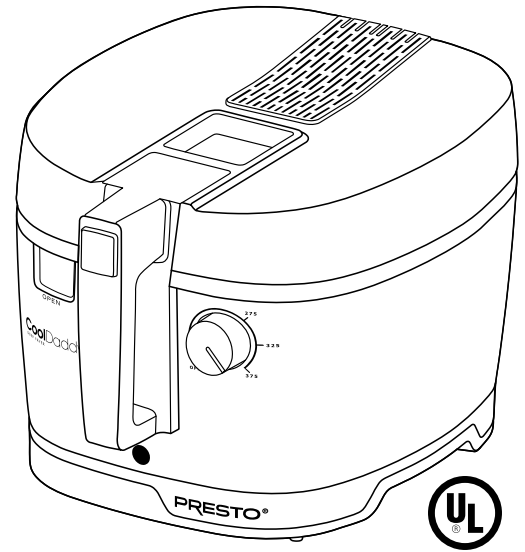


PRESTO®

CoolDaddy® freidora fría al tacto




- Alimentos fritos y deliciosos de manera fácil y rápida.
- El asa exterior introduce los alimentos al aceite con la tapa cerrada para evitar las salpicaduras.
- Capacidad grande de 6 tazas de alimentos.
- Recipiente removible para una limpieza eficiente y sencilla.

©2021 National Presto Industries, Inc.

Visítenos en la red a www.GoPresto.com

Formulario S4040-049D

INSTRUCCIONES

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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. Asegúrese de que el asa esté montada a la cesta de manera apropiada y trabada en su lugar. Véase a las instrucciones del montaje de la página 3. Si no monte y sujete bien el asa a la cesta, el asa puede desprenderse accidentalmente de la cesta durante funcionamiento, lo cual puede resultar en quemaduras graves.
4. Para protegerse de descargas o quemaduras eléctricas, no sumerja en agua u otro líquido la freidora, el cable ni el enchufe.
5. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
6. Los niños no deben de manipular los cables o enchufes ni introducirlos en la boca.
7. 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.
8. 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.
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. Véase a la página 8 para los detalles.
10. Usando accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en incendios, descargas eléctricas o lesiones corporales. Use las piezas genuinas de repuesto y los accesorios por Presto® solamente.
11. No lo use al aire libre.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o una 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. 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.
15. 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.

Debido a que las papas crudas tienen una cantidad alta de humedad, tenga sumo cuidado cuando las fríe. Tiene que seguir las instrucciones especiales de los pasos 1, 4 y 5 de la sección “Para freír” (página 4), de la tabla de freír (página 5) y de la receta para papas fritas caseras (página 6).

- 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 una espumadera 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.
- Nunca ponga en funcionamiento la freidora sin el recipiente removible.

De freír

- Use la freidora solamente sobre una superficie limpia, seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos del borde de la encimera.
- Nunca precaliente la freidora ni ponga en funcionamiento sin aceite o con aceite insuficiente. Si no la llena con aceite hasta el nivel de llenado mínimo, la freidora puede sobrecalentarse, resultando en daños a la freidora. Tampoco llene la freidora más que el nivel de llenado máximo. Usando más que la cantidad máxima puede resultar en que el aceite bulle hasta el borde del recipiente.

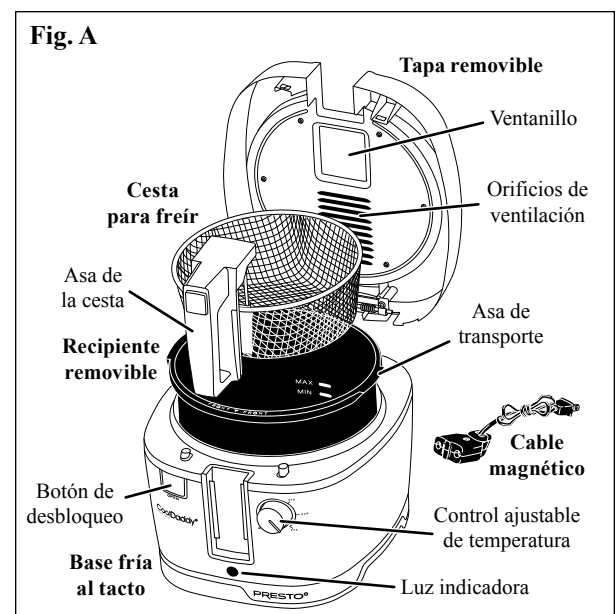
Estos niveles están puestos en el lado interior del recipiente (Fig. B, página 3). La cantidad de aceite mínima para esta freidora es 6 tazas de 8 onzas y la máxima es 8 tazas de 8 onzas.

- Use solamente un aceite o una grasa 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 apague la freidora una vez que ha retirado la tanda final de alimentos. Lo más tiempo que se 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 con la tapa cerrada antes de vaciar el aceite y de limpiar la freidora.



Antes del primer uso

Familiarícese con las piezas de la freidora (Fig. A, página 2) y lea las instrucciones atentamente antes de usarla para la primera vez.

Cómo limpiarla antes del primer uso

Limpie la tapa y la base fría al tacto con un paño húmedo. **¡AVISO!** Para protegerse de descargas eléctricas, nunca sumerja en agua u otro líquido, ni lave en un lavavajillas, la base de la freidora, el cable ni el enchufe.

Abra la tapa de la freidora presionando el botón de desbloqueo que se encuentra en la parte delantera de la freidora. Retire la cesta y su asa, el filtro de carbón y todos los materiales de envase de la freidora. Luego levante el recipiente removible de la base de la freidora.

Lave la cesta con el asa desmontada y el recipiente removible con agua tibia y jabonosa; enjuáguelos y séquelos por completo. No se recomienda lavar estas piezas en el lavavajillas; véase a la página 7 para instrucciones específicas en cómo limpiarlas.

ATENCIÓN: Si decide lavar el recipiente removible en un lavavajillas, se decolora debido a la naturaleza cáustica del detergente para lavavajillas. Además, un residuo gris puede formarse en el fondo del recipiente y transferirse a las toallas o la piel.

Cómo posicionar el recipiente removible en la base de la freidora

Después de limpiarlo, al bajar el recipiente a la base, asegúrese de que la marca ▽ del borde del recipiente se alinea con la marca △ de la base. La freidora no funciona sino que el recipiente esté bajado en la posición alineado (Fig. B).

Cómo instalar o reemplazar el filtro

El filtro de carbón ayuda en la absorción de los olores desagradables. Para que la freidora absorbe efectivamente estos olores, siempre úsela con el filtro en su lugar. El filtro se cabe en su propio compartimiento en la tapa de la freidora (Fig. C).

Para instalar o reemplazar el filtro, primero cierre la tapa de la freidora. Usando ambas manos, empuje la parte delantera de la tapa hacia abajo hasta oír un clic. Luego, para instalar o reemplazar el filtro, levante la parte trasera de la tapa del filtro y retírela de la freidora.

Si reemplaza un filtro viejo, retírelo y deséchelo. Desenvuelva el filtro nuevo e insértelo en su compartimiento para que las lengüetas estén orientado al ventanillo (Fig. C).

Devuelva la tapa del filtro a su lugar insertando las lengüetas en la parte delantera del compartimiento y presionando hacia abajo la parte trasera de la tapa para que esté segura. Puede comprar los filtros directamente de los Servicios al consumidor (página 8).

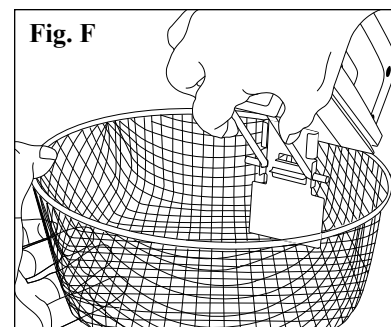
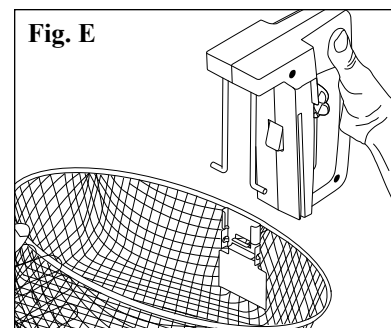
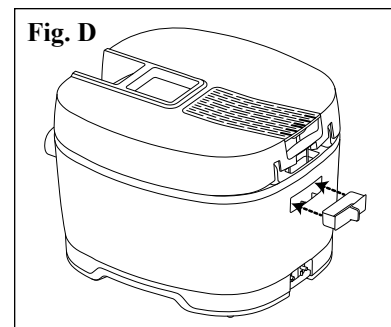
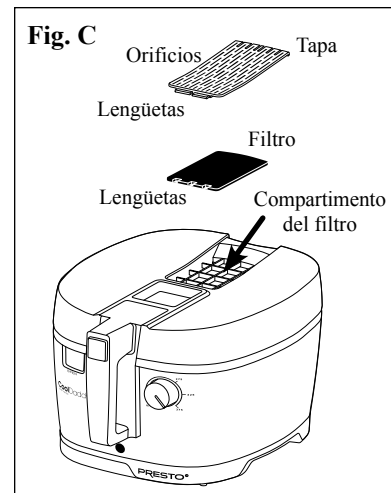
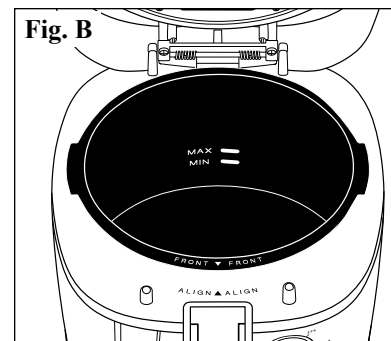
Cómo instalar la taza para condensación

Hay una taza incluido con la freidora que recoge cualquier condensación de la tapa al abrirla después de la fritura. Antes de usar la freidora, asegúrese de que esta taza pequeña esté en su lugar; se la encuentra en la parte trasera de la freidora y el lado con costilla debe de estar orientado afuera (Fig. D).

Cómo montar el asa a la cesta

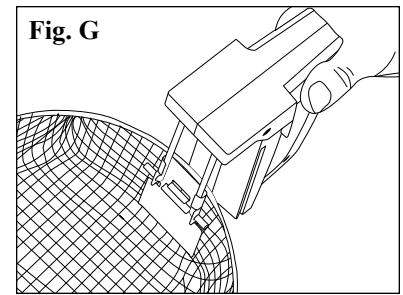
Antes de usar la freidora, tiene que montar el asa a la cesta siguiendo los pasos a continuación.

1. Con una mano, sostenga la cesta; con la otra, el asa. Va a encajar las chavetas, que se encuentran en los extremos de las dos varillas del asa, en los dos orificios en la abrazadera (Fig. E).
2. Con las chavetas cerca de sus orificios, incline el asa hacia el interior de la cesta antes de encajar las chavetas en sus orificios. No puede encajar la segunda chaveta si las varillas están muy cerca de la abrazadera.
3. Encaje la primera chaveta en su orificio. Luego apriete juntas las varillas y encaje la otra chaveta en su orificio (Fig. F).
4. Mientras apriete las varillas juntas y mantiene las chavetas en sus orificios, gire el asa hacia el borde de la cesta para que las varillas se encajen debajo de las lengüetas de la abrazadera. Ahora el asa está trabada en su lugar (Fig. G, página 4).



¡ADVERTENCIA! Si no la monte ni la sujete bien, el asa puede desprenderse de la cesta durante funcionamiento, resultando en quemaduras graves.

Para las instrucciones en cómo posicionar la cesta en la freidora, véase al paso 3 de la sección “Para freír” al fondo de la página.



Cómo usar la freidora

Para llenar el recipiente con aceite

1. Abra la tapa de la freidora. Retire la cesta si está adentro y déjela a un lado. Asegúrese de que el recipiente esté en su lugar.
2. Llene el recipiente con el aceite vegetal o la grasa vegetal hasta el nivel máximo que está puesto en el lado interior del recipiente (Fig. B, página 3). Use 8 tazas de 8 onzas del aceite vegetal o 4 libras de la grasa vegetal. La cantidad del aceite dentro del recipiente siempre tiene que estar entre los niveles mínimo y máximo. **Nunca llénela más que el nivel máximo.**

Para precalentar el aceite

1. Cierre la tapa. Conecte el cable a la freidora alineando el extremo magnético con las dos clavijas eléctricas en el área empotrada de la base. Cuando se alinean, el extremo magnético se conecta a la freidora. Para lograr la conexión, el extremo magnético tiene que estar paralelo con la encimera.

Importante: Se diseñó el cable magnético 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 calentar. Evite el contacto con el cable magnético cuando la freidora está en funcionamiento. En caso de haber contacto, verifique que el cable siga conectado adecuadamente.

2. Conecte el cable a un tomacorriente eléctrico de 120VAC. Gire el control ajustable de temperatura (Fig. A, página 2) a la temperatura recomendada (página 5). La temperatura general del freír es 375°. **Nota:** 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.
3. Mientras el aceite se precalienta, prepare los alimentos que va a freír. Cuando el aceite alcance la temperatura seleccionada, la luz indicadora se apaga. El tiempo del precalentamiento es aproximadamente 10 minutos.

¡ADVERTENCIA! Para evitar las lesiones corporales graves o los daños materiales, tenga sumo cuidado al freír con aceite caliente.

Para freír los alimentos

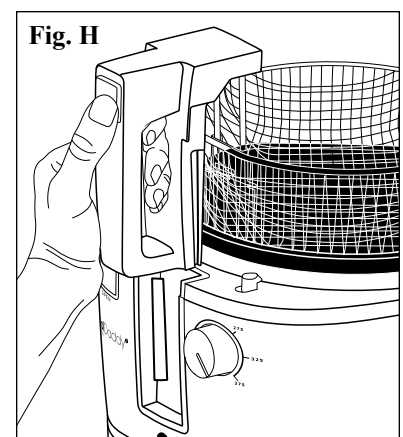
1. Posicione la cesta sobre la encimera y llénela hasta $\frac{2}{3}$ de su capacidad con alimentos. Para preparar papas fritas caseras, llene la cesta solamente hasta $\frac{1}{2}$ de su capacidad.
2. Presione el botón de desbloqueo de la tapa para abrirla. Si la tapa no se abre por completo, inclínela lentamente hacia atrás hasta lograr una posición vertical. **¡AVISO!** Aunque la freidora tiene un exterior especial fría al tacto, el interior está muy caliente. Para evitar las quemaduras, no toque el interior de la freidora.
3. Posicione la cesta llenada dentro del recipiente removible, alineando las hendiduras de los lados del asa con las guías que están en la parte delantera de la base (Fig. H). Baje la cesta hasta que detiene; esta es la posición de escurrir.
4. Con ambas manos puestas a la parte superior de la tapa fría al tacto, presionando hacia abajo hasta que la tapa cierre seguramente. Cuando prepare las papas fritas caseras, deje la tapa abierta hasta que la cesta está introducida por completo al aceite.
5. Deslice adelante el botón para bajar la cesta y lentamente introduzca la cesta al aceite. Al introducir una cesta que contiene papas fritas caseras, asegúrese de que el aceite no bulle hasta el borde del recipiente.

Si parece que vaya a ocurrir, eleve la cesta y deje que las burbujas de aceite disminuyan. Luego lentamente introduzca la cesta otra vez. Repita hasta que introduzca la cesta totalmente al aceite.

6. Empiece medir el tiempo; véase a la tabla de freír (página 5) para los tiempos recomendados. Durante los primeros minutos, es normal ver un poco del vapor en el ventanillo. Este vapor desaparece lentamente durante el proceso de freír si mantiene el ventanillo limpio entre usos.

¡AVISO! Es normal que salga el vapor de los orificios de ventilación en la tapa durante la fritura. Para no quemarse con este vapor, manténgase usted alejado de los orificios.

Nota: Los alimentos con una cantidad alta de humedad, como las papas crudas, producen más vapor que otros alimentos. Se diseñó esta freidora para asegurar que la humedad en exceso no queda en la freidora. Por eso, al freír los alimentos con humedad alta, es normal ver algunas gotas de condensación sobre el exterior de la freidora.



7. Cuando termina el tiempo de freír, levante el asa de la cesta para elevarla a la posición de escurrir.
8. Presione el botón de desbloqueo para abrir la tapa. Deje que salga el vapor y luego incline lentamente la tapa hacia atrás hasta lograr una posición vertical. **No toque las superficies calientes.** Verifique que los alimentos estén dorados. Si no son al gusto, cierre la tapa, deslice adelante el botón para bajar la cesta y lentamente introduzca la cesta al aceite.
9. Una vez que los alimentos se han dorado al gusto, con cuidado, levante la cesta de la freidora y vierta los alimentos fritos sobre el papel de cocina. Condimente al gusto.
10. Si va a freír más alimentos, cierre la tapa y espere hasta que se apague la luz indicadora. Luego repita los pasos 1 a 9.

Consejos útiles

- Fríe los alimentos del mismo tamaño y espesor ya que se fríen de manera uniforme y al mismo tiempo.
- Antes de freír los alimentos, siempre retire los cristales de hielo y la humedad secándolos con el papel de cocina. Los alimentos con humedad puede hacer espuma, chisporrotear o salpicar.
- Nunca llena la cesta más que $\frac{2}{3}$ de su capacidad para la mayoría de alimentos. Para las papas fritas caseras, llénela solamente a $\frac{1}{2}$ de su capacidad. Si fríe demasiados alimentos al mismo tiempo, no se quedan crocantes.
- Para obtener los alimentos más crocantes, fríe sin la tapa.
- Para empanar los alimentos, use cualquier tipo de harina, 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.
- Puede freír los alimentos empanados con o sin la cesta. Los alimentos rebozados deben de ser introducidos directamente al aceite, sin la cesta, ya que se pegan a la malla de la cesta. Cuando fríe los alimentos sin la cesta, se puede usar un cucharón o las pinzas de cocina resistentes al calor y con mangos largos para introducir o retirar los alimentos.
- 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 cerrar la tapa seguramente, use ambas manos para empujar la parte superior de la tapa en su lugar.

Tabla de freír

Los tiempos a continuación son aproximados y basados en la máxima cantidad recomendada para los alimentos. Llene la cesta no más que $\frac{2}{3}$ de su capacidad para la mayoría de alimentos. Para las papas fritas caseras, llene la cesta solamente a $\frac{1}{2}$ de su capacidad.

Los alimentos frescos o crudos y rebozados se pegan a la cesta; es mejor usar un cucharón resistente al calor con mango largo para introducirlos al o retirarlos del aceite.

Alimento	Cantidad	Temperatura	Tiempo
Anillos de cebolla congelados, rebozados o empanados	6 tazas	375°	3 a 4 minutos
Anillos de cebolla crudos, rebozados o empanados	6 a 8 anillos	375°	1½ a 2½ minutos
Camarones congelados, rebozados o empanados	4 tazas	375°	5 a 7 minutos
Camarones crudos, rebozados o empanados	1 libra	375°	2 a 5 minutos
Papas fritas, caseras	3 tazas	Véase la receta a la página 6.	
Papas fritas, preparados y congeladas	6 tazas	375°	11 a 13 minutos
Pescado congelado en filetes, rebozado o empanado	3 a 4 filetes	375°	5 a 7 minutos
Pescado crudo en filetes, rebozado o empanado	3 a 4 filetes	375°	3 a 4 minutos
Pollo crudo en trozos empanados	4 a 5 trozos	375°	12 a 18 minutos
Pollo crudo en tiras empanadas	1 libra	375°	2 a 3 minutos
Pollo precocinado en trozos empanados, congelados	4 tazas	375°	3 a 5 minutos
Queso, trozos congelados	6 tazas	375°	2 a 3 minutos
Rollitos primavera congelados	3 a 4 rollitos	375°	5 a 6 minutos
Rosquillas (fríe sin la cesta)	4 a 5 rosquillas	375°	2 a 3 minutos
Verduras crudas, rebozadas o empanadas	8 a 10 trozos	375°	1 a 3 minutos

Recetas

Papas fritas caseras

Si lo prefiere, pele algunas papas medianas antes de cortarlas en tiras de $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ pulgada de espesor. Póngalas en un tazón grande y cúbralas con agua caliente. Déjelas en reposo durante 15 minutos, o justo antes de freír. Enjuáguelas, escúrralas y séquelas con el papel de cocina. Dado que las papas crudas tienen una cantidad alta de humedad, tenga sumo cuidado al freírlas en aceite abundante. Séquelas por completo antes de freírlas.

Llene la cesta a $\frac{1}{2}$ en vez de $\frac{3}{4}$ de su capacidad. Con la tapa abierta, lentamente introduzca la cesta al aceite. Si parece que el aceite bulle hasta el borde, eleve la cesta fuera del aceite unos segundos y luego vuelva a introducirla. Repita este proceso hasta que introduzca la cesta totalmente al aceite.

Cierre la tapa. Fría a una temperatura de 340° durante 6 a 7 minutos o hasta que las tiras se fríen pero no se doran. Escúrralas y déjelas de enfriarse durante 10 minutos, pero no más que 2 horas. Antes de servir las, fríalas a una temperatura de 375° durante 10 a 12 minutos o hasta que se doran bien.

Trozos de pollo cubiertos con cacahuetes

$1\frac{1}{2}$ tazas de cacahuetes tostados y finamente picados	2 claras de huevo, ligeramente batidas
$\frac{1}{4}$ taza de fécula de maíz	2 cucharadas de jugo fresco de limón
$\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar	2 pechugas de pollo sin piel y huesos, cortadas en tiras de $\frac{3}{8}$ pulgada de ancho
$\frac{1}{2}$ cucharadita de jengibre molido	

Pre caliente el aceite en la freidora a una temperatura de 375° . Ponga los cacahuetes en un tazón mediano y poco profundo; resérvelos. Mezcle juntos la fécula de maíz, el azúcar y el jengibre en otro tazón pequeño y poco profundo; agregue y incorpore las claras de huevo y el jugo de limón.

Meta las tiras de pollo en la mezcla con las claras y luego cubra con los cacahuetes. Ponga las tiras algunas a la vez al aceite caliente en la freidora. Fríalas durante 1 minuto o hasta que se doran bien.

Prepara aproximadamente 25

Filetes de pescado cubiertos con nueces

$\frac{1}{2}$ taza de migas de pan panko	1 huevo
$\frac{1}{2}$ taza de nueces	2 cucharadas de leche
$\frac{1}{2}$ taza de harina común	1 libra de filetes de pescado, fresco o congelado y descongelado, cortado en cuatro trozos
$\frac{1}{2}$ cucharadita de sal	

Pre caliente el aceite en la freidora a una temperatura de 375° . Ponga las migas de pan y los nueces en un batidor o un robot de cocina y procéselos a velocidad alta hasta que son muy finas. Ponga esta mezcla fina en un tazón poco profundo y reserve. Mezcle juntos en otro tazón poco profundo la harina y la sal; reserve. Bata juntos el huevo y la leche en un tercer tazón poco profundo; reserve.

Meta los filetes de pescado primero en la mezcla de harina, segundo en la mezcla de huevo y finalmente en la mezcla de migas. Ponga los filetes en la cesta y fríalos durante 2 a 3 minutos o hasta que se doran bien.

4 porciones de 4 onzas

Coliflor en adobo

1 cabeza pequeña de coliflor (aproximadamente 2 libras), recortada	1 taza de harina común
1 taza de aderezo italiano	$\frac{1}{4}$ cucharadita de pimienta negra

Rompe o corte el coliflor en trozos uniformes. Póngalos en un tazón apto para el horno de microondas y cocina al vapor durante 4 minutos a una temperatura alta, o hasta que el coliflor se blanda un poco. Agregue el coliflor a un tazón más grande y vierta el aderezo sobre los trozos; guarde el tazón en el refrigerador durante una hora. Escorra el coliflor; puede guardar en el refrigerador el aderezo para otros usos.

Pre caliente el aceite en la freidora a una temperatura de 375° . Mezcle juntos en un tazón mediano y poco profundo la harina y la pimienta negra. Agregue el coliflor a esta tazón y revuelve para cubrir los trozos con la harina; agítelos para quitar la harina en exceso. Ponga el coliflor en la cesta en capa sola. Fríalas durante 1 minuto o hasta que se doran bien. Sírvelos calientes.

6 porciones de $\frac{1}{2}$ taza

Anillos crocantes de cebolla

2 cebollas dulces, como el tipo vidalia, medianas, sin piel (aproximadamente 1 libra)	1 taza de fécula de maíz amarillo
$1\frac{1}{2}$ tazas de leche de suero	3 cucharadas de chile en polvo
2 tazas de harina común	2 cucharadas de comino molido
	1 cucharada de sal

Corte las cebollas en rebanadas de $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ pulgada y sepárelas en anillos. Ponga los anillos en un tazón mediano, cúbralos con la leche de suero y guarde el tazón en el refrigerador durante una hora. Pre caliente el aceite en la freidora a una temperatura de 375° . Mezcle juntos en un tazón mediano la harina, la fécula de maíz, el chile en polvo, el comino y la sal.

Trabajando en tandas de 4 o 5, retire los anillos de la leche de suero, dejando que la leche en exceso escurra al tazón. Agregue los anillos a la mezcla de harina y revuelva para cubrirlos con la harina; agítelos para quitar la harina en exceso. Ponga los anillos en la cesta. Fríalos durante 1½ a 2 minutos o hasta que se doran bien. Sirvelos calientes.

4 porciones de 4 a 5 anillos

Bocaditos de jalapeño

12 jalapeños fresco	2 cucharadas de migas de pan
Queso crema, blando	¼ cucharadita de aceite vegetal
¾ taza de harina común, dividida	¼ cucharadita de sal de cebolla
½ taza de leche	¼ cucharadita de sal de ajo
1 huevo	1 cucharadita de azúcar

¡AVISO! Cuando trabaja con pimientos, lleve los guantes de plástico y nunca se toque el área de los ojos.

Corte los jalapeños en mitades a lo largo y retire las semillas y los tallos. Lleve al hervir 2 cuartos de agua, agregue los jalapeños y hiérvalos durante 2 minutos; retírelos y escúrralos bien. Precaliente el aceite en la freidora a una temperatura de 375°. Rellene cada mitad de pimiento con el queso crema hasta que queden ligeramente redondas.

En un tazón separado, ponga ½ taza de harina y reserve. En un tazón limpio, bata juntos el huevo y la leche; reserve. En un tercer tazón, mezcle juntos las migas de pan, el aceite, la sal de cebolla y la sal de ajo. Agregue a esta mezcla el restante ¼ taza de harina y el azúcar y revuelva hasta que son bien incorporados; reserve.

Pase cada pimiento por la harina, meta en la mezcla de huevo y cubra con el empanado. Si prefiere una cobertura más pesada, meta en la mezcla de huevo y cubra con el empanado una segunda vez. Fríalos durante 1 a 2 minutos o hasta que se doran. Retírelos del aceite inmediatamente si el relleno se escapa de la cobertura.

Prepara aproximadamente 24

Cómo cuidar y limpiar la freidora

1. Desconecte el enchufe del tomacorriente y luego el extremo magnético de la freidora. Deje que el aceite y la freidora se enfríen por completo con la tapa cerrada.
2. Abra la tapa una vez que la freidora se ha enfriada por completo. Retire el recipiente de la freidora usando las dos asas de transporte. Deseche o cuele el aceite. Refiérase a la sección “Manejando el aceite después de freír” de la página 8.
3. Desconecte el asa de la cesta. Para hacerlo, apriete juntas las varillas e incline el asa hacia el interior de la cesta. Continúe apretando juntas las varillas y retire las chavetas de sus orificios.
4. Retire la tapa de la base abriéndola y levantándola en forma vertical. Abre la tapa del filtro y retire el filtro como descrito de la página 3. **Nunca lave el filtro.**
5. Lave la cesta sin asa, la tapa y el recipiente removible con agua tibia y jabonosa. Enjuáguelos y séquelos por completo. Seque la tapa en posición vertical para que el agua se escurra por completo. **No se recomienda lavar estas piezas en el lavavajillas.**
Si decide lavar el recipiente en un lavavajillas, se decolora debido a la naturaleza cáustica del detergente usado en el lavavajillas. Además, un residuo gris puede formarse en el fondo del recipiente y transferirse a las toallas o la piel.
6. Si es necesario, puede usar una esponja plástica de limpieza, tal como la esponja de limpieza Scotch-Brite*, para quitar cualquier residuo de la fritura. **Nunca use las esponjas metálicas de limpieza, los limpiadores para el horno ni los blanqueadores para limpiar la freidora.**
7. Limpie la base fría al tacto y el asa de la cesta con un paño húmedo. **Nunca las sumerja en agua u otro líquido ni las lave en un lavavajillas.**
8. Después de la limpieza, remonte la freidora. Asegúrese de que el bisagra del resorte metálico de la tapa se encaje en su muesca de la base y los ejes del bisagra se encajen seguramente en sus ranuras.
9. Vacíe la taza para condensación (Fig. D, página 3) después de cada uso y móntela con la costilla hacia afuera.
10. 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.
11. Revise con frecuencia los tornillos del asa para verificar que estén ajustados. Si es necesario, vuelva a ajustarlos con un destornillador de estrella.

ATENCIÓN: Puede dañar los tornillos si sigue ajustándolos una vez que están en lugar.

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

Manejando el aceite después de freír

Después de freír, deje que el aceite se enfríe por completo. Para colar el aceite, posicione un embudo en la boca del recipiente original del aceite u otro recipiente hermético; forre el embudo con un filtro o una capa doble de estopilla. Lentamente vierta el aceite a través del embudo. Guarde el aceite en un lugar fresco y oscura.

El número de veces que puede reusar el aceite depende del tipo de aceite usado y de 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 calentar o hace espuma en exceso mientras 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
- 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 de la freidora que se encuentran en el fondo exterior de la base.

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 estos 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 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