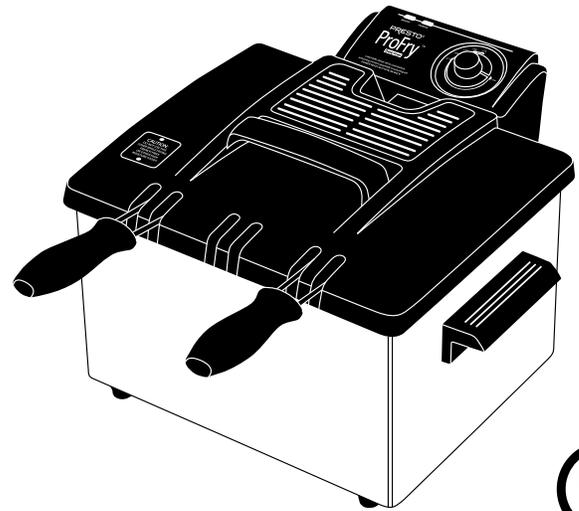


PRESTO®

freidora de inmersión

*ProFry™ con dos cestas
de 5 litros*



- Freidora con dos cestas de estilo profesional. Fríe dos alimentos al mismo tiempo o porciones extra grandes.
- Resistencia de 1800 vatios para un calentamiento rápidamente.
- Capacidad grande de 12 tazas de alimentos.
- Resistencia y recipiente esmaltado removibles para una limpieza fácil.

Visítenos en la web a www.GoPresto.com

©2014 National Presto Industries, Inc.

INSTRUCCIONES

Este es un electrodoméstico registrado por . Las importantes precauciones a continuación son recomendadas por la mayoría de los fabricantes de electrodomésticos portátiles.

IMPORTANTES PRECAUCIONES

Para reducir el riesgo de lesiones corporales o daños materiales cuando se usan electrodomésticos, tiene que 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 colocadas a las cestas adecuadamente y trabadas en su lugar. Vea las instrucciones de colocación en la página 3.
4. Para protegerse contra los choques eléctricos o quemaduras, no sumerja en agua u otro líquido la unidad de control, el cable ni el enchufe.
5. Es necesaria una supervisión atenta cuando cualquier electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos.
6. No permita que los niños manipulen ni se introduzcan en la boca los cables o enchufes.
7. Siempre inserte el conjunto de control en el recipiente removible antes de enchufar la freidora en el tomacorriente. Deje enfriar por completo 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 del tomacorriente cuando no está en funcionamiento y antes de limpiar. Deje enfriar por completo 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 en forma defectuosa o que haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico al Departamento de Servicios 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 corporales.
12. No use un recipiente removible rajado o una cesta con asa suelta o floja.
13. No use al aire libre.

14. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera ni que toque las superficies calientes.
15. No coloque sobre o cerca de quemadores calientes eléctricos o de gas ni en hornos calientes.
16. Se recomienda no mover esta freidora cuando contiene aceite u otro líquido caliente. Si tiene que moverla cuando contiene aceite u otro líquido caliente, siempre use las 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

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (uno de los terminales es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de choques eléctricos, este enchufe está diseñado para que encaje solo en una posición en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja totalmente dentro del tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe bajo ninguna circunstancia.

Un cable (o conjunto de cable) corto de suministro de energía es proporcionado para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. **NO USE CON CABLE DE EXTENSIÓN.** No deje que el cable quede debajo de o alrededor del electrodoméstico. El cable magnético puede ser difícil de desconectar 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 con mucho cuidado.

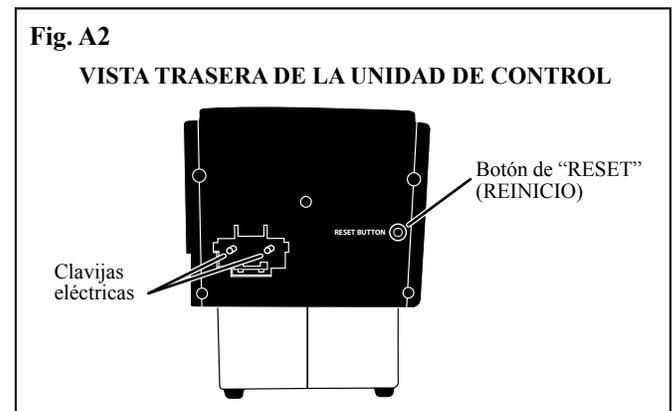
Retire todo el embalaje y desmonte la freidora para limpiarla. Retire las cestas de la freidora y el ensamblado del cable de una de las cestas; déjelos a un lado. Luego retire el conjunto de control (unidad de control con resistencia) del recipiente removible. Pase un paño húmedo por el conjunto de control. **Nunca sumerja en agua el conjunto de control, el cable ni el enchufe.** Levante el recipiente removible para retirarlo de la base y lave el recipiente, las cestas y la tapa de la freidora en el lavaplatos* o en agua tibia y jabonosa. Enjuague y seque por completo.

*Consulte la sección de "Cuidado y Limpieza" (página 6, #3 **ATENCIÓN**) para instrucciones especiales de lavar en un lavaplatos.



BOTÓN DE "RESET" (REINICIO)

La freidora está equipada con un sensor que automáticamente apaga la freidora en caso del sobrecalentamiento. El sobrecalentamiento puede producirse si la freidora se calienta con poca de o sin aceite. También puede producirse si se usa grasa sólida o aceite viejo que se ha espesado. En caso de que la freidora se apague, desenchúfela y déjela enfriar. Corrija la causa del sobrecalentamiento. Con la punta de un destornillador #2 de tipo Phillips, presione el botón rojo de "RESET" (REINICIO) que se encuentra en la parte trasera de la unidad de control (Fig. A2). La freidora no funciona hasta que se haya reiniciado.



Pautas Importantes de la Freidora

- Use la freidora solo 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 un 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 ni se introduzcan en la boca los enchufes ni los cables eléctricos.
- Para evitar riesgos de electrocución o quemaduras eléctricas, no deje que la unidad de control, el cable ni el enchufe entren en contacto con agua u otro líquido.
- Nunca use la freidora sin el recipiente removible.
- **¡AVISO! 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. **El aceite caliente puede provocar quemaduras graves.**

En consecuencia, antes de verter aceite en el recipiente removible, asegúrese de que el recipiente y todas las piezas estén TOTALMENTE secos. Antes de poner alimentos en la freidora, quite siempre los cristales de hielo y los restos de humedad secando los alimentos suavemente con papel de cocina.

- Nunca use la freidora con poco de o sin aceite. Si fracasa de llenar la freidora hasta el nivel de llenado “MIN” (MÍNIMO), se puede resultar en el sobrecalentamiento de y/o daños a la freidora. Tampoco no llene la freidora más que el nivel de llenado “MAX” (MÁXIMO). Si llena la freidora más que el nivel de llenado “MAX” (MÁXIMO), puede resultar en que el aceite bulle hasta el borde del recipiente removible. Los niveles de llenado “MIN” (MÍNIMO) y “MAX” (MÁXIMO) se encuentran en el lado interior del recipiente removible (Fig. A1, página 2). La cantidad máxima de aceite de esta freidora es 5 litros (170 onzas) y la mínima es 4.5 litros (150 onzas).
- Para freír, use un aceite vegetal, como de colza, maíz, cacahuete, girasol o soja. No se recomienda freír alimentos usando aceite de oliva debido a que tiene una baja temperatura de humear.
- No use una grasa sólida (grasa de aceites vegetales o de cerdo, mantequilla, margarina). La grasa sólida no se derrite uniformemente lo cual puede resultar en el sobrecalentamiento de la freidora y el accionamiento del botón de “RESET” (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 use 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 frien, 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 freír las tortillas, elévelas cuidadosamente fuera del aceite y deje que escurran durante 30 segundos aproximadamente.
- Tenga sumo cuidado cuando fría las masas, tales como beignets, rosquillas, bolillos rellenos, panecillos de harina de maíz y buñuelos. En estos alimentos se pueden formar burbujas de aire durante la fritura, las cuales pueden reventarse y provocar quemaduras. Para dar vuelta a los alimentos mientras los fríe y cuando los retire del aceite, use una espumadera o pinzas de cocina en vez de un tenedor.
- Cuando la freidora no esté en funcionamiento, desconecte siempre el enchufe del tomacorriente y luego de la freidora.
- Siempre deje que la freidora enfríe por completo antes de retirar cualquier pieza o el aceite y de limpiarla.

Cómo Colocar y Guardar las Asas de las Cestas

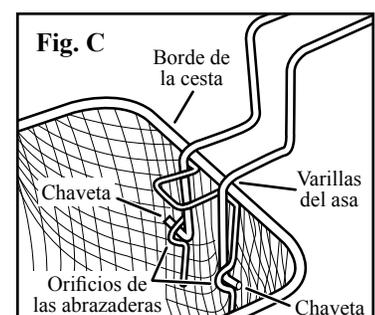
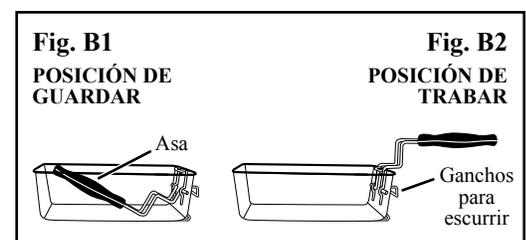
La freidora está enviada con las asas de las cestas en la posición de guardar (Fig. B1). Cuando esté listo para usar las cestas, simplemente levante el asa de cada cesta y, mientras agarra la parte delantera de la cesta, saque el asa de manera firme a la posición de trabar (Fig. B2).

¡AVISO! Para asegurarse de que las asas no se desprendan accidentalmente de las cestas durante el funcionamiento, siempre compruebe que ambas chavetas estén en los orificios de las abrazaderas y las varillas del asa queden en el borde de la cesta (Fig. C).

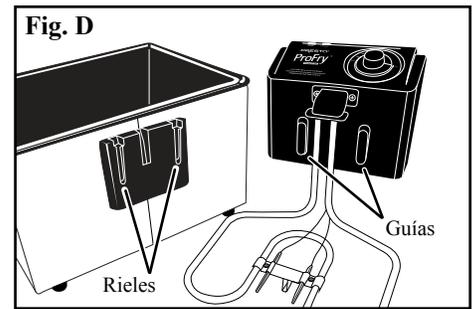
Para guardar las cestas de manera compacta, coloque la cesta en la encimera y, mientras agarra la parte delantera de la cesta, empuje el asa adelante y dóblela dentro de la cesta.

Cómo Freír

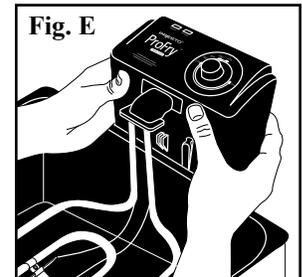
Antes de cada uso, asegúrese de que las patas de goma en el fondo de la freidora estén limpias de aceite y otros desechos. Pase un paño húmedo y jabonoso para limpiarlas, si es necesario, y seque por completo.



1. **Coloque la base sobre una superficie limpia, seca, nivelada, estable y resistente al calor en el centro de la encimera.** Siempre use las asas de la base al levantar o al mover la freidora. Nunca levante o mueva la freidora usando el conjunto de control.
2. Coloque el recipiente removible 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. D). Deslice hacia abajo todo lo posible el conjunto de control (Fig. E) asegurándose de que ambas guías estén en los rieles. **CONSEJO:** La freidora funciona solo cuando ambas guías estén colocadas adecuadamente en los rieles.



4. Llene el recipiente removible con aceite vegetal hasta el nivel de llenado “MAX” (MÁXIMO) que se encuentra en el interior del recipiente removible (Fig. A1, página 2). Su freidora necesita aproximadamente 5 litros (170 onzas) de aceite vegetal. La cantidad de aceite siempre tiene que estar entre las marcas de los niveles de llenado “MIN” (MÍNIMO) y “MAX” (MÁXIMO) que se encuentran en el interior del recipiente removible (Fig. A1). Nunca llene el recipiente más que el nivel de llenado “MAX” (MÁXIMO).



5. Coloque la tapa a la freidora.
6. Conecte el cable a la freidora, 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). **CONSEJO:** Asegúrese de que el lado marcado con “THIS SIDE UP” esté hacia arriba como el enchufe magnético puede conectarse de sola una manera.

IMPORTANTE: El cable magnético se diseñó para desconectarse fácilmente de la freidora. En consecuencia, si se lo golpea o se lo toca cuando está en funcionamiento, puede desconectárselo, haciendo que la freidora deje de calentar. Evite el contacto con el cable cuando la freidora está en funcionamiento. En caso de haber contacto, asegúrese de que el cable siga conectado adecuadamente.

7. Enchufe el cable solo a un tomacorriente de 120 voltios. Cuando la freidora está enchufada, la luz indicadora de poder (roja) se ilumina. **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 (consulte página 6 para la tabla de freír). La temperatura recomendada para la mayoría de las frituras es 375°F. Mientras el aceite se calienta, la luz indicadora de calentar (verde) se ilumina.

CONSEJO: Los orificios negros de ventilación de la tapa se expanden y parecen cambiar de forma cuando la freidora se está calentando. Cuando la tapa se enfría, estos orificios se contraen y parecen regresar a su posición original. Tanto la expansión como la contracción son normales.

9. Cuando alcance la temperatura seleccionada, la luz indicadora de calentar (verde) se apaga. El tiempo de precalentar es aproximadamente 20 minutos. Mientras el aceite se calienta, cumpla los pasos 10, 11 y 12.
10. Prepare los alimentos que va a freír. Quite siempre el exceso de humedad de los alimentos con papel de cocina, ya que los alimentos con humedad pueden provocar espuma excesiva, salpicaduras y chisporroteo.
11. Coloque las asas de las cestas para freír; vea página 3.

¡AVISO! Para asegurarse de que las asas no se desprendan accidentalmente de las cestas durante el funcionamiento, siempre compruebe que ambas chavetas estén en los orificios de las abrazaderas y las varillas del asa queden en el borde de la cesta (Fig. C, página 3).

12. Coloque las cestas sobre papel de cocina en la encimera y llene cada cesta hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad con alimentos. Para preparar papas crudas, solo llene la cesta hasta $\frac{1}{3}$ de su capacidad.

CONSEJO: La freidora puede usarse con una o dos cestas.

13. Retire la tapa de la freidora. Con cuidado, baje lentamente las cestas llenas al aceite precalentado hasta que la parte inferior de la cesta se apoye en la parte superior de la resistencia. Si usa sola una cesta, colóquela en el lado derecho o el izquierdo.

Mientras baje la cesta que tiene papas crudas o otros alimentos con alto contenido de humedad, no permite que el aceite bulla hasta el borde del recipiente removible. Si parece que el aceite vaya a bullir hasta el borde del recipiente removible, eleve las cestas y deje que las burbujas de aceite disminuyan; baje lentamente las cestas de nuevo. Repita la acción hasta que las cestas queden totalmente introducidas en la freidora. **CUANDO FRÍE PAPAS U OTROS ALIMENTOS CON ALTO CONTENIDO DE HUMEDAD, NUNCA USA LA TAPA DE LA FREIDORA.**

Por los alimentos que no tienen un alto contenido de humedad, posicione la tapa en la freidora de manera que los orificios para las asas estén sobre las asas de las cestas.

¡AVISO! Para evitar riesgos de lesiones corporales graves o daños materiales, tenga sumo cuidado cuando cocine con aceite caliente.

14. Comience a medir el tiempo. Consulte la tabla de freír en la página 6.

¡ADVERTENCIA! Es normal que salga vapor de los orificios de ventilación y de las asas de la tapa cuando fríe. Para evitar quemarse con el vapor, mantenga la cara y las manos alejadas de estos orificios.

15. Cuando se haya terminado el tiempo de freír, retire la tapa y verifique que los alimentos estén dorados. Una vez que los alimentos están listos, levante las cestas y engánchelas en el borde de la freidora para permitir que el aceite se escurra de los alimentos.

16. Con cuidado, levante las cestas de la freidora y ponga los alimentos sobre papel de cocina. Condimente al gusto.

17. Si fríe más alimentos, repita los pasos 12 a 15. Si la luz indicadora de calentar (verde) está encendida, permite que el aceite se vuelva a calentar hasta que la luz se apague.

18. Cuando termine de freír, desconecte el enchufe del tomacorriente y luego de la freidora. Deje que el aceite y la freidora se enfríen por completo antes de retirar el conjunto de control y antes de limpiar.

Consejos Útiles para Freír

- Si la freidora no se precalienta:
 1. Revise el ensamblado del cable para asegurarse de que el enchufe magnético esté conectado al electrodoméstico y el cable esté enchufado al tomacorriente.
 2. Verifique que las dos guías de la parte delantera de la unidad de control estén colocadas adecuadamente en los rieles de la parte trasera de la base (Figs. D y E, página 4).
 3. El botón de “RESET” (REINICIO) puede haberse accionado. La freidora está equipada con un sensor que automáticamente apaga la freidora en caso del sobrecalentamiento. El sobrecalentamiento puede producirse si la freidora se calienta con poco de o sin aceite. El aceite viejo que se ha espesado y las grasas sólidas no son buenos conductores de calor; pueden accionar el sensor, lo cual apague la freidora. Desenchufe la freidora y déjela enfriar. Corrija la causa del sobrecalentamiento. Con la punta de un destornillador #2 de tipo Phillips, presione el botón rojo de “RESET” (REINICIO) que se encuentra en la parte trasera de la unidad de control (Fig. A2, página 2). La freidora no funciona hasta que se haya reiniciado. Antes de enchufar la freidora de nuevo, asegúrese de que haya suficiente aceite en la freidora, o si el aceite es viejo, reemplácelo con aceite nuevo.
- Si el proceso de freír detiene, vea #1 y #3 arriba.
- Cuando usa la freidora por primera vez, nota un olor leve o un poco de humo sobre esta, ya que se están evaporando los residuos de fabricación. Esto es normal al usarla por primera vez.
- Antes de freír, siempre quite el exceso de humedad o los cristales de hielo de los alimentos, secando suavemente con papel de cocina. Los alimentos con humedad pueden provocar espuma excesiva, salpicaduras y chisporroteo.
- Fría alimentos que tengan el mismo tamaño y espesor para que se cocinen de manera uniforme y al mismo tiempo.
- Si cocina demasiados alimentos al mismo tiempo, no quedan crocantes. Para preparar papas crudas, no llene la cesta más que $\frac{1}{3}$ de su capacidad. Para otros alimentos, no llene la cesta más que $\frac{3}{4}$.
- Para lograr alimentos más crocantes, fría sin la tapa.
- Para preparar alimentos empanados, use pan rallado comercial, migas finamente ralladas de galletas o pan, harina de maíz, una mezcla de harina y fécula de maíz o preparados para panqueques o pan rallado.
- Los alimentos rebozados pueden pegarse a las cestas; por eso, es conveniente freír estos tipos de alimentos sin las cestas. Sin embargo, si desea usar las cestas, bájeles dentro del aceite antes de poner alimentos rebozados en el aceite. Los alimentos empanados pueden freírse con o sin las cestas. Cuando se usa la freidora sin las cestas, se puede usar un cucharón resistente al calor para introducir o retirar los alimentos.
- Use 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.
- Después de cada uso, cuele el aceite con un filtro o con una capa doble de estopilla para quitar los residuos acumulados.
- La cantidad de veces que puede reusar el aceite vegetal depende del tipo de alimentos que fríe. Por ejemplo, tiene que reemplazarse el aceite con mayor frecuencia si a menudo fríe pescado o alimentos empanados con migas de galletas o de pan.
- Cuanto más tiempo esté caliente el aceite, más rápido se deteriora. Evite precalentar el aceite más de lo necesario y desenchufe la freidora después de retirar la última tanda de alimentos.
- Para prolongar 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 vegetal en cualquier de estos casos: el aceite presenta una tonalidad oscura o un olor desagradable, humea al calentar o hace espuma en exceso mientras se usa para freír.

Cuidado y Limpieza

- Una vez que la freidora y el aceite se hayan enfriado por completo, levante cuidadosamente el conjunto de control para retirarlo de la freidora y pase un paño húmedo para limpiarlo. **Nunca sumerja en agua el conjunto de control, ni lo lave en lavaplatos.**
- Sujete las dos esquinas opuestas del recipiente removible y levante cuidadosamente el recipiente para retirarlo de la freidora. Si va a usar el aceite otra vez, se recomienda que lo cuele para quitar todos los residuos alimentarios. Guarde el aceite en un recipiente hermético y manténgalo en un lugar donde no quede expuesto al calor ni a la luz directa.
- Lave el recipiente removible, las cestas, la tapa y la base en un lavaplatos o en agua caliente y jabonosa.

ATENCIÓN: Para que el recipiente removible, la tapa o la base no se dañen, no use esponjas de lana de acero, limpiadores de cocina abrasivos, blanqueadores, vinagre, jugo de limón ni otros limpiadores a base de ácidos. Cuando lave en el lavaplatos, no use enjuagues ni removedores de depósitos de agua dura, tales como Lemi Shine® The Hard Water Expert™*. No use agentes blanqueadores, por ejemplo cloro, para limpiar las cestas.

Si lo desea, puede retirar las asas de las cestas para limpiarlas. Con la cesta colocada sobre la encimera, empuje de manera firme el asa adelante para destrabarla. Luego oprima las varillas del asa juntas para retirarlas de los orificios de las abrazaderas. Después de limpiarlas, vuelva a colocar las asas, comprobando que ambas chavetas se encuentren en los orificios de las abrazaderas y doble las asas dentro de las cestas para guardarlas (Fig. B1, página 3).

- Antes de montar la freidora de nuevo, asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas (vea el **¡AVISO!**, página 3).
- Siempre inspeccione el enchufe magnético antes de usarlo para asegurarse de que no haya elementos metálicos adheridos al imán.
- Revise con frecuencia los tornillos de las asas de la base (Fig. A1, página 2) para asegurarse de que estén bien ajustados. Ajustelos con un destornillador #2 de tipo Phillips como es necesario.

ATENCIÓN: El ajuste excesivo (más allá que el punto de seguridad) puede barrer los tornillos o rajar las asas.

Tabla de Freír

No use la tapa cuando fría papas u otros alimentos con alto contenido de humedad.

Para obtener alimentos más crocantes, fría sin la tapa.

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

ALIMENTO	CANTIDAD	TEMPERATURA	TIEMPO EN MINUTOS
Anillos de cebolla			
Congelados, rebozados/empanados	6 tazas por cesta	375°F	4 a 5
Crudos, empanados*	6 a 8 por cesta	375°F	1½ a 2½
Camarones			
Congelados, rebozados/empanados	6 tazas por cesta	375°F	5 a 7
Crudos, empanados	6 tazas por cesta	375°F	3 a 5
Papas			
Papas fritas congeladas	6 tazas por cesta	375°F	20 a 22
Papas crudas (vea la página 7)	3 tazas por cesta	350°F	3 a 4
	(cestas llenadas no más que ½)	375°F	10 a 12
Pescado			
Congelado, rebozado/empanado	3 a 4 trozos por cesta	375°F	7 a 8
Crudo, empanado	3 a 4 trozos por cesta	375°F	3 a 4
Pollo			
Trozos congelados	6 tazas por cesta	375°F	3 a 5
Crudo, en bocados empanados	3 a 4 trozos por cesta	375°F	13 a 18
Queso, en trozos congelados	6 tazas por cesta	375°F	2 a 3
Rollitos primavera, congelados	3 a 4 por cesta	375°F	5 a 6
Rosquillas* (Fríe sin las cestas)	6 a 8	375°F	2 a 3
Verduras* , crudas, rebozadas	10 a 12 trozos por cesta	350°F	1 a 3

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

* Lemi Shine® es una marca registrada de Envirocon Technologies, Inc. Presto no es asociado con esta compañía.

Recetas

Papas Fritas Crudas (Método de Doble Fritura)

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

Dado que las papas crudas contienen un alto porcentaje de humedad, tiene que prestarse suma atención al momento de freírlas. Seque completamente las papas crudas antes de freírlas. Llene la cesta a $\frac{1}{3}$ en vez de $\frac{3}{4}$. No use la tapa de la freidora. Introduzca lentamente las cestas llenas dentro del aceite. Si el aceite comienza a hervir demasiado rápidamente, retire las cestas del aceite algunos segundos y luego introdúzcalas de nuevo. Repita la acción como es necesario hasta que las cestas queden totalmente introducidas en la freidora.

Fría a una temperatura de 350°F durante 3 a 4 minutos hasta que las papas queden cocinadas pero no doradas. Escurra; deje reposar hasta enfriarse, a lo menos durante 10 minutos, pero no más de 2 horas. Inmediatamente antes de servir, fría las papas a una temperatura de 375°F 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 la leche junto con el huevo. Agregue la harina y los condimentos. Sumerja los alimentos en la mezcla de huevo y leche; reboce en la harina salpimentada. Fría los alimentos según se indica en la tabla en la página 6.

Pasta de Cerveza

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

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

Mezcle completamente la harina y la cerveza en un tazón grande. Cubra y deje que la pasta repose a la temperatura ambiente durante 3 horas o más. Sumerja los alimentos en la pasta y fríalos según la tabla de freír en la página 6. Si lo desea, puede freír los alimentos rebozados con pasta de cerveza sin las cestas para freír.

Pasta 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

Tamice juntos la harina, el polvo para hornear y la sal. Agregue los huevos y la leche. Revuelva la pasta hasta que quede uniforme. Si desea una pasta menos espesa, agregue más leche. Sumerja los alimentos en la pasta y fríalos según la tabla de freír en la página 6. Si lo desea, puede freír los alimentos rebozados con pasta de leche sin las cestas para freír.

Rosquillas Glaseadas Rápidas

1 paquete de 10 bollos de suero refrigerados

Corte el centro de cada bollo con un molde redondo de 1 pulgada. Fría 3 rosquillas a la vez a una temperatura de 375°F durante $1\frac{1}{2}$ minutos; dé vuelta y fríalas durante $1\frac{1}{2}$ minutos más. Fría los centros durante 2 minutos; dando vuelta una vez.

Se obtienen 10 rosquillas y 10 centros

Glaseado de Chocolate

$\frac{1}{2}$ taza de chispas de chocolate
1 cucharada de almíbar de maíz claro

2 cucharadas de leche

Mezcle las chispas, el almíbar de maíz y la leche en un recipiente de vidrio de $1\frac{1}{2}$ o 2 tazas; cocina en microondas a alta durante 1 a $1\frac{1}{2}$ minutos; revuelva hasta que la mezcla está derretida. Sumerja las rosquillas y los centros en el glaseado.

Glaseado de Arce

1 taza de azúcar glasé tamizada

3 a 4 cucharadas de almíbar de arce

Mezcle el azúcar con el almíbar de arce, revolviendo hasta que quede uniforme. Sumerja las rosquillas y los centros en el glaseado; coloque sobre una parrilla para escurrir.

Glaseado de Fruta

2 cucharadas de mermelada de uvas,
albaricoques o melocotones

1 taza de azúcar glasé tamizada
1 a 2 cucharaditas de leche

Ponga la mermelada en un recipiente de vidrio y cocínela en microondas a alta durante 15 segundos; revuelva hasta que derrita. Agregue el azúcar y la leche, revolviendo hasta que quede uniforme. Sumerja las rosquillas y los centros en el glaseado. Coloque sobre una parrilla para escurrir.

Buñuelos de Maíz Mexicanos

¼ taza, más 2 cucharadas, de harina	2 tazas de maíz congelado, descongelado
1 cucharadita de polvo para hornear	2 cucharadas de pimienta picada
¼ cucharadita de sal	2 cucharadas de cebollín picado
½ taza de queso parmesano rallado	2 cucharadas de ajíes verdes enlatados picados
2 huevos batidos ligeramente	

En un tazón mediano, mezcle la harina, el polvo para hornear, la sal y el queso parmesano. Agregue y revuelva los huevos, el maíz, el pimienta, el cebollín y los ajíes. Vierta por cucharada al aceite caliente. Fría a una temperatura de 375°F durante 1 minuto en cada lado, hasta que se doren a gusto. Sirva tibios.

Se obtienen 24 buñuelos

Buñuelos de Manzana

1 taza de harina común	1 cucharada de mantequilla derretida
2 cucharadas de azúcar	½ cucharada de canela molida
1½ cucharaditas de polvo para hornear	4 cucharadas de azúcar
¼ cucharadita de sal	4 a 5 manzanas peladas, sin el centro, en rebanadas de 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 tazón mediano. En otro tazón, bata la leche con el coñac, la yema de huevo y la mantequilla derretida. Gradualmente, agregue los ingredientes secos y revuelva hasta que quede uniforme. Deje a un lado.

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

En un tazón limpio, bata las claras de huevo hasta que queden firmes pero no secas. Incorpore al sobrante de pasta. Sumerja las rebanadas de manzana en la pasta para cubrir de manera uniforme; permite que el exceso de pasta escurra al tazón. Con cuidado, coloque de 1 a 2 rebanadas a la vez en el aceite precalentado. Fría a una temperatura de 375°F durante 3 a 4 minutos, dando vuelta una vez. Escorra sobre papel de cocina. Espolvoree ambos lados con el sobrante de la mezcla de canela y azúcar. Sirva tibios.

Buñuelos de Cangrejo

½ pimienta verde picado (equivalente a ¼ taza)	6 onzas de carne de cangrejo congelada o enlatada
1 diente de ajo finamente picado	1 cucharadita de jerez
3 cucharadas de perejil picado	1 cucharadita de pimentón
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 un sartén, cocina el pimienta verde, el ajo y el perejil en la mantequilla y el aceite hasta que estén tiernos. Agregue la harina; revuelva. Añade la leche, revolviendo a menudo, hasta que la mezcla espese. Ralla la carne de cangrejo, quitando el cartílago. Agregue la carne de cangrejo, el jerez, el pimentón y la pimienta de Cayena a la mezcla de leche. Enfía 2 horas. Forme albóndigas de 1 pulgada usando un cucharada pequeña para servir helado o frutas. Pase las albóndigas por la harina, luego por la mezcla de huevo y agua y finalmente por las migas de pan. Enfrías hasta servir. Ponga con cuidado 3 o 4 albóndigas a la vez en el aceite y fría a una temperatura de 375°F, dando vuelta una vez, hasta que se doren a gusto. Retire del aceite y escurra en papel de cocina. Repita hasta que todas están fritas.

Se obtienen 18

Albóndigas de Queso Crocantes

2 tazas de queso cheddar cortado en tiras (equivalente a ½ libra)	1 cucharadita de jugo de limón
½ taza de queso azul desmenuzado (equivalente a 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. Corte cada sección en 5 tiras cortas. En una superficie ligeramente enharinada, usando los dedos, estire cada 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 y cubra con la otra mitad. Apriete los bordes para sellar cada cuadrado. Obtiene 20 cuadros de cada paquete. Cubra y deje enfriar hasta que esté listo para freír. Fría a una temperatura de 375°F durante 2 a 3 minutos, dando vueltas hasta que todos los lados estén dorados. Retire del aceite y escurra sobre papel de cocina.

Se obtienen 40

Crocantes de Quesadilla

¼ libra de salchichas frescas (chorizo, italianas, etc)	¼ libra de queso jack con jalapeño, tirado (equivalente a 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

Cocine las salchichas en un sartén hasta que queden listas; córtelas mientras se cocina. Mezcle las salchichas, los frijoles, las cebollas, los ajíes y el queso en un tazón separado.

Se obtienen aproximadamente 1½ tazas

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

Se obtienen 32

Deje reposar a lo menos 5 minutos antes de freír para permitir que los bordes se peguen. Ponga con cuidado 3 o 4 tortillas a la vez en el aceite y fría a una temperatura de 375°F durante 2 minutos. Escorra sobre papel de cocina.

Bocaditos de Jalapeño

12 pimientos jalapeños frescos	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
2 cucharadas de migas de pan	

¡AVISO! Cuando trabaje con pimientos, use guantes de plástico. No se toque el área de los ojos.

Para preparar pimientos jalapeños frescos: Enjuague, corte en mitad a lo largo, quite las semillas y los tallos, coloque en agua hirviendo y retírelos al cabo de 2 minutos; escorra bien.

Rellene cada mitad de pimiento con queso crema hasta que queden ligeramente redondas.

En un tazón separado, coloque ½ taza de harina; deje a un lado.

En un tazón limpio, bata el huevo y la leche.

En un tercer tazón, prepare la cobertura 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 mitad de pimiento por la harina, luego por la mezcla de huevo y finalmente por la cobertura para empanar. Para lograr una cobertura más pesada, pase las mitades una segunda vez por el huevo y la cobertura para empanar. Suavemente deje las mitades a un lado hasta que estén listas para freír.

Fría a una temperatura de 375°F durante aproximadamente 1 a 2 minutos, o hasta que queden bien doradas (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 y, si lo desea, con salsa.

Se obtienen 24

Información de Servicios al Consumidor

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

- Llame 1-800-877-0441 los días hábiles entre 8:00 a 16:00 (hora de la zona central)
- Envíe un correo electrónico a través de nuestro sitio 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 correo electrónico o por carta. Cuando envíe un 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 Servicios 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 solo puede garantizar la calidad y el rendimiento de piezas de repuesto PRESTO® genuinas. Las piezas de repuesto de “apariciencia similar” pueden no tener la misma calidad o no funcionar de la misma manera. Para asegurarse de que compre las piezas de repuesto PRESTO® genuinas, busque la marca registrada PRESTO®.

Canton Sales and Storage Company
Departamento de Servicios de Fábrica de Presto
555 Matthews Drive, Canton, MS 39046-3251

GARANTÍA LIMITADA DE PRESTO®

(Válido solo en los Estados Unidos y Canadá)

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. ***Fuera de los Estados Unidos y Canadá, esta garantía limitada no se aplica.***

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 Fábrica de Presto para inspección; el costo de enviar es la responsabilidad del consumidor. Por favor, cuando envíe el electrodoméstico, incluya su nombre, dirección, número de teléfono y la fecha en que se lo adquirió tan como una descripción del problema que tiene con el electrodoméstico.

Deseamos que usted obtenga el máximo placer al utilizar este electrodoméstico PRESTO® y le solicitamos que lea y siga las 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