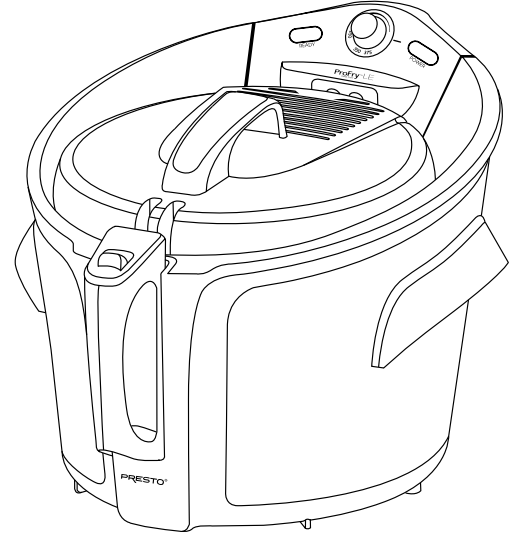


PRESTO®

ProFry™ LE

Freidora de inmersión
de acero inoxidable


- Freidora de estilo profesional en tamaño conveniente a casa.
- Elemento de inmersión de 1800 vatios precalienta rápidamente y tiene recalentamiento de aceite corto.
- Olla extraíble para limpieza fácil.
- Capacidad grande de 8 tazas de alimentos para freír cantidades familiares.



Visítenos en la Web en www.GoPresto.com

©2012 National Presto Industries, Inc.

INSTRUCCIONES

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 atenta 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 use al aire libre.
13. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
14. No coloque en quemadores eléctricos o de gas, en hornos calientes ni cerca de ellos.
15. Se recomienda no mover esta freidora cuando contiene aceite u otro líquido caliente. Si debe moverlo cuando contiene aceite caliente u otro líquido caliente, hágalo con sumo cuidado.
16. 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.

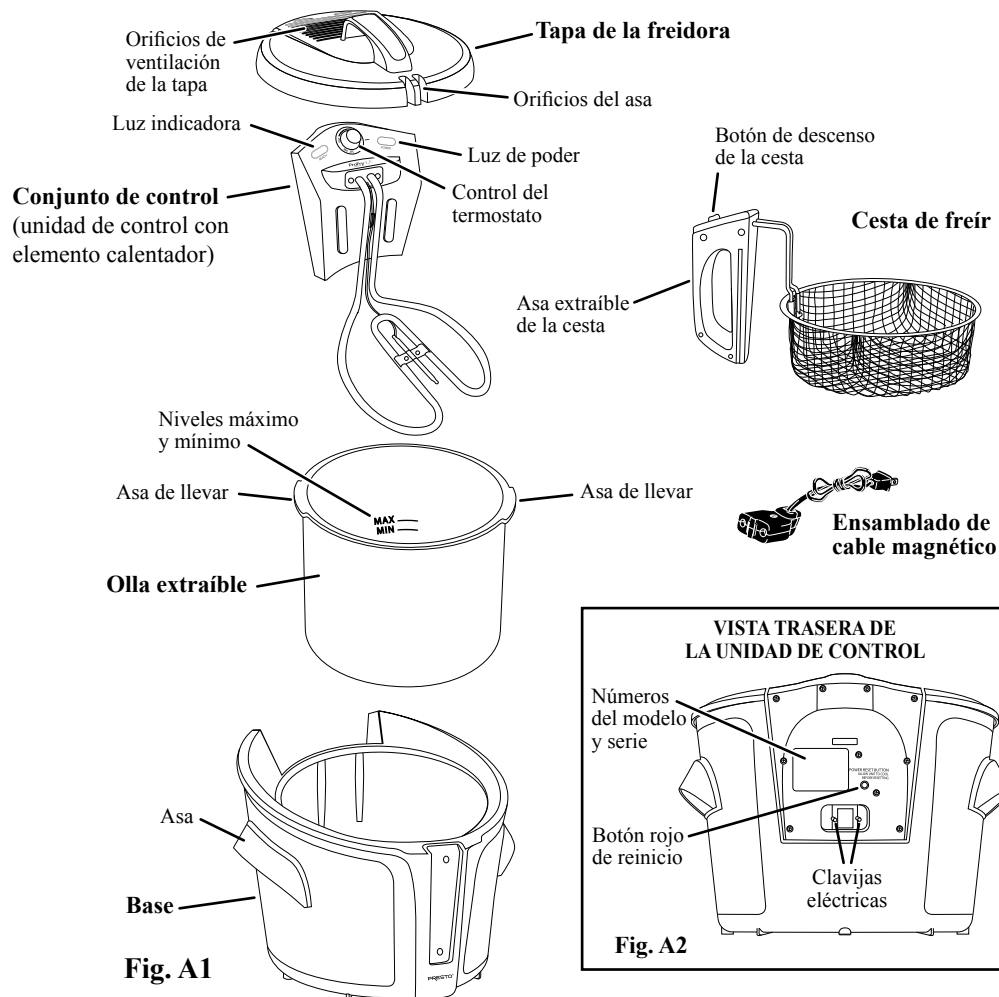
Antes del Primer Uso

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 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 y la tapa de la freidora 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 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 de reinicio rojo (RESET) que se encuentra en la parte trasera de la unidad de control (Fig. A2). La unidad no funcionará hasta que se haya reiniciado.



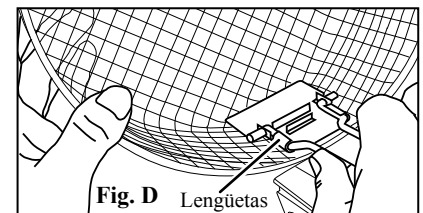
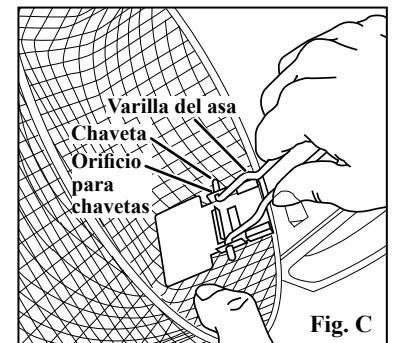
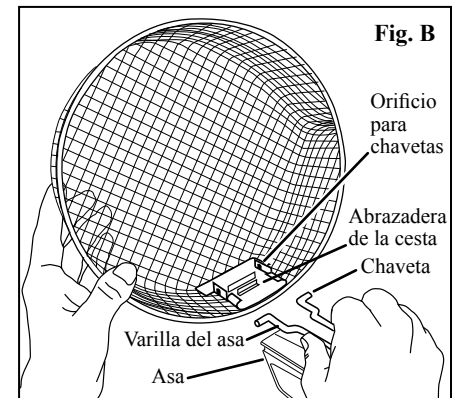
Ensamblado/Almacenamiento del Asa de la Cesta

Antes de utilizar la freidora de inmersión, debe conectar el asa de la cesta a la cesta. Siga estos pasos:

1. Con una mano sostenga la cesta y con la otra, el asa de la cesta. Coloque las chavetas, que se encuentran en los extremos de las varillas de ambas asas de la cesta, en los dos orificios de la abrazadera de la cesta (Fig. B).
2. Mientras sostiene las chavetas cerca de sus orificios, incline el asa hacia adentro antes de intentar colocar las chavetas en los orificios correspondientes. (No podrá colocar la segunda chaveta en su orificio si las varillas del asa están muy cerca de la abrazadera.)
3. Luego, coloque una de las chavetas en uno de los orificios correspondientes. Oprima y junte las varillas de las asas para poder colocar la otra chaveta en su lugar (Fig. C).
4. Mientras continúa oprimiendo y juntando las varillas de las asas y manteniendo las chavetas en los orificios, gire las asas hacia el borde de la cesta, permitiendo que las barras de las asas se inserten en las lengüetas de la abrazadera de la cesta (Fig. D). Ahora el asa está en la posición de trabar.

Caución: 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).

Para ver las instrucciones sobre cómo insertar y colocar la cesta en la freidora, vea Paso #14 en página 4.

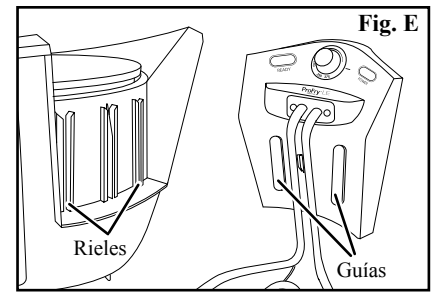


Pautas Importantes de la Freidora

- **Utilice la freidora de inmersión únicamente sobre una superficie limpia, seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos del borde de la encimera.**
- El aceite caliente puede provocar quemaduras graves y dolorosas. Es necesaria una supervisión atenta cuando cualquier electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos.
- 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). La cantidad máxima de aceite de esta freidora es 3 litros (100 onzas) y la mínima es 2.25 litros (76 onzas).
- Para freír en inmersión, utilice aceite vegetal, como aceite de maíz, girasol, cacahuate 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 fritas crudas y otros alimentos con alto contenido de humedad.
- 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.
- 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,

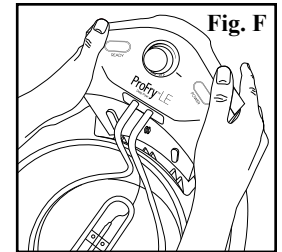
luego de freír las tortillas, elévelas cuidadosamente fuera del aceite de cocina y deje que escurran durante 30 segundos aproximadamente.

- Tenga sumo cuidado cuando fría en inmersión papas fritas crudas. Consulte las notas especiales en la próxima página (el fin del Paso #14) y los tiempos de cocción y la receta de papas fritas crudas en la página 6.
- Cuando la unidad no esté en uso, extraiga siempre el enchufe del tomacorriente y luego, de la freidora.
- Siempre deje que la freidora se enfríe completamente antes de quitar piezas, extraer el aceite y antes de limpiar.



Cómo Usar para Freír

Examine las patas de goma en el fondo de la freidora antes de cada uso para verificar que están limpias de aceite y otros desechos. Pase un paño húmedo y jabonoso para limpiar las patas de goma, si es necesario y seque completamente.



1. **Coloque la freidora sobre una superficie limpia, seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos del borde 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, que se encuentra en el interior de la olla extraíble (Fig. A1, página 2). La freidora necesitará aproximadamente 3 litros (100 onzas) 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. Coloque la tapa en la freidora.
6. 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.

7. Enchufe el cable de suministro de energía a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA sólo. Cuando la freidora está enchufada, la luz de poder iluminará. **Siempre asegúrese de que la freidora y el cable estén fuera del alcance de los niños.**
8. Gire el control del termostato a la temperatura deseada (vea página 6 para ver las temperaturas de cocción apropiadas). La configuración recomendada para la mayoría de las frituras es 375°F. Cuando el aceite se esté calentando, la luz indicadora se iluminará.
9. Cuando se alcance la temperatura seleccionada, la luz indicadora se apagará (el tiempo de precalentamiento es aproximadamente 10-12 minutos.)
10. Mientras el aceite se calienta, prepare los alimentos que va a cocinar. Retire siempre el exceso de humedad de los alimentos con un paño—los alimentos con humedad pueden causar un exceso de espuma y salpicaduras.

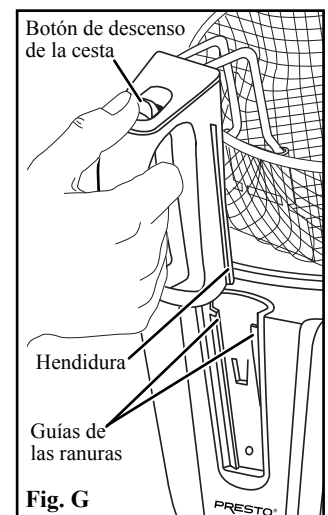
Nota: Los orificios de ventilación negros de la tapa se expandirán y parecerán cambiar de forma cuando la freidora se esté calentando. Cuando la tapa se enfríe, los orificios de ventilación se contraerán y parecerán regresar a su posición original. Tanto la expansión como la contracción son normales.

11. Ensamble el asa de la cesta para freír, vea 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 Fig. D, página 3).

12. Coloque la cesta sobre la encimera y llénela hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad con alimentos. (Para preparar papas fritas crudas, llene la cesta hasta la mitad únicamente.)
13. Quite la tapa de la freidora.
14. Coloque la cesta llena a la olla extraíble, alineando las hendiduras de los lados del asa de la cesta con las guías de las ranuras del frente de la base de la freidora (Fig. G), y baje la cesta hasta que se detenga. Esta es la posición de escurrir/cargar.

Entonces coloque la tapa sobre la cesta en manera que los orificios del asa están encima del asa de la cesta.



Para obtener alimentos más crocantes, fría sin la tapa.

NOTA: CUANDO FRÍE PAPAS FRITAS CRUDAS U OTROS ALIMENTOS CON ALTO CONTENIDO DE HUMEDAD, NO UTILICE LA TAPA!

15. Deslice hacia adelante el botón de descenso y descienda la cesta lentamente al aceite.

Nota: Cuando descienda la cesta que contiene papas fritas crudas u otros alimentos con alto contenido de humedad, cerciórese de que el aceite no bulla hasta el borde de la olla extraíble. Si el aceite bulle hasta el borde, 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 daños materiales, tenga sumo cuidado cuando cocine con aceite caliente.

16. Comience a medir el tiempo. Refiere a la página 6 para los tiempos de cocción recomendados.

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

17. Cuando se haya terminado el tiempo de cocción, levante el asa de la cesta para elevar la cesta a la posición de escurrir. Quite la tapa y verifique que los alimentos estén bien dorados. Si necesita más tiempo de cocción, deslice el botón de descenso hacia adelante para reintroducir la cesta al aceite.

18. Cuando los alimentos estén bien dorados, eleve la cesta a la posición de escurrir.

19. Cuidadosamente levante la cesta de la freidora y coloque los alimentos sobre papel absorbente. Condimente a gusto.

20. Si fría más alimentos, repita los pasos 12 a 19. La luz indicadora está encendida, deje que el aceite se vuelva a calentar hasta que la luz se apague.

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

Consejos Útiles para Freír en Inmersión

- 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.
- Fría alimentos que tengan el mismo tamaño y espesor, para que se cocinen de manera uniforme y al mismo tiempo.
- Si cocina muchos alimentos al mismo tiempo, no quedarán crocantes. Para preparar papas fritas crudas, no llene la cesta más de la mitad. No llene más de $\frac{3}{4}$ de la cesta para la mayoría de los alimentos.
- Para lograr alimentos más crocantes, fría sin la tapa.
- 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.
- 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, preparados de panqueques o preparados de pan rallado.
- Use únicamente utensilios resistentes al calor en la freidora. La mayoría de utensilios 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.
- 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.
- Después 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 fría 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.
- Es momento de reemplazar el aceite de cocina en cualquiera de los siguientes casos: El aceite presenta una tonalidad oscura, tiene un olor desagradable, humea al calentar, o hace espuma en exceso mientras se utiliza para freír.

Tiempo de Cocción

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

Para los alimentos listados abajo, use alimentos congelados preparados o sus propias recetas favoritas. Fría 1 a 8 tazas de alimentos a la vez (para papas fritas crudas, no fría más que 4 tazas a la vez). Los tiempos indicados a continuación son aproximados. Los alimentos fritos están listos cuando están bien dorados.

ALIMENTO	CANTIDAD	TEMPERATURA	TIEMPO
Queso, congelado, en trozos	8 tazas	375°F	2 a 3 minutos
Pollo, congelado, en trozos	8 tazas	375°F	3 a 5 minutos
Pollo, crudo, en bocaditos empanados	4 a 5 trozos	375°F	13 a 18 minutos
Rosquillas* (fría sin la cesta)	3 a 4	375°F	2 a 3 minutos
Panecillos de huevo, congelados	3 a 4	375°F	5 a 6 minutos
Pescado, congelado, rebozado/empanado	3 a 4 trozos	375°F	7 a 8 minutos
Pescado, crudo, empanado	3 a 4 trozos	375°F	3 a 4 minutos
Aros de cebolla, congelados, rebozados/empanados	8 tazas	375°F	4 a 5 minutos
Aros de cebolla, crudos, empanados*	3 a 4 trozos grandes	375°F	1½ a 2½ minutos
Papas, papas fritas congelados	8 tazas	375°F	10 a 12 minutos
Papas, papas fritas crudas (vea abajo)	4 tazas (Cesta llena a la mitad)	350°F 375°F	3 a 4 minutos 10 a 12 minutos
Camarones, congelados, rebozados/empanados	8 tazas	375°F	5 a 7 minutos
Camarones, crudos, empanados	8 tazas	375°F	3 a 5 minutos
Verduras, crudas, empanadas*	5 a 6 trozos	350°F	1 a 3 minutos

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

Recetas

Papas Fritas Crudas (Método de Doble Fritura)

Corte papas limpiadas en tiras de entre ¼ y ½ 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 con papel de cocina.

Dado que las papas fritas crudas contienen un alto porcentaje de humedad, debe prestarse suma atención al momento de freírlas. Seque las papas fritas crudas completamente antes de freírlas en inmersión. **NO UTILICE LA TAPA DE LA FREIDORA. Llene ½ cesta en lugar de ¾.** Introduzca la cesta llena lentamente al aceite. Si el aceite comienza a hervir demasiado rápidamente, saque la cesta del aceite algunos segundos y luego vuelva a introducirla. Repita la acción como es necesario hasta que la cesta quede totalmente introducida en la freidora. Fría a una temperatura de 350°F durante 3 a 4 minutos 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 a 375°F 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 el tiempo indicado arriba.

Pasta de Leche

1 taza de harina

1½ cucharaditas de polvo para hornear

½ cucharadita de sal

2 huevos batidos

½ taza de leche

Tamice juntos la harina, el polvo para hornear y la sal. Agregue los huevos y la leche. Revuelva la preparación hasta que quede uniforme. Si desea una masa menos espesa, agregue más leche. Sumerja los alimentos en la pasta y fríalos según el tiempo indicado arriba. Para obtener mejores resultados, fría los alimentos con pasta de leche sin la cesta de la freidora.

Pasta de Cerveza

1½ tazas de harina

1½ tazas de cerveza

Mezcle completamente la harina y la cerveza en un bol grande. Cubra y deje que la pasta repose a temperatura ambiente durante 3 horas o más. Sumerja los alimentos en la pasta y fríalos según el tiempo indicado en la página 6. Para obtener mejores resultados, fría los alimentos con pasta de cerveza sin la cesta de la freidora.

Crocantes de Quesadilla

¼ libra de salchichas frescas (italiana, chorizo, 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 cortadas finamente	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 taza.*

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°F durante 2 minutos. Escorra sobre papel de cocina.

Buñuelos de Manzana

1 taza de harina común	1 cucharada de manteca derretida
2 cucharadas de azúcar	½ cucharada de canela molida
1½ cucharaditas de polvo para hornear	4 cucharadas de azúcar
¼ cucharadita de sal	3 a 4 manzanas peladas, sin el centro, rebanada a ¼ pulgada de espesor
¾ 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.

Sumerja varias rebanadas de manzana en la pasta para cubrir de manera uniforme, retirando el goteo en exceso. Coloque cuidadosamente de 1 a 2 rebanadas por vez en aceite precalentado. Fría en inmersión a 375°F 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.

Bocaditos de Jalapeño

12 pimientos jalapeños frescos o 1 lata de 3½ onzas 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

CAUCIÓN: 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; escorra bien. Para preparar pimientos jalapeños enlatados: Escorra, 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°F 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. Sirva tibios. Si lo desea, sirva con salsa.

VARIACIONES: Utilice queso cheddar tirado en vez del queso crema. Embale firmemente. O utilice una mezcla del queso crema y queso cheddar tirado en vez del relleno de queso crema.

Mini Albóndigas de Queso Crocantes

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

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°F durante 2 a 3 minutos, y dé vuelta hasta que todos los lados estén dorados. Saque del aceite y deje escurrir sobre papel de cocina.

Se obtienen 40.

Buñuelos de Cangrejo

½ pimiento verde, picado finamente (casi ⅓ taza)	6 onzas de cangrejo congelado o enlatado
1 diente de ajo picado	1 cucharadita de jerez
3 cucharadas de perejil picado	1 cucharadita de paprika
2 cucharadas de mantequilla	¼ cucharadita de pimienta de cayena
2 cucharadas de aceite de oliva	1 huevo batido con 1 cucharadita de agua
½ taza de harina	Harina
½ taza de leche	Migas de pan secas

En sartén, cocine el pimiento verde, el diente de ajo y el perejil en mantequilla y aceite de oliva hasta que están blandos. Tamice la harina. Añade la leche, revolviendo constantemente, hasta que espesa. Tritura el cangrejo, quitando el cartílago. Añade el cangrejo, el jerez, la paprika y la pimienta de cayena a la mezcla de leche. Enfría 2 horas. Forme albóndigas de 1 pulgada usando una cucharón de 1 cucharada. Pase por la harina, entonces sumerja en la mezcla de huevo y agua. Pase por las migas de pan. Refrigerera hasta que está listo de servir. Fría en inmersión 3 o 4 a la vez a 375°F, dando la vuelta una vez, hasta que están bien dorados. Le quite del aceite y escurre en papel de cocina. Repite hasta que todos están fritos.

Se obtienen aproximadamente 1½ docena.

Cuidado y Limpieza

1. Desenchufe el cable del tomacorriente y luego de la freidora de inmersión. Permita que el aceite y la freidora se enfríen completamente con la tapa cerrada.
2. Después de la freidora enfría completamente, quite la tapa y lávela en agua tibia y espumosa. Enjuague y seque completamente. No se limpie la tapa de la freidora en el lavaplatos.
3. 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.**
4. Usando las asas de llevar, levante cuidadosamente la olla para sacarla de la freidora de inmersión. Si planea reutilizar el aceite de cocina, se recomienda que lo cuele para retirar todas las partículas de alimentos que hayan quedado en él. Conserve el aceite en un envase cerrado herméticamente y manténgalo en un lugar donde no quede expuesto al calor ni a la luz directa.
5. Desconecte el asa de la cesta de la cesta y pase un paño húmedo por el asa para limpiarla. Para desconectar el asa de la cesta, oprima las varillas del asa e incline el asa hacia el interior de la cesta. Mientras continúa oprimiendo las varillas del asa, extraiga las chavetas de los orificios.
6. Limpie la cesta sin asa y la olla extraíble en agua tibia y un detergente suave. Enjuague y seque completamente. No utilice esponjas de lana de acero en la olla extraíble. Si es necesario, limpie los residuos del aceite con una esponja abrasiva de nilón reforzado y un limpiador con cloro. La cesta, sin asa, puede lavar en el lavaplatos, si desea. No se recomienda lavar la olla extraíble en un lavaplatos. Si opta por lavarla en un lavaplatos, es posible que la parte externa de la olla extraíble se descolore debido a la naturaleza cáustica del detergente del lavaplatos.
7. Pase un paño húmedo y espumoso por el exterior de la base de la freidora. Lave el interior con agua caliente y espumosa. Enjuague y seque completamente. **Nunca sumerja la base de la freidora en agua u otro líquido, ni la lave en lavaplatos.**

8. Antes de volver a armar la unidad, asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas (vea la nota de Precaución de las Pautas Importantes en la página 3).
9. Guarde el cable en un lugar limpio y seco, alejado de objetos metálicos. Siempre inspeccione el enchufe magnético antes de usarlo para asegurarse de que no haya elementos metálicos adheridos.

Preguntas y Respuestas

A veces la freidora no se calienta o deja de funcionar en medio de la cocción. ¿Por qué?

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. 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 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.

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

Probablemente la cesta no está en la posición correcta sobre la base de la freidora. Si mira el asa de la cesta, verá que hay una hendidura larga a ambos lados del asa. Estas hendiduras deben estar alineadas con las guías de las ranuras que están en la base de la freidora (vea Fig. G de página 4). Esto permite que la cesta sea introducida parcialmente dentro de la freidora. El botón de descenso de la freidora se utiliza para que la freidora haga el resto del recorrido hacia el aceite caliente. Si el asa no se encuentra en la posición correcta dentro de la ranura, el botón de descenso de la cesta no funcionará.

Cada vez que preparo alimentos rebozados, se pegan a la cesta. ¿Qué puedo hacer?

Los alimentos rebozados quedan mejor cuando se fríen sin la cesta. Sin embargo, si quiere usar la cesta, baje la cesta al aceite antes de que introduzca los alimentos rebozados al aceite. Cuando se utiliza la freidora sin la cesta, se puede usar un cucharón resistente al calor para introducir o retirar los alimentos. Estos cucharones resistentes al calor pueden adquirirse www.GoPresto.com. (Vaya a “Products and Parts”, entonces “Parts and Service” y escribe el número de modelo de 7 dígitos) o llame nuestro Departamento de Servicios al Consumidor a 1-800-877-0441.

Los alimentos no salen crocantes como me gustaría, y a veces se cocinan de manera irregular. ¿Qué hago mal?

Quizás haya llenado en exceso la freidora. Si cocina muchos alimentos al mismo tiempo, no quedarán crocantes. No llene más de $\frac{3}{4}$ de la cesta. (Para papas fritas crudas, solamente llene la cesta a la mitad).

Si los alimentos se cocinan de manera irregular, quizá esté friendo alimentos que no tienen el mismo espesor o tamaño. Pruebe freír alimentos que tengan el mismo tamaño y espesor, para que se cocinen de manera uniforme y al mismo tiempo.

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 1-800-877-0441 los días hábiles de 8:00 AM a 4:00 PM (hora del zona central)
- Envíe un mensaje de correo electrónico a nuestro sitio web www.GoPresto.com/contact
- 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. Estos números están en la parte trasera del conjunto de control.

Por favor, escríbanse abajo la 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.

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 “aparencia similar” no pueden 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®.

Canton Sales and Storage Company
Departamento de Servicios de la Factoría de Presto
555 Matthews Dr., Canton, MS 39046-3251

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, llame al Departamento de Servicios al Consumidor a 1-800-877-0441. Si no sea posible resolver el problema por teléfono, se le informe enviar el electrodoméstico PRESTO® al Departamento de Servicios de la Factoría de Presto para inspección; el costo de enviar es la responsabilidad del consumidor. 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, mal uso o descuido 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