

PRESTO®

FryDaddy® ELITE freidora eléctrica

- Deliciosos alimentos fritos, fácil y rápida.
- Fríe cuatro porciones grandes en cuatro tazas de aceite.
- Mantiene automáticamente la temperatura ideal para freír.



Visítenos en la red a www.GoPresto.com

INSTRUCCIONES

©2016 National Presto Industries, Inc.

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 la freidora, el cable ni el enchufe en agua u otro líquido.
4. Se recomienda no mover esta freidora cuando contiene aceite u otro líquido caliente. Si debe de moverlo cuando contiene aceite caliente u otro líquido caliente, hágalo con sumo cuidado.
5. Es necesaria una supervisión muy cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
6. No deje que los niños manipulen ni se introduzcan cables o enchufes a la boca.
7. Siempre conecte primero el enchufe magnético al electrodoméstico, y luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectarlo, retire el enchufe del tomacorriente, luego del electrodoméstico.
8. Desconecte el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo use y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe por completo antes de colocar o retirar las piezas y antes de limpiarlo.
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 a los Servicios 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 resultar en lesiones corporales. Use piezas de repuesto auténticas de Presto™ solamente.
11. No lo use al aire libre.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera ni que toque las superficies calientes.
13. No coloque sobre o cerca de quemadores calientes eléctricos o de gas ni en hornos calientes.
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 CABLE DE EXTENSIÓN.** No deje que el cable quede debajo de o alrededor del electrodoméstico. Puede ser difícil desconectarlo si queda en esta posición. Conecte el cable de suministro de energía a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA sólo.

Pautas importantes

- Use la freidora solamente sobre una superficie limpia, seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos del borde de la encimera.
- **¡AVISO!** El aceite caliente puede resultar en quemaduras graves y dolorosas. Es necesaria una supervisión muy cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
- **¡AVISO!** El agua y el aceite no se mezclan. La combinación puede ser peligrosa. Cuando el aceite se caliente, cualquier gotita de agua en el aceite puede sobrecalentarse, formando un vapor volátil y resultando en que el aceite salpique, desborde o brote violentamente de la freidora. El aceite caliente puede resultar en quemaduras graves.
Por eso, antes de verter aceite en la freidora, asegúrese de que ella esté completamente seca. Antes de poner alimentos en la freidora, siempre quite los cristales de hielo y restos de humedad con papel de cocina.
- **¡AVISO!** Cuando fría masas como beignets, rosquillas, bolillos rellenos, panecillos de harina de maíz y buñuelos, use la cuchara incluida o pinzas de cocina, en vez de un tenedor, para dar vuelta a los alimentos y retirarlos del aceite. Estos alimentos se forman burbujas de aire mientras freírlos, las cuales pueden reventarse y resultar en quemaduras.
- **¡AVISO!** Tortillas de harina contienen 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 y resultar en quemaduras. Por lo tanto, después de freír las tortillas, elévelas cuidadosamente fuera del aceite y déjelas de escurrir aproximadamente 30 segundos.
- Para evitar riesgos de electrocución o quemaduras eléctricas graves, los niños no deben de manipular cables o enchufes ni introducirlos a la boca. No deje que el cable ni el enchufe entren en contacto con agua u otro líquido.
- Use la grasa de aceites vegetales o un aceite vegetal como colza, maíz, maní, girasol o soja para freír. No se recomienda freír los alimentos en mantequilla, margarina, aceite de oliva ni grasa animal ya que estas tienen bajas temperaturas de humear.
- Cuando la freidora no está en funcionamiento, siempre desconecte el enchufe del tomacorriente y luego de la freidora.
- Siempre deje que la freidora se enfríe por completo antes de retirar el aceite y antes de la limpieza.

Cómo usar

Antes de usar la freidora para la primera vez, lave el cucharón y el interior de la freidora en agua tibia y jabonosa; enjuáguelos y séquelos por completo. **Nunca sumerja la freidora en agua u otro líquido ni la lave en un lavaplatos.**

1. Retire la tapa de plástico. La freidora tiene que enfriarse por completo antes de colocar la tapa para guardar 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 y jabonosa si es necesario. Luego séquelas por completo.
3. Posicione la freidora en el medio de una superficie limpia, seca, nivelada, estable y resistente al calor.
4. Llene la freidora con aceite vegetal o con grasa de aceites vegetales hasta la línea del llenado MAX (MÁXIMO) marcada en el interior de la freidora (Fig. A). Nunca use más que 32 onzas de aceite vegetal o 2 libras de grasa de aceites vegetales. No deje que el aceite esté bajo de la línea de llenado MIN (MÍNIMO). Nunca use la tapa mientras calienta el aceite ni cuando fríe los alimentos.
5. Conecte el cable a la freidora alineando el extremo magnético con las dos clavijas eléctricas que se encuentra en el área empotrada de la base de la freidora (Fig. B). Cuando se alinean de manera apropiada, el extremo magnético se conecta a la freidora. El extremo magnético tiene que estar paralelo con la encimera para lograr una conexión apropiada (Fig. C).

NOTA: Se diseñó este cable magnético para desconectarse fácilmente de la freidora. Si se lo golpea o se lo toca durante funcionamiento, el cable puede desconectarse, resultando en que la freidora deje de calentar. Evite contacto con el cable durante funcionamiento. Si haya contacto, compruebe que el cable siga conectado.

6. Conecte el cable al tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA. 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 debido a la expansión del metal al calentarse.

7. Precaliente el aceite durante 15 minutos.
8. Con cuidado, coloque 1 a 4 tazas de alimentos en la freidora. Use el cucharón incluido para minimizar las salpicaduras del aceite caliente. **NOTA:** Si el cable se desconecta durante el funcionamiento por accidente, retire el enchufe del tomacorriente. Reconéctelo según dice pasos 5 y 6 arriba. Tenga sumo cuidado ya que la freidora está caliente.
9. De vez en cuando, revuelva los alimentos para que no se peguen. Use el cucharón incluido u otro utensilio resistente al calor.
10. Cuando los alimentos se doran al gusto, levántelos de aceite. Sostenga el cucharón sobre la abertura de la freidora algunos segundos para que se escurra el aceite en exceso. El aceite puede gotear al exterior de una freidora caliente, lo cual produce un efecto parecido al barniz y se convierte a una parte permanente del exterior; aun los limpiadores abrasivos no pueden quitarlo totalmente.

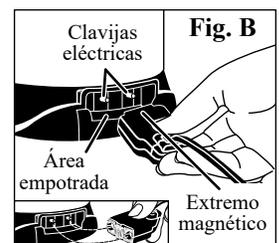
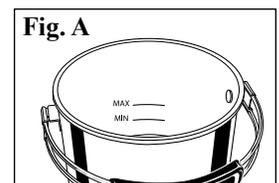


Fig. C

Para lograr una conexión apropiada, el extremo magnético tiene que estar paralelo con la encimera



Después de escurrir los alimentos, páselos con cuidado a un recipiente conveniente y revestido con papel de cocina. Condimente al gusto. Repita los pasos 8, 9 y 10 si fríe tandas adicionales. **¡AVISO!** Para evitar las quemaduras, no toque la parte metálica del asa cuando la freidora está caliente. Solamente se puede agarrar el mango de plástico de la parte central del asa.

Cómo cuidar y limpiar

1. Desconecte el cable del tomacorriente y luego de la freidora. Deje que el aceite y la freidora se enfríen en un lugar seguro.
2. Después de que la freidora y el aceite se enfríen por completo, vacíe el aceite vegetal. Si va a reusarlo, páselo por un filtro o una capa doble de estopilla para quitar los residuos acumulados.
3. Lave la freidora y el cucharón con agua tibia y un detergente suave. Enjuáguelos y séquelos por completo. **Nunca sumerja la freidora en agua u otro líquido ni lávala en el lavaplatos.**
4. Si es necesario, puede limpiar la superficie interior de la freidora con un limpiador abrasivo como el limpiador de cobre, latón y porcelana Cameo* y una esponja de limpieza de nailon como la esponja multiuso Scotch-Brite.*
5. Si es necesario, puede limpiar la superficie exterior de la freidora con un limpiador no abrasivo como el limpiador Soft Scrub.*
6. Nunca use limpiadores para horno, líquidos blanqueadores, bicarbonato de sodio u otros limpiadores cáusticos en el interior ni exterior de la freidora.
7. Seque la freidora por completo. Cualquier gotita de agua en el aceite puede sobrecalentar y hacerse un vapor volátil. Este vapor puede resultar en que el aceite salpique, desborde o brote violentamente de la freidora.
8. Después de limpiar la freidora, devuelva el aceite a la freidora y cubra con la tapa de plástico. También puede guardar el aceite en un recipiente hermético.
9. Guarde el cable en un lugar limpio y seco, alejado de objetos metálicos. Siempre inspeccione el extremo magnético del cable antes de cada uso para verificar que no hayan elementos metálicos adheridos.
10. Revise con frecuencia los tornillos del asa de la tapa para verificar que estén ajustados. Si es necesario, vuelva a ajustarlos con un destornillador tipo T15 Torx. **¡AVISO!** Puede dañar a los tornillos si sigue ajustándolos una vez que estén en lugar.

Recetas

Para los alimentos en la tabla abajo, use alimentos precocinados o sus propias recetas favoritas. Fríe 1 a 4 tazas de alimentos a la vez. Cuando fría papas crudas, nunca fríe más que 2 tazas o ½ libra a la vez. Estos tiempos son aproximados. Por lo general, los alimentos están listos cuando tienen un color bien dorado.

Alimento	Tiempo de Cocción	Alimento	Tiempo de Cocción
Anillos de cebolla†	2–3 minutos	Pescado, en tiras rebozadas	4–6 minutos
Camarones fritos al estilo francés	4–8 minutos	Pollo frito (con la cobertura crocante, página 4)	
Papas blancas		Alas	9–10 minutos
Fritas, congeladas	8–10 minutos	Muslos	13–15 minutos
En tiras, congeladas	7–9 minutos	Piernas	12–13 minutos
Fritas, caseras (receta abajo)	13–15 minutos	Rollitos primavera, congelados	4–5 minutos
Pescado, filetes	4–8 minutos	Rosquillas†	2–4 minutos

Papas fritas caseras

Corte las papas medianas, peladas si lo desea, en tiras de ¼ a ½ pulgada de espesor. Póngalas en un tazón grande y cúbralas con agua corriente caliente. Déjelas en remojo durante 15 minutos o hasta el tiempo de freír. Enjuáguelas, escúrralas y séquelas con papel de cocina. Dado que las papas crudas contienen un alto porcentaje de humedad, debe prestarse suma atención al momento de freírlas. Completamente seque las papas crudas antes de freírlas. Con el cucharón, introduzca las papas al aceite lentamente. Solamente fría 2 tazas o ½ libra de papas crudas a la vez.

Trozos de queso rebozados y fritos

Cubra los trozos de queso con masa de leche o de cerveza. Fríelos hasta que se doren, aproximadamente 1 minuto.

Masa 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. Revuelve hasta que la masa se queda uniforme. Si quiere una masa menos espesa, añada más leche. Meta los alimentos en la masa y fríalos según la tabla arriba.

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

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

Masa de cerveza

Mezcle 1½ tazas de harina con 1½ tazas de cerveza en un tazón grande. Cubra la masa y déjela en reposo a la temperatura ambiente durante 3 horas o más. Meta los alimentos en la masa y fríalos según la tabla de la página 3.

Cobertura crocante

½ taza de leche
1 huevo, batido

Harina
Sal y pimienta

Bata juntos la leche y el huevo. Agregue la harina y los condimentos. Meta los alimentos en la mezcla de leche y huevo; luego rebócelos con la harina salpimentada. Fríalos según la tabla de la página 3.

Consejos útiles

- Si la freidora no se precalienta o el proceso de freír se detiene, asegúrese de que el cable magnético se conecte adecuadamente al electrodoméstico (véase a Fig. C, página 2).
- Cuando use la freidora para la primera vez, se puede notar un olor leve o un poco de humo, ya que se están evaporando los residuos de fabricación. Esto es normal al usarla para la primera vez.
- Antes de freír, siempre quite el exceso de humedad o los cristales de hielo de los alimentos, secándolos suavemente con papel de cocina. Hasta el más mínimo rastro de humedad puede hacer que el aceite salpique, salte, desborde o brote violentamente.
- Cuando prepara sus recetas favoritas, fríe 1 a 4 tazas de alimentos a la vez. Si fríe demasiados alimentos al mismo tiempo, no se quedan crocantes.
- Para empanar o rebozar los alimentos, use pan rallado comercial o migas molidas muy finas de galletas o de pan, harina de maíz, una mezcla de harina y fécula de maíz o preparados para panqueques o para pan.
- Use solamente 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.
- Es momento de reemplazar el aceite vegetal cuando se presenta una tonalidad oscura o un olor desagradable, humea al calentar o hace espuma en exceso mientras se los fríe.

Servicios al consumidor

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

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

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. Cuando se comunique con los 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 si misma. Por favor, escríbanse abajo la información:

Modelo _____ Serie _____ Fecha de Compra _____

Se equiparon los Servicios de Fábrica de Presto para reparar todos los electrodomésticos Presto® y suministrar las piezas de repuesto genuinas Presto™. Se fabrican estas piezas de repuesto genuinas Presto™ con las mismas normas rigurosas de calidad como los electrodomésticos Presto® y se las diseñan especialmente para funcionar adecuadamente con estos electrodomésticos. Presto solo puede garantizar la calidad y el rendimiento de las piezas de repuesto genuinas Presto™. Las piezas de “apariencia similar” no pueden tener la misma calidad o no funcionan de la misma manera. Para asegurarse de que compre las piezas de repuesto genuinas Presto™, busque la marca registrada Presto®.

Canton Sales and Storage Co., Servicios de Fábrica de Presto, 555 Matthews Dr., Canton, MS 39046-3251

Garantía Limitada Presto®

(Válido solo en los Estados Unidos)

Se diseñó y se fabricó este electrodoméstico Presto® de alta calidad para proporcionar muchos años de funcionamiento satisfactorio bajo uso doméstico normal. Presto asegura al dueño original que, en caso de presentarse un defecto de material o fabricación durante el primer año posterior a la compra, lo repara o reemplaza a opción de Presto. Nuestra garantía no se aplica a 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 inspección; el costo de enviar es la responsabilidad del consumidor. Por favor, cuando envíe el 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 piezas de repuesto inadecuadas, mal trato, mal uso, desarme, cambios o 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