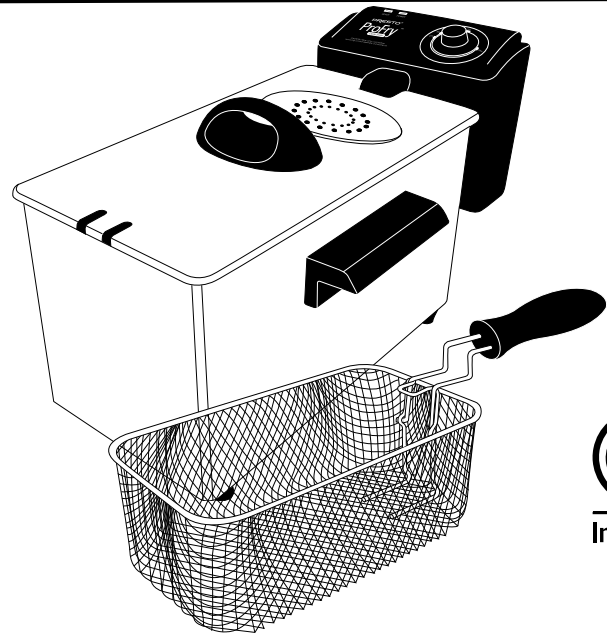


PRESTO®

Freidora de inmersión *ProFry™* de acero inoxidable


- Freidora de estilo profesional en tamaño conveniente a casa.
- Elemento de inmersión de 1800 vatios calienta rápidamente.
- Capacidad grande de 9 tazas de alimentos.
- Elemento de inmersión y olla esmaltada extraíbles para limpieza fácil.



Visítenos en la Web en www.GoPresto.com

INSTRUCCIONES

©2013 National Presto Industries, Inc.

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de lesiones corporales o daños materiales cuando se usan electrodomésticos, se deben seguir medidas de seguridad básicas, como las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas.
3. Asegúrese de que el asa esté ensamblada a la cesta adecuadamente y trabada en lugar. Lea atentamente las instrucciones de ensamblaje en la página 3.
4. Para protegerse contra un choque eléctrico o quemaduras, no sumerja la unidad de control, el cable ni el enchufe en agua u otro líquido.
5. Es necesaria una supervisión atenta cuando algún electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos.
6. Las partes del alcance fácil pueden hacerse caliente; manténgalas fuera del alcance de bebés y niños.
7. No permita que los niños manipulen ni se introduzcan cables o enchufes en la boca.
8. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizada por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos en lo referente a la utilización del electrodoméstico por una persona que sea responsable de su seguridad.
9. Siempre inserte el conjunto de control en la olla extraíble antes de enchufar la unidad en el tomacorriente. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de retirar el conjunto de control.
10. 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.
11. Desenchufe la unidad cuando no la use y antes de limpiarla. Deje enfriar antes de colocar o retirar las piezas, y antes de limpiar el electrodoméstico.
12. No opere ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que funcione mal o que haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico al Departamento de Servicio de Fábrica de Presto para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.

13. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
14. No utilice ollas extraíbles que estén rajadas o cestas con asas sueltas o flojas.
15. No use al aire libre.
16. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
17. No coloque en, o cerca de, quemadores eléctricos o de gas, ni en hornos calientes.
18. Se recomienda no mover esta freidora cuando contiene aceite u otro líquido caliente. Si debe moverlo cuando contiene aceite caliente u otro líquido caliente, hágalo con sumo cuidado.
19. Este electrodoméstico no está diseñado para ser usado mediante un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.
20. No dé al electrodoméstico otro uso que no sea el indicado.
21. Este producto es solo para uso doméstico.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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 choque eléctrico, este enchufe está diseñado para que encaje sólo 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.

Se proporciona un cable corto de suministro de energía para reducir el riesgo de enredo o tropiezo que un cable más largo podría implicar. **NO USE CON CABLE ALARGADOR.**

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

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

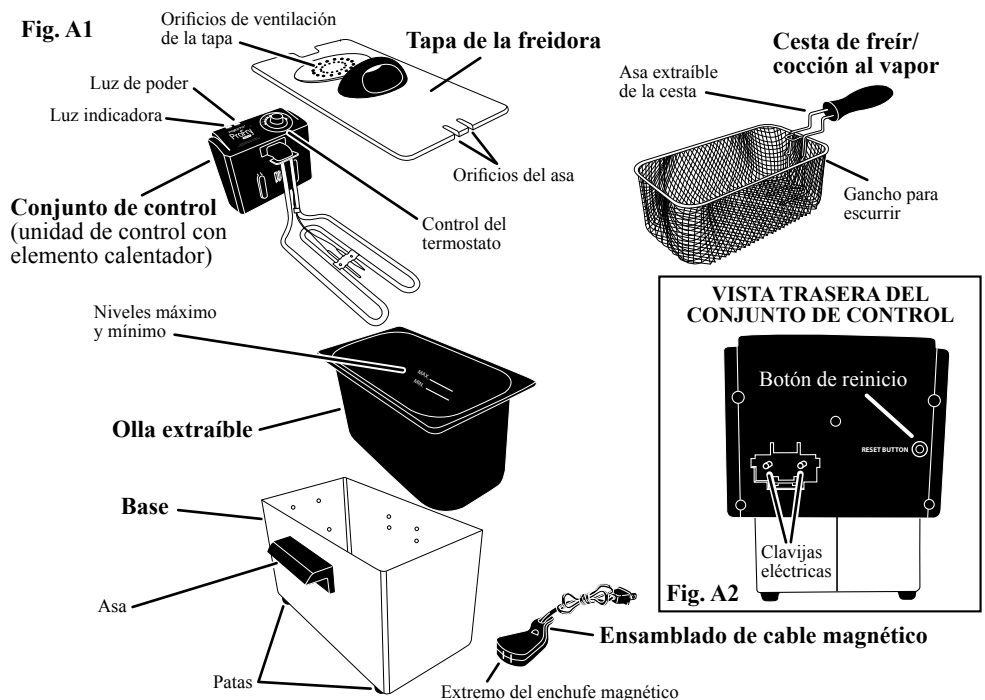
Antes del Primer Uso

Familiarícese con las piezas que componen la freidora (Fig. A1) y lea las instrucciones atentamente.

Retire todo los materiales de embalar y desarme la unidad para limpiarla. Retire de la unidad la cesta para fritura y cocción al vapor. Extraiga el ensamblado del cable de la cesta y déjelo a un lado. Luego retire de la unidad el conjunto de control. Limpie el conjunto de control (unidad de control con elemento calentador) con un paño húmedo. **Nunca sumerja en agua el conjunto de control, el cable ni el enchufe.** Levante la olla extraíble para sacarla de la base y lave la olla, la cesta y la tapa de la freidora en el lavaplatos o en agua tibia y espumosa. Enjuague y seque bien.

Botón de Reinicio

La freidora está equipada con un sensor que automáticamente apaga la unidad en caso de sobrecalentamiento. El sobrecalentamiento se puede producir si la unidad se calienta con poca o ninguna cantidad de aceite o agua. También puede producirse si se utiliza grasa sólida o aceite viejo que se ha espesado. En caso de que la unidad se apague, desenchúfela y déjela enfriar. Corrija la causa del sobrecalentamiento. Luego, con la punta de un destornillador de cabeza Phillips nº 2, presione el botón rojo de reinicio (RESET) que se encuentra en la parte trasera de la unidad de control (Fig. A2). La unidad no funcionará hasta que se haya reiniciado.



Pautas Importantes de la Freidora

- ◆ **Utilice la freidora únicamente sobre una superficie limpia, seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos del borde de la encimera.**
- ◆ El aceite caliente puede provocar quemaduras graves y dolorosas. Es necesaria una supervisión atenta cuando cualquier electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos.
- ◆ Para evitar el riesgo de electrocución o quemaduras eléctricas graves, no permita que los niños manipulen la unidad ni que se introduzcan enchufes ni cables eléctricos en la boca.
- ◆ Para evitar riesgos de electrocución o quemaduras eléctricas, no deje que la unidad de control, el cable ni el enchufe entren en contacto con el agua u otro líquido.
- ◆ Nunca utilice la freidora sin la olla extraíble.
- ◆ **PRECAUCIÓN: EL AGUA Y EL ACEITE NO SE MEZCLAN.** La combinación puede resultar peligrosa. Cuando el aceite está caliente, cualquier gotita de agua en el aceite 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 causar quemaduras graves!**

En consecuencia, asegúrese de que la olla y todas las piezas estén TOTALMENTE secas antes de verter aceite en la olla extraíble. Antes de colocar alimentos en la freidora, siempre extraiga los cristales de hielo y los restos de humedad de los alimentos, secando suavemente con un paño.

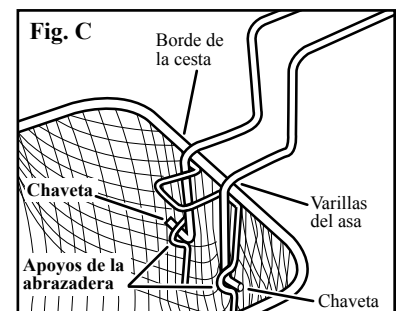
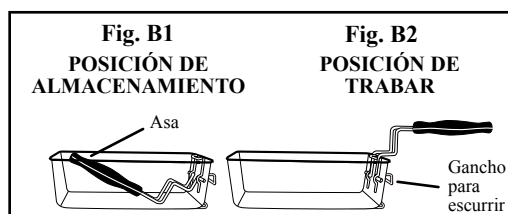
- ◆ Nunca utilice la freidora sin o con poca cantidad de aceite. Si no llena la freidora con aceite hasta el nivel de llenado mínimo (MIN), se producirá sobrecalentamiento y se la dañará. Tampoco se exceda el nivel de llenado máximo (MAX). Si se usa más que la cantidad máxima, es posible que el aceite hierva por encima de la parte superior de la freidora. Los niveles de llenado mínimo (MIN) y máximo (MAX) se encuentran estampados dentro de la olla extraíble (Fig. A1, página 2). La cantidad máxima de aceite de esta freidora es 3,5 litros (118 onzas) y la mínima es 3 litros (100 onzas).
- ◆ Para freír, utilice aceite vegetal, como aceite de colza, maíz, cacahuete, o soja. No se recomienda freír alimentos utilizando aceite de oliva debido a que tiene baja temperatura de ahumado.
- ◆ **No utilice grasa sólida (grasa de aceites vegetales, mantequilla, margarina, manteca de cerdo).** La grasa sólida no se derrite uniformemente; puede resultar en sobrecalentamiento y el accionamiento del botón de reinicio. Además, la grasa sólida se solidifica una vez que se ha enfriado, lo cual dificulta el retiro o la inserción del conjunto de control.
- ◆ No utilice la tapa cuando fría papas crudas 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 quedar atrapado dentro de las burbujas. Si no se escurren adecuadamente, las burbujas pueden reventarse y provocar quemaduras. Por lo tanto, después de freír las tortillas, elévelas cuidadosamente fuera del aceite de cocina y deje que escurran durante 30 segundos aproximadamente.
- ◆ Tenga sumo cuidado cuando fría masas, tales como beignets, rosquillas, bollitos rellenos, panecillos de harina de maíz y buñuelos. En estos alimentos se pueden formar burbujas de aire durante la cocción, las cuales pueden reventarse y provocar quemaduras. Para dar vuelta los alimentos mientras los frie y cuando los retire del aceite, utilice una espumadera o pinzas de cocina en vez de un tenedor.
- ◆ Cuando la unidad no esté en uso, extraiga siempre el enchufe del tomacorriente y luego, de la freidora.
- ◆ Siempre deje que la freidora se enfríe completamente antes de quitar las piezas, extraer el aceite y limpiarla.

Ensamblaje/Almacenamiento del Asa de la Cesta

La freidora se envía con la asa de la cesta en posición de almacenamiento (Fig. B1). Cuando esté listo para utilizar la cesta, simplemente levante el asa de la cesta, y mientras sostiene el frente de la cesta, gira el asa y retírese firmemente a la posición de trabar (Fig. B2).

Precaución: Para asegurarse de que el asa no se desprendan accidentalmente de la cesta durante el uso, siempre verifique que ambas chavetas estén en los apoyos de la abrazadera y las varillas del asa queda en el borde de la cesta (Fig. C).

Para almacenarla, coloque la cesta en la encimera y, mientras sostiene el frente de la cesta, empuje el asa adelante y dóblela dentro de la cesta.



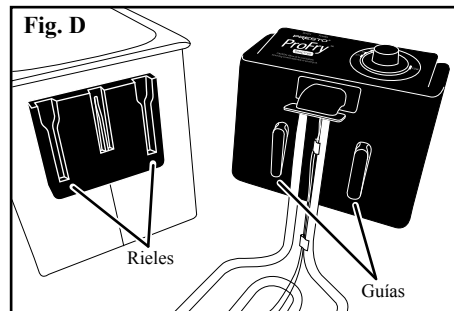
Cómo Usar para Freír

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

1. **Coloque la freidora sobre una superficie limpia, seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos del borde de la encimera.** Siempre utilice las asas de la base cuando levante o mueva el electrodoméstico. Nunca levante o mueva el electrodoméstico utilizando el conjunto de control.

2. Coloque la olla extraíble en la base.

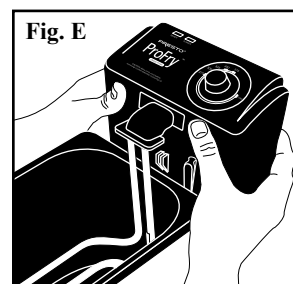
3. Conecte el conjunto de control a la base alineando las dos guías de la parte delantera de la unidad de control con los dos rieles de la parte trasera de la base (Fig. D). Deslice hacia abajo todo lo posible el conjunto de control (Fig. E) asegurándose de que ambas guías estén en los rieles. **Nota: El electrodoméstico funcionará únicamente cuando ambas guías estén colocadas adecuadamente en los rieles.**



4. Llene la olla extraíble con aceite de cocina hasta la marca de llenado MAX, que se encuentra en el interior de la olla extraíble (Fig. A1, página 2). La freidora necesitará aproximadamente 3,5 litros (118 onzas) de aceite de cocina. La cantidad de aceite debe estar siempre entre las marcas de llenado MIN y MAX, que se encuentran en el interior de la olla extraíble (Fig. A1). Nunca exceda la marca de llenado MAX.

5. Coloque la tapa en la freidora.

6. Conecte el cable a la unidad, alineando el enchufe magnético con las dos clavijas eléctricas que están ubicadas en la parte trasera de la unidad de control (Fig. A2, página 2). Nota: Asegúrese de que el lado del enchufe marcado con "THIS SIDE UP" esté hacia arriba porque se puede encajar sólo en una posición.



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

7. Enchufe el cable de suministro de energía a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA sólo. Cuando la freidora está enchufada, la luz roja de poder iluminará. **Siempre asegúrese de que la freidora y el cable estén fuera del alcance de los niños.**
8. Gire el control del termostato a la temperatura deseada (vea página 6 para ver las temperaturas de cocción apropiadas). La configuración recomendada para la mayoría de las frituras es 375°F. Mientras el aceite se calienta, la luz indicadora verde se iluminará.
9. Cuando se alcance la temperatura seleccionada, la luz indicadora verde se apagará (el tiempo de precalentamiento es aproximadamente 15 minutos.)
10. Mientras el aceite se calienta, prepare los alimentos que va a cocinar. Retire siempre el exceso de humedad de los alimentos con un paño — los alimentos con humedad pueden causar un exceso de espuma y salpicaduras.
11. Ensamble el asa de la cesta para freír, vea página 3.

Para asegurarse de que el asa no se desprenda accidentalmente de la cesta durante el uso, siempre verifique que ambas chavetas estén en los apoyos de la abrazadera y las varillas del asa queda en el borde de la cesta (Fig. C, página 3).

12. Coloque la cesta sobre la encimera y llénela hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad con alimentos. (Para preparar papas crudas, llene la cesta hasta $\frac{1}{3}$ de su capacidad.)
13. Quite la tapa de la freidora y baje lentamente y cuidadosamente la cesta llena en el aceite precalentado hasta que la parte inferior de la cesta se apoye sobre la parte superior del elemento calentador.

Cuando descienda la cesta que contiene papas crudas u otros alimentos con alto contenido de humedad, cerciúrese de que el aceite no bulla hasta el borde de la olla extraíble. Si el aceite bulle hasta el borde, eleve la cesta y deje que disminuyan las burbujas de aceite; luego, descienda lentamente la cesta otra vez. Repita la acción hasta que la cesta quede totalmente introducida en la freidora. **¡CUANDO FRÍE PAPAS CRUDAS U OTROS ALIMENTOS CON ALTO CONTENIDO DE HUMEDAD, NO UTILICE LA TAPA!**

Para los alimentos que no son papas crudas ni alimentos con alto contenido de humedad, coloque la tapa en la freidora de manera de que los dos orificios del asa están sobre el asa.

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

14. Comience a medir el tiempo. Refiere a la página 6 para los tiempos de cocción recomendados.
Precaución: Es normal que salga vapor de los orificios de ventilación y del asa durante la cocción. Para evitar quemarse con el vapor, mantenga la cara y las manos alejadas de los orificios.
15. Cuando se haya terminado el tiempo de cocción, quite la tapa y verifique que los alimentos estén bien dorados. Cuando los alimentos estén bien dorados, eleve la cesta y engánchela en el borde de la freidora para permitir que el aceite se escurra de los alimentos.
16. Cuidadosamente levante la cesta de la freidora y coloque los alimentos sobre papel de cocina. Condimente a gusto.
17. Si fríe más alimentos, repita los pasos 12 a 15. Si la luz indicadora verde está encendida, deje que el aceite se vuelva a calentar hasta que la luz se apague.
18. Cuando termine de freír, retire el enchufe del tomacorriente y luego, de la freidora. Deje que el aceite y la freidora se enfríen completamente antes de retirar el conjunto de control y antes de limpiar.

Consejos Útiles para Freír en Inmersión

- ◆ Si la unidad no se precalienta:
 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. Compruebe 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 (vea Figuras D y E, página 4).
 3. El botón de reinicio puede haberse accionado. La freidora está equipada con un sensor que automáticamente apaga la unidad si se calienta con poca o ninguna cantidad de aceite o agua. El aceite viejo que se ha espesado y las grasas sólidas no son buenos conductores del calor y pueden causar el accionamiento del sensor y el apagamiento de la unidad. Desenchufe la unidad y déjela enfriar. Corrija la causa del sobrecalentamiento. Luego, con la punta de un destornillador de cabeza Phillips n° 2, presione el botón rojo de reinicio (RESET) que se encuentra en la parte trasera de la unidad de control (vea Fig. A2, página 2). La unidad no funcionará hasta que se haya reiniciado. Antes de enchufar de nuevo la unidad, asegúrese de que haya suficiente cantidad de aceite o agua en la freidora, o si el aceite es viejo, reemplácelo por aceite nuevo.
- ◆ Si el proceso de cocción se detiene, vea #1 y #3 arriba.
- ◆ Cuando utilice la freidora por primera vez, notará un olor leve o un poco de humo sobre esta, ya que se estarán evaporando los residuos de fabricación. Esto es normal al usarla por primera vez.
- ◆ Antes de freír, retire siempre el exceso de humedad o los cristales de hielo de los alimentos, secando suavemente con un paño. Los alimentos con humedad pueden provocar exceso de espuma, salpicaduras y chisporroteo.
- ◆ Fría alimentos que tengan el mismo tamaño y espesor, para que se cocinen de manera uniforme y al mismo tiempo.
- ◆ Si cocina muchos alimentos al mismo tiempo, no quedarán crocantes. Para preparar papas crudas, no llene la cesta más de $\frac{1}{3}$ de su capacidad. Para otros alimentos, no llene la cesta más de $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
- ◆ Para lograr alimentos más crocantes, fría sin la tapa.
- ◆ Para empanar los alimentos, utilice pan rallado comercial, migas finamente ralladas de galletas o pan, harina de maíz, mezcla de harina y fécula de maíz, preparados de panqueques o preparados de pan rallado.
- ◆ Los alimentos rebozados pueden pegarse a la cesta; por ello es conveniente freír estos tipos de alimentos sin la cesta. Sin embargo, si desea utilizar la cesta, bájela dentro del aceite antes de colocar alimentos rebozados en el aceite. Los alimentos empanados pueden freírse con o sin la cesta. Cuando se utiliza la freidora sin la cesta, se puede usar un cucharón resistente al calor para introducir o retirar los alimentos.
- ◆ Use únicamente utensilios resistentes al calor en la freidora. La mayoría de utensilios de plástico o de goma se pueden dañar con el aceite caliente. No deje los utensilios de metal dentro de la freidora porque se caldean.
- ◆ Después de cada uso, cuele el aceite con un filtro o con una capa doble de estopilla para extraer los residuos acumulados.
- ◆ La cantidad de veces que puede reutilizar el aceite de cocina dependerá del tipo de alimentos que fría. Por ejemplo, el aceite necesitará reemplazarse con mayor frecuencia si a menudo fríe pescado o alimentos empanados con migas de galletas o de pan.
- ◆ Cuanto más tiempo esté caliente el aceite, más rápido se deteriorará. Evite precalentar el aceite más de lo necesario y desenchufe la freidora después de sacar la última tanda de alimentos.

- ◆ Para alargar la vida útil del aceite, guárdelo en un recipiente hermético en un área fría y oscura, o en el refrigerador.
- ◆ Es momento de reemplazar el aceite de cocina en cualquier de los siguientes casos:
 - El aceite presenta una tonalidad oscura.
 - El aceite tiene un olor desagradable.
 - El aceite humea al calentar.
 - El aceite hace espuma en exceso mientras se utiliza para freír.

Tiempos de Freír/Cocción

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

Los tiempos indicados a continuación son aproximados y se basan en la cantidad máxima recomendada de alimentos. No llene más de $\frac{3}{4}$ de capacidad de la cesta para la mayoría de los alimentos.

ALIMENTO	CANTIDAD	TEMPERATURA	TIEMPO
Queso Congelado, en trozos	9 tazas	375°F	2 a 3 minutos
Pollo Congelado, en trozos	9 tazas	375°F	3 a 5 minutos
Crudo, en bocaditos empanados	4 a 5 trozos	375°F	13 a 18 minutos
Rosquillas* (fríe sin la cesta)	3 a 4	375°F	2 a 3 minutos
Panecillos de huevo Congelados	3 a 4	375°F	5 a 6 minutos
Pescado Congelado, rebozado/empanado	3 a 4 trozos	375°F	7 a 8 minutos
Crudo, empanado	3 a 4 trozos	375°F	3 a 4 minutos
Aros de cebolla Congelados, rebozados/empanados	9 tazas	375°F	4 a 5 minutos
Crudos, empanados*	3 a 4 trozos grandes	375°F	1½ a 2½ minutos
Papas Papas fritas, congeladas	9 tazas	375°F	10 a 12 minutos
Papas fritas, crudas (vea abajo)	3½ tazas (cesta hasta $\frac{1}{3}$ de su capacidad)	350°F 375°F	3 a 4 minutos 10 a 12 minutos
Camarones Congelados, rebozados/empanados	9 tazas	375°F	5 a 7 minutos
Crudos, empanados	9 tazas	375°F	3 a 5 minutos
Verduras Crudas, empanadas*	5 a 6 trozos	350°F	1 a 3 minutos

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

Recetas

Papas Fritas Crudas (Método de Doble Fritura)

Corte papas medianas, peleadas si lo desea, en tiras de entre $\frac{1}{4}$ y $\frac{1}{2}$ pulgada de espesor. Colóquelas en un bol grande y cúbralas con agua corriente caliente. Sumerja las papas durante 15 minutos o hasta que estén listas para freírse. Enjuague, escurra y seque con papel de cocina. Dado que las papas crudas contienen un alto porcentaje de humedad, debe prestarse suma atención al momento de freírlas. Seque las papas crudas completamente antes de freírlas en inmersión. **Llene la cesta hasta $\frac{1}{3}$ en vez de $\frac{3}{4}$ de su capacidad. NO UTILICE LA TAPA DE LA FREIDORA.** Introduzca la cesta llena lentamente al aceite. Si el aceite comienza a hervir demasiado rápidamente, saque la cesta del aceite algunos segundos y luego vuelva a introducirla. Repita la acción como es necesario hasta que la cesta quede totalmente introducida en la freidora.

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

Cobertura Crocante

½ taza de leche
1 huevo batido

Harina
Sal y pimienta

Bata la leche junto con el huevo. Agregue la harina y los condimentos. Sumerja los alimentos en la mezcla de huevo y leche; luego reboce en la harina salpimentada. Fría los alimentos según el tiempo indicado en la página 6.

Buñuelos de Manzana

1 taza de harina común
2 cucharadas de azúcar
1½ cucharaditas de polvo para hornear
¼ cucharadita de sal
¾ taza de leche, menos 1 cucharada
1 cucharada de coñac
1 yema de huevo

1 cucharada de mantequilla derretida
½ cucharada de canela molida
4 cucharadas de azúcar
4-5 manzanas peladas, sin el centro, rebanada a ¼ pulgada de espesor
2 cucharaditas de nuez moscada
2 claras de huevo

En un bol mediano, mezcle la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal. En otro bol, bata la leche con el coñac, la yema de huevo y la mantequilla derretida. Gradualmente agregue los ingredientes secos y revuelva hasta que quede una mezcla uniforme. Deje a un lado. Mezcle la canela y el azúcar. Rocíe ambos lados de las rebanadas de manzanas y guarde el sobrante para espolvorear sobre los buñuelos terminados. Rocíe ligeramente las rebanadas con la nuez moscada.

En un bol limpio, bata las claras de huevo hasta que queden firmes pero no secas. Incorpore al sobrante de pasta. Sumerja varias rebanadas de manzana en la pasta para cubrir de manera uniforme, retirando la pasta excesiva. Coloque cuidadosamente 1 a 2 rebanadas a la vez en aceite precalentado. Fría a 375°F durante 3 a 4 minutos, y dé vuelta una vez. Escorra sobre papel de cocina. Rocíe ambos lados con el sobrante de la mezcla de canela y azúcar. Sirva tibio.

Crocantes de Quesadilla

¼ libra de salchichas frescas (italiana, chorizo, etc.)
1 taza de frijoles refritos
¼ taza de cebollas cortada finamente
¼ taza de ajíes verdes enlatados, en cubos, escurridos

¼ libra de queso jack con jalapeño, rallado (1 taza)
8 tortillas de harina (de 7 pulgadas)
1 cucharada de harina
2 cucharadas de agua fría

Cueza la salchicha hasta que quede lista, cortándola mientras se cuece. Mezcle la salchicha, frijoles, cebollas, ajíes y queso en un bol separado.

Se obtienen alrededor de 1½ tazas.

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

Se obtienen 32.

Deje reposar 5 minutos antes de freír para permitir que los bordes se peguen. Fría 3 o 4 a la vez a 375°F durante 2 minutos. Escorra sobre papel de cocina.

Bocaditos de Jalapeño

12 pimientos jalapeños frescos o 1 lata de 3½ onzas de pimientos jalapeños
Queso crema
½ taza de harina
1 huevo
½ taza de leche

2 cucharadas de migas de pan
¼ cucharadita de sal de cebolla
⅛ cucharadita de sal de ajo
¼ cucharadita de aceite vegetal
¼ taza de harina
1 cucharadita de azúcar

PRECAUCIÓN: Cuando trabaje con pimientos, utilice guantes de plástico. No se toque el área de los ojos.

Para preparar pimientos jalapeños frescos: Enjuague, corte por la mitad a lo largo, retire semillas y tallos, coloque en agua hirviendo y retírelos al cabo de 2 minutos; escurra bien.

Para preparar pimientos jalapeños enlatados: Escorra, corte por la mitad a lo largo y retire semillas y tallos.

Rellene cada mitad de pimiento con queso crema hasta que queden ligeramente redondas. En un bol separado, coloque ½ taza de harina; deje a un lado. En un segundo bol, bata el huevo y la leche. En un tercer bol, prepare la masa para empanar, mezclando las migas de pan, sal de cebolla, sal de ajo y aceite. Agregue la harina y el azúcar, revolviendo, hasta que se mezclen por completo. Pase cada pimiento por la harina, sumerja en la mezcla de huevo y luego cubra con la preparación para empanar. Para lograr una cobertura más pesada, vuelva a sumergir en huevo y cubra con la preparación para empanar una segunda vez. Suavemente deje a un lado hasta que estén listos para freír. Fría a 375°F aproximadamente 1 a 2 minutos, o hasta que queden bien dorados. (Consejo: Retire inmediatamente si comienza a aparecer el relleno de queso crema a través de la cobertura.) Coloque los pimientos fritos sobre papel de cocina. Sirva tibios. Si lo desea, sirva con salsa.

Mini Albóndigas de Queso Crocantes

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

Lleve el queso a temperatura ambiente. Bata o procese el queso, leche, salsa Worcestershire y jugo de limón hasta que estén bien mezclados. Agregue el pimiento y cebollinos. Forme 40 albóndigas pequeñas. Páselas por los frutos secos, cubra y deje enfriar. Abra los palitos de pan refrigerados y desenrolle. Corte la masa por la mitad horizontalmente para hacer 4 secciones, luego corte cada sección en 5 piezas, cada una formada por 4 tiras cortas. En una superficie ligeramente enharinada, con los dedos presione y estire la tira hasta que tenga aproximadamente 2 pulgadas de ancho y 5 pulgadas de largo. Corte por la mitad. Coloque el queso en el centro de una mitad, cubra con la otra mitad, luego estire y apriete los bordes para sellar. Obtendrá 20 cuadrados de cada paquete. Cubra y deje enfriar hasta que esté listo para freír.

Fría a 375°F durante 2 a 3 minutos, dando vueltas hasta que todos los lados estén dorados. Saque del aceite y deje escurrir sobre papel de cocina.

Se obtienen 40.

Buñuelos de Cangrejo

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

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

Se obtienen aproximadamente 1½ docena.

Rosquillas Glaseadas Fáciles

- 1 paquete de 10 panecillos de suero de leche refrigerados

Corte el centro del panecillo con una cortapasta de 1 pulgada. Fría 3 rosquillas a la vez a 375°F durante 1½ minutos; dé vuelta y fría 1½ minutos más. Fría los centros durante 2 minutos, dando la vuelta una vez.

Se obtienen 10 rosquillas y 10 centros

Capa de Chocolate

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------|
| ½ taza de trozos de chocolate | 2 cucharadas de leche |
| 1 cucharada de sirope de maíz ligero | |

Mezcle los trozos de chocolate con el sirope y la leche en una taza de vidrio de 1½ o 2 tazas; cocina en la microondas en temperatura alta durante 1 a 1½ minutos; revuelva hasta que derrite. Sumerja las rosquillas y centros en la mezcla.

Capa de Arce

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| 1 taza de azúcar muy fino, tamizado | 3 a 4 cucharadas de sirope de arce |
|-------------------------------------|------------------------------------|

Mezcle el azúcar con el sirope hasta que está suave. Sumerja los rosquillas y centros en la mezcla; colóquelos en parrilla para escurrir.

Capa de Fruta

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 2 cucharadas de mermelada de uvas, albaricoques o melocotones | 1 taza de azúcar muy fino, tamizado |
| | 1 a 2 cucharaditas de leche |

Coloque la mermelada en una taza o bol de vidrio y cocina en la microondas en temperatura alta durante 15 segundos; revuelva hasta que derrite. Agregue el azúcar y leche, revolviendo hasta que está suave. Sumerja los rosquillas y centros en la mezcla. Colóquelos en parrilla para escurrir.

Cómo Usar para Cocinar al Vapor y Hervir

Nota: Para cocinar a vapor en esta freidora, tendrá que tener dos brochetas metálicas de 8 pulgadas, por lo menos. Vea paso 10 abajo.

1. Siga los pasos 1 a 3 en las página 4.

Nota: Para evitar que los gabinetes se dañen con el vapor cuando se utiliza la función de cocción al vapor y hervor, coloque la freidora de manera tal que no esté directamente debajo de los gabinetes.

2. **Para hervir**, llene la olla extraíble con agua hasta la marca de llenado máximo (MAX) que se encuentra en el interior de la olla extraíble (Fig. A1, página 2). Su freidora necesita aproximadamente 3,5 litros (15 tazas) de agua para hervir. Nunca exceda la marca de llenado MAX.

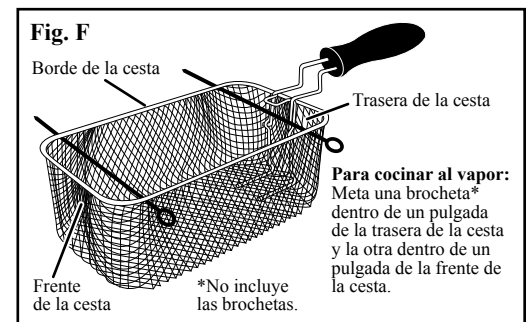
Para cocinar al vapor, llene la olla extraíble con agua hasta la marca de llenado mínimo (MIN) que se encuentra en el interior de la olla extraíble (Fig. A1, página 2). Su freidora necesita aproximadamente 3 litros (13 tazas) de agua para cocinar al vapor. No utilice menos de la cantidad mínima.

3. Coloque la tapa a la freidora.
4. Conecte el cable a la unidad, alineando el enchufe magnético con las dos clavijas eléctricas que están ubicadas en la parte trasera de la unidad de control (Fig. A2, página 2). Nota: Asegúrese de que el lado del enchufe marcado con “THIS SIDE UP” esté hacia arriba porque se puede encajar sólo en una posición.

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

5. Enchufe el cable de suministro de energía a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA sólo. Cuando la freidora está enchufada, la luz roja de poder iluminará. **Siempre asegúrese de que la freidora y el cable estén fuera del alcance de los niños.**
6. Gire el control del termostato a 275°F y coloque la tapa a la freidora.
7. Mientras el agua se calienta, prepare los alimentos que va a cocinar.
8. Ensamble la asa de la cesta para cocinar, vea página 3.

Para asegurarse de que el asa no se desprenda accidentalmente de la cesta durante el uso, siempre verifique que ambas chavetas estén en los apoyos de la abrazadera y las varillas del asa queda en el borde de la cesta (Figuras C y D, páginas 3 y 4).



9. Coloque la cesta sobre la encimera y llene con alimentos hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad. **No exceda 2 libras de alimentos en la cesta.**
10. Cuando el agua comience a hervir (aproximadamente 9 a 11 minutos), retire la tapa.

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

Si cocina al vapor, tendrá que tener dos brochetas metálicas de 8 pulgadas por lo menos. Meta la primera brocheta en una abertura de la malla tejida que toca el borde de la cesta y dentro de una (1) pulgada de la trasera de la cesta (la parte con el asa). Deslice la brocheta directamente al otro lado de la cesta para que el punto alinea con la abertura de la malla tejida en el lado opuesto. Repite el proceso con la segunda brocheta pero meta la brocheta dentro de una (1) pulgada del frente de la cesta. Colocando las brochetas como escrito arriba y como mostrado en Fig. F permite suspender la cesta dentro de la olla extraíble para la cocción al vapor. Cuando las brochetas están puesto correctamente, la cesta debe quedar nivel en el borde de la olla extraíble.

11. Coloque la tapa en la freidora en manera de que los dos orificios del asa están sobre el asa. (Nota: Sea posible que la tapa quede en un ángulo ligero). Comience a medir el tiempo. Consulte los tiempos recomendados en la página 10.

Precaución: Es normal que salga vapor de la freidora durante el hervor y la cocción al vapor. Para evitar quemaduras, mantenga la cara y las manos alejadas del vapor.

12. Cuando se haya terminado el tiempo de cocción, retire la tapa y luego retire la cesta de la freidora si los alimentos se cocinaron al vapor. Quite las brochetas de la cesta. Si los alimentos se hirvieron, levante la cesta y engánchela en el borde de la freidora para permitir que los alimentos se escurran.
13. Coloque los alimentos en boles para servir. Condimente a gusto.
14. Cuando termine de cocinar, retire el enchufe del tomacorriente y luego, de la freidora. Deje que la freidora se enfríe completamente antes de retirar el conjunto de control y antes de limpiar.

TABLA DE HERVOR Y COCCIÓN AL VAPOR

ALIMENTOS	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN AL VAPOR Y HERVOR	ALIMENTOS	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN AL VAPOR Y HERVOR
VERDURAS			
Batatas, rebanadas de 1 pulgada	17 a 19 minutos	* Repollo , trozos de 2 pulgadas	15 a 20 minutos
Papas, blancas, medianas, en cuartos	13 a 15 minutos	* Repollitos de Bruselas , 1 a 1½ pulgada de diámetro	9 a 11 minutos
Papas, blancas, pequeñas (1 a 2 onzas cada una) enteras	13 a 15 minutos	* Zanahorias , rebanadas de ¼ pulgada	6 a 7 minutos
* Brócoli , tallos o cabezuelas	5 a 7 minutos	* Zanahorias , enteras	18 a 22 minutos
* Coliflor , cabezuelas	18 a 20 minutos	* Zanahorias , en trozos pequeños	11 a 14 minutos
* Coliflor , de cabeza entera	7 a 9 minutos	Mazorca de maíz	10 a 15 minutos
* Colinabo , cubos de ½ pulgada	15 a 20 minutos		
* Espárragos , finos	3 a 4 minutos	MARISCOS	
* Espárragos , gruesos	4 a 5 minutos	Camarones , frescos	4 a 5 minutos
* Frijoles , enteros	7 a 8 minutos	Camarones , congelados	5 a 7 minutos
* Frijoles , en trozos de 1 pulgada	7 a 8 minutos	Patas de cangrejo , frescas	5 a 7 minutos
* Nabos , cubos de ½ pulgada	15 a 20 minutos	Patas de cangrejo , congelados	7 a 9 minutos

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

Nota: Se recomienda que NO use esta freidora para hervir pastas, ya que estas pueden caerse por las aberturas de la cesta y pegarse al elemento calentador.

Cuidado y Limpieza

- Después de la freidora y el aceite han enfriado completamente, levante cuidadosamente el conjunto de control para sacarlo de la freidora y pásele un paño húmedo para limpiarlo. **Nunca sumerja el conjunto de control en agua, ni lo lave en lavaplatos.**
- Luego, sosteniendo dos esquinas opuestas de la olla extraíble, levante cuidadosamente la olla para sacarla de la freidora.
Si planea reutilizar el aceite de cocina, se recomienda que lo cuele para retirar todos los residuos de alimentos que hayan quedado en él. Conserve el aceite en un envase cerrado herméticamente y manténgalo en un lugar donde no quede expuesto al calor ni a la luz directa.

- Limpie la olla extraíble, el cesta, la tapa y la base en el lavaplatos o en agua tibia y espumosa.

Importante: Para que la olla extraíble, la tapa o la base no se dañen, no utilice esponjas de lana de acero, limpiadores de cocina abrasivos, blanqueadores, vinagre, jugo de limón ni otros limpiadores de base ácida. 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 para limpiar la cesta para fritura y cocción al vapor.

Si lo desea, puede retirar el asa de la cesta para limpiarla. Mientras la cesta está en la encimera, firmemente empuje el asa adelante para abrirla. Luego oprima las varillas del asa juntas para desenganchar las chavetas de los apoyos de la abrazadera. Después de la limpieza, vuelva a colocar el asa, asegurándose de que ambas chavetas se encuentren en los apoyos de la abrazadera y doble el asa dentro de la cesta para almacenarla (see Fig. B1, página 3).

- Antes de volver a armar la unidad, asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas (vea la nota de precaución de las “Pautas Importantes” en la página 3).
- Siempre inspeccione el enchufe magnético antes de usarlo para asegurarse de que no haya elementos metálicos adheridos.
- Revise con frecuencia los tornillos que estén en las asas de la base (Fig. A1, página 2) para asegurarse de que estén ajustados. Si es necesario, vuelva a ajustarlos con un destornillador de cabeza Phillips nº 2.

PRECAUCIÓN: El ajuste excesivo (más allá del punto de firmeza) puede arruinar los tornillos o dañar las asas.

Cualquier otro mantenimiento debe ser realizado por un técnico autorizado.

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

Información de Servicio al Consumidor

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

- Llame 1-800-877-0441 los días hábiles de 8:00 AM a 4:00 PM (hora del zona central)
- Envíe un mensaje de correo electrónico a nuestro sitio web www.GoPresto.com/contact
- Escriba a: National Presto Industries, Inc.
Departamento de Servicios al Consumidor
3925 North Hastings Way, Eau Claire, WI 54703-3703

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

Por favor, escríbanse abajo la información:

Número de Modelo _____ Número de Serie _____ Fecha de Compra _____

Las preguntas serán respondidas en poco tiempo por teléfono, por mensaje de correo electrónico o por carta. Cuando envíe un mensaje de correo electrónico o una carta, incluya un número de teléfono y la hora en que puede ser contactado durante los días hábiles, si es posible.

El Departamento de Servicio de Fábrica de Presto está equipado para reparar todos los electrodomésticos PRESTO® y suministrar piezas de repuesto PRESTO® genuinas. Las piezas de repuesto PRESTO® genuinas son fabricadas con las mismas normas estrictas de calidad de los electrodomésticos PRESTO® y están especialmente diseñadas para funcionar de manera adecuada con estos electrodomésticos. Presto sólo puede garantizar la calidad y el desempeño de piezas de repuesto PRESTO® genuinas. Las piezas de repuesto de “aparencia similar” no pueden tener la misma calidad o no funcionar de la misma manera. Para asegurarse de que compra piezas de repuesto genuinas PRESTO®, busque la marca registrada PRESTO®.

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

Garantía Limitada de PRESTO®

(Válido sólo en los EE. UU. 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 EE. UU. 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. Cuando envíe el electrodoméstico, por favor incluya su nombre, dirección, número de teléfono y la fecha en que se adquirió el electrodoméstico 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 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