

PRESTO®

CoolDaddy® Elite

freidora fría al tacto

Visítenos en la red a
www.GoPresto.com



- Alimentos fritos deliciosos, rápidos y fáciles.
- Asa exterior introduce los alimentos al aceite con la tapa cerrada para prevenir salpicaduras.
- Capacidad grande de seis tazas de alimentos en un tamaño compacto.
- Recipiente removible para una limpieza fácil y rápida.

INSTRUCCIONES

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 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 superficie exterior del fondo de la freidora. 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 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 de repuesto genuinas PRESTO™, busque la marca registrada PRESTO.

Canton Sales and Storage Company
Servicios de Fábrica de Presto
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 bajo el uso doméstico normal. Presto asegura al dueño original que, en caso de presentarse un defecto de material o de fabricación durante el primer año posterior a la compra, lo repara o lo 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 su electrodoméstico PRESTO® a los Servicios de Fábrica de Presto para inspección; el costo de enviarlo es la responsabilidad del consumidor. Por favor, cuando envíe su electrodoméstico PRESTO®, 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 estas 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

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

IMPORTANTES PRECAUCIONES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas.
3. Asegúrese de que el asa esté sujetado a la cesta de manera apropiada y trabada en su lugar. Véase a las instrucciones detalladas a la página 5. Si no sujete bien el asa a la cesta, el asa puede desprenderse accidentalmente de la cesta durante funcionamiento, lo cual puede resultar en quemaduras graves.
4. Para protegerse de descarga o quemadura eléctrica, no sumerja en agua u otro líquido la freidora, el cable ni el enchufe.
5. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
6. Los niños no deben de manipular cables o enchufes ni introducirlos en la boca.
7. Siempre conecte primero el extremo magnético del cable al electrodoméstico y luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectarlo, primero desconecte el enchufe del tomacorriente y luego del electrodoméstico.
8. Desconecte del tomacorriente cuando no use el electrodoméstico y antes de la limpieza. Déjelo de enfriar por completo antes de colocar o retirar las piezas y antes de limpiarlo.
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 a los Servicios de Fábrica de Presto para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico. Véase a la página 2.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones. Use solamente accesorios genuinos de Presto™.
11. No lo use al aire libre.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o una encimera ni que toque superficies calientes.
13. No coloque sobre o cerca de quemadores calientes eléctricos o de gas ni en hornos calientes.
14. Se recomienda no mover este electrodoméstico si contiene aceite u otro líquido caliente. Si tiene que moverlo cuando contiene aceite 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 Sobre el Cable

Se proporciona un cable (o conjunto de 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 120 voltios de CA.

Antes del Primer Uso

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

Cómo limpiar la freidora antes del primer uso

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

Abra la tapa presionando el botón de desbloqueo que se encuentra en la parte delantera de la freidora.

Retire la cesta y su asa, la taza para condensación, el cable magnético, el filtro de carbón y los materiales de envase de la freidora. Retire el recipiente removible de la base.

Lave la cesta y el recipiente con agua tibia y jabonosa; enjuáguelos y séquelos bien. No se recomienda lavar el recipiente en el lavaplatos.

ATENCIÓN: Si lo lava en un lavaplatos, la superficie exterior del recipiente removible puede decolorarse debido a la naturaleza cáustica del detergente usado en el lavaplatos.

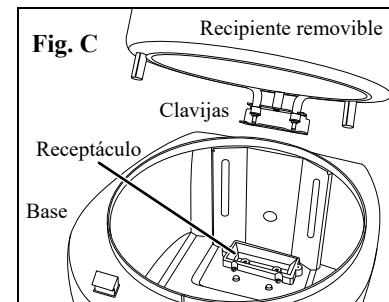
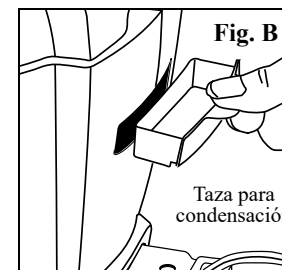
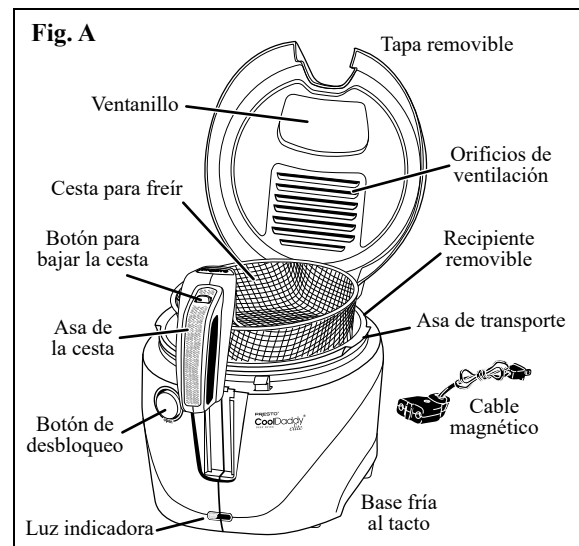
Posicione la taza para condensación en la freidora con el lado con costillas hacia afuera (Fig. B).

Cómo posicionar el recipiente removible

Después de limpiarlo, devuelva el recipiente a la base. Las clavijas que están en la parte inferior del recipiente se encajan en el receptáculo dentro de la base (Fig. C).

El termostato con resorte se hace fácil posicionar el recipiente removible a la base. En vez de una colocación precisa, el recipiente queda holgadamente en la base. Simplemente posicione el recipiente en la base para que la marca ▼ de la parte delantera del recipiente se alinee con la junta en la parte delantera de la freidora (Fig. D).

Luego cierre la tapa. Si la tapa cierra, el recipiente está en la posición correcta.



Cómo instalar o reemplazar el filtro

El filtro de carbón, que está en la tapa de la freidora, ayuda en la absorción de olores desagradables. Para que la freidora absorbe efectivamente estos olores, siempre úsela con el filtro en la tapa.

Para instalar o reemplazar el filtro, primero cierre la tapa de la freidora. Presione hacia atrás el cerrojo de la tapa del filtro (Fig. E) y retírela. Si reemplaza un filtro viejo, retírelo y deséchelo. Desenvuelva el filtro nuevo e insértelo en su compartimento.

Reemplace la tapa del filtro. Manténgala a un ángulo y introduzca las lengüetas a las muescas de la tapa. Presiónela en su lugar. Se pueden comprar los filtros directamente de los Servicios al Consumidor (véase a la página 2).

Cómo sujetar el asa de la cesta

Antes de usar la freidora, siga estos pasos para sujetar el asa de la cesta en lugar:

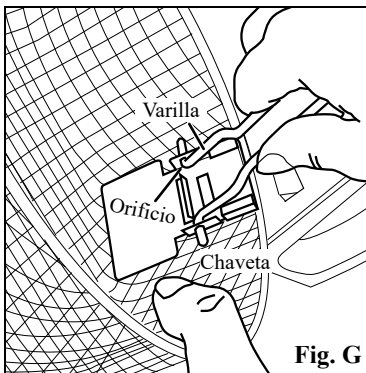
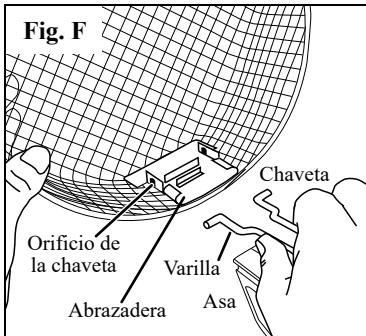
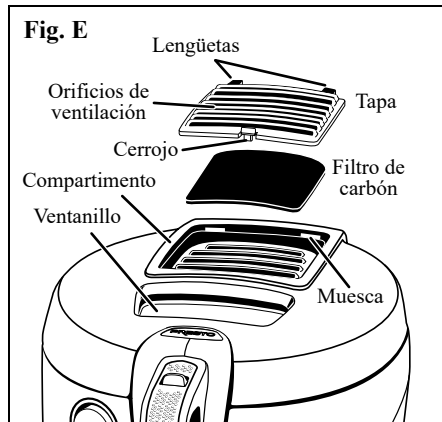
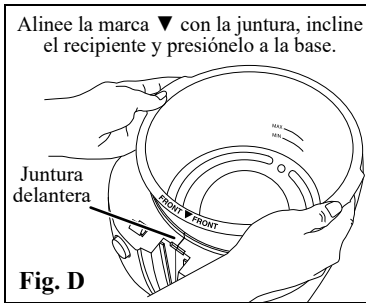
1. Sostenga la cesta con un mano y, con la otra, el asa con el logo PRESTO hacia arriba. Va a encajar las chavetas de las varillas en los orificios en la abrazadera (Fig. F).
2. Con las chavetas cerca de sus orificios, incline el asa hacia el interior antes de encajar las chavetas. No puede encajar ambas chavetas si las varillas están muy cerca de la abrazadera.
3. Encaje la primera chaveta en su orificio. Apriete juntas las varillas y encaje la otra (Fig. G).
4. Apretando las varillas juntas y manteniendo las chavetas en sus orificios, gire el asa hacia el borde de la cesta hasta que las varillas se encajan debajo de las lengüetas de la abrazadera (Fig. H). Ahora el asa está trabada en su lugar.

¡AVISO! Si no sujete bien el asa a la cesta, el asa puede desprenderse accidentalmente de la cesta durante funcionamiento, lo cual puede resultar en quemaduras graves.

Para las instrucciones en cómo posicionar la cesta en la freidora, véase a Paso 3 de la sección “Para freír” de la página 8.

Pautas Importantes

- Use la freidora solamente sobre una superficie limpia, seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos del borde de la encimera.



• **¡AVISO!** El aceite caliente puede provocar quemaduras graves y dolorosas. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.

• **¡AVISO!** El agua y el aceite no se mezclan. La combinación puede ser peligrosa. Cuando el aceite se calienta, cualquier gotita de agua en el aceite se sobrecalienta, formando un vapor volátil. Debido a este vapor, el aceite puede salpicar, desbordar o brotar violentamente de la freidora.

El aceite caliente puede provocar quemaduras graves y dolorosas.

En consecuencia, antes de verter aceite en el recipiente removible, asegúrese de que el recipiente y todas las piezas están **totalmente secos**. Antes de introducir alimentos a la freidora, siempre retire los cristales de hielo y la humedad secándolos con papel de cocina.

• **¡ADVERTENCIA!** Cuando fría las masas, tales como beignets, rosquillas, bolillos rellenos, panecillos de harina de maíz y buñuelos, use una espumadera o pinzas de cocina, en vez de un tenedor, para dar vuelta a los alimentos mientras los fría y cuando los retire del aceite. Burbujas de aire pueden formarse en estos alimentos durante la fritura; las burbujas pueden reventarse, resultando en quemaduras.

• **¡ADVERTENCIA!** Las tortillas de harina contienen burbujas de aire. Mientras se frien, el aceite puede quedar atrapado dentro de las burbujas. Si no se las escurren adecuadamente, las burbujas pueden reventarse y provocar quemaduras. Por lo tanto, después de freirlas, elévelas cuidadosamente fuera del aceite y deje que escurran durante 30 segundos aproximadamente.

• **¡ADVERTENCIA!** Debido a que las tiras de papas crudas tienen una cantidad alta de humedad, tenga sumo cuidado al freirlas. Siga las instrucciones especiales de pasos 1, 4, 5 y 6 de la sección “Para freír” (páginas 7 y 8), la tabla de freír (página 12) y la receta para tiras de papas crudas (página 10).

• **¡AVISO!** Para reducir el riesgo de electrocución o de quemaduras eléctricas graves, los niños no deben manipular ni introducir en la boca los enchufes ni cables eléctricos. No deje que el cable ni el enchufe entren en contacto con el agua u otro líquido.

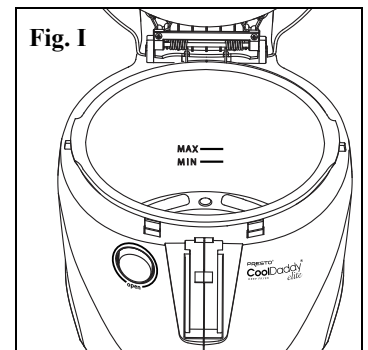
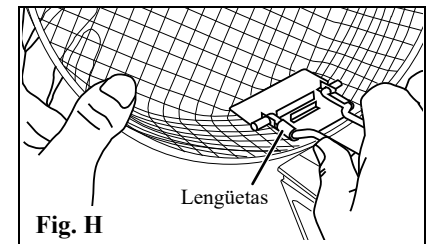
• Nunca use la freidora sin el recipiente removible ni sin aceite o con poco aceite. Si no llénala con aceite hasta el nivel de llenado mínimo (MIN), la freidora puede sobrecalentar resultando en daños a la freidora.

Tampoco llene la freidora más que el máximo (MAX). Usando más que la cantidad máxima puede resultar en que el aceite bulle hasta el borde del recipiente removible. Estos niveles están puestos en el lado interior del recipiente removible (Fig. I).

La cantidad de aceite mínima para esta freidora es 6 tazas de ocho onzas y la máxima es 8 tazas de ocho onzas.

• Use aceite vegetal, tales como colza, maíz, girasol, maní o soja, para freír. No se recomienda freír los alimentos usando mantequilla, margarina, aceite de oliva ni grasa de animales debido a que tienen bajas temperaturas de humear.

• Cuando no la usa, siempre desconecte el enchufe del tomacorriente y el extremo magnético de la freidora. Siempre deje de enfriarse por completo con la tapa cerrada antes de vaciar el aceite y de limpiarla.



Cómo Usarla

Para llenar con aceite

1. Abra la tapa de la freidora. Si la cesta está dentro de la freidora, retírela y déjela a un lado.
2. Llene el recipiente removible con aceite vegetal o grasa de aceites vegetales hasta el nivel máximo (MAX) que está puesto en el lado interior del recipiente removible (Fig. I). Use 8 tazas de ocho onzas de aceite o 4 libras de grasa de aceites vegetales.

La cantidad de aceite dentro del recipiente siempre tiene que estar entre los niveles mínimo (MIN) y máximo (MAX). **Nunca llénela más que el nivel máximo (MAX).**

Para precalentar

1. Cierre la tapa. Conecte el cable a la freidora alineando el extremo magnético con las dos clavijas eléctricas en el área empotrada de la base de la freidora (Fig. J). Cuando se encuentren alineados, el extremo magnético se conecta con la freidora. Para lograr una conexión apropiada, el extremo magnético tiene que estar paralelo con la encimera (Fig. K).

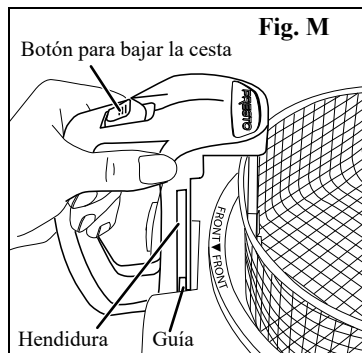
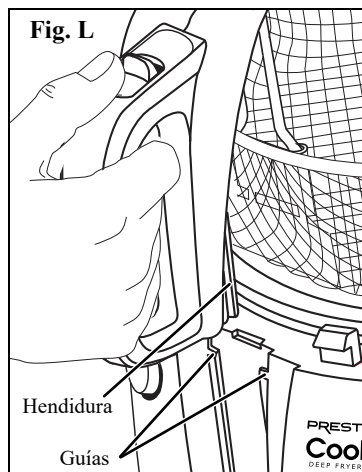
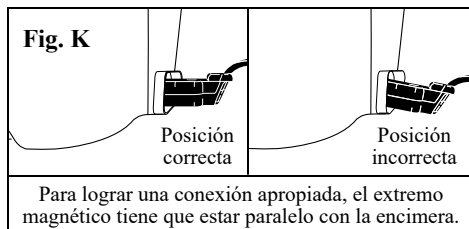
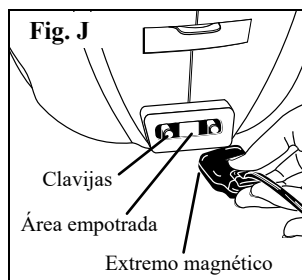
Importante: Se diseñó el cable magnético para desconectarse de la freidora fácilmente. En consecuencia, si golpea o toca el cable durante funcionamiento, puede desconectarse, haciendo que la freidora deje de calentar. Evite el contacto con el cable magnético cuando la freidora está en funcionamiento.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

2. Enchufe el cable a un tomacorriente de 120 voltios de CA. **Nota:** Cuando usa la freidora para la primera vez, es normal notar un olor leve o un poco de humo ya que se están evaporando los residuos de fabricación.
3. Mientras el aceite se precalienta, prepare los alimentos para freír. Cuando el aceite alcanza la temperatura apropiada, la luz indicadora se apaga. El tiempo de precalentamiento es aproximadamente 10 minutos.

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

Para freír

1. Coloque la cesta sobre la encimera y llénela hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad con alimentos. Para preparar tiras de papas crudas, llene la cesta hasta $\frac{1}{2}$ de su capacidad.



2. Presione el botón de desbloqueo de la tapa para abrirla. Si la tapa no se abre por completo, inclínala lentamente hacia atrás hasta lograr una posición vertical. **¡AVISO!** Aunque la freidora tiene un exterior especial fría al tacto, el interior de la freidora está sumo caliente y no debe tocarse.
3. Posicione la cesta llenada dentro del recipiente removible, alineando las hendiduras de los lados del asa de la cesta con las guías (Fig. L y M) que están en la parte delantera de la base. Baje la cesta hasta que detiene. Esta es la posición de escurrir.
4. Posicione su mano sobre la parte superior de la tapa fría al tacto y cierre la tapa, presionando hasta que está seguramente en lugar. Cuando fría tiras de papas crudas, deje la tapa abierta hasta que introduce la cesta por completo al aceite y luego cierre la tapa.
5. Deslice adelante el botón para bajar la cesta y lentamente introduzca la cesta al aceite. Al introducir una cesta que contiene tiras de papas crudas, asegúrese de que el aceite no bulle hasta el borde del recipiente removible.

Si parece que el aceite bulle hasta el borde, eleve la cesta y deje que las burbujas de aceite disminuyan. Luego lentamente introduzca la cesta otra vez. Repita hasta que introduzca la cesta totalmente al aceite.

6. Comience a medir el tiempo (véase a la página 12). Durante los primeros minutos, es normal ver vapor en el ventanillo. Este vapor desaparece lentamente durante el proceso de freír si mantiene el ventanillo limpio entre usos.

¡AVISO! Es normal que salga vapor de los orificios de ventilación en la tapa durante la fritura. Para no quemarse con este vapor, manténgase usted alejado de los orificios.

Nota: Los alimentos que tienen una cantidad alta de humedad, como las tiras de papas crudas, producen más vapor que otros alimentos. Se diseñó esta freidora para asegurar que la humedad en exceso no queda en la freidora. Por eso, al freír alimentos con humedad, puede ver gotas de condensación sobre el exterior de la freidora. Eso es normal.

7. Cuando se haya terminado el tiempo de cocción, levante el asa de la cesta para elevarla a la posición de escurrir.
8. Presione el botón de desbloqueo para abrir la tapa. Deje que salga el vapor y luego incline lentamente la tapa hacia atrás hasta lograr una posición vertical. **No toque las superficies calientes.** Verifique que los alimentos estén dorados. Si necesita más tiempo de freír, cierre la tapa, deslice adelante el botón para bajar la cesta y lentamente introduzca la cesta al aceite.
9. Una vez que los alimentos se han dorado al gusto, con cuidado, levante la cesta de la freidora y vierta los alimentos fritos sobre papel de cocina. Condimente al gusto.
10. Si fríe más alimentos, cierre la tapa y espere hasta que se apague la luz indicadora. Luego repita los pasos 1 a 9.

Cómo Cuidarla y Limpiarla

1. Desconecte el enchufe del tomacorriente y luego el extremo magnético de la freidora. Deje que el aceite y la freidora se enfríen por completo con la tapa cerrada.
2. Abra la tapa una vez que la freidora se haya enfriado por completo. Retire el recipiente de la freidora usando las dos asas de transporte.
3. Si va a reusar el aceite vegetal, se recomienda que lo cuele a través de un filtro o capa doble de estopilla para quitar todos los residuos alimentarios. Guarde el aceite en un recipiente hermético y manténgalo en un lugar donde no quede expuesto al calor ni a la luz directa.

- Desconecte el asa de la cesta, apretando juntas las varillas e inclinando el asa hacia el interior de la cesta. Continúe apretando juntas las varillas y retire las chavetas de sus orificios. Limpie el asa con un paño húmedo.
- Lave la cesta, sin el asa, con agua tibia y un detergente suave. Enjuáguelo y séquelo por completo. También puede lavar la cesta, sin el asa, en un lavaplatos.
Lave el recipiente removible con agua tibia y un detergente suave. Enjuáguelo y séquelo por completo. **No se recomienda lavar este recipiente en el lavaplatos.** Si decide lavarlo en el lavaplatos, el exterior del recipiente puede decolorarse debido a la naturaleza cáustica del detergente de lavaplatos.
No use las esponjas metálicas en el recipiente ni la base fría al tacto. Si es necesario, limpie los residuos de aceite con una esponja abrasiva de nailon reforzado y un limpiador con cloro.
- Nunca sumerja en agua u otro líquido la base fría al tacto ni la lave en un lavaplatos.** Siempre límpiela con un paño húmedo.
- Después de cada uso, limpie el interior de la tapa con un paño húmedo. Para una limpieza más completa, retire la tapa abriéndola y levantándola en forma vertical. Presione el cerrojo de la tapa del filtro (Fig. E, página 5) y retire el filtro. **Nunca lave el filtro.**
Siempre retire el filtro antes de sumergir la tapa. Lave la tapa en agua tibia y jabonosa, enjuáguela y séquela. **Nunca lave las piezas de la tapa en el lavaplatos.** Seque la tapa en posición vertical para que el agua se escurra por completo. Una vez que la tapa está seca por completo, recolóquela a la base.
- Hay una taza para condensación removible (Fig. B, página 4) en la parte trasera de la freidora. Este taza recoge la condensación de la tapa cuando la abre después de freír. Vacíe esta taza después de cada uso y reemplácela en la freidora con el lado con costillas hacia afuera.
- Guarde el cable en un lugar limpio y seco, alejado de objetos metálicos. Siempre inspeccione al extremo magnético antes de usarlo para verificar que no haya elementos metálicos adheridos.
- Revise con frecuencia los tornillos del asa de la cesta para verificar que estén ajustados. Si es necesario, vuelva a ajustarlos con un destornillador Phillips. **ATENCIÓN:** Puede dañar los tornillos si sigue ajustándolos una vez que están en lugar.

Consejos Útiles

- ¡AVISO!** Antes de introducir alimentos a la freidora, siempre quite los cristales de hielo y la humedad secándolos con papel de cocina. La cantidad más mínima de humedad puede resultar en que el aceite salpique, desborde o brote violentamente de la freidora. **El aceite caliente puede provocar quemaduras graves y dolorosas.**
- Para empanar o rebozar los alimentos, use pan rallado comercial, migas molidas muy finas de galletas o de pan, harina de maíz, una mezcla de harina y fécula de maíz o preparados para panqueques o para pan.
- Use solamente utensilios resistentes al calor en la freidora ya que los de plástico o de goma pueden dañarse 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 una capa doble de estopilla para quitar los residuos alimentarios.
- El número de veces que puede reusar el aceite vegetal depende en los alimentos que fría. Por ejemplo, tiene que reemplazar con más frecuencia el aceite si fría a menudo pollo, pescado u otros alimentos empanados con migas de pan o rebozados con migas de galletas saladas.

- Es momento de reemplazar el aceite vegetal cuando se presenta una tonalidad oscura o un olor desagradable, humea al calentar o hace espuma en exceso mientras freír.

Preguntas y Respuestas

¿Cómo sé que posicioné el recipiente removible de manera correcta?

El termostato con resorte se hace fácil posicionar el recipiente removible a la base. En vez de una colocación precisa, el recipiente removible queda holgadamente en la base. Simplemente posicione el recipiente en la base para que la marca ▼ de la parte delantera del recipiente se alinee con la juntura delantera de la freidora (Fig. D, página 5). Luego cierre la tapa. Si puede cerrar bien la tapa, se instaló el recipiente removible de manera correcta.

A veces la freidora no se precalienta o se detiene durante funcionamiento. ¿Por qué?

Si la freidora no se precalienta o si se detiene durante funcionamiento, asegúrese de que el extremo magnético del cable se conecte de manera apropiada a la freidora (Fig. K, página 7).

El botón para bajar 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, usted nota que hay una hendidura en ambos lados del asa. Estas hendiduras tienen que alinear con las guías de la base (Fig. L y M, página 7) para que pueda bajar parcialmente la cesta al aceite. Luego usa el botón para introducir la cesta por completo al aceite caliente. Si no posicione el asa de manera correcta dentro del guía, el botón para bajar la cesta no funcione.

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

Es mejor freír los alimentos rebozados sin la cesta. Cuando fría alimentos sin la cesta, se puede usar un cucharón resistente al calor para introducir o retirar los alimentos. Puede comprarlo de nuestro sitio de la red a www.GoPresto.com.

Los alimentos no salen crocantes o no se fríen uniformemente. ¿Qué hago mal?

Es posible que haya llenado en exceso la freidora. Si fría demasiados alimentos al mismo tiempo, no se quedan crocantes. Nunca llena la cesta más que $\frac{2}{3}$ de sus capacidad. Si los alimentos no se fríen uniformemente, es probable que los alimentos no tengan el mismo espesor o tamaño. Fría alimentos del mismo tamaño y espesor ya que se fríen de manera uniforme y al mismo tiempo.

Recetas

Tiras de Papas Crudas

Corte papas limpiadas en tiras de $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ pulgada de espesor. Póngalas en un tazón grande y cúbralas con agua caliente. Déjelas en reposo durante 15 minutos o hasta el tiempo para freír. Enjuáguelas, escúrralas y séquelas suavemente con papel de cocina. Dado que las tiras de papas crudas tienen una cantidad alta de humedad, tenga sumo cuidado cuando introdúzcalas al aceite caliente. Séquelas por completo antes de freírlas.

Llene la cesta a $\frac{1}{2}$ en vez de $\frac{2}{3}$ de su capacidad. Con la tapa abierta, lentamente introduzca la cesta al aceite. Si parece que el aceite bulle hasta el borde, eleve la cesta out del aceite durante unos segundos y luego vuelva a introducirla. Repita este proceso hasta que introduzca la cesta totalmente al aceite. Cierre la tapa. Fríalas durante 8 a 10 minutos.

Cobertura Crocante

$\frac{1}{2}$	taza de leche	Harina
1	huevo, batido	Sal y pimienta

Bata juntos la leche y el huevo. Agregue la harina y los condimentos. Meta los alimentos en la mezcla de leche y huevo, luego rebócelos con la harina salpimentada. Fríalos según la tabla de la página 12.

Masa de Leche

1	taza de harina	2	huevos, batidos
1½	cucharaditas de polvo para hornear	½	taza de leche
½	cucharadita de sal		

Támice juntos la harina, el polvo para hornear y la sal. Agregue los huevos y la leche a los ingredientes secos. Revuelva hasta que está suave. Si quiere una masa menos espesa, añade más leche. Meta los alimentos en la masa y fríalos según la tabla de la página 12. Para obtener mejores resultados, fría los alimentos sin la cesta.

Masa de Cerveza

1½	tazas de harina	1½	tazas de cerveza
----	-----------------	----	------------------

Mezcle la harina con la cerveza en un tazón grande hasta que la masa está suave. Cúbrela y déjela en reposo a la temperatura ambiente durante 3 horas o más. Meta los alimentos en la masa y fríalos según la tabla de la página 12. Para obtener mejores resultados, fría los alimentos sin la cesta.

Crocantes de Quesadilla

¼	libra de salchichas frescas (chorizo, Italiana, etc.)	¼	libra (1 taza) de queso jalapeño jack, rallado
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 chiles verdes, enlatados pero escurridos	2	cucharadas de agua fría

Cocine las salchichas, cortándolas durante cocción. Combine la salchicha, los frijoles, las cebollas, los chiles y el queso. *Se obtiene aproximadamente 1½ tazas.*

Corte las tortillas en cuatro. Ponga 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 que todas están listas. *Se obtiene 32.*

Deje en reposo durante 5 minutos antes de freír para que los bordes se peguen. Fría 3 o 4 tortillas a la vez a una temperatura de 375° durante 2 minutos. Escurra sobre papel de cocina.

Buñuelos de Manzana

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

En un tazón mediano, mezcle juntos la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal. En un tazón limpio, bata juntos la leche, el coñac, la yema de huevo y la mantequilla. Agregue los ingredientes mojados a los secos y revuelva hasta que está suave. Deje a un lado. Mezcle 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 otro tazón, bata las claras de huevo hasta que queden firmes pero no secas. Incorpórelas a la masa. Meta las rebanadas en la masa para cubrir de manera uniforme, permitiendo que la masa en exceso escurre al tazón. Con cuidado, introduzca al aceite precalentado solamente 1 o 2 rebanadas a la vez. Fríalas durante 3 a 4 minutos, dándolas vuelta una vez. Escúrralas sobre papel de cocina. Espolvoree ambos lados con el sobrante de la mezcla de canela y azúcar. Sírvalas tibias.

Bocaditos de Jalapeño

12	jalapeños frescos o 1 lata de 3½ onzas de 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

¡AVISO! Cuando trabaja con pimientos, lleve guantes de plástico y nunca se toque el área de los ojos.

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

Para preparar jalapeños enlatados: Escurra, corte en mitad a lo largo y retire las semillas y los tallos.

Rellene cada mitad de pimiento con queso crema hasta que queden ligeramente redondas. En un tazón separado, ponga ½ taza de harina; deje a un lado. En un tazón limpio, bata el huevo y la leche. En un tercer tazón, 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, meta en la mezcla de huevo y cubra con la preparación para empanar. Si prefiere una cobertura más pesada, meta en la mezcla de huevo y cubra con la preparación para empanar una segunda vez. Deje a un lado hasta el tiempo para freír.

Fría durante 1 a 2 minutos o hasta que queden bien dorados. Retire inmediatamente si comienza a aparecer el relleno de queso crema a través de la cobertura. Ponga los pimientos fritos sobre papel de cocina. Sirva tibios y, si lo desea, con salsa.

Variaciones:

Use queso cheddar rallado en vez del queso crema para el relleno y empaque los jalapeños firmemente. También, puede usar una mezcla de queso crema y queso cheddar rallado para el relleno.

Tabla de Tiempos para Freír

Los tiempos a continuación son aproximados y basados en la máxima cantidad recomendada para los alimentos. Llene la cesta no más que ¾ de su capacidad para la mayoría de alimentos. Para tiras de papas crudas, llene la cesta no más que ½ de su capacidad.

Alimento	Cantidad	Tiempo de Freír
Anillos de cebolla congelados, rebozados o empanados	6 tazas	3 a 4 minutos
Anillos de cebolla crudos, empanados*	3 a 4 trozos	1½ a 2½ minutos
Camarones congelados, rebozados o empanados	6 tazas	5 a 7 minutos
Camarones crudos, empanados	6 tazas	2 a 4 minutos
Papas congeladas, en tiras	6 tazas	11 a 13 minutos
Papas crudas, en tiras (véase a la página 10)	3 tazas	8 a 10 minutos
Pescado congelado, rebozado o empanado	3 a 4 trozos	5 a 7 minutos
Pescado crudo, empanado	3 a 4 trozos	3 a 4 minutos
Pollo crudo, trozos para servir, empanado	4 a 5 trozos	13 a 18 minutos
Pollo, en tiras	6 tazas	2 a 4 minutos
Queso, trozos congelados	6 tazas	2 a 3 minutos
Rollitos primavera congelados, descongelados	3 a 4	5 a 6 minutos
Rosquillas* (fríe sin la cesta)	3 a 4	2 a 3 minutos
Verduras crudas, empanadas*	5 a 6 trozos	1 a 3 minutos

* Es mejor freír estos alimentos en pocas cantidades.