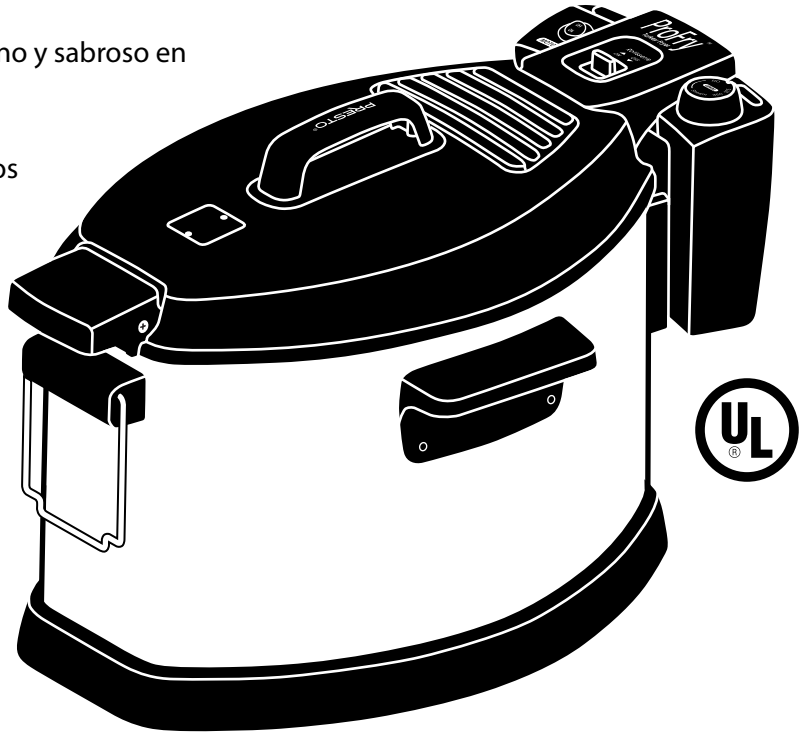
PRESTO®

ProFry™ freidora *eléctrica con asador de pavo*

- Freidora eléctrica interior cocina un pavo tierno y sabroso en aproximadamente una hora.
- El asador motorizado continuamente gira el pavo dentro y fuera del aceite para obtener los resultados ideales.
- Puede retirar el asador y usar la cesta incluida para freír en aceite abundante el pollo, el pescado y más.



Instrucciones

Visítenos en la red a www.GoPresto.com

Para ver un vídeo útil en cómo usar la freidora, visítenos a www.GoPresto.com/turkey o escanee este código QR.

Índice de contenido

Precauciones importantes 2
Información importante sobre el cable 3
Antes del primer uso 3
Cómo montar el asa de la tapa 4
Botón de reinicio 4
Información importante de seguridad 4
Pautas importantes 5
Cómo preparar un pavo entero para freír 5
Cómo inyectar al pavo con adobo 7
Cómo montar la freidora 7
Cómo usar el asador 8
Cómo freír el pavo 10
Cómo usar la freidora con la cesta 12
Tabla para freír 13
Recetas para freír 14
Cómo hervir y cocinar al vapor 14
Tabla de hervir y cocinar al vapor 15
Cómo cuidar y limpiar 16
Servicios al consumidor 17
Garantía limitada 17

©2017 National Presto Industries, Inc.

Formulario S1109-050C

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de lesiones corporales o daños materiales al usar los electrodomésticos, tiene que seguir medidas de seguridad básicas, como estas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Se diseñó este electrodoméstico para ser usado solamente sobre las encimeras. No lo use al aire libre.
3. Siga todas las instrucciones para descongelar y quitar la humedad y el hielo antes de la preparación. Véase a la sección “Cómo freír el pavo” que empieza de la página 10.
4. Véase al paso 4 de la sección “Cómo retirar el asador de la freidora” de la página 12 para instrucciones en cómo escurrir el pavo después de freírlo y a la sección “Información importante de seguridad” de la página 4 para instrucciones en cómo escurrir el pollo después de freírlo.
5. No toque las superficies calientes; use las asas. Siempre usa las almohadillas al manejar el asador caliente.
6. Asegúrese de que el asador esté montado de manera apropiada y las brochetas estén trabadas en lugar. Véase a las instrucciones detalladas de las páginas 8 a 9. Si las brochetas no se traban, el asador puede desprenderse durante el funcionamiento, resultando en quemaduras graves.
7. Asegúrese de que montarse bien el asa a la cesta. Véase a las instrucciones detalladas de la página 12. Si no la monte bien, el asa puede desprenderse de la cesta durante el funcionamiento, resultando en quemaduras graves.
8. Para protegerse de descargas y quemaduras eléctricas, nunca sumerja en agua u otro líquido el conjunto de control, el cable magnético ni el enchufe.
9. Es necesaria una supervisión atenta cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
10. Los niños no deben de manipular los cables o enchufes ni introducirlos en la boca.
11. Siempre inserte el conjunto de control al recipiente removible antes de conectar la freidora al tomacorriente. Deje de enfriarse por completo antes de retirar el conjunto.
12. Siempre conecte primero el extremo magnético del cable al electrodoméstico y luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectarlo, apague todos los controles, desconecte el enchufe del tomacorriente y luego del electrodoméstico.
13. La tapa debe de ser retirada cuando fríe el pavo, las papas en tiras caseras y otros alimentos de alta humedad. Verifique antes de cada uso y después de la limpieza que la tapa y el recipiente estén completamente secos.
14. Desconecte el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo use y antes de la limpieza. Déjelo de enfriarse por completo antes de montar o retirar las piezas y de limpiarlo.
15. No opere ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que funcione en forma defectuosa o que haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico a los Servicios de fábrica de Presto para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico. Véase a la página 17.
16. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en lesiones corporales. Use accesorios genuinos de Presto® solamente.
17. Nunca use la freidora si el recipiente removible está rajado, la cesta tiene un asa suelta o debilitada ni si la lengüeta de cerrar de la placa del conjunto del asa levantadora está suelta o dañada.
18. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera ni que toque las superficies calientes.
19. No coloque sobre o cerca de los quemadores calientes eléctricos o de gas ni en los hornos calientes.
20. No se recomienda mover este electrodoméstico si tiene aceite u otro líquido caliente. Si tiene que moverlo cuando tiene aceite u otro líquido caliente, siempre use las asas de la base y hágalo con sumo cuidado.
21. No dé al electrodoméstico otro uso que no sea el indicado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ES SOLAMENTE PARA EL USO DOMÉSTICO.

Advertencia para los ciudadanos de California:

La Proposición 65 del Estado de California requiere que incluyamos esta advertencia: Este electrodoméstico puede exponerse a sustancias químicas que el Estado de California sabe causar el cáncer y las malformaciones congénitas u otro daño reproductivo.

Información importante sobre el cable

Se proporciona un cable corto de suministro de energía para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. **Nunca use con un cable de extensión.** No deje que el cable quede debajo de o alrededor del electrodoméstico. Puede ser difícil desconectarlo si el cable queda en esta posición. Conecte el cable de suministro de energía solamente a un tomacorriente eléctrico de 120VAC.

Antes del primer uso

- **Lea las instrucciones con cuidado antes de usar la freidora.**
- Retire todo el embalaje y familiarícese con las piezas de la freidora (Fig. 1A). La caja con accesorios incluido con la freidora debe de tener las piezas siguientes:
  - Brochetas
  - Asa de la cesta
  - Conjunto del asa levantadora
  - Conjunto del asa con pivote
  - Asa de la tapa
  - Cable magnético
- Sujete el asa de la tapa como dirigido y mostrado en la Fig. 3 de la página 4.
- Familiarícese con las instrucciones en cómo montar el conjunto del asador (páginas 8 y 9) y el asa de la cesta (página 12). Se recomienda practicar el montaje de estas dos piezas antes de usarlas.
- Limpie el tablero de control con un paño húmedo. Con cuidado, limpie la resistencia con agua caliente y jabonosa, asegurando de que no sumerja en agua el tablero.

  ¡AVISO! Para protegerse de descargas eléctricas, nunca sumerja en agua el tablero, el cable ni el enchufe ni los lave en un lavavajillas.

  Levante el recipiente removible para retirarlo de la base y lávelo con el conjunto del asador, la tapa y la cesta para preparar según los paso 3 a 5 de las instrucciones de la página 16.

Fig. 1A

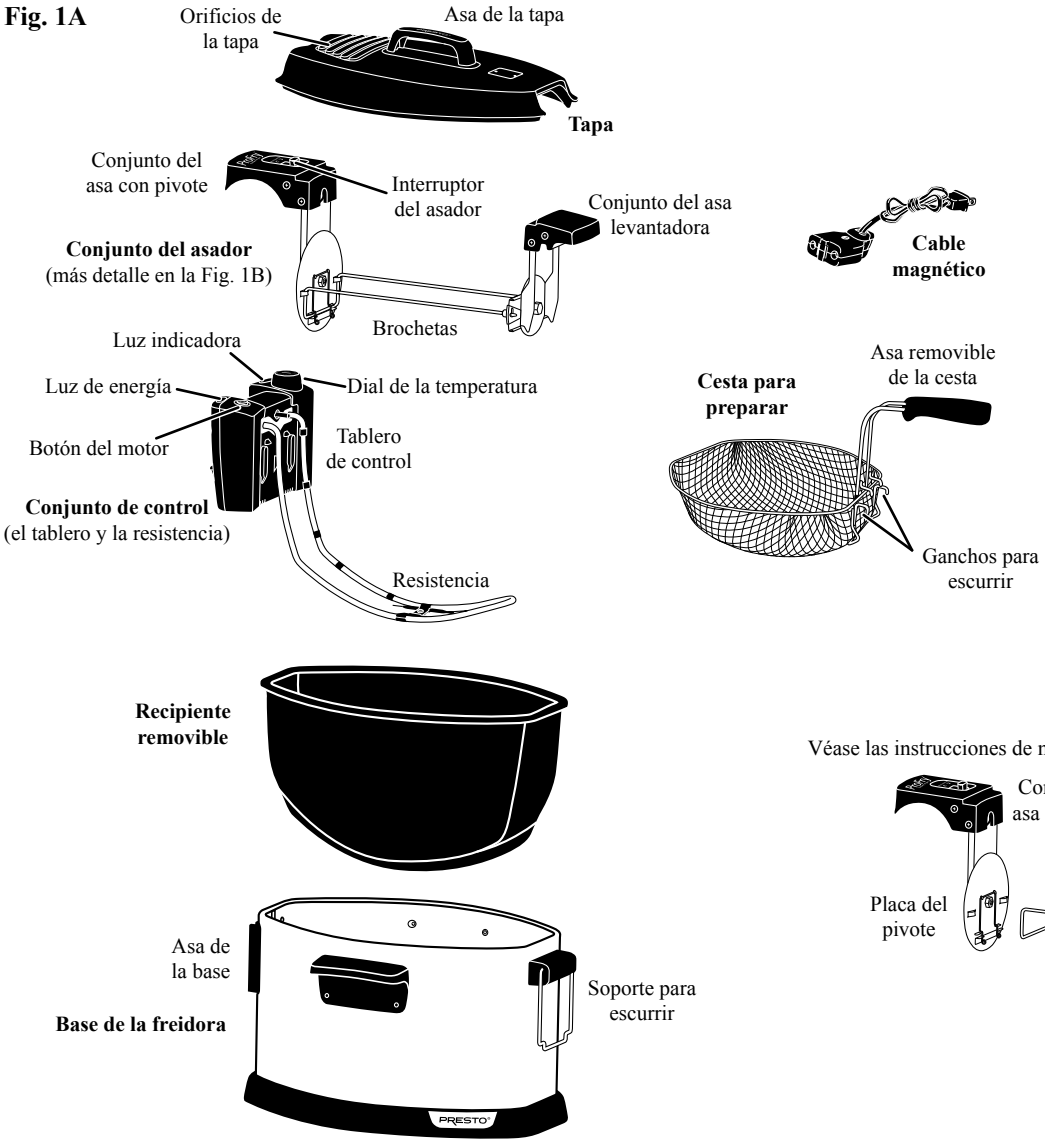
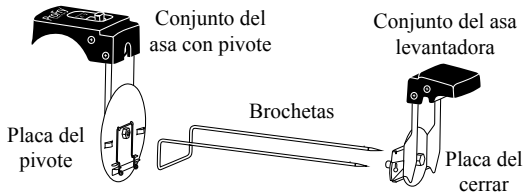


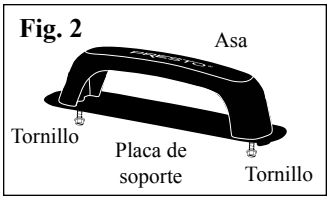
Fig. 1B

Véase las instrucciones de montar el asador de las páginas 8 y 9.

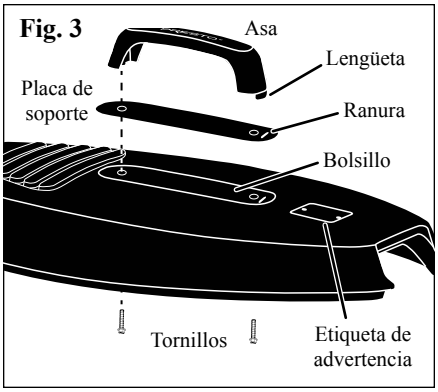


Cómo montar el asa de la tapa

El asa de la tapa consiste del asa, la placa de soporte y dos tornillos que son parcialmente puesto al asa (Fig. 2). Sujete el asa a la tapa siguiendo estos pasos:



1. Usando un destornillador de estrella, separe la placa de soporte del asa retirando los dos tornillos del fondo del asa. Deje los tornillos a un lado.
2. Posicione la placa de soporte sobre la superficie superior de la tapa para que la ranura de la placa alinee con el bolsillo de la tapa (Fig. 3).
3. Encaje la lengüeta del asa a la ranura de la placa y luego al bolsillo de la tapa.
4. Mientras sostiene en lugar el asa, de vuelta a la tapa y sujete el asa con los dos tornillos provistos. ***ATENCIÓN:*** Si sigue ajustando los tornillos una vez que estén en lugar, puede resultar en daños a los tornillos, el asa o la tapa.

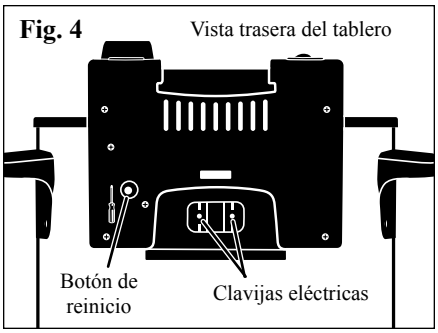


Botón de reinicio

Se equipó esta freidora con un sensor que automáticamente se apaga si se sobrecalienta. Puede sobrecalentarse si se la calienta con poco de o sin aceite o agua, o si usa grasa sólida o aceite viejo que se ha espesado.

Si la freidora se apaga, desconéctela y déjela de enfriarse. Determine y corrija el razón del sobrecalentamiento; por ejemplo, si intenta de freír en aceite abundante y no había aceite en la freidora, agregue el aceite al recipiente.

Con la punta del destornillador de estrella, presione el botón de reinicio en la parte trasera del tablero (Fig. 4). La freidora no funciona hasta que se haya reiniciado.

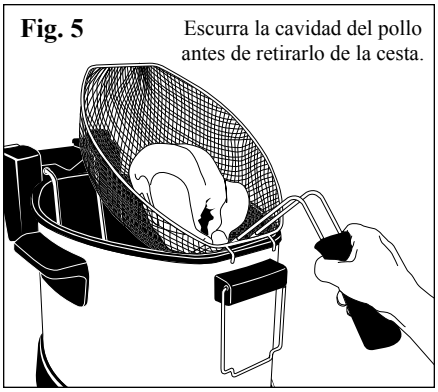


Antes de freír el pavo, se recomienda practicarlo sin aceite para asegurarse que el pavo se centre sobre el asador y gire completamente; véase a las páginas 9 a 10. Cuando lo practica, el dial de la temperatura debe de ser apagado.

Si por accidente calienta la freidora durante la práctica, la freidora sobrecalienta y será necesario reiniciarla como descrito anteriormente.

Información importante de seguridad

¡ADVERTENCIA! Peligros de quemaduras



- El aceite caliente puede resultar en quemaduras graves y dolorosas. Los niños no deben de usar este electrodoméstico. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado cerca de niños. Nunca deje la freidora sin supervisión.
- **El agua y el aceite no se mezclan.** La combinación puede ser peligrosa. En consecuencia, antes de verter aceite en el recipiente removible, asegúrese de que el recipiente y todas las piezas estén totalmente secos.

  Además, antes de introducir cualquier alimento al aceite, siempre retire los cristales de hielo y la humedad secándolos con papel de cocina. El pavo tiene un contenido alto de humedad; tiene que descongelarlo y secarlo por completo antes de freírlo.

  Cuando calienta el aceite, cualquier gota de agua en el aceite puede sobrecalentar, formando un vapor volátil lo cual puede resultar en que el aceite salpique, desborde o brote violentamente de la freidora. El aceite caliente puede resultar en quemaduras graves y dolorosas. Refiérase a la sección “Cómo preparar un pavo entero para freír” de las páginas 5 y 6.

  Debido a que las papas crudas tienen un contenido alto de humedad, tenga mucho cuidado al freírlas. Siga las instrucciones especiales del paso 1 “Cómo freír con la cesta” de la página 12 y la receta para papas en tiras caseras de la página 14.
- Es importante escurrir por completo la cavidad del pavo y del pollo después de freírlo. Si el aceite queda en la cavidad, puede calentarse y provocar quemaduras. Para escurrir el pavo, sigue paso 4 de la sección “Cómo retirar el asador de la freidora” de las páginas 11 y 12.

  Para escurrir el pollo antes de retirarlo, levante la cesta a la posición de escurrir. Con los ganchos para escurrir quedando sobre el borde del recipiente, empuje hacia abajo el asa de la cesta para inclinar el frente de la cesta hacia arriba (Fig. 5). Este permite el escurrir del aceite de la cavidad del pollo.
- Tenga cuidado al freír las masas, tales como beignets, rosquillas, bolillos rellenos, panecillos de harina de maíz y buñuelos ya que pueden formar burbujas de aire mientras se calientan, los cuales pueden reventarse, resultando en quemaduras. Use una espumadera o pinzas de cocina, en vez de un tenedor, para dar vuelta a los alimentos mientras los fríe y cuando los retire del aceite.

- Tenga cuidado al freír las tortillas de harina ya que contienen burbujas de aire. Mientras fríen, el aceite puede quedarse atrapado dentro de las burbujas. Si no se las escurren adecuadamente, las burbujas pueden reventarse y provocar quemaduras. Por lo tanto, después de freírlas, elévelas cuidadosamente fuera del aceite y deje que escurran durante 30 segundos aproximadamente.

¡ADVERTENCIA! Peligros eléctricos

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

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

Pautas importantes

- Use la freidora solamente sobre una superficie limpia, seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos del borde de la superficie.
- Nunca precalienta ni usa la freidora sin o con poco de aceite o agua. Si no llena el recipiente al nivel TURKEY, también conocido como el nivel mínimo, la freidora puede sobrecalentarse, resultando en daños a la freidora. Tampoco llene la freidora más que el nivel máximo (MAX).

  Usando más que la cantidad máxima puede resultar en que el aceite bulle hasta el borde del recipiente. Estos niveles están puestos en el lado interior del recipiente (Fig. 6). La cantidad de aceite mínima es 4 cuartos y la máxima es 5¼ cuartos.

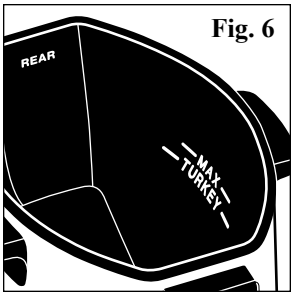


Fig. 6

- Cuando fríe en aceite abundante los alimentos, use los aceites vegetales, como de maní, colza, maíz, girasol o soja. Se recomienda el aceite de maní para freír ya que se aguanta las altas temperaturas requeridas lo mejor. Puede usa el aceite de oliva refinado pero nunca el aceite de oliva extra virgen ya que se deteriora a temperaturas por debajo de las requeridas.
- No use la grasa sólida (mantequilla, margarina, manteca vegetal o de cerdo). Las grasas sólidas no se derritan de manera uniforme y la freidora se sobrecalienta; será necesario reiniciarla como descrito de la página 4. Además, la grasa sólida produce mucho humo y se solidifica una vez que se ha enfriado, haciéndolo difícil retirar o insertar el tablero de control.
- No precaliente el aceite más que lo necesario y apague la freidora una vez que ha retirado la tanda final de alimentos. Lo más tiempo que calienta el aceite, lo más se deteriora.
- Siempre desconecte primero el enchufe del tomacorriente y luego el extremo magnético de la freidora cuando no lo use.
- Deje que la freidora se enfrían por completo antes de retirar las piezas, de vaciar el aceite y de limpiarla.
- Si la freidora no se precalienta:
  1. Verifique que el extremo magnético se conecte al electrodoméstico y el enchufe del cable magnético al tomacorriente.
  2. Compruebe que las dos guías de la parte delantera del tablero de control se encajen correctamente en los rieles del exterior de la base (Fig. 11 y Fig. 12, página 7).
  3. El botón de reinicio puede haberse accionado. Véase a la sección “Botón de reinicio” de la página 4. Antes de conectar la freidora otra vez, asegúrese de que haya una cantidad suficiente de aceite o agua en la freidora, o que reemplace el aceite viejo o sólido con el aceite líquido fresco.
- Si la freidora no se precalienta o deja de calentar, refiérase a pasos 1 y 3 arriba.

Cómo preparar un pavo entero para freír

Para ver un vídeo útil en cómo preparar el pavo, visítenos a www.GoPresto.com/how/prep o escanee este código QR.

Importante: El peso del pavo entero congelado dado en la etiqueta no debe de ser más que 15 libras. Si fríe un pavo entero fresco, el peso no debe de ser más que 12½ libras.

1. Descongele el pavo por completo usando uno de estos métodos:
   a. El método más seguro de descongelar un pavo es hacerlo en el refrigerador. Tiene que descongelar el pavo 1 día para cada 4 libras de peso. Una vez que está descongelado, puede dejar el pavo seguramente en el refrigerador hasta dos días adicionales.
   b. Un método segundo y más rápido es descongelar el pavo en agua fría. Mantiene el envoltorio original sobre el pavo y sumérjalo en un fregadero o recipiente grande llena de **agua fría**. Cambia el agua cada 30 minutos, reemplazándola con agua fría fresca. Tiene que descongelarlo un periodo de 30 minutes para cada libra. Una vez que está descongelado, cocínelo inmediatamente.
2. Abre el envoltorio. Retire el pavo, dejando que la humedad en exceso se escurre.
3. Retire el indicador eyector, si lo hay, y deséchelo.

4. Retire el paquete de salsa de carne, si lo hay, el cuello y el paquete de menudos de la cavidad o el área del cuello del pavo.
5. Corte la piel y la grasa en exceso del área del cuello siguiendo el contorno de la pechuga. Retira una cantidad grande de piel y grasa, como ilustrado en la Fig. 7.
6. Después de retirar la piel y la grasa del cuello, encuentra un pedazo blanco de grasa en forma de triangulo sujetado justo arriba de la punta de cuello.

   Usando su dedo indice y su pulgada, retire este triangulo de grasa y deséchelo. Retirándolo permite el movimiento del aceite mientras fríe el pavo.
7. Si las piernas del pavo son atados con un broche plástico o metálico (llamado un cierre del corvejón), retírelo y deséchelo. Algunas marcas sujetan las piernas en un bolsillo de piel; retírelas del bolsillo y corte la piel para ver la cola.
8. Corte la cola y la piel y grasa en exceso de ella para que no impidan el asador (Fig. 8). Este también permite que el aceite mueva mejor alrededor del pavo.
9. **Seque por completo el pavo.** Use papel de cocina y seque el exterior y la cavidad del pavo. Levante las piernas y las alas del cuerpo y seque por completo todas las ranuras. Si hay cristales de hielo bajo la piel, tiene que descongelar el pavo más tiempo.

   Nota: Nunca rellene el pavo al freírlo.
10. Con hilo de carnicería, ate el pavo* (Fig. 9) siguiendo las instrucciones a continuación. Incluimos una cantidad del hilo con su freidora. También puede usar un hilo de cocina de 100 % algodón. Evite el uso de silicona ya que puede resultar en espuma excesiva.

    Para ver un vídeo en cómo atar el pavo, visítenos a www.GoPresto.com/how/truss o escanee este código QR.

    a. Corte dos pedazos del hilo de aproximadamente 42 pulgadas de largo y otro de aproximadamente 12 pulgadas de largo.

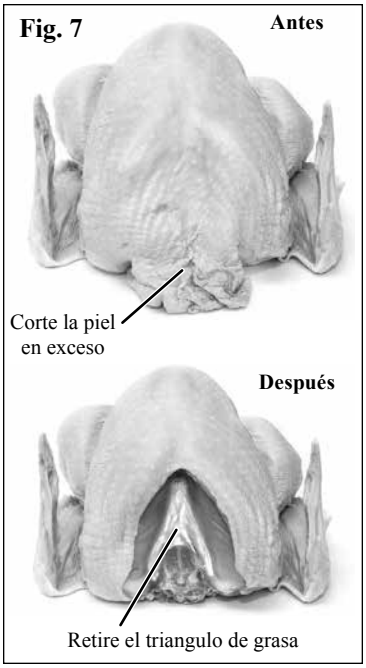
    b. Posicione el pavo, pechuga hacia arriba, sobre una bandeja de cocinar o la encimera. Centre uno de los hilos más largo debajo del área de las alas del pavo. Meta las puntas de las alas en las ranuras entre las piernas y las pechugas.

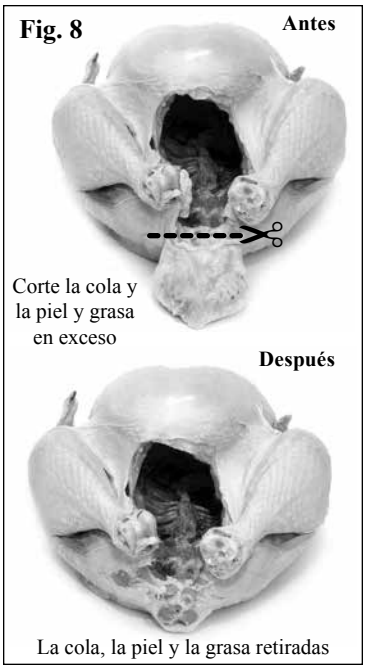
       Encierre la sección más ancho de las alas con el hilo y átelo con un nudo de cirujano (Fig. 10). Para atarlo, gire un extremo del hilo debajo del otro dos veces (Fig. 10A) y luego apriételo. Cúmplelo por atar un nudo simple sobre todo (Fig. 10B).

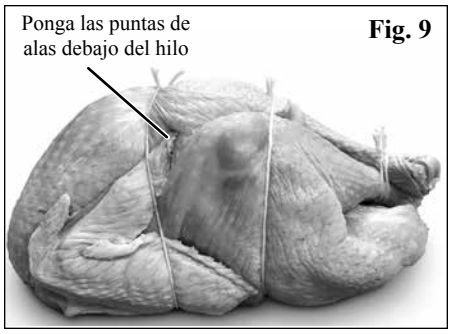
       Corte el exceso del hilo para que no se enrosque mientras girar. Posicione las alas como necesario para que las puntas estén debajo del hilo.

    c. Centre el otro hilo más largo debajo del área de los muslos. Encierre la sección más ancho con el hilo y átelo como descrito en 10b, asegurando de cortar el exceso del hilo.

    d. Para sujetar las piernas para cocinar, se entrecruzan los términos con hueso, encíérrelos y átelos apretadamente juntos con el hilo más corto. Corte el exceso del hilo.
11. Después de prepararlo, ponga el pavo sobre una bandeja para hornear cubierto con papel de cocina y déjelo sobre la encimera para que la temperatura interna del pavo aumenta antes de freírlo. Mientras el pavo queda así, monte la freidora y el asador como instruido de las páginas 7 a 9.

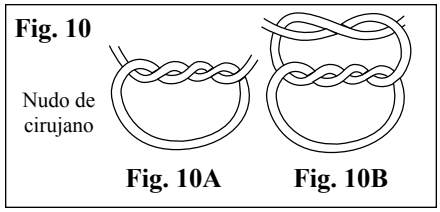






Cuando maneja el pavo, tiene que seguir algunas importantes precauciones básicas sobre la preparación de alimentos:

- Lave por completo las manos antes de y después de manejar el pavo crudo.
- Mantenga separados el pavo crudo y su jugo de todos los otros alimentos.
- Lave con mucho cuidado en agua caliente y jabonoso todos los tableros de cortar, los utensilios y las superficies que entran en contacto con el pavo crudo. Después de la limpieza, desinfecte el equipaje con una solución de 1 cucharada de blanqueador con cloro a 4 cuartos de agua. Deje que seque al aire.
- Guarde separadas el pavo crudo y el pavo frito.



* Si voy a inyectar el pavo con un adobo, inyecte el pavo antes de atarlo (página 7).

Cómo inyectar al pavo con adobo

Para ver un vídeo útil en cómo inyectar el pavo, visítenos a www.GoPresto.com/how/marinade o escanee este código QR.

- Si prefiere, puede inyectar el pavo con un adobo; véase la receta a continuación. Inyecte el pavo antes de atarlo. Use aproximadamente 2 onzas de adobo por cada 5 libras de pavo. Nunca inyecte más que 8 onzas de adobo por el pavo entero. Inyecte la mayoría del adobo a cada lado del muslo de la pechuga y cantidades más pequeñas a cada muslo de pierna. Evite el inyectar del adobo justo abajo de la piel ya que puede resultar en que el aceite reviente o salpique.
- Nunca use adobos con almíbar de maíz, azúcar ni miel ya que resulta en que el exterior del pavo se quemen.
- Si da sabor al o inyecta el pavo con adobo, posicione el pavo sobre una bandeja para hornear limpia y déjelo en descanso sobre la encimera hasta 45 minutos para que el condimento o adobo puede sazonar el pavo por completo.

Recetas del adobo

Adobo picante y sabroso con cerveza

6 onzas de cerveza
¼ taza de aceite de oliva
2 cucharadas de salsa Worcestershire
2 cucharadas de salsa picante
1 cucharada de salsa de soja
2 cucharaditas de ajo en polvo
2 cucharaditas de cebolla en polvo

Bate juntos la cerveza, el aceite, la salsa Worcestershire, la salsa picante, la salsa de soja, el ajo en polvo y la cebolla en polvo en un tazón pequeño. Deje en descanso durante 1 a 2 horas. Llena un inyector con aguja con adobo. Inyecte aproximadamente 2 onzas de adobo a cada lado de la pechuga y 1 onza a cada muslo de pierna para un pavo de 15 libras.

Para los mejores resultados, inserte la aguja en ángulos diferentes usando el mismo orificio cuando inyecta el adobo. Limpie cualquiera cantidad de adobo que escape del orificio. Deje el pavo en descanso durante 45 minutas a una temperatura ambiente. Ate el pavo según las direcciones de la página 6. Ponga el pavo al asador y fríelo según las direcciones de las páginas 10 y 11.

Condimentos picantes para las carnes de ave

3 cucharadas de pimentón
1 cucharada de comino, más 1 cucharadita
1 cucharada de ajo en polvo, más 1 cucharadita
2 cucharaditas de sal
2 cucharaditas de pimienta negra
2 cucharaditas de orégano
1 cucharadita de cebolla en polvo
1 cucharadita de pimentón picante

Combine todos los ingredientes en un tazón pequeño. Frote la mezcla liberalmente sobre el pavo entero y dentro de la cavidad. También frote la mezcla entre la piel y la pechuga; para hacerlo, suavemente use sus dedos para aflojar la piel de ambos términos de la pechuga. Una vez que la piel se afloja, usando los dedos, frote la mezcla entre la piel y la carne de la pechuga.

Ate el pavo según las direcciones de la página 6. Deje el pavo cubierto en el refrigerador a lo menos 2 horas o todo la noche para que el adobo puede sazonar el pavo por completo. Ponga el pavo al asador y fríelo según las direcciones de las páginas 10 y 11.

Cómo montar la freidora

1. Posicione la base en el medio de una superficie limpia, seca, nivelada, estable y resistente al calor. Siempre use las asas de la base cuando levante o mueva la freidora. Nunca la levante ni la mueva usando el conjunto de control.
2. Posicione el recipiente removible dentro de la base con la palabra REAR puesto al término opuesto del soporte para escurrir (Fig. 6, página 5).
3. Monte el conjunto de control a la base alineando las dos guías de la parte delantera del tablero con los dos rieles del exterior de la base (Fig. 11). Deslice hacia abajo todo lo posible el conjunto (Fig. 12), asegurándose de que ambas guías se encajen en los rieles. **Nota:** La freidora funciona solamente cuando ambas guías se encajan adecuadamente en los rieles.

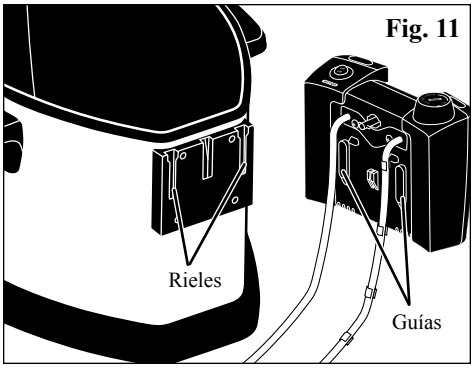


Fig. 11

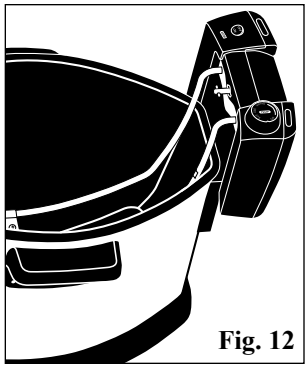


Fig. 12

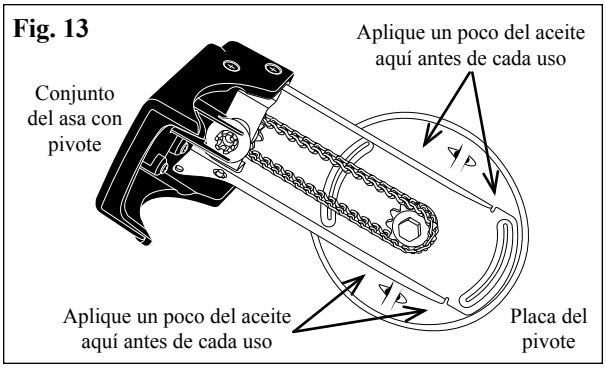


Fig. 13

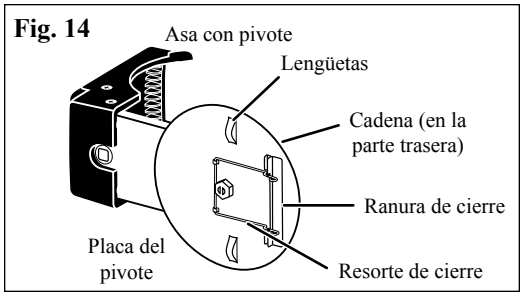
Cómo usar el asador

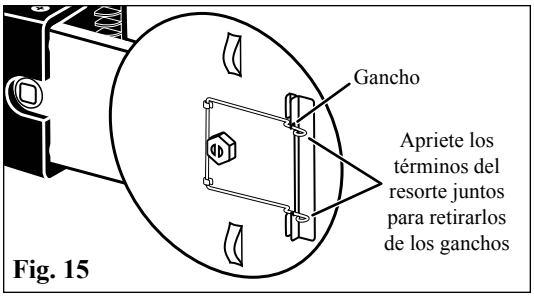
Tiene que usar el asador cuando cocina un pavo entero en la freidora. El asador tiene tres partes: el conjunto del asa con pivote, las brochetas y el conjunto del asa levantadora (Fig. 1B, página 3).

Antes de freír un pavo, tiene que montar las brochetas a la placa del pivote que está en el conjunto del asa con pivote. Solamente cuando está montado puede perforar el pavo y sujetar la placa del cerrar.

Cada vez que monte el asador, tiene que lubricar el lado con cadena de la placa del pivote (Fig. 13, página 7). Usando papel de cocina, aplique una capa muy ligera de aceite vegetal del borde de la placa al medio, aproximadamente ½ pulgada.

Asegúrese de que gire la placa mientras aplica el aceite para que la circunferencia de la placa esté lubricado.





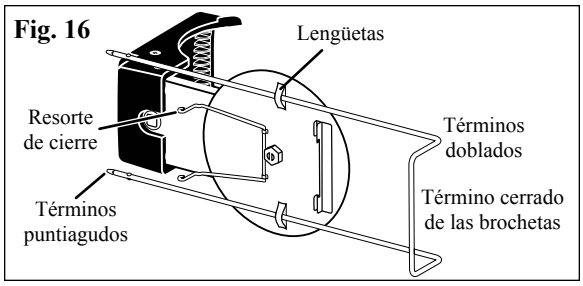
Cómo montar las brochetas al conjunto del asa con pivote

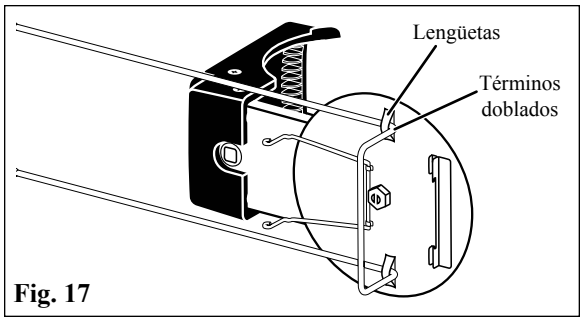
Para ver un vídeo útil en cómo montar las brochetas, visítenos a www.GoPresto.com/how/assemble o escanee este código QR.

El conjunto del asa con pivote tiene el asa con la palabra ProFry™, la cadena y la placa que gira, desde este punto llamado la placa del pivote (Fig. 14).

Montará las brochetas al lado de la placa del pivote opuesto a la cadena, lo cual tiene dos lengüetas curvadas, una ranura de cierre con ganchos y un resorte de cierre.

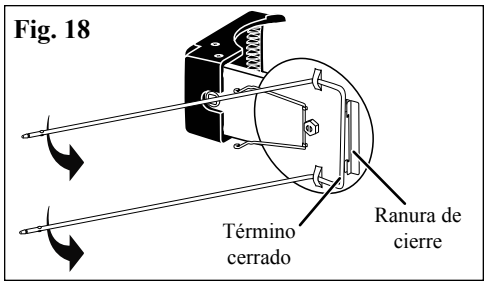
Cuando se lo montó de manera correcta, las brochetas se sujetan seguramente en la ranura con el resorte.





1. Agarre el asa con pivote con un mano. Gire la placa del pivote para que la ranura de cierre esté situado opuesto al y paralelo con el asa (Fig. 14).

   Apriete los términos del resorte juntos (Fig. 15) y gírelo para que se quede contra la placa con los términos hacia el asa (Fig. 16).
2. Con su otro mano, agarre el término cerrado de las brochetas, lo cual debe de orientar hacia usted, y deslice los términos puntiagudos entre las lengüetas (Fig. 16) hacia el asa hasta que los términos doblados tocan las lengüetas (Fig. 17).
3. Con cuidado, levante las brochetas y gírelas fuera del asa (Fig. 18) hasta que el término cerrado queda dentro de la ranura de cierre (Fig. 19).
4. Cierre en lugar las brochetas girando el resorte a su posición original (Fig. 19). Apriete los términos del resorte juntos y segure bien cada lado en su propio gancho de la ranura (Fig. 15). Ahora, puede perforar el pavo.



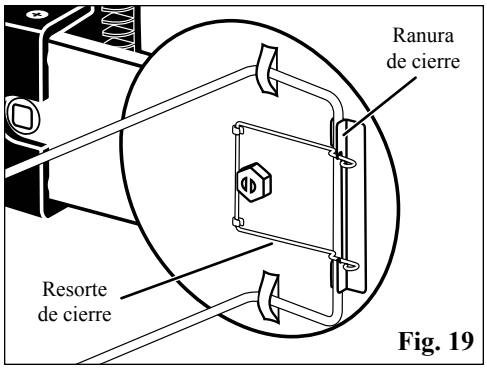
Cómo perforar el pavo

Para ver un vídeo útil en cómo perforar el pavo, visítenos a www.GoPresto.com/how/skewer o escanee este código QR.

1. Antes de perforar el pavo, seque la cavidad de cualquier cantidad de humedad que ha acumulado con papel de cocina.
2. Cubra la encimera con papel, como lo encerado para cocinar, hornear o congelar, y ponga el pavo sobre el papel con la pechuga hacia arriba. Posicione el conjunto del asa con pivote para que la placa del pivote se quede sobre la encimera y las brochetas estén justo abajo las piernas (Fig. 20, página 9).
3. Levante las patas un poco y centre los puntos de las brochetas debajo de las piernas. Mientras mantener las brochetas paralelas con la encimera, agarre la placa del pivote y empuje las brochetas a través del medio del pavo.

   Con cuidado, empuje las brochetas enteramente a lo ancho del pavo hasta que los puntos viene del área del cuello (Fig. 21, página 9).

   ¡AVISO! Para evitar daños corporales, posicione su mano sobre la parte superior de la pechuga en vez de cerca del cuello.



Nota: Los pavos pueden variar en tamaño. Algunos son bien balanceados mientras otros son asimétricos. Para que el asador gire por completo, es importante que se centra el pavo sobre las brochetas, lo cual puede ser difícil con un pavo asimétrico.

Después de montar el conjunto del asa levantadora (más abajo), se recomienda practicar el freír sin aceite (al fondo de la página) para asegurarse que el pavo esté bien centrado sobre el asador y gire completamente.

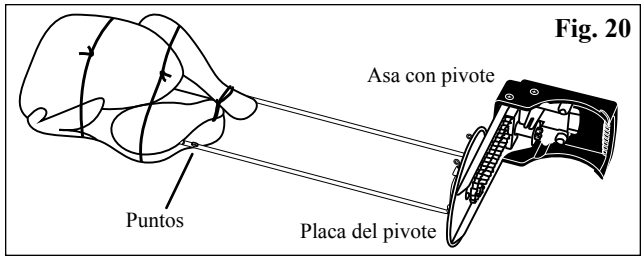


Fig. 20

Cómo montar el conjunto del asa levantadora al pavo perforado

Para ver un vídeo útil en cómo montar el conjunto al pavo, visítenos a www.GoPresto.com/how/lock o escanee este código QR.

1. Familiarícese con el conjunto del asa levantadora.
   a. Agarre el asa levantadora para que la manga esté hacia usted (Fig. 22).
   b. El conjunto del asa levantadora tiene la placa del cerrar que gire. Hay lengüetas metálicas del cerrar en cada lado de la placa que mueven arriba y abajo. Cada lengüeta tiene una ranura como llave (Fig. 23A y Fig. 23B).

      Cuando mueve ambas lengüetas del cerrar para que los términos redondos de las ranuras como llave se centran con la placa del cerrar (Fig. 22), la placa está en la posición destrabada y puede insertar o retirar las brochetas.

      Si las lengüetas del cerrar están posicionadas con los términos pequeños de las ranuras como llave centrados con la placa del cerrar, la placa está en la posición trabada y no puede insertar o retirar las brochetas.
   c. Si mira al otro lado de la placa del cerrar, verá dos guías cilíndricas para las brochetas (Fig 24). Tiene que encajar los puntos de las brochetas en estas guías para cerrar el asa levantadora en su lugar al asador.
   d. Puede encontrar los ganchos para escurrir justo abajo la placa del cerrar de la base metálica del conjunto del asa levantadora (Fig. 25, página 10). Úselos para escurrir el pavo después de freírlo.
   e. La asa levantadora negra tiene dos ganchos para freír que se quedan sobre el borde del recipiente removible y suporte la asa levantadora al freír.
2. Siempre sujete la placa a los puntos de las brochetas que viene del pavo; las lengüetas del cerrar deben de estar destrabadas (Fig. 22). Los términos redondos de ambas ranuras como llaves deben de centrarse con la placa del cerrar.
3. Alinee las guías cilíndricas para las brochetas de la placa con los puntos de las brochetas. Empuje la placa por completo a los puntos hasta que las lengüetas del parar que están en las brochetas están en contacto con las guías (Fig. 24).
4. Para cerrar en lugar las brochetas, mueve ambas lengüetas del cerrar para que los términos pequeños de ambas ranuras como llaves estén centrados con la placa del cerrar (Fig. 23B).
5. Siempre verifique que las brochetas se hayan cerrado en lugar agarrando y tirando la asa levantadora.

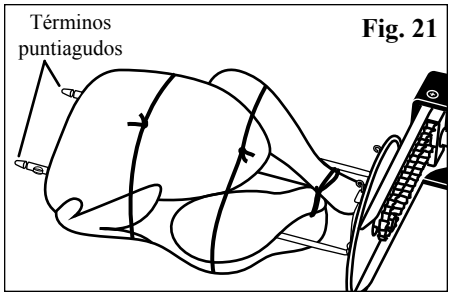


Fig. 21

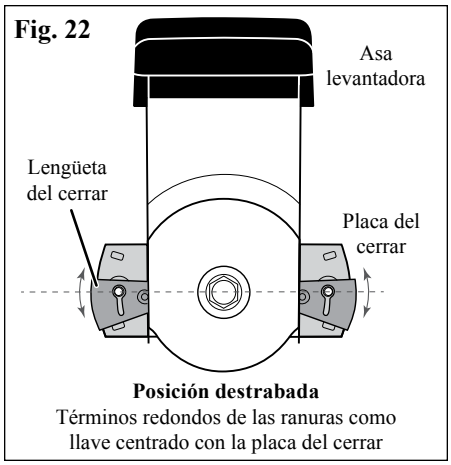
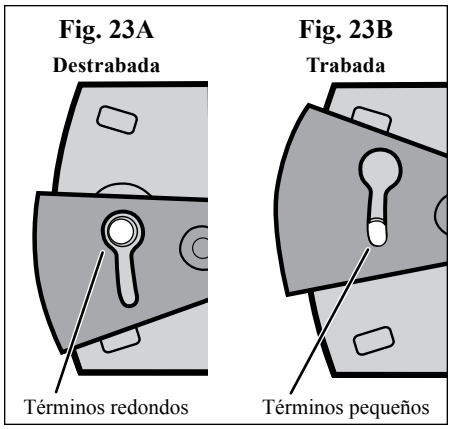


Fig. 22



Practicar el freír sin aceite

Para asegurarse que el pavo se centre sobre el asador y gire completamente cuando posicionarlo en la freidora, se recomienda practicar freírlo sin aceite antes de agregar el aceite a la freidora.

Para ver un vídeo útil en cómo practicar el freír, visítenos a www.GoPresto.com/how/dryrun o escanee este código QR.

1. Asegúrese de que el interruptor del asa con pivote y ambos el botón del motor y el dial de la temperatura del tablero estén apagados (Fig. 26 y 27, página 10).
2. Levante el pavo perforado con las asas con pivote y levantadora. Posicione el asador sobre la freidora con el asa con pivote (tiene el logotipo ProFry™) arriba del tablero. Bájela al área empotrada del tablero hasta que está en lugar (Fig. 28, página 10).

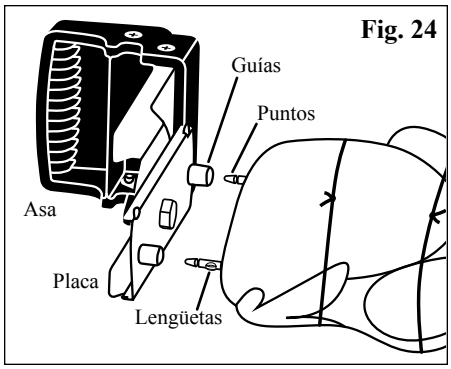


Fig. 24

Luego, baje el asa levantadora hasta que los ganchos para freír se quedan en contacto con el borde del recipiente (Fig. 29). Es muy importante posicionar los ganchos sobre el borde; si no lo hace, el asador no gira por completo.

3. Conecte el cable a la freidora alineando el extremo magnético con las dos clavijas eléctricas que se encuentra en la parte trasera del tablero de control (Fig. 4, página 4). El extremo magnético puede conectarse en cualquier dirección.

4. Conecte el enchufe a un tomacorriente de 120VAC solamente. Cuando la freidora está conectado adecuadamente, la luz indicadora está iluminada. **Siempre asegúrese de que la freidora y el cable estén fuera del alcance de los niños.**

   Importante: Se diseñó el cable magnético para desconectarse de la freidora fácilmente. En consecuencia, si se lo golpea o se lo toca durante funcionamiento, puede desconectarse y la freidora deje de calentar.

   Evite el contacto con el cable cuando la freidora está en funcionamiento. En caso de haber contacto, verifique que el cable siga conectado adecuadamente.

5. Encienda el motor con su botón y deslice el interruptor del asador a la posición encendida. El asador mete en marcha el motor y el pavo empieza girar (Fig. 30, página 11). Déjelo en movimiento durante 1 a 2 giros completos, asegurándose que gire por completo y no entre en contacto con los lados interiores de la freidora.

6. Si el pavo gira por completo, las brochetas están centradas correctamente. Puede freír el pavo.

   Si el pavo no gira por completo, no es centrado correctamente o no ató el pavo correctamente. En cualquier caso, apague el motor con su botón y deslice arriba el interruptor del asador a la posición apagada.

   A veces, debido a la tensión de la cadena del asador, puede ser difícil deslizar el interruptor. Cualquier movimiento del asa levantadora (el asa opuesta el interruptor) reduce esta tensión. Puede deslizarla lado a lado a través del borde del recipiente algunas veces o levantar el asa un poco hacia arriba del borde del recipiente y bájelo en lugar otra vez.

   Importante: Si no desconecte el interruptor del asador, no puede retirar el pavo de la freidora y puede dañar la freidora.

7. Agarrando ambas asas con pivote y levantadora, retire el pavo y el asador de la freidora y póngalo sobre una bandeja con papel de cocina.

8. Si el pavo no ha girado por completo, compruebe que el hilo está apretado y átelo de nuevo si es necesario. Luego mueve las lengüetas del cerrar del asa levantadora a la posición destrabada y tire el asa para retirarlo de las brochetas.

   Retire las brochetas del pavo y insértelas otra vez, prestando atención que se las centran. Monte el asa levantadora, devuelva el conjunto del asa levantadora a la freidora y inténtelo de nuevo.

   Repite este proceso hasta que el pavo gira por completo. Una vez que el pavo gira por completo, puede freír el pavo.

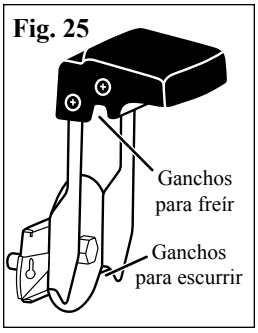


Fig. 25

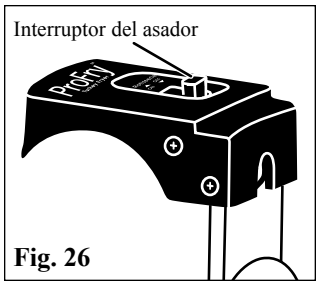


Fig. 26

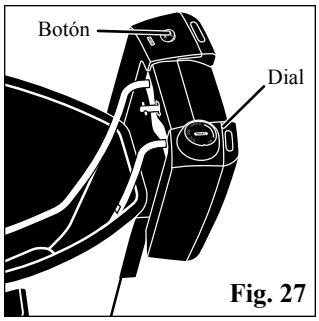


Fig. 27

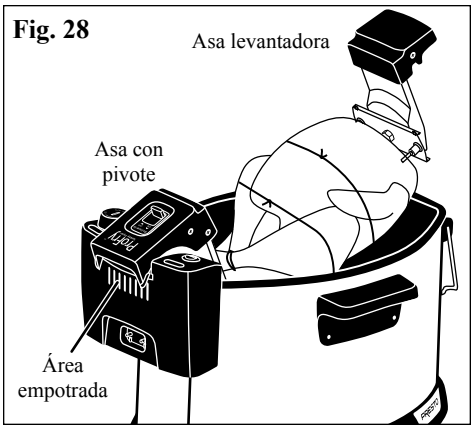


Fig. 28

Cómo freír el pavo

Para ver un vídeo útil en cómo freír el pavo, visítenos a www.GoPresto.com/how/frying o escanee este código QR.

1. Antes de verter el aceite al recipiente removible, asegurándose de que el recipiente y todas las piezas estén totalmente secos.

2. Llene el recipiente con aceite vegetal hasta la línea marcado TURKEY (Fig. 31, página 11), lo cual requiere 4 cuartos de aceite; véase a la página 5 para los tipos de aceite recomendados.

   Aunque la freidora requiere solamente 4 cuartos de aceite para freír un pavo, puede llenar el recipiente hasta la línea del nivel máximo (Fig. 31, página 11).

3. Posicione la tapa en la freidora con los orificios hacia el tablero de control. Véase a información importante más arriba sobre el cable en paso 4 de la sección *Practicar el freír sin aceite*.

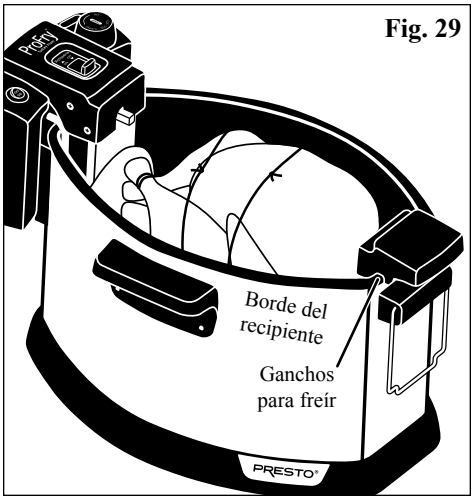


Fig. 29

4. Gire el dial a la temperatura a 375°F. Mientras el aceite se calienta, la luz indicadora se ilumina. Si la luz no se ilumina, es posible que haya calentado por accidente la freidora durante el practicar sin aceite. Tiene que reiniciar la freidora según las instrucciones de la página 4.
5. Cuando el aceite alcanza la temperatura seleccionada, la luz indicadora se apaga; este toma aproximadamente 20 minutos.
6. Después del precalentamiento, retire la tapa. Luego, levante el soporte para escurrir para que se quede contra el borde del recipiente (Fig. 32). Antes de montar el asador a la freidora, asegúrese de que el botón del motor en el tablero está apagado.
7. Levante el pavo perforado con ambas asas, la con pivote y la levantadora. Posicione el asador sobre la freidora precalentada. Baje el asa con pivote, la con el logotipo ProFry™, al área empotrada del tablero (Fig. 28, página 10). Una vez que el asa con pivote se queda seguramente al área empotrada, baje con cuidado el asa levantadora para que los ganchos para escurrir se queden contra el soporte para escurrir (Fig. 33).

   Si lo prefiere, puede poner la tapa sobre el pavo antes de bajarlo al aceite para reducir las salpicaduras iniciales. Con los orificios de la tapa hacia el interruptor, posicione la tapa para que se quede sobre ambas asas (Fig. 34).
8. Cuando está listo para freír, levante el asa levantadora un poco y devuelva el soporte para escurrir a su posición original. Despaciosamente, baje el pavo al aceite hasta que los ganchos para freír del asa levantadora se queden sobre el borde del recipiente (Fig. 29, página 10). Es importante que los ganchos se queden sobre el borde; si no lo son, el asador no gire por completo.
9. Encienda el motor con su botón y deslice el interruptor del asador a la posición encendida (Fig. 30). El asador mete en marcha el motor y el pavo empieza girar.

   ¡AVISO! Para reducir el riesgo de lesiones corporales graves o daños materiales, tenga sumo cuidado cuando fríe en aceite caliente.
10. Si ha usado la tapa al bajar el pavo al aceite, retírela después de 1 o 2 minutos. Nunca fríe el pavo con la tapa en su lugar.
11. Empiece a medir el tiempo. Debe de freír el pavo durante 4 minutes a cada libra de pavo (basada en el peso dado en la etiqueta). Por ejemplo, si el pavo congelado, como comprado, pesa 14 libras, el tiempo de freír toma 56 minutos.

    Unas veces durante el tiempo de freír, compruebe que el pavo gire apropiadamente. Es normal que el asador cambie de direcciones de vez en cuando.
12. Cuando se haya terminado el tiempo de freír, deje el asador en movimiento hasta que la pechuga del pavo está hacia arriba; luego, apague el motor con su botón.

    Introduce un termómetro para carnes a la parte más gruesa de la pechuga, sin tocar el hueso. Ha cocinado el pavo al punto seguro de comer si la temperatura interior mide 165°F. Si prefiere, puede cocinarlo a una temperatura más alta.

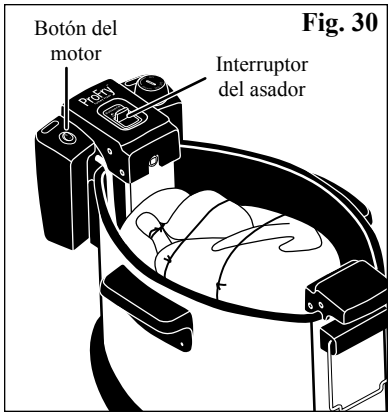


Fig. 30

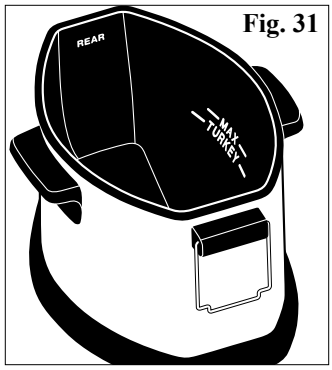


Fig. 31

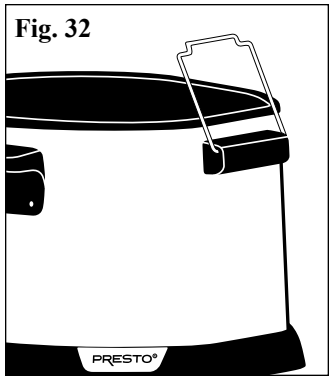


Fig. 32

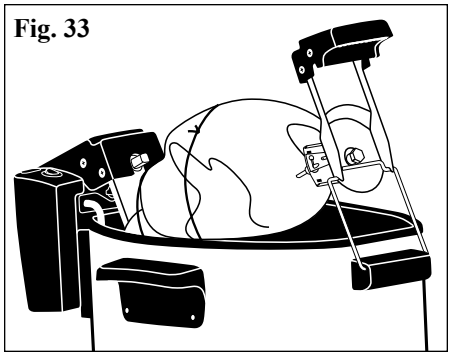


Fig. 33

Cómo retirar el asador de la freidora

1. Una vez que la temperatura interior del pavo mide 165°F o más alta, apague el motor con su botón.
2. Gire el dial de la temperatura a la posición apagada. Retire el enchufe del tomacorriente y el extremo magnético de la freidora.
3. Deslice arriba el interruptor del asador a la posición apagada. A veces, debido a la tensión de la cadena del asador, puede ser difícil deslizar el interruptor. Puede deslizarla lado a lado a través del borde del recipiente algunas veces o levantar el asa un poco hacia arriba del borde del recipiente y bájelo en lugar otra vez.

   Importante: Si no desconecte el interruptor, no puede retirar el pavo de la freidora y puede dañar la freidora.
4. Levante el asa levantadora con un mano y, con el otro, levante el soporte para escurrir para que se quede sobre el borde del recipiente. Baje con cuidado el asa levantadora para que los ganchos para escurrir se queden contra el soporte para escurrir (Fig. 33).

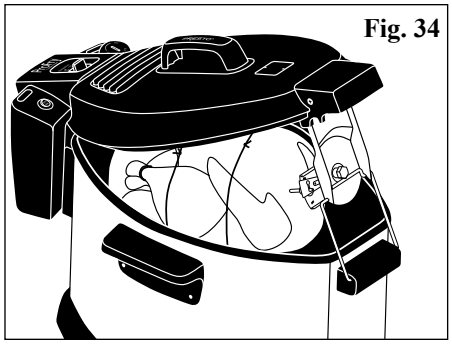


Fig. 34

Este es la posición para escurrir. Mantiene el pavo así aproximadamente 1 a 2 minutos para que el aceite caliente escurra de la cavidad del pavo. Mientras el aceite escurre, cubre una bandeja para servir o hornear grande y limpia con papel de cocina.

5. Agarrando ambas asas (con pivote y la levantadora), levante con cuidado el pavo fuera de la freidora y posiciónelo sobre la bandeja con papel de cocina.
6. Deje el pavo en descanso aproximadamente 15 minutos antes de retirarlo del asador.
7. Con almohadillas o papel de cocina, mueve las lengüetas del cerrar del asa levantadora a la posición destrabada (Fig. 22, página 9) y retire el asa de las brochetas.
8. Manteniendo firme el pavo con un tenedor trinchante a través de la pechuga o con papel de cocina doblado en mitad, retire las brochetas del pavo.
9. Retire el hilo antes de trinchar el pavo. Sirva y disfrute.
10. Deje que la freidora se enfrían por completo antes de retirar el tablero y de limpiar la freidora.

Cómo usar la freidora con la cesta

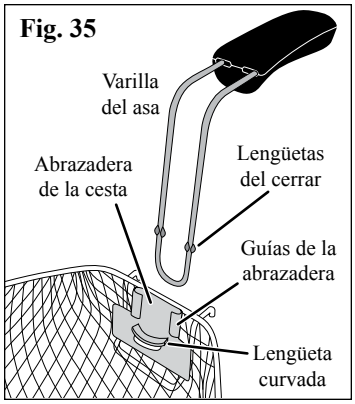
1. Llene el recipiente con aceite vegetal hasta la línea del nivel máximo (Fig. 31, página 11), lo cual requiere 5¼ cuartos de aceite. La cantidad de aceite siempre tiene que estar entre la línea marcado TURKEY y la del nivel máximo. **Nunca lo llene más que el nivel máximo.**
2. Conecte el cable a la freidora y luego el enchufe a un tomacorriente de 120VAC solamente. **Siempre asegúrese de que la freidora y el cable estén fuera del alcance de los niños.**
3. Posicione la tapa en la freidora con los orificios hacia el tablero de control.
4. Gire el dial a la temperatura preferida; véase la tabla de la página 13. Para la mayoría de los alimentos, la temperatura recomendada es 375°F. Mientras el aceite se calienta, la luz indicadora se ilumina.
5. Cuando el aceite alcanza la temperatura seleccionada, la luz indicadora se apaga; esta toma aproximadamente 20 minutos.
6. Mientras el aceite se calienta, monte el asa a la cesta y prepare los alimentos para el freír.

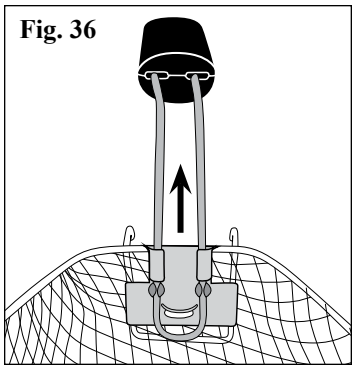
Cómo montar el asa a la cesta para freír y cocinar al vapor

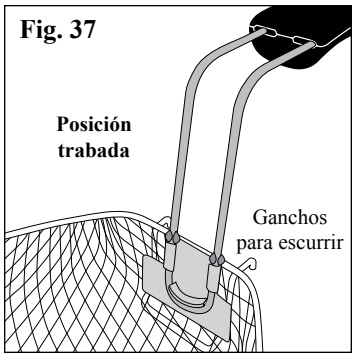
Para ver un vídeo útil en cómo montar el asa a la cesta, visítenos a www.GoPresto.com/how/basket o escanee este código QR.

1. Familiarícese con las piezas de la cesta y el asa (Fig. 35). Posicione el asa enfrente de la abrazadera de la cesta. Encaje una de las varillas del asa en uno de las guías de la abrazadera para que las lengüetas del cerrar estén debajo de las guías (Fig. 36).
2. Oprima juntas las varillas y encaje la otra varilla en la guía opuesta. Manteniendo las varillas oprimas, jale el asa arriba para que las lengüetas del cerrar estén arriba de la guías y el fondo curvado de la varilla esté contra y debajo de la lengüeta curvada. Deje de oprimir el asa. Esta es la posición trabada (Fig. 37).

   Importante: Para asegurarse de que el asa no se desprenda accidentalmente de la cesta durante funcionamiento, siempre verifique que las varillas del asa se encajen seguramente en las guías y el asa esté trabada (Fig. 37).







Cómo freír con la cesta

1. Ponga la cesta sobre la encimera y llénela hasta ⅔ de su capacidad. Si preparar las papas en tiras caseras, llénela solamente hasta ½ de su capacidad. Antes de freír, quite la humedad de los alimentos con el papel de cocina ya que puede resultar en espuma y salpicaduras.
2. Después del precalentamiento, retire la tapa.
3. Posicione la cesta llenada al borde del recipiente usando los ganchos para escurrir. Si no fríe papas crudas u otros alimentos con contenido alto de humedad, posicione la tapa sobre la cesta con los orificios de la tapa fuera del asa. Baje lentamente la cesta al aceite precalentado hasta que las varillas del asa se quedan sobre el borde del recipiente.

   Si fríe papas crudas u otros alimentos con contenido alto de humedad, nunca use la tapa. Para obtener los alimentos más crocantes, no use la tapa. **¡AVISO!** Para reducir el riesgo de lesiones corporales o daños materiales, tenga sumo cuidado cuando fríe en aceite caliente.

4. Empiece a medir el tiempo. Consulte los tiempos recomendados a continuación. **¡AVISO!** Es normal que salga vapor de los orificios de ventilación de la tapa mientras fríe. Para evitar quemarse con este vapor, manténgase alejado de los orificios.
5. Cuando se haya terminado el tiempo de freír, compruebe que los alimentos se hayan dorado. Luego levante la cesta y engánchela al borde del recipiente para que el aceite se escurra de los alimentos.
6. Con cuidado, levante la cesta de la freidora y vierta los alimentos sobre el papel de cocina. Condimente al gusto.
7. Si fríe más tandas, repita pasos 1 a 6. Si la luz se enciende, deje que el aceite se recaliente hasta que la luz se apague.
8. Al fin de freír, gire el dial de la temperatura a la posición apagada. Desconecte el enchufe del tomacorriente y luego el extremo magnético de la freidora. Deje que el aceite y la freidora se enfrían por completo antes de retirar el tablero y de la limpieza.

Consejos útiles para freír con la cesta

- Fría los alimentos con el mismo tamaño y espesor ya que fríen más uniformemente y al mismo tiempo.
- No llene la cesta más que ⅔ de su capacidad para la mayoría de alimentos. Para preparar las papas en tiras caseras, no llene la cesta más que ½ de su capacidad. Si fría demasiados alimentos al mismo tiempo, no quedan crocantes.
- Los alimentos rebozados pueden pegarse a la cesta; por eso, es más fácil freírlos sin la cesta. Si prefiere usar la cesta, bájela al aceite antes de poner los alimentos rebozados adentro. Puede freír los alimentos empanados con o sin la cesta. Cuando fríe sin la cesta, debe de usar un cucharón o pinzas resistentes al calor con manga larga para introducir o retirar los alimentos.
- Use solamente utensilios resistentes al calor en la freidora. El aceite caliente daña la mayoría de utensilios de plástico o de goma. No deje los utensilios de metal dentro de la freidora porque se caldean y puede resultar en lesiones corporales.

Tabla para freír

Nunca use la tapa cuando fríe las papas en tiras u otros alimentos con contenido alto de humedad.

Para obtener alimentos más crocantes, fríelos sin la tapa. Los tiempos a continuación son aproximados y basados en la cantidad máxima de alimentos recomendados.

No llene la cesta más que ⅔ de su capacidad para la mayoría de alimentos. Cuando fríe las papas en tiras, no la llene más que ½ de su capacidad.

Tipo de alimento	*Cantidad*	*Temperatura*	*Tiempo aproximado*
Anillos de cebolla, congelados, rebozados* o empanados	1 libra	375°F	4 a 5 minutos
Anillos de cebolla, frescos, rebozados* o empanados	12 a 16 pedazos	375°F	1½ a 2½ minutos
Camarones, congelados, rebozados* o empanados	1½ libras	375°F	5 a 7 minutos
Camarones, no cocinados, rebozados* o empanados	1 libra	375°F	3 a 5 minutos
Filetes de pescado, congelados, rebozados* o empanados	1½ libras	375°F	7 a 8 minutos
Filetes de pescado, no cocinados, rebozados* o empanados	6 a 7 pedazos	375°F	3 a 4 minutos
Panecillos de huevo, congelados	6 a 8	350°F	8 a 10 minutos
Panecillos de huevo, frescos	6 a 8	375°F	3 a 5 minutos
Papas en tiras, caseras y crudas	1 libra	Véase a la receta de la página 14.	
Papas en tiras, congeladas	2½ libras	375°F	20 a 22 minutos
Papas en tiras muy finas, congeladas	2 libras	375°F	12 a 14 minutos
Pavo, pechuga con hueso**	hasta 5 libras†	375°F	7 a 8 minutos cada libra
Pollo, trozos preparados, congelados	1½ libras	375°F	3 a 5 minutos
Pollo, pedazos crudos, empanados	6 a 8 pedazos	375°F	12 a 18 minutos
Pollo, tiras crudas, empanadas	1 libra	375°F	2 a 3 minutos
Pollo entero***	hasta 3½ libras	375°F	6 a 7 minutos cada libra
Queso, trozos congelados	1 libra	375°F	2 a 3 minutos
Rosquillas (fríe sin la cesta)	10 a 12	375°F	2 a 3 minutos
Verduras, no cocinadas, rebozadas* o empanadas	1 libra	375°F	1 a 3 minutos

* Los alimentos rebozados se pegan a la cesta. Se recomienda ponerlos directamente al aceite usando un cucharón o pinzas con manga larga.

** Posicione la pechuga de pavo sobre su lado en la cesta y gírelo a la mitad del tiempo de freír.

*** Ponga el pollo entero en la cesta con la pechuga hacia arriba y las piernas hacia el asa. Para protegerse de quemaduras después de freír, escurra la cavidad del pollo. Para hacerlo, levante la cesta a la posición de escurrir. Con los ganchos para escurrir sobre el borde del recipiente, empuje hacia abajo el asa de la cesta para inclinar el frente de la cesta hacia arriba. Como así, el aceite puede escurrir de la cavidad (Fig. 5, página 4).

† Peso congelado dado en la etiqueta

Papas en tiras caseras (método de doble fritura)

Pela, si prefiere, 4 papas medianas y córtelas en tiras de ¼ a ½ pulgada de espesor. Póngalas en un tazón grande y cúbralas con agua corriente caliente. Déjelas en remojo durante 15 minutos o hasta el tiempo para freír. Enjuáguelas, escúrralas y séquelas suavemente con papel de cocina.

Dado que las papas crudas tienen un contenido alto de humedad, tenga sumo cuidado cuando las introduce al aceite caliente. Séquelas por completo antes de freírlas. Llene la cesta a ½ en vez de ⅔ de su capacidad. Lentamente introduzca la cesta al aceite. No use la tapa. Fría a una temperatura de 350°F durante 3 a 4 minutos hasta que las tiras se queden cocinadas pero no doradas.

Escúrralas; déjelas de enfriarse a lo menos durante 10 minutos, pero no más que 2 horas. Justo antes de servir, fría las tiras a una temperatura de 375°F durante 10 a 12 minutos, o hasta que queden bien doradas.

Cobertura crocante

½	taza de leche
1	huevo, batido
	Harina común
	Sal y pimienta

Bata juntos la leche y el huevo en un tazón poco profundo. Combine la harina, la sal y la pimienta en otro tazón poco profundo. Meta los alimentos en la mezcla de leche y huevo; luego rebócelos con la harina salpimentada. Fríalos según la tabla de la página 13.

Pescado cubierto con nueces

½	taza de migas de pan Panko
½	taza de nueces
½	taza de harina común
½	cucharadita de sal
1	huevo
2	cucharadas de leche
1	libra de filetes de pescado, fresco o congelado (descongelado)

Combine las migas de pan con los nueves en una licuadora o un robot de cocina; procéselos a alta velocidad hasta que se hace muy finas. Ponga la mezcla de migas en un tazón poco profundo y déjelo a un lado. Combine la harina con la sal un otro tazón poco profundo; déjelo a un lado. Bata juntos el huevo y la leche en un tazón poco profundo; déjelo a un lado.

Meta los filetes de pescado primero en la mezcla de harina, luego en la mezcla de huevo y por fin en la mezcla de migas. Ponga los filetes en la cesta y fríalos durante 2 a 3 minutos, o hasta que queden bien dorados.
4 porciones de 4 onzas

Buñuelos de manzana

1	taza de harina común
2	cucharadas de azúcar
1½	cucharaditas de polvo para hornear
¼	cucharadita de sal
⅔	taza de leche, menos 1 cucharada
1	cucharada de coñac
1	yema de huevo
1	cucharada de mantequilla, derretida
4	cucharadas de azúcar
½	cucharada de canela molida
4 a 5	manzanas peladas, sin el centro, en rebanadas de ¼ pulgada de espesor
2	cucharaditas de nuez moscada
2	claras de huevo

Combine la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal en un tazón mediano. Bata juntos la leche, el coñac, la yema de huevo y la mantequilla derretida en otro tazón. Gradualmente agregue los ingredientes mojados a los secos y revuelva hasta que estén suaves. Deje a un lado.

Combine la canela con el azúcar. Espolvoree ambos lados de las rebanadas de manzana con esta mezcla, guardando el sobrante para decorar los buñuelos fritos. Espolvoree las rebanadas ligeramente con la nuez moscada. En un tazón limpio, bata las claras de huevo hasta que queden firmes pero no secas. Incorpórelas a la masa guardaba.

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

Cómo hervir y cocinar al vapor

1. Monte la freidora como instruido de la página 7. **Nota:** Para evitar que los gabinetes se dañen con el vapor cuando hierve y cocina al vapor, posicione la freidora de manera tal que no esté directamente debajo de los gabinetes.
2. Para hervir, llena el recipiente con agua hasta la línea del nivel máximo (Fig. 31, página 11). Toma aproximadamente 5¼ cuartos de agua para hervir. Nunca llene el recipiente más que el máximo.

   Para cocinar al vapor, llena el recipiente con agua hasta la línea marcado con TURKEY (Fig. 31, página 11). Toma aproximadamente 4 cuartos de agua para cocinar al vapor. Nunca use menos que el mínimo.

3. Conecte el cable a la freidora alineando el extremo magnético con las dos clavijas eléctricas que se encuentra en la parte trasera del tablero de control (Fig. 4, página 4). El extremo magnético puede conectarse en cualquier dirección.

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

4. Conecte el enchufe a un tomacorriente de 120VAC solamente. Siempre asegúrese de que la freidora y el cable estén fuera del alcance de los niños.
5. Gire el dial de la temperatura un poco más allá que STEAM.
6. Mientras el agua se calienta, prepare los alimentos. También, corte un pedazo de papel de aluminio que cabe sobre el recipiente para usar como una tapa en vez de la que viene con la freidora.
7. Monte el asa de la cesta para cocinar como instruido de la página 12. **Importante:** Para asegurarse de que el asa no se desprenda accidentalmente de la cesta durante funcionamiento, siempre verifique que las varillas del asa se encajen seguramente en las guías y el asa esté trabada (Fig. 37, página 12).
8. Ponga la cesta sobre la encimera y llénela hasta ¾ de su capacidad con alimentos. Nunca la llene con más que 3 libras.
9. Cuando el agua empieza a hervir (toma aproximadamente 13 a 16 minutos), enganche la cesta llenada al recipiente usando los ganchos para escurrir.

   Para hervir, introduzca la cesta llenada lentamente al agua hasta que asa de la cesta queda sobre el borde del recipiente.

   Para cocinar al vapor, deje la cesta enganchada al recipiente. Con cuidado, envuelva el papel de aluminio alrededor del borde del recipiente, dejando una abertura pequeña alrededor de las varillas del asa y la resistencia.

10. Empiece a medir el tiempo. Refiérase a la tabla a continuación para los tiempos de cocción. **¡AVISO!** Es normal que salga vapor del área alrededor de las varillas y la resistencia al hervir y cocinar al vapor. Para evitar quemarse con este vapor, manténgase alejado de estos áreas.
11. Cuando se haya terminado el tiempo de cocción, retire con cuidado el papel de aluminio con unas pinzas. Luego, retire la cesta de la freidora si ha cocinado al vapor los alimentos. Si ha hervido los alimentos, levante la cesta y engánchelo sobre el borde del recipiente para que escurran el agua.
12. Vierta los alimentos en tazones para servir. Condiméntelos al gusto. Cuando ha terminado de usar la freidora, desconecte el enchufe del tomacorriente y luego de la freidora. Déjela de enfriarse por completo antes de retirar el tablero y de limpiarla.

Tabla de hervir y cocinar al vapor

Tipo de alimento	*Tiempo aproximado*	*Tipo de alimento*	*Tiempo aproximado*
Verduras		**Verduras continuadas**	
Batatas, rebanadas de 1 pulgada	17 a 19 minutos	Repollitos de Bruselas,* 1 a 1½ pulgadas de diámetro	9 a 11 minutos
Brócoli,* tallos o cabezuelas	5 a 7 minutos	Repollo, trozos de 2 pulgadas	15 a 20 minutos
Coliflor,* cabeza entera	18 a 20 minutos	Zanahorias, enteras	18 a 22 minutos
Coliflor,* cabezuelas	7 a 9 minutos	Zanahorias, rebanadas de ¼ pulgada	6 a 7 minutos
Espárrago,* tallos finos	3 a 4 minutos	Zanahorias, en trozos pequeños	11 a 14 minutos
Espárrago,* tallos gruesos	4 a 5 minutos		
Habichuelas,* enteras o en trozos de 1 pulgada	7 a 8 minutos	**Frutas del mar**	
Maíz, en mazorca	10 a 15 minutos	Camarones, congelados	5 a 7 minutos
Nabos,* cubos de ½ pulgada	15 a 20 minutos	Camarones, frescos	4 a 5 minutos
Nabos suecos,* rebanadas de 1½ pulgadas	15 a 20 minutos	Patas de cangrejo, congeladas	7 a 9 minutos
Papas blancas medianas, en cuartos	13 to 15 minutos	Patas de cangrejo, frescas	5 a 7 minutos
Papas blancas pequeñas, enteras (1 a 2 onzas)	13 a 15 minutos		

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

Pasta

Cuando hierve las pastas, recuerde lo siguiente:

- Nunca prepare más que 1 libra de pasta a la vez. Aunque la cesta puede acomodar más, una vez que la pasta hidrata, será demasiado pesada para la cesta.
- Use solamente las pastas grandes, tales como mostaccioli, penne, rigatoni o tortellini, que quedan en la cesta. Debe de evitar el uso de las pastas estrechas, tales como fettuccini, linguine o espagueti, y las pequeñas, tales como macarrones, ya que se pueden caer entre o se quedan atrapadas en las aberturas de la cesta.

- Vierta las pastas a la cesta cuando ella está sobre la encimera para que los trozos pequeños de pasta no caigan a través de las aberturas al agua hirviendo y entren en contacto con la resistencia.
- Hierve las pastas según las instrucciones del paquete.

Huevos duros

Los huevos son cocinados suficientemente y fácil de pelar cuando se los cocinan a vapor como así:

- Llene el recipiente con agua hasta la línea marcado con TURKEY. Posicione los huevos en capa sola en la cesta; hasta 20 huevos grandes se caben a la vez. Cuando el agua empieza a hervir, enganche la cesta llenada al borde del recipiente usando los ganchos para escurrir. Con cuidado, envuelva el papel de aluminio alrededor del borde del recipiente, dejando una abertura pequeña alrededor de las varillas del asa y la resistencia.
- Cocine a vapor durante 13 minutos. Cuando los huevos están casi cocinados, llena un tazón grande con hielo y agua fría; el tazón debe de acomodar la cesta entera. Cuando los huevos están listos, desenganche la cesta del borde y ponga la cesta entera en el agua con el hielo. Déjelos en el agua con hielo durante 15 minutos y retírelos para comer o guardar en el refrigerador.

Cómo cuidar y limpiar

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

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

2. Cuando está lista de escurrir el aceite o vaciar el agua, con cuidado, levante el recipiente removible de la base.

   ¡AVISO! Para evitar derrames, daños materiales y quemaduras, nunca ponga el recipiente sobre una encimera ya que el fondo del recipiente no es plano y no quede nivel. Inmediatamente, vierta el agua o tire o escurra el aceite. Refiérase a la sección “Cómo manejar el aceite después de freír” a continuación.

3. Lave el recipiente removible, la tapa y el conjunto del asador en el lavavajillas o en agua caliente y jabonosa.

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

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

   Si prefiere, puede retirar el asa de la cesta para la limpieza. Oprima juntas las varillas del asa y empuje el asa hacía el fondo de la cesta hasta que las lengüetas del cerrar de las varillas están bajo las guías del abrazadera. Retire cada varilla de su guía.

6. Antes de montar la freidora de nuevo, asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas. Refiérase a la información de seguridad “El aceite y el agua no se mezclan” de la página 4.
7. Siempre inspeccione el extremo magnético del cable antes de cada uso para asegurarse de que no haya elementos metálicos adheridos al imán.
8. Revise con frecuencia los tornillos del asa de la cesta para asegurarse de que sean ajustados. Si es necesario, ajústelos con un destornillador de estrella. ***ATENCIÓN:*** Si sigue ajustando los tornillos una vez que están en lugar, puede dañarlos.

Manejando el aceite después de freír

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

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

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

Servicios al consumidor

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

- Llame al 1-800-877-0441 los días hábiles de 8:00 a 16:00 CST
- Envíe un correo electrónico a través de nuestro sitio de la red www.GoPresto.com/contact
- Escriba a National Presto Industries, Inc., Servicios al consumidor, 3925 North Hastings Way, Eau Claire, WI 54703-3703

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

Modelo _____

Serie _____

Fecha de compra _____

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

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

Canton Sales and Storage Company, Servicios de fábrica, 555 Matthews Drive, Canton, MS 39046-3251

Garantía limitada Presto® (válido solo en los Estados Unidos)

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

Para obtener servicio durante el plazo de garantía, llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441. Si no es posible resolver el problema por teléfono, se le informe enviar el electrodoméstico Presto® a los Servicios de fábrica de Presto para inspección; los gastos de enviar son la responsabilidad del consumidor. Por favor, cuando envíe su electrodoméstico, incluya su nombre, su dirección, su número de teléfono y la fecha en que se lo adquirió, tan como una descripción del problema que tiene con su electrodoméstico.

Deseamos que usted obtenga el máximo placer al usar este electrodoméstico Presto® y le solicitamos que lea y siga las instrucciones adjuntas. Si no sigue las instrucciones, cualquier daño causado por piezas de repuesto inadecuadas, mal trato, mal uso, desarme, cambios o descuido anula esta garantía. Esta garantía le da derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos, los cuales varían de un estado a otro. Esta es una garantía personal de Presto y se expide en lugar de toda otra garantía expresa.

National Presto Industries, Inc., Eau Claire, WI 54703-3703

©2017 National Presto Industries, Inc.
Impreso en China Formulario S1109-050C