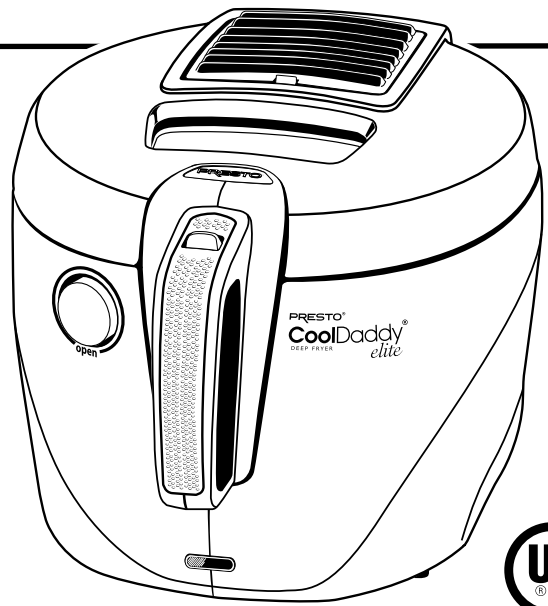


PRESTO®

CoolDaddy®

ELITE

freidora de toque frío




- Alimentos fritos deliciosos, rápida y fácil.
- El asa externa introduce los alimentos en el aceite con la tapa baja para prevenir salpicaduras.
- La ventana de observación extra grande le permite controlar el proceso sin abrir la tapa.
- La olla extraíble permite realizar una limpieza fácil y rápida.

Visítenos en la Web en www.GoPresto.com

©2011 National Presto Industries, Inc.

INSTRUCCIONES/RECETAS

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 su lugar. Lea atentamente las instrucciones de ensamblado en las páginas 2-3.
4. Para protegerse contra un choque eléctrico o quemaduras, no sumerja la unidad, el cable ni el enchufe en agua u otro líquido.
5. Es necesaria una supervisión atenta cuando cualquier electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos.
6. No permita que los niños manipulen la unidad ni que se introduzcan cables o enchufes en la boca.
7. Siempre conecte primero el enchufe magnético al electrodoméstico, y luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectarlo, retire el enchufe del tomacorriente y luego, del electrodoméstico.
8. Desconecte del tomacorriente y de la freidora cuando no la use y antes de limpiarla. Deje enfriar antes de colocar o retirar las piezas y antes de limpiar el electrodoméstico.
9. No opere ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que funcione en forma defectuosa o que haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico al Departamento de Servicio de Fábrica de Presto para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
11. No use al aire libre.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
13. No coloque en quemadores eléctricos o de gas, en hornos calientes ni cerca de ellos.
14. Se recomienda no mover esta freidora cuando contiene aceite caliente u otro líquido caliente. Si debe moverla cuando contiene aceite caliente u otro líquido caliente, hágalo con sumo cuidado.
15. No dé al electrodoméstico otro uso que no sea el indicado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

Información Importante del Cable y el Enchufe

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

No deje que el cable quede debajo o alrededor de la unidad. El cable magnético puede ser difícil de extraer si el cable queda en esta posición. Conecte el cable de alimentación únicamente a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA.

Antes del Primer Uso

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

Limpieza antes del primer uso...

Limpie la tapa de la freidora y la base de la freidora de toque frío con un paño húmedo. **Nunca sumerja la base de la freidora en agua u otro líquido. Nunca lave las piezas de la tapa ni la base de la freidora en un lavaplatos.**

Abra la tapa de la freidora presionando el botón de desbloqueo que se encuentra en la parte delantera de la freidora. Extraiga la cesta para freír, el asa de la cesta, taza de goteo, ensamblado de cable magnético, el filtro de aire de carbón vegetal y todo material de envase de la freidora. Luego retire la olla extraíble de la base de la freidora. Lave la cesta y la olla extraíble en agua caliente con jabón; enjuague y seque totalmente. No se recomienda lavar la olla extraíble en un lavaplatos. Si opta por lavarla en un lavaplatos, es posible que la parte externa de la olla extraíble se descolore debido a la naturaleza cáustica del detergente del lavaplatos.

Coloque la taza de goteo a la trasera de la freidora con la lengüeta hacia fuera (Fig. B).

Colocar la olla extraíble en la base de la freidora...

Luego de limpiarla, coloque la olla extraíble nuevamente en la base de la freidora. Las clavijas de los terminales que están en la parte inferior de la olla extraíble encajan en el receptáculo que está dentro de la base de la freidora (Fig. C). El termostato con resorte se hace fácil colocar la olla dentro de la base. En vez de una colocación precisa que abrocha, la olla de la freidora queda holgadamente en la base. Simplemente coloque la olla de modo que la marca ▼ de la parte delantera de la olla quede alineada con la junta delantera de la base (Fig. D). Entonces cierre tapa. Si la tapa cierra, la olla está en la posición correcta.

Instalación/reemplazo del filtro extraíble...

El filtro de malla de carbón vegetal, que se encuentra en la tapa de la freidora, ayuda a absorber olores desagradables. Para que la freidora absorba efectivamente estos olores, siempre use con el filtro en la tapa.

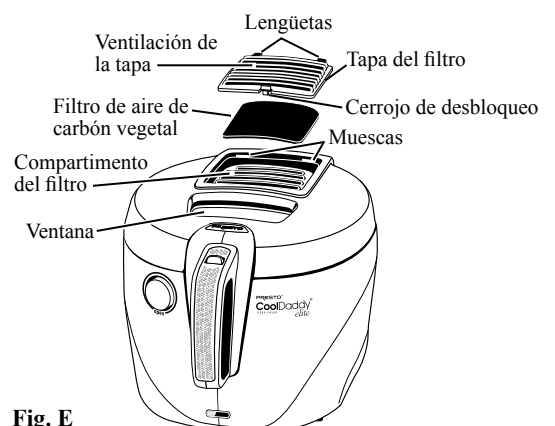
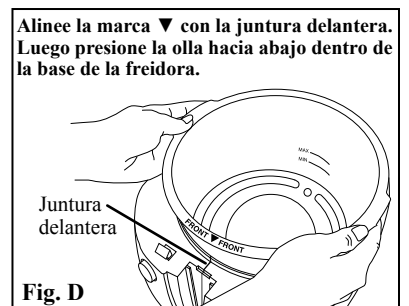
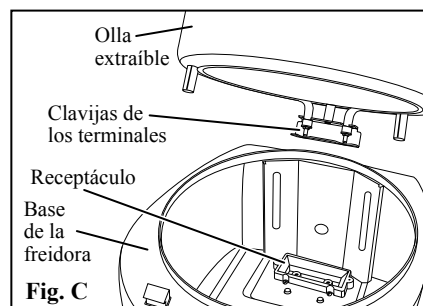
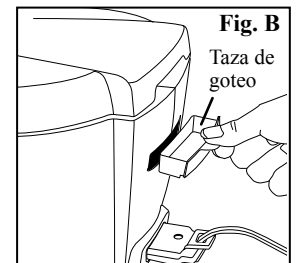
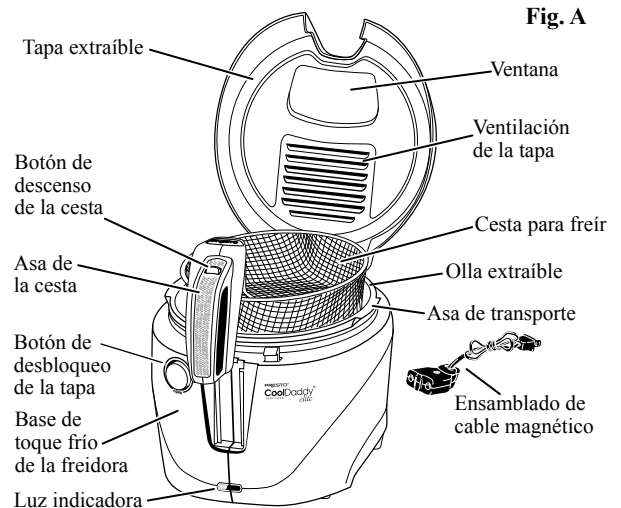
Para instalar o reemplazar el filtro, primero cierre la tapa de la freidora. Luego, presione hacia atrás el cerrojo de desbloqueo de la tapa del filtro (Fig. E) y quite la tapa del filtro. Si reemplaza un filtro viejo, extráigalo y deséchelo. Desenvuelva el filtro nuevo de carbón vegetal e insértelo en el compartimento del filtro. Reemplace la tapa del filtro por mantenerlo en ángulo y introducir las lengüetas a las muescas de la tapa. Colóquela en su lugar presionando hacia abajo.

Se pueden adquirir los filtros de reemplazo a través del Departamento de Servicios al Consumidor de Presto. Llame al 1-800-877-0441 (vea página 8) o haga su pedido a través del sitio web www.GoPresto.com.

Conectar el asa de la cesta a la cesta...

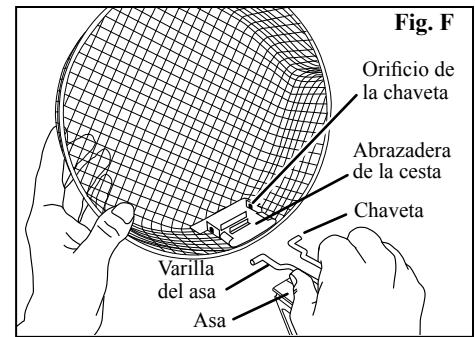
Antes de utilizar la freidora, debe conectar el asa de la cesta a la cesta. Siga estos pasos:

1. Con una mano sostenga la cesta y con la otra, el asa de la cesta. El logo de PRESTO en la asa debe estar hacia arriba. Coloque las chavetas, que se encuentran en los extremos de las varillas de ambas asas de la cesta, en los dos orificios de la abrazadera de la cesta (Fig. F).



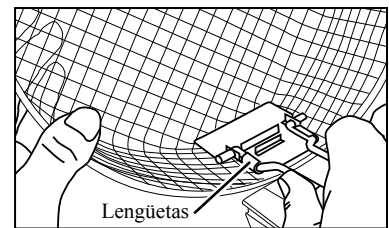
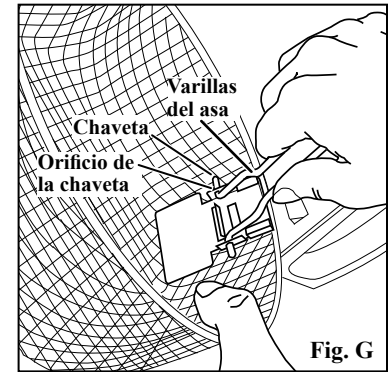
2. Mientras sostiene las chavetas cerca de sus orificios, incline el asa hacia adentro antes de intentar colocar las chavetas en los orificios correspondientes (no podrá colocar la segunda chaveta en su orificio si las varillas del asa están muy cerca de la abrazadera).
3. Luego, ubique una de las chavetas en uno de los orificios correspondientes. Luego oprima y junte las varillas de las asas para poder colocar la otra chaveta en su lugar (Fig. G).
4. Mientras continúa oprimiendo y juntando las varillas de las asas y manteniendo las chavetas en los orificios, gire las asas hacia el borde de la cesta, permitiendo que las barras de las asas se inserten en las lengüetas de la abrazadera de la cesta (Fig. H). Ahora el asa está en la posición trabada.

Para ver las instrucciones sobre cómo insertar y colocar la cesta en la freidora, consulte el paso 3 de “Para Freír” de la página 4.



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 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 el cable ni el enchufe entren en contacto con agua u otro líquido.
- Nunca utilice la freidora sin la olla extraíble.
- Nunca utilice la freidora sin aceite o con poca cantidad de aceite. Si no llena la freidora con aceite hasta el nivel de llenado mínimo (MIN), se producirá sobrecalentamiento y se dañará el producto. Nunca 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 MIN y MAX se encuentran estampados dentro de la olla extraíble (Fig. I). La cantidad máxima de aceite para esta freidora es ocho tazas de 8 onzas y la mínima es seis tazas de 8 onzas.
- Utilice aceite vegetal, como aceite de maíz, girasol, cacahuete o soja para freír en inmersión. No se recomienda freír en inmersión alimentos utilizando manteca, margarina, aceite de oliva ni grasa animal debido a las bajas temperaturas de ahumado.
- **PRECAUCIÓN: EL AGUA Y EL ACEITE NO SE MEZCLAN.** La combinación puede resultar peligrosa. Cuando el aceite está caliente, cualquier gotita de agua que caiga se sobrecalienta, lo que provoca la formación de vapor volátil que puede hacer que el aceite salpique, desborde o brote violentamente de la freidora. **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, extraiga siempre los cristales de hielo y los restos de humedad de los alimentos secando suavemente con un paño.

- Tenga sumo cuidado cuando fría en inmersión masas, tales como beignets, donas, bollitos rellenos, panecillos de harina de maíz y buñuelos. En estos alimentos se pueden formar burbujas de aire durante la cocción, las cuales pueden reventarse y provocar quemaduras. Para dar vuelta los alimentos mientras los fríe y cuando los retire del aceite, utilice una espumadera o pinzas de cocina en vez de un tenedor.
- Preste mucha atención cuando fría tortillas de harina. Estas contienen burbujas de aire. Mientras se fríen, el aceite puede quedar atrapado dentro de las burbujas. Si no se escurren adecuadamente, las burbujas pueden reventarse y provocar quemaduras. Por lo tanto, luego de freír las tortillas, elévelas cuidadosamente fuera del aceite de cocina y deje que escurran durante 30 segundos aproximadamente.
- Preste mucha atención cuando fría papas crudas. Consulte las notas especiales en la página 4, los tiempos de cocción y la receta de papas crudas fritas en la página 6.
- Cuando la unidad no esté en uso, extraiga siempre el enchufe del tomacorriente y luego de la freidora.
- Antes de extraer el aceite y proceder con la limpieza, siempre deje enfriar totalmente la freidora con la tapa cerrada.

Cómo Usar

Para llenar con aceite...

1. Abra la tapa de la freidora.
2. Si la cesta para freír está dentro de la freidora, extraígalas y déjelas a un lado.
3. Llene la olla extraíble con aceite de cocina o grasa de aceites vegetales (*shortening*) hasta la línea de llenado máximo (MAX) que se encuentra en el interior de la olla extraíble (Fig. I). Use ocho tazas de 8 onzas de aceite de cocina o cuatro libras de grasa de aceites vegetales (*shortening*). La cantidad de aceite que haya en la olla extraíble debe estar siempre entre las marcas de los niveles MIN y MAX que se encuentran en el interior de la olla extraíble. Nunca exceda la marca del nivel MAX.

Para precalentar...

1. Cierre la tapa de la freidora.
2. Conecte el cable a la unidad, alineando el enchufe magnético del ensamblado del cable con las dos clavijas eléctricas que están ubicadas en el área empotrada de la base de la freidora (Fig. J). Cuando se encuentren alineados correctamente, el enchufe se conectará magnéticamente al electrodoméstico.
Para lograr una conexión apropiada, el extremo del enchufe magnético debe estar paralelo a la encimera (Fig. K).

Importante: El cable magnético se diseñó para desconectar fácilmente de la freidora. En consecuencia, si se golpea o se toca cuando está en uso, puede desconectar y la unidad dejará 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.

3. Enchufe el cable únicamente a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA.
Nota: 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.
4. Mientras el aceite se precalienta, prepare los alimentos que va a cocinar.
5. Cuando el aceite alcance la temperatura de cocción adecuada, la luz indicadora apaga. (El tiempo de precalentamiento es aproximadamente 10 minutos.)

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

Para freír...

1. Coloque la cesta encima de la encimera y llene $\frac{2}{3}$ de la cesta con alimentos.
NOTA: Para preparar papas crudas, llene $\frac{1}{2}$ de la cesta únicamente.
2. Presione el botón de desbloqueo de la tapa para abrirla. **PRECAUCIÓN: La unidad cuenta con un revestimiento exterior especial de toque frío; sin embargo, el interior de la freidora está extremadamente caliente y no debe tocarse.** Si la tapa no se abre completamente, inclínala lentamente hacia atrás hasta lograr una posición vertical, teniendo sumo cuidado de no tocar las superficies calientes.
3. Ubique la cesta para freír llena en la olla extraíble, alineando las hendiduras de los costados del asa de la cesta con las guías de las ranuras que están delante de la base (Fig. L y Fig. M), y baje la cesta hasta que se detenga. Esta es la posición de escurrido/carga.

4. Con la mano sobre la tapa de toque frío, empuje esta pieza hacia abajo hasta la posición de cierre y luego presione hasta que se trabo.

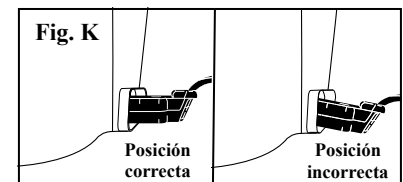
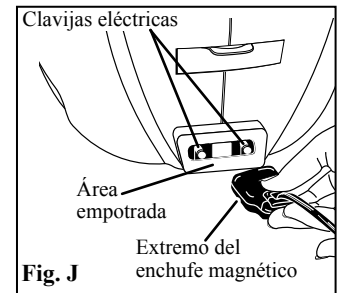
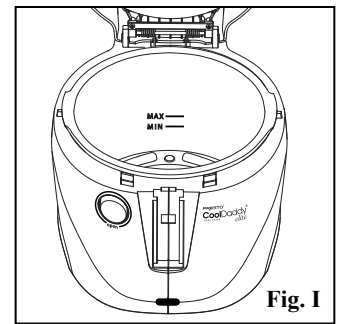
NOTA: Cuando fría papas crudas, deje la tapa abierta hasta que la cesta se descienda y entre en contacto con el aceite.

5. Deslice hacia adelante el botón que baja la cesta, para que esta entre en contacto con el aceite.
NOTA: Cuando descienda la cesta que contiene papas crudas, cerciórese de que el aceite no bulla hasta el borde de la olla extraíble. Si el aceite bulle hasta el borde, eleve la cesta y deje que disminuyan las burbujas de aceite; luego, descienda lentamente la cesta otra vez. Repita la acción hasta que la cesta queda totalmente introducida en la freidora.
6. Comience a medir el tiempo. Consulte los tiempos recomendados en la página 6. Es normal durante los primeros minutos que la ventana de observación se cubra de vapor. Este desaparecerá lentamente durante la cocción si la ventana se mantiene limpia entre un uso y otro.

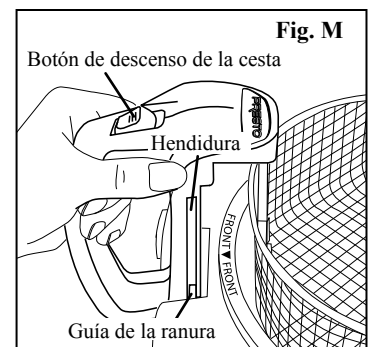
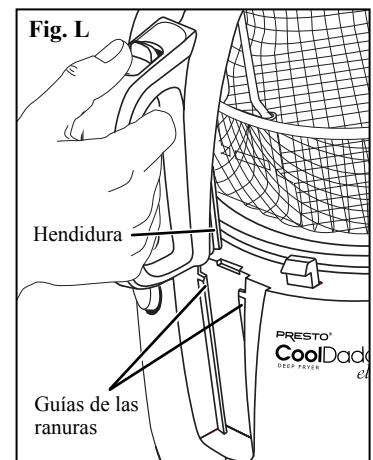
PRECAUCIÓN: Es normal que salga vapor de los orificios de ventilación de la tapa durante la cocción. Para evitar quemarse con el vapor, mantenga la cara y las manos alejadas de los orificios.

Nota: Los alimentos con alto contenido de humedad, como las papas fritas, producen más vapor que otros. La freidora está diseñada para garantizar que el exceso de humedad no permanezca dentro de la unidad. Por lo tanto, al freír la mayoría de los alimentos, podrá ver gotas de condensación en el exterior de la freidora. Esto es normal.

7. Cuando se haya terminado el tiempo de cocción, levante el asa de la cesta para elevar la cesta a la posición de escurrir.
8. Presione el botón de desbloqueo de la tapa para abrirla. Deje que salga el vapor y luego incline lentamente la tapa hacia atrás hasta lograr una posición vertical, teniendo sumo cuidado de no tocar las superficies calientes. Verifique que los alimentos estén dorados. En caso de ser necesario un mayor tiempo de cocción, cierre la tapa y deslice hacia adelante el botón de descenso de la cesta para que esta vuelva a entrar en contacto con el aceite.
9. Una vez que los alimentos están listos, levante la cesta cuidadosamente y sáquela de la freidora. Luego coloque los alimentos sobre papel absorbente. Condimente a gusto.



Para lograr una conexión apropiada, el extremo del enchufe magnético debe estar paralelo a la encimera.



10. Si fríe más alimentos, cierre la tapa de la freidora y espere hasta que se apague la luz indicadora. Luego repita los pasos 1 a 9.

Cuidado y Limpieza

1. Desenchufe el cable del tomacorriente y luego de la freidora, y permita que el aceite y la freidora se enfríen completamente con la tapa cerrada.
2. Abra la tapa una vez que la unidad se haya enfriado completamente. Retire la olla extraíble de la freidora, utilizando las dos asas de transporte.
3. Si planea volver a utilizar el aceite de cocina, se recomienda que lo cuele para retirar todas las partículas de alimentos que hayan quedado en él. Conserve el aceite en un envase cerrado herméticamente y manténgalo en un lugar donde no quede expuesto al calor ni a la luz solar directa.
4. Desconecte el asa de la cesta y límpiela con un paño húmedo. Para desconectar el asa de la cesta y proceder con su limpieza, oprima las varillas de las asas e incline el asa hacia el interior de la cesta. Mientras continúa oprimiendo las varillas del asa, extraiga las chavetas de los orificios.
5. Lave la cesta para freír, sin el asa, y la olla extraíble con agua tibia y un detergente suave. Enjuague y seque completamente. No utilice esponjas de lana de acero en la olla extraíble ni en la base de toque frío. Si es necesario, limpie los residuos de aceite con una esponja abrasiva de nailon reforzado y un limpiador con cloro. Si lo desea, puede lavar la cesta para freír, sin el asa, en un lavaplatos. No se recomienda lavar la olla extraíble en un lavaplatos. Si opta por lavarla en un lavaplatos, es posible que la parte externa de la olla extraíble se descolore debido a la naturaleza cáustica del detergente del lavaplatos.
6. Nunca sumerja la base de toque frío en agua u otro líquido, ni la lave en lavaplatos. Para limpiarla, pase un paño húmedo.
7. Luego de cada uso, limpie el interior de la tapa de la freidora con un paño húmedo. Para lograr una limpieza más exhaustiva, retire la tapa de la base de la freidora abriendo la tapa y luego levantándola en forma vertical.

Presione el cerrojo de desbloqueo que está en la tapa del filtro (Fig. E, página 2) y extraiga el filtro. El filtro no debe lavarse. Lave la tapa en agua caliente jabonosa; enjuague y seque. **No lave las piezas de la tapa en el lavaplatos.** Seque la tapa en posición vertical para permitir que el agua se escurra. Una vez que la tapa esté **totalmente** seca, vuelva a conectarla a la base de la freidora.

Antes de sumergir la tapa en agua, extraiga siempre el filtro.

8. En la parte trasera de la freidora hay una taza de goteo deslizante (Fig. B, página 2). Esta taza recoge la condensación que proviene de la tapa de la freidora cuando se abre la tapa luego de la cocción. Vacíe la taza de goteo al cabo de cada uso y reemplácelo con la lengüeta hacia afuera.
9. Guarde el cable en un lugar limpio y seco, alejado de objetos metálicos. Siempre inspeccione el enchufe magnético antes de usarlo para asegurarse de que no tenga elementos metálicos adheridos.

Consejos Útiles

- ❖ Para preparar alimentos rebozados con pan u otra capa, utilice pan rallado comercial, migas finamente ralladas de galletas o pan, harina de maíz, mezcla de harina y fécula de maíz, preparados de panqueques o preparados de pan rallado.
- ❖ Use únicamente utensilios resistentes al calor en la freidora, ya que los elementos de plástico o de goma se pueden dañar con el aceite caliente. No deje los utensilios de metal dentro de la freidora porque se caldean.
- ❖ Luego de cada uso, cuele el aceite con un filtro o con una capa doble de estopilla para extraer los residuos acumulados.
- ❖ La cantidad de veces que puede reutilizar el aceite de cocina dependerá del tipo de alimentos que fría. Por ejemplo, el aceite necesitará reemplazarse con mayor frecuencia si a menudo fríe pescado, pollo o alimentos rebozados con migas de galletas o de pan.
- ❖ Es momento de reemplazar el aceite de cocina en cualquiera de los siguientes casos: el aceite presenta una tonalidad oscura, el aceite presenta un olor desagradable, el aceite humea al calentar, o el aceite hace espuma en exceso mientras se utiliza para freír.

Preguntas y Respuestas

¿Cómo sé que la olla extraíble está instalada correctamente?

El termostato con resorte se hace fácil colocar la olla dentro de la base. En vez de una colocación precisa que abrocha, la olla de la freidora queda holgadamente en la base. Simplemente coloca la olla de modo que la marca ▼ de la parte delantera de la olla quede alineada con la junta delantera de la base (Fig. D, página 2). Entonces cierre la tapa. Si la tapa cierra, la olla está en la posición correcta.

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

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

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

Los alimentos rebozados quedan mejor cuando se fríen sin la cesta. Cuando se utiliza la freidora sin la cesta, se puede usar un cucharón calado resistente al calor para introducir o retirar los alimentos. Estos cucharones resistentes al calor pueden adquirirse en el sitio web www.GoPresto.com.

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

Si la freidora no se precalienta o el proceso de cocción se detiene, compruebe el ensamblado del cable para asegurarse de que el enchufe se encuentre conectado correctamente al electrodoméstico (vea Fig. K, página 4).

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

Quizás haya llenado en exceso la freidora. Si cocina muchos alimentos al mismo tiempo, no quedarán crocantes. No llene más de $\frac{2}{3}$ de la cesta.

Si los alimentos se cocinan de manera irregular, quizás esté friendo alimentos que no tienen el mismo espesor o tamaño. Fríe alimentos que tienen el mismo tamaño y espesor, para que se cocinan de manera uniforme y al mismo tiempo.

Tiempos de Cocción

Los tiempos indicados a continuación son aproximados y se basan en los niveles máximos de alimentos recomendados. Llene hasta cubrir los $\frac{2}{3}$ de capacidad de la cesta por la mayoría de comidas.

ALIMENTO	CANTIDAD	TIEMPO	ALIMENTO	CANTIDAD	TIEMPO
Aros de cebolla, congelados, rebozados	6 tazas	3 a 4 minutos	Pescado, congelado, rebozado	3 a 4 trozos	5 a 7 minutos
Aros de cebolla, crudos, rebozados*	3 a 4 trozos grandes	1½ a 2½ minutos	Pescado, crudo, rebozado	3 a 4 trozos	3 a 4 minutos
Camarones, congelados, rebozados	6 tazas	5 a 7 minutos	Pollo, crudo, en bocados, rebozados	4 a 5 trozos	13 a 18 minutos
Camarones, crudas, rebozadas	6 tazas	2 a 4 minutos	Pollo, tiras	6 tazas	2 a 4 minutos
Panecillos de huevo, congelados, descongelados	3 a 4	5 a 6 minutos	Queso, en trozos congelados	6 tazas	2 a 3 minutos
Papas, papas crudas fritas (vea la receta abajo)	3 tazas	8 a 10 minutos	Rosquillas* (Fría sin la cesta)	3 a 4	2 a 3 minutos
Papas, papas fritas congeladas	6 tazas	11 a 13 minutos	Verduras, crudas, rebozadas*	5 a 6 trozos	1 a 3 minutos

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

Recetas

Papas Fritas Crudas

Corte papas lavadas 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 freirse. Enjuague, escurra y seque suavemente con papel de cocina. Dado que las papas crudas contienen un alto porcentaje de humedad, debe prestarse suma atención al momento de bajarlas en aceite caliente. Asegurarse que las papas están completamente secadas antes de freírlas.

Llene la cesta al mitad en vez de dos-terceras Con la tapa abierta, introduzca la cesta llena lentamente al aceite. Si el aceite comienza a hervir demasiado rápidamente, saque la cesta del aceite durante unos segundos y luego vuelva a introducirla. Repita la acción si es necesario hasta que la cesta quede totalmente introducida en la freidora. Cierre la tapa. Fría 8 a 10 minutos.

Cobertura Crocante

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

1 huevo batido

Harina

Sal y pimienta

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

Pasta de Leche

1 taza de harina

1½ cucharaditas de polvo para hornear

$\frac{1}{2}$ cucharadita de sal

2 huevos batidos

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

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

Pasta de Cerveza

1½ tazas de harina

1½ tazas de cerveza

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

Crocantes de Quesadilla

¼ libra de salchichas frescas (italiana, chorizo, etc.)	¼ libra de queso Jack con jalapeño, cortado en tiras (1 taza)
1 taza de frijoles refritos	8 tortillas de harina (de 7 pulgadas)
¼ taza de cebollas finamente cortadas	1 cucharada de harina
¼ taza de ajíes verdes enlatados, cortados en cubos, escurridos	2 cucharadas de agua fría

Cuezca la salchicha hasta que quede lista, cortándola mientras se cuece. Mezcle la salchicha, los frijoles, las cebollas, los ajíes y el queso.

Se obtiene alrededor de 1½ tazas.

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

Se obtienen 32.

Deje reposar por lo menos 5 minutos antes de freír para permitir que los bordes se peguen. Fría en inmersión 3 o 4 tortillas a la vez por 2 minutos. Escorra sobre papel de cocina.

Buñuelos de Manzana

1 taza de harina común	1 cucharada de manteca derretida
2 cucharadas de azúcar	½ cucharada de canela molida
1½ cucharaditas de polvo para hornear	4 cucharadas de azúcar
¼ cucharadita de sal	3 a 4 manzanas peladas, sin el centro, cortadas en rebanadas de ¼ pulgada de espesor
¾ taza de leche, menos 1 cucharada	2 cucharaditas de nuez moscada
1 cucharada de coñac	2 claras de huevo
1 yema de huevo	

Mezcle la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal en un bol mediano. En otro bol, bata la leche con el coñac, la yema de huevo y la manteca derretida. Gradualmente agregue los ingredientes secos y revuelva hasta que quede una mezcla uniforme. Deje a un lado.

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

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

Bocaditos de Jalapeño

12 pimientos jalapeños frescos o 1 lata (3 ½ onzas) de pimientos jalapeños	2 cucharadas de migas de pan
Queso crema	¼ cucharadita de sal de cebolla
½ taza de harina	⅛ cucharadita de sal de ajo
1 huevo	¼ cucharadita de aceite vegetal
½ taza de leche	¼ taza de harina
	1 cucharadita de azúcar

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, la sal de cebolla, la sal de ajo y el aceite. Agregue la harina y el azúcar, revolviendo, hasta que se mezclen por completo. Pase cada pimiento por la harina, 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 cúbralo con la preparación para empanar una segunda vez. Suavemente deje a un lado hasta que estén listos para freír.

Fría en inmersión 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.

VARIEDADES: Use tiras de queso cheddar en lugar del relleno de queso crema. Cierre firmemente. O, bien use una mezcla de queso crema y tiras de queso cheddar en lugar del relleno de queso crema.

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 al 1-800-877-0441 los días hábiles, de 8:00 a. m. a 4:30 p.m. (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 el fondo de la freidora si misma. 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.

Cualquier mantenimiento que necesite este producto, fuera del cuidado y limpieza doméstica normal, debe ser realizado por nuestro Departamento de Servicio de Fábrica. No olvide indicar la fecha de compra y una descripción del problema, cuando envíe un aparato para reparación. **Envíe aparatos para reparación a:**

Canton Sales and Storage Company
Departamento de Servicios de la Factoría de Presto
555 Matthews Dr., Canton, MS 39046-0529

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

Garantía Limitada de PRESTO®

Este electrodoméstico PRESTO® de alta calidad está diseñado y fabricado de modo de proporcionar muchos años de funcionamiento satisfactorio bajo uso doméstico normal. Presto garantiza al dueño original, que habiendo cualquier defecto de material o fabricación durante el primer año posterior a la compra, lo reparará o reemplazará a nuestra opción. Nuestra garantía no se aplica a daños causados por transporte. Para obtener servicio durante el plazo de garantía, envíe este electrodoméstico PRESTO® mediante encomienda prepaga al Departamento de Servicio de Fábrica. Cuando envíe el producto, por favor incluya una descripción del problema e indique la fecha en que el aparato fue comprado.

Deseamos que usted obtenga el máximo placer al utilizar este electrodoméstico PRESTO® y le solicitamos que lea las siguientes instrucciones adjuntas. Si no sigue las instrucciones, cualquier daño causado por reemplazos de piezas inadecuadas, abuso o mal trato anularán esta garantía. Esta garantía le da derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos los cuales varían de estado a estado. Esta es una garantía personal de Presto y se expide en lugar de todas las otras garantías expresas.

NATIONAL PRESTO INDUSTRIES, INC.
Eau Claire, WI 54703-3703