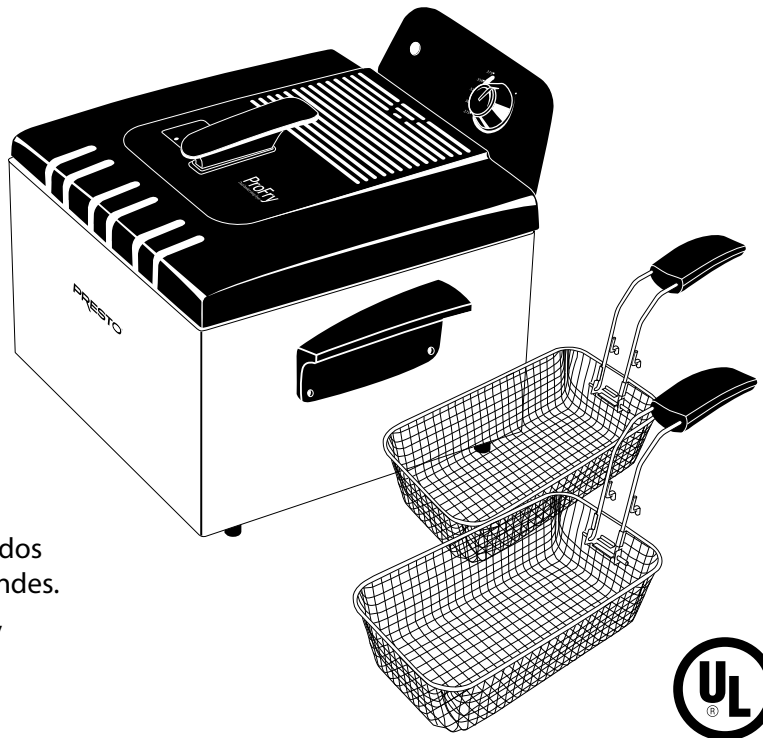


PRESTO®

ProFry™ freidora de inmersión de acero inoxidable con dos cestas




- Freidora con dos cestas de estilo profesional. Fríe dos alimentos al mismo tiempo o porciones extra grandes.
- Resistencia de 1800 vatios calienta rápidamente y recalienta el aceite en poco tiempo.
- Capacidad grande de 12 tazas de alimentos.

INSTRUCCIONES

Visítenos en la red a www.GoPresto.com

©2020 National Presto Industries, Inc.

Formulario S72-955E

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 los electrodomésticos, tiene que seguir medidas de seguridad básicas, como estas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes; use las asas.
3. Asegúrese de que las asas estén montadas a las cestas de manera apropiada y trabadas en lugar. Véase a las instrucciones detalladas a la página 4. Si no las monte bien, las asas pueden desprenderse accidentalmente de las cestas durante el freír, resultando en quemaduras graves.
4. Para protegerse de descargas o quemaduras eléctricas, nunca sumerja en agua u otro líquido el conjunto de control, 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 inserte el conjunto de control al recipiente removible antes de conectar la freidora al tomacorriente. Deje de enfriarse por completo antes de retirar el conjunto.
8. Siempre conecte primero el extremo magnético del cable al electrodoméstico y luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectarlo, primero desconecte el enchufe del tomacorriente y luego del electrodoméstico.
9. 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 o limpiarlo.
10. 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 10.
11. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en lesiones corporales. Use accesorios genuinos de Presto® solamente.
12. Nunca use un recipiente removible rajado ni unas cestas con asas sueltas o flojas.

13. No lo use al aire libre.
14. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o una encimera ni que toque las superficies calientes.
15. No coloque sobre o cerca de los quemadores calientes eléctricos o de gas ni en los hornos calientes.
16. No se recomienda mover este electrodoméstico si tiene aceite u otro líquido caliente. Si tiene que moverlo cuando tiene aceite u otro líquido caliente, siempre use las asas de 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 el 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. **Nunca 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 de suministro de energía solamente a un tomacorriente eléctrico de 120VAC.

Antes del primer uso

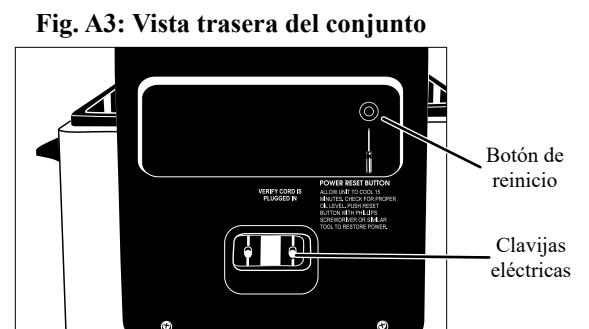
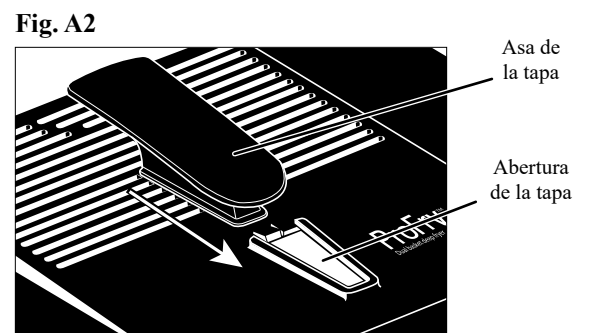
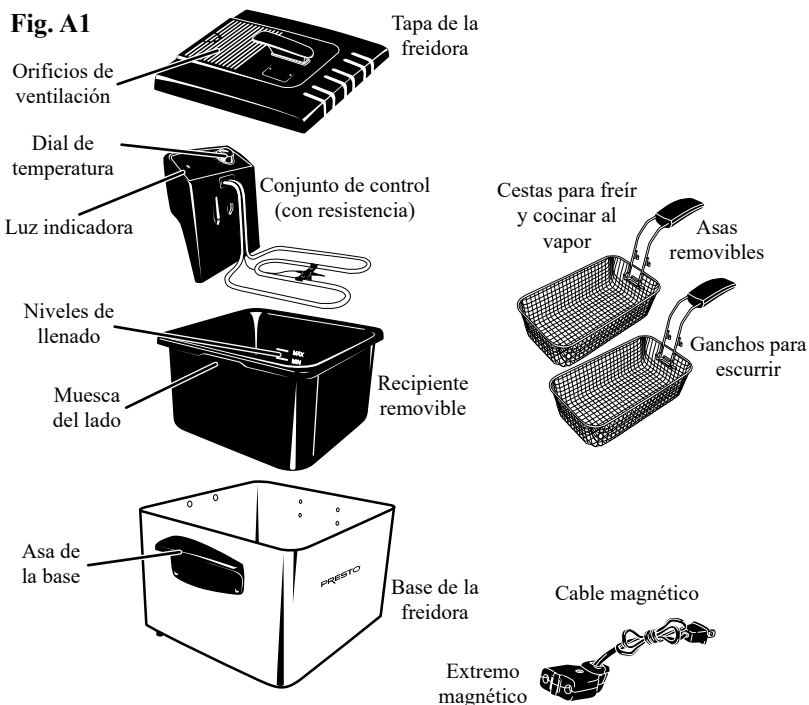
Familiarícese con las piezas de la freidora (Fig. A1) y lea las instrucciones atentamente. Retire todo el embalaje. El cable magnético y el asa de la tapa se envían dentro de una de las cestas. Sujete el asa a la tapa girándola a la abertura de la tapa, como mostrado en la Fig. A2, hasta que deslice en lugar con un clic.

Antes del primer uso, pase un paño húmedo por el conjunto de control. Con cuidado, limpie la resistencia con agua caliente y jabonosa, asegurando de que no sumerja en agua el conjunto. **¡AVISO!** Para protegerse de descargas eléctricas, nunca sumerja en agua el conjunto de control, el cable ni el enchufe ni los lave en un lavavajillas.

Levante el recipiente removible para retirarlo de la base y lávelo, con las cestas y tapa, en agua caliente y jabonosa. Enjuáguelos y séquelos por completo. Si prefiere, el recipiente y la tapa pueden ser lavados en un lavavajillas. Véase a la página 9 para las instrucciones específicas de la limpieza.

Botón de reinicio

Se equipó esta freidora con un sensor que automáticamente se apaga si se sobrecalienta. Puede sobrecalentarse si se la calienta con poco de o sin aceite o agua, o si usa grasa sólida o aceite viejo que se ha espesado. Si la freidora se apaga, desconéctela y déjala de enfriarse. Determine y corrija el razón del sobrecalentamiento; por ejemplo, si intenta de freír en aceite abundante y no había aceite en la freidora, agregue el aceite al recipiente. Con la punta del destornillador de estrella, presione el botón de reinicio en la parte trasera del conjunto (Fig. A3). **La freidora no funciona hasta que se haya reiniciado.**



Información importante de seguridad

¡ADVERTENCIA! Peligros de quemaduras

- El aceite caliente puede resultar en 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. En consecuencia, antes de verter aceite en el recipiente removible, asegúrese de que el recipiente y todas las piezas estén totalmente secos.

Además, antes de introducir alimentos a la freidora, siempre retire los cristales de hielo y la humedad secándolos con papel de cocina. Cuando el aceite está calentado, cualquier gota de agua en el aceite se sobrecalienta, formando un vapor volátil lo cual puede resultar en que el aceite salpique, desborde o brote violentamente de la freidora.

Debido a que las papas crudas tienen un contenido alto de humedad, tenga cuidado al freírlas. Siga las instrucciones especiales de los pasos 10 y 13 de la sección “Cómo usar” (página 4), la tabla de freír (página 5) y la receta para tiras de papas crudas (página 6).

- Tenga cuidado al freír las masas, tales como beignets, rosquillas, bolillos rellenos, panecillos de harina de maíz y buñuelos. Estos alimentos pueden formar burbujas de aire mientras se calientan, los cuales pueden reventarse, resultando en quemaduras. Use una espumadera o pinzas de cocina, en vez de un tenedor, para dar vuelta a los alimentos mientras los fríe y cuando los retire del aceite.
- Tenga cuidado al freír las tortillas de harina ya que contienen burbujas de aire. Mientras fríen, el aceite puede quedarse atrapado dentro de las burbujas. Si no se las escurren adecuadamente, las burbujas pueden reventarse y provocar quemaduras. Por lo tanto, después de freírlas, elévelas cuidadosamente fuera del aceite y deje que escurran durante 30 segundos aproximadamente.

¡ADVERTENCIA! Peligros eléctricos

Para reducir el riesgo de electrocución o de quemaduras eléctricas graves:

- No deje que el conjunto de control, el cable ni el enchufe entren en contacto con agua u otro líquido.
- No deje que los niños manipulan ni introducen en la boca los enchufes ni cables eléctricos.
- Nunca use la freidora sin el recipiente removible.

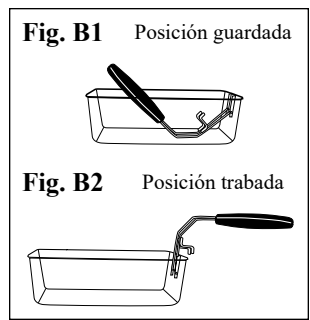
Pautas importantes

- Use la freidora solamente sobre una superficie limpia, seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos del borde de la encimera.
- Nunca precalienta ni usa la freidora sin o con poco de aceite o agua. Si no llena el recipiente al nivel mínimo, la freidora puede sobrecalentarse, resultando en daños a la freidora. Tampoco llene la freidora más que el nivel 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. A1, página 2). La cantidad de aceite mínima es 3½ cuartos de galón y la máxima es 5 cuartos.
- Use los aceites vegetales, como de maní, colza, maíz, girasol, soja y oliva ligera, los cuales 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 ya que se deterioran a temperaturas por debajo de las requeridas para freír en aceite abundante.
- No use la grasa sólida (mantequilla, margarina, manteca vegetal o de cerdo). Las grasas sólidas no se derritan de manera uniforme y la freidora se sobrecalienta, resultando en el accionamiento del botón de reinicio. Además, la grasa sólida produce mucho humo y se solidifica una vez que se ha enfriado, haciéndolo difícil retirar o insertar el conjunto de control.
- 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.
- Siempre desconecte primero el enchufe del tomacorriente y luego el extremo magnético de la freidora cuando no lo use.
- Deje que la freidora se enfríen por completo antes de retirar las piezas, de vaciar el aceite y de limpiarla.
- Si la freidora no se precalienta o deja de calentar:
 1. Verifique que el extremo magnético se conecte al electrodoméstico y el cable magnético al tomacorriente.
 2. Compruebe que las dos guías de la parte delantera del conjunto de control se encajen correctamente en los rieles del exterior de la base (Fig. E y Fig. F, página 4).
 3. El botón de reinicio puede haberse accionado. Véase a la sección “Botón de reinicio” de la página 2. Antes de reconectar la freidora, asegúrese de que haya una cantidad suficiente de aceite o agua en la freidora, o que reemplace el aceite viejo o sólido con el aceite líquido fresco.

Cómo montar y guardar las asas

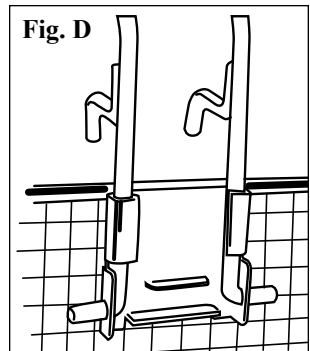
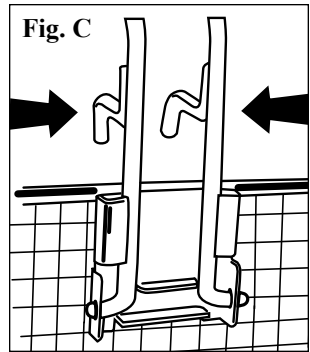
Se envió su freidora con las asas de las cestas guardadas (Fig. B1). Para trabar las asas (Fig. B2) para usar, levante y retire las asas de las cestas. Oprima juntos los ganchos para escurrir (Fig. C), manteniendo las chavetas en los orificios de las abrazaderas, y se encajan las varillas del asa en sus abrazaderas (Fig. D). Para destrabar las asas para guardar las cestas, oprima juntos los ganchos, manteniendo las chavetas en sus orificios, y doble las asas dentro de las cestas.

¡AVISO! Para asegurarse de que las asas no se desprendan accidentalmente de las cestas durante funcionamiento, siempre verifique que ambas chavetas estén en los orificios de las abrazaderas y las varillas del asa estén en las abrazaderas (Fig. D).



Cómo freír

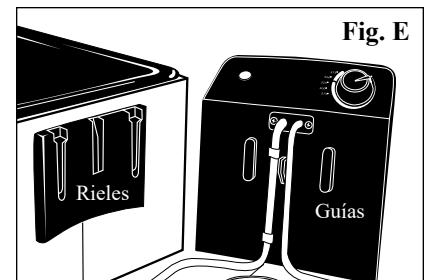
1. Posicione la base en el centro de una superficie limpia, seca, nivelada, estable y resistente al calor. Siempre use las asas de la base cuando levante o mueva la freidora. **Nunca la levante ni la mueva usando el conjunto de control.**
2. Posicione el recipiente removible dentro de la base.
3. Monte el conjunto de control a la base alineando las dos guías de la parte delantera del conjunto con los dos rieles del exterior de la base (Fig. E). Deslice hacia abajo todo lo posible el conjunto (Fig. F), asegurándose de que ambas guías se encajen en los rieles. **Nota:** La freidora funciona solamente cuando ambas guías se encajan adecuadamente en los rieles.
4. Llene el recipiente con aceite vegetal hasta el nivel máximo que está puesto en el lado interior del recipiente (Fig. A1, página 2). Su freidora requiere 5 cuartos de aceite vegetal. La cantidad de aceite siempre tiene que estar entre los niveles mínimo y máximo puestos en el lado interior del recipiente. Nunca llénela más que el nivel máximo.
5. Ponga en lugar la tapa para precalentar la freidora.
6. Conecte el cable a la freidora alineando el extremo magnético con las dos clavijas eléctricas que se encuentra en la parte trasera del conjunto (Fig. A3, página 2). El extremo magnético puede conectarse en cualquier dirección.



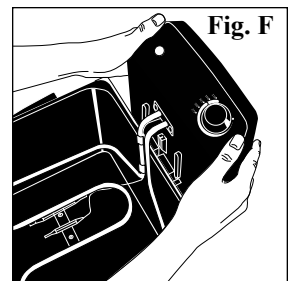
Importante: Se diseñó el cable magnético para desconectarse de la freidora fácilmente. En consecuencia, si se lo golpea o se lo toca durante funcionamiento, puede desconectarse y la freidora deje de calentar. Evite el contacto con el cable cuando la freidora está en funcionamiento. En caso de haber contacto, verifique que el cable siga conectado adecuadamente.

7. Conecte el cable a un tomacorriente de 120VAC. **Siempre asegúrese de que la freidora y el cable estén fuera del alcance de los niños.**
8. Gire el dial a la temperatura recomendada (páginas 5 y 6). Para la mayoría de los alimentos, será 375°F. Cuando el aceite se calienta, la luz indicadora se ilumina.
9. Mientras el aceite se calienta, prepare los alimentos y verifique que las asas de las cestas están montadas de manera apropiada (refiérase más arriba).

Para asegurarse de que las asas no se desprendan de las cestas durante funcionamiento, siempre verifique que ambas chavetas estén en los orificios de las abrazaderas y las varillas del asa estén en las abrazaderas (Fig. C y Fig. D).



10. Puede usar la freidora con uno o dos cestas. Ponga las cestas sobre la encimera y llene cada una hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad con alimentos. Si preparar las tiras de papas crudas, llene la cesta hasta $\frac{1}{2}$ de su capacidad. Antes de freír, quite el exceso de humedad de los alimentos con el papel de cocina. Los alimentos con humedad puede hacer espuma y salpicar en exceso.
11. Cuando el aceite alcanza la temperatura apropiada, la luz indicadora se apaga; toma aproximadamente 20 minutos.



12. Después del precalentamiento, retire la tapa.

13. Posicione las cestas llenas al recipiente usando los ganchos para escurrir. Si solamente usa una cesta, posicione en el lado derecho o izquierdo. Luego posicione la tapa sobre las cestas con los orificios de ventilación de la tapa alejados de las asas de las cestas.

Introduzca lentamente las cestas llenas (una a la vez) al aceite precalentado hasta que la parte inferior de la cesta se apoye en la parte superior de la resistencia. Para lograr alimentos más crocantes, fríalos sin la tapa.

Si fríe las tiras de papas (caseras o congeladas) u otros alimentos con contenido alto de humedad, inmediatamente retire la tapa de la freidora después de introducir las cestas al aceite.

¡ADVERTENCIA! Para reducir el riesgo de lesiones corporales graves o daños materiales, tenga sumo cuidado cuando fríe con el aceite caliente.

14. Comience a medir el tiempo. Consulte los tiempos recomendados de las páginas 5 y 6. **¡AVISO!** Es normal que salga vapor de los orificios de ventilación de la tapa mientras fríe. Para evitar quemarse con el vapor, manténgase alejado de los orificios.
15. Cuando se haya terminado el tiempo de freír, compruebe que los alimentos se han dorado. Luego levante las cestas y engánchelas al borde del recipiente para que el aceite se escurra de los alimentos.
16. Con cuidado levante las cestas de la freidora y vierta los alimentos sobre el papel de cocina. Condimente al gusto.
17. Si fríe más tandas, repita los pasos 10 a 16. Si la luz se enciende, deje que el aceite se recaliente hasta que la luz se apague.
18. Al fin de freír, desconecte el enchufe del tomacorriente y luego el extremo magnético de la freidora. Deje que el aceite y la freidora se enfríen por completo antes de retirar el conjunto y de la limpieza.

Consejos útiles para freír

- Fría los alimentos que tienen el mismo tamaño y espesor ya que fríen más uniformemente y al mismo tiempo.
- Antes de freír, quite el exceso de humedad de los alimentos con el papel de cocina. Los alimentos con humedad puede hacer espuma y salpicar en exceso.
- No llene las cestas más que $\frac{3}{4}$ de su capacidad para la mayoría de alimentos. Para preparar las tiras de papas, no llene las cestas más que $\frac{1}{2}$ de su capacidad. Si fría demasiados alimentos al mismo tiempo, no quedan crocantes.
- Para lograr alimentos más crocantes, fríalos sin la tapa.
- Para empanar los alimentos, use cualquier tipo de harina, fécula de maíz, migas finas de pan o galletas saladas 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.
- Los alimentos rebozados pueden pegarse a las cestas. Por eso, es más fácil freírlos sin las cestas. Sin embargo, si prefiere usar las cestas, introduzcan las cestas al aceite antes de poner los alimentos rebozados adentro. Puede freír los alimentos empanados con o sin las cestas. Cuando fríe sin las cestas, debe de usar un cucharón resistente al calor para introducir o retirar los alimentos.
- Use solamente utensilios resistentes al calor en la freidora. El aceite caliente daña la mayoría de utensilios de plástico o de goma. No deje los utensilios de metal dentro de la freidora porque se caldean y puede resultar en lesiones corporales.
- Lo más tiempo que calienta el aceite, lo más se deteriora. No precaliente el aceite más que lo necesario y apague la freidora una vez que ha retirado la tanda final de alimentos. Los aceites recomendados incluyen los de maní, colza, maíz, girasol, soja y oliva ligera ya que son más resistentes al calor.

Tabla para freír

Nunca use la tapa cuando fríe las papas y otros alimentos con contenido alto de humedad. Para obtener alimentos más crocantes, fríe sin la tapa. Los tiempos a continuación son aproximados y se basan en la cantidad máxima de alimentos recomendados. No llene cada cesta más que $\frac{3}{4}$ de su capacidad para la mayoría de alimentos. Cuando fríe las tiras de papas, no las llene más que $\frac{1}{2}$ de su capacidad.

Tipo de alimento	Cantidad para cada cesta	Temperatura	Tiempo de freír
Anillos de cebolla congelados, rebozados o empanados	6 tazas	375°	4 a 5 minutos
Anillos de cebolla frescos, rebozados* o empanados	6 a 8	375°	1½ a 2½ minutos
Camarones congelados, rebozados o empanados	4 tazas	375°	5 a 7 minutos
Camarones no cocinados, rebozados* o empanados	1 libra	375°	3 a 5 minutos
Filetes de pescado congelados, rebozados o empanados	3 a 4	375°	7 a 8 minutos
Filetes de pescado no cocinados, rebozados* o empanados	3 a 4	375°	3 a 4 minutos
Panecillos de huevo frescos	3 a 4	375°	3 a 5 minutos
Panecillos de huevo congelados	3 a 4	350°	8 a 10 minutos
Papas en tiras, caseras	4 tazas	Véase a la receta de la página 6.	
Papas en tiras, congelados	6 tazas	375°	10 a 12 minutos

* Los alimentos rebozados se pegan a las cestas. Por eso, se recomienda ponerlos directamente al aceite usando un cucharón o pinzas con una manga larga.

Tipo de alimento	Cantidad para cada cesta	Temperatura	Tiempo de freír
Pollo, pedazos crudos, empanados	6 a 8	375°	12 a 18 minutos
Pollo, tiras crudas, empanadas	1 libra	375°	2 a 3 minutos
Pollo, trozos preparados, congelados	4 tazas	375°	3 a 5 minutos
Queso, trozos congelados	4 tazas	375°	2 a 3 minutos
Rosquillas (fríe sin las cestas)	6 a 8	375°	2 a 3 minutos
Verduras no cocinadas, rebozados* o empanados	10 a 12 trozos	375°	1 a 3 minutos

* Los alimentos rebozados se pegan a las cestas. Por eso, se recomienda ponerlos directamente al aceite usando un cucharón o pinzas con una manga larga.

Recetas

Tiras de papas caseras (método de doble fritura)

Pela las papas medianas, si prefieres, y córtelas en tiras de $\frac{1}{4}$ o $\frac{1}{2}$ pulgada de espesor. Póngalas en un tazón grande y cúbralas con agua corriente caliente. Déjalas en remojo durante 15 minutos o hasta el tiempo para freír. Enjuáguelas, escúrralas y séquelas suavemente con papel de cocina.

Dado que las papas crudas tienen un contenido alto de humedad, tenga sumo cuidado cuando las introduce al aceite caliente. Séquelas por completo antes de freírlas. **Llene las cestas a la mitad en vez de $\frac{3}{4}$ de su capacidad.** Lentamente introduzca las cestas al aceite. No use la tapa.

Fría a una temperatura de 350° durante 3 a 4 minutos hasta que las tiras se queden cocinadas pero no doradas. Escorra; deje de enfriarse a lo menos durante 10 minutos, pero no más que 2 horas. Justo antes de servir, fría las tiras a una temperatura de 375° durante 10 a 12 minutos, o hasta que queden bien doradas.

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 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 las páginas 5 y 6.

Masa de cerveza

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

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

Mezcle por completo la harina con la cerveza en un tazón grande. Cubra y deje en reposo a la temperatura ambiente durante 3 horas o más. Meta los alimentos en la masa. Fríalos según la tabla de las páginas 5 y 6. Fría los alimentos rebozados sin las cestas.

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 la harina, el polvo para hornear y la sal en un tazón mediano. Agregue los huevos y la leche. Revuelva hasta que está suave. Si quiere una masa menos espesa, añada más leche. Meta los alimentos en la masa y fríalos según la tabla de las páginas 5 y 6. Fría los alimentos rebozados sin las cestas.

Buñuelos de manzana

1 taza de harina
2 cucharadas de azúcar
 $1\frac{1}{2}$ cucharaditas de polvo para hornear
 $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal
 $\frac{2}{3}$ taza de leche, menos 1 cucharada
1 cucharada de coñac
1 yema de huevo

1 cucharada de mantequilla derretida
 $\frac{1}{2}$ cucharada de canela molida
4 cucharadas de azúcar
4 a 5 manzanas peladas, sin el centro, en rebanadas de $\frac{1}{4}$ pulgada de espesor
2 cucharaditas de nuez moscada
2 claras de huevo

Combine la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal en un tazón mediano. Bata juntos la leche, el coñac, la yema de huevo y la mantequilla en otro tazón. Gradualmente agregue los ingredientes mojados a los secos y revuelva hasta que está suave. Deje a un lado. Combine la canela con el azúcar. Espolvoree ambos lados de las rebanadas de manzana con esta mezcla, guardando el sobrante para decorar los buñuelos fritos. Espolvoree las rebanadas ligeramente con la nuez moscada. En un tazón limpio, bata las claras de huevo hasta que queden firmes pero no secas. Incorpórelas a la masa guardada.

Meta algunas rebanadas en la masa para cubrir de manera uniforme, dejando que el exceso escurra al tazón. Con cuidado, introduzca 10 a 12 rebanadas a la vez al aceite precalentado. Fríalas a una temperatura de 375° durante 3 a 4 minutos, dando vuelta una vez. Escorra sobre papel de cocina. Espolvoree con el sobrante de la mezcla de canela y azúcar. Son mejores si los sirva tibios.

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 no se toque el área de los ojos.

Para preparar jalapeños frescos: Enjuague, corte en mitad a lo largo, retire las semillas y los tallos. Póngalos en agua hirviendo y retírelos después de 2 minutos. Escúrralos bien.

Para preparar jalapeños enlatados: Escúrralos, córtelos en mitades a lo largo y retire las semillas y los tallos.

Rellene cada mitad de pimiento con queso crema hasta que queden redondas. Ponga ½ taza de harina en un tazón separado y déjelo a un lado. Bata el huevo y la leche juntos en otro tazón y déjelo a un lado. Prepare la masa para empanar mezclando las migas de pan, el aceite, la sal de cebolla y la sal de ajo en otro tazón. Agregue la harina y el azúcar, revolviendo hasta que se mezclen por completo; déjelo 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 gruesa, 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. Retírelos inmediatamente si el relleno de queso crema aparece a través de la cobertura. Ponga los pimientos fritos sobre papel de cocina. Sirva tibios y, si lo desea, con salsa.

Crocantes de quesadilla

¼ libra de salchichas frescas (chorizo, italiana, etc.)	¼ libra (1 taza) de queso jalapeño jack, rallado
1 taza de frijoles refritos	8 tortillas de harina de 7 pulgadas de diámetro
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, hasta que están cocinados. Combine las salchichas, los frijoles, las cebollas, los chiles y el queso en un tazón separado.

Prepara 1½ tazas.

Corte las tortillas en cuartos. Ponga aproximadamente 1 cucharadita de la mezcla de frijoles en el medio de cada cuarto. Pinte los bordes con la mezcla de harina y agua. Dóblelas por mitad y presione hasta sellar; manténgalas cubiertas mientras trabaja. Continúe hasta que prepare todos los cuartos.

Prepara 32.

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.

Otra opción: Corte las tortillas en ocho trozos y fríalas en aceite caliente. Caliente la mezcla de frijoles y sírvala con las tortillas fritas.

Cómo hervir y cocinar al vapor

1. Siga los pasos 1 a 3 de la página 4. **Nota:** Para evitar que los gabinetes se dañen con el vapor cuando hierve y cocina al vapor, posicione la freidora de manera tal que no esté directamente debajo de los gabinetes.
2. *Para hervir,* llene el recipiente removible con agua hasta el nivel de llenado máximo puesto en el lado interior del recipiente (Fig. A1, página 2). Toma aproximadamente 5 cuartos de agua para hervir. Nunca llene el recipiente más que el máximo.

Para cocinar al vapor, llene el recipiente removible con agua hasta el nivel de llenado mínimo puesto en el lado interior del recipiente (Fig. A1). Toma aproximadamente 4 cuartos de agua para cocinar al vapor. No use menos agua que el mínimo.

3. Conecte el cable a la freidora alineando el extremo magnético con las dos clavijas eléctricas que se encuentra en la parte trasera del conjunto (Fig. A3, página 2). El extremo magnético puede conectarse en cualquier dirección.

Importante: Se diseñó el cable magnético para desconectarse de la freidora fácilmente. En consecuencia, si golpea o toca el cable 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.

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

5. Gire el dial a la temperatura de 300° y ponga la tapa en su lugar. Mientras el agua se calienta, prepare los alimentos.
6. Verifique que las asas están sujetadas de manera apropiada a las cestas (véase a la página 4). Para asegurarse de que las asas no se desprendan accidentalmente de las cestas durante funcionamiento, siempre verifique que ambas chavetas están en los orificios de las abrazaderas y las varillas del asa están en las abrazaderas (Fig. C y Fig. D, página 4).
7. Ponga las cestas sobre la encimera y llene cada una hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad con alimentos. **Nunca llene las cestas con más que 1½ libras de alimentos.** Puede usar la freidora con uno o dos cestas.
8. Cuando el agua comience a hervir (12 a 17 minutos), retire la tapa y enganche una o ambas cestas llenas al borde del recipiente usando los ganchos para escurrir. Si solamente usa una cesta, posicione en el lado derecho o izquierdo. Posicione la tapa sobre las cestas con los orificios de ventilación de la tapa alejados de las asas de las cestas.
Para cocinar al vapor, deje las cestas enganchadas al recipiente removible.
Para hervir, introduzca las cestas lentamente al agua. La parte inferior de la cesta se apoya en la parte superior de la resistencia.
9. Comience a medir el tiempo. Refiérase a la tabla a continuación. **¡AVISO!** Es normal que salga vapor de los orificios de ventilación de la tapa mientras fría. Para evitar quemarse con el vapor, manténgase alejado de los orificios.
10. Cuando se haya terminado el tiempo de cocción, retire la tapa. Si han hervido los alimentos, levante las cestas y engánchelas al borde del recipiente para que escurran el agua. Si han cocinado al vapor los alimentos, retire las cestas del recipiente.
11. Vierta los alimentos en tazones para servir. Condimente al gusto.
12. Cuando ha terminado de usar la freidora, desconecte el cable del tomacorriente y luego de la freidora. Deje de enfriarse por completo antes de retirar el conjunto de control y de limpiarla.

Tabla de hervir y cocinar al vapor

Tipo de alimento	Tiempo de hervir o cocinar
Verduras	
Batatas, rebanadas de 1 pulgada	17 a 19 minutos
Brócoli,* tallos o cabezuelas	5 a 7 minutos
Coliflor,* cabeza entera	18 a 20 minutos
Coliflor,* cabezuelas	7 a 9 minutos
Espárrago,* tallos finos	3 a 4 minutos
Espárrago,* tallos gruesos	4 a 5 minutos
Habichuelas,* enteras o en trozos de 1 pulgada	7 a 8 minutos
Maíz, en mazorca	10 a 15 minutos
Nabos,* cubos de $\frac{1}{2}$ pulgada	15 a 20 minutos
Nabos suecos,* rebanadas de $\frac{1}{2}$ pulgadas	15 a 20 minutos
Papas blancas pequeñas, enteras (1 a 2 onzas cada una)	13 a 15 minutos
Papas blancas medianas, en cuartos	13 a 15 minutos
Repollo, trozos de 2 pulgadas	15 a 20 minutos
Repollitos de Bruselas,* 1 a $\frac{1}{2}$ pulgada de diámetro	9 a 11 minutos
Zanahorias enteras	18 a 22 minutos
Zanahorias, rebanadas de $\frac{1}{4}$ pulgada	6 a 7 minutos
Zanahorias en trozos pequeños	11 a 14 minutos
Camarones	
Congelados	5 a 7 minutos
Frescos	4 a 5 minutos
Patatas de cangrejo	
Congeladas	7 a 9 minutos
Frescas	5 a 7 minutos
* Se recomienda la cocción al vapor para reducir la pérdida de las propiedades nutritivas.	

Pasta

Cuando hierva las pastas, recuerde lo siguiente:

- Use solamente las pastas tanto grandes, tales como mostaccioli, penne, rigatoni o tortellini, que se quedan dentro de las cestas. Las pastas estrechas, tales como fettuccini, linguine o espagueti, y las pequeñas, tales como macarrones, deben de evitar ya que se pueden caer entre las aberturas de las cestas o se quedan atrapadas en dichas aberturas.
- Vierta las pastas a las cestas cuando las cestas están sobre la encimera para que los trozos pequeños de pasta no caigan a través de las aberturas al agua hirviendo y entren en contacto con la resistencia. Hierva las pastas según las instrucciones del paquete.

Cómo cuidar y limpiar

1. Después de que la freidora y el aceite o el agua se hayan enfriados por completo, con cuidado, levante el conjunto de control de la freidora y límpielo con un paño húmedo. Con cuidado, lave la resistencia con agua caliente y jabonosa; tenga cuidado que no sumerja en agua el conjunto.

¡AVISO! Para protegerse de descargas eléctricas, nunca sumerja en agua u otro líquido el conjunto de control, el cable ni el enchufe, ni los lave en lavavajillas.

2. Cuando está lista de escurrir el aceite o vaciar el agua, agarre las muescas de los lados del recipiente (Fig. A1, página 2) y levántelo con cuidado de la freidora. Inmediatamente, cuele el aceite o vacíe el agua. Refiérase a la sección “Cómo manejar el aceite después de freír.”
3. Lave el recipiente removible y la tapa en el lavavajillas o en agua caliente y jabonosa.

Importante: Para que no se dañen las piezas de la freidora, no use esponjas metálicas de limpieza, limpiadores de cocina abrasivos, blanqueadores, vinagre, jugo de limón ni otros limpiadores a base de ácidos. Cuando lave en el lavavajillas, no use abrillantadores ni limpiadores de depósitos de agua dura, como el abrillantador o el reforzador de lavado Lemi Shine.*

4. Limpie la base de la freidora con un paño caliente y jabonoso.
5. Lave las cestas en agua caliente y jabonosa. No use agentes blanqueadores para lavarlas. Si es necesario, puede usar una esponja plástica de limpieza, como la esponja de limpieza Scotch-Brite* Dobie,* para quitar residuos de alimentos. **No se recomienda lavarlas en el lavavajillas.**

Si prefiere, puede retirar las asas de las cestas para la limpieza. Oprima los ganchos 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. Después de la limpieza, remonte las asas a las cestas, asegurándose de que ambas chavetas están en los orificios y las varillas del asa están en las abrazaderas (Fig. D, página 4). Doble las asas dentro de las cestas para guardarlas (Fig. B1, página 4).

6. Antes de montar la freidora de nuevo, asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas (véase la información de seguridad “El aceite y el agua no se mezclan” de la página 3). Para guardar la freidora en manera compacta, se encajan el conjunto de control y las cestas sobre su lado dentro del recipiente removible.
7. Siempre inspeccione el extremo magnético del cable antes de cada uso para asegurarse de que no haya elementos metálicos adheridos al imán.
8. Revise con frecuencia los tornillos de las asas de la base para asegurarse de que sean ajustados. Si es necesario, ajústelos con un destornillador de estrella.

ATENCIÓN: Si sigue ajustando los tornillos una vez que estén en lugar, puede resultar en daños a los tornillos o las asas.

Manejando el aceite después de freír

Después de freír los alimentos, deje de enfriarse por completo el aceite. Para colar el aceite para reusarlo, posicione un embudo en la boca del recipiente original del aceite u otro recipiente hermético y forre el embudo con un filtro o una capa doble de estopilla. Lentamente vierta el aceite en el embudo. Guarde el recipiente en un lugar fresco y oscuro.

La cantidad de veces que puede usar el aceite depende del tipo de aceite usado y los alimentos fritos. Por ejemplo, tiene que reemplazar el aceite con mayor frecuencia si a menudo fríe pescado o alimentos rebozados con migas de galletas o de pan. Reemplace el aceite si presenta una tonalidad oscura, tiene un olor desagradable, produce humo al calentarlo o hace espuma en exceso al freír.

* Lemi Shine es una marca de fábrica de Envirocon Technologies, Inc. Scotch-Brite y Dobie son marcas de fábrica de 3M Company. Presto no es asociado con estas compañías.

Servicios al consumidor

Si tiene preguntas respecto al funcionamiento de su electrodoméstico Presto® o necesita piezas de repuesto, comuníquese con nosotros a través de cualquier de estos métodos:

- 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
- Escriba a National Presto Industries, Inc., Servicios al consumidor, 3925 North Hastings Way, Eau Claire, WI 54703-3703

Se responden a las preguntas en poco tiempo por teléfono, por correo electrónico o por carta. Cuando envíe un correo electrónico o una carta, incluya su número de teléfono y la hora en que podemos contactarse durante los días hábiles, si es posible. Cuando se comunique con los Servicios al consumidor, indique los números de modelo y de serie de la freidora. Se puede encontrar estos números en la parte trasera del conjunto del control.

Por favor, escríbanse abajo la información:

Modelo _____ Serie _____ Fecha de compra _____

Se equiparon los Servicios de fábrica de Presto para reparar todos los electrodomésticos Presto® y suministrar las piezas de repuesto genuinas Presto®. Se fabrican estas piezas Presto® con las mismas normas rigurosas de calidad como los electrodomésticos Presto® y se las diseñan especialmente para funcionar adecuadamente con dichos electrodomésticos.

Presto solamente puede garantizar la calidad y el rendimiento de piezas de repuesto genuinas Presto®. Las piezas de “aparencia similar” no pueden tener la misma calidad ni funcionan de la misma manera. Para asegurarse de que compre las piezas genuinas, busque la marca registrada Presto®.

Canton Sales and Storage Company, Servicios de fábrica, 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 del perder del 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)

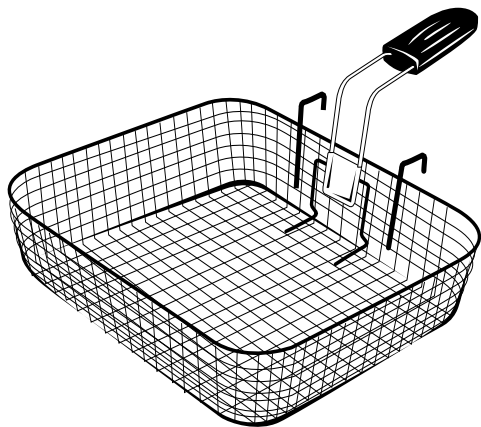
Se diseñó y se fabricó este electrodoméstico Presto® de alta calidad para proporcionar muchos años de funcionamiento satisfactorio de uso doméstico normal. Presto garantiza al dueño original que, en caso de presentarse un defecto de material o fabricación durante el primer año posterior a la compra, lo repara o reemplaza a opción de Presto. Nuestra garantía no se aplica a daños causados por transporte. ***Fuera de los Estados Unidos, esta garantía limitada no se aplica.***

Para obtener servicio durante el plazo de garantía, llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441. Si no es posible resolver el problema por teléfono, se le informe enviar el electrodoméstico Presto® a los Servicios de fábrica de Presto para inspección; 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

Otras herramientas para freír en aceite abundante:



Prepara las tandas extra grande con solamente una cesta.

Con esta cesta jumbo* (número de parte 09992), puede preparar tandas extra grandes del mismo alimento en su freidora ProFry™ con la conveniencia de usar solamente una cesta. Esta cesta cabe hasta 12 tazas de alimentos. También es ideal para los trozos grandes de pollo.

Para pedirla, llame a nuestros Servicios al cliente a **1-800-877-0441** los días hábiles durante las horas de negocios (08:00 a 16:00 CST). Por favor, cuando llame usted, tenga a mano el número de su tarjeta de crédito y la fecha en que se vence su tarjeta. **Todos los pedidos por teléfono son limitados a pago por tarjeta de crédito.**

También puede visitarnos en la red a www.GoPresto.com o simplemente escanee el código QR al derecho.

* Esta cesta es compatible solamente con los modelos de freidoras de inmersión con dos cestas que empiezan con 05466 y 05489.



Cucharón útil y resistente al calor

Un cucharón útil y conveniente (número de parte 44304) para usar con su freidora Presto®. Puede usarlo para revolver los alimentos, separarlos en el aceite, bajarlos y levantarlos del aceite, escurrirlos y servirlos. El utensilio ideal para freír sus alimentos rebozados favoritos.

Para pedirlo, llame a nuestros Servicios al cliente a **1-800-877-0441** los días hábiles durante las horas de negocios (08:00 a 16:00 CST). Por favor, cuando llame usted, tenga a mano el número de su tarjeta de crédito y la fecha en que se vence su tarjeta. **Todos los pedidos por teléfono son limitados a pago por tarjeta de crédito.**

También puede visitarnos en la red a www.GoPresto.com o simplemente escanee el código QR al derecho.

