

Cuisinart®

INSTRUCTION AND
RECIPE BOOKLET



Cuisinart® 3.4-Quart Deep Fryer

CDF-170

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the Instruction Book carefully before using.

CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Important Safety Tips.....	3
Parts and Features	4
Operating Instructions.....	5
Changing the Timer Battery	6
Cleaning and Maintenance.....	6
Safety Features.....	6
Deep-Frying Guide	7
Tips and Hints	8
Frying Frozen Foods	8
Filtering and Changing the Oil.....	8
Recipes	9
Warranty.....	12

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. 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. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
4. To protect against electric shock, do not immerse control panel, cord, plug or deep fryer in water or other liquids.
5. This appliance is not for use by children. Close supervision is necessary when any appliance is used near children or individuals with certain disabilities.
6. Never leave appliance unattended when it is connected to the power outlet.
7. Always attach breakaway cord to appliance first, then plug into wall outlet. To disconnect, turn the knob to Standby, then remove plug from wall outlet.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance

to the nearest Cuisinart Authorized Service Facility for examination, repair or adjustment.

9. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Do not operate under cabinets.
14. The appliance will automatically shut off if operation exceeds 12 minutes without oil. If this occurs, resetting of the appliance is required.
15. If appliance still does not function after following reset instructions, please contact a Cuisinart Certified Consumer Service Center for assistance.
16. Be sure handles are properly attached to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.
17. Do not use this appliance for other than its intended use.
18. Periodically check for looseness of screws or nuts and retighten them.
CAUTION: Overtightening can result in stripping of screws or nuts or cracking of handle or feet.
19. Do not exceed 60 minutes ON time within a period of 2 hours.
20. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

IMPORTANT SAFETY TIPS

1. Always keep lid closed while deep fryer is cooking food. Use basket handle to raise and lower basket. After removing lid, always raise basket out of hot oil, rest on basket hook and allow food to drain for 10 to 20 seconds.
2. BEWARE OF STEAM WHEN OPENING LID.
3. Wet food should be dried first with paper towels. Remove loose ice from frozen foods. Close the lid when frying. Beware of oil splattering when food is put into the oil.
4. Keep appliance at least 4 inches away from walls or other objects during operation. Do not place any objects on top of appliance while it is operating.
5. Be sure oil container is filled to at least the minimum oil level. Do not fill above the maximum. Do not operate appliance without oil or with an insufficient amount of oil. Never pour oil into heated oil container.
6. Do not operate this appliance if the lid and the oil container are not completely dry.
7. Keep this fryer out of reach of children while in use and away from edges of countertops, where it could be pulled off or pushed over by children.
8. DO NOT use any solid/hydrogenated oil, olive oil, grapeseed oil, shortening or lard in this deep fryer. DO NOT MIX OILS as they may have different smoke points. USE GOOD QUALITY oil that has a smoke point of 420°F or higher.

CAUTION: To prevent damage to countertop or tabletop finish, use a nonflammable, heat-resistant coaster or placemat between the appliance and the countertop or tabletop surface. Never place on carpet, furniture, or other combustible materials.

BREAKAWAY CORD AND POLARIZED PLUG

This appliance features a breakaway cord and polarized plug (one blade is wider than the other).

The breakaway cord is designed to quickly disconnect from the appliance when a pulling force is applied.

NOTE: The breakaway cord can fit into the appliance in only one direction. Please refer to printing on the cord connector that states “This Side Up.” To reduce the risk of electric shock, a polarized plug is featured. This plug is intended to fit only into a polarized outlet. If the plug does not fit 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 manner.

Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off,” then remove plug from wall outlet.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

CAUTION: A short power-supply cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord.

EXTENSION CORD USE

An extension cord or longer detachable cord is not recommended for use with deep fryers.

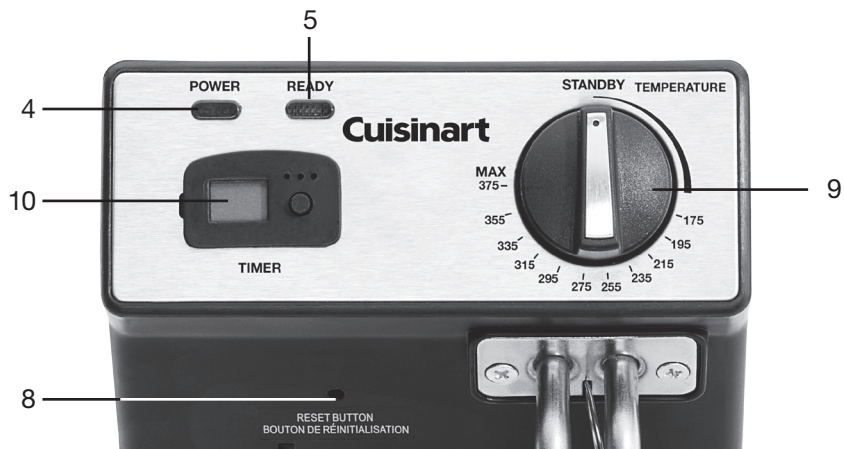
ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate. It should be operated on an electrical circuit that is free from other appliances. If you are not sure of the reason for overloading or cannot find a separate circuit, contact a qualified electrician.

This appliance is for 120 volts only and should not be used with a converter.

PARTS AND FEATURES

1. Lid
2. Basket with Collapsible Handle
3. Heating Element
4. Power ON Indicator Light
5. Oil Ready Indicator Light
6. Oil Container
7. Brushed Stainless Steel Body
8. Reset Button
9. Temperature Control Knob
10. Digital Timer



2



6



3



1



7

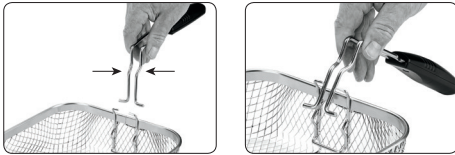
BEFORE THE FIRST USE

Remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from your deep fryer. Be sure all parts (listed in Parts and Features) of your new appliance have been included before discarding any packaging materials. You may want to keep the box and packing materials for use at a later date.

Before using your Cuisinart® 3.4-Quart Deep Fryer for the first time, remove any dust from shipping by wiping the base with a moist cloth. Thoroughly clean the oil container, lid and basket. The oil container, lid and basket are dishwasher safe. Never immerse the appliance in water; water must not be allowed to penetrate the interior of the appliance.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Lift off lid covering oil container.
2. Remove basket from oil container. Attach handle to basket by squeezing posts and assembling as in diagram.



3. Insert the control panel into the stainless steel body as seen below.
NOTE: The immersion heating element will not heat up unless the control panel is correctly installed.



4. Pour approximately 3.4 quart of good quality vegetable, corn, canola, soybean, or peanut oil into reservoir until it reaches a level between the MIN and MAX marks inside the container. **DO NOT OVER- OR UNDER-FILL. DO NOT MIX OILS.**
5. Put lid on deep fryer. Make sure the temperature control knob is on Standby.
6. Attach breakaway cord to the back of the appliance, then plug into outlet.
7. When unit is plugged in, power light will turn on.
8. Set the temperature control knob to the desired temperature. The Oil Ready light will turn green once the oil has reached the desired temperature.
9. Remove lid and put food into basket. Lower basket into oil and replace lid.
CAUTION: Oil is hot. Please use caution when placing food into hot oil.
10. To set timer, press until desired frying time appears. Time will flash twice and then go solid to start countdown process. Timer will count down in minutes. The timer will countdown in seconds for the last minute. When the time is reached, the fryer will beep several times and show 00 in the display. To cancel, press button and reprogram timing. Maximum frying time is 60 minutes.
CAUTION: The timer will not turn off when the programmed time is completed.
11. When recommended frying time has elapsed, raise the basket to see if the food has reached the desired golden color. If the food is done, carefully lift and hang basket on edge of the oil reservoir. Allow oil to drain 10 to 20 seconds. Remove basket, and place cooked food onto absorbent paper towels.
NOTE: To preserve oil quality, do not add additional salt or spices to the food until after it has been removed from the fryer.
12. When cooking is finished, turn temperature control knob to Standby. Unplug the breakaway cord from the wall outlet before detaching from the appliance.

CHANGING THE TIMER BATTERY

1. Insert flat-head screw-driver or similar object into opening at left side of timer (located on the control panel) and push up to release the timer housing.
2. Once timer housing has been removed, turn upside down and remove battery cover. Replace with a L1154 button cell battery.
3. Place timer housing back into control panel.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Always unplug appliance, detach the breakaway cord and let the oil cool down to room temperature before cleaning.
2. Remove lid.
3. Lift out basket.
4. The control panel should never be immersed in water or other liquids. Before first use, clean the outer surface of the heating element with a damp cloth containing mild soap solution or clean water.
5. Once the oil has cooled, line a sieve with cheesecloth. Grasp each side of the removable oil container and lift upward. Pour the oil through the sieve and strain the used oil through it to remove food particles, crumbs and impurities. This process is safe to repeat 3 or 4 times without the oil deteriorating.
6. The frying basket should be hand-washed before first use and should be seasoned with oil before going into the dishwasher for the first time. Lid, oil container and frying basket are dishwasher safe. Dry parts thoroughly after cleaning.
7. The stainless steel body is submersible and should be washed by hand with warm, soapy water.
8. Ensure that both the lid and the oil container are completely dry after washing and before use.
9. After cleaning, reassemble oil container, heating element, basket and lid onto deep fryer. The heating element must be seated properly or appliance will not operate.

10. **WARNING:** When cleaning, use care – under-edge of deep fryer is sharp.
11. For storage, basket handle can be folded down to fit inside container.
12. Tip: For ease in cleaning, wipe control panel with damp microfiber cloth. Microfiber cloths are available in most kitchenware stores.

NOTE: Oil staining on the heating element and oil container can be easily cleaned with a plastic scrubbing pad.

13. **NEVER PUT THE CONTROL PANEL IN WATER OR OTHER LIQUIDS TO CLEAN.** Wipe it with a damp cloth or sponge. Do not use abrasive cleansers, which could scratch the surface.

Any other servicing should be performed by an Authorized Service Representative.

SAFETY FEATURES

The Cuisinart® 3.4-Quart Deep Fryer is equipped with the following features to ensure safety:

- Safety Interlock – The control panel/heating element must be properly seated or deep fryer will not operate.
- Breakaway Cord – The cord is designed to quickly disconnect from the appliance when a pulling force is applied.
- Thermostat Overload Protection – Your Cuisinart® 3.4-Quart Deep Fryer is equipped with thermostat overload protection. If the unit heats up beyond the recommended temperature level, the deep fryer will automatically turn off. To reset, unplug the unit from the wall outlet and allow it to cool down. Remove the control panel and heating element from the unit.

CAUTION: The heating element is extremely hot. Allow it to cool thoroughly before removing it.

- You will find a reset button on the front of the control panel below the controls. Using a toothpick or another long, thin object, push the reset button and replace the control panel.

NOTE: The unit will not work if the control panel is not properly mounted. Plug the unit back in, turn on and continue use. If the unit still does not operate, repeat the steps above or call a Cuisinart Certified Customer Service Center for assistance.

DEEP-FRYING GUIDE: Fresh or Uncooked Foods

Fresh indicates food prepared from a recipe or purchased fresh, not precooked. Read package label to determine if prepared, packaged foods are NOT precooked. If frozen, do not thaw; place foods directly from package into preheated oil. If there are ice granules around prepared foods, set pieces on a paper towel and pat dry. Moist vegetables will cause the oil to splatter.

Frying times may vary because of food temperature, quantity and size of pieces. Best results are obtained when food is cooked in small batches and the size of pieces is uniform. Check deep-fried foods at the shortest times given; deep-fry until fully cooked.

Low heat 325°F

Turkey thighs, bone-in, skin-on	20–22 min.
Turkey breast, bone up, skin down	30–35 min.
Breaded eggplant	5–6 min.
Breaded portobello mushrooms	4½–5 min.

Medium heat 350°F

Frozen chicken nuggets	5½–6 min.
Breaded chicken tenders	3½–4½ min.
Breaded, boneless chicken breasts	5½–6 min.
Breaded bone-in pork chops	7½–8 min.
Egg rolls	5 min.
Chimichangas	7–7½ min.
Large shrimp	1–2 min.

High heat 375°F

Red potato chips	2–3 min.
Yam potato chips	2–2½ min.
American fries	5–6 min.
Thin french fries	3–3½ min.
Thick french fries	3½–4 min.
Curly french fries	4½–5 min.

DEEP-FRYING GUIDE: Precooked Foods

Foods listed in this chart are breaded and cooked prior to packaging. If frozen, do not thaw; place foods directly from package into preheated oil. If there are frozen ice granules around precooked foods, set pieces on a paper towel and pat dry.

Use this chart as a guide to deep-frying times. Best results are obtained when food is cooked in small batches and the size of pieces is uniform. Check deep-fried foods at the shortest times given; deep-fry until heated through.

Low heat 325°F

Onion rings	5–6 min.
-----------------------	----------

Medium heat 350°F

Chicken tenders	5½–6 min.
Chicken nuggets	3–4 min.
Chicken pieces	7–8 min.
Small mushrooms	2½–3 min.
Medium shrimp	2–2½ min.
Small shrimp pops	1–2 min.

High heat 375°F

Large or fantail shrimp	1–2 min.
Mozzarella sticks	2–3 min.
Halibut fish fillets	3–3½ min.
Halibut fish balls	2–3 min.

TIPS AND HINTS

- When cooking foods dipped in fresh batter, first lower basket. Using tongs, add food directly to oil. Use basket to lift out food when finished cooking.
- Sort or cut food into pieces of uniform size. All the food will then be cooked in the same amount of time. To reduce splattering, remove excess moisture or ice from food.
- The oil does not need to be changed after each use. In general, the oil will be tainted rather quickly when frying food containing a lot of protein (such as poultry, meat or fish). When oil is mainly used to fry potatoes and it is filtered after each use, it can be used an additional 4 to 6 times. However, do not use the oil for longer than 6 months.
- Once the oil has cooled, line a sieve with cheesecloth. Grasp each side of the removable oil container and lift upward. Pour the oil through the sieve and strain the used oil through it to remove food particles, crumbs and impurities. This process is safe to repeat 3 or 4 times without the oil deteriorating.
- It is important to follow the temperature recommendation for every recipe. If the temperature is too low, the fried food absorbs oil. If the temperature is too high, a crust quickly forms on the outside while the inside remains uncooked.
- For best results, drop freshly sliced food into basket one piece at a time.

FRYING FROZEN FOODS

- Due to their extremely low temperature, frozen foods inevitably lower the temperature of the oil. For best results, do not overload the basket with frozen foods.
- Follow the instructions on the frozen food package for cooking time and temperature.
- Frozen foods are frequently covered with a coating of ice crystals, which should be removed before frying. Lower the basket very slowly into the oil in order to ensure that oil does not boil over.

FILTERING AND CHANGING THE OIL

- **WARNING:** Always remove the plug from wall socket before cleaning. Allow the Cuisinart® 3.4-Quart Deep Fryer and the oil to cool completely (approximately 2 hours) before cleaning or storing. Never immerse the deep-fryer body control panel, cord or plug in water or any other liquids.
- The oil does not need to be changed after each use. In general, the oil will be tainted rather quickly when frying food containing a lot of protein (such as poultry, meat or fish). When oil is mainly used to fry potatoes and it is filtered after each use, it can be used an additional 4 to 6 times.
- Once the oil has cooled, line a sieve with cheesecloth. Grasp each side of the removable oil container and lift upward. Pour the oil through the sieve and strain the used oil through it to remove food particles, crumbs and impurities. This process is safe to repeat after 3 or 4 times without the oil deteriorating.
- Used oil can be successfully stored in a cool, dark place for up to a month in a clean, airtight container. Refrigeration or freezing increases the oil's lifespan by several months. However, do not use the oil for longer than 6 months. **DO NOT STORE THE OIL IN THE DEEP FRYER.** Add a little fresh oil each time you reuse the oil.

Any other servicing should be performed by a Certified Customer Service Representative.

TIPS FOR FRYING

Heat oil to 375°F unless recipe specifies otherwise. A cube of bread should brown in approximately 60 seconds. Correct temperature is extremely important. If the temperature is too high, breads will brown before the insides have cooked; if it is too low, the bread will absorb the fat and become soggy and greasy.

Cook only as much as will float easily in the oil. Too much added to the Cuisinart® 3.4-Quart Deep Fryer will cause the temperature to drop, and the food will be difficult to turn. Turn bread when it rises to the top of the oil, taking care not to pierce it. Lift cooked breads from the fryer; allow them to drain in the basket for a moment, then place on paper towels to drain.

RECIPES

Applesauce Spice Doughnuts	9
Hush Puppies	10
Spicy Buffalo Wings	10
Blue Cheese Dressing	10
Fried Calamari	10
Herbed Beer-Batter Onion Rings	11
Better than Fast-Food French Fries	11
Crispy Chicken Fingers	12
Honey Mustard Sauce	12

Applesauce Spice Doughnuts

Makes about 16 doughnuts

- 2 $\frac{1}{3}$** cups unbleached, all-purpose flour, divided
- 2** teaspoons baking powder
- $\frac{1}{4}$ teaspoon salt
- $\frac{1}{2}$ teaspoon cinnamon
- $\frac{1}{8}$ teaspoon ground allspice
- Pinch freshly grated/ground nutmeg
- $\frac{1}{2}$ cup granulated sugar
- 1** tablespoon, plus **1** teaspoon vegetable shortening
- $\frac{2}{3}$ cup applesauce
- 1** large egg
- Vegetable oil for frying
- Flour for dusting
- Powdered or granulated sugar for dusting

Using a whisk, blend together the flour, baking powder, salt and spices in a medium bowl; reserve. Put the sugar and shortening in a large bowl. With an electric mixer on low speed, beat to blend and break up the shortening. Add the applesauce and egg; beat until smooth. Add the flour mixture in two additions and blend on medium speed until mixed. Cover dough and chill for at least 1 hour.

Divide dough into two equal portions. Place one portion of dough on a generously floured surface and dust with flour. Roll out to $\frac{1}{2}$ -inch thickness. Cut dough with a floured doughnut cutter and place doughnuts on a waxed-paper-lined baking sheet or tray. Repeat with remaining dough. Re-roll scraps and repeat.

Heat vegetable oil in Cuisinart® 3.4-Quart Deep Fryer until it reaches 375°F. Carefully lower 3 doughnuts into the hot oil – do not overcrowd! Fry on each side, about 1 $\frac{1}{2}$ to 2 minutes, turning with a slotted spoon or wire skimmer. Remove and drain on layered paper towels. Pat gently to remove any excess oil and sprinkle with desired amount of sugar.

Hush Puppies

Makes about 12 to 20 pieces

- Oil for frying**
- 1 cup cornmeal**
- ¼ teaspoon salt**
- ⅛ teaspoon baking soda**
- 2 tablespoons finely chopped white or green onion**
- 2 tablespoons, plus 2 teaspoons buttermilk**
- 3 tablespoons, plus 2 teaspoons water**

Heat oil in the Cuisinart® 3.4-Quart Deep Fryer until it reaches 375°F. While the oil is heating, make the Hush Puppy batter.

Combine cornmeal, salt and baking soda in a medium bowl. Stir in onion. Add buttermilk and water – stir just to moisten the dry ingredients. Form into rounded tablespoonfuls, drop carefully into the hot oil and fry until golden brown, turning once with a slotted spoon or wire skimmer. Remove from the oil. Drain on layers of paper towels. Serve immediately.

Spicy Buffalo Wings

Makes 16 pieces

- 8 chicken wings**
- ⅓ cup unsalted butter, melted**
- 3 to 6 tablespoons “Louisiana-style” hot sauce**
- 2 teaspoons cider vinegar**
- Oil for frying**
- Blue Cheese Dressing and celery sticks, carrot sticks, Zucchini sticks**

Cut wing tips from wings and discard or reserve for making chicken stock. Split each wing at the joint and cut through so there are 2 pieces from each wing. Rinse and dry completely. In a large bowl, combine the melted butter, hot sauce and cider vinegar and stir until completely blended.

Heat oil until it is 375°F. Put half the wings into the Cuisinart® 3.4-Quart Deep Fryer and cook until browned and crispy, about 12 to 15 minutes. Remove wings; drain briefly on layered

paper towels. Then stir hot, crispy wings into the hot sauce mixture. Repeat with remaining wings. Serve hot with cold vegetable sticks and Blue Cheese Dressing.

Note: If you have some guests who do not appreciate hot and spicy, fry the wings as instructed and toss with your favorite BBQ sauce or honey mustard sauce. For “super-hot” strength wings, add additional hot sauce along with the Louisiana-style hot sauce.

Blue Cheese Dressing

- ½ cup mayonnaise (regular or lowfat)**
- ½ cup sour cream (regular or lowfat)**
- ½ cup crumbled blue cheese**
- 1 teaspoon finely chopped garlic**
- ¼ cup finely chopped parsley**
- 1 to 2 tablespoons finely chopped onion**
- 1 tablespoon fresh lemon juice**

Put all ingredients in a bowl and stir well to blend. Cover and refrigerate for at least 30 minutes before serving to allow flavors to blend.

Fried Calamari

Makes about 3 servings

- 1½ pounds cleaned calamari, including some tentacles**
- Vegetable oil for frying**
- 1⅓ cups unbleached, all-purpose flour**
- 2 teaspoons finely chopped parsley**
- ¾ teaspoon granulated garlic powder**
- ¾ teaspoon each: kosher salt and freshly ground pepper**
- Marinara sauce for dipping**
- Fresh lemon wedges for garnish**

Rinse and drain the calamari; place on thick layers of paper towels, pressing and blotting them completely dry with another layer of paper towels on top. Cut the bodies into ½-inch rings, and cut tentacles into halves or quarters if large. Heat oil to 360°F in the Cuisinart® 3.4-Quart Deep Fryer. Preheat the oven to 500°F. Line two cookie sheets with parchment paper.

Put the flour, parsley, granulated garlic, salt and pepper into a jumbo, resealable food storage bag. Working with about a quarter of the calamari at a time, drop calamari into the bag, seal and shake. Squeeze the sides of the bag to completely coat the calamari. Take care that the pieces are individually coated and not stuck together. Remove from the bag and place on a baking sheet lined with plastic wrap. Repeat until all the calamari have been coated evenly with flour mixture.

Gently add calamari to hot oil, about 1 to 1½ cups at a time, trying to let all the pieces drop in separately. Do not crowd the calamari, because crowding will drop the temperature of the oil. The calamari will be pale golden and just cooked in about 40 to 60 seconds. Do not overcook – they will become tough. Lift the calamari out, using a slotted spoon or metal skimmer, and drain in a single layer on prepared cookie sheets. Repeat with the remaining calamari. When all the calamari have been fried, reheat them in the 500°F oven for several minutes. Sprinkle lightly with a little more salt, and serve with warm marinara sauce for dipping.

Herbed Beer-Batter Onion Rings

Makes 2 to 4 servings

¾ cup, plus 2 tablespoons lager or ale
1 cup unbleached, all-purpose flour
½ cup chopped fresh parsley
1 tablespoon chopped fresh thyme
1 teaspoon finely chopped fresh garlic
¾ teaspoon kosher salt
1 to 2 onions (about 1 pound total)
Flour for dusting
Vegetable oil for frying
Kosher salt for sprinkling

In a medium bowl, whisk the beer into the flour until smooth. Stir in the parsley, thyme and garlic. Let batter stand 30 minutes. Stir in salt. Cut onion crosswise into ½-inch thick slices. Remove and discard skin, stem and root ends. Separate slices into rings. Toss lightly with flour.

Heat the vegetable oil in the Cuisinart® 3.4-Quart Deep Fryer until it reaches 375°F. Working with about 4 or 5 rings at a time, dip each ring into batter, and allow excess to drip off. Carefully lower coated onion rings into deep fryer, one at a time. Fry until golden, turning as needed, about 1 to 2 minutes. Lift out with tongs and place on layered paper towels to drain. Sprinkle with kosher salt while hot, and serve.

Better than Fast-Food French Fries

Makes about 6 servings

2 Peanut or vegetable oil for frying
russet potatoes
Kosher salt and freshly ground
pepper to taste

Heat the oil in the Cuisinart® 3.4-Quart Deep Fryer to 325°F.

Cut potatoes into french fry-cut uniform sticks (about 6mm x 6mm) or into slices ¼ inch or less thick. As you cut, put the potatoes in a bowl of ice water to keep them from turning brown.

Drain and dry the potato strips completely and thoroughly. They cannot be at all wet, or the oil will spatter and spit. Fry the potatoes in small batches. Cook for about 3 minutes, remove and drain on layers of paper towels.

Increase temperature of oil to 375°F. In small batches again, fry the potatoes for a second time, this time about 4 minutes, until golden and crispy. Drain on fresh layers of paper towels. Season to taste and serve immediately.

Seasoning suggestions: herb blends, Cajun or Creole seasonings, and chili powder.

Crispy Chicken Fingers

Makes 6 servings

- 3** **tablespoons kosher salt**
- 3** **tablespoons brown sugar**
- 1** **cup boiling water**
- 12** **ice cubes**
- 4** **skinless, boneless chicken breast halves**
- 1** **cup unbleached, all-purpose flour**
- ½** **teaspoon kosher salt**
- ¼** **teaspoon freshly ground pepper**
- ¼** **teaspoon paprika**
- ¼** **teaspoon granulated garlic powder**
- Oil for frying**
- ¾** **cup buttermilk or regular milk**

Combine salt, sugar and boiling water in a medium-large, heatproof bowl. Stir until sugar and salt are completely dissolved. Add ice. Cut chicken into ½ x 2-inch strips. Place cut chicken in the chilled brine mixture and refrigerate for 30 to 60 minutes.

Combine the flour with the salt, pepper, paprika and granulated garlic in a shallow bowl; reserve.

When ready to cook, drain chicken and pat completely dry. Heat oil in Cuisinart® 3.4-Quart Deep Fryer to 375°F. Dip the drained and dried chicken strips in buttermilk and roll in flour mixture to coat well. Place the strips on a plate. Carefully place the chicken strips in the hot oil in batches. Cook, turning once, for about 3 to 4 minutes per side. Drain on layers of paper towels and serve with Honey Mustard Sauce.

Honey Mustard Sauce

- ½** **cup honey**
- ¼** **cup Dijon mustard (regular or grainy)**

Blend honey and mustard to make honey mustard sauce.

LIMITED THREE-YEAR WARRANTY (U.S. and Canada ONLY)

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® 3.4-Quart Deep Fryer that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners.

We warrant that your Cuisinart® 3.4-Quart Deep Fryer will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase. We recommend that you visit our website, www.cuisinart.com for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

If your Cuisinart® 3.4-Quart Deep Fryer should prove to be defective within the warranty period, we will repair it, or if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, simply call our toll-free number 1-800-726-0190 for additional information from our Consumer Service Representatives, or send the defective product to Consumer Service at Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose \$10.00 for shipping and handling of the product.

Please pay by check or money order made payable to Cuisinart (California residents need only supply proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions).

NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty. Please be sure to include your return address, daytime phone number, description of the product defect, product model number (located on bottom of product), original date of

purchase, and any other information pertinent to the product's return.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type.

The retail store shall then, at its discretion, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If the above two options do not result in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty.

California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair, or if necessary, replacement, by calling our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such products under warranty.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART PRODUCT

If you are experiencing problems with your Cuisinart product, we suggest that you call our Cuisinart Service Center at 1-800-726-0190 before returning the product for service. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

Your Cuisinart® 3.4-Quart Deep Fryer has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as by use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or

other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and the product is still under warranty.

Trademarks or service marks of third parties used herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

©2016 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Printed in China

16CE016447

IB-13938-ESP

Cuisinart®

INSTRUCCIONES Y
LIBRO DE RECETAS



Freidora de 3.25 L Cuisinart®

CDF-170

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto,
siempre lea cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Consejos de seguridad importantes	3
Piezas y características	4
Instrucciones de operación	5
Cómo cambiar la pila del temporizador	6
Limpieza y mantenimiento	6
Mecanismos de seguridad	6
Pautas de fritura	7
Consejos y sugerencias	8
Alimentos congelados	8
Cambio del aceite	8
Recetas	9
Garantía	12

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**

- Desconecte el aparato cuando no está en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- No toque las superficies calientes; utilice el mango o las perillas.
- Para reducir el riesgo de electrocución, no ponga el aparato, el panel de control, el cable o la clavija en agua u otro líquido.
- Este aparato no debe ser usado por niños. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
- Nunca descuide ni abandone el aparato mientras está conectado.
- Siempre conecte el cable al aparato antes de conectarlo a la toma de corriente. Siempre ponga el control de temperatura sobre "STANDBY" antes de desconectar el aparato.

- No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados o proveídos por el fabricante presenta un riesgo de incendio, electrocución o heridas.
- No lo utilice en exteriores.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
- No haga funcionar el aparato debajo de un armario/gabinete.
- El aparato se apagará automáticamente después de 12 minutos si la cuba está vacía. Si esto ocurriera, lo tendrá que reiniciar.
- Si el aparato no funciona después de reiniciarlo, comuníquese con un centro de servicio autorizado.
- Asegúrese de que el mango de la cesta esté seguramente sujeto a esta (véase las instrucciones de ensamblaje).
- No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
- Asegúrese regularmente de que los tornillos y las tuercas estén bien apretados. De no ser así, apriételos.
PRECAUCIÓN: no apriete demasiado los tornillos y las tuercas; esto podría dañar el mango o los pies del aparato.
- No utilice el aparato durante más de 60 minutos dentro de un período de 2 horas.
- No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

CONSEJOS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. Mantenga la tapa cerrada durante el uso. Sirvase del mango para levantar y bajar la cesta. Después de retirar la tapa, alce la cesta, cuélguela del gancho y deje que el aceite escurra por 10–20 segundos.
2. **TENGA CUIDADO AL ABRIR LA TAPA PORQUE SALDRÁ VAPOR CALIENTE.**
3. Seque los alimentos mojados con papel absorbente antes de freírlos. Elimine los cristales de hielo que a veces cubren los alimentos congelados. Mantenga la tapa cerrada durante el uso. Sumerja la cesta en el aceite muy lentamente para evitar las salpicaduras.
4. Coloque el aparato a una distancia mínima de 4 pulgadas (10 cm) de los muros y otros objetos. No ponga ningún objeto encima del aparato mientras está funcionando.
5. El nivel de aceite debe hallarse siempre dentro de las marcas de referencia mínima y máxima. No llene el depósito/la cuba más allá de la línea de llenado máximo "MAX". No utilice la freidora sin aceite o con una cantidad insuficiente de aceite. Nunca vierta aceite en la freidora cuando la cuba está caliente.
6. Cerciórese de que la cuba y la tapa estén completamente secas antes de encender el aparato.
7. Mantenga la freidora fuera del alcance de los niños y aléjela del borde de la mesa o de la encimera, para evitar que niños la puedan jalar o hacer caer.
8. No utilice aceite sólido/hidrogenado, aceite de oliva, aceite de semilla de uva, manteca de cerdo, o manteca vegetal en esta

freidora. NO COMBINE ACEITES, ya que varios tipos de aceite pueden tener puntos de humeo diferentes. UTILICE ACEITE DE BUENA CALIDAD, con punto de humeo de 420 °F (215 °C) o más.

PRECAUCIÓN: para no lastimar la superficie de la mesa o de la encimera, le recomendamos que coloque la freidora encima de un salvamantel resistente al calor. Nunca coloque el aparato sobre alfombra, muebles u otros materiales inflamables.

CABLE CON CONECTOR MAGNÉTICO Y ENCHUFE POLARIZADO

El cable de este aparato está dotado de un conector magnético y una clavija polarizada (una pata es más ancha que otra).

El conector magnético ha sido diseñado para desconectarse rápidamente con un simple tirón.

NOTA: el conector se podrá conectar de una sola manera. El lado marcado "This side up" debe apuntar hacia arriba. Para reducir el riesgo de electrocución, el cable está dotado de una clavija polarizada. Esta clavija se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entrara en la toma de corriente, invírtela. Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla.

Siempre conecte el cable al aparato antes de enchufar este en la toma de corriente. Siempre apague el aparato ("OFF") antes de desconectarlo.

USO DE EXTENSIONES

PRECAUCIÓN: el cable proveído con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.

USO DE EXTENSIONES

No se recomienda utilizar una extensión eléctrica con este aparato.

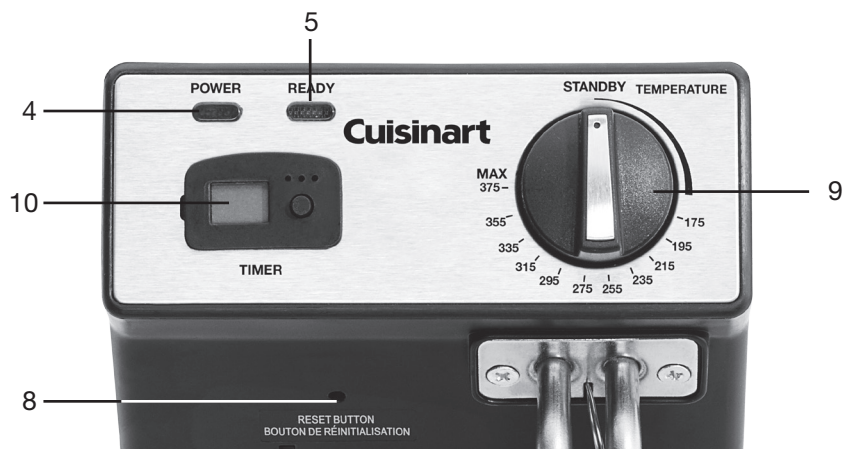
RIESGO DE SOBRECARGA ELÉCTRICA

Conectar varios aparatos sobre el mismo circuito eléctrico puede provocar una sobrecarga eléctrica. Le recomendamos que conecte la freidora sobre un circuito eléctrico separado. Si no halla un circuito separado, o si no sabe por qué ocurre una sobrecarga eléctrica, comuníquese con un electricista.

Conecte el cable a una toma de corriente de 120 V solamente; no utilice el aparato con un convertidor de voltaje.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Tapa
2. Cesta con mango plegable
3. Resistencia
4. Luz de encendido
5. Luz de listo
6. Cuba
7. Carcasa de acero inoxidable cepillado
8. Botón de reinicio
9. Control de temperatura
10. Temporizador digital



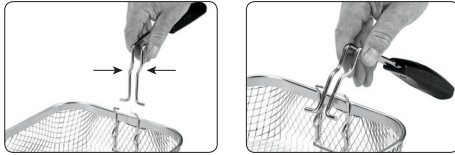
ANTES DEL PRIMER USO

Retire el aparato del material de embalaje y quite las etiquetas promocionales pegadas en su cuerpo. Asegúrese de que todas las piezas descritas en la sección "Piezas y características" estén incluidas. Le aconsejamos que guarde el material de embalaje.

Antes de usar el aparato por primera vez, límpielo con un paño ligeramente humedecido para quitar el polvo acumulado durante el transporte. Lave cuidadosamente la cuba, la tapa y la cesta. Nota: la tapa y la cesta son aptas para lavavajillas. Nunca sumerja el aparato en agua, ni permita que agua ingrese en su interior.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Retire la tapa.
2. Retire la cesta de la cuba. Instale el mango de la cesta, según se describe a continuación.



3. Instale el panel de control sobre la carcasa de acero inoxidable, según se enseña a continuación.

NOTA: la freidora no se pondrá en marcha a menos que el panel de control esté debidamente instalado.



4. Eche aproximadamente 3.25 litros de aceite vegetal de buena calidad (maíz, soya o maní)

en la cuba. El nivel de aceite debe hallarse siempre dentro de las marcas de referencia mínima y máxima. **NO SOBRELLENE NI LLENE DE MENOS LA CUBA. NO COMBINE ACEITES.**

5. Cierre la tapa. Asegúrese de que el control de temperatura esté sobre "STANDBY".
6. Conecte el cable a la freidora, y luego a la toma de corriente.
7. La luz de encendido se encenderá.
8. Elija el nivel de temperatura deseado. La luz de listo (verde) se encenderá cuando el aceite alcance la temperatura óptima para freír.
9. Retire la tapa y coloque los alimentos en la cesta. Baje la cesta en el aceite y cierre la tapa de la freidora.
PRECAUCIÓN: el aceite está extremadamente caliente; tenga sumo cuidado al colocar los alimentos en este.
10. Para fijar el tiempo de cocción, presione el botón del temporizador hasta que el tiempo deseado aparezca en la pantalla. El tiempo parpadeará dos veces y la cuenta regresiva empezará, primero en minutos, y luego en segundos durante el último minuto de cocción. Al final del tiempo programado, la unidad emitirá varios pitidos y "00" aparecerá en la pantalla. Para cambiar el tiempo fijado, oprima el botón del temporizador y programe el tiempo otra vez. El tiempo máximo es de 60 minutos.

PRECAUCIÓN: el aparato NO se apagará automáticamente al final del tiempo programado.

11. Al final del tiempo de cocción recomendado, abra la tapa y alce la cesta para averiguar si los alimentos están fritos. Si los alimentos están listos, cuelgue la cesta del gancho. Permita que el aceite se escurra por 10-20 segundos. Coloque los alimentos sobre papel absorbente para absorber el exceso de aceite.

NOTA: para mantener el aceite limpio, le recomendamos que no sazone los alimentos hasta después de haberlos sacado de la freidora.

12. Para apagar el aparato, ponga el control de temperatura en la posición "STANDBY". Desconecte el cable de la toma de corriente, y luego del aparato.

CÓMO CAMBIAR LA PILA DEL TEMPORIZADOR

1. Introduzca la punta de un destornillador plano u otro objeto semejante en la abertura a la izquierda del temporizador, y presione para abrir el cuerpo del temporizador.
2. Una vez abierto el cuerpo del temporizador, voltee este y abra el compartimiento de la pila. Reemplace la pila usada por una pila de botón L1154.
3. Vuelva a instalar el temporizador sobre el panel de control.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Siempre desconecte el cable y permita que el aceite se enfríe antes de limpiar el aparato.
2. Saque la tapa.
3. Alce la cesta.
4. Nunca sumerja el panel de control en agua u otro líquido. Limpie el panel de control y la superficie externa de la resistencia con un paño ligeramente humedecido con agua o una solución de detergente suave con agua.
5. Filtre el aceite frío con un colador forrado con una estopilla. Agarre la cuba por las asas y álcela. Vacíe el aceite en el colador; la estopilla filtrará el aceite, eliminando las partículas de alimentos, las migajas y las impurezas. Puede repetir seguramente este proceso 3–4 veces sin que el aceite se deteriore.
6. Lave la cesta a mano antes del primer uso. Después del primer uso, la cesta se podrá lavar en el lavavajillas. La tapa, la cuba y la cesta son aptas para lavavajillas. Seque todas las piezas cuidadosamente después de lavarlas.
7. Lave la carcasa de acero inoxidable a mano, en agua jabonosa tibia.
8. Asegúrese de que la tapa y la cuba estén completamente secas antes de usar el aparato.
9. Vuelva a instalar la cuba, la resistencia, la cesta y la tapa tras lavar y secarlas. Nota: la freidora no se pondrá en marcha a menos que el panel de control esté debidamente instalado.

10. **ADVERTENCIA:** tenga cuidado al lavar la carcasa; la parte de abajo tiene aristas vivas.
11. El mango de la cesta puede doblarse para caber adentro de la misma.
12. Consejo: se le hará más fácil limpiar el panel de control con un paño de microfibra (disponible en la mayoría de las tiendas de artículos de cocina).

NOTA: las manchas de aceite sobre la resistencia y la cuba pueden eliminarse fácilmente con un estropajo de plástico.

13. **NUNCA SUMERJA EL PANEL DE CONTROL EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.** Límpielo con un paño o una esponja ligeramente humedecida. No utilice limpiadores abrasivos; esto puede rayar la superficie.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

MECANISMOS DE SEGURIDAD

Para su tranquilidad, la freidora digital de 3.25 L Cuisinart® viene equipada con los mecanismos de seguridad siguientes:

- Seguro de encendido – La freidora no se pondrá en marcha a menos que el panel de control esté debidamente instalado.
 - Conector magnético – El conector magnético ha sido diseñado para desconectarse rápidamente con un simple tirón.
 - Dispositivo de protección contra sobrecarga – Apaga automáticamente el aparato en caso de sobrecalentamiento. Si esto ocurriera, desenchufe el aparato y permita que se enfríe. Retire el panel de control y la resistencia.
- PRECAUCIÓN:** la resistencia estará muy caliente; permita que se enfríe completamente antes de retirarla.
- El botón de reinicio se encuentra sobre el panel de control, bajo los controles. Oprima el botón de reinicio con un palillo u otro objeto largo y fino, luego regrese el panel de control en su lugar.

NOTA: el aparato no se pondrá en marcha a menos que el panel de control esté debidamente instalado. Enchufe la freidora para seguir friendo. Si la freidora no se pusiera en marcha después de

reiniciarla, comuníquese con un centro de servicio autorizado.

PAUTAS DE FRITURA

Alimentos frescos

Los alimentos frescos son alimentos que no han sido precocidos; pueden estar frescos o congelados. Lea la etiqueta en los paquetes para cerciorarse que los alimentos NO están precocidos. Si están congelados, no los descongele antes de freírlos. Si están cubiertos con hielo, séquelos con un papel absorbente antes de freírlos para evitar las salpicaduras.

El tiempo de fritura puede variar según la temperatura de los alimentos, la cantidad y el tamaño de los pedazos. Para obtener resultados óptimos, fría pocos pedazos a la vez y asegúrese de que los pedazos sean uniformes en tamaño. Verifique el grado de cocción de los alimentos después del tiempo más corto y siga friéndolos si es necesario.

Calor bajo (325 °F/160 °C)

Muslos de pavo (con hueso y piel) . . . 20–22 min
Pechuga de pavo (piel abajo) 30–35 min
Berenjena empanizada 5–6 min
Hongo Portobello empanizado
. 4½–5 min

Calor mediano (350 °F/180 °C)

“Nuggets” de pollo congelados 5½–6 min
Trocitos de pollo empanizados 3½–4½ min
Pechuga de pollo empanizada (deshuesada) 5½–6 min
Chuletas de cerdo empanizadas. 7½–8 min
Rollitos chinos 5 min
Chimichangas 7–7½ min
Camarones grandes 1–2 min

Calor alto (375 °F/190 °C)

Chips de papas rojas 2–3 min
Chips de ñames 2–2½ min
Papas fritas gruesas con piel 5–6 min
Papas fritas finas 3–3½ min
Papas fritas gruesas 3½–4 min
“Rizos” de papas fritas 4½–5 min

PAUTAS DE FRITURA

Alimentos preparados/ precocidos

Los alimentos preparados a continuación son alimentos que han sido empanizados y precocidos antes de ser empaquetados. Si están congelados, no los descongele antes de freírlos. Si están cubiertos con hielo, séquelos antes de freírlos

El tiempo de fritura puede variar. Para obtener resultados óptimos, fría pocos pedazos a la vez y asegúrese de que los pedazos sean uniformes en tamaño. Verifique el grado de cocción de los alimentos después del tiempo más corto y siga friéndolos si fuera necesario.

Calor bajo (325 °F/160 °C)

Aros de cebolla 5–6 min

Calor mediano (350 °F/180 °C)

Trocitos de pollo 5½–6 min
“Nuggets” de pollo 3–4 min
Pedazos de pollo 7–8 min
Champiñones 2½–3 min
Camarones medianos 2–2½ min
Camarones pequeños 1–2 min

Calor alto (375 °F/190 °C)

Camarones grandes o gambas 1–2 min
Palitos de Mozzarella 2–3 min
Filetes de mero 3–3½ min
Croquetas de mero 2–3 min

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- Para freír alimentos rebozados en mezcla líquida, baje la cesta primero. Coloque los alimentos en el aceite usando pinzas. Tras freír los alimentos, alce la cesta para retirarlos del aceite.
- Fría alimentos o pedazos uniformes en tamaño; de esta manera, estarán listos al mismo tiempo. Para evitar las salpicaduras de aceite, seque los alimentos mojados con papel absorbente y elimine los cristales de hielo que a menudo cubren los alimentos congelados antes de ponerlos en la freidora.
- No se necesita cambiar el aceite después de cada uso. Por lo general, los alimentos ricos en proteínas, como el pollo, la carne o el pescado suelen contaminar más el aceite. Si utiliza la freidora principalmente para freír alimentos como papas, podrá usar el mismo aceite 4–6 veces seguidas. Sin embargo, no utilice el mismo aceite por más de 6 meses.
- Filtre el aceite frío con un colador forrado con una estopilla. Agarre la cuba por las asas y álcela. Vacíe el aceite en el colador; la estopilla filtrará el aceite, eliminando las partículas de alimentos, las migajas y las impurezas. Puede repetir seguramente este proceso 3–4 veces sin que el aceite se deteriore.
- Siempre utilice el nivel de temperatura recomendado en la receta. Si la temperatura está muy baja, los alimentos absorberán mucho aceite. Si la temperatura está muy alta, los alimentos no serán bien fritos por dentro.
- Ponga los alimentos frescos en la cesta un pedazo a la vez.

ALIMENTOS CONGELADOS

- Por su temperatura, los alimentos congelados producen una notable disminución de la temperatura del aceite. Para obtener resultados óptimos, no sobrellene la cesta.
- Siempre siga las instrucciones del paquete.
- Elimine los cristales de hielo que a menudo cubren los alimentos congelados antes de freírlos. Sumerja la cesta en el aceite muy lentamente para evitar su ebullición.

CÓMO FILTRAR Y CAMBIAR DEL ACEITE

- **ADVERTENCIA:** siempre desenchufe el aparato antes de limpiarlo. Permita que el aceite se enfríe completamente (durante aproximadamente 2 horas) antes de limpiar o guardar la freidora. Nunca sumerja la carcasa, el panel de control, el cable o la clavija en agua u otro líquido.
- No se necesita cambiar el aceite después de cada uso. Por lo general, los alimentos ricos en proteínas, como el pollo, la carne o el pescado suelen contaminar más el aceite. Si utiliza la freidora principalmente para freír alimentos como papas, podrá usar el mismo aceite 4–6 veces seguidas.
- Filtre el aceite frío con un colador forrado con una estopilla. Agarre la cuba por las asas y álcela. Vacíe el aceite en el colador; la estopilla filtrará el aceite, eliminando las partículas de alimentos, las migajas y las impurezas. Puede repetir seguramente este proceso 3 o 4 veces sin que el aceite se deteriore.
- El aceite usado se podrá guardar en un recipiente hermético durante hasta un mes, en un lugar fresco y oscuro. También se puede refrigerar o congelar, para que dure varios meses. Sin embargo, no utilice el mismo aceite por más de 6 meses. **NO GUARDE EL ACEITE EN LA CUBA DE LA FREIDORA.** Agregue un poco de aceite fresco cada vez que fría.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

CONSEJOS PARA FREÍR PAN

Caliente al aceite a 375 °F (190 °C), a menos que la receta especifique otra temperatura. Para averiguar si el aceite está listo, eche un trocito de pan adentro; este debería dorarse en aproximadamente 60 segundos. La temperatura del aceite es muy importante. Si no está lo suficientemente caliente, la masa absorberá demasiado aceite; si está muy alta, la masa no se freirá por dentro.

Fría pocos alimentos a la vez; esto mantendrá la temperatura del aceite y permitirá voltear los alimentos fácilmente. Voltee los alimentos cuando lleguen a la superficie del aceite, teniendo cuidado de no perforarlos. Retire los alimentos fritos de la freidora, permita que se escurran por unos segundos, y luego póngalos sobre papel absorbente.

RECETAS

Rosquillas fritas (“donuts”) de compota de manzana y especias.	9
Buñuelos de maíz “hush puppies”.	10
“Alitas” de pollo picantes.	10
Aderezo de queso azul	10
Calamares fritos	10
Aros de cebolla en “tempura” de cerveza y hierbas	11
Papas fritas crujientes	11
Tiras de pollo crujientes.	12
Salsa de mostaza y miel	12

Rosquillas fritas (“donuts”) de compota de manzana y especias

Rinde aproximadamente 16 rosquillas

- 2¹/₃** tazas (335 g) de harina común
- 2** cucharaditas de polvo de hornear
- ¼** cucharadita de sal
- ½** cucharadita de canela en polvo
- ⅓** cucharadita de pimienta de Jamaica en polvo
- 1** pizca de nuez moscada rallada
- ½** taza (100 g) de azúcar granulada
- 1** cucharada + 1 cucharadita (20 g) de manteca vegetal
- ⅓** taza (155 ml) de compota de manzana
- 1** huevo grande
- Aceite vegetal para freír**
- Harina para espolvorear**
- Azúcar glasé o granulado para espolvorear**

Colocar la harina, el polvo de hornear, la sal y las especias en un tazón mediano; revolver y reservar. Poner el azúcar y la manteca en un tazón grande. Revolver con una batidora de mano, a velocidad baja. Agregar la compota de manzana y el huevo, y batir hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar la harina, en dos veces, mezclando a velocidad mediana. Cubrir y refrigerar por 1 hora o más.

Dividir la masa en dos porciones iguales. Poner una porción sobre una superficie enharinada y espolvorear con harina. Estirar la masa con un rodillo hasta que tenga ½ pulgada (1.5 cm) de espesor. Cortar 12 rosquillas con un cortador de rosquillas enharinado y ponerlas sobre una placa para horno forrada con papel encerado. Repetir con el resto de la masa. Volver a estirar la masa restante y repetir.

Calentar el aceite a 375 °F (190 °C). Colocar, con mucho cuidado, no más de 3 rosquillas en el aceite caliente. Freír por 1½–2 minutos por lado (voltear con una espumadera). Retirar del aceite y colocar sobre varias capas de papel absorbente. Eliminar el exceso de aceite con papel absorbente y esparcir la cantidad deseada de azúcar encima.

Croquetas de maíz “hush puppies”

Rinde aproximadamente 12–20 porciones

- Aceite para freír**
- 1 **taza (125 g) de harina de maíz**
 - ¼ **cucharadita de sal**
 - ⅓ **cucharadita de bicarbonato de sodio**
 - 2 **cucharadas de cebolleta (“green onion”) o cebolla blanca finamente picada**
 - 2 **cucharadas + 2 cucharaditas (20 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
 - 3 **cucharadas + 2 cucharaditas (40 ml) de agua**

Calentar el aceite a 375 °F (190 °C). Mientras está calentando, preparar la masa.

Revolver la harina de maíz, la sal y el bicarbonato, en un tazón mediano. Agregar la cebolla. Agregar el suero de leche y el agua y revolver ligeramente, justo hasta incorporar los ingredientes. Echar cuidadosamente cucharadas de la mezcla en el aceite y freír hasta dorarse, volteando una vez con una espumadera. Retirar del aceite. Colocar sobre varias capas de papel absorbente para absorber el exceso de aceite. Servir inmediatamente.

“Alitas” de pollo picantes

Rinde 16 porciones

- 8 **alas de pollo**
 - ⅓ **taza (75 g) de mantequilla sin sal, derretida**
 - 3–6 **cucharadas (45–90 ml) de salsa picante de Luisiana (cajún)**
 - 2 **cucharaditas de vinagre de sidra de manzana**
- Aceite para freír**
- Salsa para mojar de queso azul, bastoncitos de apio, zanahoria y calabacín crudos**

Cortar las puntas de las alas y tirar (o reservar para preparar caldo de pollo). Cortar cada ala al nivel de la articulación, para conseguir dos

“alitas”. Enjuagar y secar bien. Revolver la mantequilla derretida, la salsa picante y el vinagre, en un tazón grande.

Calentar el aceite a 375 °F (190 °C). Colocar la mitad de las alitas en la freidora y freír durante 12–15 minutos, hasta dorarse. Retirar del aceite y eliminar el exceso de aceite con papel absorbente. Bañar las alitas calientes en la salsa picante. Repetir con el resto de las alitas. Servir caliente con salsa de queso azul y crudités.

Nota: para preparar “alitas” que no pican, usar salsa barbacoa o salsa de miel y mostaza en vez de salsa cajún. Para preparar “alitas” súper picantes, añadir salsa picante a la salsa cajún.

Aderezo de queso azul

- ½ **taza (120 ml) de mayonesa (regular o baja en grasa)**
- ½ **taza (120 ml) de crema agria (regular o baja en grasa)**
- ½ **taza (70 g) de queso azul desmenuzado**
- 1 **cucharadita de ajo finamente picado**
- ¼ **taza (15 g) de perejil fresco picado**
- 1–2 **cucharadas de cebolla finamente picada**
- 1 **cucharada de jugo de limón fresco**

Mezclar todos los ingredientes. Cubrir y refrigerar por 30 minutos o más antes de servir para combinar los sabores.

Calamares fritos

Rinde aproximadamente 3 porciones

- 1½ **libras (680 g) de calamares limpios (algunos con tentáculos)**
- Aceite vegetal para freír**
- 1⅓ **tazas (165 g) de harina común**
 - 2 **cucharaditas de perejil finamente picado**
 - ¾ **cucharadita de ajo en polvo**
 - ¾ **cucharadita de sal kosher**
 - ¾ **cucharadita de pimienta recién molida**
- Salsa marinara (para mojar)**
- Pedazos de limón (para decorar)**

Enjuagar y secar completamente los calamares, colocándolos entre varias capas de papel absorbente. Cortar los calamares en rodajas de ½ pulgada (1.5 cm) y partir los tentáculos largos en dos o cuatro. Calentar el aceite a 360 °F (180 °C). Precalentar el horno a 500 °F (260 °C). Forrar dos bandejas con triple capa de papel sulfurizado.

Colocar la harina, el perejil, el ajo, la sal y la pimienta en una bolsa de plástico hermética grande. Colocar un cuarto de los calamares en la bolsa, cerrar y agitar para rebozar completamente los calamares. Asegurarse de que los pedazos no estén pegados. Retirar de la bolsa y disponer sobre una placa para horno forrada con papel film/plástico. Repetir con el resto de los calamares.

Freír 1–1½ taza (200–250 g) de calamares a la vez, echando los pedazos en el aceite uno por uno. Para mantener la temperatura del aceite, no freír demasiados calamares al mismo tiempo. Freír los calamares durante 40–60 segundos, hasta dorarse. No cocer mucho o se pondrían duros. Retirar los calamares del aceite con una espumadera y disponerlos sobre una de las bandejas forradas con papel absorbente. Repetir con el resto de los calamares. Después de terminar, recalentar los calamares en el horno durante varios minutos. Sazonar con un poco de sal y servir con salsa marinara.

Aros de cebolla en “tempura” de cerveza y hierbas

Rinde 2–4 porciones

- ¾ **taza + 2 cucharadas (180 ml) de cerveza rubia o clara**
- 1 **taza (125 g) de harina común**
- ½ **taza (30 g) de perejil fresco picado**
- 1 **cucharada de tomillo fresco picado**
- 1 **cucharada de ajo finamente picado**
- ¾ **cucharadita de sal kosher**
- 1–2 **cebollas grandes**
- Harina para espolvorear**
- Aceite vegetal para freír**
- Sal kosher para sazonar**

Poner la harina en un tazón mediano; agregar la cerveza y batir hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar el perejil, el tomillo y el ajo. Dejar reposar durante 30 minutos. Agregar la sal; revolver. Cortar las cebollas a lo ancho en rodajas de ½ pulgada (1.5 cm). Pelar y tirar la piel y las raíces. Separar las rodajas en aros. Rebozar ligeramente en harina.

Calentar el aceite a 375 °F (190 °C). Freír 4 o 5 aros a la vez, de la manera siguiente: mojar los aros en la mezcla y dejar escurrir. Colocar los aros en el aceite, uno por uno. Freír durante 1–2 minutos, hasta dorarse. Retirar del aceite con pinzas y colocar sobre varias capas de papel absorbente. Sazonar aún calientes con sal kosher y servir.

Papas fritas crujientes

Rinde aproximadamente 6 porciones

- aceite vegetal o aceite de maní para freír**
- 2 **papas “Russet”**
- Sal kosher y pimienta recién molida, a gusto**

Calentar el aceite a 325 °F (160 °C).

Cortar las papas en bastones de aproximadamente 5 mm x 5 mm o en rodajas de ¼ pulgada (5 mm) o menos de espesor. Colocar las papas cortadas en agua helada para que no ennegrezcan.

Ecurrir y secar bien. Es muy importante que las papas estén bien secas, para que el aceite no salpique. Freír en varias veces, durante 3 minutos. Retirar del aceite y colocar sobre varias capas de papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

Subir la temperatura a 375 °F (190 °C). Freír una segunda vez durante aproximadamente 4 minutos, hasta que estén bien doradas y crujientes. Colocar sobre papel absorbente limpio para absorber el exceso de aceite. Sazonar a gusto y servir inmediatamente.

Condimentos sugeridos: hierbas, especias estilo cajún o oriollo, chile en polvo.

Tiras de pollo crujientes

Rinde 6 porciones

- 3** cucharadas de sal kosher
- 3** cucharadas de azúcar moreno
- 1** taza (235 ml) de agua hirviendo
- 12** cubitos de hielo
- 4** pechugas de pollo, cortadas horizontalmente a la mitad
- 1** taza (125 g) de harina común
- ½** cucharadita de sal kosher
- ¼** cucharadita de pimienta recién molida
- ¼** cucharadita de paprika
- ¼** cucharadita de ajo en polvo
- Aceite para freír**
- ¾** taza (185 g) de suero de leche (“buttermilk”) o de leche regular

Colocar la sal, el azúcar y el agua hirviendo en un tazón mediano a prueba de calor; revolver. Revolver hasta que el azúcar y la sal estén completamente disueltos. Agregar el hielo. Cortar el pollo en tiras de ½ x 2 pulgadas (1.5 cm x 5 cm). Poner el pollo en la salmuera y refrigerar por 30–60 minutos.

Colocar la harina, la sal, la pimienta, la paprika y el ajo en un tazón poco profundo; revolver.

Justo antes de freír, escurrir y secar totalmente el pollo. Calentar el aceite a 375 °F (190 °C). Mojar las tiras de pollo en suero de leche y rebozar en harina. Disponer las tiras sobre un plato. Freír las tiras en varias veces, colocándolas cuidadosamente en el aceite. Freír durante 3–4 minutos por lado. Colocar sobre papel absorbente para absorber el exceso de aceite y servir con salsa de mostaza y miel.

Salsa de mostaza y miel

- ½** taza (170 g) de miel
- ¼** taza (60 g) de mostaza de Dijon (regular o tradicional)

Mezclar la miel y la mostaza para preparar la salsa.

GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS

(válida en los EE.UU. y en Canadá solamente)

Esta garantía es para los consumidores solamente.

Usted es un consumidor si ha comprado su aparato Cuisinart® en una tienda, para uso personal o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permita, esta garantía no es para los detallistas u otros comerciantes.

Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en www.cuisinart.com a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación.

Si este aparato presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, la repararemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, Service Department, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

Regrese el aparato defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US\$10.00 por gastos de manejo y envío.

Los residentes de California solo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío.

NOTA: para mayor seguridad, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega con seguro y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes mandados a una dirección equivocada. Los productos perdidos y/o lastimados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente.

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart de este tipo.

La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá al consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará al consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que este se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el producto a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el producto de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía.

Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al 1-800-800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

Si su aparato tiene algún problema, le recomendamos que llame a nuestro servicio posventa al 1-800-726-0190 antes de regresar el aparato a Cuisinart. Un representante le confirmará si su aparato sigue bajo garantía y le indicará la dirección del centro de servicio más cercano.

Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120 V, usando accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso institucional o comercial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye expresamente todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos

Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deberían llamar al servicio posventa de Cuisinart al 1-800-726-0190 a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto esté bajo garantía.

©2016 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China

Todas las marcas registradas, comerciales o de servicio mencionadas en este documento pertenecen a sus titulares respectivos.

16CE016447

IB-13938-ESP