

Enlatadora digital a presión

Instrucciones y recetas



ATENCIÓN: Se diseñó este electrodoméstico para enlatar con presión y enlatar con agua hirviendo solamente. Nunca lo use para cocinar ni preparar los alimentos.


©2020 National Presto Industries, Inc.

Visítenos en la red a PrestoPrecise.com

Formulario S4008-121C


Índice general

Precauciones importantes	2
Conozca la enlatadora	3
Introducción a su enlatadora	4
Básicos del enlatar en casa	4
Cómo preparar para el enlatar en casa.	6
Cómo enlatar con presión los alimentos	7
Los tomates y los productos con tomates	9
Las verduras	11
Las carnes, incluso las salvajes y de ave	14
Los mariscos y el pescado	15
Los caldos y las sopas	16
Cómo enlatar con agua hirviendo los alimentos	17
Las frutas	19
Los tomates y los productos con tomates	21
Las mermeladas y salsas para meter	23
Los pepinillos.	25
Resolución de problemas.	25
Códigos de problemas	25
Problemas con alimentos enlatados	26
Preguntas y respuestas	27
Cómo limpiar la enlatadora	28
Cómo cuidar y mantener la enlatadora	29
Índice de recetas	29
Servicios al consumidor	30
Garantía limitada.	30

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de lesiones corporales o daños materiales, tiene que tomar medidas de seguridad básicas, como las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones. El mal uso puede resultar en las lesiones corporales o los daños materiales.
2. Antes de cada uso, siempre verifique que el tubo de ventilación (Fig. A, página 3) y el filtro de ventilación (Fig. E, página 3) no sean obstruidos. Retire el filtro y limpie cualquier residuo de ambas piezas. Véase la sección “Cómo desmontar la enlatadora para limpiarla” de las páginas 3 y 4.
3. Antes de cada uso, siempre verifique que el tubo del cierre se mueve con facilidad.
4. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja en el agua ni otro líquido el cable, el enchufe ni el cuerpo de la enlatadora.
5. No deje que los niños manipulen ni se introduzcan los cables o los enchufes a la boca.
6. Siempre conecte primero el cable a la enlatadora y luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectarla, presione el botón  (cancelar), manténgalo presionado durante 3 segundos y luego retire el enchufe del tomacorriente.
7. Desconecte el cable de la enlatadora y del tomacorriente cuando no la use y antes de limpiarla. Deje de enfriarse por completo antes de montar o retirar las piezas y antes de limpiar la enlatadora.
8. Nunca deje en funcionamiento 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.
9. **¡ADVERTENCIA!** El contenido está caliente y puede resultar en las quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera.
10. Para protegerse de descargas eléctricas, enlata solamente en el recipiente removible incluido.
11. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en las lesiones corporales. Use los accesorios y las piezas genuinas de repuesto Presto® solamente.
12. Se diseñó la enlatadora para ser usada solamente sobre las encimeras.
13. No coloque sobre o cerca de quemadores calientes eléctricos o de gas ni en los hornos calientes.
14. Este electrodoméstico funciona bajo presión. El mal uso puede resultar en las quemaduras graves. Asegúrese de que la enlatadora está bien cerrada antes de hacerla funcionar (páginas 7 y 17).
15. Nunca abra la enlatadora hasta que toda la presión interna se ha reducida, el cierre de la tapa se ha bajado y el vapor no se escape cuando gire el brazo del regulador a la posición *VENT (LIBERA AIRE)*. Cualquiera presión dentro de la enlatadora puede ser peligrosa. Nunca fuerce abrir el brazo del sensor de temperatura.
16. Tenga mucho cuidado cuando maneja una enlatadora que tenga líquidos calientes. Nunca toque las superficies calientes. Siempre use las asas del electrodoméstico.
17. Para asegurar un funcionamiento seguro y un rendimiento satisfactorio, reemplace el anillo hermético si se deforma, se raja, se desgasta o se pica. Use las piezas genuinas de repuesto Presto® solamente.
18. Es necesaria una supervisión atenta cuando la enlatadora sea usado cerca de los niños. No se recomienda que los niños la usen.
19. No dé a la enlatadora otro uso que no sea el indicado.
20. No usa esta enlatadora para freír en el aceite abundante.
21. No use la enlatadora al aire libre.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto es solo para uso doméstico.

Información importante sobre el cable

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este electrodoméstico tiene un enchufe de tres clavijas con descarga a tierra. Si el enchufe no se encaja dentro del tomacorriente, comuníquese con un electricista calificado. No intente de modificar el enchufe bajo ninguna circunstancia. Conecte el cable solamente a un tomacorriente eléctrico de 120VAC.

Se proporciona un cable corto y removible para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Puede usar un cable de extensión si tiene precaución al usarlo. Si usa un cable de extensión, debe de ser un cable de tres clavijas con descarga a tierra con una calificación eléctrica de 13 amperios y no más de 10 pies. El cable tiene que estar posicionado para que no cuelgue de la encimera o la mesa en donde puede estar jalado por niños o tropezado sin querer.

Conozca la enlatadora

Como recibido, la enlatadora digital está montado por completo. Desmóntela (Fig. A) y límpiela como descrito a continuación. Lea todas las instrucciones con cuidado.


Si no tiene mucha experiencia con el enlatar en casa o necesita unos recuerdos para hacerlo, refiérase a la sección “Básicos del enlatar en casa” de las páginas 4 a 6.

Consejo: Para entender mejor cómo funciona esta enlatadora, haga una tanda de prueba. Usando frascos llenado con agua, siga paso por paso las instrucciones para enlatar con presión de las páginas 7 y 8. Para enlatar con agua hirviendo, véase a las páginas 17 y 18.

Cómo retirar la tapa

Antes de retirar la tapa, tiene que destrabar el dispositivo verde de cerrar. Posicione la enlatadora para que la cara del visor digital esté hacia usted.

Para destrabarlo, agarre los lados del dispositivo y gírelo hacia usted hasta que se para (Fig. B). Levante el brazo del sensor fuera de su agujero (Fig. C).

Una vez que ha levantado el brazo, gire la tapa contra las agujas del reloj hasta que la marca vertical *INSTALL/REMOVE (MONTA/RETIRA)* está dentro de la marca  puesta en el cuerpo (Fig. D). Luego levante la tapa arriba para retirarla del cuerpo.

Cómo desmontar la enlatadora para limpiarla

Es recomendable lavar por completo la enlatadora antes de usarla para quitar cualquier residuo de fabricación.

1. Retire la rejilla y el recipiente del cuerpo de la enlatadora. Retire la cubierta plástica de la placa térmica (Fig. J, página 6).
2. Invierte la tapa y retire el soporte del anillo hermético (Fig. E) de su lugar. Luego retire el filtro de ventilación para limpiarlo.

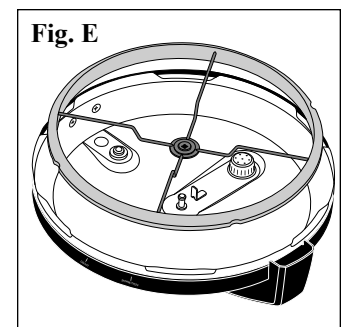
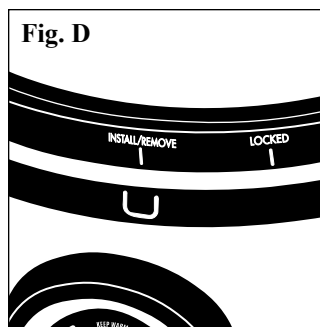
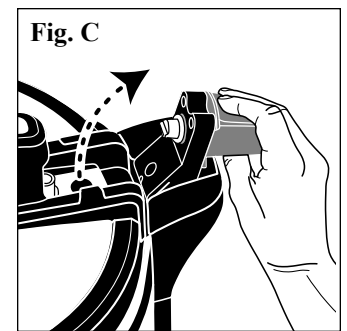
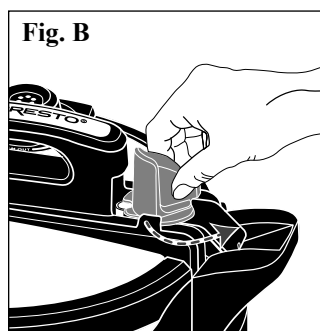
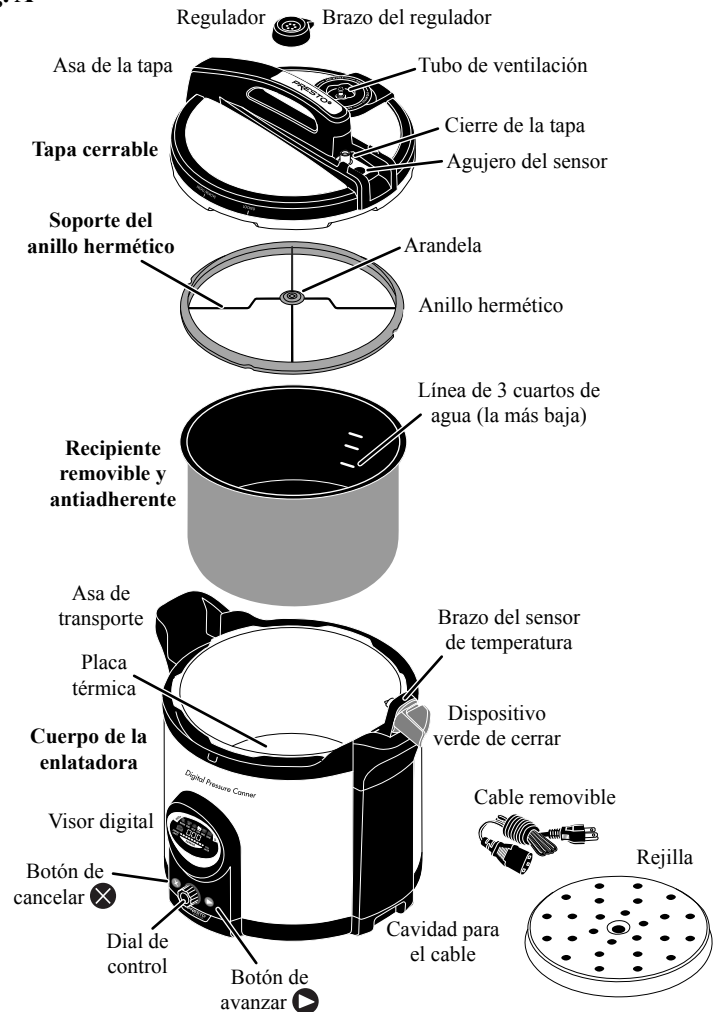
Para retirar el filtro, ponga la tapa invertida sobre la encimera. Apoye un cuchillo de la mesa sobre el borde de la tapa. Inserte el punto del cuchillo a través de uno de las ranuras del filtro (Fig. F, página 4) y levántelo gentilmente.

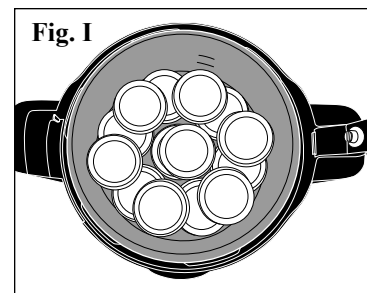
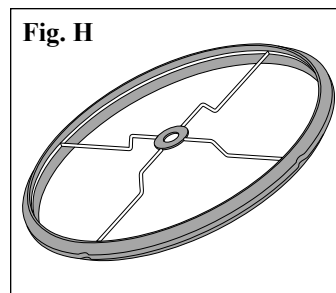
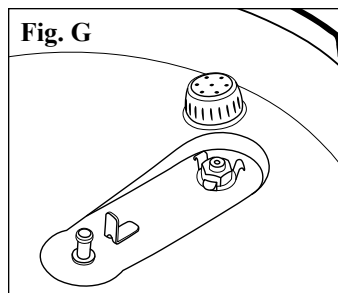
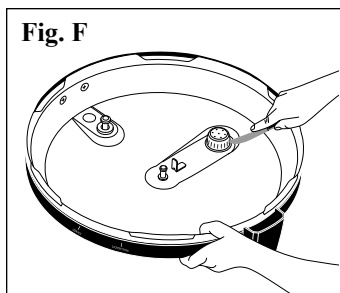
Nota: Aunque no tiene que retirarlo después de cada uso, debe de retirar el filtro de vez en cuando para limpiarlo si aparece sucio o si tiene residuos.

3. Retire el anillo hermético de su soporte. Lávelo con el soporte, el filtro, la rejilla y el recipiente con agua tibia y jabonosa. Enjuáguelos y séquelos por completo. **Solamente el recipiente puede ser lavado en el lavavajillas.**
4. Limpie la tapa con un paño húmedo y jabonoso. **Nunca sumerja en el agua la tapa de la enlatadora.**

¡AVISO! Para protegerse de descargas eléctricas, nunca vierta agua en el cuerpo ni sumerja la enlatadora o el cable en agua. Siempre asegúrese de que el recipiente **está seco por completo** antes de posicionarlo en el cuerpo.

Fig. A





- Después de la limpieza, remonte las piezas a la tapa. Cuando monta el filtro, asegúrese de que se quede sobre los tres ganchos (Fig. G). Empújelo en su lugar; oirá un clic cuando está en la posición apropiada. Debe de quedarse firmemente.
- Remonte el anillo hermético al soporte, asegurándose que el anillo esté puesto de manera correcta al soporte. El soporte circular debe de ser insertado por completo a la ranura interior del anillo (Fig. H). Si alguna porción del soporte está fuera de la ranura interior, la enlatadora no se sella.
- Remonte el soporte a la tapa, encajando la arandela sobre el eje de la tapa (Fig. E, página 3). Gire el soporte para que no impida la lengüeta de posicionar (Fig. G). Empuje el soporte hacia abajo hasta que se monta de manera firme a la tapa.

Introducción a su enlatadora

La enlatadora digital Presto Precise® funciona como una enlatadora a presión y una con agua hirviendo en solamente una unidad. Use el dial de control para seleccionar el método de enlatar preferido. Los símbolos del visor LED le guía paso a paso del proceso.

Cada vez que enlata, tiene que cumplir los pasos de preparación de la página 6. Luego siga paso por paso las instrucciones para enlatar con presión de las páginas 7 y 8 y para enlatar con agua hirviendo de las páginas 17 y 18.

No hay ajustes para el altitud cuando enlata con presión. Sin embargo, cuando enlata con agua hirviendo, tiene que aumentar el tiempo de procesar. Refiérase a la tabla de altitudes de la página 19 para los tiempos recomendados.

Capacidad mínima de frascos: Cuando enlata con presión, tiene que procesar 2 cuartos, 4 pintas o 8 media pintas por lo menos cada tanda.

Capacidad máxima de frascos

Enlatar con presión		Enlatar con agua hirviendo	
Frascos de boca normal	Frascos de boca grande	Frascos de boca normal	Frascos de boca grande
10 media pintas	14 media pintas*	10 media pintas	7 media pintas
8 pintas	7 pintas	8 pintas	7 pintas
5 cuartos	4 cuartos	NA†	NA†

* Sería necesario poner los frascos media pinta en dos capas para conseguir la capacidad máxima de frascos. Ponga un frasco sobre dos, como un pirámide (Fig. I). Los frascos pueden tocarse.

† Solamente las pintas y media pinta pueden ser enlatados con agua hirviendo. La enlatadora digital no es suficiente alta para caber los frascos cuarto cubierto con la capa de agua recomendada de 1 pulgada.

Básicos del enlatar en casa

Para tener éxito enlatando en casa, tiene que saber la acidez de los alimentos y cómo estos alimentos deterioran, tan como el proceso apropiado de enlatar dichos alimentos. Hay microorganismos invisibles alrededor de nosotros. Existen naturalmente en las frutas, las verduras y las carnes pero no son problemas hasta que los alimentos sienten afuera por tiempos largos, causando el deterioro de alimentos. Es la manera en que la naturaleza nos dice que no es seguro comer estos alimentos.

Hay cuatro agentes básicos del deterioro de alimentos: las enzimas, los mohos, las levaduras y las bacterias. El enlatar interrumpe el ciclo de deterioro natural para que se puede conservar los alimentos seguramente. Los mohos, las levaduras y las enzimas son destruidos a las temperaturas por debajo de 212°F, la temperatura a que el agua hierva (salvo en las regiones montañosas). Por eso, el método de enlatar con agua hirviendo es suficiente para destruir estos agentes.

Los alimentos de contenido alto de ácido naturalmente y los acidificados que tienen un valor pH de 4,6 o menor pueden ser enlatados con agua hirviendo seguramente. **Las instrucciones detalladas para enlatar con agua hirviendo empiezan de la página 17.**

Sin embargo, las bacterias no son destruidas tan fácilmente. La bacteria *Clostridium botulinum* produce una espora que hace una toxina venenosa, lo cual resulta en el botulismo. No puede destruir esta espora a las temperaturas por debajo de 212°F. Además, la bacteria crece con fuerza sin aire en los alimentos de contenido bajo de ácido.

Según el Departamento de agrícola de los Estados Unidos (el USDA), el enlatar con presión es la única manera de procesar seguramente los alimentos de contenido bajo de ácido (las verduras, las carnes, las carnes de ave, el pescado y los mariscos).

Cuando enlata con presión, una porción del agua dentro de la enlatadora convierte al vapor, lo cual aumenta la presión dentro de la enlatadora. Esta presión es lo que realice una temperatura más alta que lo del hervir. A una temperatura de 240°F, el calor presurizado destruye las esporas de bacteria peligrosas. **Las instrucciones paso por paso para enlatar con presión empiezan de la página 7.**

Cuando se enfríen los frascos después del enlatar con presión o con agua hirviendo, crean un vacío, sellando herméticamente los alimentos en los frascos y evitando la introducción de microorganismos nuevos que causan el deterioro.

Antes de empezar

Seleccionando las recetas

Para conseguir los alimentos enlatados en casa seguros para guardar a la temperatura ambiente, tiene que seguir precisamente una receta evaluada científicamente de fuentes corrientes y fiables. Por lo general, las recetas de la familia y muchas de la red no son fiables ni incluyen los procesos evaluados científicamente que son tan importante al producto seguro y al proyecto exitoso. La información del enlatar en casa publicada antes de 1994 puede ser incorrecta y un riesgo grave a la salud.

Las recetas evaluadas científicamente fueron probadas para determinar el método de enlatar apropiado (con presión o con agua hirviendo) y el tiempo adecuado para que los alimentos sean seguros para comer. Siempre usa recetas de un fuente fiable, tales como el Centro de la conservación de alimentos en casa (www.nchfp.uga.edu), su Oficina de servicio agrícola local y este instructivo.

Seleccionando los frascos

Los frascos de vidrio para enlatar en casa, referido a frascos Mason, son fabricados de vidrio termorresistente para durar y para usar múltiples veces. Estos frascos son los únicos frascos recomendados para enlatar en casa seguramente. Son disponibles en algunos tamaños comunes (de media pinta, de pinta y de cuarto de galón) y pueden aguantar el calor de la enlatadora a presión. El diámetro de los frascos Mason puede variar de un fabricante a otro.

Antes de llenarlos, ponga los frascos dentro de la enlatadora para averiguar el número que caben. Sería necesario poner los frascos media pintas en dos capas para conseguir la capacidad máxima de la enlatadora según la tabla de la página 4. Para hacer dos capas, ponga un frasco sobre dos, como un pirámide (Fig. I, página 4). Los frascos pueden tocarse.

Tiene que posicionar la rejilla provista con su enlatadora sobre el fondo interior del recipiente para evitar los frascos rotos. Aunque no sea necesario usar una rejilla entre las capas de frascos, puede hacerlo si quiere. Puede pedir una rejilla segunda de los Servicios al consumidor (página 30).

Discos y aros para enlatar

La tapadera de vacío de dos piezas (disco y aro) es el cierre recomendado para enlatar en casa. Consiste de un disco metálico flaco con adhesivo alrededor del borde y un separado aro metálico que mantiene en su lugar el disco durante procesamiento. Los discos metálicos son diseñados para un solo uso mientras los aros pueden ser usado múltiples veces si los mantienen en buena condición. Nunca use los aros abollados ni oxidados. Usa solamente los frascos, los discos y los aros en condición perfecta para que obtenga un sello hermético.

Midiendo la cámara de aire

La cámara de aire significa la cantidad de aire entre los alimentos o su líquido y el disco metálico de la tapadera. Un espacio demasiado grande resulta en un procesamiento insuficiente debido a que tarda demasiado tiempo en liberar el aire del frasco. Un espacio demasiado pequeño resulta en los alimentos atrapados entre el frasco y el disco metálico, causando un sello inadecuado.

Por lo general, deje ½ pulgada de cámara de aire para las frutas y los tomates; deje 1 pulgada de cámara de aire para las verduras, las carnes (incluso de ave) y los mariscos. Todas las recetas evaluadas científicamente indican la cámara de aire requerida para los alimentos que enlata usted.

Retirando burbujas de aire

Después de empaçar los alimentos en los frascos, tiene que quitar las burbujas de aire del frasco. Las burbujas atrapadas pueden mover a la parte superior del frasco, resultando en una cámara de aire demasiada grande. Trabaja rápidamente en quitar las burbujas atrapadas entre los trozos de alimentos, moviendo una pala limpia y no metálica entre el lado interior del frasco y los alimentos.

Preparando el borde del frasco y ajustando las tapaderas

Inmediatamente después de llenarlo, limpie el borde del frasco con un paño húmedo para quitar cualquier residuo de alimentos, como de semillas, grasa o almíbar, los cuales pueden resultar en frascos no sellados. Posicione el disco metálico sobre el borde del frasco, asegurando que el adhesivo está en contacto con el vidrio. Posicione un aro sobre el disco y, con sus dedos, ajústelo hasta encontrar el punto de resistencia. No lo ajusta demasiado ya que tiene que liberar el aire de los frascos al procesarlos y al enfriarlos.

Consejos adicionales para el enlatar en casa

Para evitar manchas de agua sobre los frascos, agregue 2 cucharadas de vinagre blanco al agua en la enlatadora.

Después del enlatar

Enfriando los frascos

Después del enlatar, retire los frascos de la enlatadora y póngalos sobre una toalla seca en el medio de la encimera fuera de corrientes de aire; deje 1 a 2 pulgadas de espacio entre ellos para que se enfríen uniformemente. Nunca los invierta ni los cubre con tela. Déjelos de enfriarse naturalmente.

Compruebe los sellos no más temprano que 12 horas pero no más tarde que 24 horas del fin del procesar. Muchas veces las burbujas aparecen dentro de los frascos después de retirarlos de la enlatadora debido a que los alimentos todavía se hierven en los frascos. Normalmente, las burbujas no aparecen una vez que los frascos se enfrían por completo.

Comprobando los sellos y guardando los alimentos enlatados

Después de que los frascos se han enfriado un mínimo de 12 horas pero no más que 24 horas, es importante comprobar los sellos para asegurar que haga el vacío dentro del frasco. Presiona hacia abajo ligeramente en el medio del disco metálico para ver si es cóncavo, o se queda hacia abajo al presionarlo.

Retira el aro del frasco y gentilmente trata de levantar el disco con sus dedos. Si el medio del disco no mueve por arriba y por abajo, y no puede levantarlo del frasco, el frasco se ha sellado al vacío de manera apropiada. Limpie cualquier residuo de los frascos y los discos metálicos. Escriba el contenido y la fecha en los discos y guarde los frascos en un lugar fresco, seco y oscuro.

Si un frasco no se sella, guarde los alimentos en el refrigerador y use el contenido dentro de dos o tres días. Otras opciones incluyen congelar el contenido o procesarlo de nuevo durante el tiempo entero de procesar dado en la receta evaluada científicamente. Si elige procesarlos de nuevo, retire las tapaderas y recaliente los alimentos y/o el líquido.

Empaque los alimentos en los frascos limpios y calientes. Quite las burbujas de aire y limpie el borde del frasco. Posicione un disco metálico nuevo sobre el borde del frasco y séguelo al frasco con un aro. **Si han pasado más que 24 horas desde el punto que la enlatadora registró DONE (CUMPLE), y no se ha sellado, el contenido del frasco no es seguro de comer. Deséchelo inmediatamente.**

Determinando el deterioro

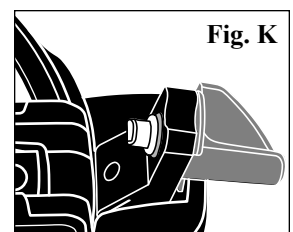
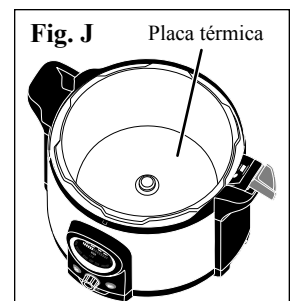
Si ha seguido instrucciones corrientes, tiempos precisos y presiones exactas, el deterioro no es común. Sin embargo, todavía es recomendable inspeccionar los alimentos enlatados para señales de deterioro antes de probarlos. Busca un sello roto, los gases al abrir, los mohos, la viscosidad, la nubosidad o los olores desagradables. **Si detecta cualquier de estos señales, deseche los alimentos.**

Para evitar el uso de alimentos de contenido bajo de ácido y los productos de tomates enlatados que sean afectados por el deterioro que no se descubra fácilmente, hiérvalos durante 10 minutos a las altitudes hasta 1.000 pies sobre el nivel del mar. Aumenta el tiempo de hervir por 1 minuto para cada 1.000 pies que superen los primeros 1.000 pies. Muchas veces, los olores no descubiertos en el producto frío se hacen evidentes al hervir. Después de hervirlos, si los alimentos no huelan ni parezcan bien, **deséchelos sin probarlos.**

Cómo preparar para el enlatar en casa

Para que la enlatadora funcione como diseñado, **siempre** siga estas instrucciones antes de cada uso:

- Posicione la enlatadora eléctrica sobre una superficie seca y nivelada. Para evitar daños de vapor, posicónela para que el tubo de ventilación y el cierre de la tapa no estén directamente debajo de los gabinetes. **¡ADVERTENCIA!** Una enlatadora llena al máximo pesa más que 42 libras. Para evitar daños a la encimera, siempre posicónela sobre una superficie que aguanta su peso máximo, como el medio de una encimera o una mesa. **NUNCA** la posicione cerca del borde de una superficie o sobre un saliente.
- Asegúrese de que el fondo del recipiente y la placa térmica (Fig. J) dentro del cuerpo de la enlatadora no tienen residuos antes de poner el recipiente en el cuerpo. **¡AVISO!** Para protegerse de descargas eléctricas, **nunca use la enlatadora sin el recipiente.** Además, verifique que el exterior del recipiente está completamente seco antes de ponerlo al cuerpo.
- Compruebe que ambos el tubo de ventilación y el filtro de ventilación no están obstruidos. Para comprobar el tubo, tiene que retirar el regulador de la tapa (Fig. A, página 3). Luego sostenga la tapa a la luz y asegúrese de que pueda ver luz a través del tubo. Si no lo puede, retire el soporte del anillo hermético y el filtro (página 3) y limpie el tubo con un cepillo pequeño o limpiador de tubos para quitar los residuos. Remonte el soporte a la tapa.
- Siempre asegúrese que el soporte del anillo hermético esté montado a la tapa y que el anillo esté montado al soporte de manera correcta (Fig. H, página 4) antes de empezar el enlatar.
- Siempre verifique que la junta esté montada al sensor antes de empezar (Fig. K).
- Compruebe que los frascos no estén rajados, puntiagudos ni rasguñados. Los aros no deben de ser abollados ni óxidos. Usa solamente los frascos, los discos metálicos y los aros en condición perfecta para obtener un sello hermético.
- Lave y enjuague los frascos, los discos metálicos y los aros. Siga las instrucciones del fabricante para preparar los discos metálicos.



Cómo enlatar con presión los alimentos

I. Preparando para el enlatar

1. Cumple con los pasos de preparación de la página 6. Seleccione una receta de enlatar de las páginas 9 a 17 y recoja los suministros necesarios.

2. Prepare los alimentos con que llena los frascos en el paso 11.

Nota: Cualquier alimento descrito como empacado en calor debe de ser preparado fresco o, si lo prepara de antemano, debe de recalentarlo como instruido en la receta evaluada.

3. Ponga el recipiente dentro del cuerpo de la enlatadora y posicione la rejilla sobre el fondo interior del recipiente.

Nota: Pondrá los frascos sobre la rejilla en el paso 7. Si los pone directamente en contacto con el fondo interior del recipiente, pueden romper.

4. Vierta el agua hasta la línea de llenar más baja (Fig. A, página 3) del recipiente.

Consejos: Puede usar el agua caliente del grifo para reducir el tiempo de calentarla. Para evitar manchas de agua a los frascos, agregue 2 cucharadas de vinagre blanco al agua en la enlatadora.

Nota: Tiene que usar 3 cuartos de agua cada vez que enlata sin importar la cantidad de frascos en la tanda.

5. Conecte el cable a la enlatadora, asegurándose de insertarlo completamente al receptáculo. Luego conéctelo al tomacorriente de 120VAC. El símbolo por defecto **PRESSURE CAN (ENLATA CON PRESIÓN)** se ilumina en el visor (Fig. L).

Presione el dial de control para seleccionar esta función y se ilumina el tiempo por defecto **0:10** (10 minutos). El símbolo **PRESSURE CAN (ENLATA CON PRESIÓN)** se ilumina durante todo el proceso de enlatar.

6. Gire el dial para ajustar al tiempo requerido por la receta evaluada y el tamaño de los frascos usados. El tiempo se ajuste en incrementos de 5 minutos hasta 180 minutos.

Importante: Verifique que ha puesto ambos la función y el tiempo correctos.

Nota: Si se equivoca y seleccione la función del enlatar con agua hirviendo o un tiempo incorrecto, presione el botón **✕** y manténgalo presionado durante 3 segundos. El símbolo **PRESSURE CAN (ENLATA CON PRESIÓN)** se ilumina. Presione el dial de control y repite el paso 6.

II. Calentando los frascos

7. Presione el botón **▶** y el símbolo **INSERT JARS (PONE FRASCOS)** se ilumina. Llene los frascos a la mitad con agua y póngalos sobre la rejilla dentro del recipiente.

Consejo: Use el agua caliente del grifo para acelerar el proceso de calentarlos.

8. **Retire el regulador de presión;** agárrelo y jálalo de su lugar en la tapa. No lo necesita hasta el paso 14 de la etapa de liberando el aire.

9. Ponga la tapa al cuerpo, alineando la marca **INSTALL/REMOVE (MONTA/RETIRA)** dentro de la marca **┐** del cuerpo (Fig. D, página 3). Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que se para. La montó correctamente cuando la marca **LOCKED (CERRADO)** está dentro de la marca **┐** (Fig. M).

Cierre la tapa bajando el brazo del sensor y encajando el sensor en su agujero en la tapa (Fig. M). Sería necesario girar la tapa un poco para alinear el agujero con el sensor. Luego agarre el dispositivo verde y, con poco fuerza hacia abajo, gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta alinearse con el asa (Fig. N).

10. Presione el botón **▶**. El símbolo **WARM (PRECALIENTA)** se ilumina y el signo del progreso se mueve de la izquierda a la derecha, indicando que la enlatadora se calienta. El calentamiento de los frascos dura aproximadamente 20 minutos. Durante este tiempo, prepare los alimentos para el enlatar según la receta evaluada.

III. Llenando los frascos

11. Cuando la enlatadora se pita dos veces y el símbolo **FILL JARS (LENA FRASCOS)** se ilumina, los frascos se han calentado y están listos para llenar. La enlatadora los mantiene calientes hasta que usted está listo de llenarlos. Destrahe el dispositivo verde de cerrar y levante el brazo del sensor. Destrahe y retire la tapa, levantándola hacia usted para mantener el vapor fuera de usted.

Fig. L

Los símbolos del visor para enlatar con presión



Fig. M

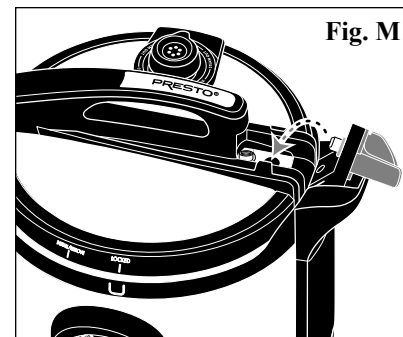
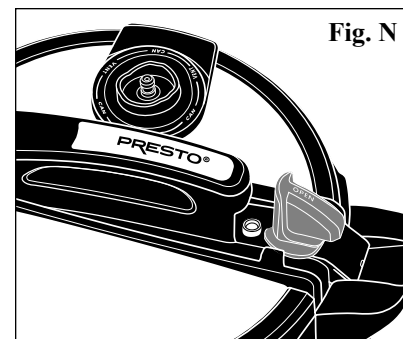


Fig. N



Retire los frascos uno a la vez. Deseche el agua del frasco y inmediatamente llénelo con los alimentos y el líquido, según una receta evaluada. Quite las burbujas de aire con una pala limpia no metálica y limpie el borde del frasco con un paño húmedo. Posicione el disco metálico sobre el borde del frasco, asegurando que el adhesivo está en contacto con el vidrio.

Posicione un aro sobre el disco y ajústelo con sus dedos hasta encontrar el punto de resistencia. No lo ajuste demasiado ya que el aire tiene que liberar de los frascos durante el procesamiento y el enfriamiento. Ponga el frasco llenado sobre la rejilla inmediatamente después de llenarlo. Repite este proceso para cada frasco.

IV. Liberando el aire



12. Ponga y cierre la tapa en su lugar sobre la enlatadora. Baje el brazo del sensor y gire el dispositivo verde en el sentido de las agujas del reloj, siguiendo las instrucciones en el paso 9 de la página 7. **Importante:** Verifique que el regulador de presión no esté montado a la tapa.

Presione el botón y el símbolo **HEAT (CALIENTA)** se ilumina.



13. Una vez que ha alcanzado la temperatura apropiada, la enlatadora cambia a la etapa de liberar aire. Se iluminan los símbolos **VENT (LIBERA AIRE)** y . El temporizador del liberar el aire empieza la cuenta regresiva. Durante la liberación de aire, notará el aire o el vapor escapando del tubo de ventilación y el cierre de la tapa.

Durante las etapas de liberar aire y del enlatar, oírás el hervido de agua. Dependiente del número y el tamaño de los frascos, el cierre de la tapa puede levantar durante la liberación de aire. La más pequeña la tanda, la más probable que levante.



14. Cuando cumple el tiempo, la enlatadora se pita y el símbolo **PUT REGULATOR ON (PONE EL REGULADOR)** se ilumina. Usando una almohadilla, ponga el regulador sobre el tubo de ventilación y empújelo hasta que se chasca en lugar. Gire el brazo del regulador a una de las posiciones de **CAN (ENLATA)** (Fig. O).

Presione el botón para avanzar a la próxima etapa de enlatar. Los pitos se dejan. Si el cierre no ha levantado durante la liberación de aire, el aire o el vapor continua escapar hasta que se levanta (Fig. P).



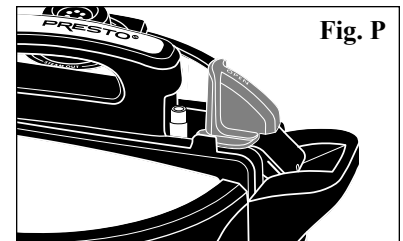
V. Enlatando los alimentos

15. El símbolo **CAN (ENLATA)** se ilumina y el tiempo puesto en el paso 6 se aparece. El signo del progreso se mueve lado a lado mientras la enlatadora se calienta.



16. Una vez que alcanza la temperatura requerida para enlatar, la enlatadora se pita dos veces y el símbolo **CANNING (ENLATANDO)** se ilumina. La enlatadora ahora enlata con presión y el temporizador empieza la cuenta regresiva.

El signo del progreso deja de moverse y se ilumina poco a poco, aumentando en longitud de acuerdo como el tiempo cuenta atrás. Por ejemplo, si ha pasado 15 minutos de un periodo de 20 minutos, 75% de las líneas están iluminados.



VI. Enfriando los alimentos

17. Cuando cumple el tiempo, la enlatadora se pita cuatro veces y el símbolo **COOL (ENFRÍA)** se ilumina. Esta es la etapa final del enlatar. La duración del período del enfriamiento depende de la cantidad de los frascos en la tanda y puede durar hasta 1½ horas. El símbolo se ilumina en el visor y la enlatadora empieza la cuenta regresiva. El signo del progreso se mueve de la izquierda a la derecha indicando que la enlatadora se enfría.



VII. Cumple del proceso

18. Cuando cumple el tiempo, la enlatadora se pita diez veces y el símbolo **DONE (CUMPLE)** se ilumina. Presione el botón y manténgalo presionado durante 3 segundos. Si el cierre de la tapa todavía está levantado, tiene que esperar hasta que se baja. Destrahe el dispositivo verde y levante el brazo del sensor para destrabar y retirar la tapa. Levante la tapa hacia usted para mantener el vapor fuera de usted.

19. Usando un levantador de frascos, retire los frascos, levantándolos directamente vertical de la enlatadora. Tenga cuidado de no inclinarlos, lo cual puede resultar en el perder de líquido. Posiciónelos en una posición vertical sobre una toalla o una parrilla de enfriar. No reajuste los aros. Compruebe los sellos no más temprano que 12 horas pero no más tarde que 24 horas del fin del procesar. Véase la información “Después del enlatar” de la página 6.

20. **ATENCIÓN:** Para procesar las tandas consecutivas, deje que el agua se enfríe o llene el recipiente con agua fresca antes de precalentar la próxima tanda de frascos. Si pone los frascos en el agua caliente, pueden romper. Si re-usa el agua, compruebe el nivel de agua. Agregue más agua, si necesario, para mantener el agua al nivel de 3 cuartos (Fig. A, página 3).

21. Para enlatar las tandas consecutivas, repite los pasos 6 a 19.

22. Al cumplir la última tanda, desconecte el cable del tomacorriente y luego de la base de la enlatadora. Deje de enfriarse por completo, vierta el agua del recipiente y limpie la enlatadora según las instrucciones de la página 28.

Cómo enlatar con presión los tomates y los productos con tomates

Se puede enlatar en casa los tomates y los productos con tomates seguramente con agua hirviendo o con presión. Sin embargo, para algunos productos con tomates, obtiene mejores resultados con mayor nutrición si los enlata con presión. Las instrucciones para enlatar los tomates con presión siguen a continuación. Si prefiere enlatarlos con agua hirviendo, véase a la página 17.

Cómo acidificar los tomates y los productos con tomates

Los tomates tienen un valor pH cerca al 4,6, lo cual significa que es necesario seguir unas precauciones para enlatarlos seguramente. Primero, seleccione con cuidado los tomates para el enlatar. Use solamente los tomates firmes en rama y libres de enfermedades. Segundo, tiene que añadir un ácido a los tomates sin importar el método de enlatar (con presión o con agua hirviendo).

Para asegurar la seguridad en los tomates enteros, molidos o usados para el jugo, agregue 1 cucharada de jugo de limón en botella o ¼ cucharadita de ácido cítrico a cada pinta. Agregue 2 cucharadas de jugo de limón en botella o ½ cucharadita de ácido cítrico a cada cuarto. Nunca use el jugo de limón natural para acidificar los tomates o los productos con tomates.

Sal

Los tomates o los productos con tomates pueden ser enlatados con o sin la sal. La sal solamente da sabor; no hay suficiente para evitar el deterioro. Si prefiere usarla, use solamente la sal para enlatar o para encurtir. La sal común tiene agentes anti-aglomerantes que se hace turbio el líquido en los frascos. Se recomienda usar ½ cucharadita a cada pinta o 1 cucharadita a cada cuarto.

Recetas de enlatar con presión: Los tomates y los productos con tomates

Tomates enteros o en mitades (empacado en el agua)

Lave los tomates suaves, firmes y maduros. Para quitar la piel, métalos durante 1 minuto en el agua hirviendo y luego en el agua fría. Pélelos y quite los centros. Déjelos enteros o córtelos en mitades si son pequeños o medianos. Córtelos en cuartos si son grandes.

Empaque en calor: Ponga los tomates preparados en una olla grande y agregue bastante agua justo a cubrirlos. Llévelos al hervir y hiérvalos gentilmente durante 5 minutos. Agregue el jugo de limón en botella o el ácido cítrico a los frascos calientes (véase arriba). Agregue la sal si la usa (véase arriba).

Empaque los tomates calientes a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Llene los frascos con el líquido caliente de cocción, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Empaque en crudo: Agregue el jugo de limón en botella o el ácido cítrico a los frascos calientes (véase arriba). Agregue la sal si la usa (véase arriba). Empaque los tomates preparados en los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Llene los frascos calientes con líquido caliente, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas y los cuartos durante 10 minutos.

Tomates enteros o en mitades (empacado en crudo sin el líquido adicional)

Lave los tomates suaves, firmes y maduros. Para quitar la piel, métalos durante 1 minuto en el agua hirviendo y luego en el agua fría. Pélelos y quite los centros. Déjelos enteros o córtelos en mitades. Agregue el jugo de limón en botella o el ácido cítrico a los frascos calientes (véase arriba). Agregue la sal si la usa (véase arriba).

Llene los frascos con los tomates crudos, presionándolos hasta que el espacio entre ellos llenan con jugo. Deje ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas y los cuartos durante 25 minutos.

Jugo de tomate

Lave los tomates maduros y jugosos. Quite los tallos.

Para evitar la separación del jugo, rápidamente corte 1 libra de tomates en cuartos y póngalos en una olla grande. Caliéntelos hasta hervir mientras macháquelos. Lentamente, agregue y machaque tomates recién cortados a la mezcla hirviendo hasta que la olla está llenada a tres-cuartos. Asegúrese de que la mezcla hierva de manera constante y vigorosa mientras agregue los tomates sobrantes. Cocínelos a calor bajo durante 5 minutos.

Si no le importa la separación del jugo, simplemente rebane o corte en cuartos los tomates y póngalos en una olla. Macháquelos, caliéntelos y cocínelos a calor bajo durante 5 minutos antes de exprimir el jugo.

Pase el jugo caliente por un colador o un molinillo de alimentos para quitar las semillas y la piel. Recaliente el jugo hasta que hierva.

Agregue el jugo de limón en botella o el ácido cítrico a los frascos calientes (véase arriba). Agregue la sal si la usa (véase arriba). Llene los frascos calientes con jugo caliente, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas y los cuartos durante 15 minutos.

Salsa de tomate

Prepare y machaque los tomates como si haga el jugo (véase a la página 9). Caliéntelos en una olla grande hasta que la salsa obtiene la consistencia preferida. Cocínela a calor bajo hasta que se reduce por un-tercera para una salsa clara o por la mitad para una espesa. Agregue el jugo de limón en botella o el ácido cítrico a los frascos calientes (página 9). Agregue la sal si la usa (página 9). Vierta la salsa caliente en los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas y los cuartos durante 15 minutos.

Salsa de tomate para meter

Procese la salsa para meter usando el enlatar con agua hirviendo. Véase a la página 23 para una receta evaluada para enlatar.

Salsa para espagueti sin carne

30 libras de tomates	¼ taza de azúcar moreno envasado
1 taza de cebollas picadas	4 cucharadas de perejil seco
1 taza de apio picado o pimientos verdes picados	2 cucharadas de orégano seco
1 libra de champiñones frescos en rebanados (opcional)	4½ cucharaditas de sal
5 dientes de ajo picados	2 cucharaditas de pimienta negra
¼ taza de aceite vegetal	

Nota: No aumenta la cantidad de cebollas, pimientos ni champiñones.

Lave los tomates y métalos en el agua hirviendo durante 30 a 60 segundos, o hasta que las pieles separen. Métalos en el agua fría y quite las pieles. Quite los centros y corte en cuartos. Hiérvalos durante 20 minutos en una olla grande sin la tapa. Páselos por un colador o un molinillo de alimentos.

Sofría las cebollas, el apio o los pimientos, los champiñones (si los usa) y el ajo en el aceite vegetal hasta que las verduras están tiernas. Combine juntos las verduras, los tomates, el azúcar, el perejil, el orégano, la sal y la pimienta negra. Llévelos al hervir. Cocínelos a calor bajo sin la tapa hasta que se espesen para servir. A ese tiempo, el volumen original se ha reducido por la mitad.

Llene los frascos calientes con la salsa caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Obtiene aproximadamente 9 pintas

Enlata con presión: Procese las pintas durante 20 minutos y los cuartos durante 25 minutos.

Salsa para espagueti con carne

30 libras de tomates	¼ taza de azúcar moreno envasado
2½ libras de carne de res molida o de salchichas	4 cucharadas de perejil seco
1 taza de cebollas picadas	2 cucharadas de orégano seco
1 taza de apio picado o pimientos verdes picados	4½ cucharaditas de sal
1 libra de champiñones frescos en rebanados (opcional)	2 cucharaditas de pimienta negra
5 dientes de ajo picados	

Nota: No aumenta la cantidad de cebollas, pimientos ni champiñones.

Lave los tomates y métalos en el agua hirviendo durante 30 a 60 segundos, o hasta que las pieles separen. Métalos en el agua fría y quite las pieles. Quite los centros y córtelos en cuartos. Hiérvalos durante 20 minutos en una olla grande sin la tapa. Páselos por un colador o un molinillo de alimentos.

Dore la carne de res o las salchichas. Agregue las cebollas, el apio o los pimientos, los champiñones (si los usa) y el ajo. Cocínelos hasta que las verduras están tiernas. Combínelos juntos con los tomates en una olla grande. Agregue el azúcar, el perejil, el orégano, la sal y la pimienta negra. Llévelos al hervir. Cocínelos a calor bajo sin la tapa hasta que se espesen para servir. A ese tiempo, el volumen original se ha reducido por la mitad.

Llene los frascos calientes con la salsa caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Obtiene aproximadamente 9 pintas

Enlata con presión: Procese las pintas durante 60 minutos y los cuartos durante 70 minutos.

Cómo enlatar con presión las verduras

Enlatando con presión es la única manera de enlatar seguramente en casa las verduras.

Las verduras tiernas, frescas y un poco inmaduras son mejores para enlatar que las sobremaduras. Por lo general, es mejor enlatar las verduras inmediatamente después de cosecharlas, ya que el sabor disminuya con reposar y hay cambios desagradables del color. Evite estropearlas debido a que los organismos del deterioro crecen más rápidamente en las verduras estropeadas que en las no estropeadas.

Lave y prepare las verduras frescas como lo hace para cocinarlas. Cuando llena los frascos Mason con las verduras, siempre deje 1 pulgada de cámara de aire, o más si lo dice la receta evaluada.

Para empacar en calor las verduras, cocínelas en el agua hirviendo hasta que están calientes. Empaque las verduras cocinadas en los frascos calientes y cúbralas con agua hirviendo. Cuando sea posible, cúbralas con el agua de cocción después de empacarlas. Sin embargo, hay algunas verduras, como las de hoja verde y el espárrago, que se hacen amargo el agua y no debe de usarlo.

Para empacarlas en crudo, simplemente ponga las verduras preparadas en los frascos calientes y cúbralas con agua hirviendo.

Sal

Las verduras pueden ser enlatadas con o sin la sal. La sal solamente da sabor; no hay suficiente para evitar el deterioro. Si prefiere usarla, use solamente la sal para enlatar o para encurtir. La sal común tiene agentes anti-aglomerantes que se hace turbio el líquido en los frascos. Se recomienda usar ½ cucharadita a cada pinta o 1 cucharadita a cada cuarto.

Recetas de enlatar con presión: Las verduras

Arvejas verdes frescas

Lave y quite el vaina de las arvejas tiernas, jóvenes y recientemente cosechadas. Enjuáguelas.

Empaque en calor: Cubra las arvejas con agua hirviendo y llévelas al hervir. Hiérvalas durante 2 minutos. Empaque las arvejas calientes holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire. No agite ni aplique presión a las arvejas.

Empaque en crudo: Empaque las arvejas holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire. No agite ni aplique presión a las arvejas.

Agregue la sal si la usa (véase arriba). Cúbralas con agua caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas y los cuartos durante 40 minutos.

Batatas

Lave las batatas pequeñas a medianas por completo.

Empaque en calor: Hiérvalas o cocínelas al vapor hasta que están parcialmente tiernas (durante 15 a 20 minutos). Quite las pieles y corte las batatas en trozos uniformes. Empaque las batatas calientes en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

¡AVISO! Para cumplir con las normas del USDA, no haga puré de las batatas ya que el tiempo de procesar no sea adecuado para este tipo de producto.

Agregue la sal si la usa (véase arriba). Cúbralas con agua caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 65 minutos y los cuartos durante 90 minutos.

Calabaza amarilla y de invierno

Lave y quite las semillas de las calabazas pequeñas. Córte las en rebanadas de 1 pulgada; pélelas. Corte la pulpa en cubos de 1 pulgada.

Empaque en calor: Hierva los cubos en el agua durante 2 minutos. Empaque los cubos calientes holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

¡AVISO! Para cumplir con las normas del USDA, no haga puré de las calabazas ya que el tiempo de procesar no sea adecuado para este tipo de producto.

Agregue la sal si la usa (véase arriba). Cúbralos con agua caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 55 minutos y los cuartos durante 90 minutos.

Champiñones

Corte los tallos y las partes manchadas de los champiñones. Remójelos en el agua fría durante 10 minutos para quitar la tierra. Enjuáguelos en el agua limpia. Deje enteros los champiñones pequeños; corte en mitades o en cuartos los más grandes.

Empaque en calor: Cubra los champiñones con agua y hiérvalos durante 5 minutos. Empaque los champiñones calientes en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Para obtener el mejor color, agregue 1/8 cucharadita de ácido ascórbico a cada pinta.

Agregue la sal si la usa (página 11). Cúbralos con agua caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las media pintas y las pintas durante 45 minutos.

Espárrago

Lave y escurra el espárrago. Quite los tallos duros y los nudos. Enjuague el espárrago y déjelo entero o córtelo en trozos.

Empaque en calor: Cubra el espárrago con agua hirviendo y hiérvalo durante 2 a 3 minutos. Empaque el espárrago caliente holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Empaque en crudo: Empaque el espárrago crudo apretadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Agregue la sal si la usa (página 11). Cúbralo con agua hirviendo, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 30 minutos y los cuartos durante 40 minutos.

Frijoles y arvejas secos

Separe y deseche los frijoles y arvejas manchados. Tiene que rehidratarlos usando uno de estos métodos:

- ◆ Póngalos en una olla grande, cúbralos con agua y déjelos en remojo de 12 a 18 horas en un lugar fresco. Luego escúrralos.
- ◆ Póngalos en una olla grande y cúbralos con agua hirviendo. Hiérvalos durante 2 minutos, retírelos del calor y déjelos en remojo durante 1 hora. Luego escúrralos.

Empaque en calor: Cubra los frijoles o arvejas remojados por uno de los métodos arriba con agua fresca y hiérvalos durante 30 minutos. Agregue la sal a los frascos calientes si la usa (página 11). Llene los frascos calientes con los frijoles o arvejas y el agua de cocción, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 75 minutos y los cuartos durante 90 minutos.

Habas frescas

Quite la piel y lave las habas tiernas y jóvenes por completo.

Empaque en calor: Cubra las habas con agua hirviendo, llévelas al hervir y hiérvalas durante 3 minutos. Empaque las habas calientes holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Empaque en crudo: Empaque las habas crudas holgadamente en los frascos calientes. Para las pintas, deje 1 pulgada de cámara de aire. Para los cuartos, deje 1½ pulgadas de cámara de aire si son pequeñas y 1¼ pulgadas de cámara de aire si son grandes.

Agregue la sal si la usa (página 11). Cúbralas con agua caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 40 minutos y los cuartos durante 50 minutos.

Judías verdes, amarillos y italianos

Lave las judías tiernas y jóvenes por completo. Quite los tallos, los puntos y cualesquiera fibras. Déjelas enteras o córtelas en trozos de 1 pulgada.

Empaque en calor: Cubra los judías con agua hirviendo y hiérvalas durante 5 minutos. Empaque las judías calientes holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Empaque en crudo: Empaque las judías crudas apretadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Agregue la sal si la usa (página 11). Cúbralas con agua caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 20 minutos y los cuartos durante 25 minutos.

Maíz en grano entero

Quite la chala y los pelos del maíz joven, tierno y recientemente cosechado; lave las espigas. Escáldelo durante 3 minutos en el agua hirviendo. Corte los granos del mazorca aproximadamente tres-cuartos de la profundidad del grano. No raspe la mazorca.

Empaque en calor: Agregue 1 taza de agua hirviendo a 1 cuarto de maíz, llévelo al hervir y cocínelo a calor bajo durante 5 minutos. Empaque el maíz caliente holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Empaque en crudo: Empaque el maíz crudo holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Agregue la sal si la usa (página 11). Cúbralo con agua caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 55 minutos y los cuartos durante 85 minutos.

Papas blancas

Lave, pele y enjuague las papas nuevas de 1 a 2 pulgadas de diámetro. Si prefiere, córtelas en cubos de ½ pulgada. Póngalas en una solución de ácido ascórbico (1 cucharadita de ácido ascórbico a 1 galón de agua) para evitar el oscurecimiento. Escúrralas.

Empaque en calor: Cubra las papas con agua caliente y llévelas al hervir. Hierva las papas enteras durante 10 minutos y los cubos durante 2 minutos. Empaque las papas calientes en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Agregue la sal si la usa (página 11). Cúbralas con agua caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 35 minutos y los cuartos durante 40 minutos.

Pimientos dulces o picantes (incluso los comunes, chiles, jalapeños y pimentones)

Preparación de los chiles: Corte dos o cuatro hendiduras en cada pimiento y burbújeelos usando uno de los siguientes métodos.

Después del burbujear, deje que los chiles se enfríen. Póngalos en una olla y cúbralos con un paño húmedo. Espere algunos minutos antes de pelarlos. Quite los tallos y las semillas.

- ◆ Método del horno o del asador: Ponga los chiles en el horno o el asador puesto a la temperatura de 400°F durante 6 a 8 minutos hasta que las pieles burbujean.
- ◆ Método de la estufa: Cubra un quemador eléctrico o de gas caliente con una malla metálica de gran grosor. Ponga los chiles sobre la malla durante algunos minutos hasta que las pieles burbujean.

Preparación de otros pimientos: Quite los tallos y las semillas. Escáldelos durante 3 minutos.

Empaque en calor: Puede dejar enteros los pimientos pequeños o cortar en cuartos los pimientos grandes. Empaque los pimientos holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Agregue la sal si la usa (página 11). Cubra con agua caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 35 minutos.

Quingombó

Lave y corte los puntos del quingombó joven y tierno. Quite el tallo, sin dañar el vaina si va a enlatarlo entero. Si prefiere, rebánelo en trozos de 1 pulgada.

Empaque en calor: Cúbralo con agua caliente y hiérvalo durante 2 minutos. Empaque el quingombó caliente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Agregue la sal si la usa (página 11). Cúbralo con agua caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 25 minutos y los cuartos durante 40 minutos.

Remolachas

Corte la parte superior de las remolachas tiernas y jóvenes, dejando 1 o 2 pulgadas del tallo y los raíces para reducir el perder de color. Lávelas por completo.

Empaque en calor: Cúbralas con agua hirviendo y hiérvalas durante 15 a 25 minutos, o hasta que la piel se quite fácilmente. Quite las pieles, los tallos y los raíces. Deje enteras las remolachas pequeñas. Corte en trozos o en rebanadas de ½ pulgada las medianas o las grandes; corte en mitades o en cuartos las rebanadas muy grandes. Empaque las remolachas calientes en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Agregue la sal si la usa (página 11). Cúbralas con agua caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 30 minutos y los cuartos durante 35 minutos.

Verduras de hoja verde

Separe las verduras de hoja verde jóvenes, tiernas y recientemente cosechadas. Deseche las hojas marchitadas, los tallos duros y los raíces dañados. Lávelas por completo.

Empaque en calor: Escalde 1 libra de las verduras de hoja verde a la vez hasta que están marchitadas (durante 3 a 5 minutos). Empaque las verduras de hoja verde calientes holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Agregue la sal si la usa (página 11). Cúbralas con agua fresca y hirviendo, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 70 minutos y los cuartos durante 90 minutos.

Zanahorias

Lave por completo y pele las zanahorias tiernas y jóvenes. Puede dejarlas enteras, rebanarlas o picarlas.

Empaque en calor: Cúbralas con agua hirviendo, llévelas al hervir y cocínelas a calor bajo durante 5 minutos. Empaque las zanahorias calientes en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Empaque en crudo: Empaque las zanahorias crudas apretadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Agregue la sal si la usa (página 11). Cúbralas con agua caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 25 minutos y los cuartos durante 30 minutos.

Cómo enlatar con presión las carnes, incluso las salvajes y de ave

Enlatando con presión es la única manera de enlatar seguramente en casa todos tipos de carne.

Tiene que manejar cuidadosamente todas las carnes para evitar contaminación. Conserve las carnes tan frías como posible durante las preparaciones para enlatar; manéjelas rápidamente y procéselas tan pronto como las empaque. Use solamente las carnes de buena calidad sin el cartilago, la grasa y las partes dañadas.

Se recomienda empacar en calor todas las carnes para obtener el mejor cubrimiento del líquido y la mejor calidad durante el guardar. Debe de asar, hervir, o freír las carnes (salvo las de ave) hasta que son poco cocinadas. Debe de asar, hervir, o freír las carnes de ave hasta que son medio cocinado. Nunca dore las carnes con la harina ni haga el caldo con la harina.

Para hacer el caldo, ponga las piezas con hueso en una olla grande y cúbralas con agua fría. Cocínelas a calor bajo hasta que están tiernas. Deseche la grasa. Vierta el caldo hirviendo en los frascos calientes llenados con las carnes precocinadas.

Sal

Las carnes pueden ser enlatadas con o sin la sal. La sal solamente da sabor; no hay suficiente para evitar el deterioro. Si prefiere usarla, use solamente la sal para enlatar o para encurtir. La sal común tiene agentes anti-aglomerantes que se hace turbio el líquido en los frascos. Se recomienda usar ½ cucharadita a cada pinta o 1 cucharadita a cada cuarto.

Recetas de enlatar con presión: Las carnes

Carne cortada en tiras, cubos o trozos (cerdo, cordero, oso, res, ternera y venado)

Quite la grasa excesiva. Remoje las carnes salvajes con sabores fuertes durante 1 hora en el agua que tiene 1 cucharada de sal a cada cuarto de agua. Enjuague las carnes, quite los huesos grandes y córtelas en trozos de tamaño preferido.

Empaque en calor: Precocine por asar, hervir, o freír las carnes hasta que son poco cocinada en una cantidad pequeña del aceite. Empaque las carnes calientes holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Agregue la sal si la usa (véase arriba).

Cubra las carnes con caldo, agua o jugo de tomate hirviendo (en particular las carnes salvajes), dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Empaque en crudo: Agregue la sal si la usa (véase arriba) a los frascos calientes. Empaque las carnes crudas holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire. **NO AGREGUE EL LÍQUIDO.** Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 75 minutos y los cuartos durante 90 minutos.

Carne molida (cerdo, cordero, oso, res, ternera y venado)

Muela las carnes frescas en un robot de cocina o un molinillo de carnes. Con el venado, agregue un parte de grasa de cerdo de alta cualidad a tres o cuatro partes de venado antes de molerla. Para las salchichas, usa las salchichas recientemente hechas y condimentado con la sal y la cayena; no la condimente con la salvia ya que puede resultar en un sabor amargo.

Empaque en calor: Ponga las carnes o las salchichas en la forma de hamburguesa o de globos. Cocínelas hasta que se doren un poco. Puede dorar sin formar la carne molida. Escorra la grasa excesiva. Empaque las carnes calientes holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Agregue la sal si la usa (página 14). Cúbralas con caldo, agua o jugo de tomate hirviendo, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 75 minutos y los cuartos durante 90 minutos.

Carnes de ave (ganso, pato, pavo, pollo)

Corte las carnes de ave en trozos para servir. Si prefiere, quite los huesos.

Empaque en calor: Precocine casi completamente las carnes de ave por hervirlas, cocinarlas a vapor o hornearlas. Empaque las carnes calientes holgadamente en los frascos calientes, dejando 1¼ pulgadas de cámara de aire. Agregue la sal si la usa (página 14). Cúbralas con caldo caliente, dejando 1¼ pulgadas de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Empaque en crudo: Agregue la sal si la usa (página 14) a los frascos calientes. Empaque las carnes de ave crudas holgadamente en los frascos calientes, dejando 1¼ pulgadas de cámara de aire. **NO AGREGUE EL LÍQUIDO.** Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

	<u>Con hueso</u>	<u>Sin hueso</u>
Enlata con presión: Procese las pintas durante	65 minutos	75 minutos
Procese los cuartos durante	75 minutos	90 minutos

Conejo

Deje en remojo los conejos preparados durante 1 hora en el agua que tiene 1 cucharada de sal a cada cuarto de agua. Enjuáguelos. Debe de prepararlos y procesarlos según las instrucciones para las carnes de ave, sin agregar la sal.

Cómo enlatar con presión los mariscos y el pescado

Enlata con presión es la única manera de enlatar seguramente en casa los mariscos y el pescado.

Debe de enlatar solamente el pescado fresco que fue chupado de sangre y limpiado por completo de todas las vísceras y membranas al pescarlo, o tan pronto como posible. Para evitar el deterioro, mantenga refrigerado o sobre hielo los pescados, los crustáceos y los moluscos a fin de mantener una temperatura de 40°F o bajo.

Recetas de enlatar con presión: Los mariscos y el pescado

Almejas enteras o picadas

Conserve las almejas sobre hielo hasta que está listo para enlatarlas. Restriegue las conchas por completo y enjuáguelas.

Empaque en calor: Cocine las almejas al vapor durante 5 minutos, ábralas y retire la carne de cada almeja, conservando el jugo. Lave la carne en una salmuera usando 1½ a 3 cucharadas de sal a cada galón de agua; enjuáguela. Cubra la carne con agua hirviendo que tiene 2 cucharadas de jugo de limón o ½ cucharadita de ácido cítrico a galón. Hiérvala durante 2 minutos y escúrrala. Caliente el jugo de almeja conservado al hervir.

Empaque las almejas holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Agregue el jugo caliente y, si es necesario, el agua hirviendo, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las media pintas durante 60 minutos y las pintas durante 70 minutos.

Atún

Quite todas las vísceras y limpie el atún por completo. Puede enlatarlo crudo o precocinado. La precocción quite la mayoría de los aceites naturales con un sabor fuerte.

Empaque en calor: Posicione el atún, estómago abajo, sobre una parrilla en el fondo de un olla grande para hornear. Hornea a una temperatura de 350°F durante 1 hora. Refrigere el atún cocinado toda la noche para endurecerlo. Al próximo día, quite la piel. Corte la carne fuera de los huesos; quite y deseche los huesos, las bases de las aletas y la carne oscura. Córtaela en cuartos y luego en trozos transversos apropiados para el tamaño del frasco usado.

Si usa a sal, usa solamente la para enlatar y agregue ½ cucharadita a cada media-pinta o 1 cucharadita a cada pinta. Empaque el atún a los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Agregue el agua o el aceite a los frascos, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Empaque en crudo: Quite la piel. Separe la carne en cuartos, cortando fuera de los huesos. Quite y deseche los huesos, las bases de las aletas y la carne oscura. Córtele en trozos transversos apropiados para el tamaño del frasco que usa usted. Si usa a sal, usa solamente la para enlatar y agregue ½ cucharadita a cada media-pinta o 1 cucharadita a cada pinta.

Empaque el atún a los frascos calientes, presionando hacia abajo gentilmente para formar un empaque sólido, dejando 1 pulgada de cámara de aire. **NO AGREGUE EL LÍQUIDO.** Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las media pintas y las pintas durante 100 minutos.

Pescado (salmón, trucha, fletán y otros pescados, salvo atún)

Quite la cabeza, la cola y las aletas del pescado. Lávelo en el agua fría.

Empaque en crudo: Divida el pescado a lo largo y córtelo en trozos apropiados para el tamaño del frasco usado. Puede dejar los huesos y piel, si prefiere, salvo para el mero, de lo debe de quitarlos. Empaque el pescado apretadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Si usa a sal, usa solamente la para enlatar y agregue ½ cucharadita a cada media-pinta o 1 cucharadita a cada pinta. **NO AGREGUE EL LÍQUIDO.** Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las media pintas y las pintas durante 100 minutos.

Cómo enlatar con presión los caldos y las sopas

Enlatando con presión es la única manera de enlatar seguramente en casa los caldos y las sopas.

Puede enlatarlos de manera rápida y fácil. Siempre cocine las sopas para que sean listas a servir y viértalas en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Por lo general, las sopas de verduras son más satisfactorias si enlatan separados el caldo y las verduras y los combinan al tiempo de servir.

Recetas de enlatar con presión: Los caldos y las sopas

Caldo de carne de res

Parta o casque los huesos recién cortados del res para mejorar la extracción del sabor. Enjuáguelos.

Empaque en calor: Ponga los huesos en una olla grande y cúbralos con agua. Ponga la tapa en su lugar y cocínelos a calor bajo durante tres o cuatro horas y retírelos. Enfría el caldo; quite y deseche la grasa. Quite los trozos de carne de los huesos y agregue al caldo, si prefiere.

Recaliente el caldo hasta que hierva. Llene los frascos calientes con caldo caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 20 minutos y los cuartos durante 25 minutos.

Caldo de pollo

Empaque en calor: Ponga los huesos grandes del cuerpo en una olla grande; agregue bastante agua para cubrirlos. Ponga la tapa en su lugar y cocínelos a calor bajo durante 30 a 45 minutos, o hasta que la carne separe fácilmente de los huesos. Retire los huesos. Enfría el caldo; quite y deseche la grasa. Quite los trozos de carne de los huesos y agréguelos al caldo, si prefiere.

Recaliente el caldo hasta que hierva. Llene los frascos calientes con caldo caliente, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 20 minutos y los cuartos durante 25 minutos.

Sopas con las verduras, los frijoles o arvejas secos, las carnes o los mariscos

Seleccione las verduras, los frijoles o arvejas secos, las carnes o los mariscos que prefiere usar en las sopas. Asegúrese de que cada ingrediente tenga sus propias recomendaciones evaluadas para ser enlatado en casa. Nunca use los ingredientes para que no hayan recomendaciones evaluadas y científicas para el enlatar en casa.

¡AVISO! Para cumplir con las normas del USDA, nunca agregue los fideos ni otras pastas, el arroz, la harina, la nata, la leche ni otros espesantes a las sopas enlatadas en casa ya que los tiempos de procesar no pueden ser adecuados.

Empaque en calor: Prepare las verduras, las carnes (incluso las de ave) y los mariscos como instruido en las instrucciones para empacar en calor para cada ingrediente individual. **Si usa los frijoles o arvejas secos, rehidrátelos antes de agregarlos a los otros ingredientes según las instrucciones de la página 12.** Combine juntos los ingredientes sólidos con caldo de carne y tomates; vierta bastante agua para cubrirlos y hiérvalos durante 5 minutos.

Condimentelos al gusto con la sal para enlatar. Llene los frascos a la mitad con los ingredientes sólidos y luego agregue el líquido para la sopa, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y séguelo en su lugar con el aro.

Enlata con presión: Procese las pintas durante 60 minutos y los cuartos durante 75 minutos. Si la sopa tiene los mariscos, procese las pintas y los cuartos durante 100 minutos.

Cómo enlatar con agua hirviendo los alimentos

Se diseñó esta enlatadora para enlatar con agua hirviendo solamente los frascos de media pinta y pinta. Nunca enlata con agua hirviendo los frascos de cuarto.

I. Preparando para el enlatar

1. Cumple con los pasos de preparación de la página 6. Elige una receta de enlatar de las páginas 19 a 25 y recoja los suministros necesarios.
2. Prepare los alimentos con que va a llenar los frascos en el paso 12.

Nota: Cualquier alimento descrito como empacado en calor debe de ser preparado fresco o, si lo prepara de antemano, debe de recalentarlo como instruido en la receta evaluada.

3. Ponga el recipiente dentro del cuerpo de la enlatadora y posicione la rejilla sobre el fondo interior del recipiente.

Nota: Pondrá los frascos sobre la rejilla en el paso 8. Si los pone directamente en contacto con el fondo interior del recipiente, pueden romper.

4. Vierta el agua hasta la línea de llenar más baja (Fig. A, página 3) del recipiente.

Consejos: Puede usar el agua caliente del grifo para reducir el tiempo de calentarla. Para evitar manchas de agua a los frascos, agregue 2 cucharadas de vinagre blanco al agua en la enlatadora.

5. Conecte el cable a la enlatadora, asegurándose de insertarlo completamente al receptáculo. Luego conéctelo al tomacorriente de 120VAC. El símbolo por defecto **PRESSURE CAN (ENLATA CON PRESIÓN)** se ilumina en el visor.

6. **Lentamente** gire el dial hasta que el símbolo **BOILING WATER CAN (ENLATA CON AGUA HIRVIENDO)** se ilumina (Fig. Q). Presione el dial para seleccionar esta función y se ilumina el tiempo por defecto **005** (5 minutos). El símbolo **BOILING WATER CAN (ENLATA CON AGUA HIRVIENDO)** se ilumina durante todo el proceso de enlatar.

7. Gire el dial para ajustar al tiempo requerido por la receta evaluada y el tamaño de los frascos usados. El tiempo se ajuste en incrementos de 5 minutos hasta 120 minutos. **Importante:** Verifique que ha puesto ambos la función y el tiempo correctos. Asegúrese de que ha aumentado el tiempo de procesar si vive en las altitudes mayores que 1.000 pies.

Nota: Si se equivoca y seleccione la función del enlatar con presión o un tiempo incorrecto, presione el botón **X** y manténgalo presionado durante 3 segundos. Luego repite los pasos 6 y 7.

II. Calentando los frascos

8. Presione el botón **▶** y el símbolo **INSERT JARS (PONE FRASCOS)** se ilumina. Llene los frascos a la mitad con agua y póngalos sobre la rejilla dentro del recipiente. **Consejo:** Use el agua caliente del grifo para acelerar el proceso de calentarlos.

9. **Retire el regulador de presión;** agárrelo y jálalo de su lugar en la tapa. Nunca lo use cuando enlata con agua hirviendo.

10. Ponga la tapa al cuerpo, alineando la marca **INSTALL/REMOVE (MONTA/RETIRA)** dentro de la marca **L** del cuerpo (Fig. D, página 3). Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que se para. La montó correctamente cuando la marca **LOCKED (CERRADO)** está dentro de la marca **L** (Fig. R).

Cierre la tapa bajando el brazo del sensor y encajando el sensor en su agujero en la tapa (Fig. R). Sería necesario girar la tapa un poco para alinear el agujero con el sensor. Luego agarre el dispositivo verde y, con poco fuerza hacia abajo, gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta alinearse con el asa (Fig. S, página 18).

Fig. Q

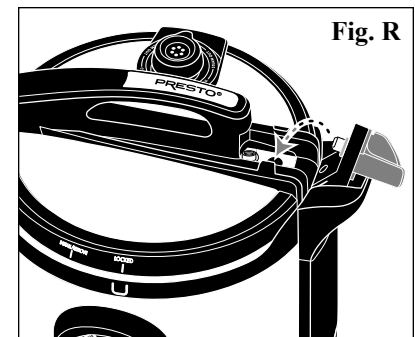
Símbolos del visor para enlatar con agua hirviendo




BOILING WATER CAN

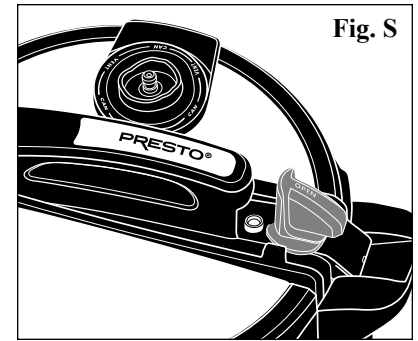
INSERT JARS

Fig. R



- WARM** 11. Presione el botón . El símbolo **WARM (PRECALIENTA)** se ilumina y el signo del progreso se mueve de la izquierda a la derecha, indicando que la enlatadora se calienta. El calentamiento de los frascos dura aproximadamente 20 minutos.


Durante este tiempo, prepare los alimentos para el enlatar según la receta evaluada. También lleva a hervir a lo menos 3 cuartos de agua en una olla grande para usar en el paso 13. Aún más agua adicional sería necesario si no llene la enlatadora a capacidad.



III. Llenando los frascos

- FILL JARS** 12. Cuando la enlatadora se pita dos veces y el símbolo **FILL JARS (LLENA FRASCOS)** se ilumina, los frascos se han calentado y están listos para llenar. La enlatadora los mantiene calientes hasta que usted está listo de llenarlos. Destrabe el dispositivo verde de cerrar y levante el brazo del sensor. Destrabe y retire la tapa, levantándola hacia usted para mantener el vapor fuera de usted. Retire los frascos uno a la vez. Deseche el agua del frasco y inmediatamente llénelo con los alimentos y el líquido según una receta evaluada. Quite las burbujas de aire con una pala limpia no metálica y limpie el borde del frasco con un paño húmedo. Posicione el disco metálico sobre el borde del frasco, asegurando de que el adhesivo está en contacto con el vidrio. Posicione un aro sobre el disco y ajústelo con sus dedos hasta encontrar el punto de resistencia. No lo ajuste demasiado ya que el aire tiene que liberar de los frascos durante el procesamiento y el enfriamiento. Ponga el frasco llenado sobre la rejilla inmediatamente después de llenarlo. Repite este proceso para cada frasco.
13. Vierta el agua hirviendo adicional, calentado en el paso 11, sobre los frascos dentro del recipiente para que el nivel del agua esté un mínimo de 1 pulgada encima de los frascos.
14. Ponga y cierre la tapa en su lugar sobre la enlatadora. Baje el brazo del sensor y gire el dispositivo verde en el sentido de las agujas del reloj, siguiendo las instrucciones en el paso 10 de la página 17. **Importante:** Verifique que el regulador de presión no esté montado a la tapa.

IV. Enlatando los alimentos


- HEAT** 15. Presione el botón . El símbolo **HEAT (CALIENTA)** se ilumina y el tiempo puesto en el paso 7 se aparece. El signo del progreso se mueve lado a lado mientras la enlatadora se calienta.
- CANNING** 16. Una vez que alcanza la temperatura requerida para enlatar, la enlatadora se pita dos veces y el símbolo **CANNING (ENLATANDO)** se ilumina. La enlatadora ahora enlata con agua hirviendo y el temporizador empieza la cuenta regresiva. El signo del progreso deja de moverse y se ilumina poco a poco, aumentando en longitud de acuerdo como el tiempo cuenta atrás. Por ejemplo, si ha pasado 15 minutos de un periodo de 20 minutos, 75% de las líneas están iluminados.

Durante todo el proceso de enlatar, nota que hay aire o vapor escapando del tubo de ventilación y del cierre de la tapa. También, oye el hervido de agua.

V. Enfriando los alimentos

- COOL** 17. Cuando cumple el tiempo, la enlatadora se pita cuatro veces y el símbolo **COOL (ENFRÍA)** se ilumina. Luego, el símbolo **00S** se aparece en el visor y la enlatadora empieza la cuenta regresiva. El signo del progreso se mueve de la izquierda a la derecha indicando que la enlatadora se enfría. Destrabe el dispositivo verde y levante el brazo del sensor para destrabar y retirar la tapa. **¡AVISO!** Para evitar las quemaduras, levante la tapa hacia usted para mantener el vapor y el agua hirviendo fuera de usted.

VI. Cumple del proceso

- DONE** 18. Cuando cumple el tiempo, la enlatadora se pita diez veces y el símbolo **DONE (CUMPLE)** se ilumina. Presione el botón  y manténgalo presionado durante 3 segundos.
19. Usando un levantador de frascos, retire los frascos, levantándolos directamente vertical de la enlatadora. Tenga cuidado de no inclinarlos, lo cual puede resultar en el perder de líquido. Posiciónelos en una posición vertical sobre una toalla o una parrilla de enfriar. No reajuste los aros.
- Compruebe los sellos no más temprano que 12 horas pero no más tarde que 24 horas del fin del procesar. Véase la información “Después del enlatar” de la página 6.
20. **ATENCIÓN:** Para procesar las tandas consecutivas, deje que el agua se enfríe o llene el recipiente con agua fresca antes de precalentar la próxima tanda de frascos. Si pone los frascos en el agua caliente, pueden romper. Si re-usa el agua, compruebe el nivel de agua. Retire cualquiera cantidad de agua en exceso de 3 cuartos (Fig. A, página 3) a una olla grande. Use este agua para cubrir los frascos.
21. Para enlatar las tandas consecutivas, repite los pasos 6 a 19.
22. Al cumplir la última tanda, desconecte el cable del tomacorriente y luego de la base de la enlatadora. Deje de enfriarse por completo, vierta el agua del recipiente y limpie la enlatadora según las instrucciones de la página 28.

Cómo ajustar para el altitud

Cuando enlata con agua hirviendo en los altitudes de 1.000 pies o menos, procese los alimentos según la receta evaluada. Cuando enlata en los altitudes mayores, procese los alimentos según esta tabla:

<i>Altitud</i>	<i>Aumenta el tiempo de procesar</i>
1.001 a 3.000 pies	5 minutos
3.001 a 6.000 pies	10 minutos
6.001 a 8.000 pies	15 minutos

Cómo enlatar con agua hirviendo las frutas

Se diseñó esta enlatadora para enlatar con agua hirviendo solamente los frascos de media pinta y pinta. Nunca enlata los de cuarto. Seleccione las frutas maduras y firmes pero no blandas. Nunca enlate las frutas sobremaduras.

Manteniendo el color

Algunas frutas, como manzanas, albaricoques, nectarinas, melocotones y peras, se oscurecen al prepararlas. Para evitar eso, póngalas en una solución de 3 gramos (3.000 miligramos) de ácido ascórbico a cada galón de agua fría. El ácido ascórbico es disponible en varias formas:

Puro en polvo: Use 1 cucharadita (aproximadamente 3 gramos) de ácido ascórbico puro en polvo a cada galón de agua.

Pastillas de vitamina C: Compre pastillas de 500 miligramos. Muela y disuelva 6 pastillas a cada galón de agua.

Mezclas comerciales del ácido ascórbico y del ácido cítrico: Disponibles bajo varias marcas. Úselas según las instrucciones del fabricante puesto en el paquete.

Líquidos del enlatar

Aunque las frutas tengan mejor forma, textura y sabor cuando las enlata en el almíbar, pueden ser enlatados en el jugo, como de manzana, de uvas blancas o de piñas, o en el agua.

Es preferible usar el azúcar blanco en vez del moreno para enlatar. Puede usar el miel o el almíbar de maíz ligero para remplazar hasta la mitad del azúcar. Si prefiere usar los sustitutos, refiérase a las instrucciones del fabricante. La cantidad de azúcar usada para el almíbar depende de la acidez de las frutas y su preferencia como familia.

Recuerde que las frutas, cuando las calienten, despiden algún jugo que diluye al almíbar en proporción a su jugosidad. Use esta tabla como guía en la preparación del almíbar necesario para su receta evaluada. Puede aumentar la cantidad de almíbar al doble o triple, depende del método de empacar y la cantidad de frutas que enlata a la vez.

Almibares para enlatar las frutas

Combine el azúcar con el agua en una olla grande y llévelos al hervir. Manténgalo caliente mientras prepara las frutas y úselo según dice la receta evaluada.

<i>Tipo de almíbar</i>	<i>Cantidad de azúcar</i>	<i>Cantidad de agua</i>	<i>Cantidad obtenida</i>
Muy Ligero	½ taza	4 tazas	4½ tazas
Ligero	1 taza	4 tazas	4¾ tazas
Mediano	1¾ tazas	4 tazas	5 tazas
Pesado	2¾ tazas	4 tazas	5½ tazas

Recetas de enlatar con agua hirviendo: Las frutas

Albaricoques

Lave los albaricoques firmes y bien maduros. Si los prefiere pelados, mételos 1 minuto en el agua hirviendo y luego en el agua fría; pélelos. Córtelos en mitades y quite los huesos. Póngalos en una solución de ácido ascórbico (véase arriba) para evitar el oscurecimiento durante la preparación. Escúrralos bien.

Empaque en calor: Agregue los albaricoques y el almíbar (véase arriba), jugo o agua a una olla grande y llévelos al hervir. Empaque los albaricoques calientes, lado cortado abajo, a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Cúbralos con almíbar, jugo o agua caliente, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 20 minutos. Para enlatar en las altitudes mayor que 1.000 pies, véase arriba para el tiempo recomendado.

Empaque en crudo: Empaque los albaricoques crudos, lado cortado abajo, a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Cúbralos con almíbar, jugo o agua caliente, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 25 minutos. Para enlatar en las altitudes mayor que 1.000 pies, véase arriba para el tiempo recomendado.

Bayas, salvo las fresas

Seleccione las bayas maduras, dulces y uniformes en color. Lave 1 o 2 cuartos de bayas a la vez. Escúrralas; corte la parte arriba y el pedúnculo, si es necesario.

Empaque en calor: Use este método para las bayas más firmes, como arándanos, grosellas, del saúco y uvas espinas. Calientelas en una olla con agua hirviendo durante 30 segundos y escúrralas. Agregue ½ taza de almíbar (página 19), jugo o agua caliente a los frascos calientes.

Empaque las bayas calientes a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Cúbralas con almíbar, jugo o agua caliente, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 15 minutos. Para enlatar en las altitudes mayor que 1.000 pies, véase a la página 19 para el tiempo recomendado.

Empaque en crudo: Use este método para las bayas más blandas, como frambuesas y moras. Agregue ½ taza de almíbar (página 19), jugo o agua caliente a los frascos calientes. Empaque las bayas crudas a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Agite los frascos un poco para llenarlos firmemente sin aplastar las bayas. Cúbralas con almíbar, jugo o agua caliente, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 15 minutos. Para enlatar en las altitudes mayor que 1.000 pies, véase a la página 19 para el tiempo recomendado.

Cerezas

Lave las cerezas y quite los pedúnculos. Si lo prefiere, quite los huesos y póngalas en una solución de ácido ascórbico (página 19) para evitar el oscurecimiento del pedúnculo. Escúrralas bien. Si las enlata enteras, pinche cada cereza con una aguja limpia para evitar la separación de la piel.

Empaque en calor: Caliente las cerezas en una olla grande con ½ taza de almíbar (página 19), jugo o agua a cada cuarto de cerezas. Cubra la olla y llévelas al hervir. Empaque las cerezas calientes y el líquido de cocción a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 15 minutos. Para enlatar en las altitudes mayor que 1.000 pies, véase a la página 19 para el tiempo recomendado.

Ciruelas

Quite los pedúnculos y lave las ciruelas firmes y maduras. Si enlata las ciruelas enteras, pinche cada lado con un tenedor. Puede cortarlas en mitades y quitar los centros de las variedades sin hueso.

Empaque en calor: Agregue las ciruelas y el almíbar (página 19), jugo o agua a una olla grande y llévelas al hervir. Hiérvalas durante 2 minutos. Cubra la olla y déjelas en reposo durante 20 a 30 minutos. Empaque las ciruelas calientes a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Cúbralas con almíbar, jugo o agua caliente, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Empaque en crudo: Empaque las ciruelas crudas firmemente a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Cúbralas con almíbar (página 19), jugo o agua caliente, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 20 minutos. Para enlatar en las altitudes mayor que 1.000 pies, véase a la página 19 para el tiempo recomendado.

Manzanas

Lave, pele y corte el centro de las manzanas. Córtelas en rebanadas de ½ pulgada y póngalas en una solución de ácido ascórbico (página 19) para evitar el oscurecimiento durante la preparación. Escúrralas bien.

Empaque en calor: Agregue las manzanas y el almíbar (página 19), jugo o agua a una olla grande y llévelas al hervir. Hiérvalas durante 5 minutos, revolviéndolas de vez en cuando para que no se quemen. Empaque las manzanas calientes en los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Cubra las manzanas con almíbar, jugo o agua caliente, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 20 minutos. Para enlatar en las altitudes mayor que 1.000 pies, véase a la página 19 para el tiempo recomendado.

Melocotones y Nectarinas

Lave los melocotones y nectarinas bien maduros pero no blandos. Puede dejar la piel en las nectarinas. Debe de aflojar las pieles los melocotones por meterlos en agua hirviendo durante 1 minuto y luego en agua fría, y después, pélelos. Corte las frutas en mitades y quite los huesos. Rebánelas si lo prefiere. Póngalas en una solución de ácido ascórbico (página 19) para evitar el oscurecimiento durante la preparación. Escúrralas bien.

Empaque en calor: Agregue las frutas y el almíbar (página 19), jugo o agua a una olla grande y llévelas al hervir. Empaque las frutas calientes, con el lado cortado abajo, a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Cúbralas con almíbar, jugo o agua caliente, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 20 minutos. Para enlatar en las altitudes mayor que 1.000 pies, véase a la página 19 para el tiempo recomendado.

Empaque en crudo: Empaque las frutas crudas, con el lado cortado abajo, a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Cúbralas con almíbar, jugo o agua caliente, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 25 minutos. Para enlatar en las altitudes mayor que 1.000 pies, véase a la página 19 para el tiempo recomendado.

Peras

Lave las peras. Pélelas, córtelas en mitades a lo largo y quite el centro. Póngalas en una solución de ácido ascórbico (página 19) para evitar el oscurecimiento durante la preparación. Escúrralas bien.

Empaque en calor: Agregue las peras y el almíbar (página 19), jugo o agua a una olla grande y llévelas al hervir. Hiérvalas durante 5 minutos. Empaque las peras calientes a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Cúbralas con almíbar, jugo o agua caliente, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 20 minutos. Para enlatar en las altitudes mayor que 1.000 pies, véase a la página 19 para el tiempo recomendado.

Puré de manzana

Lave, pele y quite el centro de las manzanas. Rebánelas y, si lo prefiere, póngalas en una solución de ácido ascórbico (página 19) para evitar el oscurecimiento. Escúrralas bien. Ponga las rebanadas en una olla grande. Agregue ½ taza de agua. Caliéntelas rápidamente hasta que están tiernas, revolviéndolas de vez en cuando para que no se quemem.

Páselas por un colador o un molinillo de alimentos; si prefiere un puré con trozos, no cumple este paso. Endúcelo al gusto. Caliéntelo al hervir. Empaque el puré a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 15 minutos. Para enlatar en las altitudes mayor que 1.000 pies, véase a la página 19 para el tiempo recomendado.

Ruibarbo

Corte las hojas del ruibarbo. Lave los tallos y córtelos en trozos de ½ a 1 pulgada.

Empaque en calor: En una olla grande, combine el ruibarbo y ½ taza de azúcar a 1 cuarto de ruibarbo. Déjelo en reposo hasta que el jugo aparece y luego caliéntelo al hervir. Empaque el ruibarbo caliente a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 15 minutos. Para enlatar en las altitudes mayor que 1.000 pies, véase a la página 19 para el tiempo recomendado.

Cómo enlatar con agua hirviendo los tomates y los productos con tomates

Se diseñó esta enlatadora para enlatar con agua hirviendo solamente los frascos de media pinta y pinta. Nunca enlata los de cuarto. Puede enlatar en casa los tomates y los productos con tomates seguramente con agua hirviendo o con presión. Sin embargo, para algunos productos con tomates, obtiene mejores resultados con mayor nutrición si los enlata con presión. Las instrucciones para enlatarlos con agua hirviendo siguen a continuación. Si prefiere enlatarlos con presión, véase a la página 7.

Cómo acidificar los tomates y los productos con tomates

Los tomates tienen un valor pH cerca al 4,6, lo cual significa que es necesario seguir unas precauciones para enlatarlos seguramente. Primero, seleccione con cuidado los tomates para el enlatar. Use solamente los tomates firmes en rama y libres de enfermedades. Segundo, tiene que añadir un ácido a los tomates sin importar el método de enlatar (con presión o con agua hirviendo).

Para asegurar la seguridad en los tomates enteros, molidos o usados para el jugo, agregue 1 cucharada de jugo de limón en botella o ¼ cucharadita de ácido cítrico a cada pinta. Agregue 2 cucharadas de jugo de limón en botella o ½ cucharadita de ácido cítrico a cada cuarto. Nunca use el jugo de limón natural para acidificar los tomates o los productos con tomates.

Sal

Los tomates o los productos con tomates pueden ser enlatados con o sin la sal. La sal solamente da sabor; no hay suficiente para evitar el deterioro. Si prefiere usarla, use solamente la sal para enlatar o para encurtir. La sal común tiene agentes anti-aglomerantes que se hace turbio el líquido en los frascos. Se recomienda usar ½ cucharadita a cada pinta o 1 cucharadita a cada cuarto.

Recetas de enlatar con agua hirviendo: Los tomates y los productos con tomates

Tomates enteros o en mitades (empacado en el agua)

Lave los tomates suaves, firmes y maduros. Para quitar la piel, métalos durante 1 minuto en el agua hirviendo y luego en el agua fría. Pélelos y quite los centros. Déjelos enteros o córtelos en mitades si son pequeños o medianos. Córtelos en cuartos si son grandes.

Empaque en calor: Ponga los tomates preparados en una olla grande y agregue bastante agua justo a cubrirlos. Llévelos al hervir y hiérvalos gentilmente durante 5 minutos. Agregue el jugo de limón en botella o el ácido cítrico a los frascos calientes (véase arriba). Agregue la sal si la usa (véase arriba). Empaque los tomates calientes a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Llène los frascos con el líquido caliente de cocción, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Empaque en crudo: Agregue el jugo de limón en botella o el ácido cítrico a los frascos calientes (véase arriba). Agregue la sal si la usa (véase arriba). Empaque los tomates preparados en los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Llène los frascos calientes con líquido caliente, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 40 minutos. Para enlatar en las altitudes mayor que 1.000 pies, véase a la página 19 para el tiempo recomendado.

Tomates enteros o en mitades (empacado en crudo sin el líquido adicional)

Lave los tomates suaves, firmes y maduros. Para quitar la piel, métalos durante 1 minuto en el agua hirviendo y luego en el agua fría. Pélelos y quite los centros. Déjelos enteros o córtelos en mitades. Agregue el jugo de limón en botella o el ácido cítrico a los frascos calientes (véase arriba). Agregue la sal si la usa (véase arriba). Llène los frascos con los tomates crudos, presionándolos hasta que el espacio entre ellos llenan con jugo. Deje ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 85 minutos. Para enlatar en las altitudes mayor que 1.000 pies, véase a la página 19 para el tiempo recomendado.

Jugo de tomate

Lave los tomates maduros y jugosos. Quite los tallos. Para evitar la separación del jugo, rápidamente corte 1 libra de tomates en cuartos y póngalos en una olla grande. Calíentelos hasta hervir mientras macháquelos. Lentamente, agregue y machaque tomates recién cortados a la mezcla hirviendo hasta que la olla está llenada a tres-cuartos. Asegúrese de que la mezcla hierva de manera constante y vigorosa mientras agregue los tomates sobrantes. Cocínelos a calor bajo durante 5 minutos. Si no le importa la separación del jugo, simplemente rebane o corte en cuartos los tomates y póngalos en una olla. Macháquelos, caliéntelos y cocínelos a calor bajo durante 5 minutos antes de exprimir el jugo.

Pase el jugo caliente por un colador o un molinillo de alimentos para quitar las semillas y la piel. Recaliente el jugo hasta que hierva. Agregue el jugo de limón en botella o el ácido cítrico a los frascos calientes (véase arriba). Agregue la sal si la usa (véase arriba). Llène los frascos calientes con jugo caliente, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 35 minutos. Para enlatar en las altitudes mayor que 1.000 pies, véase a la página 19 para el tiempo recomendado.

Salsa de tomate

Prepare y machaque los tomates como si haga el jugo (véase arriba). Calíentelos en una olla grande hasta que la salsa obtiene la consistencia preferida. Cocínela a calor bajo hasta que se reduce por un-tercera para una salsa clara o por la mitad para una espesa. Agregue el jugo de limón en botella o el ácido cítrico a los frascos calientes (véase arriba). Agregue la sal si la usa (véase arriba). Vierta la salsa caliente en los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y ségurelo en su lugar con el aro.

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 35 minutos. Para enlatar en las altitudes mayor que 1.000 pies, véase a la página 19 para el tiempo recomendado.

Recetas de enlatar con agua hirviendo: Las mermeladas y salsas para meter o untar

Se puede enlatar seguramente en casa con agua hirviendo las recetas de las páginas 23 a 25. No las enlate con presión ya que la calidad de los alimentos no será aceptable.

Salsa de tomates para meter

Esta receta funciona lo mejor con los tomates para hacer purés, como roma. Los tomates para ensalada, como de pera y corazón de buey, requieren un período de cocinar inicial más largo para obtener una consistencia deseable.

7 cuartos de tomates para hacer purés, sin piel y centro, picados
5 tazas de cebollas picadas
4 tazas de chiles verdes largos, sin semillas y picados
½ taza de pimientos jalapeño, sin semillas y picados
6 dientes de ajo, picados finamente
2 tazas de jugo de limón o de lima, en botella

2 cucharadas de sal
1 cucharada de pimienta negra

Ingredientes opcionales:

3 cucharadas de orégano seco
2 cucharadas de comino molido
2 cucharadas de cilantro fresco

¡AVISO! Lleve los guantes para preparar los alimentos y no toque la cara cuando maneje o corte los pimientos picantes. Si no lleva los guantes, lave las manos por completo con agua y el jabón antes de tocar la cara o los ojos.

No tiene que pelar los jalapeños.

La piel de los chiles verdes largos puede ser dura. Si decide pelar los chiles, lávelos y séquelos; córtelos a lo largo para que el vapor pueda escaparse. Póngalos en un horno puesto a una temperatura de 400°F o bajo un asador durante 6 a 8 minutos hasta que las pieles se burbujan. Después de que la piel se burbuja, póngalos en una olla y cúbralos con un paño húmedo. Déjelos de enfriarse algunos minutos antes de pelarlos. Deseche las semillas y píquelos.

Lave los tomates y métalos en el agua hirviendo durante 30 a 60 segundos o hasta que las pieles separen. Métalos en el agua fría y quite las pieles y los centros. Combine juntos los tomates, las cebollas, los chiles, los jalapeños, el ajo, el jugo, la sal y la pimienta negra en una olla grande y llévelos al hervir, revolviéndolos frecuentemente.

Reduzca el calor y cocínelos a calor lento durante 10 minutos. Si los usa, agregue el orégano, el comino y el cilantro a la salsa y cocínela a calor lento durante 20 minutos, revolviéndola de vez en cuando.

Ponga la salsa caliente a los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y séguelo en su lugar con el aro.

Obtiene aproximadamente 16 a 18 pintas

Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 15 minutos. Para enlatar en las altitudes mayor que 1.000 pies, véase a la página 19 para el tiempo recomendado.

Mantequilla de manzana

Para los mejores resultados, use las manzanas del tipo Jonathan, Winesap, Stayman, Golden Delicious o McIntosh.

8 libras de manzanas
2 tazas de sidra de manzana
2 tazas de vinagre
2¼ tazas de azúcar blanco

2½ tazas de azúcar moreno envasado
2 cucharadas de canela molida
1 cucharada de clavos molidos

Lave las manzanas y quite el pedúnculo. Córtelas en cuartos y quite los centros. Cocínelas lentamente en la sidra de manzana y el vinagre hasta que se hacen tiernas. Páselas por un colador, un molinillo de alimentos o un escurridor. Cocine la pulpa de manzana con el azúcar y las especias, revolviéndolo frecuentemente.

Para ver si está lista, retire una cucharada de mantequilla y manténgala fuera del vapor durante 2 minutos. La mantequilla está lista si se queda redonda en la cucharada. Otra manera de comprobarla es poner una cantidad pequeña sobre un plato. Está lista para enlatar cuando el líquido no se separa de la mantequilla redonda.

Ponga la mantequilla caliente a los frascos calientes, dejando ¼ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y séguelo en su lugar con el aro.

Obtiene aproximadamente 8 a 9 pintas

Enlata con agua hirviendo: Procese las media pintas y las pintas durante 10 minutos. Para enlatar en las altitudes mayor que 1.000 pies, véase a la página 19 para el tiempo recomendado.

Se adaptó la receta para mantequilla de manzana del folleto "Complete Guide to Home Canning," Boletín informático de agricultura No. 539, USDA, revisado 2009. National Center for Home Food Preservation.

Mermelada de ruibarbo y fresas

1 taza de ruibarbo de tallo rojo, cocinado
(1 libra de ruibarbo y ¼ taza de agua)
2½ tazas de fresas picadas (1½ cuartos)

6½ tazas de azúcar blanco
1 paquete de pectina líquida

Para preparar la fruta

Lave aproximadamente 1 libra de ruibarbo y rebánelo finamente o píquelo; no lo pele. Póngalo en una olla y vierta aproximadamente ¼ taza de agua. Cubra la olla con su tapa y cocine el ruibarbo a calor lento hasta que se hace tierno, aproximadamente 1 minuto.

Agrupe las fresas y lave las bien maduras. Quite la parte arriba y los pedúnculos, y luego macháquelas.

Para hacer la mermelada

Ponga la fruta preparada en una olla grande y agregue el azúcar, revolviéndolos bien. Usando un calor alto, caliéntelos y revuélvalos frecuentemente, llevándolos rápidamente al hervir fuerte, uno que no desaparece al revolver. Hiérvalos así durante 1 minuto, revolviéndolos frecuentemente.

Retírelos del calor, agregue la pectina y revuélvalos. Quite la espuma si es necesario. Inmediatamente ponga la mermelada caliente a los frascos calientes, dejando ¼ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Obtiene aproximadamente 7 o 8 media pintas

Enlata con agua hirviendo: Procese las media pintas y las pintas durante 10 minutos. Para enlatar en las altitudes mayor que 1.000 pies, véase a la página 19 para el tiempo recomendado.

Mermelada de uvas

5 tazas de jugo de uva (3½ libras de uvas y
1 taza de agua)

1 pectina en polvo
7 tazas de azúcar blanco

Para preparar el jugo

Agrupe, lave y quite los pedúnculos de las uvas bien maduras. En una olla grande, machaque aproximadamente 3½ libras de uvas y agregue bastante agua para cubrir las, aproximadamente 1 taza. Cúbralas y llévalas a hervir usando un calor alto. Reduzca el calor y cocínelas a calor lento durante 10 minutos.

Viértalas en una bolsa húmeda para hacer mermelada. En un lugar fresco, sostenga la bolsa sobre un tazón grande para escurrir el jugo durante toda la noche sin tocar. Al próximo día, pásela por una capa doble de estopilla húmeda para quitar cualquier cristal que se ha acumulado durante el escurrimiento.

Para hacer la mermelada

En una olla grande, mezcle juntos el jugo y la pectina, revolviéndolos bien. Usando un calor alto, caliéntelos y revuélvalos con frecuencia, llevándolos rápidamente al hervir fuerte, uno que no desaparece al revolver. Agregue el azúcar, continúe revolviéndolos y llévalos al hervir fuerte otra vez. Hiérvalos así durante 1 minuto, revolviéndolos frecuentemente.

Retire la mermelada del calor y quite la espuma rápidamente. Inmediatamente ponga la mermelada caliente en los frascos calientes, dejando ¼ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y segúrelo en su lugar con el aro.

Obtiene aproximadamente 8 media pintas

Enlata con agua hirviendo: Procese las media pintas y las pintas durante 10 minutos. Para enlatar en las altitudes mayor que 1.000 pies, véase a la página 19 para el tiempo recomendado.

Se adaptó las dos recetas para mermelada del folleto "How to Make Jellies, Jams, and Preserves at Home," Boletín informático de casa y jardín No. 56. Oficina de servicio agrícola, Departamento de agricultura de los Estados Unidos. National Center for Home Preservation, junio 2005.

Pepinillos encurtidos al eneldo y empacado en fresco rápidamente

8 libras de pepinos de 3 a 5 pulgadas de ancho
 8 cuartos de agua
 1¼ tazas de sal para enlatar o encurtir (dividido)
 1½ cuartos de vinagre (acidez de 5%)
 ¼ taza de azúcar blanco
 2 cuartos de agua

2 cucharadas de especias enteras para encurtir
 3 cucharadas de semillas enteras de mostaza
 (1 cucharadita a cada pinta)
 14 cabezas de eneldo fresco (1½ cabezas a cada pinta) O
 4½ cucharadas de semillas de eneldo
 (1½ cucharaditas a cada pinta)

Lave los pepinos. Corte 1/16 pulgada del extremo con flor y tírelo, pero deje sujetado ¼ pulgada del tallo. Disuelva ¾ taza de sal en 8 cuartos de agua. Vierta esta mezcla sobre los pepinos y déjelos en remojo durante 12 horas; escúrralos. En una olla grande, combine juntos el vinagre, ½ taza de sal, el azúcar y 2 cuartos de agua. Encierre las especias en la tela limpia y blanca y agréguelas al líquido. Caliéntelo al hervir.

Llene los frascos calientes con los pepinos. Agregue 1 cucharadita de semilla de mostaza y 1½ cabezas de eneldo fresco a cada pinta. Cubra con el líquido hirviendo para encurtir, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y asegúrelo en su lugar con el aro.

Obtiene aproximadamente 7 a 9 pintas




Enlata con agua hirviendo: Procese las pintas durante 10 minutos. Para enlatar en las altitudes mayor que 1.000 pies, véase a la página 19 para el tiempo recomendado.


Nota: Hay muchas más recetas evaluadas para las salsas para meter y para untar, las mermeladas y los pepinillos encurtidos del National Center for Home Food Preservation (www.nchfp.uga.edu), el libro *So Easy to Preserve* del Cooperative Extension of The University of Georgia, bulletin 989, el libro *Ball Blue Book Guide to Preserving* y el libro *Bernardin Complete Book of Home Preserving*. La mayoría de estos fuentes son disponibles en la red también.


Resolución de problemas





Los códigos de problemas

La enlatadora fue programada para mostrar en el visor algunos códigos indicando problemas con la enlatadora si misma o con el proceso del enlatar. Véase esta tabla para una explicación del código y su resolución.

Código en el visor	Razón para el problema	Resolución del problema
E1, E2, E4, E5	La enlatadora ha sido dañada, manipulada o defectiva.	Desconecte la enlatadora del tomacorriente y llame a los Servicios al consumidor (página 30).
E3 Se aparece en cualquiera etapa de ambas funciones de enlatar.	La enlatadora ha sobrecalentado debido a que había líquido insuficiente o no había ningún líquido.	<ul style="list-style-type: none"> • Desconecte la enlatadora del tomacorriente. • Destrabe y retire la tapa. • Deje que la enlatadora se enfría durante 15 minutos. • Agregue el agua a la línea de llenar de 3 cuartos. • Cierre y asegure la tapa. Conecte el enchufe al tomacorriente. • Seleccione la función y el tiempo; presione el botón . <p>Nota: Si el código E3 aparece cuando enlata con presión y el símbolo  está iluminado, deje que la presión se reduzca naturalmente hasta que el cierre de la tapa se baja antes de destrabar y retirar la tapa. Refiérase a la página 27 para más información.</p>
E10 Se aparece solamente en la etapa de <i>JAR WARMING (CALENTAR FRASCOS)</i> de ambas funciones de enlatar.	La enlatadora ha presurizada durante la etapa de <i>JAR WARMING (CALENTAR FRASCOS)</i> debido a que el regulador fue montado a la tapa con el brazo en la posición de <i>CAN (ENLATA)</i> .	<ul style="list-style-type: none"> • Desconecte la enlatadora del tomacorriente. • Gire el brazo del regulador a la posición de <i>VENT (LIBERA AIRE)</i> y deje que la presión se reduce. • Retire el regulador. • Destrabe y retire la tapa. • Deje que la enlatadora se enfría durante 15 minutos. • Agregue el agua como necesario. • Cierre y asegure la tapa. Conecte el enchufe al tomacorriente. • Seleccione la función y el tiempo; presione el botón .



* Presione el botón  otra vez para que el símbolo **WARM (PRECALIENTA)** se ilumine. A ese momento, el regulador no debe de ser montado a la tapa.

Presione el botón  y manténgalo presionado durante 5 segundos hasta que se ilumina el símbolo **HEAT (CALIENTA)**. Ese indica que la enlatadora ha pasado la etapa de *JAR WARMING (CALENTAR FRASCOS)* y se calienta para alcanzar la próxima etapa.

<i>Código en el visor</i>	<i>Razón para el problema</i>	<i>Resolución del problema</i>
E20 Se aparece solamente en la función de enlatar con presión.	La enlatadora ha presurizada durante la etapa de <i>VENT (LIBERA AIRE)</i> debido a que el regulador fue montado a la tapa con el brazo en la posición de <i>CAN (ENLATA)</i> .	Véase la resolución para E10 .
E21 Se aparece solamente en la función de enlatar con presión.	El regulador de presión no fue montado a la tapa al fin de la etapa de <i>VENT (LIBERA AIRE)</i> .	<ul style="list-style-type: none"> • Desconecte la enlatadora del tomacorriente. • Destrabe y retire la tapa. • Deje que la enlatadora se enfría durante 15 minutos. • Agregue el agua como necesario. • Cierre y asegure la tapa. Conecte el enchufe al tomacorriente. • Seleccione la función y el tiempo; presione el botón .*
E30 Se aparece solamente en la función de enlatar con agua hirviendo.	La enlatadora ha presurizada debido a que el regulador fue montado a la tapa con el brazo en la posición de <i>CAN (ENLATA)</i> .	<ul style="list-style-type: none"> • Desconecte la enlatadora del tomacorriente. • Gire el brazo del regulador a la posición de <i>VENT (LIBERA AIRE)</i> y deje que la presión se reduce. • Retire el regulador. • Destrabe y retire la tapa. • Deje que la enlatadora se enfría durante 15 minutos. • Agregue el agua como necesario. • Cierre y asegure la tapa. Conecte el enchufe al tomacorriente. • Seleccione la función y el tiempo; presione el botón .*
 E50 Se aparece solamente en la función de enlatar con presión.	La enlatadora ha notado una liberación de presión durante la etapa de <i>CANNING (ENLATANDO)</i> debido a que: <ul style="list-style-type: none"> • Ha retirado el regulador. • Ha girado el brazo del regulador a la posición de <i>VENT (LIBERA AIRE)</i>. • Hay fugas debido a que el anillo hermético está dañado o tiene que reemplazarlo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desconecte la enlatadora del tomacorriente. • Deje que la presión se reduzca naturalmente hasta que el cierre de la tapa se baja. • Retire el regulador, si todavía es montado a la tapa. • Destrabe y retire la tapa. <p>No se cumple el enlatar. Para asegurarse de que los alimentos sean seguros, tiene que re-enlatarlos durante el tiempo entero de procesar. Refiérase a la página 27.</p> <p>Nota: Si la presión se ha liberado debido al anillo hermético, tiene que reemplazarlo antes de usar la enlatadora de nuevo. Refiérase a la página 30 para pedir piezas de repuesto.</p>
 E60 Se aparece solamente en la función de enlatar con presión.	La enlatadora ha notado una liberación temprano de presión durante la etapa de <i>COOL (ENFRÍA)</i> debido a que: <ul style="list-style-type: none"> • Ha retirado el regulador. • Ha girado el brazo del regulador a la posición de <i>VENT (LIBERA AIRE)</i>. • Hay fugas debido a que el anillo hermético está dañado o tiene que reemplazarlo. 	Véase la resolución para E50 .

Problemas con alimentos enlatados



- Los frascos rompen durante el enlatar debido: (1) al empacarlos con demasiado densidad o alimentos; (2) al usar frascos rajados o débiles; (3) a frascos tocando el fondo de la enlatadora; (4) a que no ajustan las tapaderas según las instrucciones del fabricante; o (5) al usar frascos otros que los Mason.
- Los frascos pierden el líquido durante el enlatar si: (1) los empacan con demasiado densidad o alimentos o (2) no ajustan las tapaderas según las instrucciones del fabricante.
Si pierde el líquido durante el enlatar, no abre el frasco para reemplazarlo. El perder de líquido no resulta en el deterioro de los alimentos, pero los alimentos arriba del líquido se decoloran. Si perdió un mínimo de la mitad del líquido, ponga el frasco en el refrigerador y use los alimentos dentro de tres días.
- El deterioro del sabor con el olor y sin la producción de gas (el *flat sour*) es debido al enlatar de los alimentos sobremaduros o al dejar en reposo los alimentos cocinados en el frasco demasiado tiempo antes de procesarlos. Puede evitar este deterioro si usa los alimentos frescos y si los procesa, los enfría y los guarda de manera correcta. Este tipo del deterioro no muestra los señales hasta que abre el frasco. Deseche el contenido.

* Presione el botón  otra vez para que el símbolo **WARM (PRECALIENTA)** se ilumine. A ese momento, el regulador no debe de ser montado a la tapa. Presione el botón  y manténgalo presionado durante 5 segundos hasta que se ilumina el símbolo **HEAT (CALIENTA)**. Ese indica que la enlatadora ha pasado la etapa de *JAR WARMING (CALENTAR FRASCOS)* y se calienta para alcanzar la próxima etapa.

- Los alimentos se deterioran y los frascos no sellan debido: (1) a la falta de seguir recetas evaluadas o tiempos precisos de procesar; (2) a la falta de limpiar el borde del frasco antes de posicionar el disco metálico; (3) que se meten residuos de alimentos, semillas o grasa entre el frasco y el disco metálico; (4) a los frascos rajados, rasguñados o puntiagudo; (5) a la falta de ajustar las tapaderas según las instrucciones del fabricante; o (6) al invertir de los frascos al enfriar y al sellar.
- Si un frasco no sella hasta que se enfría por completo, y un mínimo de 12 horas pero no más que 24 horas han pasado después del enlatar, puede guardar los alimentos en el refrigerador y usarlos dentro de tres días. También puede congelarlos o re-procesarlos durante el tiempo entero dicho en la receta evaluada.

Si decide re-procesarlos, tiene que retirar los discos metálicos y recalentar los alimentos. Empáquelos a frascos limpios y calientes. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de cada frasco. Posicione los discos metálicos nuevos y séquelos en lugar con los aros.


Si han pasado más que 24 horas desde el punto que la enlatadora registró DONE (CUMPLE), y el frasco no ha sellado, los alimentos no son seguros de comer. Tírelos inmediatamente.







Además, si aparece los símbolos  o  en el visor cuando enlata con presión, puede salvar los alimentos si los refrigeran, los congelan o los re-procesan por completo.

- El moho forma solamente en la presencia del aire. Por eso, los frascos no han sellado si hay moho. Deseche el contenido.
- El depósito negro que a veces se encuentra en la parte inferior del disco metálico es debido a los taninos en los alimentos o la liberación del sulfuro de hidrógeno de los alimentos debido al calor del enlatar. No indica el deterioro.
- Las remolachas pierden el color depende del tipo enlatado. Dos tipos que conservan el color bastante bien son Ruby Queen y Detroit Red. Para reducir el perder del color, precoccine las remolachas con todo el raíz y 1 a 2 pulgadas del tallo. Quite el raíz y el tallo después de la precocción.

Preguntas y respuestas

1. Seleccioné la función incorrecta y/o el tiempo no adecuado y luego presioné el botón de empezar. ¿Qué debo de hacer?

Presione el botón  y manténgalo presionado durante 3 segundos, lo cual permite empezar otra vez y seleccionar la función correcta. El punto en que descubrió este error le guía en cómo debe de continuar:

- Si lo descubrió durante las etapas de **INSERT JARS (PONE FRASCOS)**, **FILL JARS (LLENA FRASCOS)** o **VENT (LIBERA AIRE)** cuando enlata con presión O durante la etapa de **CANNING (ENLATANDO)** cuando enlata con agua hirviendo:
 - Seleccione la función correcta y/o ajuste el tiempo correcto. Presione el botón  una vez para empezar la función de enlatar.
 - Presione el botón  otra vez para que el símbolo **WARM (PRECALIENTA)** se ilumine. A ese momento, el regulador de presión no debe de ser montado a la tapa.
 - Presione el botón  y manténgalo presionado durante 5 segundos hasta que se ilumina el símbolo **HEAT (CALIENTA)**. Ese indica que la enlatadora ha pasado la etapa de **JAR WARMING (CALENTAR FRASCOS)** y se calienta para alcanzar la próxima etapa del proceso.
- Si lo descubrió durante la etapa de **CANNING (ENLATANDO)** cuando enlata con presión como indicado por el símbolo :
 - Deje que la presión se reduzca naturalmente hasta que el cierre de la tapa se baja. Una vez que el cierre se baja, gire el brazo del regulador a la posición de **VENT (LIBERA AIRE)**, destrabe la tapa y retírela.
 - Compruebe que las tapaderas de los frascos se han sellado. Si se han sellado, sería necesario retirarlas y reemplace los discos metálicos con los nuevos.
 - Seleccione la función correcta y/o ajuste el tiempo correcto. Presione el botón  una vez para empezar la función de enlatar.
 - Presione el botón  y manténgalo presionado durante 5 segundos hasta que se ilumina el símbolo **HEAT (CALIENTA)**. Ese indica que la enlatadora ha pasado la etapa de **JAR WARMING (CALENTAR FRASCOS)** y se calienta para alcanzar la próxima etapa en el proceso. **Nota:** Si seleccione la función de enlatar con presión otra vez, la enlatadora cumplirá otro periodo de liberar el aire antes de avanzar al enlatar.

2. Encajé el regulador sobre el tubo de ventilación después de liberar el aire, pero todavía el aire se libera. ¿Por qué?

El regulador fue montado a la tapa con el brazo en unas de las posiciones de **VENT (LIBERA AIRE)**. Gire el brazo a unas de las posiciones de **CAN (ENLATA)**.

3. Hay agua en la ranura del recipiente removible y el vapor se escape de la tapa de la enlatadora. ¿Por qué?

No montó el anillo hermético a su soporte o no montó el soporte a la tapa; refiérase a las páginas 3 y 4. **ATENCIÓN:** Si ambas piezas no están en su lugar durante el enlatar, harán las fugas, no aumentará la presión y podrá dañar a la enlatadora.

Las fugas ocurren también cuando tiene que reemplazar el anillo hermético. El anillo hermético se encoge, se endurece, se deforma, se raja o se desgasta con uso normal. Cuando se lo pasa, reemplace el anillo hermético antes de usar la enlatadora otra vez.

4. *¿Por qué tengo que retirar el regulador al empiezo del enlatar? Sería más conveniente girar el brazo a la posición de VENT (LIBERA AIRE) y luego, cuando aparece el símbolo , gírelo a la posición de CAN (ENLATA).*

Debido a que muchos usuarios olvidan de girar el brazo del regulador, es más fácil instruirles retirar el regulador completamente. La etapa de VENT (LIBERA AIRE) es muy importante al enlatar y, si no cumple con ese paso, resulta en alimentos enlatados de manera inadecuada y no seguros de comer.

Puede dejar el regulador en su lugar con su brazo en la posición de VENT (LIBERA AIRE) para liberar el aire y luego gire el brazo a la posición de CAN (ENLATA) cuando aparece el símbolo  en el visor.

5. *¿Por qué se requiere tanto agua para enlatar con agua hirviendo?*

Las normas del USDA para enlatar con agua hirviendo requieren que el agua hirviendo cubra los frascos por completo. Se diseñó esta enlatadora para cumplir con estas normas y, por eso, puede usar cualquiera receta evaluada científicamente para enlatar con agua hirviendo con esta enlatadora.

6. *¿Puedo usar el agua caliente del grifo, en vez del agua hirviendo, para cubrir los frascos al enlatar con agua hirviendo una vez que los frascos están llenados?*

No. Según las normas del USDA para enlatar con agua hirviendo, tiene que usar el agua hirviendo para cubrir los frascos.

7. *Pongo solamente el agua y los frascos en la enlatadora. ¿Por qué tengo que comprobar ambos el tubo y el filtro de ventilación antes de cada uso?*

Los errores pueden ocurrir. Los alimentos se escapan de los frascos. Los frascos se rompen. Algunas áreas tienen agua con muchos minerales. Usando los mejores métodos, tiene que comprobar las dos piezas antes de cada uso y limpiarlas como necesario.

Cómo limpiar la enlatadora

Después de cada uso

1. Después de que la enlatadora se ha enfriado por completo, retire el regulador de presión y el soporte del anillo hermético de la tapa (Fig. E, página 3). Retire el anillo hermético del soporte sin retirar la arandela de goma del medio del soporte. Seque por completo el anillo, el soporte y el interior de la tapa.

Si el filtro de ventilación aparece sucio o tiene residuos, retírelo del lado interior de la tapa siguiendo las instrucciones de la página 3 y lávelo en agua tibia y jabonosa. Si es necesario, limpie el exterior de la tapa con un paño húmedo y séquelo. **Nunca sumerja la tapa en agua ni lave las piezas de la tapa en un lavavajillas automático.**

2. Para asegurarse que esté limpio, sostenga la tapa a la luz y mire a través del tubo de ventilación. Límpielo con un cepillo pequeño o limpiador de tubos si está obstruido. Si es necesario, limpie el filtro con un cepillo pequeño para quitar cualquier residuo de alimentos de las ranuras y los agujeros. Enjuague y seque ambas piezas por completo antes de montarlas a la enlatadora.
3. Lave la rejilla con agua tibia y jabonosa. **Nunca la lave en un lavavajillas automático.**
4. Lave el recipiente con agua tibia y un detergente suave, o en un lavavajillas automático. Enjuáguelo y séquelo por completo.

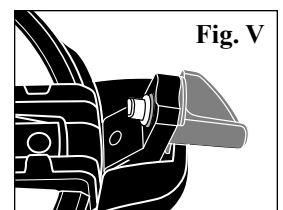
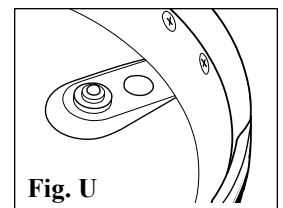
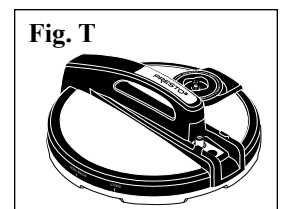
¡AVISO! Para protegerse de descargas eléctricas y evitar daños a la enlatadora, nunca vierta agua al cuerpo de la enlatadora ni sumérjalo en el agua; nunca sumerja el cable en el agua tampoco. Siempre asegúrese de que el recipiente está seco por completo antes de montarlo al cuerpo.

Como necesario

1. Retire el cierre de la tapa para limpiarlo. Cúbralo con su dedo (Fig. T) y retire la junta del lado interior de la tapa (Fig. U). Empuje el cierre a través de la parte superior de la tapa. Lave ambas piezas con agua tibia y jabonosa.

Limpie el eje de metal del cierre con una esponja de nailon y el agujero con un cepillo pequeño. Después de la limpieza, reintroduzca el eje del lado superior de la tapa a través del agujero. Cubra el cierre con su dedo y empuje la junta al extremo del eje de metal hasta que se encaje en su hendidura.

2. Limpie el sensor, el brazo del sensor y el borde plástico del cuerpo de la enlatadora con un paño húmedo. Evite mojar el interior del cuerpo. Con cuidado, retire la junta (Fig. V) del sensor y lávela con agua tibia y jabonosa. Limpie el sensor con un paño húmedo y devuelva la junta a su lugar.
3. Limpie la superficie exterior del cuerpo de la enlatadora con un paño húmedo.



Cómo cuidar y mantener la enlatadora

- Cuando no la usa, guarde la enlatadora eléctrica en un lugar seco. Para evitar los olores desagradables, guárdela con la tapa invertida sobre el cuerpo.
- No use utensilios de metal ya que pueden dañar la superficie antiadherente.
- No golpee el borde del recipiente con cualquier utensilio de cocina. Puede resultar en daños al borde, los cuales permiten la liberación del vapor y previenen el sellado la enlatadora.
- El anillo hermético y la junta del cierre de la tapa se encogen, se endurecen, se deforman, se rajan, se desgastan, se pican o se hacen blandos y pegajosos con uso normal. Cuando se lo ocurre, reemplace ambas piezas. Eso es parte del mantenimiento regular y no cubierto por la garantía.
- Las fugas entre la tapa y el cuerpo de la enlatadora por lo general se deben a la contracción del anillo hermético después de un período de uso largo.
- De vez en cuando, compruebe que la tuerca del tubo de ventilación no esté suelta. Ajústela con una llave inglesa de ½ pulgada como necesario.
- Si no puede abrir la enlatadora, llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441 los días hábiles de 08:00 a 16:00 CST.
- Cualquier mantenimiento requerido, aparte de la limpieza y el cuidado doméstico normal, debe de ser realizado por los Servicios de fábrica de Presto (véase a la página 30).

Índice de recetas

Recetas de enlatar con presión

Las carnes	
Carnes de ave	15
Carne en tiras, cubos o trozos	14
Carne molida	15
Conejo	15
Los caldos y las sopas	
Caldo de carne de res	16
Caldo de pollo	16
Sopas	16
Los mariscos y el pescado	
Almejas	15
Atún	15
Pescado	16
Los tomates y productos con tomates	
Jugo de tomate	9
Salsa de tomate	10
Salsa para espagueti con carne	10
Salsa para espagueti sin carne	10
Tomates enteros o en mitades (empacado en el agua)	9
Tomates enteros o en mitades (empacado sin el líquido)	9
Las verduras	
Arvejas verdes frescas	11
Batatas	11
Calabaza amarilla y de invierno	11
Champiñones	12
Espárrago	12
Frijoles y arvejas secos	12
Habas frescas	12
Judías verdes, amarillos y italianos	12
Maíz en grano entero	13
Papas blancas	13
Pimientos dulces o picantes	13
Quingombó	13
Remolachas	13
Verduras de hoja verde	14
Zanahorias	14

Recetas de enlatar con agua hirviendo

Las frutas	
Albaricoques	19
Bayas, salvo las fresas	20
Cerezas	20
Ciruelas	20
Manzanas	20
Melocotones y Nectarinas	21
Peras	21
Puré de manzana	21
Ruibarbo	21
Las mermeladas y salsas para meter o untar	
Mantequilla de manzana	23
Mermelada de ruibarbo y fresas	24
Mermelada de uvas	24
Los pepinillos encurtidos al eneldo	25
Los tomates y productos con tomates	
Jugo de tomate	22
Salsa de tomate	22
Salsa de tomate para meter	23
Tomates enteros o en mitades (empacado en el agua)	22
Tomates enteros o en mitades (empacado sin el líquido)	22

Servicios al consumidor

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

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

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 podemos contactarse durante los días hábiles, si es posible.

Cuando se comunique con los Servicios al consumidor o pide las piezas de repuesto, por favor, indique los números de modelo y de serie de la enlatadora digital. Puede encontrar el número de modelo sobre la superficie exterior de la parte atrás del cuerpo de la enlatadora y el número de serie en la superficie exterior del fondo del cuerpo.

Por favor, escribanse abajo la información:

Modelo _____ Serie _____ Fecha de Compra _____

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

Presto solo puede garantizar la calidad y el rendimiento de las piezas 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 Dr., Canton, MS 39046-3251

Cómo registrar su producto

Importante: Por favor, dentro de diez días de comprar este electrodoméstico, visítenos a nuestro sitio de la red y lo registra. El registro apropiado servirá como la prueba de compra si pierde o coloca 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 de uso doméstico normal. Presto garantiza al dueño original que, en el 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 las condiciones normales de desgaste y rotura incluyendo los rayones, la pérdida de brillo o las manchas; a la reparación o al reemplazo de las piezas percederas o que se mueven, tales como el anillo hermético, el regulador de presión, la junta del cierre de la tapa y la junta del sensor; ni a los 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 sea posible resolver el problema, se le informe enviar su electrodoméstico Presto® a los Servicios de fábrica de Presto para una inspección de calidad; los gastos de enviarlo a nosotros son la responsabilidad del consumidor. Cuando envíe su electrodoméstico, por favor incluya su nombre, su dirección, su número de teléfono y la fecha en que se adquirió su electrodoméstico Presto®, 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 con cuidado. Si no sigue las instrucciones, cualquier daño causado por las piezas de repuesto inadecuadas, el mal trato, el mal uso, el desarme, los cambios o el descuido anulará esta garantía.

Esta garantía le da a usted 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.