

PRESTO®

GranPappy® freidora eléctrica


- Alimentos fritos deliciosos, rápidos y fáciles.
- Fríe seis porciones grandes en sola seis tazas de aceite.
- Mantiene la temperatura perfecta de freír automáticamente.

Visítenos en la Web a www.GoPresto.com



INSTRUCCIONES

©2008 National Presto Industries, Inc.

Este es un electrodoméstico registrado por . Las siguientes precauciones importantes son recomendadas por la mayoría de fabricantes de electrodomésticos portátiles.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de lesiones corporales o daños materiales, cuando se usa electrodomésticos, siempre se deben seguir las medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas.
3. Para protegerse contra choque eléctrico o quemaduras, no sumerja la freidora, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una supervisión atenta cuando cualquier electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos.
5. No permita que los niños manipulen cables o enchufes ni que se los introduzcan en la boca.
6. Siempre conecte primero el extremo del cable magnético al electrodoméstico, luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectarlo, retire el enchufe del tomacorriente y entonces del electrodoméstico.
7. Desenchufe del tomacorriente y retire el enchufe de la freidora cuando no la use y antes de limpiarla. Deje enfriar antes de colocar o retirar las piezas y antes de limpiar la freidora.
8. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado ni en caso de funcionamiento defectuoso o si haya dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico al Departamento de Servicio de Fábrica de Presto para el examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
10. No use al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
12. No coloque en o cerca de un quemador caliente eléctrico o a gas ni en un horno caliente.
13. Se recomienda que no mueva esta freidora cuando contiene aceite caliente u otro líquido caliente. Si tiene que moverla cuando contiene aceite u otro líquido caliente, siempre hágalo con sumo cuidado.
14. No dé al electrodoméstico otro uso que no sea el indicado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

Información Importante del Cable

Un cable (o conjunto de cable) corto de suministro de energía es proporcionado para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. **NO USE CON CABLE ALARGADOR.**

No deje que el cable quede debajo de o alrededor de la unidad. El cable magnético puede ser difícil de extraer si el cable queda en esta posición.

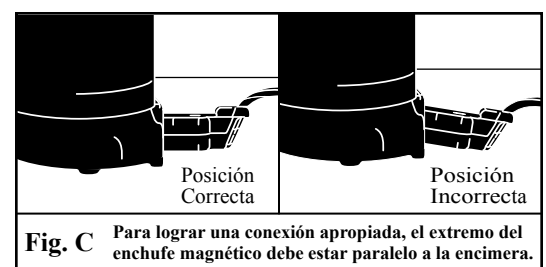
Pautas Importantes de la Freidora

- ❖ Utilice la freidora únicamente sobre una superficie limpia, seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos del borde de la encimera.
- ❖ Es necesaria una supervisión atenta cuando cualquier electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos. El aceite caliente puede provocar quemaduras graves y dolorosas.
- ❖ Para evitar el riesgo de electrocución o quemaduras eléctricas graves, no permita que los niños manipulen ni se introduzcan en la boca los enchufes o cables eléctricos.
- ❖ Para evitar riesgos de electrocución o quemaduras eléctricas, no deje que el cable ni el enchufe entren en contacto con agua u otro líquido.
- ❖ Utilice únicamente una marca confiable de aceite de cocinar o grasa de aceites vegetales para freír. No se recomienda freír los alimentos utilizando mantequilla, margarina, aceite de oliva o grasa de animal debido a las bajas temperaturas de ahumado.
- ❖ **ADVERTENCIA: EL AGUA Y EL ACEITE NO SE MEZCLAN.** La combinación puede resultar peligrosa. Cuando el aceite está caliente, cualquier gotita de agua que caiga sobrecalienta, lo que provoca la formación de vapor volátil que puede hacer que el aceite salpique, desborde o brote violentamente de la freidora. **¡El aceite caliente puede causar quemaduras graves!**
En consecuencia, asegúrese de que la freidora y todas las piezas estén TOTALMENTE secas antes de verter aceite en la freidora. Antes de colocar alimentos en la freidora, extraiga siempre los cristales de hielo y los restos de humedad de los alimentos secando suavemente con un paño.
- ❖ Tenga sumo cuidado cuando fría masas, tales como beignets, rosquillas, bollitos rellenos, panecillos de harina de maíz y buñuelos. En estos alimentos pueden formar burbujas de aire durante la cocción, las cuales pueden reventarse y provocar quemaduras. Para dar vuelta a los alimentos mientras los fríe y cuando los retire del aceite, utilice un cucharón o pinzas de cocina en vez de un tenedor.
- ❖ Preste mucha atención cuando fría tortillas de harina. Estas contienen burbujas de aire. Mientras fríen, el aceite puede quedar atrapado dentro de las burbujas. Si no las escurren adecuadamente, las burbujas pueden explotar y provocar quemaduras. Por lo tanto, luego de freír las tortillas, elévelas cuidadosamente fuera del aceite de cocinar y deje que escurran aproximadamente 30 segundos.
- ❖ Cuando la unidad no esté en uso, extraiga siempre el enchufe del tomacorriente y luego de la freidora.
- ❖ Antes de extraer el aceite y proceder con la limpieza, siempre deje enfriar totalmente la freidora.

Cómo Usar

Antes de utilizarla por primera vez, lave el cucharón y el interior de la freidora en agua tibia y espumosa y seque completamente. **Nunca sumerja la freidora en agua u otro líquido ni lave en un lavaplatos.**

1. Retire la tapa plástica. *La freidora tiene que enfriar antes de colocar la tapa en ella para almacenamiento del aceite.*
2. Averigüe que las patas de goma del fondo de la freidora estén libre de aceite y otros desechos antes de cada uso. Limpie las patas con un paño tibio y espumoso, si es necesario, y seque completamente.
3. **Coloque la freidora en una superficie limpia, seca, nivelada, estable y resistente al calor en el centro de la encimera.**
4. Llene la freidora con aceite de cocinar o grasa de aceites vegetales hasta la línea de llenado que se encuentra en el interior de la freidora (Fig. A). **Nunca use más que seis tazas de 8 onzas de aceite de cocinar o tres libras de grasa de aceites vegetales. Nunca utilice una tapa de cualquier tipo mientras calienta el aceite o fríe los alimentos.**
5. Conecte el cable a la unidad, alineando el enchufe magnético del ensamblado del cable con las dos clavijas eléctricas que están ubicadas en el área empotrada de la base de la freidora (Fig. B). Cuando se encuentren alineados correctamente, el enchufe se conectará magnéticamente al electrodoméstico. **Para lograr una conexión apropiada, el extremo del enchufe magnético debe estar paralelo a la encimera (Fig. C).**



Importante: El cable magnético fue diseñado para desconectarse fácilmente de la freidora. En consecuencia, si se golpea o se toca cuando está en uso, puede desconectarse y la unidad dejará de calentar. Evite el contacto con el cable cuando la unidad está en funcionamiento. En caso de haber contacto, verifique que el cable siga conectado adecuadamente.

6. Enchufe el cable al tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA sólo. La freidora está "ENCENDIDO" y quedará así hasta que desenchufe la freidora.

7. Precaliente el aceite 15 minutos. Nota: Mientras la freidora precalienta, es posible que escuche un golpecito o un sonido de clic. Es algo normal y un señal de calentamiento rápido. Es posible que también perciba este sonido cuando la unidad se enfría.
8. Cuidadosamente coloque 1 a 6 tazas de alimentos en la freidora. Utilice un cucharón para minimizar las salpicaduras de aceite caliente.
Nota: Si el enchufe desconecta accidentalmente de la freidora durante funcionamiento, reconectarlo según Paso 5 en página 2. Tenga sumo cuidado como la freidora estará caliente.
9. De vez en cuando revuelva con cuidado los alimentos para que no se peguen. Utilice el cucharón provisto u otro utensilio resistente al calor.
10. Una vez que los alimentos están listos, levántelos y escúrralos con el cucharón (vea la tabla más abajo para los tiempos de freír recomendados). Luego coloque los alimentos sobre papel de cocina. Condimente a gusto. Repita los pasos 8, 9 y 10 si fría porciones adicionales.

ADVERTENCIA: Para prevenir riesgos de quemaduras, no toque la parte de aluminio del asa cuando la unidad está caliente. Sólo debe asir la parte de plástico en el centro del asa.

Cuidado y Limpieza

1. Desenchufe el cable del tomacorriente y luego de la freidora. Permita que el aceite y la freidora se enfríen completamente en un lugar seguro.
2. Después de la freidora y el aceite se enfríen completamente, vacíe la freidora o cúbrala con la tapa si desea guardar el aceite en ella.
3. Lave la freidora y el cucharón con agua tibia y un detergente suave. Enjuague y seque completamente. **Nunca sumerja la freidora en agua u otro líquido, o lávala en el lavaplatos.**
4. **Seque la freidora de completo.** Cualquier gotita de agua en el aceite puede sobrecalentar y convertir al vapor volátil que puede hacer que el aceite salpique, desborde o brote violentamente de la freidora.
5. No use lana de acero ni limpiadores abrasivos de cocina en la superficie antiadherente.
6. De vez en cuando, limpie el interior de la freidora con un limpiador comercial destinado para limpiar superficies antiadherentes, tal como removedor dip-it*. Siga las instrucciones del fabricante.
7. Guarde el cable en un lugar limpio y seco, alejado de objetos metálicos. Siempre inspeccione el enchufe magnético antes de usarlo para asegurarse de que no tenga elementos metálicos adheridos.

Recetas

Por los alimentos escritos abajo, utilice los congelados preparados o sus propias recetas favoritas. Fríe 1 a 6 tazas de alimentos a la vez. Los siguientes tiempos de freír son aproximados. Los alimentos fritos están listos, por lo general, cuando están bien dorados.

<u>ALIMENTOS</u>	<u>MINUTOS</u>	<u>ALIMENTOS</u>	<u>MINUTOS</u>
Aros de cebolla**	2–3	Pescado, en tiras rebozadas	4–6
Camarones fritos	4–8	Pollo frito (usando la receta de cobertura crocante en página 4)	
Panecillos de huevo, congelados	4–5	Alas	9–10
Papas		Piernas	12–13
Papas fritas congeladas	8–10	Muslos	13–15
Papas congeladas, en tiras delgadas	7–9	Pechugas	15–18
Papas fritas crudas	14–16	Rosquillas**	2–4
Pescado, cortado en filetes	4–8		

***Estos alimentos son mejores fritos en cantidades pequeñas para mantener sus formas individuales. Fríe aproximadamente 3 a 4 piezas a la vez.*

PASTA DE LECHE

Tamice juntos 1 taza de harina, 1½ cucharaditas de polvo para hornear y ½ cucharadita de sal. Añade 2 huevos batidos y ½ taza de leche. Revuelve hasta que la pasta queda uniforme. Si quiere una pasta menos espesa, añada más leche.

*dip-it es una marca registrada de Ecolab, Inc.

PASTA DE CERVEZA

Mezcle completamente 1½ tazas de harina con 1½ tazas de cerveza en un bol grande. Cubra la pasta y déjela reposar a la temperatura ambiente 3 horas o más.

BUÑUELOS DE FRUTA

Corte la fruta en bocaditos. Deje entera la fruta pequeña. Fruta enlatada debe ser bien escurrido. Cubra la fruta con pasta. Fríe hasta que queda dorada, aproximadamente 2 minutos. Rocíe con azúcar en polvo.

QUESO FRITO

Cubra los trozos de queso con pasta de leche o pasta de cerveza. Fríe hasta que queda dorada, aproximadamente 1 minuto.

COBERTURA CROCANTE

½ taza de leche
1 huevo, batido

Harina
Sal y pimienta

Bata la leche junto con el huevo. Agregue la harina y los condimentos. Sumerja los alimentos en la mezcla de huevo y leche; luego reboce en la harina salpimentada. Fría los alimentos según la tabla en página 3.

Consejos Útiles

- ❖ Si la freidora no precalienta o si el proceso de freír termina, averigüe que el conjunto de cable esté conectado correctamente a la freidora (vea Fig. C de la página 2).
- ❖ Cuando utilice la freidora por primera vez, notará un olor leve o un poco de humo sobre esta, ya que estarán evaporando los residuos de fabricación. Esto es normal al usarla por primera vez.
- ❖ Antes de freír, retire siempre el exceso de humedad o los cristales de hielo de los alimentos, secando suavemente con un paño. Los alimentos con humedad pueden provocar exceso de espuma, salpicaduras y/o chisporroteo. Nunca coloque los alimentos mojados en el aceite. Aun las cantidades pequeñas de humedad pueden resultar en que el aceite salpique, desborde o brote violentamente de la freidora.
- ❖ Cuando prepara sus recetas favoritas, fríe 1 a 6 tazas de alimentos en la freidora al mismo tiempo. Si fríe muchos alimentos al mismo tiempo, no quedarán crocantes.
- ❖ Para preparar alimentos rebozados con pan u otra capa, utilice pan rallado comercial, migas de galletas o pan finamente ralladas, harina de maíz, mezcla de harina y fécula de maíz, preparados para panqueques o preparados de pan rallado.
- ❖ Use únicamente utensilios resistentes al calor en la freidora, ya que los elementos de plástico o de goma pueden dañarse con el aceite caliente. No deje los utensilios de metal dentro de la freidora porque se caldean.
- ❖ Después de cada uso, cuele el aceite con un filtro o con una capa doble de estopilla para extraer los residuos acumulados.
- ❖ Es momento de reemplazar el aceite de cocinar en cualquier de los siguientes casos:
 - El aceite presenta una tonalidad oscura.
 - El aceite presenta un olor desagradable.
 - El aceite humea al calentar.
 - El aceite hace espuma en exceso mientras fríe.

Información de Servicio al Consumidor

Si tiene alguna pregunta respecto al funcionamiento de su aparato PRESTO® o necesita piezas para su aparato, comuníquese con nosotros a través de cualquiera de estos métodos:

- Llame 1-800-877-0441 los días hábiles de 8:00 a 16:30 (hora del zona central).
- Envíe un mensaje de correo electrónico a nuestro sitio web www.GoPresto.com
- Escriba a: **National Presto Industries, Inc.**
Departamento de Servicios al Consumidor
3925 North Hastings Way, Eau Claire, WI 54703-3703

Cuando se comunique con el Departamento de Servicios al Consumidor, indique los números de modelo y de serie de la freidora. Estos números están en el fondo de la freidora si misma. Por favor, escriban abajo la información:

Número de Modelo _____ Número de Serie _____ Fecha de Compra _____

Las preguntas serán respondidas en poco tiempo por teléfono, por mensaje de correo electrónico o por carta. Cuando envíe un mensaje de correo electrónico o una carta, incluya un número de teléfono y la hora en que puede ser contactado durante los días hábiles, si es posible.

Cualquier mantenimiento que necesite este producto, fuera del cuidado y limpieza doméstica normal, debe ser realizado por nuestro Departamento de Servicio de Fábrica. Cuando envíe un electrodoméstico para reparación, no olvide indicar la fecha de compra y una descripción del problema. **Envíe electrodomésticos para reparación a:**

CANTON SALES AND STORAGE COMPANY
Departamento de Servicio de Fábrica de Presto
555 Matthews Dr., Canton, MS 39046-3251

El Departamento de Servicio de Fábrica de Presto está equipado para reparar todos los electrodomésticos PRESTO® y suministrar piezas de repuesto PRESTO® genuinas. Las piezas de repuesto PRESTO® genuinas son fabricadas con las mismas normas estrictas de calidad de los electrodomésticos PRESTO® y están especialmente diseñadas para funcionar de manera adecuada con estos electrodomésticos. Presto sólo puede garantizar la calidad y el desempeño de piezas de repuesto PRESTO® genuinas. Las piezas de repuesto de “apariencia similar” no pueden tener la misma calidad o no funcionar de la misma manera. Para asegurarse de que compra piezas de repuesto genuinas PRESTO®, busque la marca registrada PRESTO®.

Garantía limitada de PRESTO®

Este electrodoméstico PRESTO® de alta calidad está diseñado y fabricado para proporcionar muchos años de funcionamiento satisfactorio de uso doméstico normal. Presto garantiza al dueño original que, en caso de presentarse un defecto de material o fabricación durante los primeros dos años posterior a la compra, lo reparará o reemplazará a opción de Presto. Nuestra garantía no se aplica a daños causados por transporte. Para obtener servicio durante el plazo de garantía, envíe este electrodoméstico PRESTO® en encomienda prepaga al Departamento de Servicio de Fábrica de Presto. Cuando envíe el producto, incluya una descripción del problema e indique la fecha en que se adquirió el electrodoméstico.

Deseamos que usted obtenga el máximo placer al utilizar este electrodoméstico PRESTO® y le solicitamos que lea las instrucciones adjuntas. Si no sigue las instrucciones, cualquier daño causado por reemplazos de piezas inadecuadas, mal trato o mal uso anulará esta garantía. Esta garantía le da derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos, los cuales varían de un estado a otro. Esta es una garantía personal de Presto y se expide en lugar de toda otra garantía expresa.

NATIONAL PRESTO INDUSTRIES, INC.
Eau Claire, WI 54703-3703