

# PRESTO®


*GranPappy*®  
**ELITE**  
freidora eléctrica



Visítenos en la web a [www.gopresto.com](http://www.gopresto.com)

## INSTRUCCIONES

©2014 National Presto Industries, Inc.

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

### IMPORTANTES PRECAUCIONES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas.
3. Para protegerse de los choques o quemaduras eléctricos, no sumerja en agua u otro líquido la freidora, el cable ni el enchufe.
4. Es necesaria una supervisión atenta cuando cualquier electrodoméstico es usado por o cerca de niños.
5. No permita que los niños manipulen ni se introduzcan los cables o enchufes en la boca.
6. Siempre conecte primero el enchufe magnético al electrodoméstico y luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectarlo, retire el enchufe del tomacorriente y luego del electrodoméstico.
7. Desenchufe la freidora cuando no la use y antes de limpiarla. Deje enfriar por completo antes de colocar o retirar las piezas y antes de limpiarla.
8. No opere ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que funcione en forma defectuosa o que haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico al Departamento de Servicios de Fábrica de Presto para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones corporales.
10. No use al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
12. No coloque sobre o cerca de quemadores calientes eléctricos o de gas ni en hornos calientes.
13. Se recomienda no mover esta freidora cuando contiene aceite 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 SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

## Información Importante del Cable

Un 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 DE EXTENSIÓN.**

No deje que el cable quede debajo de o alrededor del electrodoméstico. El cable magnético puede ser difícil de desconectar si el cable queda en esta posición.

Conecte el cable de suministro de energía a un tomacorriente eléctrico de solo 120 voltios de CA.

## Pautas Importantes

- **Coloque la freidora sobre una superficie limpia, seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos del borde de la encimera.**
- El aceite caliente puede provocar quemaduras graves y dolorosas. Es necesaria una supervisión atenta cuando cualquier electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- Para evitar el riesgo de electrocución o quemaduras eléctricas graves, no permita que los niños manipulen ni se introduzcan los cables o enchufes en la boca.
- Para evitar el riesgo de electrocución o quemaduras eléctricas graves, no deje que el cable ni el enchufe entren en contacto con el agua u otro líquido.
- Para freír, use la grasa de aceite vegetal o un aceite vegetal, como de colza, maíz, cacahuete, girasol o soja. No se recomienda freír alimentos usando la mantequilla, la margarina, el aceite de oliva ni la grasa animal debido a que tienen una baja temperatura de humear.
- **¡AVISO! EL AGUA Y EL ACEITE NO SE MEZCLAN.** La combinación puede resultar peligrosa. Cuando el aceite está caliente, cualquier gotita de agua que caiga se 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 provocar quemaduras graves!**

**En consecuencia, asegúrese de que la freidora esté TOTALMENTE seca antes de verter aceite en ella. Antes de poner los alimentos en ella, quite siempre los cristales de hielo y los restos de humedad con papel de cocina.**

- Tenga sumo cuidado cuando fría masas, tales como beignets, bolillos rellenos, rosquillas, panecillos de harina de maíz y buñuelos. En estos alimentos se 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, use una espumadera o pinzas de cocina en vez de un tenedor.
- Preste mucha atención cuando fría tortillas de harina. Estas contienen burbujas de aire. Mientras se fríen, el aceite puede quedar atrapado dentro de las burbujas. Si no se escurren adecuadamente, las burbujas pueden reventarse y provocar quemaduras. Por lo tanto, después de freír las tortillas, elévelas cuidadosamente fuera del aceite y deje que escurran durante 30 segundos aproximadamente.
- Siempre retire el enchufe del tomacorriente y luego de la freidora cuando no la use.
- Siempre deje enfriar por completo antes de quitar el aceite y antes de limpiarla.

## Cómo Usar

Antes de usar la freidora por primera vez, lave la espumadera y el interior de la freidora con agua tibia y jabonosa y seque por completo. **Nunca sumerja la freidora en agua u otro líquido, ni la lave en el lavaplatos.**

1. Retire la tapa de plástico. *La freidora debe enfriar antes de colocar la tapa para guardar el aceite.*
2. Inspeccione las almohadillas de goma en la parte inferior de la freidora antes de cada uso para asegurarse de que no contengan aceite ni otros residuos. Limpie las almohadillas con agua tibia y jabonosa si es necesario. Luego séquelas por completo.
3. **Coloque la freidora sobre una superficie limpia, seca, nivelada, estable y resistente al calor en el centro de la encimera.**
4. Llene la freidora con aceite vegetal o grasa de aceites vegetales hasta la línea de llenado máximo (MAX) que se encuentra en el interior de la freidora (Fig. A). *Nunca use más de seis tazas de 8 onzas de aceite vegetal o 3 libras de grasa de aceites vegetales.* No deje que el aceite descienda debajo de la línea de llenado mínimo (MIN). **Nunca use la tapa mientras caliente el aceite ni fríe los alimentos.**
5. Conecte el cable a la freidora 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 de manera correcta, el

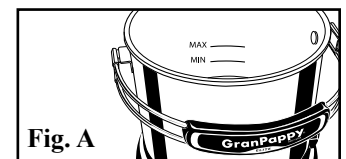


Fig. A

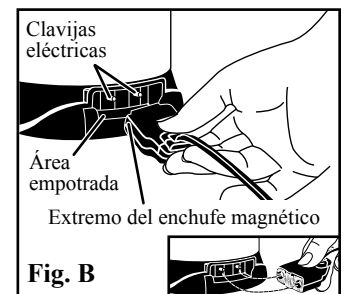


Fig. B

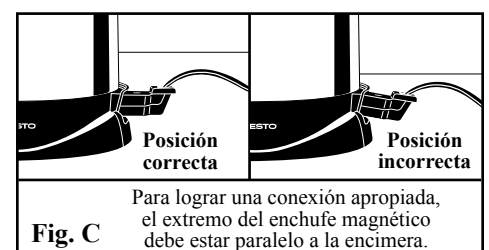


Fig. C

enchufe se conecta magnéticamente al electrodoméstico. **Para lograr una conexión apropiada, el extremo del enchufe magnético debe estar paralelo a la encimera (Fig. C).**

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

6. Enchufe el cable solo a un tomacorriente de 120 voltios de CA. Ahora la freidora está encendida y permanece así hasta que se la desconecte. **ATENCIÓN:** Mientras la freidora se calienta, puede oír un golpecito. Se debe a la expansión del metal al calentarse. Es algo normal.
7. Precaliente el aceite por 15 minutos.
8. Coloque con cuidado de 1 a 6 tazas de alimentos dentro de la freidora. Use la espumadera para minimizar las salpicaduras con aceite caliente. **ATENCIÓN:** Si el enchufe se desconecta por accidente de la freidora mientras está en funcionamiento, retire el enchufe del tomacorriente. Vuelva a colocar el cable según Pasos 5 y 6 de esta sección. Tenga mucho cuidado, ya que la freidora está caliente.
9. De vez en cuando durante cocción, revuelva los alimentos suavemente para evitar que se peguen. Use la espumadera proporcionado u otro utensilio resistente al calor.
10. Cuando los alimentos están dorados a gusto (vea la página 4 para los tiempos de freír recomendados), use la espumadera para retirar los alimentos del aceite. Sostenga la espumadera sobre la abertura de la freidora algunos segundos para permitir que se escurra el exceso de aceite. Si aceite caiga a la superficie exterior de una freidora caliente, este aceite convierte al barniz y se hace una parte permanente de la superficie exterior, lo cual no puede quitar por completo, incluso con los limpiadores abrasivos.

Después de escurrir los alimentos, páselos inmediatamente, pero con cuidado, a un recipiente para servir revestido con papel de cocina. Condimente a gusto. Repita los pasos 8, 9 y 10 para porciones adicionales.

**¡AVISO!** Para evitar los riesgos de quemaduras, no toque la parte de metal del asa cuando la freidora está caliente. Se puede agarrar solo el mango de plástico en la parte central del asa.

## Cuidado y Limpieza

1. Retire el enchufe del tomacorriente y luego de la freidora. Deje que el aceite y la freidora se enfríen por completo en un lugar seguro.
2. Después de que la freidora y el aceite se enfríen por completo, vacíe el aceite vegetal. Si va a reusar el aceite, cuélelo con un filtro o con una capa doble de estopilla para quitar los residuos acumulados.
3. Lave la freidora y la espumadera con agua tibia y un detergente suave. Enjuague completamente. **Nunca sumerja la freidora en agua u otro líquido, ni la lave en el lavaplatos.**
4. Si es necesario, el interior de la freidora se puede limpiar con un limpiador abrasivo, como el limpiador de cobre, latón y porcelana Cameo\* y una esponja de plástico, como la esponja multiuso Scotch-Brite\*.
5. Si es necesario, el exterior de la freidora se puede limpiar con un limpiador no abrasivo, como el limpiador Soft Scrub\*.
6. No use limpiadores para horno, blanqueadores líquidos, bicarbonato de sodio u otros limpiadores cáusticos en el interior ni en el exterior de la freidora.
7. **Seque la freidora por completo.** Cualquier gotita de agua que caiga se sobrecalienta, lo que provoca la formación de vapor volátil que puede hacer que el aceite salpique, desborde o brote violentamente de la freidora.
8. Después de limpiar la freidora, vierta el aceite a la freidora y cubra con la tapa para guardarlo, o guarde el aceite en un envase con un cierre hermético.
9. 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.

## Consejos Útiles

- Si no se precalienta o el proceso de cocción se detiene, verifique que el ensamblado del cable se encuentre conectado correctamente a la freidora (vea la Fig. C, página 2).
- Cuando use la freidora por primera vez, nota un olor leve o un poco de humo sobre esta, ya que se están evaporando los residuos de fabricación. Esto es normal.

\* Cameo es una marca registrada de Church & Dwight Co., Inc. Scotch-Brite es una marca registrada de 3M Company. Soft Scrub es una marca registrada de Henkel Consumer Goods, Inc. Presto no es asociado con estas compañías.

- Antes de freír, retire siempre el exceso de humedad o los cristales de hielo de los alimentos, secando suavemente con papel de cocina. Hasta la más mínima cantidad de humedad puede hacer que el aceite salpique, salte, desborde o brote violentamente.
- Cuando prepare sus recetas favoritas, fría de 1 a 6 tazas de alimentos a la vez. Si cocina demasiados alimentos al mismo tiempo, no quedan crocantes.
- Para preparar alimentos rebozados con pan u otra capa, use pan rallado comercial, migas finamente ralladas de galletas o pan, harina de maíz, mezcla de harina y fécula de maíz, o preparados para panqueques o pan rallado.
- Use únicamente utensilios resistentes al calor en la freidora, ya que los elementos de plástico o de goma se pueden dañar con el aceite caliente. No deje los utensilios de metal dentro de la freidora porque se caldean.
- Si el aceite vegetal presenta una tonalidad oscura o un olor desagradable, humea al calentar o hace espuma en exceso mientras se usa para freír, es momento de reemplazarlo.

## Recetas

Para los alimentos escritos en la tabla abajo, use los preparados alimentos congelados o sus recetas favoritas. Fría de 1 a 6 tazas de alimento a la vez; cuando prepara papas crudas, no fría más de 2 tazas o ½ libra a la vez. Los tiempos de freír son aproximados. Por lo general, los alimentos están listos cuando tienen un color bien dorado.

ALIMENTO	MINUTOS	ALIMENTO	MINUTOS
Anillos de cebolla*	2–3	Pollo frito (con la receta de cobertura crocante más abajo)	
Camarones fritos	4–8	Alas	9–10
Papas		Patas	12–13
Papas fritas congeladas	8–10	Muslos	13–15
Tiras pequeñas congeladas	7–9	Rollitos primavera congelados	4–5
Papas crudas (vea la receta abajo)	13–15	Rosquillas*	2–4
Pescado			
Filetes	4–8		
Bastones	4–6		

\* Estos alimentos quedan mejor cuando se frien en pequeñas cantidades para mantener su forma individual. Fría aproximadamente 3 a 4 trozos a la vez.

### Papas Crudas

Corte papas medianas, peladas si lo desea, en tiras de entre ¼ y ½ pulgada de espesor. Colóquelas en un tazón grande y cúbralas con agua corriente caliente. Sumerja las papas durante 15 minutos o hasta que estén listas para freírse. Enjuague, escurra y seque suavemente con papel de cocina.

Dado que las papas crudas contienen un alto porcentaje de humedad, debe prestarse suma atención al momento de freírlas. Seque completamente las papas crudas antes de freírlas. Con la espumadera, introduzca lentamente las papas al aceite. Solo fría 2 tazas o ½ libra de papas crudas a la vez.

### Queso Rebozado y Frito

Cubra los cubos de queso con pasta de leche o de cerveza. Fríalos hasta que estén bien dorados, aproximadamente 1 minuto.

### Pasta de Leche

Tamice juntos 1 taza de harina, 1½ cucharaditas de polvo para hornear y ½ cucharadita de sal. Agregue 2 huevos batidos y ½ taza de leche. Revuelva la preparación hasta que quede uniforme. Si desea una masa menos espesa, agregue más leche.

### Pasta de Cerveza

Mezcle completamente 1½ tazas de harina y 1½ tazas de cerveza en un tazón grande. Cubra y deje que la pasta repose a la temperatura ambiente durante 3 horas o más.

### 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 y páselos por la harina salpimentada. Fría los alimentos según se indica en la tabla más arriba.

## Información de Servicios al Consumidor

Si tiene preguntas respecto al funcionamiento del electrodoméstico PRESTO® o necesita piezas de repuesto para su electrodoméstico, comuníquese con nosotros a través de cualquier de estos métodos:

- Llame 1-800-877-0441 los días hábiles entre 8:00 a 16:00 (hora de la zona central)
- Envíe un correo electrónico a través de nuestro sitio [www.gopresto.com/contact](http://www.gopresto.com/contact)
- 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. Se puede encontrar estos números en el fondo de la freidora. Por favor, escríbanse abajo la información:

Número de Modelo \_\_\_\_\_ Número de Serie \_\_\_\_\_ Fecha de Compra \_\_\_\_\_

Las preguntas serán respondidas en poco tiempo por teléfono, por correo electrónico o por carta. Cuando envíe un 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.

El Departamento de Servicios 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 solo puede garantizar la calidad y el rendimiento de piezas de repuesto PRESTO® genuinas. Las piezas de repuesto de “aparencia similar” pueden no tener la misma calidad o no funcionar de la misma manera. Para asegurarse de que compre las piezas de repuesto genuinas PRESTO®, busque la marca registrada PRESTO®.

Canton Sales and Storage Company  
Departamento de Servicios de Fábrica de Presto  
555 Matthews Drive, Canton, MS 39046-3251

### Garantía Limitada de PRESTO®

*(Válido solo en los Estados Unidos y Canadá)*

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 el primer año posterior a la compra, lo reparará o reemplazará a opción de Presto. Nuestra garantía no se aplica a daños causados por transporte. ***Fuera de los Estados Unidos y Canadá, esta garantía limitada no se aplica.***

Para obtener servicio durante el plazo de garantía, llame al Departamento de Servicios al Consumidor a 1-800-877-0441. Si no sea posible resolver el problema por teléfono, se le informe enviar el electrodoméstico PRESTO® al Departamento de Servicios de Fábrica de Presto para inspección; el costo de enviar es la responsabilidad del consumidor. Por favor, cuando envíe el electrodoméstico, incluya su nombre, dirección, número de teléfono y la fecha en que se lo adquirió tan como una descripción del problema que tiene con el electrodoméstico.

Deseamos que usted obtenga el máximo placer al usar este electrodoméstico PRESTO® y le solicitamos que lea y siga las instrucciones adjuntas. Si no sigue las instrucciones, cualquier daño causado por reemplazos de piezas inadecuadas, mal trato, mal uso o descuido 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**