 1 cup

1/3 cup unsalted butter, melted
1/2 cup Louisiana® hot sauce
3 dashes Worcestershire® sauce
1 tablespoon apple cider vinegar
1 teaspoon Kosher salt, more or less to taste
creamy blue cheese dressing
celery sticks

1. Combine all ingredients in a medium saucepan. Mix well and heat until warm and creamy smooth. Add all fried wing pieces, tossing until chicken is well coated.
2. Hot wings are traditionally served with a creamy blue cheese dressing and celery sticks.



STICKY SWEET AND SPICY ASIAN GLAZE

Makes 1 cup

1/4 cup honey
1/3 cup orange marmalade
(may substitute plum jelly, pineapple or apricot preserves)
1/3 cup ketchup
2 tablespoons light soy sauce
2 tablespoons balsamic vinegar
2 tablespoons Worcestershire sauce
2 tablespoons minced fresh ginger
2 tablespoons onion salt
1 tablespoon garlic salt

- 1 - 2 teaspoons Sambal Olek or any Asian hot chili paste, more or less to taste
1. Place all ingredients in a medium bowl. Stir with a whisk until completely blended.
2. Add all fried wing pieces, tossing chicken until well coated.
3. Place pan under hot broiler for 5 minutes until tops are golden brown. Pour remaining sauce over wings to serve.

CHOCOLATE FILLED DONUT HOLES

Prepare a batch at a time for a quick and easy single serving!
Refrigerate remaining dough in an airtight container for up to 1 week.

Makes 24 donut holes

3-3/4 cups vegetable or canola oil for frying
1 package refrigerated buttermilk biscuit dough
24 chocolate pieces, chopped into 1/2-in. squares
confectioner's sugar, for dusting

1. Preheat oil to 350°F.
2. Cut each biscuit into 4. Place 1 chocolate piece into the center and roll into balls to form 24 filled donut holes.
3. Fry 4 donut holes at a time for about 2 to 4 minutes, turning halfway, until golden brown.
4. Drain donut holes on absorbent paper toweling.
5. For best results, fry donut holes in batches as needed and serve warm. Dust with confectioner's sugar.

Variation: Fill Donut Holes with a dab of jelly or fruit preserves or a slice of banana.



LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **ONE YEAR** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. Any refund to the customer will be at a pro-rated value based on the remaining period of the warranty.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS: The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE: You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, entre ellas:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o manijas. Use manoplas para horno o agarraderas.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otros líquidos.
4. Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o los instruya en el uso del aparato.
5. Es necesario supervisar atentamente a los niños si usan aparatos o están cerca de ellos.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de colocarlo o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
7. No utilice ningún aparato si el cable o el enchufe están dañados, o si el aparato no funciona bien o se ha dañado de alguna forma. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
8. El uso de accesorios que no estén recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
9. No lo utilice en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mesada, ni toque superficies calientes.
11. No lo coloque encima ni cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, ni de un horno caliente.
12. Se debe tener sumo cuidado cuando se traslada un aparato con aceite u otros líquidos calientes.
13. Siempre conecte el extremo del enchufe magnético al aparato en primer lugar; luego, enchufe el cable al tomacorriente de la pared. Para desconectar el aparato, coloque el control de temperatura en la posición de apagado (OFF). Luego desenchufe la unidad del tomacorriente de la pared.
14. No deje este aparato sin vigilancia durante el uso.
15. No le dé al aparato otro uso que no sea el indicado.
16. Asegúrese de que el mango de la cesta para freír esté correctamente montado en la cesta y bloqueado en su lugar. Consulte las instrucciones de montaje detalladas en el Manual de instrucciones.
17. Asegúrese de que el mango de la cesta para freír esté correctamente enganchado al tanque de aceite, con ambas barras del mango instaladas en las ranuras de la tapa. Cierre y bloquee la tapa.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN CON LAS SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor y vapor de escape durante el uso. Se deben tomar las medidas necesarias para evitar riesgos de quemaduras, incendios u otras lesiones a personas o daño a la propiedad.

PRECAUCIÓN: Este aparato se calienta durante el funcionamiento y retiene el calor por un tiempo luego de apagarse. Siempre use manoplas para horno cuando manipule materiales calientes y deje enfriar las piezas metálicas antes de limpiarlas. No coloque nada encima del aparato mientras esté en funcionamiento o mientras esté caliente.

1. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender este manual del propietario antes de operar o limpiar la unidad.
2. El cable del aparato debe enchufarse únicamente a un tomacorriente eléctrico de 120 V de CA.
3. Si este aparato comienza a funcionar mal durante el uso, desenchufe el cable inmediatamente. No utilice ni intente reparar el aparato si funciona mal.
4. No sumerja el cable eléctrico separable en ningún líquido. Si el cable se cae al agua u otro líquido, **DESÉCHELO INMEDIATAMENTE** y reemplácelo por uno nuevo. Si se daña el cable de alimentación que se conecta a este aparato, debe comunicarse con el Servicio al cliente para que lo reemplacen.
5. Mantenga el cable alejado de los niños y bebés para evitar el riesgo de descarga eléctrica y asfixia.
6. Use el mango de la cesta para freír para levantar y bajar esta cesta. Siempre levante la cesta para freír y aléjela del aceite caliente. Deje que el alimento frito repose durante 5 a 10 segundos antes de quitarlo de la cesta.
7. Seque los alimentos húmedos antes de colocarlos en aceite. Cuando fría alimentos congelados, quite el hielo en exceso ya que puede hacer que el aceite caliente salpique.
8. Siempre mantenga la tapa cerrada mientras se estén friendo alimentos.
9. No obstruya con ningún objeto el respiradero de aire filtrado de la parte superior de la tapa. Evite el contacto con el vapor que escapa del respiradero de aire filtrado durante el funcionamiento.
10. Mantenga el aparato alejado al menos 10 cm (4") de las paredes u otros objetos durante su funcionamiento. No coloque ningún objeto en la parte superior del aparato mientras esté en funcionamiento. Coloque el aparato en una superficie plana resistente al calor.
11. Procure llenar el tanque con aceite hasta un nivel superior a la marca MIN (Mínimo). No use el aparato sin aceite o sin la cantidad de aceite suficiente. Procure que el aceite no supere la marca MAX (Máximo) del tanque.
ADVERTENCIA: Si coloca aceite en el tanque por debajo o por encima del nivel adecuado, puede dañar la freidora y ocasionar lesiones personales graves.
12. Siempre vierta aceite frío en el tanque antes de enchufar el aparato y que comience a calentar. Nunca vierta aceite si el tanque está caliente.
13. Procure que no haya objetos inflamables sobre el aparato o cerca de este. Si el aceite se enciende, desenchufe el aparato y vuelva a colocar la tapa. Nunca use agua para sofocar el fuego.
14. No use el aparato si la tapa y el tanque no están completamente secos.

15. No se recomienda trasladar la freidora si contiene aceite caliente. Déjala enfriar antes de trasladarla.
16. No use esta freidora para hervir agua.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se debe colocar en un tomacorriente polarizado en una sola dirección. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, llame a un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

NOTAS SOBRE EL CABLE (INSTRUCCIONES SOBRE EL CABLE SEPARABLE)

PRECAUCIÓN: Se suministrará un cable de alimentación corto separable para reducir el riesgo de lesiones personales a causa de un enredo o tropiezo con un cable más largo. El cable se diseñó para desprenderse de la freidora rápidamente y sin inconvenientes a fin de evitar que la unidad se caiga cuando alguien tire del cable accidentalmente. Este cable separable se diseñó para usarse con la freidora únicamente. No intente usarlo con ningún otro aparato.

ADVERTENCIA: Si alguien tira de una freidora en una mesada, puede ocasionar quemaduras graves con aceite caliente. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesada, ya que los niños podrían agarrarlo o el usuario podría enredarse con él. No use este aparato con un cable de extensión.

ADVERTENCIA SOBRE PLASTIFICANTES

PRECAUCIÓN: A fin de evitar que los plastificantes se adhieran al acabado de la mesada o mesa o de otro mueble, coloque un posafuentes o salvamanteles que NO SEA DE PLÁSTICO entre el aparato y la superficie de la mesada o mesa. Si no se hace esto, es posible que el acabado se oscurezca; se pueden formar marcas permanentes o aparecer manchas.

CORRIENTE ELÉCTRICA

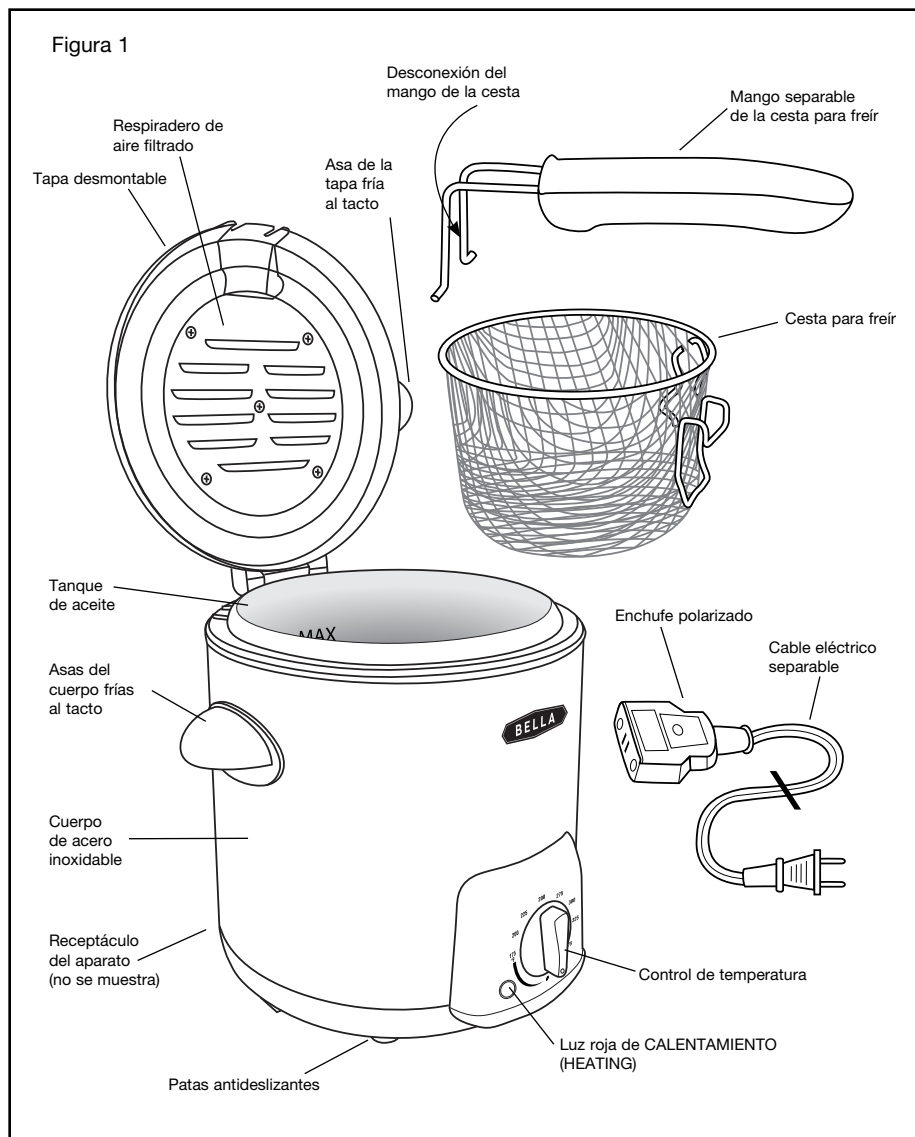
Si se recarga el circuito eléctrico con otros aparatos, es posible que este aparato no funcione correctamente. Se debe utilizar en un circuito eléctrico separado de los otros aparatos.

MODO DE PROTECCIÓN SECA

1. En caso de que la freidora esté encendida y no haya aceite en el tanque, esta entrará en el modo de protección seca y, luego de 3 minutos, la unidad se apagará automáticamente.
2. Desenchufe la unidad y deje que la freidora se enfríe por completo antes de agregarle aceite o de que comience a freír nuevamente.
ADVERTENCIA: Los cortes continuos generados por este modo de protección pueden dañar la freidora. Siempre verifique si hay aceite suficiente en el tanque antes de deslizar el control de temperatura a la posición de encendido.

DESCRIPCIÓN DE LA FREIDORA

El producto puede diferir levemente de la ilustración



ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ

1. Quite todos los materiales de empaque y las etiquetas de la cesta para freír, el mango de la cesta para freír, y el interior y exterior de la freidora.
2. Durante el primer uso de la freidora, es posible que el tanque de aceite y la cesta para freír emitan un leve olor. Es normal. Para evitar este olor, siga las instrucciones que se mencionan a continuación.
3. Halar la manija de pl'astico para separarla de la barra metálica
4. Monte el mango de la cesta para freír en la cesta. Con el mango negro en la mano, junte las barras del mango apretándolas. Jale del mango negro para extenderlo lo más lejos posible. Siga apretando, hasta que las barras encajen a través de los alambres de soporte de la cesta para freír y bloquéelos en las dos (2) lengüetas de alambre. (Consulte la figura 2). Coloque la cesta para freír a un lado.
5. Agregue 3,75 tazas o 0,9 L de agua hasta alcanzar el nivel máximo (MAX) del tanque de aceite.
6. Siga las Instrucciones de funcionamiento detalladas en este Manual de instrucciones para calentar el agua a la temperatura más baja (107 °C [225 °F]) durante 10 minutos.
7. Deje que el agua se enfríe.
8. Lave la cesta para freír y el mango con agua caliente y jabón. Use una esponja con muy poco jabón y limpie el interior del tanque de aceite. Continúe la limpieza con una toalla de papel húmeda. Limpie el cuerpo de la freidora con un paño húmedo.
9. Seque el tanque de aceite y la cesta para freír minuciosamente antes de comenzar a freír.

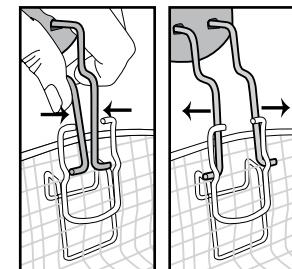


Figura 2

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

¡ADVERTENCIA! Esta unidad no debe usarse para hervir agua.

1. Coloque la freidora sobre una superficie limpia, seca, plana y resistente al calor, como una mesa o mesada, a una distancia de aproximadamente 60 cm (2 pies) de un tomacorriente eléctrico estándar de 120 V de CA.
2. Use el asa de la tapa para abrir la tapa.
3. Deje a un lado la cesta para freír montada con el mango. (Si es necesario, consulte las instrucciones detalladas de montaje del mango de la cesta para freír en la sección "Antes de utilizar el producto por primer vez" de este Manual de instrucciones).
4. Vierta aceite comestible líquido (de maíz, vegetal, de colza, de maní, etc.) en el tanque. Llene el tanque con aceite hasta un nivel entre las marcas MIN (2 tazas o 0,5 L) y MAX (3,75 tazas o 0,9 L). **ADVERTENCIA:** Si coloca aceite en el tanque por debajo o por encima del nivel adecuado, puede dañar la freidora y ocasionar lesiones personales graves.
5. Cierre la tapa hasta que encaje debidamente en el cuerpo.
6. Coloque el control de temperatura en la posición de apagado (OFF).
7. Conecte el cable de alimentación separable al receptáculo del aparato, con la parte superior que dice "THIS SIDE UP" (Este lado arriba). (Consulte la figura 3). Procure que el cable esté firmemente en su lugar. Luego, conecte el enchufe polarizado al tomacorriente de pared. **PRECAUCIÓN:** No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mesada.
8. Coloque el control de temperatura en la temperatura de cocción elegida.

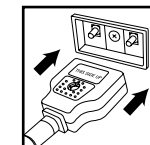


Figura 3

9. La luz roja de CALENTAMIENTO se iluminará mientras la freidora calienta el aceite. El aceite puede emitir un sonido de “estallido” dentro de la freidora mientras el aceite se calienta. Es normal. Cuando el aceite alcance la temperatura de cocción elegida, la luz roja de CALENTAMIENTO se apagará, lo que indica que la freidora está lista para usarse.

NOTA: Deje que el aceite se precaliente durante 5 a 7 minutos.

10. Coloque cuidadosamente el alimento en la cesta para freír. No llene en exceso la cesta para freír con alimento.

NOTA: La capacidad máxima para freír alimentos es de 237 a 355 cm³ (1 a 1,5 tazas) por vez. Nunca se debe llenar la cesta para freír con alimentos más de 2/3 de su capacidad.

11. Use el asa de la tapa para abrir la tapa.

12. Con el mango de la cesta centrado en el frente de la freidora, sumerja cuidadosamente la cesta para freír cargada con alimentos en el aceite caliente. Encaje las barras del mango en las ranuras de la tapa y cierre. (Consulte la figura 4).

ADVERTENCIA: Este aparato genera calor y vapor de escape durante el uso. Tome las medidas necesarias para evitar riesgos de quemaduras, incendios u otras lesiones a personas o daño a la propiedad.

13. A medida que la freidora cocina el alimento y el aceite se enfría, la luz roja de CALENTAMIENTO se encenderá y apagará intermitentemente mientras se mantiene la temperatura adecuada de cocción del aceite. Consulte los tiempos y las temperaturas de cocción de ejemplo en la Tabla de cocción.

14. **PRECAUCIÓN: ¡No abra la tapa durante la cocción! El aceite de la freidora podría salpicar y ocasionar quemaduras u otras lesiones.**

ADVERTENCIA: Tenga cuidado al abrir la tapa; el vapor se escapa apenas se abre. Use manoplas para horno cuando manipule materiales calientes.

15. Abra la tapa y dé vuelta el alimento, según sea necesario. Cuando el alimento tenga el punto de cocción deseado, con manoplas para horno, levante el mango de la cesta para freír para sacarla del aceite y enganche cuidadosamente la cesta encima de la parte delantera del tanque de aceite. Deje escurrir los alimentos fritos durante 5 a 10 segundos. (Consulte la figura 5).

NOTA: Para evitar que el aceite se eche a perder precozmente, no agregue sal ni otras especias al alimento mientras lo fríe o cuando el alimento se escurra sobre el aceite para freír.

PRECAUCIÓN: NO toque los alambres de la cesta para freír ya que están muy calientes.

16. Use un tenedor o una tenaza con mango largo resistentes al calor para quitar el alimento cocido o trasladarlos de la cesta para freír a las toallas de papel absorbente para que absorban el exceso de aceite.

17. Vuelva a colocar la cesta para freír en el aceite. Cierre la tapa, deje que la unidad vuelva a calentarse hasta la temperatura deseada y siga friendo otra tanda de alimento si lo desea.

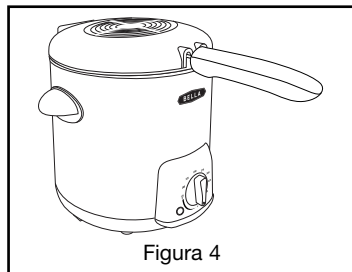


Figura 4

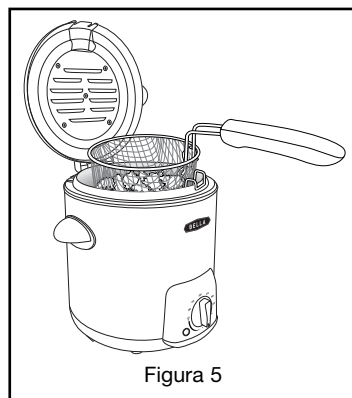


Figura 5

18. Al finalizar la cocción, coloque el control de temperatura en la posición de apagado (OFF); termine de trasladar todo el alimento frito de la cesta para freír a rejillas de alambre o toallas de papel absorbente.
19. Desconecte el enchufe polarizado del tomacorriente de pared; luego, desprenda el cable del receptáculo del aparato.
20. Cierre la tapa y deje que el aceite y la freidora se enfríen.

¡ADVERTENCIA! EL ACEITE PERMANECERÁ CALIENTE DURANTE UN PERÍODO PROLONGADO. PROCURE QUE TODAS LAS PIEZAS DE LA FREIDORA Y EL ACEITE SE HAYAN ENFRIADO COMPLETAMENTE ANTES DE DESECHAR O ALMACENAR EL ACEITE Y DE LIMPIAR LA UNIDAD.

CONSEJOS ÚTILES SOBRE LA FREIDORA

FRÉIR EN ABUNDANTE ACEITE

- Nunca llene en exceso la cesta para freír con alimentos. **NOTA:** La capacidad máxima para freír alimentos es de 237 a 355 cm³ (1 a 1,5 tazas) por vez. Nunca se debe llenar la cesta para freír con alimentos más de 2/3 de su capacidad.
- Fría más tandas de cantidades más pequeñas de alimento. Se obtienen mejores resultados cuando el aceite caliente puede circular libremente alrededor del alimento.
- En general, los alimentos precocidos requieren temperaturas más altas y menos tiempo de cocción.
- Corte o clasifique el alimento de modo que su tamaño sea uniforme. Cocine las piezas del mismo tamaño juntas, de modo que se cocinen en la misma cantidad de tiempo.
- Procure que los alimentos no presenten cristales de hielo ni exceso de humedad antes de freírlos. El agua presente en la superficie del alimento puede ocasionar que el aceite salpique y eche espuma.
- Cuando use un rebozado, cubra de forma pareja el alimento que freirá. Las migajas finas y uniformes se adhieren mejor que las gruesas e irregulares. Sacuda el rebozado adicional para ayudar a mantener el aceite limpio.
- Para evitar la contaminación del aceite, no agregue sal ni otras especias al alimento mientras lo fríe ni cuando el alimento se escurra sobre el aceite.
- Separe los alimentos rebozados de modo que no se toquen entre sí mientras se cocinan.
- Para obtener mejores resultados al freír masas o alimentos ensopados en masa para rebozar líquida, coloque los alimentos en la cesta en primer lugar y, luego, la cesta en el aceite caliente.
- Siempre use la cesta para freír para extraer el alimento del aceite; enganche la cesta en el borde y deje que se escurra el aceite. Luego, quite el alimento frito de la cesta para freír.
- Coloque los alimentos fritos en bolsas de papel madera para escurrir el aceite y mantener el alimento frito crocante.

ACEITE HIRVIENDO

¡ADVERTENCIA! NUNCA, BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, AGREGUE AGUA U OTRO LÍQUIDO EN EL ACEITE.

- Nunca coloque en la freidora más ni menos aceite del adecuado. La capacidad máxima (MAX) de aceite es (3,75 tazas/0,9 L). La capacidad mínima (MIN) de aceite es (2 tazas/0,5 L). Los niveles mínimo y máximo de aceite están marcados en el interior del tanque.
- **ADVERTENCIA:** Si coloca aceite en el tanque por debajo o por encima del nivel adecuado, puede dañar la freidora y ocasionar lesiones personales graves.
- Siempre use aceite de girasol, de colza, vegetal o de maíz. Nunca use grasas endurecidas, aceite de oliva ni aceite con un alto contenido de agua.
- Nunca mezcle diferentes aceites para freír alimentos.
- Nunca use manteca ni margarina para freír alimentos.
- Al freír pescado o mariscos, el aceite puede asimilar un gusto u olor a pescado. Para evitar transferir este gusto u olor a pescado a otros alimentos, le sugerimos cambiar el aceite antes de freír otros alimentos.
- Una vez que se haya enfriado, el aceite usado se debe retirar del tanque y se debe filtrar cada vez que se hayan terminado de freír los alimentos. El aceite limpio se puede usar varias veces.
- Reemplace el aceite usado por aceite nuevo si esta despidiendo humo al calentarse.
- Reemplace el aceite usado por aceite nuevo si esta produce espuma al calentarse.

ESCURRIMIENTO Y RECICLAJE DEL ACEITE

¡ADVERTENCIA! TENGA CUIDADO AL ESTAR CERCA DE LAS PIEZAS CALIENTES Y DEL ACEITE CALIENTE QUE CHISPORROTEA. RECUERDE QUE EL ACEITE ESTÁ MÁS CALIENTE QUE EL AGUA HIRVIENDO. NUNCA COLOQUE LAS MANOS EN EL ACEITE. SIEMPRE MANTENGA LAS MANOS Y EL ROSTRO ALEJADOS DEL VAPOR ASCENDENTE O DEL ACEITE QUE CHISPORROTEA.

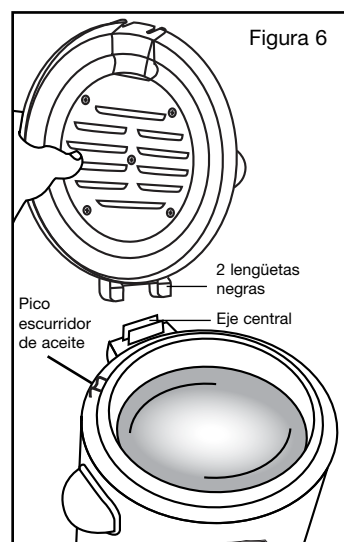
IMPORTANTE: Una vez que se haya enfriado, el aceite usado se debe retirar del tanque y se debe filtrar cada vez que se hayan terminado de freír los alimentos.

1. Use el asa de la tapa para abrir la tapa; retire la cesta para freír de la unidad. Déjela a un lado.
2. Para retirar la tapa, libere las lengüetas negras del eje central. Tome firmemente la tapa y jale hacia arriba hasta sacarla. (Consulte la figura 6). Déjela a un lado.
3. Use el pico escurridor de aceite especial para volcar el aceite del tanque.

NOTA: NO vierta aceite usado en ningún drenaje doméstico. Deseche el aceite usado en un envase con tapa y tírelo a la basura.

4. Filtre el aceite enfriado con una criba fina a un envase de cuello ancho, estanco y cubierto. Use un embudo para evitar derrames.

NOTA: Puede colocar una toalla de papel, un filtro para café o un material de algodón limpio en la cesta para freír a fin de filtrar el aceite usado.



5. Dado que el aceite absorberá los sabores y olores del alimento, es una buena idea etiquetar el envase con el tipo de alimento que se cocinó en el aceite. Por ejemplo: postres dulces, vegetales, pollo, pescado, etc.
6. Reemplace el aceite usado por aceite nuevo si tiene olor desagradable o si produce humo, espuma o burbujas al calentarse.

TABLA DE COCCIÓN

¡ADVERTENCIA! SIEMPRE USE UN TERMÓMETRO PARA CARNES A FIN DE GARANTIZAR QUE LA CARNE ROJA, DE AVE Y PESCADO ESTÉN COMPLETAMENTE COCIDAS ANTES DE COMERLAS.

La siguiente tabla pretende servir de guía básica únicamente. La cantidad de alimento frito de una vez y el tipo/tamaño de alimento que se fríe pueden alterar el tiempo de cocción total. Recuerde: si fríe tandas más pequeñas logrará mejores tiempos de cocción y mayor calidad de alimentos. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción a su gusto.

ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN
Pescado, rebozado, fresco o descongelado	165 a 175 °C (325 a 350 °F)	5 a 10 minutos
Vegetales, rebozados, descongelados	175 °C (350 °F)	4 a 6 minutos
Rosquillas	175 °C (350 °F)	3 a 5 minutos
Trozos de pollo, con hueso, fresco o descongelado	175 °C (350 °F)	10 a 15 minutos
Tiras de pollo, congeladas	190 °C (375 °F)	5 a 10 minutos
Camarones, empanizados, descongelados	175 °C (350 °F)	2 a 3 minutos
Camarones, empanizados, congelados	190 °C (375 °F)	4 a 5 minutos
Buñuelos	190 °C (375 °F)	2 to 4 minutos
Papas fritas/aros de cebolla, congelados	190 °C (375 °F)	3 to 5 minutos

TENGA EN CUENTA: EL USDA recomienda que las carnes tales como la carne de vaca, de cordero, etc., se cocinen hasta alcanzar una temperatura interna de 63 °C/145 °F. El cerdo se debe cocinar hasta alcanzar una temperatura interna de 71 °C/160 °F y las aves se deben cocinar hasta alcanzar una temperatura interna de 77 °C/170 °F a 82 °C/180 °F para asegurarse de matar toda bacteria perjudicial. Cuando se recalientan productos con carne de vaca o ave, también se deben cocinar hasta alcanzar una temperatura interna de 74 °C/165 °F.

NOTA: Es posible que los alimentos congelados requieran tiempos y temperaturas de cocción diferentes; siga las instrucciones del paquete. Use 191 °C (374 °F) para todos los alimentos cuyas instrucciones requieran una temperatura más alta y regule el tiempo según sea necesario.

IMPORTANTE: Quite los cristales de hielo de los alimentos congelados antes de colocarlos en aceite caliente.

PRECAUCIÓN: NUNCA llene la cesta para freír más de 2/3 de su capacidad.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este aparato requiere de poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier servicio en el que la unidad deba desarmarse, con la excepción de la limpieza, debe ser realizado por un técnico de reparación de aparatos eléctricos calificado.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

¡ADVERTENCIA! Deje que la freidora se enfríe antes de vaciar el aceite y de limpiar el aparato.

1. Asegúrese de que su freidora esté desenchufada y que la cesta para freír y el aceite/tanque de aceite se hayan enfriado por completo.
2. Quite la cesta para freír del tanque de aceite. Junte las barras del mango apretándolas para desmontar la cesta para freír del mango.
3. Retire la tapa. Escurra con cuidado el aceite del tanque en un envase adecuado. (Consulte la sección Escurrimiento y reciclaje del aceite de este Manual de instrucciones para conocer los detalles completos).
NOTA: Se recomienda trabajar sobre un lavaplatos o un cubo de basura en caso de que ocurran derrames.
4. La tapa desmontable, la cesta para freír y el mango son aptos para lavavajillas o se pueden lavar a mano con agua caliente y jabón. Seque todas las piezas minuciosamente.
5. **Limpieza del tanque de aceite:** Llene el tanque vaciado con agua caliente y jabón, y déjelo en remojo. Use un cepillo rígido de nilón para eliminar los residuos rebeldes o quemados. No use productos fuertes o abrasivos ya que pueden dañar la superficie del tanque.

ADVERTENCIA: Nunca sumerja el cuerpo de la freidora en agua ni otros líquidos.

PRECAUCIÓN: Procure que el tanque de aceite esté completamente seco luego de lavarlo y antes de usarlo.

6. Limpie el cuerpo de acero inoxidable de la freidora con un paño húmedo y séquelo por completo.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Procure que la freidora esté desenchufada y que todas sus piezas estén limpias y secas antes de guardarla.
2. Nunca guarde la freidora si está caliente o húmeda.
3. Para guardarla, desmonte la cesta para freír del mango. Apriete las barras del mango y desconecte las lengüetas negras para guardarlas. Coloque la cesta y el mango limpios en el tanque de aceite.
4. Guarde el cable separable en la cesta para freír.
5. Empuje la tapa para cerrarla hasta que encaje debidamente en el cuerpo.
6. Guarde el aparato en su caja o en un lugar limpio y seco.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La freidora no funciona.

- Procure que el cable de alimentación separable esté debidamente conectado al receptáculo.
- En caso que la freidora esté encendida y no haya aceite en el tanque, esta entrará en el modo de protección seca y se apagará automáticamente. Desenchufe la unidad y deje que la freidora se enfríe por completo antes de agregarle aceite o de que comience a freír nuevamente.

ADVERTENCIA: Los cortes continuos generados por este modo de protección pueden dañar la freidora. Siempre verifique si hay aceite suficiente en el tanque antes de deslizar el control de temperatura a la posición de encendido.

La temperatura del aceite está demasiado alta.

- No hay aceite suficiente en el tanque. Desenchufe la freidora y compruebe el nivel de aceite. El nivel de aceite debe estar entre las líneas de llenado mínimo (MIN) y máximo (MAX). Agregue aceite según sea necesario.

El aceite forma burbujas.

- Hay demasiado aceite en el tanque de la freidora. Nunca coloque aceite por encima de la línea de llenado máximo (MAX).
- Agregó demasiado alimento a la cesta para freír. Fría cantidades más pequeñas por vez. El alimento está demasiado húmedo. Séquelo suavemente con toallas de papel antes de colocarlo en la cesta para freír.

El alimento sabe a grasa o no está crocante.

- Usó el tipo de aceite incorrecto. Use un aceite de alta calidad, como aceite de maní, vegetal, de canola o de maíz.
- Agregó demasiado alimento a la cesta para freír. Fría cantidades más pequeñas por vez, especialmente si se trata de alimentos congelados.
- La temperatura para freír está demasiado baja. Antes de usarla, deje que la unidad precaliente o recaliente de acuerdo con la temperatura de la receta. Regule la temperatura de la receta si es necesario.

El alimento o la freidora emiten olores desagradables.

- El aceite se ha echado a perder. Cambie el aceite según sea necesario.
- El filtro de olor de la tapa está saturado. Retire la tapa y lávela con agua caliente y jabón, o en el lavavajillas. Séquela por completo y vuelva a colocarla.
- El aceite usado asimila los olores de los alimentos. No fría postres en aceite que se haya usado para freír pescado.



RECETAS

BUÑUELOS DE QUESO Y PIMIENTO ROJO ASADO

3,75 tazas de aceite vegetal o de canola para freír
110 g (4 onzas) de queso crema, a temperatura ambiente
2 cucharadas soperas de pimientos rojos asados, secos y picados muy finos
1/2 cucharadita de paprika ahumado
2 cucharadas soperas de mayonesa
170 g (6 onzas) de queso Cheddar rallado
110 g (4 onzas) de queso Pepper Jack rallado
1/2 cucharadita de sal kosher o más, a gusto
1/8 cucharadita de pimienta de cayena, opcional

3 bandejas para el rebozado:

2/3 taza de harina común + 1/3 taza de almidón de maíz
1 taza de suero de mantequilla
1 taza de pan rallado Panko

1. En un bol para mezclar mediano, mezcle queso crema, pimientos picados, mayonesa y paprika hasta que estén bien integrados.
 2. Agregue el queso rallado y la sal/pimienta a la mezcla del queso crema. Integre bien. Si lo desea, agregue más sal y/o pimienta de cayena a gusto.
 3. Ponga a enfriar por 2 horas o, preferentemente, durante una noche.
 4. Con una cuchara medidora, haga bolas uniformes de queso con pimiento rojo asado y forme buñuelos.
 5. Prepare las tres bandejas para el rebozado: harina + almidón de maíz, suero de leche y pan rallado Panko
 6. Use un tenedor para mezclar bien la harina con el almidón de maíz. Pase cada buñuelo por la mezcla de harina hasta que esté bien cubierto. Sacuda para quitar el excedente.
 7. Coloque el buñuelo enharinado en el suero de leche y cúbralo por completo.
 8. Pase el buñuelo mojado en suero de leche por el pan rallado Panko, presionando el pan contra el buñuelo.
- IMPORTANTE:** Los buñuelos deben estar completamente cubiertos para evitar que se escape el queso frito durante la cocción en la freidora.
9. Continúe hasta rebozar todos los buñuelos.
 10. Ponga a enfriar los buñuelos rebozados durante 1 a 2 horas o colóquelos en el congelador durante 1/2 hora.
- IMPORTANTE:** Los buñuelos deben estar muy fríos para evitar que se escape el queso frito durante la cocción en la freidora. Mantenga los buñuelos refrigerados antes de freírlos.
11. Precaliente el aceite a 190 °C (375 °F).



12. Fría de a 3 a 5 buñuelos por vez durante 2 a 4 minutos, volteándolos a la mitad de la cocción, hasta que se doren. Siga friendo hasta que todos los buñuelos estén cocidos.
13. Sirva los buñuelos de queso con pimiento rojo asado calientes con mermelada de pimiento.

BASTONES DE BERENJENA FRITOS

Estos bastones son muy crujientes y sabrosos ¡y muy fáciles de preparar!
Para 36 a 40 bastones

3,75 tazas de aceite de maní o de canola para freír
1 berenjena mediana firme (16 cm [6-1/2"] de largo)
2 huevos
2 tazas de pan rallado Panko
Sal y pimienta a gusto
Queso parmesano recién rallado
Salsa marinera

1. Precaliente el aceite a 175 °C (350 °F).
2. Pele la berenjena si lo desea. Corte la berenjena en bastones de 1 cm (1/2") de grosor x 7,5 cm (3") de largo.
3. Fría la berenjena en tandas de 10 bastones, durante 4 a 5 minutos, volteándolos a la mitad de la cocción.
4. Escorra los bastones dorados en bolsas de papel madera o toallas de papel absorbente. Espolvoree con sal, pimienta y queso parmesano mientras están calientes.
5. Sirva con salsa marinera.



DISCOS DE BATATA FRITOS PARA 1

Para 1,5 tazas
3,75 tazas de aceite de maní o de canola para freír
1 batata mediana
Sal a gusto
2 cucharadas de azúcar morena, opcional

1. Precaliente el aceite a 175 °C (350 °F).
2. Pele la berenjena si lo desea. Corte la berenjena en bastones de 1 cm (½") de grosor x 7,5 cm (3") de largo.
3. Fría la berenjena en tandas de 10 bastones, durante 4 a 5 minutos, volteándolos a la mitad de la cocción.
4. Escorra los bastones dorados en bolsas de papel madera o toallas de papel absorbente. Espolvoree con sal, pimienta y queso parmesano mientras están calientes.
5. Sirva con salsa marinera.

BOLITAS DE DONAS RELLENAS DE CHOCOLATE

Prepare de a una tanda por vez para obtener una porción individual rápida y fácil. Puede conservar en frío la pasta en un recipiente hermético durante un máximo de una semana.

Para 24 bolitas de donas

3,75 tazas de aceite vegetal o de canola para freír
1 paquete de masa para galletas de suero de leche refrigerada
24 trozos de chocolate cortados en cuadrados de 0,5 cm (1/2")

1. Precaliente el aceite a 175 °C (350 °F).
2. Corte cada galleta en cuatro. Coloque un trozo de chocolate en el centro y enrolle hasta formar 24 bolitas de donas rellenas.
3. Fría de a 4 bolitas por vez durante 2 a 4 minutos, volteándolas a la mitad de la cocción, hasta que se doren.
4. Escorra las bolitas de donas en toallas de papel absorbente.
5. Para obtener mejores resultados, fría las bolitas en tandas según sea necesario y sírvalas calientes. Espolvoree con azúcar impalpable.

Variante: Rellene las bolitas de donas con un poco de jalea o conservas de fruta o una rebanada de banana.



ALITAS DE POLLO DE DOS TIPOS

Alitas calientes o glaseadas estilo asiático: estas alitas son de lo más jugosas, crocantes y sabrosas.

Para 16 unidades

3,75 tazas de aceite de maní o de canola para freír
8 alitas de pollo (cortadas en dos partes sin las puntas)

Salmuera

1/2 taza de azúcar morena
1/2 taza de sal kosher
1 naranja cortada en gajos
2 tazas de agua hirviendo
8 tazas de cubitos de hielo

1. Ponga el pollo en salmuera por anticipado. Si le da tiempo suficiente, pasar el pollo por salmuera hará que las alitas salgan jugosas. Coloque el azúcar, la sal y el agua calientes en un bol grande; mezcle hasta que el azúcar y la sal se disuelvan por completo. Agregue la naranja y los cubitos de hielo y deje que la mezcla se enfríe por completo. Coloque las presas de ave en la salmuera fría. Si es necesario, agregue agua fría hasta cubrir. Selle herméticamente y ponga a enfriar durante al menos una hora a una noche entera.
2. Precaliente el aceite a 190 °C (375 °F).
3. En tandas de 6 a 8 presas de pollo, fría en el aceite precalentado hasta que estén doradas y crocantes. El pollo está cocido cuando no se ve color rosado al pinchar hasta el hueso, alrededor de 7 a 10 minutos.
4. Escorra las alitas de pollo en bolsas de papel madera o toallas de papel absorbente.
5. Mientras se fríe el pollo, prepare la salsa o el glaseado que le guste. Vea las recetas a continuación. Agregue el pollo caliente a la salsa o el glaseado y sirva.



SALSA CLÁSICA PARA ALITAS DE POLLO ESTILO BUFFALO FÁCIL

Para 1 taza

- 1/3 taza de manteca sin sal, derretida
- 1/2 taza de salsa caliente Louisiana®
- 3 chorritos de salsa Worcestershire®
- 1 cucharada sopera de vinagre de sidra de manzana
- 1 cucharadita de sal kosher, más o menos a gusto

Aderezo de queso azul cremoso
Bastones de apio

1. Combine todos los ingredientes en una olla para salsa mediana. Mezcle bien hasta que esté tibio y cremoso. Agregue todas las presas de pollo fritas y mezcle hasta que el pollo esté bien cubierto.
2. Tradicionalmente, las alitas de pollo se sirven con aderezo de queso azul cremoso y bastones de apio.

GLASEADO VISCOSO ESTILO ASIÁTICO DULCE Y PICANTE

Para 1 taza

- 1/4 taza de miel
- 1/3 de mermelada de naranja
(se puede reemplazar por jalea de ciruela, o conservas de ananá o damasco)

- 1/3 taza de ketchup
- 2 cucharadas soperas de salsa de soja dietética
- 2 cucharadas soperas de vinagre balsámico
- 2 cucharadas soperas de salsa inglesa (Worcestershire)
- 2 cucharadas soperas de jengibre fresco picado
- 2 cucharadas soperas de sal de cebolla
- 1 cucharada sopera de sal de ajo

- 1 a 2 cucharaditas de pasta de chile Sambal Olek o cualquier pasta de chile picante asiática, más o menos a gusto
1. Coloque todos los ingredientes en un bol mediano. Bata con una batidora hasta que estén completamente integrados.
 2. Agregue todas las alitas de pollo fritas y mezcle hasta que el pollo esté bien cubierto.
 3. Coloque la fuente bajo la parrilla caliente durante 5 minutos hasta que las partes superiores estén doradas. Vierte la salsa que queda sobre las alitas para servir las.



GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

SENSIO Inc. garantiza mediante la presente que por el periodo de **UN AÑO** a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en materiales y mano de obra y por 90 días para las piezas no mecánicas. A su sola discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará cualquier producto que resultara defectuoso, o emitirá un reembolso sobre el producto durante el periodo de garantía. Cualquier reembolso al cliente será a valor prorrateado con base en el periodo restante de la garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador original al detal y no es transferible. Conserve el recibo original de compra ya que se requiere la prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas de ventas al detal que venden este producto no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna manera los términos y condiciones de esta garantía.

EXCLUSIONES: Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas ni daños resultantes de cualquiera de los siguientes aspectos: uso negligente de este producto, uso de voltaje o corriente inadecuada, mantenimiento de rutina inadecuada, uso contrario a las instrucciones de operación, desmontaje; reparación o alteración por personas distintas del personal calificado de SENSIO Inc. La garantía tampoco cubre Actos de Dios, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no será responsable de ningún daño inherente ni resultante causado por el incumplimiento de ninguna garantía expresa o implícita. Excepto hasta el alcance prohibido por la ley vigente, cualquier garantía implícita de mercabilidad o conveniencia para un fin particular está limitada en tiempo a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños inherentes o resultantes o limitaciones sobre cuánto tiempo dura una garantía implícita, y en consecuencia, puede que las limitaciones o las exclusiones estipuladas arriba no se apliquen a su caso. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar según el estado, la provincia y/o jurisdicción.

CÓMO OBTENER SERVICIO BAJO GARANTÍA: Ud. Debe ponerse en contacto con el Servicio al cliente en el número: 1-866-832-4843. Un representante de Servicio al cliente tratará de resolver los problemas de garantía por teléfono. Si el Representante de servicio al cliente no logra resolver el problema, se le dará un número de caso y se le solicitará devolver el producto a SENSIO Inc. Coloque una etiqueta en el producto que incluye: su nombre, dirección, número de teléfono para contacto de día, número de caso y descripción del problema. También, incluya una copia de recibo de venta original. Empaque cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de venta y envíelo (con envío y seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá ninguna responsabilidad respecto al producto devuelto durante el tránsito al Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.