

PRESTO®

CoolDaddy® *freidora fría al tacto*

- Alimentos fritos deliciosos, rápidos y fáciles.
- Asa exterior introduce los alimentos al aceite con la tapa cerrada para prevenir salpicaduras.
- Ventanillo grande le permite comprobar el proceso de freír sin abrir la tapa.
- Recipiente removible para una limpieza fácil y rápida.




Visítenos en la red a www.GoPresto.com

©2018 National Presto Industries, Inc.

Formulario S72-713E

INSTRUCCIONES

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 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 sujetado a la cesta de manera apropiada y trabada en su lugar. Véase a las instrucciones detalladas a la página 3. Si no monte 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 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.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en lesiones. Use las piezas genuinas de repuesto y 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 contiene aceite u otro líquido caliente. Si tiene que moverlo cuando contiene 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 desconectarlo si el cable queda en esta posición. Conecte el cable solamente a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA.

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. Por eso, antes de verter aceite en la freidora, asegúrese de que la freidora y todas las piezas **están totalmente secas**. Antes de introducir alimentos a la freidora, siempre retire los cristales de hielo y la humedad secándolos con papel de cocina. Al calentar el aceite, cualquier gota de agua en el aceite se sobrecalienta, formando un vapor volátil, causando el aceite salpicar, desbordar o brotar violentamente 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 8) y de la receta para papas fritas caseras (página 6).
- Tenga cuidado al freír las masas, tales como beignets, rosquillas, bolillos rellenos, panecillos de harina de maíz y buñuelos. Las burbujas de aire pueden formarse en estos alimentos durante la fritura y pueden reventarse, resultando en quemaduras. Use una espumadera o unas pinzas de cocina, en vez de un tenedor, para dar vuelta a los alimentos y cuando los retire del aceite.
- Tenga cuidado al freír las tortillas de harina ya que 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, resultando en quemaduras. Por lo tanto, después de freírlas, elévelas cuidadosamente fuera del aceite y deje que escurran durante 30 segundos aproximadamente.

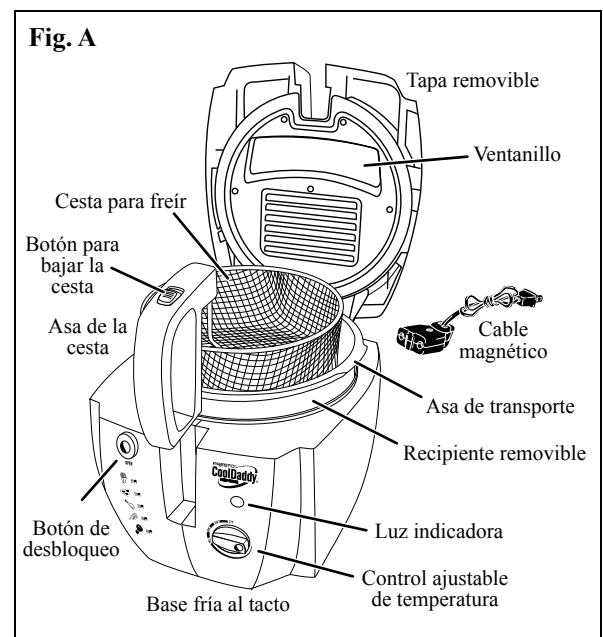
¡ADVERTENCIA! Riesgos eléctricos

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 cables eléctricos.
- Nunca ponga en funcionamiento 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 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 removible. Estos niveles de llenado están puestos en el lado interior del recipiente removible (Fig. H, página 4). La cantidad de aceite mínima para esta freidora es seis tazas de ocho onzas y la máxima es ocho tazas de ocho onzas.
- Use un aceite vegetal, como maní, colza, maíz, girasol, soja y aceite de oliva ligera, ya que pueden aguantarse las altas temperaturas requeridas para freír en aceite abundante. Nunca use aceite de oliva extra virgen ni otros tipos de aceite vegetal ya que se deterioran a temperaturas por debajo de las requeridas para freír en aceite abundante.
No se recomienda freír los alimentos usando mantequilla, margarina ni grasa de animales debido a que 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 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.

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 la base de la freidora, el cable ni el enchufe. Nunca lave la tapa ni la base en un lavaplatos.

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 el recipiente removible en el lavaplatos; véase a las página 5 para instrucciones específicas en limpiarlas.

ATENCIÓN: Si decide lavar el recipiente removible en un lavaplatos, se decolora debido a la naturaleza cáustica del detergente usado en el lavaplatos.

Cómo posicionar el recipiente removible en la base de la freidora

Después de limpiarlo, devuelva el recipiente a la base. Las clavijas en la parte inferior del recipiente se encajan en el receptáculo dentro de la base (Fig. B). Para alinearlos más fácilmente, posicione el recipiente en la base para que la marca ▼ de la parte delantera del recipiente se alinee con la junta delantera de la freidora (Fig. C). Luego incline el recipiente un poco adelante y presiónelo dentro de la base. Si la tapa cierra, el recipiente está en la posición correcta.

Cómo instalar o reemplazar el filtro

El filtro de carbón, que se encuentra en la tapa de la freidora, ayuda en la absorción de olores desagradables. Para que la freidora absorbe efectivamente estos olores, siempre úsela con el filtro en la tapa. Para instalar o reemplazar el filtro, primero cierre la tapa de la freidora. Luego retire la tapa del filtro (Fig. D) presionando el cerrojo hacia el ventanillo y levantando la parte trasera de la tapa del filtro.

Si reemplaza un filtro viejo, retírelo y deséchelo. Desenvuelva el filtro nuevo e insértelo en su compartimento. Reemplace la tapa, presionándola en su lugar. Se pueden comprar los filtros directamente de los Servicios al consumidor (véase a la página 8).

Cómo montar el asa de la cesta

Antes de usar la freidora, tiene que montar el asa de la cesta en lugar como indicado a continuación. Asegúrese de que esté trabada en lugar antes de cada uso.

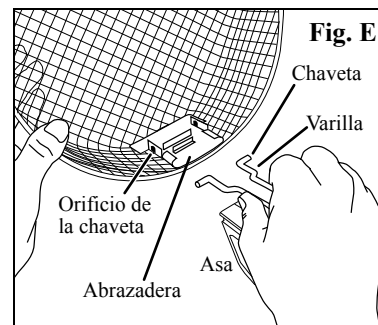
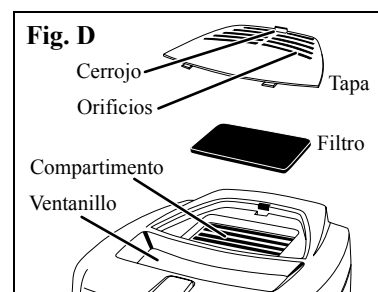
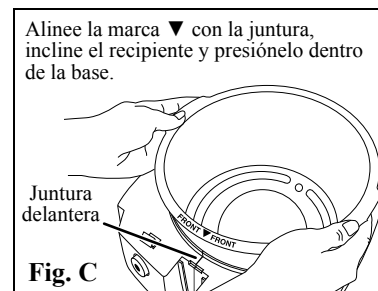
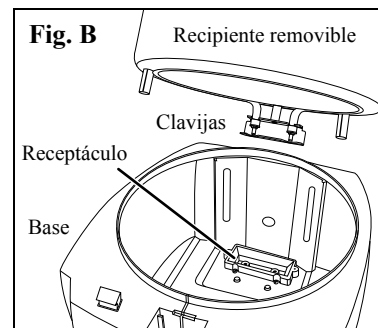
1. Con una mano, sostenga la cesta; con la otra, el asa. Va a encajar las chavetas, que se encuentran en los extremos de las dos varillas del asa, en los dos orificios en la abrazadera (Fig. E).
2. Con las chavetas cerca de sus orificios, incline hacia el interior el asa antes de encajar las chavetas 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, página 4).
4. Mientras apriete las varillas juntas y manteniendo las chavetas en sus orificios, gire las asas 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). Para las instrucciones en cómo posicionar la cesta en la freidora, véase al paso 3 de la sección “Para freír” de la página 4.

¡ADVERTENCIA! Si no monte bien el asa a la cesta, el asa puede desprenderse accidentalmente de la cesta durante funcionamiento, lo cual puede resultar en quemaduras graves.

Cómo usar

Para llenar con aceite

1. Abra la tapa de la freidora. Si la cesta está dentro de la freidora, retírela y déjala a un lado.
2. Llène el recipiente removible con aceite vegetal hasta el nivel máximo que está puesto en el lado interior del recipiente. Use ocho tazas de ocho onzas de aceite vegetal. La cantidad de aceite dentro del recipiente siempre tiene que estar entre los niveles mínimo y máximo. **Nunca llénela más que el nivel máximo.**



Para precalentar

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 de la freidora (Fig. I). 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 de la manera fácil. Por eso, si se lo golpea o se lo toca durante funcionamiento, puede desconectarse, 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 solamente a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA. Gire el control ajustable de temperatura (Fig. A, página 2) a la temperatura deseada (página 8). La temperatura recomendada para la mayoría de las frituras es 375°.

Nota: Cuando usa 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 cocinar. Cuando alcance la temperatura seleccionada, la luz indicadora se apaga. El tiempo de precalentamiento es aproximadamente 12 minutos.

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

Para freír

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 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 y no debe de tocarse.

3. Posicione la cesta llenada dentro del recipiente removible, alineando las hendiduras de los lados del asa de la cesta con las guías que están en la parte delantera de la base (Fig. J y K, página 5). Baje la cesta hasta que detiene; esta es la posición de escurrir.
4. Posicione su mano sobre la parte superior de la tapa y cierre la tapa, presionando hasta que está seguramente en lugar. Cuando prepare papas fritas caseras, deje la tapa abierta hasta que introduce la cesta por completo al aceite y luego cierre la tapa.
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.

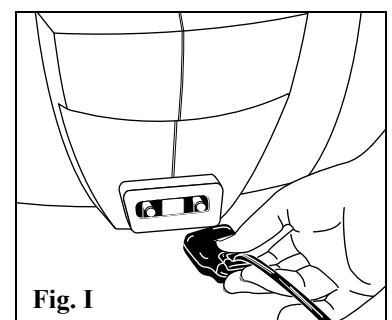
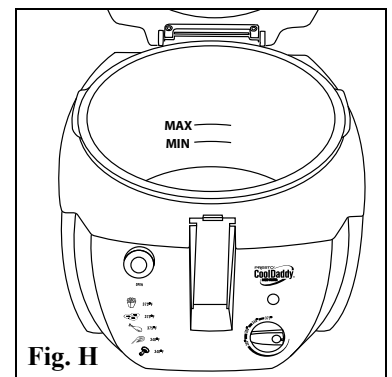
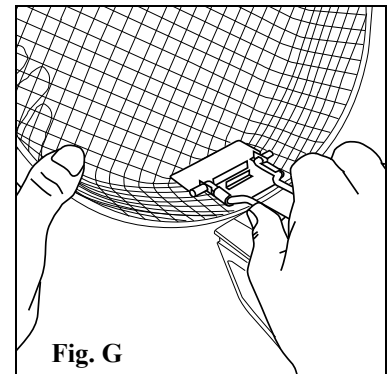
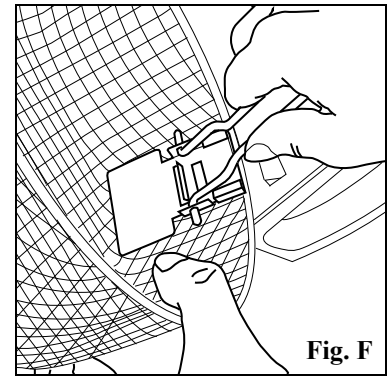
Si parece que el aceite bulle hasta el borde, eleve la cesta y deje que las burbujas de aceite disminuyan. Luego lentamente introduzca la cesta otra vez. Repita hasta que introduzca la cesta totalmente al aceite.

6. Comience a medir el tiempo; véase a la tabla de freír (página 8). Durante los primeros minutos, es normal ver 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 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 fritas caseras, 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 alimentos con humedad, es normal ver 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 papel de cocina. Condimente al gusto.



10. Si fríe más alimentos, cierre la tapa y espere hasta que se apague la luz indicadora. Luego repita los pasos 1 a 9.

Cómo cuidarla y limpiarla

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 haya enfriado por completo. Retire el recipiente removible de la freidora usando las dos asas de transporte. Deseche o cuele el aceite. Refiérase a la sección “Manejando el aceite después de freír” más abajo.
3. Desconecte el asa de la cesta y límpiela con un paño húmedo. Para desconectarla, 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. Presione el cerrojo de la tapa del filtro (Fig. D, página 3) y retire el filtro. **Nunca lave el filtro.**
5. Lave la cesta sin asa, la tapa y el recipiente removible con agua tibia y un detergente suave. 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 lavaplatos.** Si decide lavarlos en el lavaplatos, el exterior del recipiente puede decolorarse debido a la naturaleza cáustica del detergente de lavaplatos.
6. Si es necesario, puede usar una esponja plástica de limpieza, tal como la esponja de limpieza Scotch-Brite* Dobie*, para quitar los residuos. **Nunca use las esponjas metálicas ni blanqueadores líquidos para limpiar cualquiera parte de 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 lavaplatos.**
8. Después de la limpieza, remonte la freidora.
9. En la parte trasera de la freidora hay una taza removible para condensación (Fig. L). Este taza recoge la condensación de la tapa cuando la abre después de freír. Vacíela después de cada uso y móntela con las costillas 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 de la cesta 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.

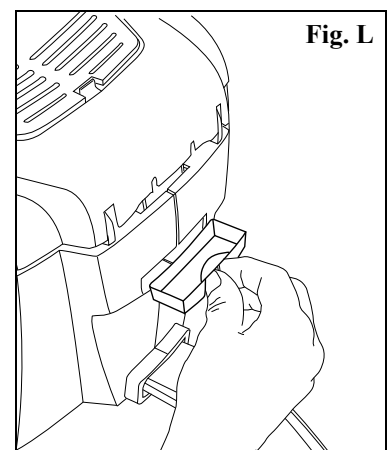
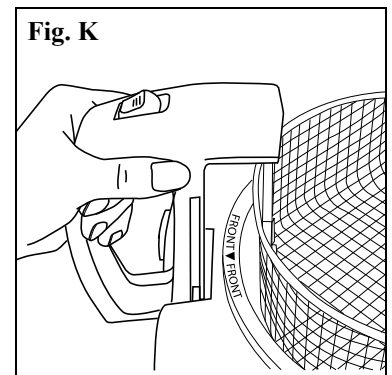
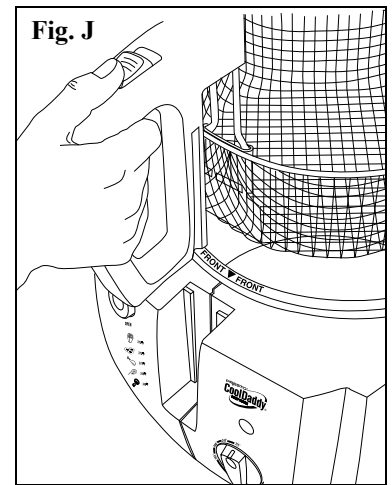
Manejando el aceite después de freír

Después de freír la última tanda de alimentos, deje que el aceite se enfríe por completo. Para colar el aceite, posicione un embudo en la boca del recipiente original u otro 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 donde no quede expuesto al calor ni a la luz directa.

El número de veces que puede reusar el aceite vegetal depende en los alimentos que fríe. Por ejemplo, tiene que reemplazarlo con más frecuencia si fríe a menudo pollo, pescado u otros alimentos empanados o rebozados. 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 freír.

Consejos útiles

- Fríe alimentos del mismo tamaño y espesor ya que se fríen de manera uniforme y al mismo tiempo.
- Para empanar los alimentos, use cualquier tipo de harina común, harina de maíz, migas molidas muy finas de galletas o de pan o pan rallado comercial. Para que el empanado pegue mejor a los alimentos, mete los alimentos primero en una mezcla de huevos y leche; véase la receta “Cobertura crocante” de la página 6).
- 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 y puede resultar en daños corporales.



* Scotch-Brite y Dobie son marcas de fábrica de 3M Company. Presto no es asociado con esta compañía.

Preguntas y respuestas

¿Cómo puedo verificar que el recipiente removible está montado de manera correcta?

Si puede cerrar bien la tapa, el recipiente removible está montado de manera correcta. Si la tapa no cierra, posicione el recipiente otra vez según las instrucciones de la página 3.

A veces la freidora no se precalienta o se detiene durante funcionamiento. ¿Por qué?

Si la freidora no se precalienta o si se detiene durante funcionamiento, asegúrese de que el extremo magnético del cable se conecte de manera apropiada a la freidora (Fig. I, página 4).

El botón para bajar la cesta se mueve, pero no ocurre nada. ¿Por qué?

Probablemente la cesta no está en la posición correcta sobre la base de la freidora. Si mira el asa de la cesta, usted nota que hay una hendidura en ambos lados del asa. Estas hendiduras tienen que alinear con las guías de la base (Fig. J y K, página 5) para bajar parcialmente la cesta al aceite. Luego usa el botón para introducir la cesta por completo al aceite caliente. Si no posiciona el asa de manera correcta dentro del guía, el botón para bajar la cesta no funciona.

Cuando preparo alimentos rebozados, se pegan a la cesta. ¿Qué puedo hacer?

Es mejor freír los alimentos rebozados sin la cesta. Cuando fríe alimentos sin la cesta, se puede usar un cucharón resistente al calor para introducir o retirar los alimentos. Sin embargo, si prefiere usar la cesta, introduzcan la cesta al aceite antes de poner los alimentos rebozados adentro.

Los alimentos no salen crocantes al gusto o no se frien uniformemente. ¿Qué hago mal?

Es posible que haya llenado en exceso la freidora. Si fríe demasiados alimentos al mismo tiempo, no se quedan crocantes. Nunca llena la cesta más que $\frac{2}{3}$ de sus capacidad para la mayoría de alimentos. Para las papas fritas caseras, llene la cesta solamente a la mitad. Si los alimentos no se frien uniformemente, es probable que los alimentos que no tengan el mismo espesor o tamaño. Fríe alimentos del mismo tamaño y espesor ya que se frien de manera uniforme y al mismo tiempo.

Recetas

Papas fritas caseras

Pelee, si desea usted, algunas papas medianas y córtelas 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 hasta el tiempo para freír. Enjuáguelas, escúrralas y séquelas suavemente con 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 $\frac{2}{3}$ 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 hasta que las tiras se frien pero no se doran. Escorra; deje de enfriarse durante 10 minutos, pero no más que 2 horas. Antes de servir, fríalas a una temperatura de 375° durante 10 a 12 minutos o hasta que se doran bien.

Cobertura crocante

$\frac{1}{2}$ taza de leche
1 huevo, batido

Harina
Sal y pimienta

Bata juntos la leche y el huevo en un tazón poco profundo. Combine la harina y los condimentos en un otro tazón poco profundo. Meta los alimentos en la mezcla de leche y huevo, luego rebócelos con la harina salpimentada. Fríalos según la tabla de la página 8.

Masa de leche

1 taza de harina
 $1\frac{1}{2}$ cucharaditas de polvo para hornear
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal

2 huevos, batidos
 $\frac{1}{2}$ taza de leche

Combine juntos la harina, el polvo para hornear y la sal en un tazón mediano. Agregue los huevos y la leche. Revuelva hasta suave. Si quiere una masa menos espesa, añada más leche. Meta los alimentos en la masa y fríalos según la tabla de la página 8 sin la cesta.

Masa de cerveza

$1\frac{1}{2}$ tazas de harina

$1\frac{1}{2}$ tazas de cerveza

Mezcle juntos la harina con la cerveza en un tazón grande. Cúbrala 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 8 sin la cesta.

Crocantes de quesadilla

¼ libra de salchichas frescas como chorizo o italiana	¼ libra de queso jalapeño jack, rallado (1 taza)
1 taza de frijoles refritos	8 tortillas de harina de 7 pulgadas
¼ taza de cebollas finamente cortadas	1 cucharada de harina
¼ taza de chiles verdes, enlatados pero escurridos	2 cucharadas de agua fría

Cocine las salchichas, cortándolas durante cocción. Combine con los frijoles, las cebollas, los chiles y el queso en un tazón separado. *Se obtiene aproximadamente 1½ tazas de mezcla.*

Corte las tortillas en cuatro. Ponga aproximadamente 1 cucharadita de la mezcla de frijoles en el medio. Pinte los bordes con la mezcla de harina y agua. Doble por la mitad y presione hasta sellar; manténgalas cubiertas mientras trabaja. Continúe hasta que todas están listas. *Se obtiene 32 porciones.*

Deje en reposo durante 5 minutos antes de freír para que los bordes se peguen. Fría 3 o 4 tortillas a la vez a una temperatura de 375° durante 2 minutos. Escorra sobre papel de cocina.

Buñuelos de manzana

1 taza de harina	1 cucharada de mantequilla derretida
2 cucharadas de azúcar	½ cucharada de canela molida
1½ cucharaditas de polvo para hornear	4 cucharadas de azúcar
¼ cucharadita de sal	3 a 4 manzanas peladas, sin el centro, en rebanadas de ¼ pulgada de espesor
⅔ taza de leche, menos 1 cucharada	2 cucharaditas de nuez moscada
1 cucharada de coñac	2 claras de huevo
1 yema de huevo	

En un tazón mediano, mezcle juntos la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal. En un tazón limpio, bata juntos la leche, el coñac, la yema de huevo y la mantequilla. Agregue lentamente los ingredientes mojados a los secos y revuelva hasta suave. Deje a un lado.

Mezcle juntos la canela con el azúcar y espolvoree la mezcla sobre ambos lados de las rebanadas de manzana, guardando el sobrante para decorar los buñuelos fritos. Espolvoree las rebanadas ligeramente con la nuez moscada.

En otro tazón, bata las claras de huevo hasta que queden firmes pero no secas. Incorpore a la masa. Meta las rebanadas en la masa para cubrir de manera uniforme, permitiendo que la masa en exceso escurra al tazón.

Con cuidado, introduzca al aceite precalentado 4 a 5 rebanadas. Fríalas a una temperatura de 375° durante 3 a 4 minutos, dándolas vuelta una vez. Escúrralas sobre papel de cocina. Espolvoree ambos lados con el sobrante de la mezcla de canela y azúcar. Sírvalas tibias.

Bocaditos de jalapeño

12 jalapeños frescos o 1 lata de 3½ onzas de jalapeños	¼ cucharadita de aceite vegetal
Queso crema	¼ cucharadita de sal de cebolla
½ taza de harina	⅛ cucharadita de sal de ajo
½ taza de leche	¼ taza de harina
1 huevo	1 cucharadita de azúcar
2 cucharadas de migas de pan	

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

Para preparar jalapeños frescos:

Enjuáguelos, córtelos en mitad a lo largo y retire las semillas y los tallos. Póngalos en agua hirviendo y retírelos al cabo de 2 minutos; escurra bien.

Para preparar jalapeños enlatados:

Escúrralos, córtelos en mitad a lo largo y retire las semillas y los tallos.

Rellene cada mitad de pimiento con queso crema hasta que queden ligeramente redondas. En un tazón separado, ponga ½ taza de harina; déjela a un lado. En un tazón limpio, bata juntos el huevo y la leche; déjelos a un lado. En un tercer tazón, prepare la masa para empanar, mezclando las migas de pan, la sal de cebolla, la sal de ajo y el aceite. Agregue la harina y el azúcar, revolviendo hasta que se mezclen por completo; déjela a un lado.

Pase cada pimiento por la harina, meta en la mezcla de huevo y cubra con la preparación para empanar. Si prefiere una cobertura más pesada, meta en la mezcla de huevo y cubra con la preparación para empanar una segunda vez. Deje a un lado hasta el tiempo para freír. Fría a una temperatura de 375° durante 1 a 2 minutos o hasta que queden bien dorados. Retire inmediatamente si comienza a aparecer el relleno de queso crema a través de la cobertura. Ponga los pimientos fritos sobre papel de cocina. Sirva tibios y, si lo desea, con salsa.

Variaciones:

Use queso cheddar rallado en vez del queso crema para el relleno y empaque los jalapeños firmemente.

Use una mezcla de queso crema y queso cheddar rallado para el relleno.

Tabla de tiempos para 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 la mitad. 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 de 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	375°	5 a 7 minutos
Pescado crudo en filetes, rebozado o empanado	3 a 4	375°	3 a 4 minutos
Pollo crudo en trozos empanados	4 a 5 trozos	375°	12 a 18 minutos
Pollo precocinado 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	375°	5 a 6 minutos
Rosquillas (fríe sin la cesta)	4 a 5	375°	2 a 3 minutos
Verduras crudas, rebozadas o empanadas	8 a 10 trozos	375°	1 a 3 minutos

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 uso doméstico normal. Presto asegura al dueño original que, en 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 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; los gastos de enviar son la responsabilidad del consumidor. Por favor, cuando envíe 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 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