

PRESTO®

AirDaddy™ Digital freidora eléctrica sin aceite de 4,2 cuartos



- Sistema de cocción en que aire caliente mueve constantemente en todas direcciones para obtener alimentos crujientes por fuera y tierno por dentro.
- Fríe con poco o sin aceite para deliciosos alimentos fritos sin la grasa adicional. Se puede asar y hornear también.
- Guía de alimentos puesto en el frente de la unidad muestra los tiempos y temperaturas de cocción para los alimentos más populares.

Visítenos en la red a www.GoPresto.com

INSTRUCCIONES

Servicios al consumidor

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

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

Las preguntas serán respondidas en poco tiempo por teléfono, por correo electrónico o por carta. Cuando envíe un correo electrónico o una carta, incluya un número de teléfono y la hora en que puede ser contactado durante los días hábiles, si es posible. 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 el fondo de la freidora si misma. Por favor, escríbanse abajo la información:

Modelo _____ Serie _____ Fecha de Compra _____

Se equiparon los Servicios de fábrica para reparar todos los electrodomésticos Presto® y suministrar las piezas de repuesto auténticas Presto™. Se fabrican estas piezas de repuesto auténticas Presto™ con las mismas normas rigurosas de calidad como los electrodomésticos Presto® y se las diseñan especialmente para funcionar adecuadamente con ellos. Presto puede garantizar la calidad y el rendimiento de las piezas de repuesto auténticas Presto™ solamente. 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 auténticas Presto™, busque la marca registrada Presto®.

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

Cómo registrar su producto Presto®

IMPORTANTE: Por favor, dentro de diez días de comprar este producto, visítenos a nuestro sitio de la red y registra este producto. El registro apropiado servirá como prueba de compra en caso de perder o colocar en un sitio equivocado el recibo original. El registro no afecta la garantía, pero puede facilitar los derechos de garantía. La información adicional que pedimos nos ayudamos en diseñar productos nuevos que satisfacen necesidades y deseos. Para registrar su producto, visite www.GoPresto.com/registration o simplemente escanee este código QR. Si no tiene computadora, por favor llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441.



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 uso doméstico normal. Presto asegura al dueño original que, en caso de presentarse un defecto de material o fabricación durante el primer año posterior a la compra, lo repara o reemplaza a opción de Presto. Nuestra garantía no se aplica a daños causados por transporte. **Fuera de los Estados Unidos, esta garantía limitada no se aplica.**

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

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

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



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

IMPORTANTES PRECAUCIONES

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

1. Lea todas las instrucciones. No deje en funcionamiento sin supervisión.
2. Para protegerse de descargas o quemaduras eléctricas, no sumerja la freidora, el cable ni el enchufe en agua u otro líquido. No deje que los niños manipulen ni se introduzcan cables o enchufes a la boca.
3. No toque las superficies calientes. Use las asas. Las partes del alcance fácil pueden hacerse caliente durante funcionamiento. Siempre use agarradores cuando maneja materiales calientes.
4. Tiene que usar sumo cuidado cuando maneja esta freidora cuando contiene aceite u otro líquido caliente. No se diseñó este electrodoméstico para freír alimentos en aceite abundante.
5. Es necesaria una supervisión muy cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
6. No se diseñó este electrodoméstico para ser usado 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 responsable de su seguridad.
7. Nunca ponga en funcionamiento un electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que funcione en forma defectuosa o que haya sido dañado de alguna manera. Devuélvalo a los Servicios de fábrica para el examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. Desconecte el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo use y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe por completo antes de montar o retirar las piezas y antes de limpiarlo.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede resultar en lesiones corporales. Use piezas de repuesto y accesorios auténticos de Presto™ solamente.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera ni que toque las superficies calientes.
11. No coloque sobre o cerca de quemadores calientes eléctricos o de gas ni en hornos calientes.
12. No lo use al aire libre.
13. No se diseñó este electrodoméstico para ser usado mediante un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.
14. 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

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (uno de los terminales es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, se diseñó este enchufe para entrarse solamente en una posición en un tomacorriente polarizado.

Si el enchufe no puede entrarse completamente dentro del tomacorriente, inviértalo. Si aun así no se entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente de modificar este enchufe bajo ninguna circunstancia.

Se proporciona un cable corto de suministro de energía para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. **No lo use con cable de extensión.** Conecte el cable de suministro de energía a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA sólo.

Información importante de seguridad

iADVERTENCIA! Peligros eléctricos

Para evitar riesgos de electrocución o quemaduras eléctricas graves:

- No deje que la base de la freidora, el cable ni el enchufe entren en contacto con agua u otro líquido.
- Los niños no deben de manipular cables o enchufes ni introducirlos a la bocas.
- Nunca ponga en funcionamiento la freidora sin el conjunto de cesta montado en su lugar.

iAVISO! Peligros de quemaduras

- Siempre deje que la freidora se enfríe por completo antes de retirar las piezas y antes de limpiarla.
- Esta freidora produce calor durante funcionamiento. Precauciones apropiadas son necesarias para evitar el riesgo de quemaduras, incendios, lesiones corporales o daños materiales. Siempre use agarradores cuando maneja materiales calientes.
- Es normal que salga vapor de los orificios de ventilación y los lados de la freidora durante funcionamiento. Para evitar quemaduras, manténgase alejado del vapor.
- La resistencia continua calentarse cuando retira el conjunto de cesta. Nunca ponga las manos ni otras cosas dentro de la cavidad del conjunto de cesta.
- Residuos del aceite o la grasa de alimentos preparados pueden quedarse en el recipiente del conjunto de cesta. Para evitar el riesgo de quemaduras, lesiones corporales o goteos de aceite o grasa caliente, siempre se separen la cesta del conjunto de cesta antes de vaciar los alimentos.

iAVISO! Peligros del incendio

- Nunca coloque la freidora sobre ni cerca de materiales inflamables como manteles o cortinas, ni coloque cualquier cosa encima de la freidora durante funcionamiento o cuando está caliente.
- No guarde materiales que no son accesorios recomendados por el fabricante en la freidora cuando no está en funcionamiento.
- Nunca llene en exceso la cesta. Los alimentos no deben de tocar la resistencia en la superficie superior de la cavidad.
- Nunca llene con aceite u otro líquido el conjunto de cesta.
- No cocine alimentos con mucha grasa, como salchichas o tocino, ya que puede resultar en humo en exceso.

Pautas importantes

- Es necesaria una supervisión muy cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
- Para asegurar una cocción apropiada y el movimiento de aire suficiente, no llene la cesta más que $\frac{3}{4}$ de su capacidad. Si se lo llene en exceso, puede dejar que el conjunto de cesta se encaja en la freidora o puede partir los alimentos.
- No se diseñó esta freidora para preparar alimentos con una cantidad alta de líquido, como sopas y salsas, y nunca debe de usarla para hervir agua.
- El temporizador continua la cuenta regresiva, el motor continua en marcha y la resistencia continua calentarse cuando retira el conjunto de cesta.

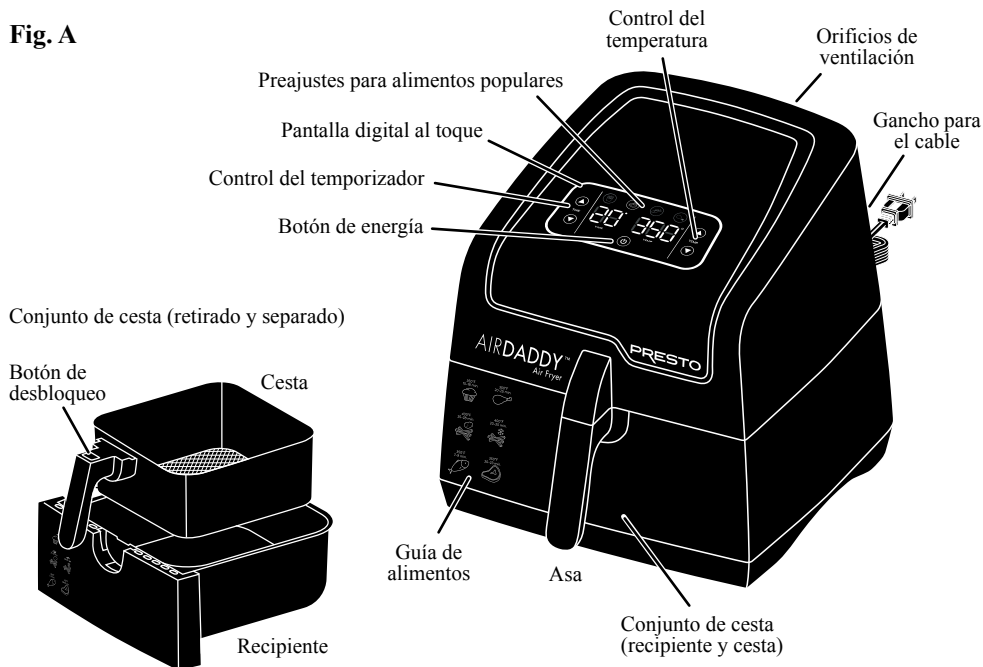
Antes del primer uso

Antes de usar la freidora AirDaddy™ por Presto® para la primera vez, familiarícese con las piezas que componen la freidora (Fig. A) y lea las instrucciones atentamente. Retire todo los materiales de embalar de la freidora. Lave la freidora según las instrucciones de “Cómo cuidar y limpiar” de la página 8. **Nunca sumerja la freidora ni el cable en agua u otro líquido.**

Para retirar el conjunto de cesta de la freidora, agarre el asa y mueva el conjunto hacia usted sin presionar el botón de desbloqueo en la superficie superior del asa. Para separar la cesta del recipiente, agarre el asa, presione el botón de desbloqueo y levante la cesta fuera del recipiente (Fig. C).

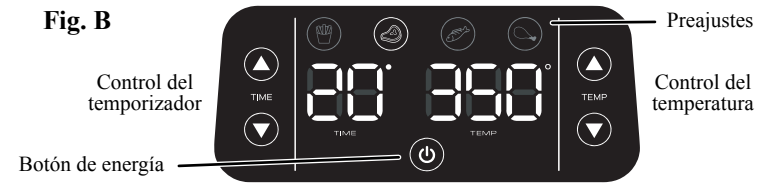
Para encajar la cesta, agarre el asa. Alinee las lengüetas situadas en los lados de la porción semicircular del asa con las hendiduras en los recortes semicirculares en el frente del recipiente. Baje la cesta hasta que cierre en su lugar (Fig. D).

Fig. A



Cómo usar la pantalla digital al toque

Fig. B



Preajustes predeterminados

Alimentos	Tiempo	Temperatura
Papas fritas	20 minutos	400°F
Carnes	20 minutos	350°F
Pescado	7 minutos	350°F
Pollo	20 minutos	350°F

Una vez que conecta la freidora al tomacorriente, oye un señal y la pantalla (Fig. B) se ilumina unos momentos. La freidora entra el modo de dormir y el botón de energía se ilumina. Se diseñó la freidora con botones que responden al tocarlos; muy poca presión es necesario. Nos recomendamos un toque ligero.

Presione el botón de energía; el tiempo de cocción (15 minutos) y la temperatura (350°) predeterminados se aparecen. Puede usar está configuración y la freidora automáticamente se enciende en 4 a 5 segundos, o puede seleccionar un preajuste presionando el gráfico del alimento mostrado en el visualizador. El tiempo de cocción y la temperatura predeterminados para este alimento se aparecen en el visualizador y la freidora automáticamente se enciende en 4 a 5 segundos.

Puede ajustar manualmente el tiempo o la temperatura a cualquier momento, aun después de empezar el ciclo de cocción. Para ajustar manualmente el tiempo o la temperatura, presione los botones con flechas. Para cambiarlos rápidamente, manténgalos presionado. Puede poner un tiempo de 1 a 60 minutos y una temperatura de 150° a 400°. La freidora automáticamente use el tiempo y temperatura puesto después de unos segundos.

NOTA: Cuando hay solamente 1 minuto restante en el ciclo de cocción, el tiempo mostrado en el visualizador empieza la cuenta regresiva en segundos.

Cuando expira el tiempo de cocción puesto, oye un señal y la palabra “END” se aparece en el visualizador. La freidora deja de calentar y entra el modo de dormir. Puede apagar la freidora a cualquier momento presionando el botón de energía.

Fig. C

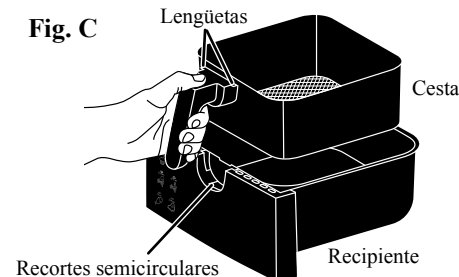
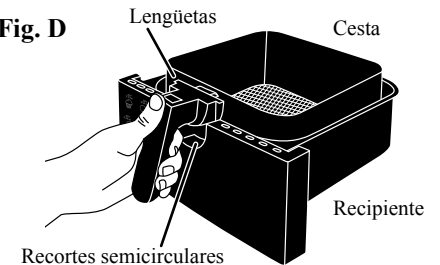


Fig. D



Cómo usar

Inspeccione las patas de goma en la parte inferior de la freidora antes de cada uso para asegurarse de que no contengan aceite ni otros residuos. Limpie las patas con agua tibia y jabonosa si es necesario. Luego séquelas por completo.

1. Posicione la freidora sobre una superficie limpia, seca, nivelada y estable en el medio de la encimera, lejos de materiales inflamables. **Siempre asegúrese de que la freidora y el cable son fuera del alcance de los niños.**
2. Nunca cubra los orificios de ventilación en la parte trasera de la freidora. Haciéndolo interrumpe el movimiento del aire, disminuya la calidad de los alimentos preparados y puede resultar en el sobrecalentamiento de la freidora.
3. Retire el conjunto de cesta de la freidora agarrando firmemente el asa de la cesta y deslizándolo de la freidora. Póngalo sobre la encimera. **No llene el recipiente con aceite ni cualquier otro líquido. Nunca use el conjunto de cesta sin la cesta montada en lugar.**
4. Llene la cesta hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad con alimentos. No la sobrellene.
5. Devuelva el conjunto de cesta a la freidora. Conecte el cable al tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA solamente.
6. Presione el botón de energía. Oye un señal y la freidora automáticamente se enciende en 4 a 5 segundos. Puede ajustar manualmente el tiempo o la temperatura a cualquier momento o seleccionar un preajuste, aun después de empezar el ciclo de cocción.

Refiérase a la temperatura o al tiempo dado en la receta o al Guía de cocción que se encuentra en las páginas 9 y 10. Es normal que salga vapor de los lados de la freidora durante cocción.

NOTA: Cuando use la freidora para la primera vez, habrá un olor leve o un poco de humo ya que se estarán evaporando los residuos de fabricación. Esto es normal.

7. Cuando expira el tiempo de cocción puesto, oye un señal y la palabra “END” se aparece en el visualizador. La freidora deja de calentar y entra el modo de dormir. Deje en reposo los alimentos preparados durante 5 a 10 segundos antes de retirar el conjunto de cesta.
8. Con cuidado, agarre el asa y deslice el conjunto de cesta fuera de la freidora para verificar que los alimentos están dorados. **Nunca toque la cesta ni el recipiente ya que se calientan durante funcionamiento.**
Si necesita más tiempo de cocción, deslice el conjunto de cesta a la freidora y reponga el tiempo y la temperatura deseados.
9. Una vez que los alimentos están listos, deslice el conjunto de cesta fuera de la freidora y póngalo sobre una superficie resistente al calor, como una parrilla de enfriar. Presione el botón de desbloqueo y separa la cesta del conjunto. Vierta los alimentos preparados al plato de servir y condimente al gusto.
10. Si prepara alimentos adicionales, repita los pasos 4 a 9. Cuando se haya terminado el tiempo de cocción, retire el cable del tomacorriente. Deje que la freidora se enfríe por completo antes de limpiarla.

Consejos útiles

- Por lo general, no es necesario precalentar la freidora. Sin embargo, le resulta mejor precalentarla durante 3 a 5 minutos cuando hornear alimentos como panecillos, tortas y magdalenas.
- Para obtener los mejores resultados y un dorado uniforme, corte los alimentos en trozos semejantes de tamaño y espesor y colóquelos en capa sola en la cesta.
- Puede hornear muchos alimentos deliciosos en esta freidora. Es necesario usar moldes o vasijas aptos para horno para prepararlos. Después de llenar los moldes, posícionelos dentro de la cesta.
 - Use moldes individuales, tazas de vidrio para crema pastelera aptas para horno o ramekines cerámicos cuando hornea panecillos, magdalenas o platos de huevos.
 - Use moldes desechables o los permanentes para hacer panes que miden no más que 8 por $3\frac{7}{8}$ pulgadas cuando hornea tortas o panes rápidos.
 - Use un molde de 6 pulgadas para tortas, pasteles y quiches.
- Papas en palos congeladas no requieren el aceite debido a que se las fríen parcialmente antes de congelarlas.
- Obtiene los mejores resultados cuando preparan papas caseras si considere lo siguiente:
 - Empieza con la papa apropiada. Papas para cocinar, como patatas rojas, producen un alimento más esponjoso y seco. No refrigeren las papas ya que se hacen más blandas.
 - Deja en remojo los palos de papa durante 30 minutos por lo menos antes de cocinar. Después de remojarlos, escurre y seca con papel de cocina.
 - Rocía los palos de papa con aceite en aerosol o cubra con $\frac{1}{2}$ a 1 cucharada de aceite vegetal antes de cocinarlos.
 - Llena la cesta con no más que 1 libra de papas.
 - Agita la cesta dos veces durante cocción.
- Cuando cocina alimentos que naturalmente tiene una cantidad alta de grasa, como alas de pollo, el conjunto de cesta puede hacerse más caliente que normal. Eso no cambia la calidad del producto final. Para evitar humo en exceso, vacíe cualquier residuo de aceite o grasa que ha quedado en el recipiente entre tandas y limpie el conjunto entero después de cada uso.
- Nunca llene en exceso la cesta. Los alimentos están más crocantes y cocinan más uniforme cuando hay movimiento suficiente del aire. La mayoría de alimentos cocinan mejor en capa sola.
- Siempre seque los alimentos con papel de cocina. Los alimentos doran mejor y tienen un exterior más crocante.
- Si desea, puede empanar los alimentos. Asegúrese de que presione las migas firmemente a los alimentos. Para ayudar en la adherencia de las migas a los alimentos, mételos primero en una mezcla de 1 huevo batido con $\frac{1}{2}$ taza de leche. Cubra con migas de pan panko. También, puede mezclar 1 cucharada de aceite con las migas de pan antes de presionarlas a los alimentos.

- Tiene que agitar o dar vuelta a muchos alimentos a la mitad del tiempo de cocción para obtener una cocción o un dorado más uniforme. Para agitarlos o darlos vuelta, retire el conjunto de cesta de la freidora, agítelos o dé vuelta y deslice el conjunto a su lugar. **No presione el botón de desbloqueo durante este proceso.**
- Si el conjunto de cesta pesa demasiado para agitarlo con los alimentos, póngalo sobre la encimera y separe la cesta del recipiente presionando el botón de desbloqueo. Levante la cesta fuera del recipiente, agítela y devuélvala al recipiente. Deslice el conjunto entero a su lugar.
- Puede poner el temporizador como recuerdo de agitar los alimentos. Sin embargo, una vez que ha agitado los alimentos, tiene que reponer el temporizador para el tiempo de cocción restante.
- Use masas comerciales para preparar tentempiés llenados rápidamente y fácilmente. Masas comerciales cocinan durante menos tiempo que las caseras.
- Si puede preparar un tentempié en el horno, también puede prepararlo en esta freidora. Como regla general, reduce la temperatura de cocción por 25°F y el tiempo de cocción por 3 a 5 minutos.
- Puede adaptar su receta favorita a la freidora AirDaddy™ usando los tiempos dado en el Guía de cocción de las páginas 9 y 10 o una de las recetas de las páginas 11 a 15 como referencia en determinar los tiempos y temperaturas adecuados.
- Puede apagar la freidora a cualquier tiempo presionando el botón de energía.

Cómo cuidar y limpiar

1. Después de que la freidora se enfríe por completo, con cuidado, deslice el conjunto de cesta fuera de la freidora. Separe la cesta del conjunto siguiendo las instrucciones de la sección “Antes del primer uso” de la página 4.
2. Lave el conjunto de cesta entero (ambos el recipiente y la cesta) con agua tibia y jabonosa. Si residuos de alimentos han pegado a la superficie, será útil dejar en remojo la cesta en agua caliente y jabonosa antes de limpiarla. Enjuáguelo y séquelo bien.
Puede ser necesario usar una cepilla para quitar por completo los residuos de la cesta. **Nunca use esponjas metálicas de limpieza ni limpiadores de cocina abrasivos.**
No se recomienda lavar ninguna parte de la freidora en el lavaplatos.
3. Puede limpiar la superficie exterior de la freidora con un paño húmedo. Nunca use las esponjas metálicas de limpieza ni los limpiadores de cocina abrasivos.
Nunca sumerja la freidora o el cable en agua u otro líquido.
4. Una vez que ha limpiado la freidora, puede enrollar el cable sobre el gancho que se encuentra en la parte trasera de la freidora para guardarla de manera conveniente.
5. Cualquier mantenimiento requerido para este electrodoméstico, aparte de la limpieza y el cuidado básico, debe ser realizado por los Servicios de fábrica.

Guía de cocción

Este guía ofrece sugerencias de cantidad de alimentos, temperatura, tiempo de cocción y cualquiera acción requerida para obtener los mejores resultados. La cantidad, espesor y densidad de los alimentos preparados pueden afectar el tiempo de cocción, tan como preferencia personal. Llene la cesta no más que $\frac{3}{4}$ de su capacidad para la mayoría de alimentos. Cuando indicado en los consejos de cocción, debe de darlos vuelta a los alimentos a la mitad del tiempo de cocción.

Tipo de alimento	Cantidad	Temperatura	Tiempo (en minutos)	Consejos de cocción
Carnes, pescado y carnes de ave frescos				
Bistec, $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ pulgadas de espesor	2 a 4	350°	20 a 23	Dé vuelta.
Camarones	12 a 14 onzas	350°	8 a 10	
Chuletas de puerco, $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ pulgada de espesor	3 a 4	350°	20 a 23	Dé vuelta.
Hamburguesa, medallones	4	350°	17 a 20	Dé vuelta.
Pescado, filetes empanados	3 a 4	350°	7 a 9	Dé vuelta.
Pollo, empanado o no				
Alas	6 a 8	350°	19 a 23	Dé vuelta.
Entero (empiece con el lado de pechuga hacia abajo)	Hasta 3½ libras	350°	60	Dé vuelta.
En tiras	10 a 12 onzas	350°	11 a 13	
Muslos	3 a 4	350°	22 a 27	Dé vuelta.
Pechugas sin hueso y piel	3 a 4	350°	20 a 25	Dé vuelta.
Piernas	5 a 6	350°	20 a 25	Dé vuelta.
Salmón, filetes	4 a 5	350°	14 a 15	Revista el fondo de la cesta con papel de aluminio.
Alimentos preparados congelados				
Cebolla, anillos empanados	1 libra	400°	16 a 18	Agite.
Pan relleno de pizza	12 a 14 onzas	400°	7 a 8	
Pescado, filetes empanados	6 a 8	400°	15 a 18	Dé vuelta.
Pimientos rellenos	14 a 16 onzas	400°	10 a 12	
Pollo, trozos empanados	12 a 14 onzas	400°	10 a 12	
Queso, palos empanados	12 a 14 onzas	400°	6 a 9	
Rollitos primavera	5 a 6	350°	19 a 22	
Tostadas a la francesa	4	400°	10 a 12	

Tipo de alimento	Cantidad	Temperatura	Tiempo (en minutos)	Consejos de cocción
Papas y batatas				
Batatas, al horno (7 a 8 onzas)	4 a 5	350°	40 a 45	
Medallones de papas, congeladas	4 a 5	400°	10 a 12	
Papas blancas, al horno (5 a 6 onzas)	4 a 5	350°	40 a 45	
Papas fritas, caseras	1 a 1½ libras	400°	25 a 28	Agite cada 8 minutos durante cocción.
Tiras gruesas de papas, congeladas	1 a 1½ libras	400°	20 a 25	Agite cada 8 minutos durante cocción.
Tiras delgadas de papas, congeladas	1 a 1½ libras	400°	16 a 20	Agite cada 8 minutos durante cocción.
Trozos de papas, caseros	1 a 1½ libras	350°	18 a 20	
Productos de panadería y confitería (Precaliente a una temperatura de 350° durante 3 a 5 minutos.)				
Magdalenas	4	350°	15	
Masa refrigerada				
Bolos o medialunas	6	350°	6 a 8	Revista el fondo de la cesta con papel de aluminio.
Bolos de canela	8	350°	8 a 10	Revista el fondo de la cesta con papel de aluminio.
Panecillos	4	350°	15	
Torta	1	350°	32 a 34	
Otros alimentos				
Almendras tostadas	4 a 6 onzas	350°	6	
Pacanas tostadas	4 a 6 onzas	350°	3	
Nueces tostadas	4 a 6 onzas	350°	5	
Sándwiches a la parrilla	2	400°	8	Dé vuelta.

Recetas

Tiras picantes de pollo

- 1 taza de suero de leche
- 1½ cucharadas de salsa de pimientos picantes
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra, dividida
- 1 libra de pechugas de pollo sin hueso y piel, en tiras de ¾ pulgada
- ¾ taza de migas de pan panko
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta picante, o al gusto
- 1 cucharada de aceite de oliva

Combine el suero de leche, la salsa picante, la sal y ¼ cucharadita de pimienta negra en un tazón poco profundo. Agregue las tiras de pollo y refrigérelas por lo menos durante dos horas. Combine las migas de pan, la sal, la pimienta negra restante y la pimienta picante en otro tazón; agregue y revuelva el aceite.

Retire las tiras de pollo del adobo y tire el adobo. Mete las tiras, pocas al mismo tiempo, a la mezcla de migas. Presione las migas a las tiras para lograr una cubierta uniforme y firme.

Ponga una capa sola de las tiras, casi la mitad, dentro de la cesta. Cocínelas a una temperatura de 350° durante 12 minutos. Cocine lo restante cuando la primera tanda esté cocinada.

8 porciones (una porción = 2 a 3 tiras)

Pollo cocinado con hierbas

- ½ a 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharadita de romero seco molido
- 1 cucharadita de perejil seco
- 1 diente de ajo picado
- ¼ cucharadita de sal
- ⅛ cucharadita de pimienta negra
- 1 pollo de 3 a 3½ libras

Combine el aceite, el romero, el perejil, el ajo, la sal y la pimienta en un tazón pequeño. Frote la mezcla sobre el pollo entero. Ponga el pollo dentro de la cesta, **con el lado de pechuga hacia abajo**.

Cocine a una temperatura de 350° durante 1 hora, dando vuelta a la mitad de cocción. Déjelo en reposo dentro de la cesta durante 10 minutos antes de retirarlo para servir.

4 porciones (una porción = 4 onzas)

Pechugas de pollo cubiertas con queso parmesano

- ¼ taza de migas de pan panko
- ¼ taza de queso parmesano rallado
- ¼ cucharadita de albahaca seca
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de mostaza picante
- 1 cucharadita de salsa Worcestershire
- 2 pechugas de pollo sin hueso y piel

Combine las migas de pan, el queso y el albahaca en un tazón pequeño y no profundo. Agregue; revuelva el aceite hasta que se mezclan por completo. Combine la mostaza con la salsa Worcestershire en un tazón pequeño.

Ponga la mezcla de mostaza sobre ambos lados de las pechugas. Ponga el pollo en el tazón con la mezcla de migas y presione las migas a ambos lados de las pechugas para lograr una cubierta uniforme y firme.

Ponga el pollo dentro de la cesta. Cocine a una temperatura de 350° durante 21 a 25 minutos, dando vuelta a la mitad de cocción.

2 porciones

Chuletas de puerco cubiertas con salsa de rábano picante

1½	cucharadas de salsa de rábano	Combine la salsa de rábano, las semillas de cilantro, la sal, la pimienta y el aceite en un tazón pequeño. Frote esta mezcla sobre ambos lados de las chuletas y póngalas dentro de la cesta.
1	cucharada de semillas de cilantro molidas	
½	cucharadita de sal	
¼	cucharadita de pimienta negra	
2	cucharaditas de aceite de oliva	
4	chuletas de puerco sin hueso de ½ a ¾ pulgadas de espesor	Cocine a una temperatura de 350° durante 20 a 23 minutos, dando vuelta a la mitad de cocción.
		<i>4 porciones</i>

Salmón cubierta con pimienta

¼	taza de salsa de tamari o soja	Combine la salsa de tamari con el jugo de naranja, el ajo y la miel en un recipiente de vidrio poco profundo apto para el horno. Agregue el salmón, dándolo vuelta para cubrirlo. Cubra el recipiente y refrigérelo durante 30 minutos, dando vuelta de vez en cuando.
½	cucharada de jugo de naranja	
2	dientes de ajo picados	
2	cucharaditas de miel	
4	filetes de salmón de 4 onzas	
1	cucharada de aceite de oliva	Retire el salmón del adobo y tire el adobo. Seque el salmón con papel de cocina.
½ a 1½	cucharadas de granos de pimienta de molido grueso	Frote ambos lados del filete con el aceite. Ponga la pimienta sobre el lado del filete con la carne. Revista el fondo de la cesta con papel de aluminio y ponga los filetes, lado con piel hacia abajo, sobre el papel de aluminio.
		Cocine a una temperatura de 350° hasta el salmón separa, durante 15 minutos.
		<i>4 porciones</i>

Carne de res con ajonjolí y jengibre

½	taza de salsa de tamari o soja	Combine juntos la salsa de tamari, los aceites, el azúcar morena, el jengibre y el ajo en un tazón pequeño.
3	cucharadas de aceite de oliva	
2	cucharadas de aceite de ajonjolí de semilla tostada	
1	cucharada de azúcar morena	
1	cucharada de jengibre fresco, molido	
3	dientes de ajo picados	Agregue la carne de res a una bolsa de plástica del tamaño de cuarto de galón y vierta el adobo en la bolsa. Presione de la bolsa tanto aire que es posible y séllela. Refrigere durante 1 a 1½ horas, dando vuelta a la mitad del tiempo.
1 a 1½	libras de bistec de falda, solomillo sin huesos o lomo bajo	Retire la carne del adobo y tire el adobo. Seque la carne con papel de cocina y póngalo en la cesta.
		Cocine a una temperatura de 350° durante 20 a 23 minutos, dando vuelta a la mitad de cocción.
		<i>4 a 6 porciones (una porción = 4 onzas)</i>

Pizza estilo Santa Fe

1	cucharadita de aceite vegetal	Combine el aceite con el comino en un tazón pequeño; unte la mezcla sobre ambas tortillas. Luego unte la salsa de frijoles negros de manera uniforme sobre ambas tortillas.
½	cucharadita de comino molido	
2	tortillas, 7 a 8 pulgadas en diámetro	Ponga los trozos de pollo y los condimentos para tacos en un tazón mediano; revuelva hasta cubrir el pollo. Agregue la salsa y mézclela con el pollo cubierto.
¼	taza de salsa para meter de frijoles negros	Retire la mitad del pollo y póngalo sobre la salsa de frijoles en uno de las tortillas. Ponga la mitad del maíz, las cebolletas y el cilantro sobre la tortilla y luego cubra con la mitad del queso.
4	onzas de pollo cocinado, en tiras o rallado	Ponga la pizza dentro de la cesta y cocínela a una temperatura de 400° durante 10 minutos.
1	cucharada de condimentos para tacos	Prepare la otra tortilla y cocínela después de retirar la primera.
2	cucharadas de salsa de chipotle, o la preferida	
¼	taza más 2 cucharadas de granos de maíz, frescos o congelados (descongelados)	
1	cucharada de cebolletas rebanadas	
1	cucharadita de cilantro picado	
⅔	taza de queso pepper jack rallado	<i>2 pizzas</i>

Sándwich a la parrilla con tres tipos de queso

2	cucharadas de mayonesa	Mezcle la mayonesa con la albahaca y orégano en un tazón pequeño y luego unte la mezcla en cada lado de la rebanada. Cubra cada rebanada con una loncha de cada queso y el tomate, y luego la otra rebanada de pan.
⅛	cucharadita de albahaca seca	
⅛	cucharadita de orégano seco	Enmantequille ligeramente cada lado del sándwich y ponga los sándwiches en la cesta. Cocine a una temperatura de 400° durante 8 minutos, dando vuelta a la mitad de cocción.
4	rebanadas de pan integral	
2	lonchas de queso cheddar de ½ a 1 onza	
2	lonchas de queso Monterey Jack de ½ a 1 onza	
2	rebanadas delgadas de tomate	
2	lonchas de queso provolone de ½ a 1 onza	<i>2 porciones</i>
	Mantequilla blanda	

Batatas con mantequilla de nueces

1½	libras (2 medianas) de batatas, peladas y en trozos de ½ pulgada	Ponga las batatas en un tazón pequeño y rocíelas con aceite. Revuélvalas hasta cubrir las y luego vierta en la cesta en capa sola.
½	cucharada de aceite de oliva	
1	cucharada de mantequilla derretida	Cocine a una temperatura de 350° durante 20 a 25 minutos, agitando o dando vuelta a la mitad de cocción. Retírelas al plato de servir.
1	cucharada de nueces en trozos finos	Combine la mantequilla, los nueces, la ralladura, la nuez moscada y la canela en un tazón pequeño y vierta la mezcla sobre las batatas.
½	cucharadita de ralladura de naranja	
⅛	cucharadita de nuez moscada	
⅛	cucharadita de canela molida	<i>5 porciones (una porción = ¾ taza)</i>

Papas fritas picantes

- 1 libra (4 medianas) de patatas rojas para cocinar, en trozos de ½ pulgada
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 1 cucharada de harina de maíz
- 1 cucharadita de **Condimentos picantes**

Ponga las papas cortadas en un tazón grande, cúbralas con agua y déjelas en remojo durante 30 minutos. Escúrralas, séquelas con papel de cocina y devuélvalas al tazón.

Combine el aceite con la harina de maíz y los condimentos en un tazón pequeño. Vierta la mezcla de aceite sobre las papas y revuélvalas para cubrir las bien.

Ponga las papas dentro de la cesta. Cocínelas a una temperatura de 400° durante 26 a 30 minutos, agitándolas o revolviéndolas dos veces durante cocción.

5 porciones (una porción = ¾ taza)

Condimentos picantes

- 1 cucharada de chile en polvo
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de comino
- ¼ cucharadita de pimienta picante

Combine el chile en polvo, la sal, el comino y la pimienta picante en un tazón pequeño. Guarde la mezcla en un recipiente sellado hasta unas semanas.

Prepara lo suficiente para 6 tandas de papas fritas.

Crocante de manzana y pera con avena

- ¼ taza más 2 cucharadas de avena de rápida cocción
- 3 cucharadas de harina común
- 2 cucharadas de azúcar morena envasada
- ½ cucharadita de condimentos molido para tortas de calabaza, dividida
- 1½ cucharadas de mantequilla en trozos pequeños
- 1 manzana mediana (8 onzas) tipo Golden Delicious, pelada, sin centro y picada
- 1 pera mediana (8 onzas), pelada y picada
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 4 onzas de queso mascarpone
- ½ cucharada de azúcar
- ½ cucharadita de esencia de vainilla

Precalente la freidora a una temperatura de 350°.

Combine la avena, la harina, el azúcar morena y ¼ cucharadita de los condimentos para torta de calabaza en un tazón mediano. Agregue la mantequilla y, usando sus dedos o amasadora, incorporándola hasta que se hace migajosa; déjela a un lado.

Mezcle juntos los trozos de manzana y pera; espolvoréelos con el jugo de limón y los condimentos para tortas de calabaza. Vierta esta mezcla en un recipiente de 1 cuarto apto para el horno que queda holgadamente dentro de la cesta. Rocíe la mezcla de avena reservado sobre los trozos de fruta de manera uniforme.

Cocine durante 30 minutos o hasta que la fruta se hace blanda. Retire el recipiente de la freidora y déjelo enfriarse un poco.

Mientras se enfría el crocante, mezcle juntos el queso mascarpone, el azúcar y la vainilla en un tazón pequeño. Ponga una porción del mascarpone endulzado sobre el crocante.

4 porciones (una porción = ½ taza)

Torta de calabacín y nueces con glaseado de sabor de arce

- 1 paquete de 9 onzas de mezcla para torta amarilla
- 1 huevo
- ⅓ taza de agua
- ½ taza de calabacín rallada
- ¼ taza de nueces picados
- ⅓ cucharadita de canela
- ¼ cucharadita de nuez moscada
- ¼ cucharadita de jengibre molido

Glaseado de sabor de arce

Precalente la freidora a una temperatura de 350°. Prepare un molde para panes que mide 8 x 3⅞ pulgadas.

Prepara la masa de torta según las instrucciones del paquete, **usando ⅓ taza en vez de ½ taza de agua**. Agregue la calabacín, los nueces, la canela, la nuez moscada y el jengibre.

Vierta la masa al molde preparado y póngalo dentro de la cesta. Hornéalo hasta un palillo insertado al medio de la torta esté limpio al retirarlo, durante 32 a 34 minutos.

Retire la torta de la freidora y déjela de enfriarse sobre una parrilla durante 10 minutos. Luego retire la torta de la parrilla y póngala sobre un plato de servir. Déjela de enfriarse justo que está tibia. Rocíela con el glaseado de sabor de arce.

Glaseado de sabor de arce

- ¼ taza de azúcar glasé, tamizado
- 1 cucharada de almíbar de arce
- ½ a 1½ cucharaditas de leche

Combine el azúcar glasé con el almíbar de arce en un tazón pequeño. Agregue la leche, ½ cucharadita a la vez, hasta que está suave y la consistencia deseada. Rocíe sobre la torta.

*10 porciones
(una porción = pedazo de ¾ pulgada)*

Panecillos con zanahorias y nueces

- ½ taza de harina integral de trigo
- ¼ taza de azúcar
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ¼ cucharadita de canela
- ⅛ cucharadita de nuez moscada
- ½ taza de zanahorias ralladas
- 2 cucharadas de nueces picados
- 2 cucharadas de coco rallado
- 2 cucharadas de pasas de uva doradas
- 1 huevo
- 1 cucharada de leche
- ½ cucharadita de esencia de vainilla
- ¼ taza de puré de manzana

Precalente la freidora a una temperatura de 350°.

Engrase el fondo de 4 moldes para panecillos o tazas de vidrio para crema pastelera, o revista con papeles para panecillos.

Combine la harina, el azúcar, el bicarbonato, la canela y la nuez moscada en un tazón mediano. Agregue las zanahorias, los nueces, el coco y las pasas de uva a la mezcla de harina. Bate juntos el huevo, la leche y la vainilla en un tazón pequeño; agregue el puré de manzana. Combine con la mezcla de harina y revuelve hasta que se incorpora.

Llene los moldes o tazas preparados con una cantidad igual de masa (¼ taza). Póngalas dentro de la cesta. Cocine durante 15 minutos. Déjelos de enfriarse en los moldes durante 5 minutos antes de retirar.

4 porciones

Consejo: Si ha revisto los moldes con papeles, retire los panecillos inmediatamente.