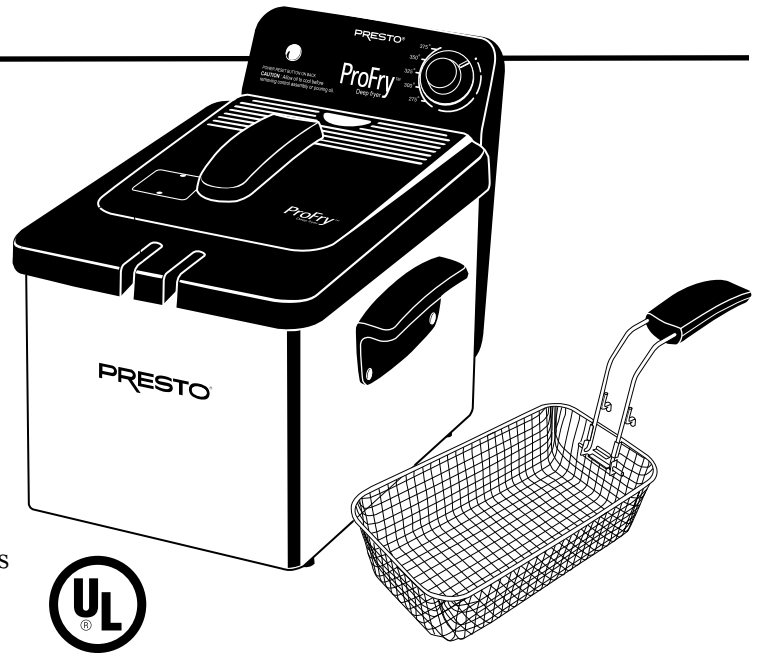


PRESTO®

ProFry™

de acero inoxidable
freidora de inmersión/vaporera


- Freidora de estilo profesional en un práctico tamaño familiar.
- Elemento de inmersión de 1800 vatios para rápido calentamiento, fritura y cocción al vapor.
- Capacidad para freír porciones de tamaño familiar de 8 tazas grandes.
- Elemento calentador y recipiente esmaltado extraíbles para una fácil limpieza.



Visítenos en la Web en www.GoPresto.com

INSTRUCCIONES

©2011 National Presto Industries, Inc.

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 3.
4. Para protegerse contra un choque eléctrico o quemaduras, no sumerja la unidad de control, el cable ni el enchufe en agua u otro líquido.
5. Es necesaria una supervisión estricta cuando algún electrodoméstico es 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 inserte el conjunto de control en la olla extraíble antes de enchufar la unidad en el tomacorriente. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de retirar el conjunto de control.
8. 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.
9. Desenchufe la unidad cuando no la use y antes de limpiarla. Deje enfriar antes de colocar o retirar las piezas, y antes de limpiar el electrodoméstico.
10. No opere ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que funcione mal 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.
11. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
12. No utilice ollas extraíbles que estén rajadas o cestas con asas sueltas o flojas.
13. No use al aire libre.
14. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
15. No lo coloque cerca del calor de un quemador eléctrico o a gas, ni de un horno caliente.
16. Se recomienda no mover esta freidora cuando contiene aceite u otro líquido caliente. Si debe moverla cuando contiene aceite u otro líquido caliente, siempre utilice asas en la base y hágalo con sumo cuidado.
17. 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 Y EL ENCHUFE

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. **NO USE CON CABLE ALARGADOR.**

No deje que el cable quede debajo o alrededor de la unidad. El cable magnético puede ser difícil de extraer si el cable queda en esta posición.

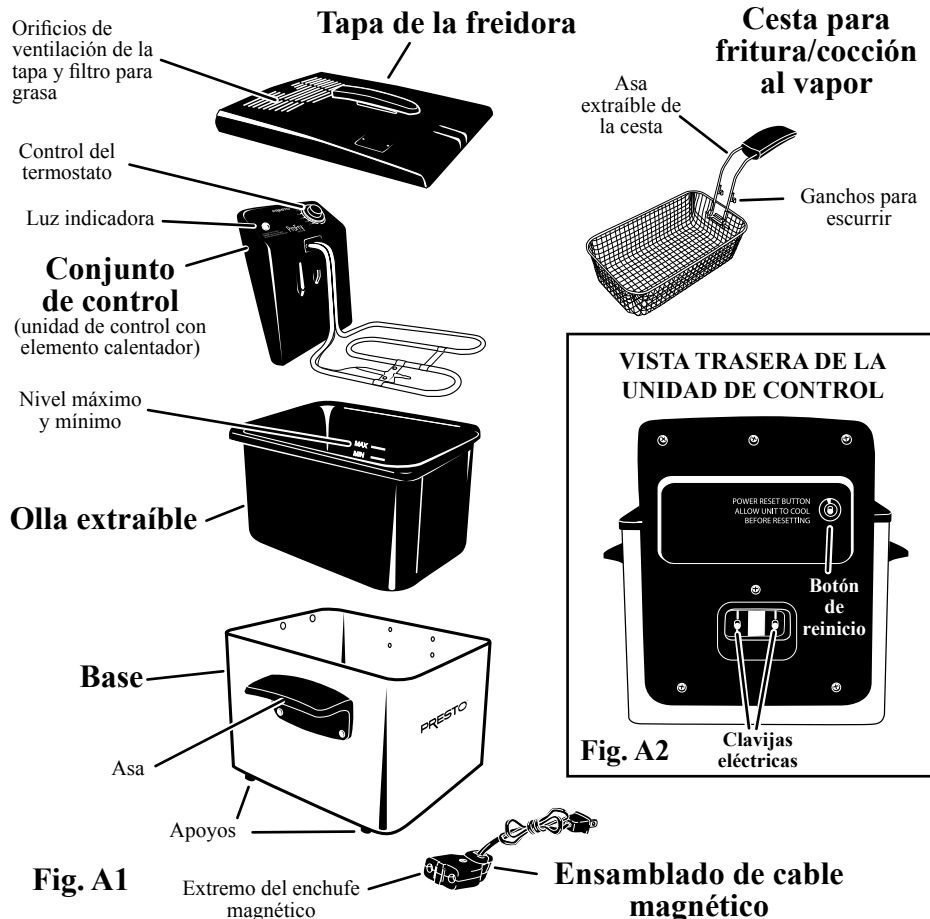
Antes del primer uso

Familiarícese con las piezas que componen la freidora de inmersión (Fig. A1) y lea las instrucciones atentamente.

Retire todo el embalaje y desarme la unidad para limpiarla. Retire de la unidad la cesta para fritura y cocción al vapor. Extraiga el ensamblado del cable de la cesta y déjelo a un lado. Luego retire de la unidad el conjunto de control. Limpie el conjunto de control (unidad de control con elemento calentador) con un paño húmedo. **Nunca sumerja en agua el conjunto de control, el cable ni el enchufe.** Levante la olla extraíble para sacarla de la base y lave la olla, la cesta para fritura y cocción al vapor, y la tapa de la freidora en el lavaplatos o en agua tibia y espumosa. Enjuague y seque bien.

Botón de reinicio

La freidora de inmersión está equipada con un sensor que automáticamente apaga la unidad en caso de recalentamiento. El recalentamiento se puede producir si la unidad se calienta con poca o ninguna cantidad de aceite o agua. También puede producirse si se utiliza grasa sólida o aceite viejo que se ha espesado. En caso de que la unidad se apague, desenchúfela y déjela enfriar. Corrija la causa del recalentamiento. Luego, con la punta de un bolígrafo, presione el botón rojo de reinicio (RESET) que se encuentra en la parte trasera de la unidad de control (Fig. A2). La unidad no funcionará hasta que se haya reiniciado.



Pautas importantes de la freidora

- ◆ Utilice la freidora de inmersión únicamente sobre una superficie limpia, seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos del borde de la encimera.
- ◆ Es necesaria una supervisión estricta 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 la unidad de control, el cable ni el enchufe entren en contacto con el agua u otro líquido.
- ◆ Nunca utilice la freidora de inmersión sin la olla extraíble.
- ◆ **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 de inmersión. **El aceite caliente puede causar quemaduras graves.**

En consecuencia, asegúrese de que la olla y todas las piezas estén TOTALMENTE secas antes de verter aceite en la olla extraíble. Antes de colocar alimentos en la freidora de inmersión, extraiga siempre los cristales de hielo y los restos de humedad de los alimentos secando suavemente con un paño.

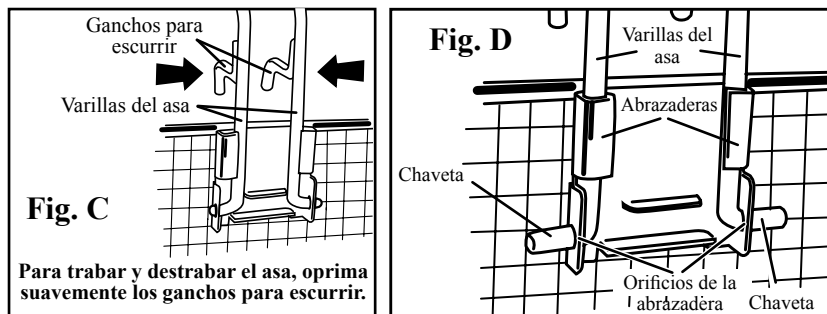
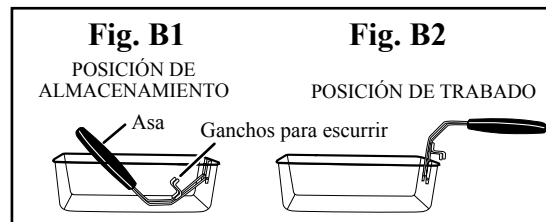
- ◆ Nunca utilice la freidora de inmersión sin aceite o con poca cantidad de aceite. Si no llena la freidora con aceite hasta el nivel de llenado mínimo (MIN), se producirá sobrecalentamiento y se dañará el producto. Tampoco deje nunca que se exceda el nivel de llenado máximo. Si se usa más que la cantidad máxima, es posible que el aceite hierva por encima de la parte superior de la freidora. Los niveles de llenado mínimo (MIN) y máximo (MAX) se encuentran estampados dentro de la olla extraíble (Fig. A1, página 2).
- ◆ Para freír en inmersión, utilice aceite vegetal, como aceite de maíz, girasol, cacahuete o soja. No se recomienda freír en inmersión alimentos utilizando aceite de oliva debido a que tiene baja temperatura de ahumado.
- ◆ **No utilice grasa sólida (grasa de aceites vegetales o shortening, manteca, margarina, manteca de cerdo).** La grasa sólida no se derrite uniformemente y provoca intenso ahumado. También puede hacer que la unidad se recaliente y provocar el accionamiento del botón de reinicio. Además, la grasa sólida se solidifica una vez que se ha enfriado, lo cual dificulta el retiro o la inserción del conjunto de control.
- ◆ No utilice la tapa cuando fría papas y otros alimentos con alto contenido de humedad.
- ◆ 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 explotar y provocar quemaduras. Por lo tanto, luego de freír las tortillas, elévelas cuidadosamente fuera del aceite de cocina y deje que escurran durante 30 segundos aproximadamente.
- ◆ Tenga sumo cuidado cuando fría en inmersión masas, tales como beignets, donas, 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 los alimentos mientras los fríe y cuando los retire del aceite, utilice una espumadera o pinzas de cocina en vez de un tenedor.
- ◆ Cuando la unidad no esté en uso, extraiga siempre el enchufe del tomacorriente y luego, de la freidora.
- ◆ Siempre deje enfriar totalmente la freidora antes de retirar cualquier pieza, de extraer el aceite y de limpiarla.

Ensamblado/almacenamiento del asa de la cesta

La freidora se envía con el asa de la cesta en posición de almacenamiento (Fig. B1). Cuando esté listo para utilizar la cesta, simplemente levante el asa y extráigala de la cesta. Luego, oprima suavemente los ganchos para escurrir (Fig. C), manteniendo las chavetas en los orificios de la abrazadera, y coloque las varillas del asa en las abrazaderas (Fig. D). Ahora el asa está en la posición de trabado (Fig. B2).

Precaución: para asegurarse de que el asa no se desprenda accidentalmente de la cesta durante el uso, siempre verifique que ambas chavetas estén en los orificios de las abrazaderas, y las varillas del asa estén en las abrazaderas (Fig. D).

A fin de destrabar el asa de la cesta para el almacenamiento, oprima suavemente los ganchos para escurrir (Fig. C), manteniendo las chavetas en los orificios de la abrazadera, y doble el asa dentro de la cesta.



Cómo usar para freír

1. **Coloque la base sobre una superficie limpia, seca, nivelada, estable y resistente al calor, en el centro de la encimera.** Siempre utilice las asas de la base cuando levante o mueva el electrodoméstico. Nunca levante o mueva el electrodoméstico utilizando el conjunto de control.
2. Coloque la olla extraíble en la base.
3. Conecte el conjunto de control a la base alineando las dos guías de la parte delantera de la unidad de control con los dos rieles de la parte trasera de la base (Fig. E). Deslice hacia abajo todo lo posible el conjunto de control (Fig. F), asegurándose de que ambas guías estén en los rieles. **Nota: el electrodoméstico funcionará únicamente cuando ambas guías estén colocadas adecuadamente en los rieles.**
4. Llene la olla extraíble con aceite de cocina hasta la marca de llenado máximo (MAX), que se encuentra en el interior de la olla extraíble (Fig. A1, página 2). La freidora necesitará aproximadamente 12 tazas de aceite de cocina. La cantidad de aceite debe estar siempre entre las marcas de los niveles MIN y MAX, que se encuentran en el interior de la olla extraíble (Fig. A1). Nunca exceda la marca del nivel MAX.

5. Conecte el cable a la unidad, alineando el enchufe magnético con las dos clavijas eléctricas que están ubicadas en la parte trasera de la unidad de control (Fig. A2, página 2). El enchufe puede conectarse en cualquier dirección.

Importante: el cable magnético se diseñó para desconectarse fácilmente de la freidora. En consecuencia, si se golpea o se toca cuando está en uso, puede desconectarse y hacer que la unidad deje de calentar. 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 a un tomacorriente de 120 voltios. **Siempre asegúrese de que la freidora y el cable estén fuera del alcance de los niños.**

7. Gire el control del termostato a la temperatura deseada (ver página 6 para ver las temperaturas de cocción apropiadas). La configuración recomendada para la mayoría de las frituras es de 375°. Cuando el aceite se esté calentando, la luz indicadora se iluminará.

8. Cuando se alcance la temperatura seleccionada, la luz indicadora se apagará (el tiempo de precalentamiento es de aproximadamente 10 minutos).

9. Mientras el aceite se calienta, prepare los alimentos que va a cocinar.

Nota: los orificios de ventilación de la tapa negra se expandirán y parecerán cambiar de forma cuando la freidora se esté calentando. Cuando la tapa se enfríe, los orificios de ventilación se contraerán y parecerán regresar a su posición original. Tanto la expansión como la contracción son normales.

10. Ensamble el asa de la cesta para freír; ver página 3.

Para asegurarse de que el asa no se desprenda accidentalmente de la cesta durante el uso, siempre verifique que ambas chavetas estén en los orificios de las abrazaderas y que las varillas del asa estén en las abrazaderas (Fig. C y D, página 3).

11. Coloque la cesta sobre la encimera y llénela hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad con alimentos (para preparar papas crudas, llene la cesta hasta la mitad únicamente). Antes de freír en inmersión, retire siempre el exceso de humedad de los alimentos con un paño, ya que los alimentos con humedad pueden causar exceso de espuma y salpicaduras.

12. Coloque la cesta para freír llena en la olla extraíble utilizando los ganchos para escurrir. Luego coloque la tapa sobre la cesta con los orificios de ventilación de la tapa alejados del asa de la cesta. Levante suavemente la cesta para desenganchar los ganchos para escurrir de la olla. Luego, baje lentamente la cesta llena en el aceite precalentado hasta que la parte inferior de la cesta se apoye sobre la parte superior del elemento calentador. **Si fríe papas u otros alimentos con alto contenido de humedad, extraiga inmediatamente la tapa después de bajar la cesta dentro del aceite.**

Para obtener alimentos más crocantes, fría sin la tapa.

Nota: revise el nivel de aceite continuamente mientras baje la cesta que contiene las papas crudas. Si el aceite bulle hasta el borde de la olla extraíble, eleve la cesta y deje que disminuyan las burbujas de aceite; luego, descienda lentamente la cesta otra vez. Repita la acción hasta que la cesta quede totalmente introducida en la freidora.

Advertencia: para prevenir riesgos de lesiones corporales graves o daño material, tenga sumo cuidado cuando cocine con aceite caliente.

13. Comience a medir el tiempo. Consulte los tiempos recomendados en la página 6.

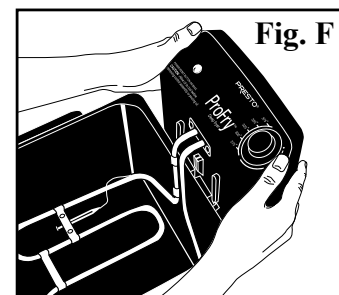
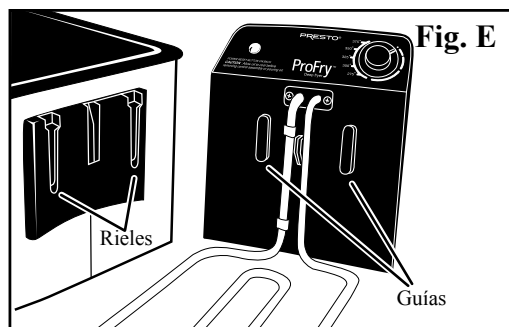
Precaución: es normal que salga vapor de los orificios de ventilación de la tapa durante la cocción. Para evitar quemarse con el vapor, mantenga la cara y las manos alejadas de los orificios.

14. Cuando se haya terminado el tiempo de cocción, verifique que los alimentos estén dorados. Luego levante la cesta y engánchela en el borde de la freidora para permitir que el aceite se escurra de los alimentos.

15. Coloque los alimentos sobre papel absorbente. Condimente a gusto.

16. Si fríe más alimentos, repita los pasos 11 a 15. Si la luz indicadora está encendida, deje que el aceite se vuelva a calentar hasta que la luz se apague.

17. Cuando termine de freír, retire el enchufe del tomacorriente y luego, de la freidora de inmersión. Deje que el aceite y la freidora se enfríen completamente antes de retirar el conjunto de control y antes de limpiar.



Consejos útiles para freír en inmersión

- ◆ Si la unidad no se precalienta o el proceso de cocción se detiene:
 1. Controle el ensamblado del cable para asegurarse de que el enchufe magnético esté conectado al electrodoméstico y el cable esté enchufado en el tomacorriente.
 2. Controle para comprobar que las dos guías de la parte delantera de la unidad de control estén colocadas adecuadamente en los rieles de la parte trasera de la base (ver Fig. E y Fig. F, página 4).
 3. El botón de reinicio puede haberse accionado. La freidora de inmersión está equipada con un sensor que automáticamente apaga la unidad si esta se calienta con poca o ninguna cantidad de aceite o agua. El aceite viejo que se ha espesado y las grasas sólidas pueden no ser buenos conductores del calor y también pueden hacer que el sensor se accione y la unidad se apague. Desenchufe la unidad y déjela enfriar. Corrija la causa del recalentamiento. Luego, con la punta de un bolígrafo, presione el botón rojo de reinicio (RESET) que se encuentra en la parte trasera de la unidad de control (ver Fig. A2, página 2). La unidad no funcionará hasta que se haya reiniciado. Antes de volver a enchufar la unidad, asegúrese de que haya suficiente cantidad de aceite o agua en la freidora, o si el aceite es viejo, reemplácelo por aceite nuevo.
- ◆ 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. Los alimentos con humedad pueden provocar exceso de espuma, salpicaduras y chisporroteo.
- ◆ Fría alimentos que tengan el mismo tamaño y espesor, para que se cocinen de manera uniforme y al mismo tiempo.
- ◆ No llene más de $\frac{3}{4}$ de la cesta para la mayoría de los alimentos. Para preparar papas crudas, no llene la cesta más de la mitad. Si cocina muchos alimentos al mismo tiempo, no quedarán crocantes.
- ◆ Para lograr alimentos más crocantes, fría sin la tapa.
- ◆ Para preparar alimentos rebozados con pan u otra capa, utilice pan rallado comercial, migas finamente ralladas de galletas o pan, harina de maíz, mezcla de harina y fécula de maíz, preparado para panqueques o preparados de pan rallado.
- ◆ Los alimentos rebozados pueden pegarse a la cesta; por ello es conveniente freír estos tipos de alimentos sin la cesta. Sin embargo, si desea utilizar la cesta, bájela dentro del aceite antes de colocar alimentos rebozados en el aceite. Los alimentos rebozados con pan u otra capa pueden freírse con o sin la cesta. Cuando se utiliza la freidora sin la cesta, se puede usar un cucharón resistente al calor para introducir o retirar los alimentos.
- ◆ 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.
- ◆ Luego de cada uso, cuele el aceite con un filtro o con una capa doble de estopilla para extraer los residuos acumulados.
- ◆ La cantidad de veces que puede reutilizar el aceite de cocina dependerá del tipo de alimentos que fría. Por ejemplo, el aceite necesitará reemplazarse con mayor frecuencia si a menudo fríe pescado o alimentos rebozados con migas de galletas o de pan.
- ◆ Cuanto más tiempo esté caliente el aceite, más rápido se deteriorará. Evite precalentar el aceite más de lo necesario y desenchufe la freidora después de sacar la última tanda de alimentos.
- ◆ Para alargar la vida útil del aceite, guárdelo en un recipiente hermético en un área fría y oscura, o en el refrigerador.
- ◆ Es momento de reemplazar el aceite de cocina en cualquiera de los siguientes casos:
 - El aceite presenta una tonalidad oscura.
 - El aceite tiene un olor desagradable.
 - El aceite humea al levantar temperatura.
 - El aceite hace espuma en exceso mientras se utiliza para freír.

Tiempo de cocción

No utilice la tapa cuando fría papas y otros alimentos con alto contenido de humedad. Para obtener alimentos más crocantes, fría sin la tapa.

Los tiempos indicados a continuación son aproximados y se basan en los niveles máximos de alimentos recomendados. No llene más de $\frac{3}{4}$ de la cesta para la mayoría de los alimentos.

ALIMENTO	CANTIDAD	TEMPERATURA	TIEMPO
Queso Trozos congelados	8 tazas	375°	2 a 3 minutos
Pollo Trozos congelados Crudo, en trozos tamaño porción, rebozado con pan	8 tazas 4 o 5 trozos	375° 375°	3 a 5 minutos 13 a 18 minutos
Rosquillas* (freírlas sin la cesta)	3 o 4	375°	2 a 3 minutos
Panecillos de huevo Congelados	3 o 4	375°	5 a 6 minutos
Pescado Congelado, rebozado en pan o harina Crudo, rebozado con pan	3 o 4 trozos 3 o 4 trozos	375° 375°	7 a 8 minutos 3 a 4 minutos
Anillos de cebolla Congelados, rebozados en pan o harina Crudos, rebozados con pan*	8 tazas 3 o 4 trozos grandes	375° 375°	4 a 5 minutos 1½ a 2½ minutos
Papas Papas fritas congeladas Papas crudas (ver más abajo)	8 tazas 4 tazas (cesta a la mitad)	375° 350° 375°	10 a 12 minutos 3 a 4 minutos 10 a 12 minutos
Camarones Congelados, rebozados en pan o harina Crudos, rebozados con pan	8 tazas 8 tazas	375° 375°	5 a 7 minutos 3 a 5 minutos
Verduras Crudas, rebozadas con pan*	5 o 6 trozos	350°	1 a 3 minutos

*Estos alimentos quedan mejor cuando se frien en pocas cantidades.

Recetas

Papas crudas fritas (método de doble fritura)

Corte papas medianas, peladas si lo desea, en tiras de entre $\frac{1}{4}$ y $\frac{1}{2}$ pulgada de espesor. Colóquelas en un bol grande y cúbralas con agua corriente caliente. Sumerja las papas durante 15 minutos o hasta que estén listas para freírse. Enjuague, escurra y seque suavemente con papel de cocina.

Dado que las papas crudas contienen un alto porcentaje de humedad, debe prestarse suma atención al momento de freírlas. Seque completamente las papas crudas antes de freírlas en inmersión. **Llene $\frac{1}{2}$ cesta en lugar de $\frac{3}{4}$.** Introduzca lentamente la cesta llena dentro del aceite. Si el aceite comienza a hervir demasiado rápidamente, saque la cesta del aceite durante unos segundos y luego vuelva a introducirla. Repita la acción si es necesario hasta que la cesta quede totalmente introducida en la freidora.

Fría a una temperatura de 350° durante 3 a 4 minutos hasta que las papas queden cocidas pero no doradas. Escurra; deje reposar hasta enfriarse, al menos durante 10 minutos, pero no más de 2 horas. Inmediatamente antes de servir, fría las papas a 375° durante 10 a 12 minutos, o hasta que queden bien doradas.

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 reboce en la harina salpimentada. Fría los alimentos según se indica en la tabla anterior.

Buñuelos de manzana

1 taza de harina común
2 cucharadas de azúcar
1½ cucharaditas de polvo para hornear
¼ cucharadita de sal
⅔ taza de leche, menos 1 cucharada
1 cucharada de coñac
1 yema de huevo

1 cucharada de manteca derretida
½ cucharada de canela molida
4 cucharadas de azúcar
4-5 manzanas peladas, sin el centro, cortadas en rebanadas de ¼ pulgada de espesor
2 cucharaditas de nuez moscada
2 claras de huevo

Mezcle la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal en un bol mediano. En otro bol, bata la leche con el coñac, la yema de huevo y la manteca derretida. Gradualmente, agregue los ingredientes secos y revuelva hasta que quede una mezcla uniforme. Deje a un lado.

Mezcle la canela y el azúcar. Rocíe ambos lados de las rebanadas de manzanas y guarde el sobrante para espolvorear sobre los buñuelos terminados. Rocíe ligeramente las rebanadas con la nuez moscada.

En un bol limpio, bata las claras de huevo hasta que queden firmes pero no secas. Incorpore al sobrante de pasta. Sumerja varias rebanadas de manzana en la pasta para cubrir de manera uniforme, retire el goteo en exceso. Coloque cuidadosamente de 1 a 2 rebanadas por vez en aceite precalentado. Fría en inmersión a 375° durante 3 a 4 minutos, y dé vuelta una vez. Escorra sobre papel de cocina. Rocíe ambos lados con el sobrante de la mezcla de canela y azúcar. Servir tibio.

Crocantes de quesadilla

¼ de libra de salchichas frescas (chorizo, italianas, etc.)
1 taza de frijoles refritos
¼ taza de cebollas finamente cortadas
¼ taza de ajíes verdes enlatados cortados en cubos, escurridos

¼ de libra de queso Jack con jalapeño, cortado en tiras (1 taza)
8 tortillas de harina (de 7 pulgadas)
1 cucharada de harina
2 cucharadas de agua fría

Cueza la salchicha en una sartén hasta que quede lista; córtela mientras se cuece. Mezcle la salchicha, los frijoles, las cebollas, los ajíes y el queso en un bol separado.

Se obtienen aproximadamente 1½ tazas.

Corte las tortillas en cuatro. Coloque aproximadamente 1 cucharadita de la mezcla de frijoles en el centro. Pinte los bordes con la mezcla de harina y agua. Doble por la mitad y presione hasta sellar; manténgalas cubiertas mientras trabaja. Continúe hasta terminar con todas.

Se obtienen 32.

Deje reposar al menos 5 minutos antes de freír para permitir que los bordes se peguen. Fría en inmersión 3 o 4 tortillas por vez, a una temperatura de 375° durante 2 minutos. Escorra sobre papel de cocina.

Bocaditos de jalapeño

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

PRECAUCIÓN: cuando trabaje con pimientos, utilice guantes de plástico. No se toque el área de los ojos.

Para preparar pimientos jalapeños frescos: enjuague, corte por la mitad a lo largo, retire semillas y tallos, coloque en agua hirviendo y retírelos al cabo de 2 minutos; escurra bien. Para preparar pimientos jalapeños enlatados: escurra, corte por la mitad a lo largo y retire semillas y tallos.

Rellene cada mitad de pimiento con queso crema hasta que queden ligeramente redondas. En un bol separado, coloque ½ taza de harina; deje a un lado. En un segundo bol, bata el huevo y la leche. En un tercer bol, 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. Pasar cada pimiento por la harina, sumergir en la mezcla de huevo y luego cubrir con la preparación para empanar. Para lograr una cobertura más pesada, vuelva a sumergir en huevo y cubra con la preparación para empanar una segunda vez. Suavemente deje a un lado hasta que estén listos para freír.

Fría en inmersión a 375° durante aproximadamente 1 a 2 minutos, o hasta que queden bien dorados (consejo: retire inmediatamente si comienza a aparecer el relleno de queso crema a través de la cobertura). Coloque los pimientos fritos sobre papel de cocina. Servir tibios. Si lo desea, sirva con salsa.

Minialbóndigas de queso crocantes

2	tazas de queso Cheddar cortado en tiras (½ libra)	1	cucharadita de jugo de limón
½	taza de queso azul desmenuzado (2 onzas)	1	cucharada de pimiento picado
1	paquete de 3 onzas de queso crema	1	cucharada de cebollinos picados
2	cucharadas de leche	½	taza de frutos secos molidos o finamente picados
1	cucharadita de salsa Worcestershire	2	cucharadas de agua fría
		2	paquetes de 11 onzas de palitos de pan o pancitos trenzados de maíz refrigerados

Lleve el queso a temperatura ambiente. Bata o procese el queso, la leche, la salsa Worcestershire y el jugo de limón hasta que estén bien mezclados. Agregue el pimiento y los cebollinos. Forme 40 albóndigas pequeñas. Páselas por los frutos secos, cubra y deje enfriar. Abra los palitos de pan refrigerados y desenrolle. Corte la masa por la mitad horizontalmente para hacer 4 secciones, luego corte cada sección en 5 piezas, cada una formada por 4 tiras cortas. En una superficie ligeramente enharinada, con los dedos presione y estire la tira hasta que tenga aproximadamente 2 pulgadas de ancho y 5 pulgadas de largo. Corte por la mitad. Coloque el queso en el centro de una mitad, cubra con la otra mitad, luego estire y apriete los bordes para sellar. Obtendrá 20 cuadrados de cada paquete. Cubra y deje enfriar hasta que esté listo para freír.

Fría en inmersión a 375° durante 2 a 3 minutos, y dé vuelta hasta que todos los lados estén dorados. Saque del aceite y deje escurrir sobre papel absorbente.

Se obtienen 40.

Cómo usar para cocinar al vapor y hervir

1. Siga los pasos 1 a 3 en la página 3.

Nota: para evitar que los gabinetes se dañen con el vapor cuando se utiliza la función de cocción al vapor y de hervir, coloque la freidora de inmersión de manera tal que no esté directamente debajo de los gabinetes.

2. **Para hervir**, llene la olla extraíble con agua hasta la marca de llenado máximo (MAX), que se encuentra en el interior de la olla extraíble (Fig. A1, página 2). La freidora necesita aproximadamente 12 tazas de agua para hervir. Nunca exceda la marca del nivel MAX.

Para cocinar al vapor, llene la olla extraíble con agua hasta la marca de llenado mínimo (MIN), que se encuentra en el interior de la olla extraíble (Fig. A1, página 2). La freidora necesita aproximadamente 8 tazas de agua para cocinar al vapor. No utilice una cantidad inferior a la mínima.

3. Conecte el cable a la unidad, alineando el enchufe magnético con las dos clavijas eléctricas que están ubicadas en la parte trasera de la unidad de control (Fig. A2, página 2). El enchufe puede conectarse en cualquier dirección.

Importante: el cable magnético se diseñó para desconectarse fácilmente de la freidora. En consecuencia, si se golpea o se toca cuando está en uso, puede desconectarse y hacer que la unidad deje 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.

4. Enchufe el cable a un tomacorriente de 120 voltios. **Siempre asegúrese de que la freidora y el cable estén fuera del alcance de los niños.**

5. Gire el control del termostato a 300° y coloque la tapa a la freidora de inmersión.

6. Mientras el agua se calienta, prepare los alimentos que va a cocinar.

Nota: los orificios de ventilación de la tapa negra se expandirán y parecerán cambiar de forma cuando la freidora se esté calentando. Cuando la tapa se enfríe, los orificios de ventilación se contraerán y parecerán regresar a su posición original. Tanto la expansión como la contracción son normales.

7. Ensamble el asa de la cesta para cocinar; ver página 3.

Para asegurarse de que el asa no se desprenda accidentalmente de la cesta durante el uso, siempre verifique que ambas chavetas estén en los orificios de las abrazaderas y que las varillas del asa estén en las abrazaderas (Fig. C y D, página 3).

8. Coloque la cesta sobre la encimera y llénela hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad con alimentos. **No exceda 2 libras de alimentos en la cesta.**
9. Cuando el agua comience a hervir (aproximadamente 9 a 11 minutos), retire la tapa y coloque la cesta llena en la olla extraíble utilizando los ganchos para escurrir. Luego coloque la tapa sobre la cesta con los orificios de ventilación de la tapa alejados del asa de la cesta.

Para cocinar al vapor, deje la cesta enganchada en la olla extraíble.

Para hervir, baje lentamente la cesta llena dentro del agua hasta que la parte inferior de la cesta se apoye en la parte superior del elemento calentador.

10. Comience a medir el tiempo. Consulte los tiempos recomendados en la página 10.

Precaución: es normal que salga vapor de los orificios de ventilación de la tapa durante el hervor y la cocción al vapor. Para evitar quemarse con el vapor, mantenga la cara y las manos alejadas de los orificios.

11. Cuando se haya terminado el tiempo de cocción, retire la tapa y luego retire la cesta de la freidora si los alimentos se cocinaron al vapor. Si los alimentos se hirvieron, levante la cesta y engánchela en el borde de la freidora para permitir que los alimentos se escurran.
12. Coloque los alimentos en boles para servir. Condimente a gusto.
13. Cuando termine de cocinar, retire el enchufe del tomacorriente y luego, de la freidora de inmersión. Deje que la freidora se enfríe completamente antes de retirar el conjunto de control y antes de limpiar.

Tabla de hervor y cocción al vapor

	Tiempo aproximado de cocción al vapor y hervor
VERDURAS	
* Espárragos	
Finos	3-4 minutos
Gruesos	4-5 minutos
* Frijoles	
Enteros o en trozos de 1 pulgada	7-8 minutos
* Brócoli	
Tallos o cabezuelas	5-7 minutos
* Repollitos de Bruselas de 1 a 1½ pulgada de diámetro	9-11 minutos
* Repollo , trozo de 2 pulgadas	15-20 minutos
* Zanahorias	
Enteras	18-22 minutos
Tiras de ¼ de pulgada	6-7 minutos
Bebé	11-14 minutos
* Coliflor	
Cabeza entera	18-20 minutos
Cabezuelas	7-9 minutos
Mazorca de maíz	10 a 15 minutos
Papas blancas	
Pequeñas (1 a 2 onzas cada una) enteras o medianas, en cuartos	13-15 minutos
Batatas , rebanadas de 1 pulgada	17-19 minutos
* Colinabo , cubos de ½ pulgada	15-20 minutos
* Nabos , cubos de ½ pulgada	15-20 minutos
CAMARONES	
Frescos	4-5 minutos
Congelados	5-7 minutos
PATAS DE CANGREJO	
Frescas	5-7 minutos
Congeladas	7-9 minutos

*Se recomienda la cocción al vapor para reducir la pérdida de las propiedades nutritivas.

Nota: se recomienda que NO use esta freidora para hervir pastas, ya que estas pueden caerse por las aberturas de la cesta y pegarse al elemento calentador.

Cuidado y limpieza

- Una vez que la unidad y el aceite se hayan enfriado completamente, levante cuidadosamente el conjunto de control para sacarlo de la freidora y pásele un paño húmedo para limpiarlo. **Nunca sumerja el conjunto de control en agua, ni lo lave en lavaplatos.**
- Luego, sujete las dos esquinas opuestas de la olla extraíble y levante cuidadosamente la olla para sacarla de la freidora de inmersión.
Si planea volver a utilizar el aceite de cocina, se recomienda que lo cuele para retirar todas las partículas de alimentos que hayan quedado en él. Luego conserve el aceite en un envase cerrado herméticamente y manténgalo en un lugar donde no quede expuesto al calor ni a la luz solar directa.
- Lave la olla extraíble, la cesta para fritura y cocción al vapor, la tapa de la freidora y la base en el lavaplatos o en agua tibia y espumosa.

Importante: para que la olla extraíble, la tapa o la base no se dañen, no utilice esponjas de lana de acero, limpiadores de cocina abrasivos, blanqueadores, vinagre, jugo de limón ni otros limpiadores a base de ácidos. Cuando lave en el lavaplatos, no use enjuagues ni removedores de depósitos de agua dura, tales como Lemi Shine® The Hard Water Expert™*. No use agentes blanqueadores para limpiar la cesta para fritura y cocción al vapor.

Si lo desea, puede retirar el asa de la cesta para limpiarla. Oprima los ganchos para escurrir y doble el asa dentro de la cesta hasta que las varillas del asa estén fuera de las abrazaderas. Continúe oprimiendo para retirar las dos chavetas de los orificios de la abrazadera. Después de la limpieza, vuelva a colocar el asa, asegurándose de que ambas chavetas se encuentren en los orificios de la abrazadera y las varillas del asa estén en las abrazaderas (ver Fig. D, página 3). Doble el asa dentro de la cesta para almacenarla (ver Fig. B1, página 3).

Nota: la freidora tiene un filtro para grasa en la tapa. No es necesario reemplazar el filtro.

4. Antes de volver a armar la unidad, asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas (ver página 2).
5. Siempre inspeccione el enchufe magnético antes de usarlo para asegurarse de que no haya elementos metálicos adheridos al imán.
6. Verifique con frecuencia que estén firmes los tornillos de las asas de la base y los apoyos (Fig. A1, página 2). Si es necesario, vuelva a ajustarlos con un destornillador de cabeza Phillips n.º 2.

PRECAUCIÓN: el ajuste excesivo (más allá del punto de firmeza) puede dañar los tornillos, las asas y los apoyos.

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 al 1-800-877-0441** los días hábiles, de 8:00 a.m. a 4:30 p.m. (hora del centro)
- **Envíe un mensaje de correo electrónico a nuestro sitio web www.GoPresto.com**
- **Escriba a:** NATIONAL PRESTO INDUSTRIES, INC.
Consumer Service Department
3925 North Hastings Way, Eau Claire, WI 54703-3703

Cuando se comunique con el Departamento de Servicios al Consumidor, por favor indique el número de modelo y el código de serie de la freidora de inmersión. Estos números están en la parte trasera del conjunto de control.

Conserve esta información:

Número del modelo: _____ Código de la serie: _____ Fecha de la compra: _____

Las preguntas serán respondidas inmediatamente 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.

Cualquier mantenimiento que necesite este producto, aparte del cuidado y la limpieza doméstica normal, debe ser realizado por nuestro Departamento de Servicio de Fábrica. Cuando envíe un electrodoméstico para reparación, no olvide indicar la fecha de compra y una descripción del defecto. Envíe electrodomésticos para reparación a:

CANTON SALES AND STORAGE COMPANY
Presto Factory Service Department
555 Matthews Drive
Canton, MS 39046-0529

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” pueden no 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®.

* Lemi Shine® es una marca registrada de Envirocon Technologies, Inc.

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, envíe este electrodoméstico PRESTO® en encomienda prepaga al Departamento de Servicio de Fábrica de Presto. Cuando envíe el producto, incluya una descripción del defecto 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 o mal uso 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