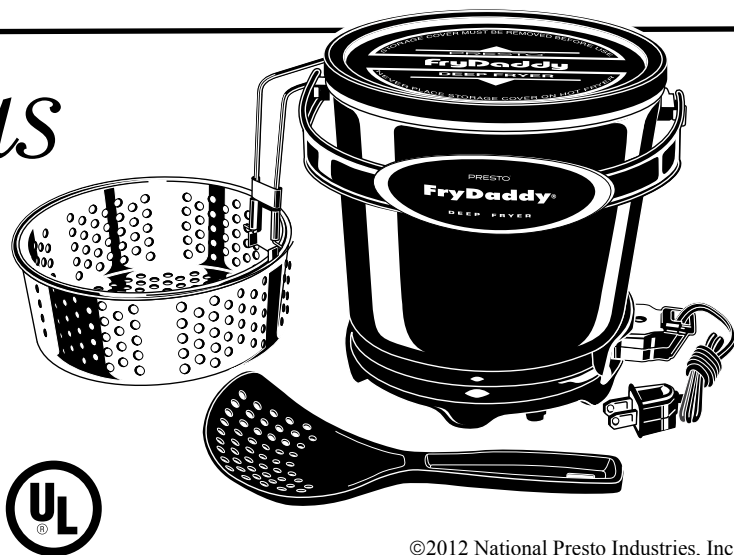


PRESTO®

FryDaddy® Plus

freidora eléctrica


- Deliciosos alimentos fritos, rápidos y fáciles.
- Fríe cuatro porciones grandes con sólo cuatro tazas de aceite.
- Mantiene la temperatura de freír perfecta automáticamente.



Visítenos en la Web en www.GoPresto.com

©2012 National Presto Industries, Inc.

INSTRUCCIONES

Este es un producto para el hogar registrado por . Las siguientes precauciones importantes son recomendadas por la mayoría de los fabricantes de electrodomésticos portátiles.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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. Asegúrese de que el asa esté ensamblada a la cesta adecuadamente y trabada en su lugar. Lea atentamente las instrucciones de ensamblado en la página 2.
4. Para protegerse contra un choque eléctrico o quemaduras, no sumerja la unidad, el cable ni el enchufe en agua u otro líquido.
5. Es necesaria una supervisión atenta cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
6. No permita que los niños manipulen la unidad ni que se introduzcan cables o enchufes en la boca.
7. 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.
8. Desconecte del tomacorriente y de la freidora cuando no la use y antes de limpiarla. Deje enfriar antes de colocar o retirar las piezas y antes de limpiar el electrodoméstico.
9. 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 Servicio de Fábrica de Presto para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
11. No lo use al aire libre.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
13. No coloque en quemadores eléctricos o de gas, en hornos calientes ni cerca de ellos.
14. Se recomienda no mover esta freidora cuando contiene aceite u otro líquido caliente. Si debe moverlo cuando contiene aceite caliente u otro líquido caliente, hágalo con sumo cuidado.
15. 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

Se proporciona un cable corto de suministro de energía para reducir el riesgo de enredo o tropiezo que un cable más largo podría implicar. **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.

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

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 sea 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 la unidad ni que se introduzcan enchufes ni cables eléctricos en la boca.
- Para evitar riesgos de electrocución o quemaduras eléctricas, no deje que el cable ni el enchufe entren en contacto con el agua u otro líquido.
- Utilice aceite vegetal, como aceite de maíz, girasol, cacahuete o soja para freír en inmersión. No se recomienda freír en inmersión alimentos utilizando manteca, margarina, aceite de oliva ni grasa animal porque tienen temperaturas bajas de ahumado.
- **PRECAUCIÓN: 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 causar quemaduras graves!**
En consecuencia, asegúrese de que la freidora esté completamente seca antes de verter aceite. 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 en inmersión masas, tales como beignets, rosquillas, bollitos rellenos, 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, utilice el cucharón resistente al calor proporcionado o las 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 de cocina 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.
- Siempre deje que la freidora se enfríe completamente antes de extraer el aceite y antes de la limpieza.

Ensamblado del Asa de la Cesta

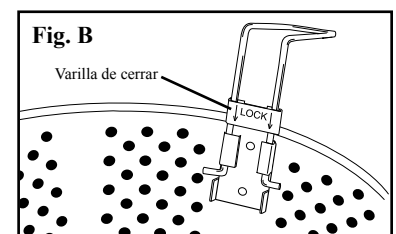
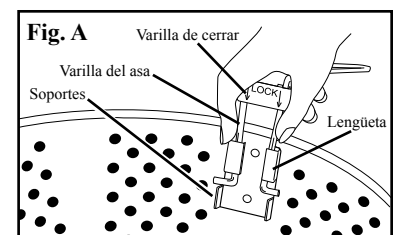
La freidora se envía con la cesta en posición de almacenamiento (el asa de la cesta está hacia al interior de la cesta). **Antes de usar la cesta para freír, tiene que remover el asa de la cesta y ponerlo en posición para freír según los pasos siguientes:**

1. Deslice la varilla de cerrar hacia arriba en el asa, oprima juntas las varillas del asa, y remueve el asa de la cesta.
2. Con la varilla de cerrar en posición arriba, coloque el asa a la cesta para freír por colocar una de las varillas del asa dentro de una de las lengüetas de la abrazadera (Fig. A). Luego oprima y junte las varillas del asa para poder colocar la otra varilla del asa en la lengüeta opuesta de la abrazadera. Las chavetas deben quedar encima de los soportes de la abrazadera.
3. Después de conectar el asa a la cesta, deslice la varilla de cerrar hacia abajo (Fig. B) a la posición trabada para asegurarse de que el asa no se desprenda accidentalmente de la cesta.

Cómo Usar

Antes de utilizar la freidora por primera vez, lave el cucharón resistente al calor, la cesta, y el interior de la unidad con agua tibia espumosa y seque por completo. Nunca sumerja la unidad en agua u otro líquido, ni la lave en el lavaplatos.

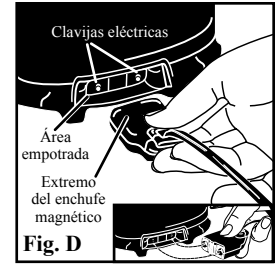
1. Retire la tapa plástica. *La unidad debe estar fría antes de volver a colocar la tapa para almacenar el aceite.*
2. Inspeccione las patas de goma en la parte inferior de la freidora antes de cada uso para asegurarse de que no contengan aceite ni otros residuos. Limpie las patas con agua tibia jabonosa 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 unidad con aceite de cocina o grasa de aceites vegetales hasta la línea de llenado, que se encuentra en el interior de la unidad (Fig. C). **Nunca utilice más de cuatro tazas de 8 onzas de aceite de cocina o 2 libras de grasa de aceites vegetales. Nunca utilice la tapa mientras calienta aceite ni mientras fríe alimentos.**



5. Conecte el cable a la unidad por alinear 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. D). Cuando se alinean correctamente, el enchufe se conectará magnéticamente al electrodoméstico.



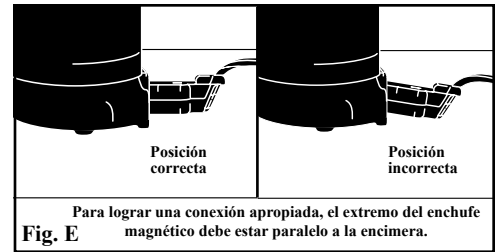
Para lograr una conexión apropiada, el extremo del enchufe magnético debe estar paralelo a la encimera (Fig. E).

Importante: El cable magnético se diseñó para desconectarse fácilmente de la freidora. Por eso, si se golpea o se toca cuando está en uso, puede desconectarse y la unidad dejará de calentarse. 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 de suministro de energía a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA sólo. Ahora la unidad está encendida y permanecerá así hasta que se la desconecte.

7. Precaliente el aceite por 15 minutos. Nota: De vez cuando puede oír un golpecito o sonido similar cuando la freidora precalienta. Esto es normal y es un señal del precalentamiento rápido. Es posible que también oiga este sonido cuando la unidad se enfría.

8. Su freidora viene con una cesta tradicional de freír y un cucharón resistente al calor. Debido que los alimentos rebozados tienden a pegar a la cesta, le recomendamos el uso del cucharón resistente al calor cuando introducir o retirar los alimentos rebozados al aceite. El cucharón resistente al calor es útil para dar vueltas a, separar y retirar los alimentos, y también es fácil de limpiar y almacenar.



9. Coloque lentamente de 1 a 4 tazas de alimentos dentro de la freidora. Utilice el cucharón resistente al calor para minimizar las salpicaduras con aceite caliente. Si utilice la cesta, asegúrese de que el asa está ensamblado para freír, como se describe en la página 2, y la varilla de cerrar está hacia abajo en la posición trabada (Fig. B). Llene la cesta con 1 hasta 4 tazas de alimentos. Luego baje lentamente la cesta a la freidora.

Nota: Si el enchufe se desconecta por accidente de la freidora mientras está en funcionamiento, vuelva a colocar el cable según paso 5 más arriba. Tenga mucho cuidado, ya que la unidad estará caliente.

10. Ocasionalmente, revuelva los alimentos suavemente mientras se fríen para evitar que se peguen. Utilice el cucharón resistente al calor proporcionado u otro utensilio resistente al calor.

11. Cuando los alimentos doran al color deseado, levante y escurra los alimentos con el cucharón resistente al calor, o cuidadosamente levante la cesta de la freidora (refiere a la página 4 para los tiempos recomendados de freír). Coloque los alimentos sobre papel de cocina. Condimente a gusto. Repita los pasos 9, 10 y 11 para porciones adicionales.

PRECAUCIÓN: Para evitar riesgos de quemaduras, no toque la parte de aluminio del asa cuando la unidad esté caliente. Solamente se puede agarrar la parte de plástico en el medio del asa.

Cuidado y Limpieza

1. Retire el enchufe del tomacorriente y luego, de la freidora. Después, deje que el aceite y la freidora se enfríen por completo en un lugar seguro.
2. Después de que la unidad y el aceite se enfríen por completo, cubra la unidad con la tapa de almacenamiento o vacíe el aceite de cocina. No coloque la tapa a la freidora hasta que la freidora enfría completamente. **Colocando la tapa a una freidora caliente puede resultar en el derretir de la tapa.**
3. Lave la unidad, la cesta y el cucharón resistente al calor con agua tibia y un detergente suave. Enjuague completamente. **Nunca sumerja la unidad en agua u otro líquido, ni la lave en el lavaplatos.**
4. **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.
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 diseñado 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.

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

Consejos Útiles

- ❖ Si la unidad no se precalienta o el proceso de cocción se detiene, compruebe el ensamblado del cable para asegurarse de que el enchufe se encuentre conectado correctamente al electrodoméstico (vea Fig. E en la página 3).
- ❖ Cuando utilice la freidora por primera vez, notará un olor leve o un poco de humo sobre esta, ya que se estarán evaporando los residuos de fabricación. Esto es normal al usarla por primera vez.
- ❖ Antes de freír en inmersión, retire siempre el exceso de humedad o los cristales de hielo de los alimentos, secando suavemente con un paño. Hasta el más mínimo rastro de humedad puede hacer que el aceite salpique, salte, desborde o brote violentamente.
- ❖ Cuando prepare sus recetas favoritas, fría de 1 a 4 tazas de alimento, en la freidora, a la vez. Si fríe muchos alimentos al mismo tiempo, no quedarán crocantes.
- ❖ Para preparar alimentos rebozados, utilice pan rallado comercial, migas finamente ralladas de galletas o pan, harina de maíz, mezcla de harina y fécula de maíz, preparados de panqueques o preparados de 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.
- ❖ Después de cada uso, cuele el aceite con un filtro o con una capa doble de estopilla para extraer los residuos acumulados.
- ❖ Si el aceite de cocina presenta una tonalidad oscura o un olor desagradable, humea al calentar o hace espuma en exceso mientras se utiliza para freír, es momento de reemplazarlo.

Recetas

Para los alimentos de la tabla a continuación, utilice alimentos congelados preparados o sus recetas favoritas. Fría de 1 a 4 tazas de alimento a la vez. Los tiempos de la freidora a continuación son aproximados. Por lo general, los alimentos están listos cuando tienen un color bien dorado.

ALIMENTO	MINUTOS	ALIMENTO	MINUTOS
Pollo frito		Bastones de pescado	4 - 6
(usando la receta de cobertura crocante abajo)		Camarones fritos	4 - 8
Alas	9 - 10	Panecillos de huevo congelados	4 - 5
Piernas	12 - 13	Aros de cebolla*	2 - 3
Muslos	13 - 15	Papas	
Pechos	15 - 18	Papas fritas congeladas	8 - 10
Rosquillas*	2 - 4	Papas congeladas, en tiras delgadas	7 - 9
Filetes de pescado	4 - 8	Papas fritas crudas	14 - 16

*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. 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 bol grande. Cubra y deje que la pasta repose a 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; luego páselos por la harina salpimentada. Fría los alimentos según se indica en la tabla arriba.

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 AM a 4:00 PM (hora del zona central)
- Envíe un mensaje de correo electrónico a nuestro sitio web 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. Estos números están en el fondo de la freidora si misma.

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 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.

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. Los electrodomésticos 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®.

Canton Sales and Storage Company
Departamento de Servicios de la Factoría de Presto
555 Matthews Dr., Canton, MS 39046-3251

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 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. 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 la Factoría de Presto para inspección; el costo de enviar es la responsabilidad del consumidor. 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 siguientes 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