

# PRESTO®


# FryDaddy® freidora eléctrica

- Deliciosos alimentos fritos de manera fácil y rápida.
- Fríe 4 porciones de papas caseras en tiras en 4 tazas de aceite.
- Mantiene automáticamente la temperatura ideal para freír.

## INSTRUCCIONES



Visítenos en la red a [www.GoPresto.com](http://www.GoPresto.com)  
©2021 National Presto Industries, Inc.  
Formulario S4075-015A

Este es un electrodoméstico registrado por . Las precauciones importantes 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 al usar electrodomésticos, tiene que seguir medidas de seguridad básicas, incluyendo estas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas.
3. Para protegerse de descargas o quemaduras eléctricas, no sumerja en agua u otro líquido la freidora, el cable ni el enchufe.
4. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
5. Los niños no deben de manipular los cables o enchufes ni introducirlos en la boca.
6. Siempre conecte primero el extremo magnético al electrodoméstico y luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectarlo, primero desconecte el enchufe del tomacorriente y luego el extremo magnético del electrodoméstico.
7. Desconecte del tomacorriente cuando no use el electrodoméstico y antes de la limpieza. Déjelo de enfriarse por completo antes de montar o retirar las piezas y antes de limpiarlo.
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 a los 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 resultar en lesiones corporales. Use las piezas genuinas de repuesto y los accesorios por Presto® solamente.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o una encimera ni que toque las superficies calientes.
12. No coloque sobre o cerca de quemadores calientes eléctricos o de gas ni en hornos calientes.
13. Se recomienda no mover este electrodoméstico si tiene aceite u otro líquido caliente. Si tiene que moverlo cuando tiene aceite u otro líquido caliente, 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

### *Sobre el cable*

Se proporciona un cable corto de suministro de energía para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. **No use con un cable de extensión.** No deje que el cable quede debajo de o alrededor del electrodoméstico. Puede ser difícil desconectar el extremo magnético si el cable queda en esta posición. Conecte el cable solamente a un tomacorriente eléctrico de 120VAC.

### *De seguridad*

**¡ADVERTENCIA!** Riesgos de quemaduras

- El aceite caliente puede provocar quemaduras graves y dolorosas. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
- **El agua y el aceite no se mezclan.** La combinación puede ser peligrosa. Antes de verter el aceite en el recipiente, asegúrese de que todas las piezas de la freidora **estén totalmente secas.** Además, antes de introducir los alimentos al aceite para freírlos, siempre retire los cristales de hielo y la humedad secándolos con el papel de cocina. Al calentar el aceite, cualquier gota de agua en el aceite se sobrecalienta, formando un vapor volátil, lo cual puede hacer que el aceite salpique, desborde o brote de la freidora.
- Tenga cuidado al freír las masas, tales como los beignets, las rosquillas, los bolillos rellenos, los panecillos de harina de maíz y los buñuelos. Las burbujas de aire pueden formarse en estos alimentos al freírlos y pueden reventarse, resultando en quemaduras. Use la espumadera provista o unas pinzas de cocina, en vez de un tenedor, para darlos vuelta y retirarlos del aceite.
- Tenga cuidado al freír las tortillas de harina ya que tienen las burbujas de aire. Mientras se fríen, el aceite puede quedar atrapado dentro de las burbujas. Si no se las escurren adecuadamente, las burbujas pueden reventarse, resultando en quemaduras graves. Después de freírlas, elévelas cuidadosamente fuera del aceite y deje que escurran durante 30 segundos.

**¡ADVERTENCIA!** Riesgos eléctricos

Para reducir el riesgo de electrocución o de quemaduras eléctricas graves:

- No deje que el cable ni el enchufe entren en contacto con el agua u otro líquido.
- Los niños no deben manipular ni introducir en la boca los enchufes ni los cables eléctricos.

### *De freír*

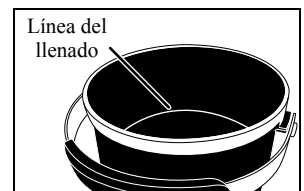
- Use la freidora solamente sobre una superficie limpia, seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos del borde.
- Use solamente un aceite vegetal, tales como la colza, el maíz, el girasol, el maní, la soja y la oliva ligera. Pueden aguantarse las altas temperaturas requeridas para freír en aceite abundante. Nunca use el aceite de oliva extra virgen ni otros tipos de aceite vegetal similares ya que se deterioran a temperaturas por debajo de las requeridas para freír en aceite abundante.
- No se recomienda freír los alimentos en la mantequilla, la margarina ni la grasa de animales debido a que estas sustancias tienen bajas temperaturas de humear.
- No precaliente el aceite más que lo necesario y desconecte la freidora del tomacorriente una vez que ha retirado la tanda final de alimentos. Lo más tiempo que calienta el aceite, lo más se deteriora.
- Cuando no la usa, siempre desconecte el enchufe del tomacorriente y el extremo magnético de la freidora.
- Siempre deje de enfriarse por completo antes de vaciar el aceite y de limpiar la freidora.
- Si la freidora no precalienta o si deja de freír, verifique que el extremo magnético está conectado a ella y el enchufe está conectado al tomacorriente.

## Cómo usar

Antes del primer uso, lave la espumadera y el interior de la freidora con agua tibia y jabonosa. Enjuáguelos y séquelos por completo.

**¡AVISO!** Para evitar las descargas eléctricas, no sumerja en agua u otro líquido la freidora, ni lávela en el lavavajillas.

1. Retire la tapa de plástica.
2. Inspeccione las patas de goma en la parte inferior de la freidora antes de cada uso para asegurarse de que no contengan aceite ni otros residuos. Límpielas con agua tibia y jabonosa como necesario y séquelas por completo.
3. Posicione la freidora sobre una superficie limpia, seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos del borde.
4. Llene la freidora con aceite vegetal o con grasa de aceites vegetales hasta la línea del llenado marcada en el interior de la freidora. **Nunca use más que 32 onzas de aceite vegetal o 2 libras de grasa de aceites vegetales. Nunca use la tapa mientras calienta el aceite ni fríe los alimentos.**



5. Conecte el cable a la freidora alineando el extremo magnético con las dos clavijas eléctricas en el área empotrada de la base de la freidora. Cuando se alinean, el extremo magnético se conecta a la freidora. Para lograr una conexión adecuada, el extremo magnético tiene que estar paralelo con la encimera.  
**Importante:** Se diseñó el cable para desconectarse de la freidora fácilmente. Por eso, si se lo golpea o se lo toca durante el funcionamiento, puede desconectarlo, haciendo que la freidora deje de calentarse. 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. Conecte el cable a un tomacorriente eléctrico de 120VAC. La freidora se enciende y se queda así hasta que se la desconecta del tomacorriente.  
**Nota:** Es normal oír un chasquido o un clic mientras la freidora se precalienta y se enfría debido a la expansión del metal al calentarse. Al usar la freidora para la primera vez, es normal notar un olor leve o un poco de humo ya que se están evaporando los residuos de fabricación.
7. Precaliente el aceite durante 12 minutos.
8. Con cuidado, ponga 1 a 4 tazas de alimentos en la freidora. Si fría papas caseras en tiras, solamente fríe 1 taza a la vez para que el aceite no desborde ni brote de la freidora. Ponga los alimentos en el aceite con la espumadera para minimizar el salpicar.  
**Nota:** Si el cable se desconecta durante el funcionamiento por accidente, reconéctelo según dice paso 5 arriba. Tenga sumo cuidado ya que la freidora está muy caliente.
9. De vez en cuando, revuelva los alimentos para que no se peguen. Use la espumadera provista u otro utensilio resistente al calor.
10. Cuando los alimentos se doran al gusto, levántelos y escúrralos con la espumadera. Véase a la tabla de freír (página 4) para los tiempos recomendados. Vierta los alimentos fritos sobre el papel de cocina y condiméntelos al gusto. Repita los pasos 8, 9 y 10 para tandas adicionales.
11. Desconecte el enchufe del tomacorriente y luego el extremo magnético de la freidora. Deje que el aceite y la freidora se enfríen por completo en un lugar seguro. Nunca posicione en lugar la tapa hasta que se enfría por completo la freidora; **la tapa puede derretir si la posicione sobre una freidora caliente.**

**¡AVISO!** Para evitar las quemaduras, no toque la parte de aluminio del asa cuando la freidora está caliente. Solamente puede agarrar el mango plástico de la parte central del asa.

## Cómo cuidar y limpiar la freidora

1. Después de que se enfrían por completo el aceite y la freidora, deseche o cuele el aceite. Refiérase a la sección “Manejando el aceite después de freír” más abajo.
2. Lave la espumadera y la freidora con agua tibia y un detergente suave. Si es necesario, puede limpiar el interior y el exterior de la freidora con una esponja de limpieza no metálica, tal como la esponja de limpieza multiuso Scotch-Brite.\* Puede usar presión firme como necesario. Enjuáguelos y séquelos por completo.  
**¡AVISO!** Para evitar las descargas eléctricas, no sumerja en agua u otro líquido la freidora, ni lávela en el lavavajillas.
3. **Seque la freidora por completo.** Aun una cantidad pequeña de humedad presente en la freidora durante calentamiento puede producir cantidades grandes de vapor, las cuales se expanden y puede resultar en que el aceite salpique, desborde o brote violentamente de la freidora.
4. Nunca use las esponjas metálicas de limpieza ni limpiadores abrasivos para la cocina en el acabado antiadherente.
5. Guarde el cable en un lugar limpio y seco, alejado de objetos metálicos. Siempre inspeccione al extremo magnético antes de usarlo para asegurarse de que no tenga elementos metálicos adheridos.

### *Manejando el aceite después de freír*

Después de freír, deje que el aceite se enfríe por completo. Si va a reusar el aceite, cuélelo a través de un filtro o una capa doble de estopilla para quitar los residuos de alimentos. Limpie la freidora como descrito arriba, luego vierta el aceite a la freidora y ponga la tapa de la freidora en su lugar. Guarde el aceite en un lugar fresco y oscuro.

El número de veces que puede reusar el aceite depende del tipo de aceite usado y los alimentos que fríe. Por ejemplo, tiene que reemplazarlo con más frecuencia si fríe a menudo el pescado o los alimentos empanados o rebozados. Es momento de reemplazar el aceite cuando se presenta una tonalidad oscura o un olor desagradable, humea al calentarse o hace espuma en exceso mientras fríe.

\* Scotch-Brite es una marca de fábrica de 3M Company. Presto no es asociado con esta compañía.

## Consejos útiles

- Fríe los alimentos del mismo tamaño y espesor ya que se fríen de manera uniforme y al mismo tiempo.
- Nunca sobrellena la freidora. Fríe 1 a 4 tazas de alimentos a la vez. Si fríe demasiados alimentos al mismo tiempo, no se quedan crocantes.
- Use solamente los utensilios resistentes al calor en la freidora ya que los de plástico o de goma pueden dañarse con el aceite caliente. No deje los utensilios de metal dentro de la freidora porque se caldean y puede resultar en daños corporales.
- Para empanar los alimentos, use la harina común o de maíz, las migas molidas muy finas de galletas o de pan o el pan rallado comercial. Para que el empanado se pegue mejor a los alimentos, mete los alimentos primero en una mezcla de huevos y leche. Refiérase a la receta a continuación.

### Cobertura crocante

½ taza de leche  
1 huevo, batido

Sal y pimienta  
Harina

Bata juntos la leche y el huevo en un tazón poco profundo. Combine la harina y los condimentos un otro tazón poco profundo. Meta los alimentos en la mezcla de leche y luego rebócelos con la harina salpimentada. Fríalos según la tabla a continuación.

### Tabla de freír

Fríe 1 a 4 tazas de alimentos a la vez. Si fría papas caseras en tiras, solamente fríe 1 taza a la vez. Estos tiempos son aproximados.

Tipo de alimento	Tiempo para freír
Anillos de cebolla congelados, rebozados o empanados	2 a 3 minutos
Anillos de cebolla frescos, rebozados o empanados	1½ a 2½ minutos
Camarones congelados, rebozados o empanados	4 a 8 minutos
Camarones crudos, rebozados o empanados	2 a 5 minutos
Papas caseras en tiras	9 a 11 minutos
Papas congeladas en tiras	8 a 10 minutos
Pescado congelado, en filetes rebozados o empanados	5 a 7 minutos
Pescado crudo, en filetes rebozados o empanados	3 a 4 minutos
Pollo congelado, en trozos o en tiras	3 a 5 minutos
Pollo crudo, en trozos empanados para servir	12 a 18 minutos*
Pollo crudo, en tiras empanadas	2 a 3 minutos
Queso, trozos congelados	2 a 3 minutos
Rollitos primavera congelados	8 a 10 minutos
Rollitos primavera frescos	3 a 5 minutos
Rosquillas	2 a 3 minutos

\*Nota: Las pechugas más grandes que 6 onzas requieren más tiempo para freír.

## Servicios al consumidor

Si tiene preguntas en cómo funcionar su electrodoméstico Presto® o si necesita piezas de repuesto, comuníquese con nosotros:

- Llame al 1-800-877-0441 los días hábiles de 8:00 a 16:00 CST
- Envíe un correo electrónico a través de nuestro sitio de la red [www.GoPresto.com/contact](http://www.GoPresto.com/contact)
- Escriba a National Presto Industries, Inc., Servicios al consumidor, 3925 N. Hastings Way, Eau Claire, WI 54703-3703

Las preguntas serán respondidas en poco tiempo por teléfono, por correo electrónico o por carta. Si envíe un correo electrónico o una carta, incluya el número de teléfono y la hora en que podemos contactarse durante los días hábiles. Cuando se nos comunique, indique los números de modelo y de serie que se encuentran en el fondo exterior de la freidora. Por favor, escríbanse esta información:

Modelo \_\_\_\_\_ Serie \_\_\_\_\_ Fecha de compra \_\_\_\_\_

Se equipó los Servicios de fábrica de Presto para reparar todos los electrodomésticos Presto® y suministrar piezas de repuesto Presto® genuinas. Se fabrican las piezas de repuesto Presto® genuinas con las mismas normas rigurosas de calidad que los electrodomésticos Presto® y se las diseñan especialmente para funcionar adecuadamente con dichos electrodomésticos.

Presto solo puede garantizar la calidad y el rendimiento de las piezas de repuesto Presto® genuinas. Las piezas de apariencia similar no pueden tener la misma calidad ni funcionan de la misma manera. Para asegurarse de que compre las piezas de repuesto Presto® genuinas, busque la marca registrada Presto®.

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

## ***Cómo registrar su electrodoméstico***

**Importante:** Por favor, dentro de diez días de comprar este electrodoméstico, visítenos a la red y lo registra. El registro apropiado servirá como prueba de compra en caso de perder o colocar en un sitio equivocado el recibo original. El registro no afecta la garantía, pero puede facilitar los derechos de garantía.

La información adicional que pedimos nos ayudamos en diseñar electrodomésticos nuevos que satisfacen necesidades y deseos. Para registrar su electrodoméstico, visite [www.GoPresto.com/registration](http://www.GoPresto.com/registration) o simplemente escanee este código QR. Si no tiene computadora, por favor, llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441.



## ***Garantía limitada Presto® (válido solo en los Estados Unidos)***

Se diseñó y se fabricó este electrodoméstico Presto® de alta calidad para proporcionar años de funcionamiento satisfactorio bajo el uso doméstico normal. Presto asegura al dueño original que, en el caso de este electrodoméstico se presenta un defecto de material o fabricación durante el primer año posterior a la compra, lo repara o lo reemplaza a opción de Presto. Nuestra garantía no se aplica a los daños causados por transporte.

***Fuera de los Estados Unidos, esta garantía limitada no se aplica.***

Para obtener servicio durante el plazo de garantía, llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441. Si no es posible resolver el problema por teléfono, se le informe enviar el electrodoméstico Presto® a los Servicios de fábrica de Presto para una inspección; los gastos de enviar son la responsabilidad del consumidor. Por favor, cuando envía su electrodoméstico, incluya su nombre, su dirección, su número de teléfono y la fecha en que se lo adquirió, tan como una descripción del problema que tiene con su 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 las piezas de repuesto inadecuadas, el mal trato, el mal uso, el desarme, los cambios o el descuido anula 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**