

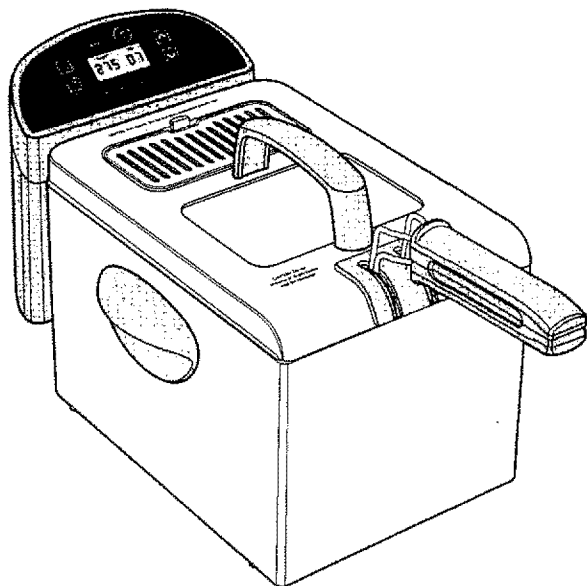
## Use & Care Guide



## Deep Fryer with Dual Frying Baskets

Model 100.84008

- Safety
- Operation
- Care



**CAUTION:** Read, understand and follow all Important Safeguards and Operation Instructions in this Use & Care Guide before using this product. Save this Use & Care Guide for all future product use.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.  
[www.kenmore.com](http://www.kenmore.com)      [www.sears.com](http://www.sears.com)



---

## KENMORE FULL WARRANTY

If this product fails due to a defect in material or workmanship within two years from the date of purchase, return it to any Sears store or other Kenmore outlet in the United States for free replacement.

This warranty applies for only 90 days if this product is ever used for other than private household purposes.

This warranty applies only while this product is used in the United States.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.


Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179


---



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

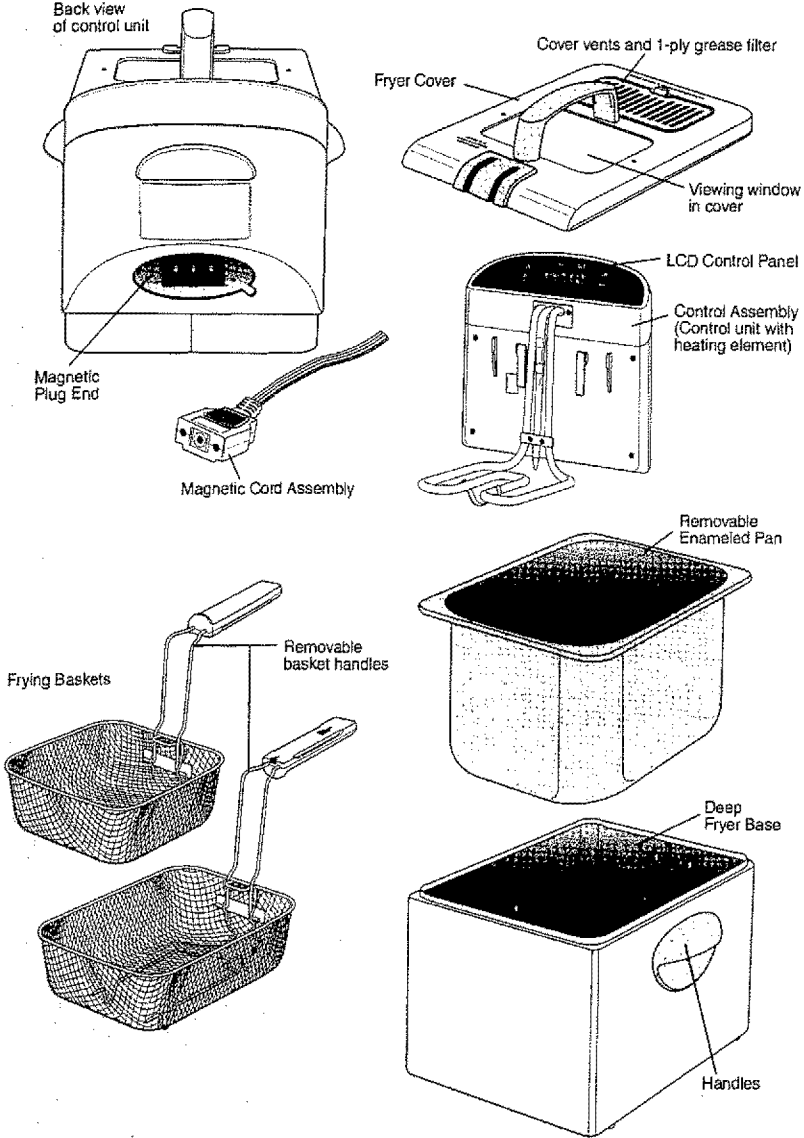
1. **READ** all instructions.
2. **DO NOT touch hot surfaces.** Use handles.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons, **DO NOT** immerse cord, plug, or the Deep Fryer's electronic control assembly in water or other liquid.
4. Be sure basket handles are properly attached to baskets and locked in place. See detailed assembly instructions on page 6.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. **DO NOT** let children handle or put electrical cords or plugs in their mouths.
7. Always attach magnetic plug end to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, remove plug from wall outlet and then from appliance. When fryer is connected or disconnected to wall outlet, it should always have its magnetic plug attached.
8. **UNPLUG** cord from outlet and appliance when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
9. **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. A short detachable power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

 **WARNING:** Do not use with an extension cord.

- 
10. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
  11. Do not use a damaged fryer pan or a basket having a loose or weakened handle.
  12. To protect against electric shock, this appliance is equipped with a cord having a 3-prong grounding-type plug for insertion into a proper grounding-type receptacle. **DO NOT** alter the plug for use in a 2-prong receptacle. If the plug will not fit into a receptacle, have the proper receptacle installed by a qualified electrician.
  13. **ALWAYS** insert the control assembly with heating element down into the fryer pan before plugging the unit into the power outlet. Allow unit to cool completely before removing the control assembly.
  14. **DO NOT** use outdoors.
  15. **NEVER** let the cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces.
  16. **DO NOT** place fryer on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
  17. It is recommended that this fryer **NOT** be moved when it contains hot oil or other hot liquid. If it must be moved when it contains hot oil or other liquid, always use handles on base and **USE EXTREME CAUTION.**
  18. **DO NOT** use this appliance for other than its intended use. To protect against risk of fire, electric shock, and personal injury, do not immerse control panel assembly, cord or plugs in water or other liquids.
  19. A short powersupply cord (or detachable powersupply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
  20. This appliance is for household use only.

21. **SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

Fig. 1





**CAUTION:** A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. **DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD.**



**CAUTION:** Appliance surfaces are hot during and after use. Always wear protective, insulated oven mitts when touching hot deep fryer.

### Before First Use

1. Place Deep Fryer on a dry, level, stable, heat-resistant surface such as a countertop or table. Keep away from countertop edge.



**IMPORTANT:** The magnetic cord was designed to detach easily from the fryer. As a result, if it is bumped or touched during use it could possibly detach, causing the unit to stop heating. Avoid contact with cord during operation. If contact occurs, verify that the cord is still properly connected.  
**NOTE:** Do not allow the cord to run underneath or around the unit. The magnetic cord may not detach easily if the cord is positioned in this way.

2. Close supervision is necessary when fryer is used around children. Hot oil can cause serious and painful burns.
3. Remove all packing material and disassemble unit for cleaning. Take the frying baskets out of the unit. Remove the cord assembly from the basket and set aside. Lift the control assembly out of the unit. Wipe the control assembly (control unit with heating element) with a damp cloth. Never immerse the control assembly, cord, or plug in water.
4. Lift out the removable pan from the base and wash the pan, frying baskets, and fryer cover in the dishwasher or in warm, sudsy water. Rinse and dry thoroughly.

# OPERATING YOUR DEEP FRYER

## Before Each Use



**CAUTION:** To avoid the risk of electrocution or severe disfiguring electrical burns, do not let children handle or put electrical cords or plugs in their mouths.

1. The fry baskets are shipped without the handles attached. The hand grip on the handle for the larger basket has a key slot for connecting to the tab on the hand grip on the handle of the smaller basket. Be sure to use the correct handle for each basket (see Fig. 2).
2. To attach handle, pick correct handle for corresponding basket. Tilt the handle forward into the basket and squeeze the handle bars together to fit the pegs into loops inside basket (see Fig. 3). Pull handle up until it snaps into place around metal OLOCKO plate.

FIG. 2

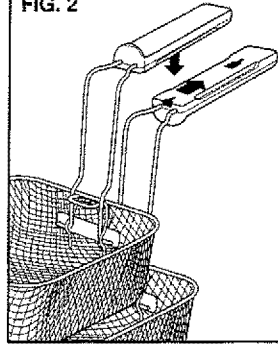
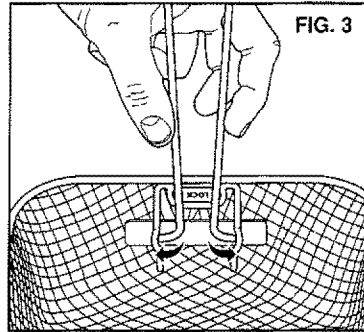


FIG. 3

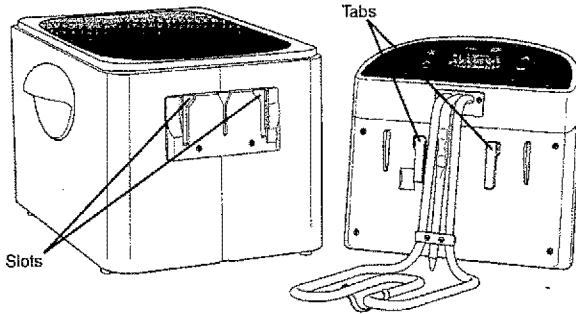


**CAUTION:** To avoid accidental burning or other injury, insure that handles are firmly attached to baskets. Make sure the handle bar's pegs are in the basket loops and the handle is secured around metal OLOCKO plate.

3. Place removable pan into fryer base.

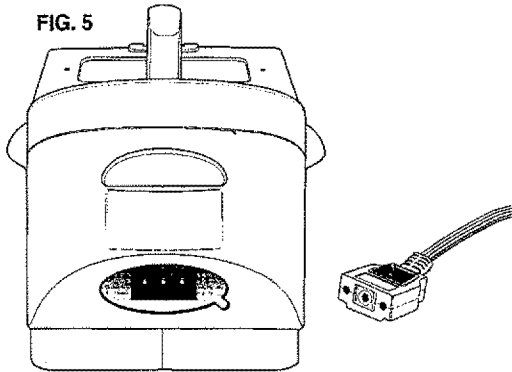
4. Attach control assembly to the base by aligning the two tabs on control assembly with outer two slots on fryer base (see Fig. 4). Slide control assembly down as far as it will go, making sure that both tabs are in the slots, and heating element is in bottom of pan. **NOTE: The fryer will only operate when both tabs are fully in place in the slots.**

FIG. 4



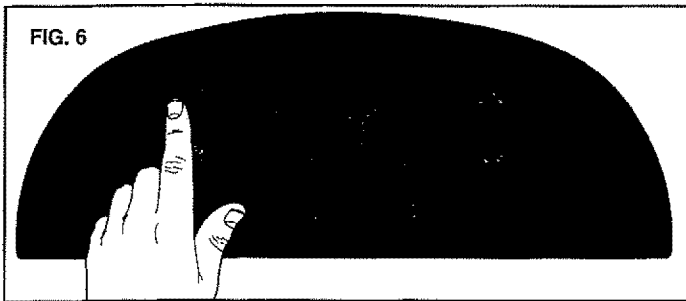
5. Fill pan with cooking oil. The amount of oil used must be between the minimum and maximum levels on the inside of pan. The fryer takes approximately 4 quarts of oil. **NEVER** exceed the maximum level of oil.
6. Attach the cord to the unit by aligning the magnetic plug end with the 3 electrical pins on the back of the control unit. The plug has a ledge on it which must be facing down. Angle the plug so the ledge is in first, then push in rest of plug.

FIG. 5



**IMPORTANT:** The magnetic cord was designed to detach easily from the fryer. As a result, if it is bumped or touched during use it could possibly detach, causing the unit to stop heating. Avoid contact with cord during operation. If contact occurs, verify that the cord is still properly connected. Unit will need to be reprogrammed.

7. Plug cord into a 120-volt wall outlet. Always make sure fryer and cord are out of reach of children.
8. When the cord is plugged in, the green LCD window lights up and the unit beeps for about 2 seconds. The default setting of 375° shows. (If you do nothing the green LCD window goes out after about 30 seconds.) To set temperature, press the "Set Temp" button. When the button is pressed, the temperature goes to 275°F and changes by 25° each time you press (see Fig. 6). The recommended setting for most frying is 375°F.

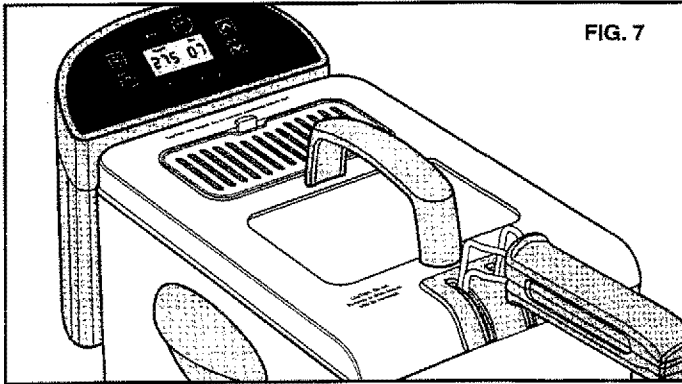


9. When you select the desired temperature setting, press the "Start/Cancel" button on the control panel to start the oil heating. (The unit beeps once each time the "Start/Cancel" button is pressed). A green light will flash to show the unit is heating. Preheat time is about 15 to 17 minutes.
10. Place cover on top of fryer while heating oil.
11. While the oil is preheating:
  - a. Prepare food for frying, making sure to remove excess moisture from food by blotting with paper toweling. Moist foods can cause excess foaming, spattering, and overflow of oil.
  - b. Assemble basket handle(s) for frying. See numbers 1 and 2 above.
  - c. Set basket(s) on countertop and fill up to 2/3 full with food. Always use the large basket, even when you plan only to fill smaller basket with food. When using the smaller basket, insert it into the large one, and interlock the handles together so the two handles act as one. (see Fig. 2, page 6).
12. When the fryer reaches the selected temperature, it beeps 5 times and the green light stays lit. The unit is now ready to cook.
13. Set the timer to select the cook time. Do this by pressing the ^ and v buttons. The timer can be set for 1 to 30 minutes.

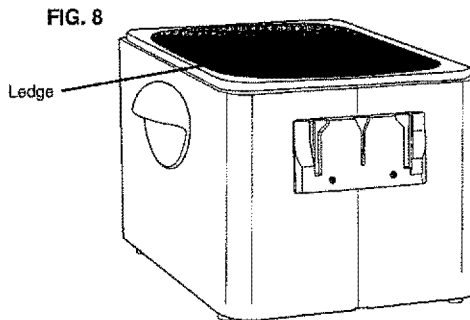
**NOTE:** The timer works independently from the fryer's heating unit. It does not turn power on or off to the heating element.



14. Remove cover and attach the filled fry basket(s) to the pan, putting the drain hook of the larger basket onto the ledge inside pan.
15. Position the cover over the basket(s), with the vent area away from the basket handles and the two slots in cover fitting over handles (see Fig. 7).



16. Start the timer by pressing the 'J' button on the control panel. The display will begin to count down the amount of cook time left.
17. Keeping cover over basket(s), lift up slightly on basket handle(s) to disengage basket drain hook (see Fig. 8) from pan and slowly lower basket(s) down into oil until the bottom of the basket(s) rests on top of the heating element. The cover ensures that hot oil does not splatter up out of fryer.



**WARNING:** To prevent the risk of severe personal injury or property damage, use caution when cooking with hot oil.





**CAUTION:** It is normal for steam to escape from cover vents during frying. To prevent steam burns, keep hands and face away from the vents.


18. For French fries or other high moisture foods, immediately remove cover after lowering basket(s) into oil. For crisper foods, fry without the cover.
19. Food should be golden brown. If cover is on, look through the viewing window in the cover. If additional cooking time is needed, set the timer for additional time.
20. When food is done, lift basket handle(s) along with fryer cover and hook basket onto the fryer rim to allow excess oil to drain from food. Remove cover.
21. Empty food onto absorbent paper. Season to taste.
22. If frying additional food, repeat steps 11c through 21.
23. When all frying is completed, press and hold the "Start/Cancel" button for 2 to 3 seconds to turn off the unit, and unplug the cord from both the wall outlet and the deep fryer. Allow oil to cool completely before removing control assembly and before cleaning.



**WARNING:** ALWAYS press the "Start/Cancel" Button to turn unit OFF before unplugging the unit from wall outlet.

1. Never use the deep fryer without the removable enameled pan inserted into the base.
2. Never use the deep fryer without sufficient oil. Also, never exceed the maximum fill level. The minimum and maximum fill levels are embossed inside the removable pan.
3. Use only good quality cooking oil in the deep fryer. Using olive oil is not recommended because it has a lower smoking temperature.
4. Do not use solid fat (shortening, butter, margarine or lard). Solid fat will not melt uniformly and will cause severe smoking. In addition, solid fat will re-solidify once it has cooled, making it very difficult to remove or insert the control assembly.
5. Before deep frying, remove ice crystals and excess moisture from food by blotting with paper toweling. Do not add wet food to cooking oil. Even small amounts of moisture on foods causes excess foaming and/or spattering and could cause the oil to overflow.
6. When the fryer is used for the first time, a slight odor or light smoking may occur as manufacturing residue evaporates. This is normal during initial use.

- 
- 
7. Fry foods of equal size and thickness, as they will fry more evenly and be cooked in the same amount of time. To fry two different types of foods that take different amounts of cooking time, use the smaller basket for the shorter cook time and put the food that will take more time in the large basket. When the food in the smaller basket is done, take out that basket and leave the other one in longer.
  8. Do not fill the basket more than 2/3 full. If too much food is put in fryer at once, the food will not get crisp.
  9. For crisper foods, fry without the cover. Use the cover when immersing baskets in oil, then remove.
  10. For breading or coating foods, use commercial breading, finely ground bread or cracker crumbs, corn meal, a mixture of corn meal and flour, pancake mix, or prepared bread mixes.
  11. Always fry foods with baskets.
  12. Use only metal cooking utensils in the fryer. Plastic or rubber will become damaged from the hot oil. Do not leave metal utensils in the fryer as they will become hot.
  13. During the preheating or cooking cycle, the temperature is not adjustable. You have to press "Start/Cancel" button to stop the current setting firstly, and then adjust temperature by pressing the "Set Temp" button to the desired setting.
  14. Use caution when deep frying flour tortillas. Flour tortillas contain air pockets. During deep frying, oil can become trapped within these pockets. If not properly drained, the pockets can burst and cause burns. For this reason, after deep frying tortillas, carefully raise them out of the cooking oil and allow oil to drain from the tortillas for about 30 seconds.
  15. After each use, strain oil through a filter or a double thickness of cheesecloth to remove the accumulated food residue.
  16. The number of times the cooking oil can be reused will depend on the type of food being fried. For example, the oil will need to be replaced more often if fish or food coated with bread or cracker crumbs is fried frequently.
  17. The longer oil is heated, the more rapidly it deteriorates. Avoid preheating longer than necessary and turn off the fryer once the last batch of food has been removed.
  18. To prolong the useful life of oil, store it in an airtight container in a cool, dark area or in the refrigerator.
  19. It is time to replace the oil if:
    - The oil is dark in color.
    - The oil has an unpleasant odor.
    - The oil smokes when it is heated.
    - The oil foams excessively during frying.
  20. Always use the handles on the base when lifting or moving the appliance. NEVER lift or move the appliance by using the control assembly.

- 
1. After fryer and oil have cooled completely, carefully lift control assembly out of fryer and wipe with a damp cloth to clean. NEVER immerse the control assembly in water or wash in a dishwasher.
  2. Carefully lift pot of cooled oil out of base. If you plan to reuse the cooking oil, it is recommended that you strain the oil to remove any food particles. Store the oil in a tightly sealed container and keep where it will not be exposed to air or direct light.
  3. Wash the removable pan, frying basket(s), fryer cover, and base in dishwasher or in warm, sudsy water.

Do not use steel wool scouring pads or abrasive kitchen cleansers on the removable pan, cover or base and do not use bleaching agents to clean the frying baskets.

If desired, the basket handles may be removed for cleaning. The handle is force-fitted around the "LOCK" plate. To remove, pull the handle forward into the basket. Squeeze together the handle bars so the pegs on the bottom come out of the loops on the side of the basket (see Fig 3, pg. 6).

After cleaning, reattach handle, making sure both pegs are in loops on basket. Instead of pushing handle bars up and force-fitting around "LOCK" plate, leave the handles in the forward position down in the basket for storage.

**NOTE:** Your fryer has a grease filter in the cover. The filter does not need replacing.

4. To clean the permanent grease filter, lift out of cover and wash in hot sudsy water, or in dishwasher. A soft bristled brush is recommended. Keep the 1-ply layers inside the filter holder when cleaning.
5. Before reassembling unit, make sure all parts are completely dry.
6. Always check magnetic plug before use to assure no metal items have become attached to the magnet.

FOOD	AMOUNT USING LARGER BASKET ONLY	AMOUNTS USING BOTH BASKETS	TEMP	TIME
Cheese – Frozen Nuggets	To be determined	To be determined	375° F	2 to 3 minutes
Chicken - Frozen Nuggets	To be determined	To be determined	375° F	3 to 5 minutes
Chicken Raw, serving size pieces, battered	To be determined	To be determined	375° F	13 to 18 minutes
Donuts* (Fry donuts without baskets)	To be determined	To be determined	375° F	2 to 3 minutes
Egg Rolls - Frozen	"	"	375° F	5 to 6 minutes
Fish – Frozen, battered	"	"	375° F	7 to 8 minutes
Fish – Raw, battered	"	"	350° F	3 to 4 minutes
Onion rings – Frozen, battered	"	"	375° F	4 to 5 minutes
Onion rings – Raw, battered*	"	"	375° F	1½ to 2½ minutes
Potatoes – Frozen French fries	"	"	375° F	10 to 12 minutes
Potatoes – Raw fries	"	"	375° F	3 to 4 minutes
Shrimp – Frozen, battered	"	"	375° F	5 to 7 minutes
Shrimp – Raw, battered	"	"	375° F	3 to 5 minutes
Vegetables – Raw, battered*	"	"	350° F	1 to 3 minutes

\* These foods are best when fried in small quantities





ENGLISH

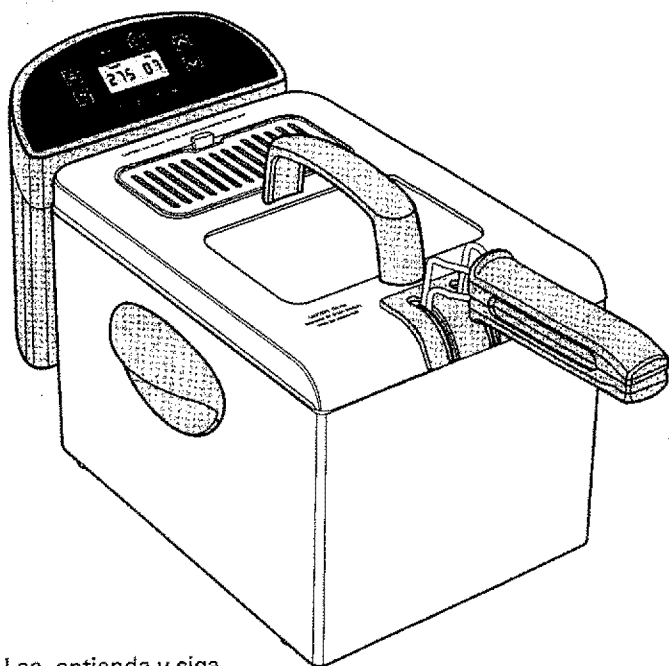
## Guía de Uso y Cuidado



# Digital Programable Freidora profunda

Con duales canastas de freír

Modelo No.100.84008



ESPAÑOL

**PRECAUCIÓN:** Lea, entienda y siga todas los Puntos de atención e Instrucciones de operación importantes en este manual antes de usar este producto.

Corporación de Administración de Marcas Sears,  
Hoffman Estates, IL 60179 EE.UU.  
[www.kenmore.com](http://www.kenmore.com)





---

## GARANTÍA COMPLETA KENMORE

Si este producto falla debido a un defecto en material o a la ejecución en el plazo de dos años desde la fecha de la compra, devuélvalo a cualquier tienda Sears u otro outlet Kenmore en los Estados Unidos para el reemplazo gratis.

Esta garantía aplica solamente 90 días si este producto se utiliza siempre para con excepción de los propósitos privados de casa.

Esta garantía se aplica solamente mientras que este producto se utiliza en los Estados Unidos.

Esta garantía le da los derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos que varían de estado a estado.

Sears, Roebuck y Co., Hoffman Estates, IL 60179


---

**Al usar aparatos eléctricos, las medidas de seguridad básicas siempre deben ser seguidos, incluyendo lo siguiente:**

1. **LEA todas las instrucciones.**
2. **NO toque las superficies calientes.** Utilice las manijas.
3. Para proteger contra el fuego, la descarga eléctrica y lesión a las personas, **NO** sumerja la cuerda, el enchufe, o a asamblea de control electrónico de la Freidora profunda en el agua u en otro líquido.
4. Sea seguro que las manijas de la canastas están unida correctamente a las canastas y son fijadas en lugar. Vea las instrucciones de ensambla detalladas en la página 6.
5. La supervisión cercana es necesaria cuando cualquier aparato se utiliza por o cerca a niños.
6. **NO** deje a niños manejar o poner las cuerdas eléctricas o enchufe en sus bocas.
7. Una siempre el extremo del enchufe magnético al aparato primero, después conecte el cable en la toma de pared. Para desconectar, quite el enchufe de la toma de pared y entonces del aparato. Cuando la freidora está conectada o desconectada a la toma de pared, siempre debe hacer su enchufe magnético unido.
8. **DESENCHUFE** la cuerda de la toma y del aparato cuando no se usa y antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de poner encima o de quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
9. **NO** funcione ningún aparato con una cuerda o un enchufe dañado, o después de que el aparato funcione incorrectamente o se haya caído o se haya dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato a la instalación autorizada más cercana del servicio para la examinación, reparación o ajuste. Un cable corto desmontable de proveer energía debe ser proporcionado para reducir el riesgo resultado del enredo o tropezar sobre una cuerda más larga.

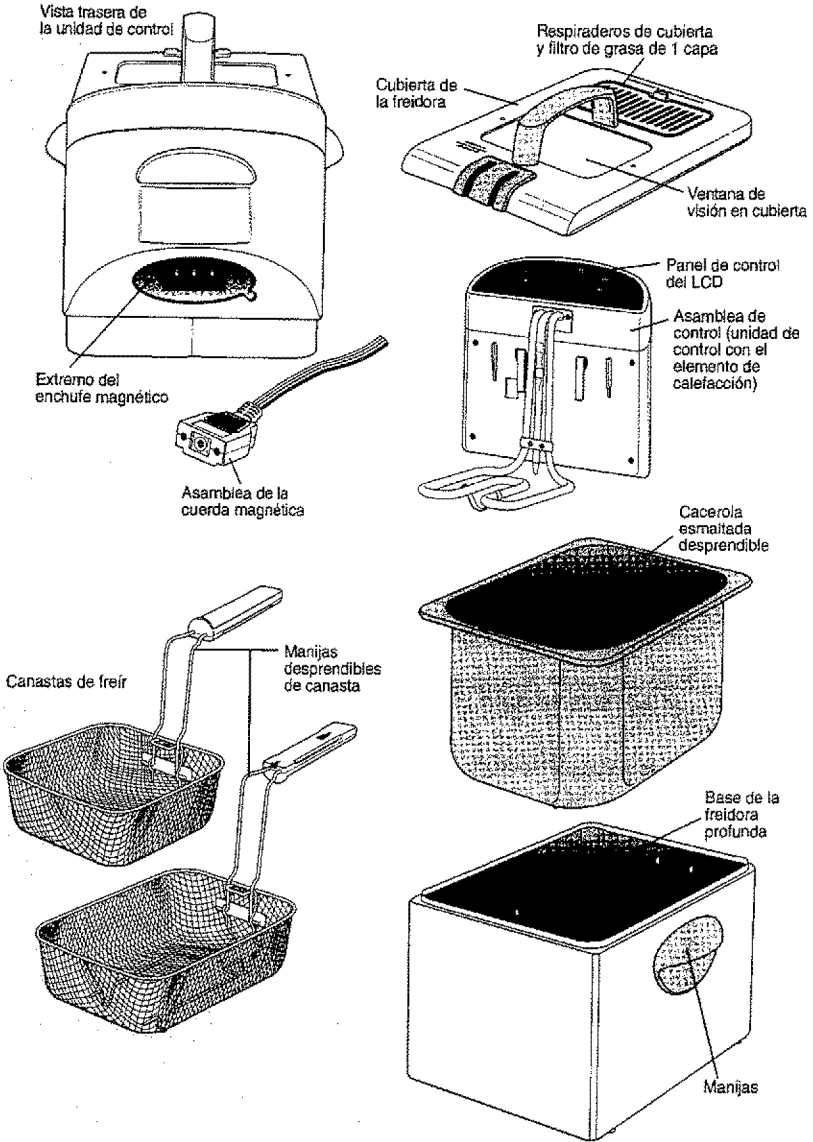


**ADVERTENCIA:** No utilice con una cuerda de extensión.

- 
10. El uso de los accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones
  11. No utilice una cacerola de freidora dañada o una canasta que tiene una manija floja o debilitada
  12. Para proteger contra descarga eléctrica, este aparato se equipa de una cuerda que tiene un enchufe tipo de poner a tierra de tres dientes para la inserción en un receptáculo tipo poner a tierra apropiado. **NO** altere el enchufe para el uso en un receptáculo de 2 dientes. Si el enchufe no cabe en a el receptáculo, tenga el receptáculo apropiado instalado por un electricista calificado.
  13. **SIEMPRE** inserte la asamblea de control con el elemento de calefacción abajo en la cacerola de freidora antes de conectar la unidad en la toma de energía. Permita que la unidad se enfríe totalmente antes de quitar a la asamblea de control.
  14. **NO** utilice al aire libre.
  15. **NUNCA** deje la cuerda colgar sobre el borde de la mesa o contador o tocar superficies calientes.
  16. **NO** coloque la freidora encima o cerca a un gas caliente o a una hornilla eléctrica o en un horno calentado.
  17. Se recomienda que esta freidora **NO** ser movido cuando contiene el aceite caliente u otro líquido caliente. Si debe ser movido cuando contiene el aceite caliente u otro líquido, siempre use las manijas en base y **TENGA MUCHA CUIDADO**.
  18. **NO** utilice este aparato para con excepción de su uso previsto. Para proteger contra riesgo del fuego, la descarga eléctrica, y los daños corporales, no sumerja la asamblea del panel de control, cable o enchufe en agua u otros líquidos.
  19. Un cable corto de proveer energía (o cable desmontable de proveer energía) debe ser proporcionado para reducir el riesgo resultado del enredo o tropezar sobre una cuerda larga.
  20. Este aparato está solamente para el uso en casa.

21. **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

Fig. 1



**⚠ PRECAUCIÓN:** Una cuerda corta de la fuente de alimentación se proporciona para reducir el riesgo resultando de enredo o de tropezar sobre una cuerda más larga.  
**NO UTILICE CON UNA CUERDA DE EXTENSIÓN**

**⚠ PRECAUCIÓN:** Las superficies del aparato son calientes durante y después del uso. Use siempre los guantes de horno protectores, aislados al tocar la freidora profunda caliente.

#### Antes del primer uso

1. Coloque la sartén profunda en una superficie tal como un mostrador o una mesa seca, plana, estable, a prueba de calor. Mantenga lejos del borde del mostrador.

**⚠ IMPORTANTE:** La cuerda magnética fue diseñada para separar fácilmente de la freidora. Consecuentemente, si está tropezada o tocada durante el uso que puede posiblemente desunir, haciendo la unidad parar de calentar. Evite el contacto con la cuerda durante la operación. Si ocurre el contacto, verifique que la cuerda todavía esté conectada correctamente.  
**NOTA:** No permita que la cuerda funcione debajo o alrededor de la unidad. La cuerda magnética puede no desunir fácilmente si la cuerda se coloca de esta manera.

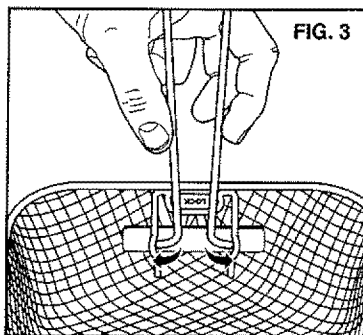
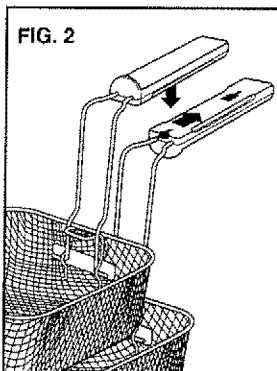
2. La supervisión cercana es necesaria cuando la freidora se utiliza alrededor de niños. Aceite caliente puede causar quemaduras serias y dolorosas.
3. Quite todo el material de embalaje y desmonte la unidad para la limpieza. Tome las canastas de freír de la unidad. Quite el montaje de la cuerda de la canasta y póngalo a un lado. Levante a asamblea de control de la unidad. Limpie el montaje de control (unidad de control con el elemento de calefacción) con un paño húmedo. Nunca sumerja el montaje de control, cuerda, o enchufe en agua.
4. Levante la cacerola desprendible de la base y lave la cacerola, canastas de freír, y la cubierta de la freidora en el lavaplatos o en agua caliente, jabonosa. Enjuague y seque a fondo.

Antes de cada uso



**PRECAUCIÓN:** Para evitar el riesgo de electrocución o de quemaduras eléctricas desfiguradas severas, no deje a niños manejar o poner las cuerdas eléctricas o enchufe en sus bocas.

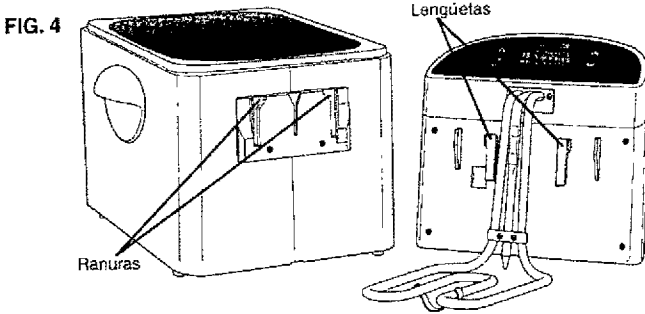
1. Las canastas de freír se envían sin las manijas unidas. El asa de mano en la manija para la canasta más grande tiene una ranura clave para conectar con la lengüeta en la asa de mano en la manija de la canasta más pequeña. Sea seguro de utilizar la manija correcta para cada canasta (véase Fig. 2).
2. Para unir la manija, escoja la manija correcta para la canasta correspondiente. Incline la manija adelante en la canasta y apríeta las barras de la manija juntas para fijar las clavijas en lazos dentro de la canasta (véase Fig. 3). Jale la manija hacia arriba hasta que se encaja en el lugar alrededor de la placa de metal ÖLOCKÖ.



**PRECAUCIÓN:** Para evitar quemadura accidental u otra lesión, asegure que las manijas están unidas firmemente a la canasta. Cerciórese de que las clavijas de la barra de la manija estén en los lazos de la canasta y la manija está asegurada alrededor de la placa de metal ÖLOCKÖ.

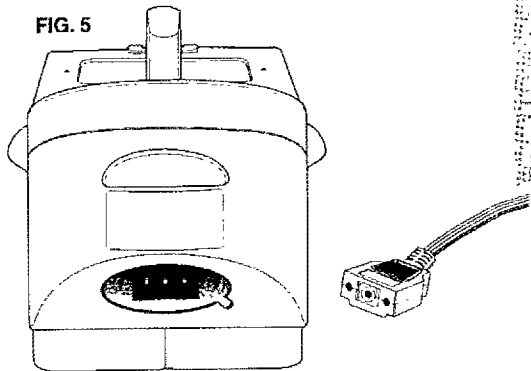
3. Coloque la cacerola desprendible en base de la freidora.

4. Una la asamblea de control a la base alineando las dos lengüetas en la asamblea de control con las dos ranuras externas en base de la freidora (véase Fig. 4). Resbale la asamblea de control abajo por lo que irá, cerciorándose de que ambas lengüetas están en las ranuras, y el elemento de calefacción están en el fondo de la cacerola. **NOTA: La freidora funcionará solamente cuando ambas lengüetas están completamente en lugar en las ranuras.**



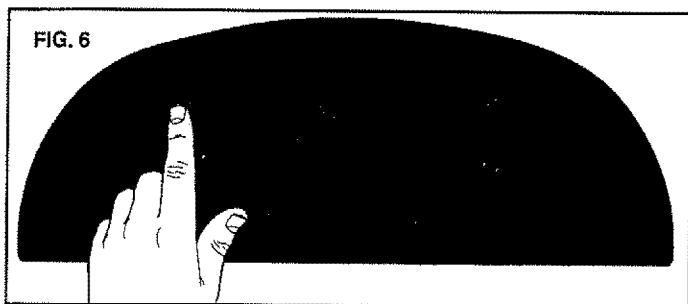
5. Llene la cacerola de aceite de cocina. La cantidad de aceite usada debe estar entre los niveles mínimos y máximos en el interior de la cacerola. La freidora toma aproximadamente 4 cuartos de galón de aceite. NUNCA exceda el nivel máximo del aceite.

6. Una la cuerda a la unidad alineando el extremo del enchufe magnético con los 3 pemos eléctricos en la parte posterior de la unidad de control. El enchufe tiene una reborde en él cuál debe hacer frente abajo. Ángulo el enchufe con así que la reborde sea adentro primero, después empuje hacia adentro el resto del enchufe.



**IMPORTANTE:** La cuerda magnética fue diseñada para separar fácilmente de la sartén. Consecuentemente, si está chocada o tocada durante el uso que puede posiblemente desunir, haciendo la unidad parar de calentar. Evite el contacto con la cuerda durante la operación. Si ocurre el contacto, verifique que la cuerda todavía esté conectada correctamente. La unidad necesitará ser reprogramada.

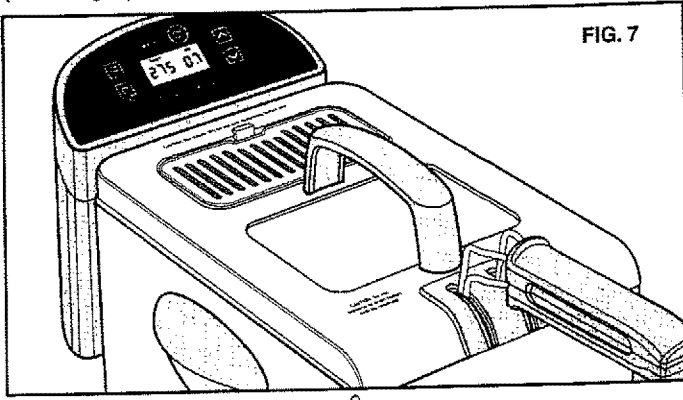
7. Conecte la cuerda en una toma de pared de 120 voltios. Cerciórese de siempre que la freidora y la cuerda sean fuera del alcance de niños.
8. Cuando se enchufa la cuerda, la ventana verde de LCD se enciende arriba y la unidad suena por 2 segundos. El ajuste del defecto demuestra 375°. (Si usted no hace nada la ventana verde del LCD se apaga después de 30 segundos.) para fijar la temperatura, presione el botón "Set Temp". Cuando se presiona el botón, la temperatura va a 275°F y cambia por 25° cada vez que usted presiona (véase Fig. 6). El ajuste recomendado para la mayoría de freír es 375°F.



9. Cuando usted selecciona el ajuste deseado de la temperatura, presione el botón "Start/Cancel" en el panel de control para comenzar la calefacción del aceite. (La unidad sonará una vez cada vez que se presiona el botón "Start/Cancel". Una luz verde destellará para demostrar que la unidad está calentando. El tiempo de precalentar es cerca de 15 a 17 minutos.
10. Ponga la cubierta encima de la freidora mientras que calienta el aceite.
11. Mientras que el aceite está precalentando:
  - a. Prepare el alimento para freír, cerciorándose de quitar el exceso de humedad del alimento secando con papel toalla. Los alimentos húmedos pueden causar exceso de espuma, salpicón, y derrame de aceite.
  - b. Monte la manija de la canasta (s) para freír. Vea los números 1 y 2 arriba.
  - c. Fije la canasta (s) en el mostrador y llene hasta 2/3 completo con el alimento. Utilice siempre la canasta grande, aun cuando usted planean llenar solamente una canasta más pequeña con alimento. Al usar la canasta pequeña, insértela en la grande, y enclavije las manijas juntas así que las dos manijas actúan como una. (véase Fig. 2, página 6).
12. Cuando la freidora alcanza la temperatura seleccionada, sonará 5 veces y la luz verde se queda encendido. La unidad ahora es lista para cocinar.
13. Fije el contador para seleccionar el tiempo de cocinar. Haga esto presionando los botones ^ y v. El contador se puede fijar por 1 a 30 minutos.

**NOTA:** El contador trabaja independientemente de la unidad de calefacción de la freidora. No se enciende o apaga al elemento de calefacción.

14. Quite la cubierta y una la canasta (s) de frír llena a la cacerola, poniendo el gancho de escurrir de la canasta más grande sobre la reborde dentro de la cacerola.
15. Coloque la cubierta sobre la canasta (s), con el área del respiradero lejos de las manijas de la canasta y de las dos ranuras en cubiertas fijando sobre las manijas (véase Fig. 7).




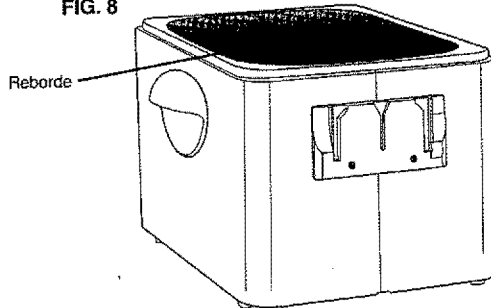
16. Comience el contador presionando botón "  " en el panel de control. La exhibición comenzará a contar la cantidad de tiempo de cocinar restante.
17. Guardando la cubierta sobre la canasta (s), levante para arriba levemente en la manija de la canasta (s) para desunir el gancho de escurrir de la canasta (véase el higo 8) de la cacerola y lentamente más bajo la canasta (s) abajo en engrase hasta el fondo de los restos de la canasta (s) encima del elemento de calefacción. La cubierta se asegura de que el aceite caliente no salpique para arriba fuera de la sartén.

FIG. 8



**ADVERTENCIA:** Para prevenir el riesgo de lesiones corporales o daños de propiedad severos, ponga cuidado al cocinar con aceite caliente.






**PRECAUCIÓN:** Es normal para que el vapor se escape de respiraderos de la cubierta durante el freír. Para prevenir quemaduras del vapor, mantenga las manos y la cara lejos de los respiraderos.


18. Para las papas fritas u otros alimentos de humedad elevada, quite inmediatamente la cubierta después de bajar la canasta (s) en el aceite. Para alimentos más tostados, fríe sin la cubierta.
19. El alimento debe ser marrón oro. Si la cubierta está encima, mire a través de la ventana de visión en la cubierta. Si el tiempo de cocción adicional es necesario, fije el contador por tiempo adicional.
20. Cuando se hace el alimento, levante la manija de la canasta (s) junto con canasta de la cubierta y del gancho de la freidora sobre el borde de la freidora para permitir que el aceite excedente escurra del alimento. Quite la cubierta.
21. Vacíe el alimento sobre el papel absorbente. Sazone para probar.
22. Si fría el alimento adicional, repita los pasos 11 con 21.
23. Cuando todo se termina de freír, presione y sostenga el botón "Start/Cancel" por 2v a 3 segundos para apagar la unidad, y desenchufe la cuerda de la toma de pared y de la freidora profunda. Permita que el aceite se enfría totalmente antes de quitar a asamblea de control y antes de limpiar.



**ADVERTENCIA:** SIEMPRE presione el botón "Start/Cancel" para APAGAR la unidad antes de desenchufar la unidad de la toma de pared.

1. Nunca utilice la freidora profunda sin la cacerola esmaltada desprendible insertada en la base.
2. Nunca utilice la freidora profunda sin suficiente aceite. También, nunca exceda el nivel máximo de llenar. Los niveles mínimo y máximos de llenar se realizan dentro de la cacerola desprendible.
3. Utilice solamente el aceite de cocina de buena calidad en la sartén profunda. Usar el aceite de oliva no se recomienda porque tiene una temperatura que fuma más baja.
4. No utilice la grasa sólida (acortamiento, mantequilla, margarina o manteca de cerdo). La grasa sólida no derretirá uniformemente y causará humo severo. Además, la grasa sólida re-solidificará una vez que se enfríe, haciéndolo muy difícil de quitar o de insertar a la asamblea de control.
5. Antes de freír, quite los cristales de hielo y exceso de humedad del alimento secando con papel toalla. No agregue el alimento mojado al aceite de cocina. Incluso las cantidades pequeñas de humedad en los alimentos causan exceso de espuma y/o salpique y pueden hacer derrame de aceite.
6. Cuando la freidora se utiliza por primera vez, un olor leve o poco humo puede ocurrir mientras que el residuo de fabricación se evapora. Esto es normal durante en el uso inicial.

- 
7. Frie los alimentos del tamaño y del grueso iguales, pues freiran más uniformemente y serán cocinados en la misma cantidad de tiempo. Para freir dos diversos tipos de alimentos que toman diversas cantidades de tiempo de cocción, use la canasta más pequeña por el tiempo más corto de cocinar y ponga el alimento que tomará más tiempo en la canasta grande. Cuando el alimento en la canasta más pequeña sea terminada, saque esa canasta y deje el otro adentro por más tiempo.
  8. No llene la canasta más de 2/3. Si demasiado alimento se pone inmediatamente en la freidora, el alimento no será tostado.
  9. Para alimentos más tostados, fríe sin la cubierta. Utilice la cubierta al sumergir canastas en aceite, después quítela.
  10. Para los alimentos de empanar o de capas, utilice empanador comercial, pan molido finamente o miga de galleta, harina de maíz, una mezcla de harina y harina de maíz, mezcla de crepe, o mezclas preparadas de pan.
  11. Fríe siempre los alimentos con las canastas.
  12. Utilice solamente los utensilios de cocina de metal en la freidora. El plástico o el caucho se dañará del aceite caliente. No deje los utensilios de metal en la freidora pues llegarán a ser caliente.
  13. Durante el precalentamiento o el ciclo de cocinar, la temperatura no es ajustable. Usted tiene que presionar el botón "Start/Cancel" para parar el ajuste actual en primer lugar, y después ajuste la temperatura presionando el botón "Set Temp" al ajuste deseado.
  14. Tenga cuidado al freir las tortillas de harina. Las tortillas de la harina contienen bolsillos de aire. Durante la fritura, el aceite se puede atrapar dentro de estos bolsillos. Si no es drenado correctamente, los bolsillos pueden estallar y causar quemaduras. Por esta razón, después de freir las tortillas, sáquelas cuidadosamente del aceite de cocina y permita que el aceite escurra las tortillas por cerca de 30 segundos.
  15. Después de que cada uso, filtre el aceite a través de un filtro o una estopilla del doble de grueso para quitar el residuo acumulado del alimento.
  16. El número de veces que el aceite de cocina puede ser reutilizado dependerá del tipo de alimento que sea frito. Por ejemplo, el aceite necesitará ser substituido más a menudo si el pescado o el alimento es cubierto con las migas de pan o galleta se fríe con frecuencia.
  17. Mientras más caliente el aceite, más rápido se deteriora. Evite de precalentar más tiempo de lo necesario y apague la freidora una vez que el lote pasada del alimento se haya quitado.
  18. Para alargar la vida útil del aceite, almacénela en un envase hermético en un área fresco, oscuro o en el refrigerador.
  19. Es hora de substituir el aceite si:
    - El aceite es oscuro en color.
    - El aceite tiene un olor desagradable.
    - El aceite genera humo cuando se calienta.
    - El aceite hace excesivamente espuma durante freir.
  20. Utilice siempre las manijas en la base al levantar o mover el aparato. NUNCA levante o mueva el aparato usando a la asamblea de control.

- 
1. Después de que la freidora y aceite se han enfriado totalmente, cuidadosamente eleve la asamblea de control fuera de la freidora y limpie con un paño húmedo. NUNCA sumerja la asamblea de control en agua o lavar en lavaplatos.
  2. Levante cuidadosamente el pote de aceite enfriado fuera de la base. Si usted planea reutilizar el aceite de cocina, se recomienda que filtre el aceite para quitar cualquier partícula del alimento. Almacene el aceite en un envase firmemente sellado y guarde donde no sea expuesto al aire o luz directa.
  3. Lave la cacerola desprendible, canastas de freír, cubierta de la freidora, y la base en lavaplatos o en agua caliente, espumoso.

No utilice los apoyos de lana de acero que rayen o limpiadores abrasivos de cocina en la cacerola desprendible, la cubierta o base y no utilice agentes blanqueadores para limpiar las canastas de freír.

Si están deseadas, las manijas de la canasta se pueden quitar para la limpieza. La manija es fijado a fuerza alrededor de la placa de "LOCK". Para quitarlo, jale la manija adelante en la canasta. Apriete junto las barras de la manija así que las clavijas en el fondo salen de los lazos en el lado de la canasta (véase Fig. 3, página 6).

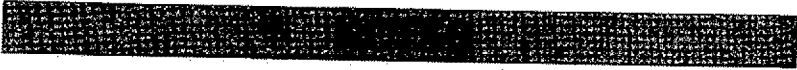
Después de limpiar, reuna la manija, cerciorándose de que ambas clavijas están en lazos en la canasta. En vez de empujar las barras de la manija hacia arriba y fijar a fuerza alrededor de la placa de "LOCK", deje las manijas en la posición delantera abajo en la canasta para el almacenaje.

**NOTA:** Su freidora tiene un filtro de grasa en la cubierta. El filtro no se necesita sustituir.

4. Para limpiar el filtro permanente de grasa, levante la cubierta y lave en agua caliente enjabonada, o en lavaplatos. Se recomienda un cepillo erizado suave. Guarde las capas de 1 capa dentro del sostenedor del filtro durante la limpieza.
5. Antes de volver a montar la unidad, cerciórese de que todas las piezas son totalmente secas.
6. Siempre cheque el enchufe magnético antes de usar para asegurar que no haya ningún artículo de metal unido al imán.

ALIMENTO	CANTIDAD SOLAMENTE USANDO UNA CANASTA MÁS GRANDE	CANTIDADES USANDO AMBAS CANASTAS	Temperatura	TIEMPO
Queso – Pepitas congeladas	Por determinar	Por determinar	375° F	2 a 3 minutos
Pollo – Pepitas congeladas	Por determinar	Por determinar	375° F	3 a 5 minutos
Pollo crudo, pedazos de tamaño de servir, pastado	Por determinar	Por determinar	375° F	13 a 18 minutos
Donuts* (Freír donuts sin canastas)	Por determinar	Por determinar	375° F	2 a 3 minutos
Rollos de huevo – Congelar	"	"	375° F	5 a 6 minutos
Pescado – Congelado, pastado	"	"	375° F	7 a 8 minutos
Pescado – Crudo, pastado	"	"	350° F	3 a 4 minutos
Cebolla – Congelado, pastado	"	"	375° F	4 a 5 minutos
Cebolla – Crudo, pastado*	"	"	375° F	1 1/2 a 2 1/2 minutos
Papas – Papas fritas congeladas	"	"	375° F	10 a 12 minutos
Papas – Crudas Fritas	"	"	375° F	3 a 4 minutos
Camarón – Congelado, pastado	"	"	375° F	5 a 7 minutos
Camarón – Crudo, pastado	"	"	375° F	3 a 5 minutos
Vegetales – Crudo, pastado*	"	"	350° F	1 a 3 minutos

\* Estos alimentos son mejores cuando son fritos en cantidades pequeñas





ESPAÑOL

## Get it fixed, at your home or ours!

### Your Home

For expert troubleshooting and home solutions advice:

**manage  my home**

[www.managemyhome.com](http://www.managemyhome.com)

For repair – in your home – of all major brand appliances,  
lawn and garden equipment, or heating and cooling systems,  
**no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and  
owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances  
and items like garage door openers and water heaters.

**1-800-4-MY-HOME®**

(1-800-469-4663)

[www.sears.com](http://www.sears.com)

Call anytime, day or night

(U.S.A. and Canada)

[www.sears.ca](http://www.sears.ca)

### Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment,  
and electronics, call anytime for the location of the nearest  
**Sears Parts & Repair Service Center**

**1-800-488-1222** (U.S.A.)

[www.sears.com](http://www.sears.com)

**1-800-469-4663** (Canada)

[www.sears.ca](http://www.sears.ca)

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

**1-800-827-6655** (U.S.A.)

**1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación  
a domicilio, y para ordenar piezas:

**1-888-SU-HOGAR®**

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

**1-800-LE-FOYER<sup>MC</sup>**

(1-800-533-6937)

[www.sears.ca](http://www.sears.ca)

# Sears

© Sears Brands, LLC

® Registered Trademark / <sup>TM</sup> Trademark / <sup>SM</sup> Service Mark of Sears Brands, LLC

® Marca Registrada / <sup>TM</sup> Marca de Fábrica / <sup>SM</sup> Marca de Servicio de Sears Brands, LLC

<sup>MC</sup> Marque de commerce / <sup>MD</sup> Marque déposée de Sears Brands, LLC