For product questions:

Sunbeam Consumer Service
USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

© 2016 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llame:

Sunbeam Consumer Service
EE.UU.: 1.800.334.0759
Canadá: 1.800.667.8623
www.oster.com

© 2016 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

P.N. 188601

Printed in China
CKSTDF102-SS_16ESM1

Impreso en China
GCDS-QST45738-BB

1.5L Deep Fryer
Freidora 1.5L

User Manual / Manual de Instrucciones

Safety
Seguridad

How to use
Cómo usar

Cleaning
Cuidado y Limpieza

Recipes
Recetas

Warranty
Garantía

www.oster.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

1. **Read all instructions before using.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse unit, cord or plugs in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is not to be used by children.
5. 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.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Contact Customer Service (see warranty) for examination, repair, or mechanical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil. Always use oven mitts or hot pads.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Use only Model 189115 magnetic cord set with this product. The use of any other magnetic cord set may cause fire, electric shock, or injury.
15. Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place before use. See detailed assembly instructions on page 4.

16. Do not use without oil.
17. Do not use an extension cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**.
This Deep Fryer is equipped with a unique Power Cord System, which includes a detachable magnetic cord designed to separate from the unit when certain amounts of force are applied. (See details on pg. 5 for instructions on proper usage of the magnetic cord.)

A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

Welcome

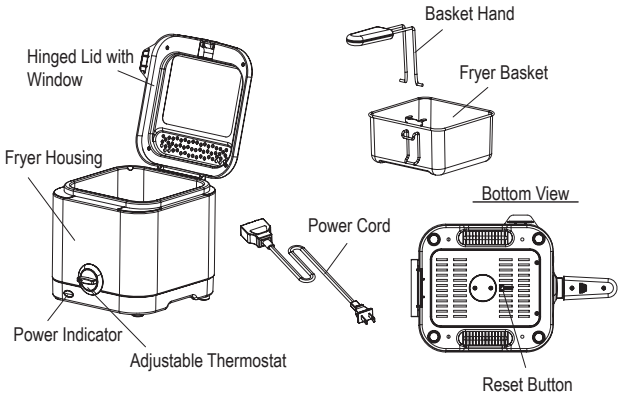
Congratulations on your purchase of a Oster® Deep Fryer!

Before using your Oster® Deep Fryer for the first time, remove all packaging materials from the exterior and interior of the fryer. Make sure the fryer is unplugged. Clean the frying basket, lid and oil reservoir. Dry all parts thoroughly. See the Care and Cleaning section for details.

CAUTION: DO NOT IMMERSE THE CORD OR FRYER UNIT IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!

CKSTDF102-SS_16ESM1.indd 3-4 5/16/16 9:14 AM

KNOW YOUR DEEP FRYER



PREPARING YOUR FRYER FOR USE

Prior to first use, remove all packaging materials from the exterior and interior of the fryer. Make sure fryer is unplugged and wipe the interior and exterior surfaces with a damp soapy cloth. Towel dry thoroughly. See the Care and Cleaning section for details.

CAUTION: Do not immerse fryer, cord, or plug in water.

BASKET HANDLE ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Remove Handle and Frying Basket from inside the deep fryer.
2. Notice the eyelets on the interior side of the basket.
3. Squeeze the handle prongs in the middle.
4. Release the prongs into the eyelets on the interior side of the basket.
5. Press firmly down on the handle to lock in place.

TIPS FOR DEEP FRYING

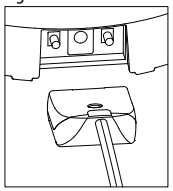
- Fill the unit between the maximum and minimum capacity lines only.
- To achieve quality results deep frying food needs to be surrounded by oil. Too much food causes the oil temperature to drop, resulting in “soggy” food.
- Coated foods (bread crumbs, batters, etc.) are best for deep frying. The coating acts as a protective layer keeping food moist on the inside and crisp on the outside.
- Before deep frying, remove ice crystals from food and blot dry with a towel. Excessive water and ice can cause the oil to splatter and/or overflow.
- For best results, defrost frozen foods for 20 minutes to create a crispier final product.
- Fry foods at the correct temperature for best results. This will prevent burning and give you even colored, crispy food.
- Prepackaged frozen cooked chicken may cook faster then uncooked food.

HOW TO USE YOUR DEEP FRYER

CAUTION: Never turn on the fryer with an empty OIL RESERVOIR. Always use your fryer on a flat, heat resistant surface.

1. Attach magnetic end of cord assembly directly to the fryer (See Figure 1). **This should be done prior to plugging the cord into the wall outlet.** The magnetic end of the cord is designed to only go on one way. Be sure the side stating "THIS SIDE UP" is facing up.
2. Pour cooking oil into Oil Reservoir until it reaches between the "MIN" and "MAX" marks on the inside of the reservoir. **DO NOT OVER OR UNDER FILL.**
3. Make sure that fryer is off and insert plug into 120 volt AC outlet.
4. Turn fryer to desired temperature position. The Power Indicator will illuminate.
5. Using the included metal fry basket, place food inside the fryer (Do not over stack food). Close the lid of the fryer. Overloading will lower the oil temperature, causing food to absorb too much oil and cook improperly.

Figure 1



CKSTDF102-SS_16ESM1.indd 5-6 5/16/16 9:14 AM

6. For cooking times, see chart on page 7, or use the recommended times in your recipe.
7. As your food fries, carefully open lid and stir slowly with a heat-resistant utensil to prevent foods from sticking together.
8. Once the food reaches desired brownness, using the fry basket, lift and drain. Set the drained food on several layers of paper towels to absorb excess oil. Season if desired. To fry more servings, repeat steps 4, 5, 6, 7 and 8.

WARNING: DO NOT USE THE DETACHABLE MAGNETIC CORD SYSTEM TO DISCONNECT THE FRYER. ALWAYS DISCONNECT PLUG FROM WALL OUTLET FIRST TO DISCONNECT FRYER.

Use only Model 189115 magnetic cord set with this product. The use of any other magnetic cord set may cause fire, electric shock, or injury.

CAUTION: The detachable magnetic cord is only for accidental disconnection and not to be removed during normal operation. If the cord becomes disconnected, the user should immediately unplug the cord set from the wall outlet, then reconnect the magnetic cord to the deep fryer and then to the wall outlet.

FRYING TIME AND TEMPERATURE

The frying times in this chart are a guide and should be adjusted to suit the different quantities or thickness of food and to suit your own taste.

FOOD	TEMP. SETTING	TIME (MINUTES)
CHICKEN STRIPS	375° F	5 to 8
CHICKEN PIECES, BONE-IN	360° F	18 to 20
FISH, BATTERED, FRESH	320° F - 340° F	8 to 12
FRENCH FRIES, FROZEN	375° F	5 to 8
FRITTERS	375° F	2 to 4
ONION RINGS	375° F	4 to 5
SHRIMP, BREADED	375° F	4 to 5

TIPS FOR OIL USE AND STORAGE

NOTE: Do not use seasoned or flavored oil such as walnut, olive oil, lard or drippings because they have a low smoke point. Use blended vegetable oil, pure corn oil, sunflower oil, soybean oil or grapeseed (canola oil). These oils are safe for using in your deep fryer as they have a high smoke point. Peanut oil is not recommended because it greatly impacts the flavor.

- Oils should never be mixed when deep frying.
- High heat, water and burnt food particles break down the oil's smoke point.
- Replace oil if you notice:
  - Excessive smoking at normal temperatures
  - Strong oil discoloration
  - A rancid smell
  - Excessive foaming around the frying food
- Oil darkens with use because the oil and food molecules burn when subjected to high/prolonged heat. The more you use an oil, the more slowly

CKSTDF102-SS_16ESM1.indd 7-8 5/16/16 9:14 AM

it will pour. Its viscosity changes because of changes to the oil's molecular structure. When smoke appears on the oils' surface before the temperature reaches 375° F, your oil will no longer deep-fry effectively.

- When frying fish or chicken, use the oil only once.
- Also, use the oil only once when frying fresh or frozen chicken. A great deal of moisture is released when frying the chicken, this breaks down the oil easily and can cause the oil to foam and lower the smoke point.
- Filtering the oil with a cooking oil filter or fine-mesh strainer can help keep it fresher. Although storing oil in a refrigerator may extend the life of the oil, this should never be done. The process of chilling oil then bringing the oil to room temperature causes excessive splattering during the heat up process.
- Store the covered oil in a cool dark place, for up to three months. Also check the oil before using for color, smell or excessive foaming. Discard the oil if it shows any of these qualities.

Resetting the overheat protection button

Resetting the Overheat Protection Reset Button may be necessary if unit will not turn on at start up or if unit appears to have stopped working during use.

1. Unplug the unit from the wall electrical outlet.
2. Allow the unit to cool down.
3. Remove any oil from inside the fryer
4. Using a narrow slotted screwdriver or pen, gently press the recessed reset button on the bottom of the unit, located near the center by the arrow. (see Figure 2)

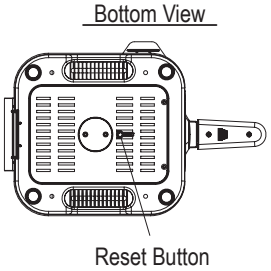


Figure 2

CARE AND CLEANING

WARNING: ALWAYS TURN CONTROL TO "OFF" THEN DISCONNECT PLUG FROM WALL OUTLET BEFORE DISCONNECTING MAGNETIC CORD.

CAUTION:

- Do not immerse cord sets or fryer in water or any liquid.
- Do not attempt to defeat the detachable magnetic cord system by trying to permanently attach cord set to product.
- Do not stick pins or other sharp objects in holes on magnetic cord set.
- Do not use any type of steel wool to clean magnetic contacts.

1. Turn unit OFF.
2. Unplug from outlet and allow unit to cool completely.
3. Remove magnetic cord from the fryer socket.
4. When unit has cooled, empty cooking oil. If you plan to reuse the oil, store fryer with lid closed. (See TIPS FOR OIL USE AND STORAGE on page 7.)
5. When changing the oil, take the opportunity to clean the inside of the fryer. Open the LID, pour out oil and discard properly; wipe the inside with paper towels to absorb excess grease. Wash interior of fryer and fry basket with hot soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not use **scouring pads or abrasive kitchen cleaners.**

CKSTDF102-SS_16ESM1.indd 9-10 5/16/16 9:14 AM

RECIPES

APPLE FRITTERS

3 cups all-purpose flour	4 tablespoons cooking oil
2 teaspoons baking powder	1 teaspoon vanilla extract
½ teaspoon salt juice of	1 orange (⅓ cup)
1 cup sugar	1 cup chopped apple
1 egg, lightly beaten	

Preheat oil to 375° F. Combine flour, baking powder, salt and sugar; set aside. Combine egg, cooking oil and vanilla. Combine dry and liquid ingredients and stir to blend thoroughly. Add orange juice and apple and mix well. Drop from teaspoon into hot oil. Fry about 2 minutes or until crisp and very brown. Remove from oil and drain. Dust with powdered sugar or a mixture of granulated sugar and cinnamon; serve at once.

BEER BATTER FOR FISH OR CHICKEN

2 eggs (separated)	¼ teaspoon ground black pepper
1 tablespoon oil or butter	1 ⅓ cups all-purpose flour
1 teaspoon salt	¾ cup flat beer

For fresh fish, preheat oil to 320° F. For boneless chicken breasts, preheat oil to 375° F. Beat egg yolks with oil/butter, salt and pepper. Alternately add the beer and flour to mixture. Beat ingredients well and refrigerate for 3 to 12 hours. When you are ready to

use mixture, carefully fold in 2 stiffly beaten egg whites. Pat fish or boneless chicken breasts. Coat lightly with flour then dip into beer batter. For fish, place fish in hot oil and fry for 10 minutes, or until golden brown. For chicken, place boneless chicken breasts into hot oil and fry for 8 minutes or until golden brown.

DEEP FRIED CHICKEN

1 fryer chicken (2½-lbs.), cut up	¼ teaspoon salt
1½ cups all-purpose flour	1¼ cups milk
1 teaspoon seasoned salt	

Preheat oil to 360° F. Combine flour and seasonings. Dip chicken pieces in flour, then milk, then flour again. Fry for 20 minutes or until golden brown and done.

CHICKEN KIEV

4 whole boneless, skinless chicken breasts	1 stick butter or margarine
1 tablespoon chopped onion	½ cup flour
1 tablespoon chopped parsley	1 egg, beaten
1½ teaspoons salt	1 cup fine, dry bread crumbs

Preheat oil to 375° F. Place chicken breasts between two pieces of plastic wrap. Pound with wooden mallet to flatten to 1⁄4-inch thick. Remove plastic. Combine onion, parsley and salt and sprinkle on chicken. Cut butter into 8 pieces. Place a piece of butter on seasoned chicken toward one end. Roll as jelly roll, starting at end with butter, tucking in sides of meat. Press to seal well. Secure with toothpicks. Dust with flour, dip in beaten egg, then roll in bread crumbs. Chill rolls of chicken thoroughly (at least one hour). Place rolled chicken in a single layer in fry basket. Lower and cook 5 to 8 minutes or until brown. To test for doneness, remove a piece of chicken from the oil. When fork can be inserted with ease, chicken is done.

CKSTDF102-SS_16ESM1.indd 11-12 5/16/16 9:14 AM

HUSH PUPPIES

1¾ cups cornmeal	½ teaspoon garlic salt
½ cup all purpose flour	½ cup chopped onion
¾ teaspoon baking soda	1 cup buttermilk
½ teaspoon salt	1 egg
1 teaspoon sugar	

Preheat oil to 375° F. Sift together cornmeal, flour, baking soda, salt, sugar and garlic salt. Add onions. Combine egg and buttermilk, then add to dry ingredients, stirring until mixture is moist. Drop batter by teaspoonfuls into deep hot oil, frying only a few at a time. Turn hush puppies once and cook until golden brown. Remove and drain on paper towels.

QUICK AND EASY DOUGHNUTS

1 can refrigerated buttermilk biscuit dough

Preheat oil to 375° F. Take each biscuit and flatten slightly with palm of hand. With finger, punch holes in center of each biscuit to shape into doughnuts. If desired, break biscuits into parts and roll dough between palms into balls to make bite size doughnut rounds. One by one, place dough onto slotted spoon and then into fryer. Fry for 2 minutes turning once. Remove doughnuts from oil with spoon. Place on a plate covered

with paper towels to drain.

Variations:

Powdered Sugar: Dust with confectioner's sugar. Serve warm.

Glazed: Combine ½ cup confectioner's sugar with 2 teaspoons hot milk and ½ teaspoons vanilla. Drizzle over cooled doughnuts.

Cinnamon and Sugar: Combine 2 Tablespoons ground cinnamon with ½ cup sugar. Serve warm.

Jelly Doughnut Rounds: Stir ½ cup jelly of your choice until smooth. Transfer jelly to a plastic baggie and snip off one corner to squeeze out jelly. Poke cooked doughnut round with end of a pointed knife and squirt in jelly.

NOTES

CKSTDF102-SS_16ESM1.indd 13-14 5/16/16 9:14 AM

1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

CKSTDF102-SS_16ESM1.indd 15-16 5/16/16 9:14 AM

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

1. **Lea todas las instrucciones antes de utilizar su artefacto.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice las agarraderas o perillas.
3. Para protegerse de una descarga eléctrica, no sumerja la unidad, cable o enchufes en agua u otros líquidos.
4. Cuando cualquier artefacto es utilizado cerca de niños, debe tomarse una supervisión estricta. Este artefacto no debe ser usado por niños.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando el aparato no está en uso y antes de limpiar. Permita enfriar antes de poner o remover las partes y antes de lavar el artefacto.
6. No opere ningún artefacto si el cable o el enchufe está dañado o el aparato no funcione adecuadamente, o haya sido dañado de alguna forma. Contacte el centro de servicios autorizados (vea garantía) para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante pueden causar incendios, choques eléctricos o lesiones
8. No lo utilice a la interperie.
9. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador o toque superficies calientes.
10. No coloque el artefacto sobre o cerca de hornillas de gas o eléctricas o en un horno recalentado.
11. Se debe tener un cuidado extremo al trasladar una freidora que contiene aceite caliente. Utilice siempre guantes de cocina o algún tipo de protección contra el calor.
12. Conecte siempre primero el cable eléctrico al aparato y luego al tomacorriente de la pared. Para desconectarlo, ponga el control en OFF (apagado) luego desenchufe el cable del tomacorriente de la pared.
13. No utilice este aparato para fines distintos a los recomendados.
14. Use only Model 500560-001 magnetic cord set with this product. The use of any other magnetic cord set may cause fire, electric shock, or injury.

15. Asegúrese que las agarraderas estén colocadas correctamente en la cesta y se bloqueen en su lugar antes de utlizar. Consulte las instrucciones detalladas de montaje en la página 4.
16. No utilice sin aceite.
17. No utilice un cable de extensión.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Esta freidora está equipada con un Sistema de Cable de Suministro de Energía exclusivo que incluye un cable magnéticamente diseñado desprendible para separarse de la unidad cuando se ejerce

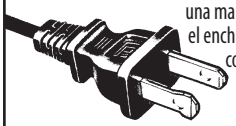
una fuerza determinada (Vea los detalles en la pag .5 en las instrucciones de uso apropiadas).

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropiezos de los cables largos.

En el interior del aparato no hay ninguna pieza que el usuario pueda reparar. No intente reparar este producto.fv

ENCHUFE POLARIZADO

Este artefacto cuenta con una clavija polarizada (una hojilla es mas ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe, simplemente colóquela al revés. Si aún así no encaja, contacte a un electricista calificado. De ninguna manera intente modificar esta medida de seguridad o modificar el enchufe. Si el enchufe queda flojo en el tomacorriente o el tomacorriente se recalienta no utilice ese tomacorriente.



Bienvenido

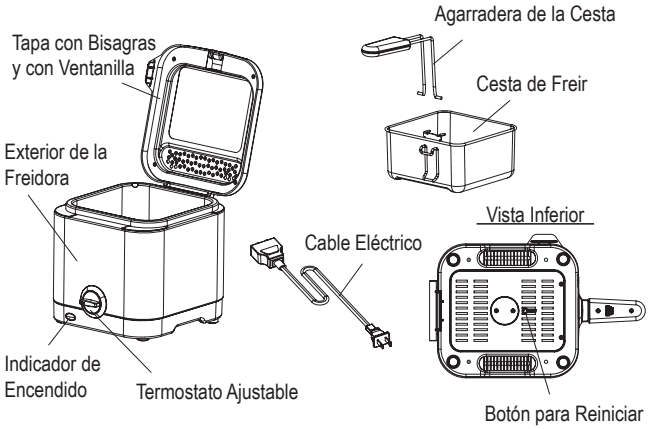
Felicitaciones por la compra de una freidora Oster®!

Antes de utilizar su freidora Oster® por primera vez, retire todos los materiales de embalaje del exterior y el interior de la freidora. Asegúrese de que la freidora esté desenchufada. Limpie la cesta de freír, la tapa y el depósito de aceite. Seque bien todas las piezas. Vea la sección de Cuidado y Limpieza para obtener más detalles.

PRECAUCIÓN: NO SUMERJA EL CABLE NI LA FREIDORA EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO!

CKSTDF102-SS_16ESM1.indd 17-18 5/16/16 9:14 AM

CONOZCA SU FREIDORA



PREPARACIÓN DE LA FREIDORA PARA SU USO

Antes de usarla por primera vez, retire todos los materiales de embalaje del exterior y el interior de la freidora. Asegúrese de que la freidora esté desenchufada y pásele un paño mojado jabonoso en la superficie exterior e interior. Seque bien todas las piezas. Vea la sección de Cuidado y Limpieza para obtener más detalles.

PRECAUCIÓN: No sumerja el cable, el enchufe ni la unidad en agua.

Instrucciones para Colocar la Cesta

1. Retire la agarradera y la cesta de freír del interior de la freidora.
2. Observe los ojales en el interior de la cesta.
3. Apriete las puntas de la agarradera por el medio.
4. Suelte las puntas dentro los ojales en el interior de la cesta.
5. Presione firmemente hacia abajo la agarradera para bloquearla en su lugar.

CONSEJOS PARA FREÍR

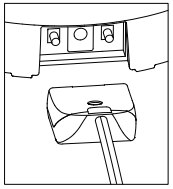
- Llene la unidad con aceite, únicamente entre las líneas que marcan el máximo y el mínimo de capacidad..
- Para conseguir los mejores resultados al freír, los alimentos deben estar rodeados de aceite. Un exceso de alimentos puede hacer que la temperatura del aceite se reduzca y que la comida quede "empapada".
- Los alimentos con algún tipo de cobertura (empanados, rebozados, etc.) son los más adecuados para freír. La cobertura actúa como capa protectora y mantiene la comida jugosa por dentro y crujiente por fuera.
- Antes de freír, remueva todos los cristales de hielo de los alimentos y seque el exceso con una toalla. El exceso de agua y de hielo pueden causar que el aceite salpique o se rebase.
- Para mejores resultados, descongele la comida 20 minutos antes de freír.
- Fría las comidas a la temperatura correcta para obtener mejores resultados. Esto evitará que su comida se queme y permitirá que tenga un color parejo y que esté crujiente.
- El pollo empacado, precocido y congelado, se cocina más rápido que la comida no cocida.

COMO USAR SU FREIDORA

PRECAUCION: Nunca encienda la freidora con el DEPÓSITO DE ACEITE vacío. Siempre utilice su freidora sobre un a superficie plana y resistente al calor

1. Adjunte el extremo magnético del cable directamente a la freidora (Ver Figura 1). Esto debe hacerse antes de enchufar el cable al tomacorriente de pared. El extremo magnético del cable está diseñado para entrar solamente de una manera. Asegúrese de que el lado con la escritura " ESTE LADO HACIA ARRIBA" (THIS SIDE UP) esté boca arriba.
2. Eche aceite de cocina en el Depósito de Aceite hasta que alcance el nivel entre las marcas de mínimo (MIN) y máximo (MAX) en el interior del depósito. NO LLENE POR DEBAJO NI EN EXCESO.

Figura 1



CKSTDF102-SS_16ESM1.indd 19-20 5/16/16 9:14 AM

3. Asegúrese de que la freidora esté apagada (OFF) e introduzca el enchufe en un tomacorriente AC de 120 voltios.
4. Gire la freidora a la posición deseada de temperatura. La luz indicadora de encendido se iluminará. La luz indicadora de Listo se encenderá cuando el aceite haya llegado a la temperatura pre-ajustada.
5. Coloque los alimentos dentro de la freidora, utilizando la cesta de freír de metal incluida (No apile los alimentos). Cierre la tapa de la freidora. Si la sobrecarga, bajará la temperatura del aceite, haciendo que los alimentos absorban mucho aceite y además se cocinen inadecuadamente.
6. Para saber tiempos de cocción, vea el cuadro de la pagina 21 o use el tiempo recomendado de su receta.
7. A medida que sus alimentos se fríen, abra la tapa y revuelva lentamente con un utensilio resistente al calor para evitar que los alimentos se peguen.
8. Una vez que el alimento tome el color y tostado deseado, utilizando la cesta de freír, levante y escurra . Coloque el alimento escurrido sobre varias capas de toallas de papel para absorber el exceso de aceite. Sazone al gusto. Para freír más porciones, repita los pasos 4, 5, 6, 7 y 8.

ADVERTENCIA: NO USE EL SISTEMA DE CABLE MAGNÉTICO DESPRENDIBLE PARA DESCONECTAR LA FREIDORA. SIEMPRE RETIRE PRIMERO EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE DE LA PARED PARA DESCONECTAR LA FREIDORA.

Use solo el juego de cable magnético Modelo 500560-001 con este producto. El uso de cualquier otro cable magnético podría causar fuego, choque eléctrico o lesión.

PRECAUCION: EL Cable Magnético desprendible debe usarse sólo para una separación accidental y no debe removerse durante la operación normal. Si el cable se desconecta, el usuario debe desenchufar inmediatamente el enchufe del tomacorriente de la pared y luego volver a conectar el cable magnético a la freidora y después al tomacorriente.

TIEMPOS PARA FREÍR Y TEMPERATURA

Los tiempos para freír en este cuadro son una guía y deben ser ajustados de acuerdo a las diferentes cantidades o grosores de los alimentos y de acuerdo a su propio gusto.

ALIMENTOS	TEMPERATURA	TIEMPO (MINUTOS)
TIRAS DE POLLO	375° F	5 to 8
PIEZAS DE POLLO, CON HUESO	360° F	18 to 20
PESCADO EMPANADO, FRESCO	320° F - 340° F	8 to 12
PAPAS FRITAS, CONGELADAS	375° F	5 to 8
BUÑUELOS	375° F	2 to 4
AROS DE CEBOLLA	375° F	4 to 5
LANGOSTINOS, EMPANADOS	375° F	4 to 5

CONSEJOS PARA EL USO Y ALMACENAJE DEL ACEITE

NOTA: No use aceites sazonados o con sabores tales como aceite de nueces, aceite de oliva, manteca o grasas debido a que tienen un punto de humo bajo. Utilice aceite vegetal, aceite puro de maíz, aceite de girasol, aceite de soya o aceite de canola debido a que estos aceites tienen un punto de humo alto. No se recomienda aceite de maní debido a que afecta el sabor significativamente.

- Nunca mezcle aceites cuando fría.
- El calor alto, el agua y las partículas de comida quemada cortan el punto de humo del aceite.
- Remplace el aceite si usted nota:
  - Humo excesivo a temperaturas normales
  - Pronunciado descoloramiento del aceite
  - Un olor rancio
  - Exceso de espuma alrededor de la comida frita
- El aceite se oscurece con el uso debido a que las moléculas del aceite y la comida se queman cuando son sometidas a altas y prolongadas

CKSTDF102-SS_16ESM1.indd 21-22 5/16/16 9:14 AM

temperaturas. Cuanto más use un aceite, más despacio se verterá. La viscosidad del aceite cambia debido al cambio en la estructura molecular del aceite. Cuando el humo aparece en la superficie del aceite antes de que la temperatura alcance los 375° F, su aceite ya no freirá efectivamente.

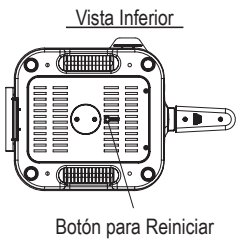
- Igualmente, cuando fría pollo fresco o congelado, use el aceite sólo una vez. Una gran cantidad de humedad se desprende cuando se fríe pollo, esto descompone el aceite y puede causar que el aceite se vuelva espumoso y haga descender el punto de humo del aceite.
- Filtrar el aceite con un filtro para aceite de cocina o un colador fino puede mantener el aceite mas fresco. Aunque guardar el aceite en el refrigerador podría extender la vida del aceite, no lo debe hacer. Este proceso de enfriar el aceite para después llevarlo a temperatura ambiente causa un salpicado excesivo durante el proceso de calentamiento.
- Guarde el aceite cubierto en un lugar frío y oscuro hasta tres meses. Revise el cambio en el color u olor, o espuma excesiva en el aceite antes de usar. Deseche el aceite si muestra alguna de estas características.

Reinicio del Botón de Protección por Sobrecalentamiento

El Reinicio del Botón de Protección por Sobrecalentamiento puede ser necesario si la unidad no se enciende al arrancar o si la unidad parece haber dejado de funcionar durante el uso.

1. Desenchufe la unidad del tomacorriente de pared.
2. Deje que la unidad se enfríe.
3. Retire cualquier aceite del interior de la freidora.
4. Usando un destornillador pequeño o un bolígrafo, presione suavemente el botón de reinicio en la parte inferior de la unidad, que se encuentra cerca del centro por la flecha. (Ver Figura 2)

Figura 2



CUIDADO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA: SIEMPRE GIRE LA PERILLA DE CONTROL A LA POSICIÓN OFF Y LUEGO DESENCHUFE EL CABLE DEL TOMACORRIENTE ANTES DE DESCONECTAR EL CABLE MAGNÉTICO.

PRECAUCIÓN:

- No sumerja el cable ni la freidora en agua o cualquier líquido.
- No mantenga conectado permanentemente el sistema removible de cable magnético de potencia al producto
- No clave alfileres u objetos afilados dentro de los huecos del conjunto de cables magnéticos.
- No use ningún tipo de esponjas de alambre para limpiar los contactos magnéticos

1. Ponga la unidad en OFF.
2. Desenchufe del tomacorriente y permita que la unidad se enfríe completamente.
3. Remueva el cable magnético del enchufe de la freidora.
4. Cuando la unidad se haya enfriado, vacíe el aceite. Si planea volver a utilizar el aceite, guarde la freidora cerrada con su tapa. (Vea los CONSEJOS PARA EL USO DE ACEITE Y COMO ALMACENARLO en la página 21).
5. Al cambiar el aceite, aproveche la oportunidad para limpiar el interior de la freidora. Abra la TAPA, bote el aceite cuidadosamente en un lugar adecuado; limpie el interior con papel de cocina para absorber el exceso de grasa. Lave el interior de la freidora y la cesta de freír con agua caliente jabonosa. Enjuague y seque bien. No utilice estropajos o limpiadores abrasivos de cocina.

CKSTDF102-SS_16ESM1.indd 23-24 5/16/16 9:14 AM

RECETAS

BUÑUELOS DE MANZANA

3 tazas de harina para todo uso
2 cditas. de polvo de hornear
½ cdita. de sal
1 taza de azúcar
1 huevo, ligeramente batido
4 cdas. de aceite para freír
1 cdita. de extracto de vainilla
Jugo de Naranja (⅓ de taza)
1 taza de trocitos de manzana

Precalentar el aceite a 375° F Combine la harina, polvo de hornear, sal y azúcar; ponga aparte. Combine el huevo, aceite y la vainilla. Mezcle muy bien los ingredientes secos y líquidos. Agregue el jugo de naranja y la manzana y mezcle bien. Con una cucharadita vaya echando la mezcla dentro del aceite caliente Fría alrededor de 2 minutos o hasta que estén crujientes y bastante dorados. Remueva de la grasa y escurra. Espolvoree con azúcar en polvo o con una mezcla de azúcar granulada y canela; sirva inmediatamente.

MEZCLA A BASE DE CERVEZA PARA PESCADO O POLLO

2 huevos (separados)
1 cda. de aceite o mantequilla
1 cdita. de sal
¼ cdita. pimienta negra molida
1 ⅓ taza de harina para todo uso
¾ taza de cervezar

Para pescado fresco precaliente el horno a 320° F .Paara pechugas de pollo deshuesadas, precaliente el aceite a 375° F. Bata las yemas de huevo con aceite/ mantequilla, sal y pimienta. Agregue alternadamente la cerveza y la harina a la mezcla. Bata bien los ingredientes y refrigérelas de 3 a 12 horas. Cuando usted esté lista para usar la mezcla, cuidadosamente agregue con movimientos envolventes las 2 claras de huevo batidas a punto de nieve. Aplaste un poco el pescado o las pechugas de pollo sin huesos. Cubra ligeramente con harina y después con la mezcla de cerveza. Para pescado, coloque el pescado en el aceite caliente y fria por 10 minutos o hasta que estén dorados. Para pollo, coloque el pollo en el aceite caliente por 8 minutos o hasta que esté dorado.

POLLO FRITO

1 Pollo para freír (2 ½. lbs.), cortado en trozos
1 1/2 tazas de harina para todo uso
1 cdita. de sal sazonada
¼ cdita de sal
1¼ de taza de leche

Precalentar el aceite a 360° F. Combine la harina y los aderezos secos. Pase las piezas de pollo por harina, luego leche y harina nuevamente. Fría por 20 min. o hasta que se doren y estén listos.

POLLO A LA KIEV

4 pechugas enteras de pollo deshuesadas y sin piel
1 cda. de cebolla picadita
1 cda. de perejil picadito
1½ cdita de sal
1 barrita de mantequilla o margarina
½ taza de harina
1 huevo batido
1 taza de pan rallado fino

Precalentar el aceite a 375° F. Coloque las pechugas de pollo entre dos pedazos de papel de envoltura de plástico. Golpéelas con un mazo de madera para aplanarlas hasta 1/4 de pulgada de grosor. Quite el plástico. Combine cebolla, perejil y sal y espolvoree sobre el pollo. Corte la mantequilla en 8 trozos. Coloque cada trozo de mantequilla sobre un extremo de pechuga sazonada. Enrolle como si fuera un rollo de mermelada, comenzando por el extremo con mantequilla, metiendo los bordes de la carne. Apriete bien para sellar. Asegúrelos con palillos de dientes. Espolvoree con harina, remoje en el huevo batido, después ruédelo sobre el pan rallado. Refrigere los rollitos de pollo (por lo menos 1 hora). Coloque el pollo que enrolló en una sola capa dentro de la cesta de freír. Baje la cesta y cocine por 5 minutos a 8 minutos o hasta que doren. Para probar si están listos, retire del aceite un pedazo de pollo. Cuando el tenedor entra con suavidad, el pollo ya esta listo.

CKSTDF102-SS_16ESM1.indd 25-26 5/16/16 9:14 AM

TORTITAS DE MAÍZ (HUSH PUPPIES)

1 ¾ tazas de harina de maíz

½ taza de harina para todo uso

¾ de cucharadita de bicarbonato de soda

½ cucharadita de sal

1 cucharadita de azúcar

½ cdita de sal de ajo

½ taza de de cebolla picadita

1 taza de "buttermilk"

1 huevo

Precaliente el aceite a 375° F. Cierna juntos los ingredientes secos. Agregue la cebolla. Combine el huevo con el "buttermilk", añada los ingredientes secos, revuelva hasta que la mezcla esté mojada. Con una cucharadita vaya echando la mezcla dentro del aceite caliente, friendo pocos a la vez . Voltee las tortitas de maíz una sola vez y fría hasta que estén dorados. Retire y escurra en papel absorbente.

ROSQUILLAS RÁPIDAS Y FÁCILES

1 Lata refrigerada de masa de galleta de "buttermilk"

Precalentar el aceite a 375° F. Tome cada galleta y aplástela suavemente con la palma de la mano. Con el dedo, oprímale un hueco en el centro de cada galleta para obtener la forma de rosquillas. Si desea, parta las galletas y enrolle la masa con las manos haciendo bolas para hacer rosquillas redondas más pequeñas . Con una cucharadita vaya echando la mezcla dentro del aceite caliente .Fría 2 minutos, volteándolas una vez. Remuévalas del aceite con una cuchara. Colóquelas en un plato con papel absorbente para escurrir.

Variaciones

Azúcar en polvo: Espolvoree con azúcar de confitería. Sirva caliente.

Glaseado: Combine ½ taza de azúcar de confitería con 2 cucharaditas de leche caliente y ½ cucharadita de vainilla. Espolvoree sobre las rosquillas frías.

Canela y Azúcar: Combine 2 Cucharadas de canela molida con ½ taza de azúcar. Sirva caliente.

Rosquillas de Mermelada: Revuelva ½ taza de mermelada de su gusto hasta que esté suave. Pase la mermelada a una bolsita y recortándole una esquina para exprimir la mermelada. Empuje la masa con la punta de un cuchillo y póngale un toque de mermelada.

NOTAS

CKSTDF102-SS_16ESM1.indd 27-28 5/16/16 9:14 AM

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo elimínará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que

es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.

CKSTDF102-SS_16ESM1.indd 29-30 5/16/16 9:14 AM