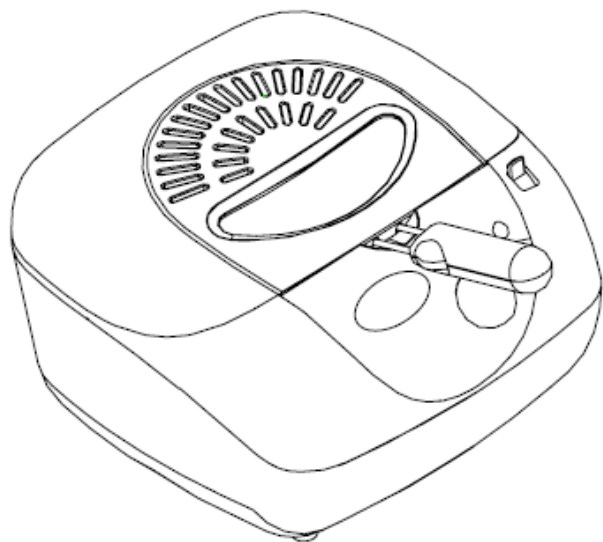


OWNER'S MANUAL



Electronic Deep Fryer Model KKF-155



CAUTION:

Before using this electronic deep fryer, read this manual and follow all its Safety Rules and Operating Instructions.

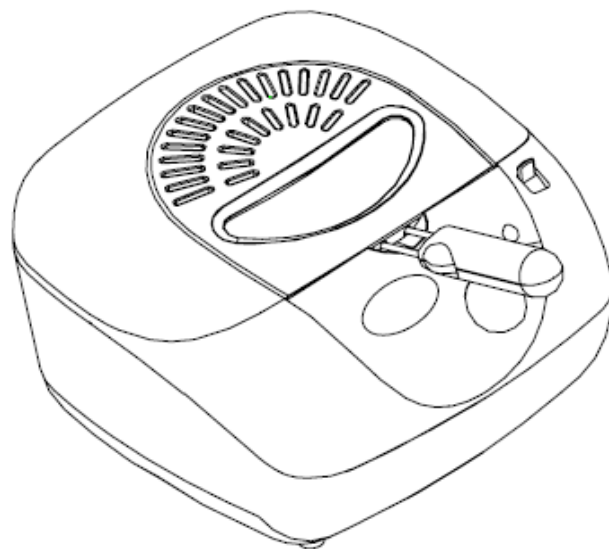
- Safety
- Operation
- Cleaning
- Cooking Charts
- Recipes
- Español, Pg. 15

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

Manual del Operador



Freidora Electrónica Modelo KKF-155



CUIDADO:

Antes de usar esta freidora electrónica, leer este manual y seguir todas sus reglas de seguridad e instrucciones de operación.

- Seguridad
- Operación
- Limpieza
- Cartillas para cocinar
- Recetas
- English, Pg. 1

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

SEARS WARRANTY

FULL ONE YEAR WARRANTY ON KENMORE Electronic Deep Fryer

If this Kenmore Electronic Deep Fryer fails due to a defect in material or workmanship within one year from date of purchase, Sears will replace it free of charge.

WARRANTY SERVICE

To obtain replacement under this warranty, return this Kenmore Electronic Deep Fryer to your nearest Sears Store in the United States.

This warranty only applies while the Kenmore Electronic Deep Fryer 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., Dept. 817WA, Hoffman Estates, IL 60179

Customer Service Department 1-800-798-7398

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

1. Read all instructions carefully before use.
2. Do not touch hot surfaces, always use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord and plugs in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near 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, has been dropped or damaged in any manner. Return the Electronic Deep Fryer to the nearest service facility for examination and repair.
7. Never plug in before unit is assembled or before oil is added to Oil Container.
8. Never overfill the fryer with oil. Fill only between the minimum and maximum levels, as indicated inside the oil container.
9. Be sure handle is properly assembled to the basket and locked in place. (See assembly instructions.)
10. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
11. Always insert heating element in the appliance before plugging into a wall outlet. To disconnect, press power button to turn the unit "Off" and then remove plug from wall outlet. Wait for the unit to cool completely before removing the heating element.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GARANTÍA DE SEARS

GARANTÍA TOTAL DE UN AÑO DE LA FREIDORA ELECTRÓNICA KENMORE

Si esta freidora fallase por algún defecto de materiales o de fabricación dentro del primer año a partir de su fecha de compra, Sears la reemplazará sin costo.

GARANTÍA DE SERVICIO

Para cambiar esta olla al amparo de la garantía, devuélvala a la tienda Sears más cercana en los EE.UU.

Esta garantía se aplica a esta freidora mientras se use en los EE.UU.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted también podría tener otros derechos que varían de un estado a otro.

Sears, Roebuck and Co., Dept. 817WA, Hoffman Estates, IL 60179

Customer Service Department 1-800-798-7398

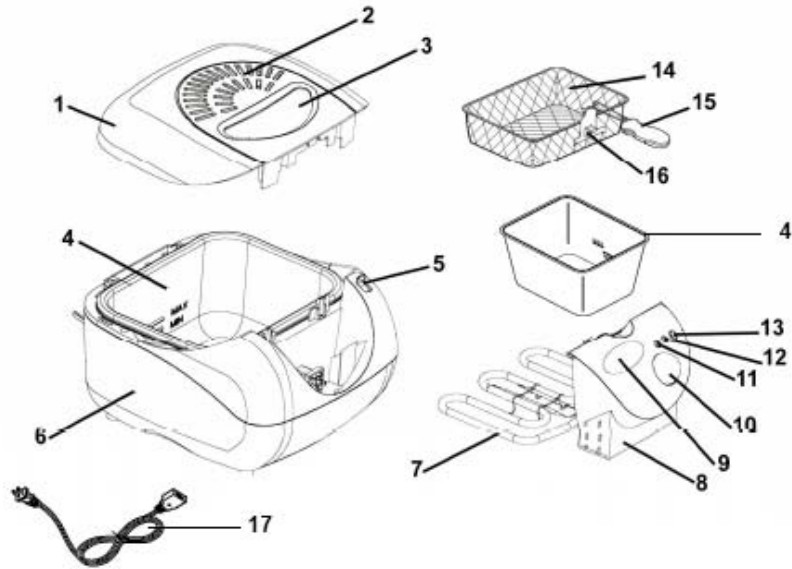
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar artefactos eléctricos siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Leer todas las instrucciones cuidadosamente.
2. No tocar las superficies calientes. Siempre agarrar de las asas y perillas.
3. Para proteger contra el riesgo de choque eléctrico, no sumergir el cordón, el enchufe ni la unidad en agua ni líquido alguno.
4. Se requiere supervisión estrecha cuando los niños usen cualquier artefacto o cuando se opere cerca de ellos.
5. Siempre desenchufar la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalarle o desmontarle piezas y antes de limpiarla.
6. No operar artefacto alguno que tenga el cordón o el enchufe dañado o después que hubiese funcionado mal o que se hubiese dañado de cualquier forma. Devolverla al servicentro más cercano para su revisión y reparación.
7. Nunca enchufar la unidad antes de ensamblarla o de echarle aceite a la tina.
8. Nunca sobrellenar de aceite. Llenar sólo hasta un nivel entre las marcas de "mínimo" y "máximo" indicadas en el interior de la tina.
9. Cerciorarse que el asa esté instalada correctamente en la canastilla y asegurada en posición. (Ver las instrucciones de ensamblaje.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar riesgos o lesiones.
11. Siempre insertar primero el elemento calentador en el artefacto antes de enchufarlo al tomacorriente. Para sacar el elemento calentador, primero apagar la unidad presionando el botón interruptor y después desenchufar la freidora del tomacorriente y esperar que enfrie completamente antes de sacar el elemento calentador.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

GETTING TO KNOW YOUR DEEP FRYER

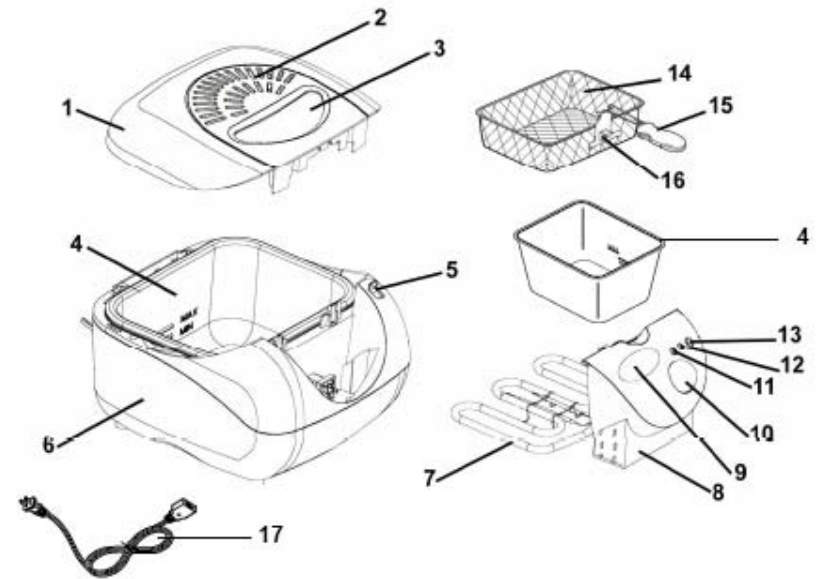


- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Removable Cover | 9. LED Display Screen |
| 2. Filter | 10. Temperature & Timer Control Knob |
| 3. Viewing Window | 11. Ready Indicator Light |
| 4. Oil Container | 12. Reset Button |
| 5. Cover Release Button | 13. Start (Power) Button |
| 6. Cool Touch Exterior | 14. Frying Basket |
| 7. Heating Elements | 15. Frying Basket Handle |
| 8. Removable Control Panel
with Heating Element | 16. Oil Draining Hook |
| | 17. "Break Away" Power Cord |

Technical Specifications

Voltage: 120V., 60Hz.
 Power: 1700 Watts
 Oil Capacity: Min. 7 cups (1.75 Liters)
 Max. 12 cups (3 Liters)

FAMILIARIZÁNDOSE CON LA FREIDORA



- | | |
|--|---|
| 1. Tapa desmontable | 9. Visualizador digital |
| 2. Filtro | 10. Perilla de control de temperatura y del
temporizador |
| 3. Ventana | 11. Luz indicadora de estar lista |
| 4. Tina de aceite | 12. Botón de reinicialización |
| 5. Botón de seguro de la tapa | 13. Botón interruptor |
| 6. Casco exterior frío al tacto | 14. Canastilla de freír |
| 7. Elementos calentadores | 15. Asa de la canastilla de freír |
| 8. Panel de control desmontable
con elemento calentador | 16. Gancho colgador para drenar aceite |
| | 17. Cordón eléctrico separable |

Especificaciones Técnicas

Voltaje: 120V., 60Hz.
 Potencia: 1700 Wats
 Capacidad de aceite: Mín. 7 tazas (1,75 Litros)
 Máx. 12 tazas (3 Litros)

OPERATION INSTRUCTIONS

Temperature Settings

The following cooking times reflect only the approximate time needed to fry one basket 1/2 full. The exact time may be different depending on actual quantity, personal cooking preferences, size and thickness of pieces, etc... In general, use lower settings for delicate foods (vegetables, fish) and higher settings for frozen foods, French Fries and Chicken.

Food	Cooking Time	Temp.
French Fries	6-9 minutes	375°F
Fish Fillets	3-5 minutes	320°F
Chicken Fingers	6-8 minutes	350°F
Chicken Pieces	13-20 minutes	350°F
Fried Zucchini	3 minutes	320°F
Fried Mushrooms	3 minutes	320°F
Onion Rings	3 minutes	320°F
Donuts	3-5 minutes	350°F
Apple Beignets	4 minutes	350°F
Shrimp	4-6 minutes	320°F

To Store or Reuse Cooking Oil

- Make sure the Deep Fryer is unplugged and the oil has cooled (approximately 2 hours) before attempting to clean or store the Deep Fryer.
- The oil does not need to be changed after each use. We do not recommend storing and reusing oil that was used for frying high protein foods such as poultry, fish or other meats. When oil is mainly used to fry potatoes and is filtered after each use, it can be used 8 to 10 times. However, do not use the same oil for longer than 6 months.

- To filter the oil, first make sure the oil has cooled and then empty the oil from the Oil Container into a storage container or bottle. (Fig. 8) Wash and dry the Oil Container and basket. To reuse, refill the Oil Container with the oil, pouring the oil through a wire strainer or paper filter. (Fig. 9)



Fig. 8

Storing used oil



Fig. 9

Filtering used oil

Cleaning Instructions

WARNING: Always press the "Start/Stop" Button to stop the heating element from heating and remove the plug from the wall socket before cleaning. Allow the Deep Fryer and the oil to cool completely (approximately 2 hours) before cleaning. Never immerse the Control Panel, cord, plug or main enclosure in water or any other liquid.

- Please read and follow all instructions in this manual for best results with your Deep Fryer.
- Never immerse the Control Panel, cord, plug or main enclosure in water or any other liquid.
- Do not place the Control Panel, cord, plug or main enclosure in the dishwasher.
- Clean the Control Panel and main enclosure only with a damp cloth.
- The Oil Container, Frying Basket and Cover can be washed in the top rack of the dishwasher. To remove the cover, open it and lift it straight up.
- Do not use any type of abrasive pad or steel wool to clean the Power Cord magnetic socket.
- Do not use alcohol or cleaning solutions to clean Deep Fryer

INSTRUCCIONES PARA OPERAR

Graduación de Temperatura

Los siguientes tiempos de cocción reflejan únicamente el tiempo necesario para freír con la canastilla llena hasta la mitad. El tiempo exacto puede diferir dependiendo de la cantidad, preferencias personales, tamaño y espesor de las piezas, etc. En general graduar a temperaturas más bajas para alimentos delicados (verduras, pescados) y más altas para alimentos congelados (papas fritas, pollo).



Fig. 8

Guardado del aceite usado



Fig. 9

Filtrado del aceite usado

Alimento	Minutos de Cocción	Temp. °F / °C
Papas fritas	6 a 9	375/190
Filetes de pescado	3 a 5	320/160
Palillos de pollo	6 a 8	350/177
Piezas de pollo	13 a 20	350/177
Zapallitos fritos	3	320/160
Champiñones fritos	3	320/160
Anillos de cebolla	3	320/160
Donuts, buñuelos, picarones	3 a 5	350 / 177
Beignets de Manzana	4	350 / 177
Camarones	4 a 6	320 / 160

Para Guardar o Reutilizar el Aceite

- Asegurarse que la freidora esté desenchufada y que el aceite se haya enfriado. (aproximadamente 2 horas) antes de intentar vaciar el aceite o limpiar la unidad.
- No es necesario cambiar el aceite después de cada uso. En general, el aceite se contamina rápidamente cuando se frien alimentos con proteínas (aves, carnes, pescados). Cuando el aceite se usa principalmente para freír papas, el mismo aceite puede reutilizarse de 8 a 10 veces; sin embargo, el mismo aceite no debe usarse por más de 6 meses.
- Para filtrar el aceite, cerciorarse que se haya enfriado antes de vaciarlo a un contenedor o botella de aceite (Fig. 8). Lavar y secar la tina para aceite y la canastilla de freír. Verter el aceite en la tina haciéndolo pasar por un colador de malla de alambre o de papel filtrante. (Fig. 9)

Instrucciones para Limpiar

ADVERTENCIA: Siempre presionar el botón interruptor "Start/Stop" para apagar el elemento calentador y desenchufar la freidora del tomacorriente. Permitir que la freidora y el aceite se enfrien completamente (aprox. 2 horas) antes de limpiarla. Nunca sumergir el panel de control, el cordón, el enchufe, ni el casco de la freidora en agua ni líquido alguno.

- Para mejores resultados en el uso de la freidora, leer y seguir todas las instrucciones en este manual.
- Nunca sumergir el panel de control, el cordón, el enchufe ni el casco de la freidora en agua ni otro líquido; ni colocarlos dentro del lavavajillas.
- Limpiar el panel de control y el caso de la freidora sólo con un paño húmedo.
- La tina de aceite, la canastilla freidora y la tapa pueden lavarse en la repisa superior del lavavajillas. Para desmontar la tapa, abrirla y tirar de ella derecho hacia arriba.
- No usar tipo alguno de almohadillas abrasivas o lana de acero para limpiar el enchufe hembra magnético para el cordón.
- No usar alcohol ni soluciones limpiadoras para limpiar la freidora.