

# PRESTO®

## Freidora de inmersión ProFry™ Plus cesta doble de acero inoxidable

- Freidora con cestas dobles de estilo profesional. Fríe dos alimentos a la vez. Cesta jumbo de regalo para porciones extra grandes.
- Elemento de inmersión de 1800 vatios para calentamiento, fritura y cocción al vapor rápidos.
- Capacidad grande de 12 tazas de alimentos.
- Temporizador digital.

Visítenos en la Web en [www.GoPresto.com](http://www.GoPresto.com)



## INSTRUCCIONES

©2012 National Presto Industries, Inc.

Este es un electrodoméstico 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 las asas estén ensambladas a las cestas adecuadamente y trabadas en lugar. Lea atentamente las instrucciones de ensamblado en la página 3.
4. Para protegerse contra un choque eléctrico o quemaduras, no sumerja el conjunto de control, el cable ni el enchufe en agua u otro líquido.
5. Es necesaria una supervisión atenta cuando un electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos.
6. No permita que los niños manipulen ni se introduzcan cables o enchufes en la boca.
7. 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.
8. Desconecte del tomacorriente cuando no lo use y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o retirar las piezas y antes de limpiar el electrodoméstico.
9. No opere ningún electrodoméstico cuyo funcionamiento sea defectuoso, o que esté de alguna manera dañado, o con cables o enchufes dañados. Devuelva el electrodoméstico al Departamento de Servicio 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 causar lesiones.
11. No utilice ollas extraíbles que estén rajadas o cestas con asas sueltas o flojas.
12. 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.
13. No use al aire libre.
14. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
15. No coloque el electrodoméstico en quemadores eléctricos o de gas, en hornos calientes ni cerca de ellos.
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 corto de suministro de energía para reducir el riesgo de enredo o tropiezo que un cable más largo podría implicar. **NO USE CON CABLE ALARGADOR.**

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

Conecte el cable de suministro de energía a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA sólo.

### 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 las cestas 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, las cestas para fritura y cocción al vapor y la tapa de la freidora en el lavaplatos o en agua tibia y espumosa. Enjuague y seque completamente.

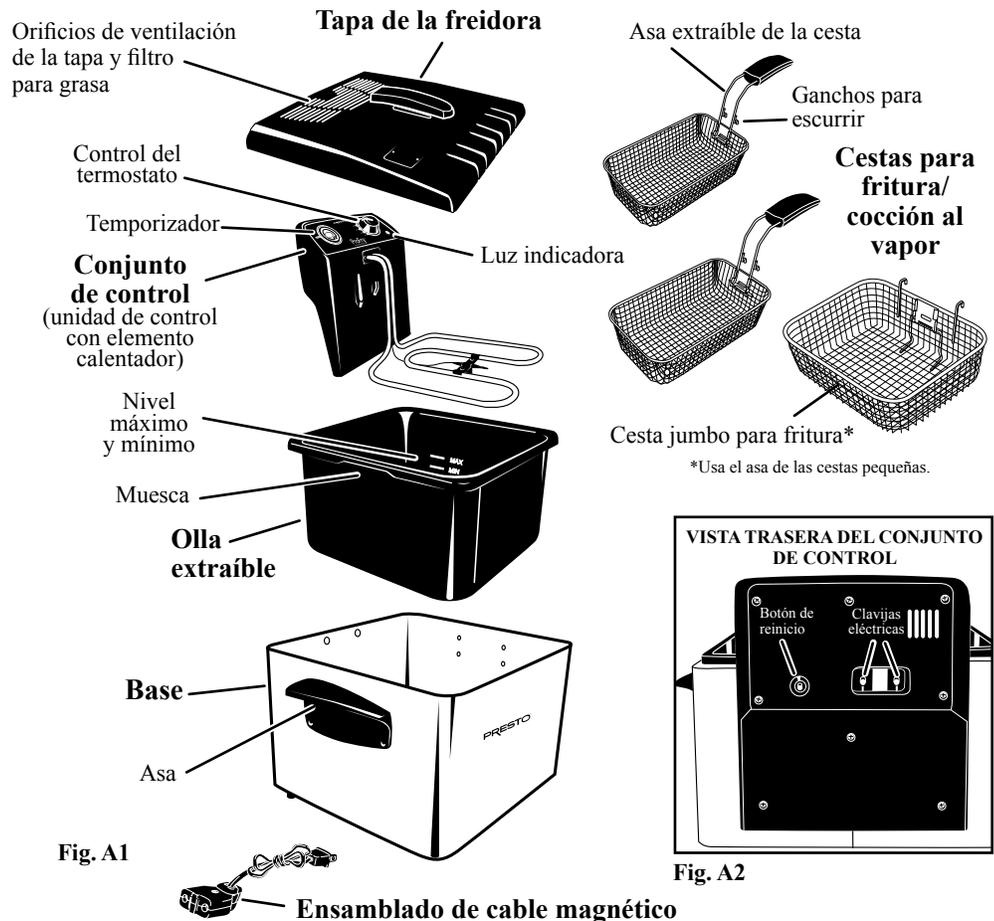
### Botón de Reinicio

La freidora de inmersión está equipada con un sensor que automáticamente apaga la unidad en caso de sobrecalentamiento. El sobrecalentamiento 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 sobrecalentamiento. Luego, con la punta de un bolígrafo, presione el botón rojo de reinicio (RESET) que se encuentra en la parte trasera del conjunto 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 atenta cuando un electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos. El aceite caliente puede provocar quemaduras graves y dolorosas.
  - ◆ Para evitar riesgo de electrocución o quemaduras eléctricas graves, no permita que los niños manipulen ni que se introduzcan enchufes ni cables eléctricos en la boca.
  - ◆ Para evitar riesgos de electrocución o quemaduras eléctricas, no deje que el conjunto 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, cualquiera 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 que se causará sobrecalentamiento y se dañará a la freidora. Tampoco nunca 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).
- ◆ Utilice únicamente una marca confiable de aceite de cocina para freír en inmersión. 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, manteca, margarina, manteca de cerdo).** La grasa sólida no se derrite uniformemente y provoca intenso ahumado. También puede hacer que la unidad se sobrecaliente 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 reventarse 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, rosquillas, 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 las asas de la cesta colocado a las cestas pequeñas. Las asas estarán en posición de almacenamiento (Fig. B1). Cuando esté listo para utilizar las cestas pequeñas, simplemente levante las asas y extráigalas de las cestas. 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 trabar (Fig. B2).

La cesta de freír jumbo usa el asa de uno de las cestas pequeñas. Para quitar el asa de la cesta pequeña, oprima los ganchos para escurrir y doble el asa dentro de la cesta hasta que las varillas del asa están fuera de las abrazaderas. Continúe oprimir para remover ambas chavetas de los orificios de la abrazadera y levante el asa de la cesta. Coloque el asa a la cesta jumbo por oprimir suavemente los ganchos para escurrir mientras colocando las chavetas en los orificios de la abrazadera (Fig. C). Continúe oprimir los ganchos para escurrir, 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 las asas no se desprendan accidentalmente de las cestas 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 las asas 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.

### Instrucciones del Uso del Temporizador

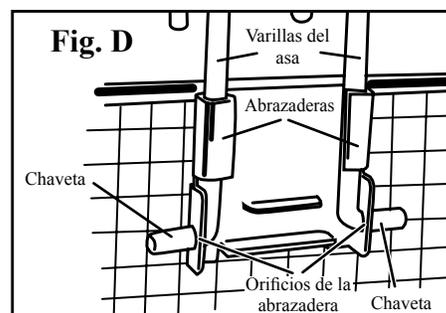
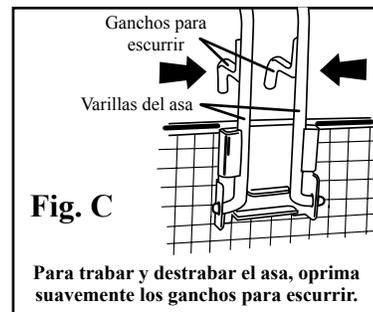
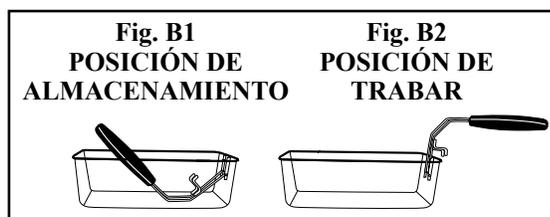
Nota: El temporizador funciona independientemente de la unidad, no la enciende ni la apaga.

1. Para encender el temporizador, mantenga presionado el botón (Fig. E) hasta que 00 sea visible en la pantalla de visualización.
2. Presione el botón una vez por cada minuto o mantenga el botón presionado para incrementar más rápidamente el tiempo en el visor hasta alcanzar el tiempo deseado. El temporizador puede configurarse desde 1 a 30 minutos.

El temporizador comenzará la cuenta regresiva en forma automática aproximadamente dos segundos de configurarlo y comenzará a parpadear para indicar que está funcionando.

Para volver el temporizador a cero, mantenga presionado el botón del temporizador durante unos segundos.

3. Cuando reste solo un minuto, el temporizador emitirá dos pitidos que alertan que el tiempo está por finalizar. Además, se verán los segundos restantes.



Cuando termine el tiempo puesto, el temporizador emitirá varios pitidos. Después de un minuto, la pantalla de visualización quedará en blanco.

**Nota:** Si el temporizador no emite pitidos, esto puede corregirse simplemente extrayendo la pila, limpiándola y colocándola nuevamente (para ver las instrucciones de extraer la pila, vea página 10).

### 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 del conjunto de control con los dos rieles de la parte trasera de la base (Fig. F). Deslice hacia abajo todo lo posible el conjunto de control (Fig. G), 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). Su freidora necesitará aproximadamente 5 cuartos de galón 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, página 2). 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 del conjunto 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, haciendo 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 (vea página 6 para consultar las temperaturas de cocción apropiadas). La configuración recomendada para la mayoría de las frituras es de 375°F. 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 aproximadamente 20 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 está 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 las asas de la cesta para freír; vea página 3.

Para asegurarse de que las asas no se desprendan accidentalmente de las cestas 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. C y D, página 3).

11. Coloque las cestas sobre la encimera y llene con alimentos cada cesta hasta  $\frac{3}{4}$  de su capacidad. (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.

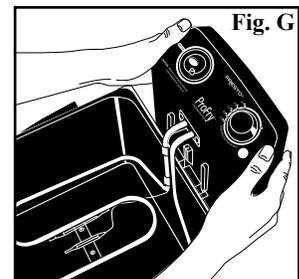
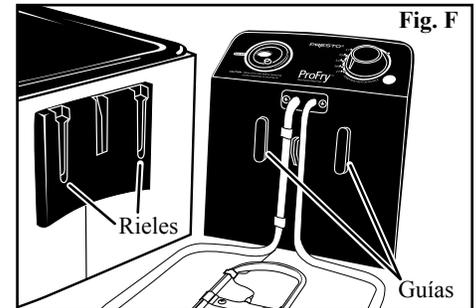
**Nota:** La freidora puede utilizarse con la cesta jumbo o con una o dos de las cestas más pequeñas.

12. Coloque una o las dos cestas para freír llenas en la olla extraíble utilizando los ganchos para escurrir. Si utiliza una sola cesta pequeña, colóquela en el lado derecho o el lado izquierdo. Luego coloque la tapa sobre la cesta o las cestas con los orificios de ventilación de la tapa alejados de las asas de las cestas. Baje lentamente las cestas llenas al aceite precalentado hasta que la parte inferior de la cesta se apoye en la parte superior del elemento calentador. **Si fríe papas u otros alimentos con alto contenido de humedad, extraiga inmediatamente la tapa después de bajar las cestas dentro del aceite.**

Para lograr alimentos más crocantes, fría sin la tapa.

**Nota:** Cuando descienda las cestas que contiene papas crudas, cerciórese de que el aceite no bulla hasta el borde de la olla extraíble. Si el aceite bulle hasta el borde, eleve las cestas y deje que disminuyan las burbujas de aceite; luego, descienda lentamente las cestas otra vez. Repita la acción hasta que las cestas quede totalmente introducida en la freidora.

**Advertencia: Para prevenir riesgos de lesiones corporales graves o daños materiales, tenga sumo cuidado cuando cocine con aceite caliente.**



13. Para configurar el temporizador, presione el botón hasta obtener el tiempo deseado. Consulte las páginas 3 a 4 para instrucciones del temporizador. Consulte los tiempos recomendados en la página 6.

**Nota:** El temporizador funciona independientemente de la unidad, no la enciende ni la apaga.

**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 termine el tiempo puesto, verifique que los alimentos estén dorados. Luego levante las cestas y engánchelas 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. Mira al ensamblado del cable para asegurarse de que el enchufe magnético esté conectado al electrodoméstico y el cable esté enchufado en el tomacorriente.
  2. Averigüe que las dos guías de la parte delantera del conjunto de control estén colocadas adecuadamente en los rieles de la parte trasera de la base (vea Fig. F y Fig. G, 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 pueden causar el accionamiento del sensor y el apagamiento de la unidad. En cualquiera de estas situaciones, desenchufe la unidad y déjela enfriar. Corrija la causa del sobrecalentamiento. Luego, con la punta de un bolígrafo, presione el botón rojo de reinicio (RESET) que se encuentra en la parte trasera del conjunto de control (vea 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 las cestas para la mayoría de los alimentos. Para preparar papas crudas, no llene las cestas 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 las cestas; por ello es conveniente freír estos tipos de alimentos sin las cestas. Sin embargo, si desea utilizar las cestas, bájelas dentro del aceite antes de colocar alimentos rebozados en el aceite. Los alimentos rebozados con pan u otra capa pueden freírse con o sin las cestas. Cuando se utiliza la freidora sin las cestas, 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 cualquier de los siguientes casos:
  - El aceite presenta una tonalidad oscura.
  - El aceite presenta un olor desagradable.
  - El aceite humea al levantar temperatura.
  - El aceite hace espuma en exceso mientras se utiliza para freír.

## Tiempos 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 la cantidad máxima de alimentos recomendados. No llene más de  $\frac{3}{4}$  de cada cesta para la mayoría de los alimentos.

ALIMENTO	CANTIDAD POR CESTA		TEMPERATURA	TIEMPO
	Cesta Pequeña	Cesta Jumbo		
<b>Queso</b> Trozos congelados	6 tazas	12 tazas	375°F	2 a 3 minutos
<b>Pollo</b> Trozos congelados Crudo, en bocados, rebozado	6 tazas 3 a 4 trozos	12 tazas 6 a 8 trozos	375°F 375°F	3 a 5 minutos 13 a 18 minutos
<b>Rosquillas*</b> (Fría sin la cesta)	6 a 8	6 a 8	375°F	2 a 3 minutos
<b>Panecillos de huevo</b> Congelados	3 a 4	6 a 8	375°F	5 a 6 minutos
<b>Pescado</b> Congelado, rebozado Crudo, rebozado	3 a 4 trozos 3 a 4 trozos	6 a 8 trozos 6 a 8 trozos	375°F 375°F	7 a 8 minutos 3 a 4 minutos
<b>Aros de cebolla</b> Congelados, rebozados Crudos, rebozados*	6 tazas 6 a 8 trozos	12 tazas 12 a 16 trozos	375°F 375°F	4 a 5 minutos 1½ a 2½ minutos
<b>Papas</b> Papas fritas congeladas Papas fritas crudas (vea abajo)	6 tazas 4 tazas (Cestas a la mitad)	12 tazas 8 tazas (Cesta a la mitad)	375°F 350°F 375°F	10 a 12 minutos 3 a 4 minutos 10 a 12 minutos
<b>Camarones</b> Congelados, rebozados Crudos, rebozados	6 tazas 6 tazas	12 tazas 12 tazas	375°F 375°F	5 a 7 minutos 3 a 5 minutos
<b>Verduras</b> Crudas, rebozadas*	10 a 12 trozos	20 a 24 trozos	350°F	1 a 3 minutos

\*Estos alimentos quedan mejor cuando se fríen en pocas cantidades.

## Recetas

### Papas Fritas Crudas (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 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 algunos segundos y luego vuelva a introducirla. Repita la acción si es necesario hasta que la cesta quede totalmente introducida en la freidora.

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

### Cobertura Crocante

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

Harina  
Sal y pimienta

Bata la leche junto con el huevo. Agregue la harina y los condimentos. Mete los alimentos en la mezcla de huevo y leche; luego reboce en la harina condimentada. Fría los alimentos según el tiempo indicado arriba.

### ***Buñuelos de Manzana***

1 taza de harina común	1 cucharada de manteca derretida
2 cucharadas de azúcar	½ cucharada de canela molida
1½ cucharadita de polvo para hornear	4 cucharadas de azúcar
¼ cucharadita de sal	4 o 5 manzanas peladas, sin el centro, cortadas 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	

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. Mete varias rebanadas de manzana en la pasta para cubrir de manera uniforme y permita que el exceso se escurra. Coloque cuidadosamente 1 a 2 rebanadas por vez en aceite precalentado. Fría en inmersión 3 a 4 minutos a 375°F, dando vuelta una vez. Escurra sobre papel de cocina. Rocíe ambos lados con el sobrante de la mezcla de canela y azúcar. Sirva tibios.

### ***Crocantes de Quesadilla***

¼ libra de salchichas frescas (italianas, chorizos, etc.)	¼ libra de queso jack con jalapeño, cortado en tiras (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 ajíes verdes enlatados cortados en cubos, escurridos	2 cucharadas de agua fría

Cueza la salchicha hasta que quede lista, cortándola mientras se cuece. Mezcle la salchicha, los frijoles, las cebollas, los ajíes y el queso. *Se obtiene alrededor de 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 a lo menos 5 minutos antes de freír para permitir que los bordes se peguen. Fría en inmersión, 3 o 4 tortillas por vez, 2 minutos a una temperatura de 375°F. Escurra sobre papel de cocina.

### ***Bocaditos de Jalapeño***

12 pimientos jalapeños frescos	2 cucharadas de migas de pan
O 1 lata (3½ onzas) de pimientos jalapeños	¼ cucharadita de sal de cebolla
Queso crema	⅛ cucharadita de sal de ajo
½ taza de harina	¼ cucharadita de aceite vegetal
1 huevo	¼ taza de harina
½ taza de leche	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. Pase cada pimiento por la harina, mete en la mezcla de huevo y luego cubra con la preparación para empanar. Para lograr una cobertura más pesada, vuelva a meter en huevo y cúbralo con la preparación para empanar una segunda vez. Suavemente deje a un lado hasta que estén listos para freír. Fría en inmersión a 375°F 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. Sirva tibios. Si lo desea, sirva con salsa.

### **Mini Albóndigas 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 pimienta picada
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 pimienta 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 2 a 3 minutos a 375°F, dando vuelta hasta que todos los lados estén dorados. Saque del aceite y deje escurrir sobre papel de cocina.

*Se obtienen 40.*

### **Cómo Usar para Cocinar al Vapor y Hervir**

1. Siga los pasos 1 a 3 en la sección *Cómo Usar para Freír* en las páginas 4 a 5.

Nota: Para evitar que los gabinetes se dañen con el vapor cuando se utiliza la función de cocción al vapor y hervor, 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). Su freidora necesita aproximadamente 5 cuartos de galón 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). Su freidora necesita aproximadamente 4 cuartos de galón de agua para cocinar al vapor. No utilice menos de la cantidad mínima.

3. Conecte el cable a la unidad, alineando el enchufe magnético con las dos clavijas eléctricas que están ubicadas en la parte trasera del conjunto de control (Fig. A2, página 2). El enchufe puede conectarse en cualquiera 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, haciendo 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°F 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 está 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 las asas de la cesta para cocinar; vea página 3.

Para asegurarse de que las asas no se desprendan accidentalmente de las cestas 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. C y D, página 3).

8. Coloque las cestas sobre la encimera y llene con alimentos cada cesta hasta  $\frac{3}{4}$  de su capacidad. **No exceda 1½ libras por cada cesta pequeña o 3 libras por cesta jumbo.**

**Nota:** La unidad puede utilizarse con la cesta jumbo o con una o dos de las cestas más pequeñas.

9. Cuando el agua comience a hervir (aproximadamente 12 a 17 minutos), retire la tapa y coloque una o dos cestas llenas en la olla extraíble utilizando los ganchos para escurrir. Si utiliza una sola cesta pequeña, colóquela en el lado derecho o el lado izquierdo. Luego coloque la tapa sobre la cesta o las cestas con los orificios de ventilación de la tapa alejados de las asas de las cestas.

**Si cocina al vapor**, deje las cestas enganchada en la olla extraíble.

**Si hierve**, baje lentamente las cestas llenas al agua hasta que la parte inferior de la cesta se apoye en la parte superior del elemento calentador.

10. Para configurar el temporizador, presione el botón hasta obtener el tiempo deseado. Consulte la página 4 para instrucciones del temporizador. Consulte los tiempos recomendados en la página 9.

**Nota:** El temporizador funciona independientemente de la unidad, no la enciende ni la apaga.

**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 termine el tiempo puesto, retire la tapa y luego retire las cestas de la freidora si los alimentos se cocinaron al vapor. Si los alimentos se hirvieron, levante las cestas y engánchelas 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

Verduras	Tiempo Aproximado de Cocción al Vapor y Hervor
<b>* Espárragos</b>	
Finos	3-4 minutos
Gruesos	4-5 minutos
<b>* Frijoles</b>	
Enteros o en trozos de 1 pulgada	7-8 minutos
<b>* Brócoli</b>	
Tallos o cabezuelas	5-7 minutos
<b>* Repollitos de Bruselas</b> de 1 a 1½ pulgada de diámetro	9-11 minutos
<b>* Repollo</b> , trozo de 2 pulgadas	15-20 minutos
<b>* Zanahorias</b>	
Enteras	18-22 minutos
Tiras de ¼ de pulgada	6-7 minutos
Bebé	11-14 minutos
<b>* Coliflor</b>	
Cabeza entera	18-20 minutos
Cabezuelas	7-9 minutos
<b>Mazorca de maíz</b>	10 a 15 minutos
<b>Papas blancas</b>	
Pequeñas (1 a 2 onzas cada una) enteras o medianas, en cuartos	13-15 minutos
<b>Batatas</b> , rebanadas de 1 pulgada	17-19 minutos
<b>* Colinabo</b> , cubos de ½ pulgada	15-20 minutos
<b>* Nabos</b> , cubos de ½ pulgada	15-20 minutos
<b>Camarones</b>	
Frescos	4-5 minutos
Congelados	5-7 minutos
<b>Patatas de cangrejo</b>	
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

1. 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.**
2. Luego, usando las muescas en los lados de la olla extraíble, 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 directa.
3. Lave la olla extraíble, las cestas 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 ShineThe Hard Water Expert\*. No use agentes blanqueadores para limpiar las cestas para fritura y cocción al vapor.

Si lo desea, puede retirar las asas de las cestas para limpiarlas. 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 (vea Fig. D, página 3). Doble el asa dentro de la cesta para almacenarla (vea Fig. B1, página 3).

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

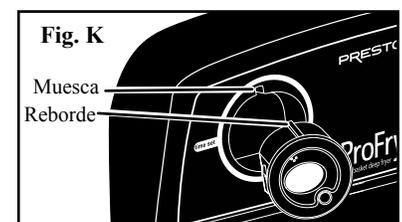
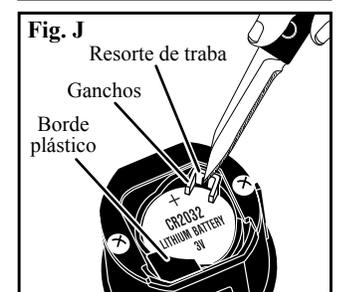
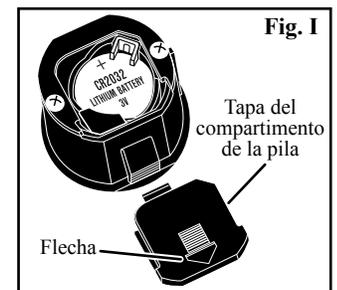
4. Antes de volver a armar la unidad, asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas (vea página 2).
5. Siempre inspeccione el enchufe magnético antes de usarlo para asegurarse de que no haya elementos metálicos adheridos al imán.
6. Verifique con frecuencia que estén firmes los tornillos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

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

## Reemplazo de la Pila del Temporizador

La pila que utiliza la freidora de inmersión es una pila de litio CR2032 3V que raramente necesitará reemplazarse. Si alguna vez necesita reemplazar la pila, siga las instrucciones que se encuentran a continuación.

1. Tanto del lado izquierdo como del derecho del temporizador hay un corte hendido. Utilice la uña o inserte un objeto fino (como un cuchillo para mantequilla) en el corte hendido del lado izquierdo del temporizador (Fig. J) y separe ese lado del temporizador de la freidora de inmersión. Sostenga ese lado del temporizador con el dedo para evitar que vuelva a calzarse en la freidora de inmersión e introduzca la uña (o el cuchillo) en el corte hendido del lado derecho del temporizador y separe ese lado de la freidora de inmersión. Retire todo el temporizador de la abertura de la freidora de inmersión (Fig. M).
2. Dé vuelta el temporizador de manera que la parte trasera quede hacia arriba. Retire la tapa del compartimento de la pila deslizando el dedo pulgar en la dirección que indica la flecha (Fig. K).
3. Utilice un cuchillo pequeño para pelar u otro objeto angosto para hacer presión, cuidadosamente, cerca de la parte superior del resorte de traba hacia el lado del temporizador para retirar la pila ubicada debajo de los ganchos. (Fig. L). Utilice la punta del cuchillo para retirar la pila y deséchela.
4. Coloque la nueva pila de litio CR2032 3V, con la parte escrita hacia arriba, en el compartimento debajo del borde plástico (Fig. L). Empuje la pila hacia abajo en el lado del resorte de traba hasta que la pila encaje correctamente debajo de los ganchos.
5. Coloque la tapa de la pila nuevamente. Coloque los lados de la tapa en las hendiduras del temporizador y deslice la tapa hacia el resorte de traba, al mismo tiempo que sujeta la tapa con el dedo pulgar sobre la flecha. Dé vuelta al temporizador y presione el botón para asegurarse de que funciona.
6. Coloque el temporizador nuevamente en la freidora de inmersión alineando la parte acanalada del temporizador con la muesca de la abertura de la freidora de inmersión (Fig. M). Empuje el temporizador hacia adentro de modo que quede firmemente ubicado.



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

## Información de Servicio al Consumidor

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

- **Llame 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](http://www.GoPresto.com)**
- **Escriba a:** NATIONAL PRESTO INDUSTRIES, INC.  
Departamento de Servicios al Consumidor  
3925 North Hastings Way, Eau Claire, WI 54703-3703

Cuando se comunique con el Departamento de Servicios al Consumidor, indique los números de modelo y de serie de la freidora de inmersión. Estos números están en la parte trasera del conjunto de control. Conserve esta información:

Número de Modelo: \_\_\_\_\_ Número de Serie: \_\_\_\_\_ Fecha de Compra: \_\_\_\_\_

Las preguntas serán respondidas en poco tiempo 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, fuera del cuidado y 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 problema. **Envíe electrodomésticos para reparación a:**

**CANTON SALES AND STORAGE COMPANY**  
**Departamento de Servicio de Fábrica de Presto**  
**555 Matthews Dr., Canton, MS 39046-3251**

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. Las piezas de “apariencia similar” quizás no sean de la misma calidad y no funcionen de la misma manera. Para asegurarse de que compra piezas de repuesto PRESTO® genuinas, busque la marca comercial PRESTO®.

### **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 problema 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**