PRESTO precise®

Enlatadora de presión digital



Visítenos en la red a www.PrestoPrecise.com

INSTRUCCIONES Y RECETAS

©2026 National Presto Industries, Inc.
Formulario 4124-204D

ÍNDICE GENERAL

Precauciones importantes 2
Introducción a su enlatadora 3
Conozca la enlatadora 3
Básicos del enlatar en casa 5
Pasos de preparación antes del enlatar 7
Cómo enlatar con presión los alimentos 8
- Los tomates y los productos con tomates 10
- Las verduras 13
- Las carnes, incluso carnes de caza, ave y conejo . . . 16
- Los mariscos y el pescado 18
- Los caldos y las sopas 19

Cómo enlatar los alimentos con agua hirviendo 20
- Las frutas 22
- Los tomates y los productos con tomates 25
- Las mermeladas y salsas de untar 27
- Los pepinillos 28

Resolución de problemas. 30
- Problemas con alimentos enlatados 30
- Los códigos de problemas 31
- Preguntas y respuestas 33

Cómo limpiar la enlatadora 34
Cómo cuidar y mantener la enlatadora 35
Piezas de repuesto 36
Almacenamiento 36
Índice de recetas 37
Servicios al consumidor 38
Garantía limitada 39

Este es un electrodoméstico registrado por Intertek. 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 usarla, siempre sostenga la tapa en alto hacia la luz y mire a través del tubo de ventilación para verificar que esté limpio y no obstruido (Fig. A, página 3).
3. Antes de cada uso, siempre verifique que el tubo del cierre se mueva 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. El electrodoméstico está diseñado con cordón eléctrico permanente. Para usar, conecte el cordón en el enchufe eléctrico de pared. Para desconectar presione el botón ⊗ (cancelar), mantenga presionado durante 3 segundos y luego retire el enchufe del tomacorriente.
6. Desconecte del tomacorriente cuando no la use y antes de limpiarla. Deje enfriar por completo antes de montar o retirar las piezas y antes de limpiar la enlatadora.
7. 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 Presto para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. **¡ADVERTENCIA!** El contenido se calienta y puede resultar en quemaduras graves. Mantenga este electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños. El cable no debe ser colgado del borde de una mesa o encimera ni tocar superficies calientes.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en lesiones corporales. Use los accesorios y las piezas genuinas de repuesto Presto® solamente.
10. Se diseñó la enlatadora para ser usada solamente sobre las encimeras.
11. No la coloque sobre o cerca de quemadores calientes eléctricos o de gas ni en los hornos calientes.
12. Este electrodoméstico funciona bajo presión. El uso inapropiado puede resultar en quemaduras graves. Asegúrese de que la enlatadora esté bien cerrada antes de hacerla funcionar (vea el paso 9 de la página 9 y el paso 10 de la página 20).
13. Nunca intente abrir la enlatadora hasta que toda la presión interna se ha reducido y el cierre de la tapa se ha bajado. Cualquier presión dentro de la enlatadora puede ser peligrosa. Nunca fuerce el abrir de la tapa.
14. Para asegurar un funcionamiento seguro y un rendimiento satisfactorio, reemplace el tapón de sobrepresión cada vez que reemplace el anillo hermético, o incluso antes, si se endurece, se deforma, se raja, se desgasta o se pica. Se recomienda reemplazar ambas piezas al menos cada tres años. Use las piezas genuinas de repuesto Presto® solamente.
15. Tenga mucho cuidado cuando maneje una enlatadora que tenga líquidos calientes. Nunca toque las superficies calientes. Siempre use las asas del electrodoméstico.
16. Es necesaria una supervisión atenta cuando la enlatadora sea usada cerca de los niños. No se recomienda que los niños la usen.
17. No dé a la enlatadora otro uso que no sea el indicado.
18. No use esta enlatadora para freír en el aceite abundante.
19. No use la enlatadora al aire libre.
20. No se diseñó este electrodoméstico para ser usado por personas (incluso niños) con capacidades disminuidas de lo físico, sensorial o mental, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén cercamente supervisados e instruidos con respecto al uso correcto del electrodoméstico por una persona responsable de su bienestar.

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 modificar el enchufe bajo ninguna circunstancia.

Puede usar un cable de extensión si tiene precaución al usarlo. Si usa un cable de extensión, debe 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. Conecte el cable solamente a un tomacorriente eléctrico de 120 V AC.

INTRODUCCIÓN A SU ENLATADORA

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

Cada vez que usa la enlatadora, siga los pasos de preparación de las páginas 7 y 8. Luego siga paso por paso las instrucciones para **enlatar con presión** de las páginas 8–10 o para **enlatar con agua hirviendo** de las páginas 20-22.

No hay ajustes para la altitud cuando enlata con presión. Sin embargo, cuando enlata con agua hirviendo, tiene que aumentar el tiempo de procesar. Consulte la tabla de altitudes en la página 22 para los tiempos recomendados.

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

CONOZCA LA ENLATADORA

Antes de usar la enlatadora por primera vez, familiarícese con las partes (Fig. A). Algunas partes actúan como seguridad y están descritas con más detalle en lo siguiente.

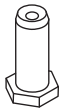
Para ver el vídeo "How to Pressure Can with the 02153-02154 Presto® Precise Digital Pressure Canners," Use el código QR o visite www.gopresto.com/02153pc.

Para ver el vídeo "How to Boiling Water Can with the 02153-02154 Presto® Precise Digital Pressure Canners," Use el código QR o visite www.gopresto.com/02153bwc.



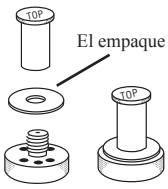
1. REGULADOR

El regulador mantiene la presión en la enlatadora. El regulador es usado para enlatar a presión, pero no es usado para enlatar con el método de agua hirviendo.



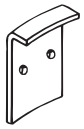
2. EL TUBO DE VENTILACIÓN

El tubo de ventilación es la válvula principal para liberar presión y liberará el exceso de presión en la enlatadora con el regulador en su sitio. El regulador se coloca holgado sobre el tubo de ventilación.



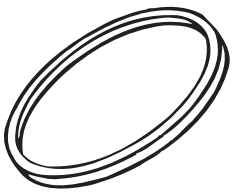
3. TUBO DEL CIERRE

El tubo del cierre automáticamente libera el aire de la enlatadora. Es el indicador visual de la presión dentro de la enlatadora. El empaque tiene que estar en su lugar para que el tubo selle por completo.



4. ABRAZADERA DEL CERRAR

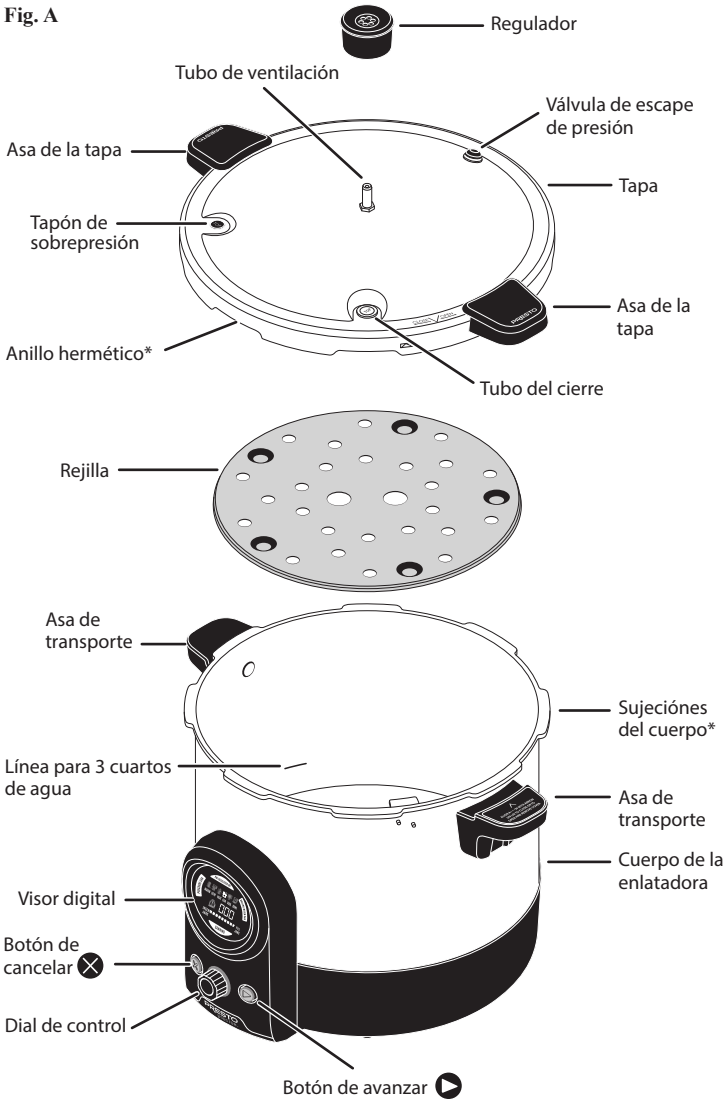
La abrazadera del cerrar en el lado interior del cuerpo de la enlatadora conecta con el tubo del cierre para evitar el abrir de la tapa cuando hay presión dentro de la enlatadora.



5. ANILLO HERMÉTICO

El anillo hermético queda en la tapa de la enlatadora y forma un sello hermético entre la tapa y el cuerpo al usarla.

Fig. A



*Si es necesario, aplique una capa muy fina del aceite vegetal al anillo hermético y a la parte inferior de las sujeciones del cuerpo para facilitar el abrir y el cerrar de la tapa.



6. TAPÓN DE SOBREPRESIÓN

El tapón de sobrepresión de goma negra se queda en la tapa de la enlatadora. Desencaja de la tapa automáticamente y libera el vapor en caso de que el tubo de ventilación y la válvula de escape de presión estén obstruidos y la presión no pueda liberarse normalmente por el tubo de ventilación. El tapón de sobrepresión debe estar instalado para enlatar a presión. Sin embargo, debe retirarse de la tapa de la enlatadora si está enlatando usando el método de agua hirviendo para que la enlatadora no haga presión.



7. VÁLVULA DE ESCAPE DE PRESIÓN

La válvula de escape de presión es un dispositivo de seguridad localizado en la tapa de la enlatadora. En el evento de que el tubo de ventilación esté bloqueado, la válvula se levanta automáticamente para liberar el vapor y también proveerá una señal de sonido.

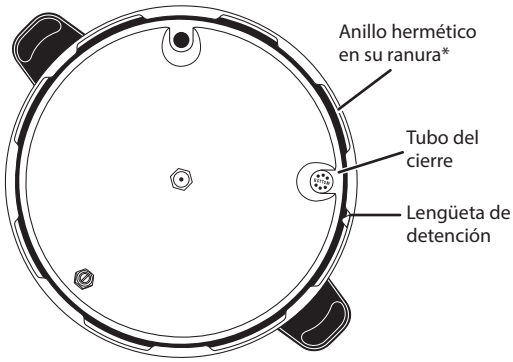
Siga los siguientes pasos antes del primer uso:

1. Invierta la tapa y remueva el anillo hermético del borde de la cubierta.
2. Limpie la tapa de la enlatadora, el anillo hermético y la rejilla con agua tibia y jabón para eliminar cualquier residuo de fabricación. Enjuague y seque por completo. NUNCA lave estas partes en el lavavajillas.
3. Reinstale el anillo hermético en la tapa, asegurándose que encaje debajo de la lengüeta de detención situada en el borde interno de la tapa (Fig. B).
4. Limpie el cuerpo de la enlatadora con un paño húmedo.

   ¡AVISO! Para protegerse de descargas eléctricas y evitar daños a la enlatadora, nunca sumerja el cuerpo de la enlatadora, el cable, ni el enchufe en agua, ni los lave en el lavavajillas.
5. El anillo hermético viene engrasado. La tapa debe abrir y cerrar fácilmente cuando sigue las instrucciones del paso 9 de la página 9.

   Si es necesario para facilitar el abrir y el cerrar de la tapa, puede aplicar una capa muy fina del aceite vegetal al anillo hermético (Fig. B) y a la parte inferior de las sujeciones del cuerpo (Fig. A, página 3).
6. Asegúrese de que las dos partes del tubo del cierre (Fig. A) estén sujetadas juntas. Si están flojos, ajústelos con sus dedos al punto de resistencia (ajustado a mano). Vea la página 35 para instrucciones de montaje.
7. Si no tiene mucha experiencia con el enlatar en casa o necesita unos recordatorios para hacerlo, consulte la sección “Básicos del enlatar en casa” de las páginas 5–7.

Fig. B



* Aplique aceite vegetal en el anillo hermético y las orejetas si es nesesario.

Haga una “PRUEBA CON AGUA” antes del primer uso:

Para entender mejor cómo funciona la enlatadora, practique primero con frascos llenos de agua en vez de alimentos. No necesita las tapaderas ni los aros.

Siga las instrucciones detalladas para enlatar con presión (páginas 8–10) y para enlatar con agua hirviendo (páginas 20–22), empezando con el paso 3. Llene el recipiente con 3 cuartos de agua, hasta la línea de llenar.

CAPACIDAD DE FRASCOS

La capacidad máxima varía y depende del estilo de frasco usado. Nunca fuerce la cantidad de los frascos.

Enlatadora de presión digital de 16 cuartos Modelo 02154
CAPACIDAD DE FRASCOS

Método	Enlatar con presión		Enlatar con agua hirviendo	
TIPO DE FRASCO	Frascos de boca normal	Frascos de boca grande	Frascos de boca normal	Frascos de boca grande
Media pintas*	13	16**	13	8
Pintas	10	8	10	8
Cuartos	7	7	n/a	n/a

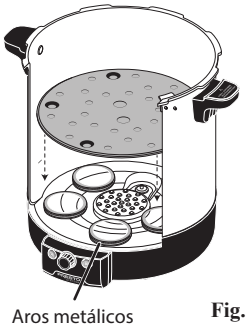
Solamente los frascos de tamaño pinta y más pequeños pueden ser enlatados con agua hirviendo. La enlatadora digital de 16 cuartos no es bastante alta para caber los frascos de tamaño una pinta y media o un cuarto cubierto con la capa de agua recomendada de 1 pulgada.

Enlatadora de presión digital de 23 cuartos Modelo 02153
CAPACIDAD DE FRASCOS

Método	Enlatar con presión		Enlatar con agua hirviendo	
TIPO DE FRASCO	Frascos de boca normal	Frascos de boca grande	Frascos de boca normal	Frascos de boca grande
Media pintas*	26**	16**	13	8
Pintas	20**	16**	10	8
Cuartos	7	7	7	7

PARA ENLATAR CON PRESIÓN SOLAMENTE

***** *Para **enlatar con presión** los frascos de media pinta o más pequeños, sería necesario levantar la rejilla del fondo del recipiente para no sumergir completamente los frascos en agua. Para hacerlo, posicione cuatro aros al fondo del recipiente y ponga la rejilla sobre los aros.*



Aros metálicos

Fig. C

PARA ENLATAR CON PRESIÓN SOLAMENTE
Vista desde arriba de los frascos puestos en dos capas

****** *Sería necesario poner los frascos en dos capas para conseguir la capacidad máxima cuando enlatar con presión. Para hacerlo, ponga un frasco sobre dos otros. Los frascos pueden tocarse.*

NOTA: Cuando usa dos capas de frascos, caliente los frascos de la segunda capa en el lavavajillas, o virtiendo agua caliente en los frascos y manténgalos a un lado hasta que los necesite.

Cuando enlata con agua hirviendo, nunca ponga los frascos en dos capas.

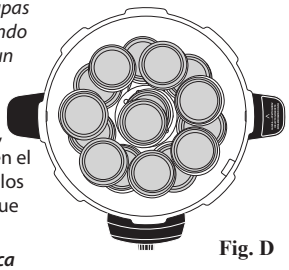


Fig. D

BÁSICOS DEL ENLATAR EN CASA

El enlatamiento es un proceso que permite al usuario conservar frutas, verduras o carnes por periodos prolongados de tiempo sin refrigeración o congelamiento. Normalmente, si estos alimentos se dejan fuera del refrigerador, se estropearían. El enlatamiento interrumpe el proceso natural de deterioro, para preservar la comida de forma segura.

Hay microorganismos invisibles presentes en todo nuestro alrededor y en nuestros alimentos que causan que se estropeen. 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. Las enzimas, los mohos y las levaduras son destruidos a las temperaturas por debajo de 212°F, la temperatura a que el agua hierve (al nivel del mar). 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 de forma segura. **Las instrucciones detalladas para enlatar con agua hirviendo empiezan en la página 20.**

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 una temperatura de 212°F. Además, la bacteria crece con fuerza sin aire en los alimentos de contenido bajo de ácido. Según el Departamento de Agricultura 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 se convierte en vapor, lo cual aumenta la presión dentro de la enlatadora. Esta presión es lo que permite las temperaturas más altas del hervor. 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 en la página 8.**

Mientras los frascos se enfrían después de 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 una receta

Para conseguir los alimentos enlatados en casa seguros para guardar a 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 importantes al producto seguro y al proyecto exitoso. La información del enlatar en casa publicada antes de 2015 puede ser incorrecta y podría causar un riesgo grave para 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 del procesamiento. NUNCA enlate las sobras ya que no es seguro.

Siempre seleccione recetas de una fuente fiable, tales como el Centro de la conservación de alimentos en casa (nchfp.uga.edu), su Oficina de servicio agrícola local y este instructivo.

Seleccionando los frascos

Los frascos de vidrio para enlatar en casa, a veces referidos a frascos Mason, son los únicos frascos recomendados para enlatar en casa seguramente. Se han fabricado para aguantar el calor del proceso de enlatar con presión y para ser durables y reusables. Están disponibles en tamaños comunes (media pinta, pinta y cuarto de galón) y otros tamaños no comunes. Su diámetro puede variar de un fabricante a otro.

Cuando enlata con una receta evaluada científicamente, puede usar un frasco más pequeño de lo especificado en la receta. Sin embargo, tiene que seguir el tiempo del procesamiento dado en la receta para el frasco más pequeño. Nunca use un frasco más largo de lo recomendado en la receta.

Tiene que posicionar la rejilla provista con su enlatadora sobre el fondo interior del recipiente para evitar los frascos rotos. Para enlatar a presión con frascos pequeños, puede ser necesario elevar la rejilla para que los frascos no estén totalmente sumergidos en el agua (Fig. C, página 5). Aunque no sea necesario usar una rejilla entre las capas de frascos, puede hacerlo si prefiere. Puede ordenar una segunda rejilla a través de los Servicios al Consumidor de Presto (página 38).

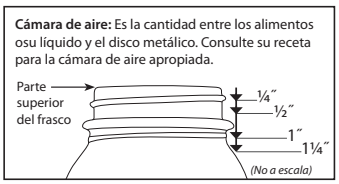
Antes de llenarlos, verifique con una prueba de práctica el número de frascos que caben. Al enlatar con presión, puede ser necesario poner los frascos media pinta y pinta en dos capas para obtener la capacidad máxima, como indicado en la tabla de la página 5. Para hacer dos capas, ponga un frasco sobre dos otros (Fig. D, página 5). Los frascos pueden tocarse. **Nunca ponga los frascos en dos capas al enlatar con agua hirviendo.**

Discos y aros metálicos para enlatar

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

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 ¼ pulgada de cámara de aire para mermeladas y salsas para untar; ½ pulgada para frutas y tomates; 1 pulgada para verduras, carnes, y mariscos; y 1¼ pulgada para carnes de aves. Todas las recetas evaluadas científicamente indican la cámara de aire requerida para los alimentos que enlata usted.

Retirando burbujas de aire

Después de empacar los alimentos en los frascos, tiene que quitar las burbujas de aire. Las burbujas atrapadas pueden mover a la parte superior del frasco durante el proceso resultando en una cámara de aire demasiado grande. Trabaje rápidamente en quitar las burbujas atrapadas entre los trozos de alimentos, moviendo una espátula limpia y no metálica entre el lado interior del frasco y los alimentos.

Preparando el borde del frasco y ajustando los discos metálicos y los aros

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 esté en contacto con el vidrio. Coloque el aro sobre el disco metálico y, con los dedos, apriételo de manera uniforme y firme (ajustado a mano). No lo ajuste demasiado ya que el aire tiene que liberarse de los frascos al procesarlos y al enfriarlos.

Consejos adicionales para el enlatar en casa

Para evitar los depósitos minerales en la rejilla y los frascos, así como la descoloracion del interior de la enlatadora, agregue 1 cucharadita de crema de tártaro o 2 cucharadas de vinagre blanco al agua en la enlatadora.

Después del enlatar

Enfriando los frascos

Después del enlatar, retire los frascos y colóquelos sobre una toalla seca o rejilla para enfriar en el medio de una encimera fuera de corrientes; deje 1 a 2 pulgadas de espacio entre los frascos para que se enfríen uniformemente. No ajuste los aros. Nunca los invierta ni los cubra con tela. Deje enfriar naturalmente. Compruebe los sellos no antes de 12 horas ni después de 24 horas.

Muchas veces las burbujas aparecen dentro de los frascos después de retirarlos de la enlatadora debido a que los alimentos todavía 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 y no más de 24 horas, es importante comprobar los sellos para asegurar que haga el vacío dentro del frasco. Presione hacia abajo ligeramente en el centro del disco metálico para ver si es cóncavo, o se queda hacia abajo al presionarlo. Retire el aro del frasco y gentilmente trate 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.

Para ver el video demostrando cómo comprobar los sellos en los frascos, escanee el código QR o visite www.gopresto.com/htts.

Si un frasco no sella, guarde los alimentos en el refrigerador y use el contenido dentro de tres días. Otras opciones incluyen congelar los alimentos o reprocesarlos según la receta de enlatado. Si los procesa de nuevo, retire las tapas y recaliente los alimentos y/o el líquido. Use el método de empaque en calor. Empaque los alimentos en los frascos limpios y calientes, dejando la cámara de aire apropiada. Quite las burbujas de aire y limpie el borde del frasco. Posicione un disco metálico nuevo sobre el borde del frasco y asegúrelo al frasco con un aro. Procese de nuevo por el tiempo entero dado en la receta evaluada. **Si han transcurrido más de 24 horas desde que la enlatadora indicó DONE (CUMPLE) y el frasco no está sellado, el alimento ya no es seguro para el consumo. Deséchelo de inmediato.**

Determinando el deterioro

Si ha seguido instrucciones actualizadas, tiempos precisos y presiones exactas, el deterioro no es común. Sin embargo, todavía es recomendable inspeccionar los alimentos enlatados para señales del deterioro antes de probarlos. Busque un sello roto, los gases al abrir, los mohos, la viscosidad, la nubosidad o los olores desagradables. Si detecta cualquieras de estas 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 descubren fácilmente, hiérvalos durante 10 minutos en altitudes hasta 1.000 pies sobre el nivel del mar. Aumente el tiempo de hervir por 1 minuto para cada 1.000 pies que sobrepase los primeros 1.000 pies. Muchas veces, los olores no descubiertos en el producto frío se hacen evidentes al hervirlos. Después de hervirlos, si los alimentos no huelen ni parezcan bien, **deséchelos sin probarlos.**

PASOS DE PREPARACIÓN ANTES DEL ENLATAR

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

- **¡ADVERTENCIA!** Use siempre la enlatadora en una superficie plana, y seca que pueda soportar el peso cuando esté llena, como la encimera, o una mesa. Una enlatadora de 16 cuartos de capacidad puede llegar a pesar más de 30 libras. Una enlatadora de 23 cuartos de capacidad puede pesar más de 40 libras. Nunca coloque la enlatadora cerca de una orilla o borde, puede causar una caída o daño.
- Proteja su encimera colocando material resistente al calor, como una tabla de cortar, bajo su enlatadora. Asegúrese de que los pies de su enlatadora descansen completamente en la tabla para que las partes de ventilación de la base no estén bloqueadas.
- Para evitar daños del vapor, posicione la enlatadora para que el tubo de ventilación y el cierre de la tapa no estén directamente debajo de los gabinetes.
- Asegúrese de que el interior de la enlatadora esté libre de residuos antes de colocar la rejilla dentro de su enlatadora.

  ¡AVISO! Para protegerse de descargas eléctricas y evitar daños a la enlatadora, nunca sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cuerpo de la enlatadora.
- Verifique el anillo hermético y el tapón de sobrepresión. Reemplace ambas partes al menos cada 3 años, pero ambas partes deben ser reemplazadas inmediatamente en caso de que se endurezcan, deformen, dañen, gasten, con picaduras o inusualmente suave.

- Verifique que el anillo hermético esté en la posición correcta en la tapa (Fig. B, página 4). Si está enlatando a presión, verifique que el tapón de sobrepresión esté colocado correctamente (Fig. O, página 35).
- Asegúrese de que las dos partes del tubo del cierre estén juntas firmemente. Si están flojas, ajústelas con sus dedos al punto de resistencia (ajustado a mano); vea Fig. M, página 35.
- Sostenga la tapa en alto a contraluz, y asegúrese de que la luz pase a través del tubo de ventilación, para verificar que esté libre de obstrucciones. Si no puede ver la luz a través del tubo de ventilación, limpie con un cepillo pequeño o un limpiapipas el tubo y el tornillo para remover las obstrucciones (Fig. K y Fig. L, página 34).
- Compruebe que los frascos no estén rajados, puntiagudos ni rasguñados. Los aros no deben de ser abollados ni óxidos. Use solamente los frascos, discos metálicos y aros en condición perfecta para obtener un sello hermético.
- Lave y enjuague los frascos, discos metálicos y aros. Siga las instrucciones del fabricante para preparar los discos metálicos.

Haga una "PRUEBA CON AGUA" antes del primer uso:

Para entender mejor cómo funciona la enlatadora, practique primero con frascos llenos con agua en vez de alimentos. No necesita las tapaderas ni los aros.

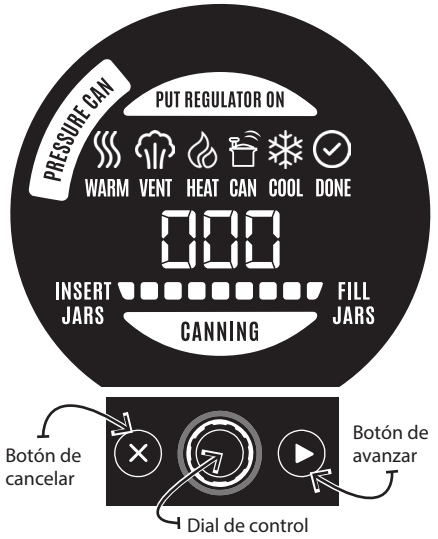
Siga las instrucciones detalladas para enlatar con presión (páginas 8-10) y para enlatar con agua hirviendo (páginas 20-22), empezando con el paso 3. Llene el recipiente con 3 cuartos de agua, hasta la línea de llenar.

CÓMO ENLATAR CON PRESIÓN LOS ALIMENTOS

I. PREPARANDO PARA EL ENLATAR

Fig. E

Los símbolos del visor para enlatar con presión



1. Cumpla los pasos de preparación a las páginas 7 y 8. Seleccione una receta de enlatar (vea las páginas 11–19 o use una receta evaluada) y obtenga los ingredientes 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 ser recalentarlo como instruido en la receta evaluada.
3. Posicione la rejilla en el cuerpo de la enlatadora, patas hacia abajo.*

   NOTA: Pondrá los frascos sobre la rejilla en el paso 7. Si los pone directamente en contacto con el fondo interior de la enlatadora, pueden romper.
4. Vierta 3 cuartos de agua en la enlatadora, hasta la línea de llenado (Fig. A, página 3).

   Consejo: Puede usar agua caliente para reducir el tiempo que necesita para calentar el agua. Para evitar los depósitos minerales en la rejilla y los frascos, así como la descoloración del interior de la enlatadora, agregue 1 cucharadita de crema de tártaro o 2 cucharadas de vinagre blanco al agua en la enlatadora.

   NOTA: Tiene que usar 3 cuartos de agua sin importar la cantidad de frascos.
5. Conecte la enlatadora solamente a un tomacorriente eléctrico de 120 V CA. El símbolo de configuración predeterminada **PRESSURE CAN (ENLATA CON PRESIÓN)** se ilumina en el visor (Fig. E). Presione el dial de control para seleccionar esta función. El símbolo **PRESSURE CAN (ENLATA CON PRESIÓN)** se ilumina durante todo el proceso de enlatar.



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

   IMPORTANTE: Verifique que haya puesto la función correcta y el tiempo requerido.

   NOTA: Si el método **BOILING WATER CAN (ENLATA CON AGUA HIRVIENDO)** es seleccionado accidentalmente o pone un tiempo incorrecto, presione el botón ⊗ y manténgalo presionado durante 3 segundos. El símbolo **PRESSURE CAN (ENLATA CON PRESIÓN)** parpadeará. Presione el dial y repita el paso 6.

**Si enlata con presión los frascos de media pinta o más pequeños, sería necesario levantar la rejilla del fondo del recipiente para no sumergir los frascos completamente en agua. Para hacerlo, posicione cuatro aros al fondo del recipiente y ponga la rejilla sobre los aros (Fig. C, página 5).*

II. CALENTANDO LOS FRASCOS

INSERT JARS

7. Presione el botón ▶. El símbolo **INSERT JARS (PONE FRASCOS)** se ilumina. Llene los frascos a la mitad con agua y póngalos sobre la rejilla.
8. **RETIRE EL REGULADOR** si está montado en la tapa. No lo necesita hasta paso 14 en la etapa de liberamiento el aire.
9. Coloque la tapa de la enlatadora, alineando la marca de **V** de la tapa con esa marca invertida del asa del cuerpo (Fig. F). Para sellar la tapa, presione hacia abajo en las asas de la tapa para comprimir el anillo hermético y gire en la dirección indicada (en sentido de las manecillas del reloj) para cerrar hasta que las asas de la tapa estén arriba de las asas del cuerpo. No gire la tapa más que esto punto.



Fig. F

WARM

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 de 20 a 40 minutos. Los tiempos varían dependiendo del número y tamaño de los frascos a calentar, junto con la temperatura inicial del agua. Durante este tiempo, complete la preparación necesaria de alimentos.

III. LLENANDO LOS FRASCOS

FILL JARS

11. Cuando la enlatadora 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 llenarlos. Destrabe la tapa girando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la detenga la pestaña de detención. Las asas de la tapa pasan las asas de la olla. Levante la tapa con la parte de arriba a dirección suya, para mantener el vapor a distancia de usted.

    Retire los frascos uno a la vez y deseche el agua del frasco. Inmediatamente llene el frasco con los alimentos y el líquido, según la receta específica y evaluada. Quite las burbujas de aire, moviendo una espátula limpia y no metálica al interior del frasco. Limpie el borde del frasco con un paño húmedo. Posicione el disco metálico sobre el borde del frasco, asegúrese de que el adhesivo esté en contacto con el vidrio. Coloque el aro sobre el disco metálico y, con los dedos, apriételo de manera uniforme y firme (ajustado a mano). 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

HEAT

12. Coloque la tapa en la enlatadora y asegúrese de que esté sellada, siguiendo el paso 9 anterior.

    IMPORTANTE: Verifique que el regulador no esté montado en la tapa. Presione el botón ▶ y el símbolo **HEAT (CALIENTA)** se ilumina.



Fig. G

VENT

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 10. El temporizador de 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 de enlatar, oirá el agua hirviendo.

    Dependiente del número y el tamaño de los frascos, el cierre de la tapa puede levantar durante la liberación de aire (Fig. G). La más pequeña la tanda, la más probable que levante.

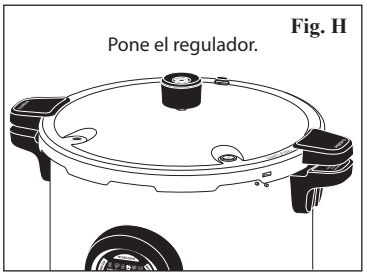


Fig. H

PUT REGULATOR ON

14. Cuando cumple el tiempo, la enlatadora pita y el símbolo **PUT REGULATOR ON (PONGA EL REGULADOR)** se ilumina. Posicione el regulador sobre el tubo de ventilación (Fig. H). El regulador queda flojamente sobre el tubo.

    Presione el botón ▶ para avanzar a la próxima etapa. Deja de pitar.

    Si el cierre de la tapa no se ha levantado durante la liberación de aire, el aire o el vapor continuará liberando hasta que se levante.

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.

    NOTA: Si ha puesto el tiempo del procesamiento incorrectamente, vea *Preguntas y respuestas* #1 de la página 33.

16. Una vez que alcanza la temperatura requerida para enlatar, la enlatadora pita 2 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 con la cuenta regresiva. Por ejemplo, si ha pasado 15 minutos de un periodo de 20 minutos, 75% de las líneas están iluminadas.

VI. ENFRIANDO LOS ALIMENTOS

17. Cuando completa el tiempo de procesamiento, la enlatadora pita 4 veces y el símbolo **COOL (ENFRÍA)** se ilumina. Esta es la etapa final de enlatar. La duración del período del enfriamiento depende de la cantidad de frascos en la tanda y puede durar hasta 1½ horas. El signo del progreso se mueve de la izquierda a la derecha, indicando que la enlatadora se enfría.

    Cuando quedan 10 minutos, el símbolo se ilumina en el visor y la enlatadora empieza la cuenta regresiva.

VII. CUMPLE DEL PROCESO

18. Cuando cumple el tiempo, la enlatadora pita 10 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 baje.

    Cuando el cierre de tapa ha bajado, retire el regulador. Destrabe y retire la tapa con la parte de arriba a dirección suya, para mantener el vapor a distancia de usted.

    ¡AVISO! Si la tapa parece atascarse o gira con dificultad, **no fuerce el abrir**. Puede haber presión dentro de la enlatadora. Si hay alguna duda que la presión se haya reducido por completo, deje la enlatadora a un lado hasta que está fría al tacto antes de retirar la tapa.

19. Usando un levantador de frascos, retire los frascos, levantándolos directamente vertical de la enlatadora. Tenga cuidado de no inclinarlos, lo cual resulta en la pérdida de líquido. Los residuos de alimentos pueden entrar entre el borde del frasco y la tapa, previniendo el sello de los frascos. Posicione los frascos en una posición vertical sobre una toalla o rejilla para enfriar, lejos de corrientes de aire. No ajuste los aros.

    Déjelos enfriar naturalmente. Compruebe los sellos no antes de 12 horas ni después de 24 horas del fin del procesar. Vea la información “Después del enlatar” de la página 7.

20. **Cuando procesa las tandas consecutivas:** Antes de calentar la próxima tanda de frascos, deje que el agua en la enlatadora se enfríe o reemplace con 3 cuartos de agua del grifo caliente y fresca. ***ATENCIÓN:*** Colocando los frascos inmediatamente en el agua de la tanda anterior puede resultar en el choque térmico, lo cual resultaría en rajaduras y daños al vidrio.

    Si usa la misma agua, compruebe el nivel de agua. Agregue más agua, si es necesario, para mantener el agua a la línea para 3 cuartos (Fig. A, página 3).

21. Para enlatar tandas consecutivas, repita los pasos 6 a 20.

22. Al cumplir la última tanda, desconecte el cable del tomacorriente. Deje enfriar por completo. Vacíe el agua de la enlatadora y limpie según las instrucciones de la página 34.

CÓMO ENLATAR CON PRESIÓN LOS TOMATES Y LOS PRODUCTOS CON TOMATES

Puede enlatar los tomates y productos de tomate de manera segura usando el método de agua hirviendo o el método de enlatado a presión. Sin embargo, para algunos productos con tomates, obtiene mejores resultados con mayor nutrición si los enlata con presión. (Para las instrucciones para enlatar con agua hirviendo, vea la página 25.)

Cómo acidificar los tomates y los productos con tomates

Los tomates tienen un valor de pH cerca de 4.6, lo que significa que hay necesidad de seguir unas precauciones para enlatarlos seguramente. Primero, seleccione con cuidado los tomates para 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. Para asegurar la seguridad en los tomates enteros, molidos o usados para el jugo, agregue 1 cucharada de jugo de limón embotellado (no use jugo natural) o ¼ cucharadita de ácido cítrico a cada pinta. Agregue 2 cucharadas de jugo de limón embotellado o ½ cucharadita de ácido cítrico por cada cuarto.

Sal

Los tomates y sus productos 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 hacen turbio el líquido en los frascos. Se recomienda usar ½ cucharadita por cada pinta o 1 cucharadita por cada cuarto.

Consejo: Puede añadir especias y hierbas secas a las recetas evaluadas científicamente para enlatar.

RECETAS DE ENLATAR CON PRESIÓN: LOS TOMATES Y LOS PRODUCTOS CON TOMATES

TOMATES ENTEROS O EN MITADES (empacado en agua)

Lave los tomates suaves, firmes y maduros. Para quitar la piel, sumerja durante 1 minuto en agua hirviendo y luego en 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 agua hasta cubrirlos. Llévelos a hervir y hiérvalos suavemente durante 5 minutos. Agregue el jugo de limón embotellado o el ácido cítrico a los frascos calientes (página 10). Agregue la sal si la usa (vea arriba).

Empaque los tomates calientes en 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

Empaque en crudo: Agregue el jugo de limón embotellado o el ácido cítrico a los frascos calientes (página 10). Agregue la sal si la usa (vea arriba). Empaque los tomates preparados en los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Llene los frascos calientes con agua hirviendo, 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.

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

TOMATES ENTEROS O EN MITADES (empacado en crudo sin líquido adicional)

Lave los tomates suaves, firmes y maduros. Para quitar la piel, sumerja durante 1 minuto en agua hirviendo y luego en agua fría. Pélelos y quite los centros. Déjelos enteros o córtelos en mitades.

NOTA: *Los tomates empacados crudos se separan durante el procesamiento a un líquido y un sólido, con los sólidos quedando arriba del líquido. Esto ocurre debido a enzimas que deterioran los tomates al calentarlos. No cambia el sabor ni la calidad.*

Agregue el jugo de limón embotellado o el ácido cítrico a los frascos calientes (página 10). Agregue la sal si la usa (vea arriba). Llene los frascos con los tomates crudos, presionándolos hasta que el espacio entre ellos esté lleno 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 asegúrelo 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 y recorte las partes dañadas o descoloradas.

Para evitar la separación del jugo, rápidamente corte 1 libra de tomates en cuartos y agréguelos en una olla grande. Caliente hasta hervir mientras los machaca. Lentamente, agregue y machaque tomates recién cortados a la mezcla hirviendo. Asegúrese de que la mezcla hierva de manera constante y vigorosa mientras agrega los tomates sobrantes. Hiérvalos a fuego lento por 5 minutos después de agregar todos los ingredientes.

Si no le importa la separación del jugo, simplemente rebane o corte en cuartos los tomates y agréguelos en una olla. Macháquelos, caliéntelos y cocínelos a fuego lento 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 embotellado o el ácido cítrico a los frascos calientes (página 10). Agregue la sal si la usa (vea 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 asegúrelo 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 de la misma manera que para hacer el jugo (vea la receta en la página 11). Caliente los tomates en una olla grande hasta que la salsa obtenga la consistencia preferida. Cocínelos a fuego lento hasta que se reduzca en un tercio para una salsa más líquida o a la mitad para una salsa más espesa.

Agregue el jugo de limón embotellado o el ácido cítrico a los frascos calientes (página 10). Agregue la sal si la usa (página 11). 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

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

SALSA

Procese la salsa con el método de agua hirviendo. Vea la página 29 para una receta evaluada para enlatar.

SALSA PARA ESPAGUETI SIN CARNE

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

NOTA: No aumente la cantidad de cebollas, pimientos ni champiñones.

Lave los tomates y sumerja en el agua hirviendo durante 30 a 60 segundos, o hasta que las pieles se separen. Sumérjalos en 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.

Saltee las cebollas, el apio o los pimientos, los champiñones (si los usa) y el ajo en el aceite vegetal hasta que las verduras estén tiernas. Combine las verduras, los tomates, el azúcar, el perejil, el orégano, la sal y la pimienta negra. Llévelos a hervir. Cocínelos a fuego lento 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 asegúrelo 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
- 2½ libras de carne de res molida o de salchichas
- 1 taza de cebollas picadas
- 1 taza de apio picado o pimientos verdes picados
- 1 libra de champiñones frescos rebanados (opcional)
- 5 dientes picados de ajo
- ¼ taza de azúcar moreno envasado
- 4 cucharadas de perejil seco
- 2 cucharadas de orégano seco
- 4½ cucharaditas de sal
- 2 cucharaditas de pimienta negra

NOTA: No aumente la cantidad de cebollas, pimientos ni champiñones.

Lave los tomates y sumerja en el agua hirviendo durante 30 a 60 segundos, o hasta que las pieles se separen. Sumérjalos en 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 estén tiernas. Combínelos con los tomates en la olla grande. Agregue el azúcar, el perejil, el orégano, la sal y la pimienta negra. Llévelos a hervir. Cocínelos a fuego lento sin la tapa hasta que se espesen para servir. A este 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 asegúrelo 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 disminuye al reposar y hay cambios desagradables del color. Evite verduras estropeadas ya que los organismos del deterioro crecen más rápidamente en las estropeadas que en las que no están 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 agua hirviendo siguiendo las instrucciones de la receta. Empaque las verduras cocinadas en los frascos calientes y cubra 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 los espárragos, que se hacen el agua amarga y por lo que no debe de usarla.

Para empacarlas en crudo, simplemente ponga las verduras preparadas en los frascos calientes y cubra 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 hacen turbio el líquido en los frascos. Se recomienda usar ½ cucharadita a cada pinta o 1 cucharadita a cada cuarto.

Consejo: Puede añadir especias y hierbas secas a las recetas evaluadas científicamente para enlatar.

RECETAS DE ENLATAR CON PRESIÓN: LAS VERDURAS

BATATAS

Lave por completo las batatas de tamaño pequeño a mediano.

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

¡AVISO! No hay receta aprobada para puré de papas o puré de batatas. Para cumplir con las normas del USDA, no haga puré de batatas ya que el tiempo de procesar no será adecuado.

Agregue la sal si la usa (vea arriba). 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

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

BETABELES

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

Empaque en calor: Cubra los betabeles con agua hirviendo y hiérvalos durante 15 a 25 minutos, o hasta que la piel se quite fácilmente. Quite las pieles, los tallos y las raíces. Deje enteros los betabeles pequeños. 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 los betabeles calientes en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Agregue la sal si la usa (vea arriba). 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

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

CALABAZA AMARILLA Y DE INVIERNO*

Lave y quite las semillas de las calabazas pequeñas. Córtelas 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! No hay receta aprobada para puré de calabazas. Para cumplir con las normas del USDA, no haga puré de las calabazas ya que el tiempo de procesar no sea adecuado.

Agregue la sal si la usa (vea arriba). 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

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

**Puede enlatar seguramente estos tipos de calabaza del invierno: de bellota, buttercup, butternut y hubbard.*

CHAMPIÑONES ENTEROS O REBANADOS

Corte los tallos y las partes manchadas de champiñones domésticos pequeños a medianos. Remoje en agua fría durante 10 minutos para quitar la tierra. Enjuague en agua limpia. Deje enteros los champiñones pequeños; corte 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 ⅛ cucharadita de ácido ascórbico por cada pinta.

Agregue la sal si la usa (página 13). 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

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

¡AVISO! Para cumplir con las normas del USDA, nunca enlate champiñones silvestres.

CHÍCHAROS VERDES FRESCOS

Lave y quite la vaina de los chícharos jóvenes, tiernos y recientemente cosechados. Enjuague bien.

Empaque en calor: Cubra los chícharos con agua hirviendo y llévelos a hervir. Hiérvalos durante 2 minutos. Empaque los chícharos calientes holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire. No agite los chícharos ni aplique presión.

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

Agregue la sal si la usa (página 13). 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

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

EJOTES VERDES, AMARILLOS E ITALIANOS

Lave los ejotes tiernos y jóvenes por completo. Quite los tallos, el extremo de la flor y cualquieras fibras. Déjelos enteros o córtelos en trozos de 1 pulgada.

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

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

Agregue la sal si la usa (página 13). 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

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

ESPÁRRAGOS

Lave y escurra los espárragos. Quite los tallos duros y los nudos. Enjuague los espárragos, déjelos enteros o córtelos en trozos.

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

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

Agregue la sal si la usa (página 13). Cubra 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 asegúrelo 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:

- Agréguelos en una olla grande, cubra con agua y deje remojar de 12 a 18 horas en un lugar fresco. Luego escurra.
- Agréguelos en una olla grande y cubra con agua hirviendo. Hiérvalos durante 2 minutos, retírelos del calor y déjelos en remojo durante 1 hora. Luego escurra.

Empaque en calor: Cubra los frijoles o arvejas remojados por uno de los métodos anteriores con agua fresca y hierva durante 30 minutos. Agregue la sal a los frascos calientes si la usa (página 13). 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

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

FRIJOLES FRESCOS (HABAS DE LIMA, HABAS DE MANTEQUILLA, PINTO O SOYA)

Quite la piel y lave los frijoles tiernos y jóvenes por completo.

Empaque en calor: Cubra los frijoles con agua hirviendo, llévelos a hervir y hierva durante 3 minutos. Empaque los frijoles calientes holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Empaque en crudo: Empaque los frijoles crudos 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 o 1¼ pulgadas de cámara de aire si son grandes.

Agregue la sal si la usa (página 13). 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

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

MAÍZ EN GRANO ENTERO

Quite las hojas y los pelos del maíz joven, tierno y recientemente cosechado; lave las espigas. Escalde durante 3 minutos en agua hirviendo. Corte los granos de la 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 a hervir y cocínelo a fuego lento 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 13). 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 asegúrelo 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. Agréguelas en una solución de ácido ascórbico (1 cucharadita de ácido ascórbico por cada 4 cuartos de agua) para evitar el oscurecimiento. Escurra.

Empaque en calor: Cubra las papas con agua caliente y llévelas a 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.

¡AVISO! No hay receta aprobada para puré de papas o puré de papas blancas. No haga puré de las papas blancas ya que el tiempo de procesar no sea adecuado.

Agregue la sal si la usa (página 13). Cubra con agua fresca y caliente, dejando 1 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.

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)

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

Preparación de los chiles: Corte cada pimiento 2 o 4 hendiduras y escáldelos o burbújeelos usando uno de los siguientes métodos. Después del burbujear, deje que los chiles se enfríen. Agréguelos 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 13). 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 asegúrelo 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 la vaina si va a enlatarlo entero. Si prefiere, rebánelo en trozos de 1 pulgada.

Empaque en calor: Cubra el quingombó 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 13). 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

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

VERDURAS DE HOJA VERDE

Separe las verduras de hoja verde jóvenes, tiernas y recientemente cosechadas; deseche hojas, tallos y raíces duros o dañados. Lave por completo.

Empaque en calor: Escalde 1 libra de las verduras de hoja verde a la vez hasta que estén 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 13). Cubra con agua fresca hirviendo, dejando 1 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.

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: Cubra las zanahorias con agua hirviendo, llévelas a hervir y cocínelas a fuego lento 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 13). 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 asegúrelo 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 CARNES DE CAZA, AVE Y CONEJO

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 la contaminación. Conserve las carnes frías lo más posible durante las preparaciones para enlatar; manéjelas rápidamente y procese tan pronto como las empaque. Use solamente las carnes de buena calidad sin el cartílago, 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 almacenamiento. Para hacer el caldo, ponga las piezas con hueso en una olla grande y cubra con agua fría. Cocínelas a fuego bajo hasta que se suavice. Deseche la grasa. Vierta el caldo hirviendo en los frascos calientes llenos 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 hacen turbio el líquido en los frascos. Se recomienda usar ½ cucharadita por cada pinta o 1 cucharadita por cada cuarto.

Consejo: Puede añadir especias y hierbas secas a las recetas evaluadas científicamente para enlatar.

RECETAS DE ENLATAR CON PRESIÓN: LAS CARNES

CARNE CORTADA (en tiras, cubos o trozos)
Cordero, Oso, Puerco, Res, Ternera y Venado

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

Empaque en calor: Precocine hasta que estén un poco cocinadas ya sea asar, hervir o dorar las carnes en una cantidad pequeña del aceite. No use ningún tipo de harina. Empaque las carnes calientes holgadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Agregue la sal si la usa (página 16). 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

Empaque en crudo: Agregue la sal si la usa (página 16) 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

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

CARNE MOLIDA
Cordero, Oso, Puerco, Res, Ternera y Venado

Muela las carnes frescas en un procesador de alimentos o un molinillo de carnes. Con el venado, agregue 1 parte de grasa de puerco de alta calidad por cada 3 o 4 partes de venado antes de molerla. Para las salchichas, use las salchichas recientemente hechas y condimentadas con la sal y chile pimienta de 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 bolas. Cocínelas hasta que se doren un poco. Puede dorar sin formar la carne molida. Escurra 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 16). Cubra 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

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

RECETAS DE ENLATAR CON PRESIÓN: LAS CARNES DE AVE

GANSO, PATO, PAVO, POLLO

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

Empaque en calor: Precocine las carnes al punto de estar casi cocinadas ya sea hervidas, 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 16). Cubra 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

Empaque en crudo: Agregue la sal a los frascos calientes si la usa (página 16). Empaque las carnes crudas holgadamente en los frascos calientes, dejando 1¼ pulgadas de cámara de aire. NO AGREGUE LÍQUIDO. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y asegúrelo en su lugar con el aro.

		Con hueso	Sin hueso
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 por cada cuarto de agua. Enjuáguelos. Debe de preparar y procesar según las instrucciones para las carnes de ave, sin agregar la sal.

CÓMO ENLATAR CON PRESIÓN LOS MARISCOS Y EL PESCADO

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

Debe de enlatar solamente el pescado fresco. Estos deben ser desangrados y limpiados por completo de las vísceras y membranas dentro de las dos horas posteriores a su captura. Para evitar el deterioro, mantenga refrigerados o sobre hielo los pescados, los crustáceos y los moluscos a fin de mantener una temperatura de 40°F o bajo hasta estar listos para enlatar.

RECETAS DE ENLATAR CON PRESIÓN: LOS MARISCOS Y EL PESCADO

ALMEJAS ENTERAS O PICADAS

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

Empaque en calor: Cocine las almejas al vapor durante 5 minutos, retire la carne de cada almeja, conservando el jugo. Lave la carne en agua salada usando 1½ a 3 cucharadas de sal por cada 4 cuartos de agua; enjuáguela.

Cubra la carne con agua hirviendo que tiene 2 cucharadas de jugo de limón o ½ cucharadita de ácido cítrico por cada 4 cuartos. Hiérvala durante 2 minutos y escúrrala. Para picar las almejas, pase por un procesador de alimentos o molinillo de carnes. Caliente al hervir el jugo de almeja conservado.

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 asegúrelo 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 elimina la mayoría de los aceites naturales y sabores fuertes.

Empaque en calor: Posicione el atún, estómago abajo, sobre una rejilla en el fondo de una olla grande para hornear. Hornee a una temperatura de 350°F durante 1 hora. Refrigere el atún cocinado toda la noche para endurecerlo.

Remueva la piel y la carne de los huesos; quite y deseche los huesos, las bases de las aletas y la carne oscura. Córtela en cuartos y luego en trozos transversos apropiados para el tamaño del frasco usado.

Si usa la sal, use solamente sal para enlatar; agregue ½ cucharadita por cada media pinta o 1 cucharadita por cada pinta. Empaque el atún en los frascos calientes, presionando hacia abajo ligeramente para formar un empaque sólido, dejando 1 pulgada de cámara de aire. Agregue el agua o el aceite en 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

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

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

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

PESCADO

Anjova, Caballa, Salmón, Trucha, Fletán y otros pescados grasos, con excepción del 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. Para el fletán debe de quitarlos. Empaque el pescado apretadamente en los frascos calientes, dejando 1 pulgada de cámara de aire.

Si usa la sal, use solamente sal para enlatar; agregue ½ cucharadita por cada media pinta o 1 cucharadita por cada pinta. NO AGREGUE LÍQUIDO. Limpie el borde de los frascos. Posicione el disco metálico y asegúrelo 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.

Consejo: Puede añadir especias y hierbas secas a las recetas evaluadas científicamente para enlatar.

RECETAS DE ENLATAR CON PRESIÓN: LOS CALDOS Y LAS SOPAS

CALDO DE CARNE DE RES

Parta o fracture los huesos recién cortados del res (sin la carne) para mejorar la extracción del sabor. Enjuáguelos.

Empaque en calor: Ponga los huesos en una olla grande y cubra con agua. Ponga la tapa en su lugar y cocínelos a fuego lento durante 3 o 4 horas y retírelos. Retire los huesos y enfríe 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

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

CALDO DE POLLO Y PAVO

Empaque en calor: Ponga los huesos grandes del cuerpo (sin la carne) en una olla grande; agregue suficiente agua para cubrirlos. Ponga la tapa en su lugar y cocínelos a fuego lento durante 30 a 45 minutos, o hasta que la carne se separe fácilmente de los huesos. Retire los huesos y enfríe 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

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

SOPAS
con verduras, frijoles o chícharos secos, carnes o mariscos*

Seleccione las verduras, los frijoles o chícharos 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 que no tengan 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 carne curada o remojada en salmuera, la harina, la nata, la leche ni otros espesantes a las sopas enlatadas en casa ya que el tiempo de procesar no será adecuado.

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 chícharos secos, rehidrátelos antes de agregarlos a los otros ingredientes según las instrucciones de la página 14.**

Combine los ingredientes sólidos con bastante caldo de carne, tomates o agua para cubrirlos; hiérvalos durante 5 minutos. Condiméntelos al gusto con la sal para enlatar, si lo prefiere.

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 asegúrelo 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 LOS ALIMENTOS CON AGUA HIRVIENDO

La enlatadora digital de 16 cuartos está diseñada para procesar frascos de tamaño pinta o más pequeños cuando utiliza el enlatamiento de agua hirviendo. No es lo suficientemente alta para utilizar frascos de 1½ pintas o cuartos para que estén cubiertos con una pulgada de agua, como es recomendable con el método de enlatamiento de agua hirviendo.

La enlatadora digital de 23 cuartos puede acomodar frascos de 1½ pintas y cuartos utilizando el método de enlatamiento con agua hirviendo.

I. PREPARANDO PARA EL ENLATAR

Fig. I

Los símbolos del visor para enlatar con agua hirviendo



1. Cumpla los pasos de preparación a las páginas 7 y 8. Seleccione una receta de enlatar con agua hirviendo (vea las páginas 23–29) y obtenga los ingredientes necesarios.
2. Prepare los alimentos con que llena 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. Posicione la rejilla en el cuerpo de la enlatadora, patas hacia abajo.

   NOTA: Pondrá los frascos sobre la rejilla en el paso 8. Si los pone directamente en contacto con el fondo interior de la enlatadora, pueden romper.
4. Vierta 3 cuartos de agua en la enlatadora, hasta la línea de llenado (Fig. A, página 3).

   Consejo: Puede usar agua caliente para reducir el tiempo que necesita para calentar el agua. Para evitar los depósitos minerales en la rejilla y los frascos, así como la decoloración del interior de la enlatadora, agregue 1 cucharadita de crema de tártaro o 2 cucharadas de vinagre blanco al agua en la enlatadora.
5. Conecte la enlatadora solamente a un tomacorriente eléctrico de 120 V CA. El símbolo predeterminado es **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. I).

   Presione el dial para seleccionar esta función. El símbolo **BOILING WATER CAN (ENLATA CON AGUA HIRVIENDO)** se ilumina durante todo el proceso de enlatar.
7. Gire el dial para ajustar el tiempo requerido por la receta evaluada y el tamaño de los frascos usados. El tiempo es ajustable en incrementos de 5 minutos hasta 120 minutos. **IMPORTANTE: Verifique que haya puesto la función correcta y el tiempo requerido.** Asegúrese de que haya aumentado el tiempo de procesar si vive en las altitudes mayores que 1.000 pies.

   NOTA: Si se equivoca y selecciona la función del enlatar con presión o un tiempo incorrecto, presione el botón ⊗ y manténgalo presionado durante 3 segundos. Luego repita 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 que va a enlatar a la mitad con agua y póngalos sobre la rejilla.
9. **Retire el regulador y el tapón de sobrepresión de la tapa.** Vea la página 35 para ver las instrucciones para remover el tapón de sobrepresión. Nunca use el regulador o el tapón de sobrepresión cuando enlate con agua hirviendo.
10. Coloque la tapa de la enlatadora, alineando la marca de **V** de la tapa con esa marca invertida del asa del cuerpo (Fig. J). Para fijar la tapa, presione hacia abajo en las asas de la tapa para comprimir el anillo hermético y gire en la dirección indicada (en sentido de las agujas del reloj) para cerrar hasta que las asas de la tapa estén arriba de las asas del cuerpo. No gire la tapa más de este punto.



Fig. J



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 de 20 a 40 minutos. El tiempo varía dependiendo del número y tamaño de los frascos a calentar, junto con la temperatura inicial del agua.

    Durante este tiempo, complete la preparación de los alimentos necesaria. También caliente al menos 3 cuartos de agua hasta que hierva en una olla grande para usar en el paso 13. Más agua será necesaria si la enlatadora no está llena a capacidad de frascos.

III. LLENANDO LOS FRASCOS



12. Cuando la enlatadora 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 llenarlos. Destrabe la tapa girando en sentido contrario a las agujas de reloj hasta que la detenga la pestaña de detención y las asas de la tapa pasan las asas de la olla. Levante la tapa con la parte de arriba a dirección suya, para mantener el vapor a distancia de usted.

    Retire los frascos uno a la vez y deseche el agua del frasco. Inmediatamente llene el frasco con los alimentos y el líquido, según la receta específica y evaluada. Quite las burbujas de aire, moviendo una espátula limpia y no metálica al interior del frasco. Limpie el borde del frasco con un paño húmedo. Posicione el disco metálico sobre el borde del frasco, asegúrese de que el adhesivo esté en contacto con el vidrio. Coloque el aro sobre el disco metálico y, con los dedos, apriételo de manera uniforme y firme (ajustado a mano). No lo ajuste demasiado ya que el aire tiene que liberar de los frascos durante el procesamiento y el enfriamiento. Ponga el frasco lleno sobre la rejilla inmediatamente después de llenarlo.

    Repita este proceso para cada frasco.

13. Después de colocar todos los frascos en la enlatadora, verifique el nivel de agua. Usando una taza medidora o jarra, con cuidado agregue más agua hirviendo (la cual calentó en paso 11) alrededor de los frascos hasta que el nivel de agua cubra los frascos al mínimo de una pulgada sobre los frascos.

    ¡PRECAUCIÓN! Para evitar quemaduras de salpicaduras de agua caliente o vapor, nunca agregue agua hirviendo directamente de una olla grande en la enlatadora.

14. Coloque y fije la tapa nuevamente en la enlatadora, siguiendo el paso 10, de la página 20.

    IMPORTANTE: Verifique que el regulador no esté montado en la tapa ni el tapón de sobrepresión esté instalado en la tapa.

IV. ENLATANDO LOS ALIMENTOS



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.

    NOTA: Si ha puesto un tiempo del procesamiento incorrectamente, vea *Preguntas y respuestas* #1 de la página 33.

16. Una vez que alcanza la temperatura requerida para enlatar, la enlatadora pita 2 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 regresiva. Por ejemplo, si han pasado 15 minutos de un periodo de 20 minutos, 75% de las líneas están iluminadas.



    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



17. Cuando cumpla el tiempo de procesamiento, la enlatadora pita 4 veces. El símbolo **COOL (ENFRÍA)** y 5 se iluminan en el visor. Destrabe con cuidado la tapa y remueva de la enlatadora para la etapa de enfriamiento.

    ¡PRECAUCIÓN! Para evitar quemaduras de salpicaduras de agua caliente o vapor, levante la tapa con la parte de arriba a dirección suya, para mantener el vapor a distancia de usted.

    Durante la etapa de enfriamiento, el temporizador cuenta en forma regresiva. Durante esta etapa, el signo de progreso se mueve de derecha a izquierda para indicar que la enlatadora se enfría.

VI. CUMPLE DEL PROCESO



18. Cuando el tiempo termina, la enlatadora pita 10 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 en forma vertical y directa de la enlatadora. Tenga cuidado de no inclinarlos, lo cual resulta en la pérdida de líquido. Los residuos de alimentos pueden entrar entre el borde del frasco y la tapa, previniendo el sello de los frascos. Posicione los frascos en una posición vertical sobre una toalla o una rejilla para enfriar, lejos de corrientes de aire. No ajuste los aros.

    Déjelos enfriar naturalmente. Compruebe los sellos no antes de 12 horas ni después de 24 horas. Vea la página 7 para la información “Después del enlatar.”

20. **Cuando procesa las tandas consecutivas:** Antes de calentar la próxima tanda de frascos, deje que el agua en la enlatadora se enfríe o reemplace con 3 cuartos de agua fresca. ***ATENCIÓN:*** Colocando los frascos inmediatamente en el agua de la tanda anterior puede resultar en el choque térmico, lo cual resultaría en rajaduras y daños al vidrio.

    Si usa la misma agua, no debe pasar la línea de llenado de 3 cuartos (Fig. A, página 3). Retire el exceso de agua a una olla grande, llévela a hervir y úsela para cubrir los frascos llenos.

21. Para enlatar las tandas consecutivas, repita los pasos 6 a 20.

22. Al cumplir la última tanda, desconecte el cable del tomacorriente. Deje enfriar por completo, vacíe el agua de la enlatadora y limpie según las instrucciones de la página 34.

CÓMO ENLATAR CON AGUA HIRVIENDO LOS ALIMENTOS

La enlatadora digital de 16 cuartos está diseñada para procesar frascos de tamaño pinta o más pequeños cuando utiliza el enlatamiento de agua hirviendo. No es lo suficientemente alta para utilizar frascos de 1½ pintas o cuartos para que estén cubiertos con una pulgada de agua, como es recomendable con el método de enlatamiento de agua hirviendo.

La enlatadora digital de 23 cuartos puede acomodar frascos de 1½ pintas y cuartos utilizando el método de enlatamiento con agua hirviendo.

Cómo ajustar para la altitud

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

TABLA DE ALTITUDES PARA ENLATAR CON AGUA HIRVIENDO	
Altitud	Aumenta el tiempo de procesar
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

Seleccione las frutas maduras y firmes pero no blandas. Nunca enlate las frutas sobremaduras.

Manteniendo el color

Algunas frutas, tales como manzanas, albaricoques, nectarinas, melocotones y peras, se oscurecen al prepararlas. Para evitarlo, agregue las frutas en una solución de 3 gramos (3.000 miligramos) de ácido ascórbico por cada 4 cuartos de agua fría. El ácido ascórbico está disponible en varias formas:

Puro en polvo: Use 1 cucharadita (aproximadamente 3 gramos) de ácido ascórbico puro en polvo por cada 4 cuartos de agua.

Pastillas de vitamina C: Compre pastillas de 500 miligramos. Muela y disuelva 6 pastillas por cada 4 cuartos de agua.

Mezclas comerciales del ácido ascórbico y del ácido cítrico: Disponibles bajo varias marcas. Úselas de acuerdo con las instrucciones del fabricante que aparecen en el paquete.

Líquidos para enlatar

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

Es preferible usar el azúcar blanco en lugar del moreno para enlatar. Puede usar 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 personal. Recuerde que las frutas, cuando las calienten, liberan jugos que diluirán el almíbar en proporción a su jugosidad.

Use la tabla en la página 23 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 de la cantidad de frutas que enlatas a la vez.

PARA ENLATAR LAS FRUTAS			
Combine el azúcar con el agua en una olla grande y llévela a hervir. Mantenga el almíbar caliente mientras prepara las frutas y úselo según dice la receta evaluada.			
Tipo de almíbar	**Cantidad de azúcar**	**Cantidad de agua**	**Cantidad obtenida**
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	5⅓ tazas

RECETAS DE ENLATAR CON AGUA HIRVIENDO: LAS FRUTAS

ALBARICOQUES

Lave los albaricoques firmes y bien maduros. Si los prefiere pelados, sumerja 1 minuto en el agua hirviendo y luego en el agua fría; pélelos. Córtelos en mitades y quite los huesos. Agréguelos en una solución de ácido ascórbico (página 22) para evitar el oscurecimiento durante la preparación. Escúrralos bien.

Empaque en calor: Agregue los albaricoques y el almíbar (vea arriba), jugo o agua en una olla grande y llévelos a hervir. Empaque los albaricoques calientes, lado cortado abajo, en los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Cubra 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

Enlate con agua hirviendo: Procese las pintas durante 20 minutos y los cuartos durante 25 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, vea la página 22 para el tiempo recomendado.

Empaque en crudo: Empaque los albaricoques crudos, lado cortado abajo, en los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Cubra con almíbar (vea arriba), 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

Enlate con agua hirviendo: Procese las pintas durante 25 minutos y los cuartos durante 30 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, vea la página 22 para el tiempo recomendado.

BAYAS
con excepción de las fresas y las de saúco

Seleccione bayas maduras, dulces y uniformes en color. Lave 1 a 2 cuartos a la vez. Escurra; corte la parte de arriba y los tallos, si es necesario.

Empaque en calor: Use este método para las bayas más firmes, como arándanos, grosellas (blancas, negras y rojas) y grosella espinosa. Caliente en una olla con agua hirviendo durante 30 segundos y escúrralas. Agregue ½ taza de almíbar (vea arriba), jugo o agua caliente a los frascos calientes.

Empaque las bayas calientes en los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Cubra 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

Enlate con agua hirviendo: Procese las pintas y los cuartos durante 15 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, vea la página 22 para el tiempo recomendado.

Empaque en crudo: Use este método para las bayas más blandas, como frambuesas y moras. Agregue ½ taza de almíbar (vea arriba), jugo o agua caliente en los frascos calientes. Empaque las bayas crudas en los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire.

Agite los frascos un poco para llenarlos firmemente sin aplastar las bayas. Cubra 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

Enlate con agua hirviendo: Procese las pintas durante 15 minutos y los cuartos durante 20 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, vea la página 22 para el tiempo recomendado.

CEREZAS

Lave las cerezas y quite los tallos. Si lo prefiere, quite los huesos y agréguelas en una solución de ácido ascórbico (página 22) para evitar el oscurecimiento del tallo. 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 23), jugo o agua por cada cuarto de cerezas. Cubra la olla y llévelas a hervir. Empaque las cerezas calientes y el líquido de cocción 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

Enlate con agua hirviendo: Procese las pintas durante 15 minutos y los cuartos durante 20 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, vea la página 22 para el tiempo recomendado.

CIRUELAS

Quite los tallos 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 23), jugo o agua a una olla grande y llévelas a hervir. Hiérvalas durante 2 minutos. Cubra la olla y déjelas en reposo durante 20 a 30 minutos. Empaque las ciruelas calientes en los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Cubra 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

Empaque en crudo: Empaque las ciruelas crudas firmemente en los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Cubra con almíbar (página 23), 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

Enlate con agua hirviendo: Procese las pintas durante 20 minutos y los cuartos durante 25 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, vea la página 22 para el tiempo recomendado.

MANZANAS

Lave, pele y corte el centro de las manzanas. Córtelas en rebanadas de ½ pulgada y agréguelas en una solución de ácido ascórbico (página 22) para evitar el oscurecimiento durante la preparación. Escúrralas bien.

Empaque en calor: Agregue las manzanas y el almíbar (página 23), jugo o agua a una olla grande y llévelas a hervir. Hiérvalas durante 5 minutos, mezclando 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

Enlate con agua hirviendo: Procese las pintas y los cuartos durante 20 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, vea la página 22 para el tiempo recomendado.

MELOCOTONES Y NECTARINAS AMARILLOS

Lave los melocotones y nectarinas amarillos bien maduros pero no blandos. Nunca use melocotones y nectarinas de pulpa blanca; no hay receta aprobada científicamente.

Puede dejar la piel en las nectarinas. Debe de aflojar las pieles de los melocotones, agréguelos en agua hirviendo durante 1 minuto y luego en agua fría, y después, pélelos. Corte las frutas en mitades y quite los huesos. Rebane si lo prefiere. Agréguelas en una solución de ácido ascórbico (página 22) para evitar el oscurecimiento durante la preparación. Escúrralas bien.

Empaque en calor: Agregue las frutas y el almíbar (página 23), jugo o agua a una olla grande y llévelas a hervir. Empaque las frutas calientes, con el lado cortado abajo, en los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Cubra 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

Enlate con agua hirviendo: Procese las pintas durante 20 minutos y los cuartos durante 25 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, vea la página 22 para el tiempo recomendado.

Empaque en crudo: Empaque las frutas crudas, con el lado cortado abajo, en los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Cubra con almíbar (página 23), 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

Enlate con agua hirviendo: Procese las pintas durante 25 minutos y los cuartos durante 30 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, vea la página 22 para el tiempo recomendado.

PERAS

Lave y pele las peras. Córtelas en mitades a lo largo y quite el centro. Agréguelas en una solución de ácido ascórbico (página 22) para evitar el oscurecimiento durante la preparación. Escúrralas bien.

Empaque en calor: Agregue las peras y el almíbar (página 23), jugo o agua en una olla grande y llévelas a hervir. Hiérvalas durante 5 minutos. Empaque las peras calientes en los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Cubra 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

Enlate con agua hirviendo: Procese las pintas durante 20 minutos y los cuartos durante 25 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, vea la página 22 para el tiempo recomendado.

PURÉ DE MANZANA

Lave, pele y quite el centro de las manzanas. Rebane si lo prefiere, agréguelas en una solución de ácido ascórbico (página 22) para evitar el oscurecimiento. Escúrralas bien. Agregue las rebanadas en una olla grande. Agregue ½ taza de agua. Caliéntelas rápidamente hasta que estén tiernas, mezclando de vez en cuando para que no se quemen.

Páselas por un colador o un molinillo de alimentos; si prefiere un puré con trozos, no haga este paso. Endulce al gusto. Caliéntelo a hervir. Empaque el puré 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

Enlate con agua hirviendo: Procese las pintas durante 15 minutos y los cuartos durante 20 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, vea la página 22 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 cada cuarto de ruibarbo. Deje reposar hasta que el jugo aparece y luego caliéntelo a hervir lentamente. Empaque el ruibarbo 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

Enlate con agua hirviendo: Procese las pintas y los cuartos durante 15 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, vea la página 22 para el tiempo recomendado.

CÓMO ENLATAR CON AGUA HIRVIENDO LOS TOMATES Y LOS PRODUCTOS CON TOMATES

La enlatadora digital de 16 cuartos está diseñada para procesar frascos de tamaño pinta o más pequeños cuando utiliza el enlatamiento de agua hirviendo. No es lo suficientemente alta para utilizar frascos de 1½ pintas o cuartos para que estén cubiertas con una pulgada de agua, como es recomendable con el método de enlatamiento de agua hirviendo.

La enlatadora digital de 23 cuartos puede acomodar frascos de 1½ pintas y cuartos utilizando el método de enlatamiento con agua hirviendo.

Puede enlatar los tomates y productos de tomate de manera segura usando el método de agua hirviendo o el método de enlatado a presión. Sin embargo, para algunos productos con tomates, obtiene mejores resultados con mayor nutrición si los enlata con presión. (Para las instrucciones para enlatar con presión, vea la página 10.)

Cómo acidificar los tomates y los productos con tomates

Los tomates tienen un valor de pH cerca de 4.6, lo que significa que hay necesidad de seguir unas precauciones para enlatarlos seguramente. Primero, seleccione con cuidado los tomates para 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. Para asegurar la seguridad en los tomates enteros, molidos o usados para el jugo, agregue 1 cucharada de jugo de limón embotellado (no use jugo natural) o ¼ cucharadita de ácido cítrico por cada pinta. Agregue 2 cucharadas de jugo de limón embotellado o ½ cucharadita de ácido cítrico por cada cuarto.

Sal

Los tomates y sus productos 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 hacen turbio el líquido en los frascos.

Se recomienda usar ½ cucharadita por cada pinta o 1 cucharadita por cada cuarto.

Consejo: Puede añadir especias y hierbas secas a las recetas evaluadas científicamente para enlatar.

Cuando enlata, añadir sal es opcional para la mayoría de los alimentos. LA ACIDIFICACIÓN DE TOMATES ES REQUERIDA. Los tomates tienen un pH cerca de 4.6, lo que significa que un ácido debe ser agregado para obtener un producto alimenticio seguro.			
La mayoría de alimentos *(agregue sal para enlatar si lo prefiere)*		**Tomates** *(Debe elegir uno)*	
AGREGUE AL FRASCO	**Sal para enlatar**	**Jugo de limón embotellado** (no use jugo natural)	**O Ácido cítrico**
PINTA	½ cucharadita	1 cucharada	¼ cucharadita
CUARTO	1 cucharadita	2 cucharadas	½ cucharadita

RECETAS DE ENLATAR CON AGUA HIRVIENDO: LOS TOMATES Y LOS PRODUCTOS CON TOMATES

TOMATES ENTEROS O EN MITADES (empacado en agua)

Lave los tomates suaves, firmes y maduros. Para remover la piel, agregue los tomates 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: Agregue los tomates preparados en una olla grande y agregue suficiente agua para cubrirlos. Llévelos a hervir y hiérvalos a fuego lento durante 5 minutos. Agregue el jugo de limón embotellado o el ácido cítrico a los frascos calientes (página 25). Agregue la sal si la usa (página 25).

Empaque los tomates calientes en 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

Empaque en crudo: Agregue el jugo de limón embotellado o el ácido cítrico en los frascos calientes (página 25). Agregue la sal si la usa (página 25). Empaque los tomates preparados en los frascos calientes, dejando ½ pulgada de cámara de aire. Llene los frascos calientes con 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

Enlate con agua hirviendo: Procese las pintas durante 40 minutos y los cuartos durante 45 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, vea la página 22 para el tiempo recomendado.

TOMATES ENTEROS O EN MITADES (empacado en crudo sin líquido adicional)

Lave los tomates suaves, firmes y maduros. Para remover la piel, agregue los tomates durante 1 minuto en agua hirviendo y luego en agua fría. Pélelos y quite los centros. Déjelos enteros o córtelos en mitades.

NOTA: Los tomates empacados en crudo se separan durante el procesamiento en un líquido y un sólido, con los sólidos quedando arriba del líquido. Esto ocurre debido a enzimas que deterioran los tomates al calentarlos. No altera el sabor ni la calidad.

Agregue el jugo de limón embotellado o el ácido cítrico a los frascos calientes (página 25). Agregue la sal si la usa (página 25).

Llene los frascos con los tomates crudos, presionándolos hasta que el espacio entre ellos esté lleno 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

Enlate con agua hirviendo: Procese las pintas y los cuartos durante 85 minutos*. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, vea la página 22 para el tiempo recomendado*.

*Los tomates empacados crudos sin líquido agregado requieren más tiempo de procesamiento—85 minutos. Para este tiempo prolongado de proceso inicie con 2 pulgadas de agua hirviendo sobre los frascos (en lugar de 1 pulgada).

JUGO DE TOMATE

Lave los tomates maduros y jugosos. Remueva los tallos y partes dañadas o descoloridas. Para evitar la separación del jugo, corte rápidamente 1 libra de tomates en cuartos y agréguelos en una olla grande. Caliéntelos inmediatamente hasta hervir mientras continúa machacando, continúe agregando lentamente a la mezcla hirviendo los tomates en cuartos y machaque lentamente. Asegúrese de que la mezcla hierva de manera constante y vigorosa mientras agrega los tomates sobrantes. Cocínelos a fuego lento durante 5 minutos después de agregar todos los ingredientes.

Si no le importa la separación del jugo, simplemente rebane o corte en cuartos los tomates y agréguelos en una olla. Macháquelos, caliéntelos y cocínelos a fuego lento 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 embotellado o el ácido cítrico a los frascos calientes (página 25). Agregue la sal si la usa (página 25). 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

Enlate con agua hirviendo: Procese las pintas durante 35 minutos y los cuartos durante 40 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, vea la página 22 para el tiempo recomendado.

SALSA DE TOMATE

Prepare y machaque los tomates de la misma manera que para hacer el jugo (vea la receta arriba). Caliente los tomates en una olla grande hasta que la salsa obtenga la consistencia preferida. Cocínelos a fuego lento hasta que se reduzca en un tercio para una salsa más líquida o a la mitad para una salsa más espesa.

Agregue el jugo de limón embotellado o el ácido cítrico a los frascos calientes (página 25). Agregue la sal si la usa (página 25).

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 asegúrelo en su lugar con el aro.

Enlate con agua hirviendo: Procese las pintas durante 35 minutos y los cuartos durante 40 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, vea la página 22 para el tiempo recomendado.

RECETAS DE ENLATAR CON AGUA HIRVIENDO: LAS MERMELADAS Y SALSAS

Puede enlatar seguramente en casa con agua hirviendo las recetas de las páginas 27 a 29. No las enlate con presión ya que la calidad de los alimentos no será aceptable.

IMPORTANTE: Tiene que esterilizar los frascos para las recetas (marcadas con ♦) ya que el tiempo de procesar es menos que 10 minutos. Para esterilizarlos, hiérvalos durante 10 minutos. Si vive en una altitud de 1.000 pies o mayor, hierva los frascos 1 minuto adicional para cada aumento de 1.000 pies en altitud. Si lo prefiere, en vez de esterilizar los frascos, puede aumentar el tiempo a 10 minutos. Este tiempo adicional no dañará a la mayoría de geles.

MANTEQUILLA DE MANZANA ♦

Para obtener 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
- 2¼ tazas de azúcar moreno envasado
- 2 cucharadas de canela molida
- 1 cucharada de clavos molidos

Lave las manzanas y quite el tallo. Córtelas en cuartos y quite los centros. Cocínelas lentamente en la sidra de manzana y el vinagre hasta que se hagan tiernas. Páselas por un colador, un molinillo de alimentos o un escurridor. Cocine la pulpa de manzana con el azúcar y las especias, mezclando 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. Agregue 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

Enlate con agua hirviendo: Procese las media pintas y las pintas durante 5 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores de 1.000 pies, vea la página 22 para el tiempo recomendado.

Obtiene aproximadamente 8 a 9 pintas

Se adaptó la receta para mantequilla de manzana del folleto "Complete Guide to Home Canning," Informe agrícola No. 539, USDA, revisado 2015. Centro de la conservación de alimentos en casa.

MERMELADA DE UVAS ♦

5 tazas de jugo de uva (3½ libras de uvas y 1 taza de agua)
1 paquete de pectina en polvo
7 tazas de azúcar blanco

Para preparar el jugo: Agrupe, lave y remueva los tallos de las uvas bien maduras. En una olla grande, machaque aproximadamente 3½ libras de uvas y agregue suficiente agua para cubrirlas, aproximadamente 1 taza. Cúbralas y llévelas a hervir usando un calor alto. Reduzca el calor y cocínelas a fuego 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, mezclando bien. Usando un calor alto, caliéntelos y mezcle con frecuencia, llevándolos rápidamente a un hervor fuerte, uno que no desaparece al mezclar. Agregue el azúcar, continúe mezclando y llevándolos a un hervor fuerte otra vez. Hierva durante 1 minuto.

Retire la mermelada del calor y quite la espuma rápidamente. Inmediatamente agregue 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

Enlate con agua hirviendo: Procese las media pintas y las pintas durante 5 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, vea la página 22 para el tiempo recomendado.

Obtiene aproximadamente 8 media pintas

MERMELADA DE FRESAS ♦

5½ tazas de fresas picadas (3 cuartos)
1 paquete de pectina líquida
8 tazas de azúcar blanco

Para preparar la fruta: lave y separe las fresas maduras; corte los tallos y las hojas y tritúrelas.

Para hacer la mermelada: Mida las fresas trituradas en una olla grande. Agregue pectina y mezcle bien. Ponga a fuego alto y mezcle constantemente, llegue a hervir rápidamente con burbujas sobre la superficie entera. Agregue azúcar, continúe mezclando y hierva hasta que la superficie esté llena de burbujas. Hierva bien por un minuto, mezclando constantemente.

Retírelas del fuego. Quite la espuma si es necesario. 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

Enlate con agua hirviendo: Procese las media pintas y las pintas durante 5 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, vea la página 22 para el tiempo recomendado.

Obtiene aproximadamente 9 o 10 media pintas

Se adaptó la receta para mermelada de fresas y la de uvas del folleto "How to Make Jellies, Jams, and Preserves at Home," Informe de casa y jardín No. 56. Oficina de servicio agrícola, Departamento de agrícola de los Estados Unidos. 1982 reimpreso. Centro de la conservación de alimentos en casa, Junio 2005.

PEPINILLOS ENCURTIDOS AL ENELDO Y EMPACADO EN FRESCO RÁPIDAMENTE

8 libras de pepinos enteros, de 3 a 5 pulgadas de largo
8 cuartos de agua
1¼ tazas de sal para enlatar o encurtir (divididas)
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 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 hasta que hierva.

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.

Enlate con agua hirviendo: Procese las pintas durante 10 minutos y los cuartos durante 15 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, vea la página 22 para el tiempo recomendado.

Obtiene aproximadamente 7 a 9 pintas

SALSA

- 7 cuartos de tomates, 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, embotellado
- 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

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

¡AVISO! Use 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 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 a una temperatura de 400°F o bajo un asador durante 6 a 8 minutos hasta que las pieles se ampollen.

Después de que las pieles se ampollen, agréguelos a una olla y cúbralos con un paño húmedo. Déjelos enfriar algunos minutos antes de pelarlos. Deseche las semillas y píquelos.

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

Reduzca el calor y cocínelos a fuego lento durante 10 minutos. Si los usa, agregue el orégano, el comino y el cilantro a la salsa y cocínela a fuego lento durante 20 minutos, mezclando de vez en cuando. Agregue 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 asegúrelo en su lugar con el aro.

Enlate con agua hirviendo: Procese las pintas durante 15 minutos. Para enlatar en las altitudes mayores que 1.000 pies, vea la página 22 para el tiempo recomendado.

Obtiene aproximadamente 16 a 18 pintas

NOTA: Puede encontrar muchas más recetas evaluadas para las salsas para meter y untar, las mermeladas y los pepinillos encurtidos del Centro de la conservación de alimentos en casa (nchfp.uga.edu); el libro *So Easy to Preserve* del Programa de extensión cooperativa de la Universidad de Georgia, Informe No. 989; el libro *Ball Blue Book Guide to Preserving;* y el libro *Bernardin Complete Book of Home Preserving.*

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas con alimentos enlatados

- Los frascos se quiebran durante el enlatar debido a: (1) al empacarlos con demasiada densidad o sobrellenado; (2) al usar frascos rajados o débiles; (3) frascos tocando el fondo de la enlatadora; (4) no ajustan las tapaderas de manera correcta; o (5) al usar frascos que no sean Mason.
- Los frascos pierden el líquido durante el enlatar si: (1) los empacan con demasiado densidad o sobrellenado; (2) no ajustan las tapaderas de manera correcta.

  Si pierde el líquido durante el enlatar, no abra 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.
- La acidificación plana (*flat sour*), un tipo de deterioro de los alimentos, es causada por enlatar alimentos demasiado maduros, dejar los alimentos precocinados en los frascos durante demasiado tiempo antes de procesarlos o mantener los frascos en la enlatadora demasiado tiempo después del procesamiento. Puede prevenirse usando alimentos frescos, procesándolos, enfriándolos y almacenándolos adecuadamente, y retirando los frascos de la enlatadora inmediatamente después del procesamiento.

  La acidificación plana no presenta señales visibles de deterioro hasta que se abre el frasco. La acidificación plana no representa un riesgo para la seguridad alimentaria; sin embargo, el sabor de los alimentos se ve afectado. Se recomienda desechar los alimentos.
- Los alimentos se deterioran y los frascos no sellan debido a: (1) a la falta de seguir recetas evaluadas o tiempos precisos de procesamiento; (2) a la falta de limpiar el borde del frasco antes de posicionar el disco metálico; (3) a residuos de alimentos, semillas o grasa entre el frasco y el disco metálico; (4) a los frascos rajados, rasguñados o puntiagudos; (5) a la falta de ajustar las tapaderas de manera correcta; o (6) al invertir los frascos al enfriar y al sellar.
- Si un frasco no sella hasta que se enfríe por completo, y un mínimo de 12 horas y no más de 24 horas han pasado después del enlatar, puede guardar los alimentos en el refrigerador y usarlos dentro de tres días. También puede congelarlos o reprocesarlos de acuerdo con la receta de enlatamiento.

  Si decide reprocesarlos, tiene que retirar los discos metálicos y recalentar los alimentos o el líquido. Utilice el método de empaque en calor. Empaque los frascos limpios y calientes, dejando la cámara de aire apropiada. Quite las burbujas de aire. Limpie el borde de cada frasco. Posicione los discos metálicos nuevos y asegúrelos en lugar con los aros. Reprocese por el tiempo completo recomendado. **Si han pasado más de 24 horas desde que la enlatadora registró DONE (CUMPLE), y el frasco no ha sellado, los alimentos no son seguros de comer. Deseche los alimentos inmediatamente.**

  Además, si aparecen los símbolos ⚠ o E3 en el visor cuando enlata con presión, puede salvar los alimentos si los refrigeran, los congelan o los reprocesan por completo.
- El moho se forma solamente en la presencia del aire. Por eso, si 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 de enlatar. No indica el deterioro.
- La pérdida de color de los betabeles depende del tipo de betabel usado. Dos variedades que conservan el color bien son Ruby Queen y Detroit Red. Para reducir la pérdida de color, precocine los betabeles con todo y raíz y 1 o 2 pulgadas del tallo. Quite la raíz y el tallo después de la precocción.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Los códigos de problemas

La enlatadora de presión está programada para mostrar códigos de error y sonido de alerta en el evento de que ocurra un error en el proceso o mal funcionamiento del producto. Oirá un sonido continuo durante 5 segundos seguido por pitos repetidos en intervalos de 1 segundo. Asegúrese de tomar nota del código que muestra en el visor antes de desconectar la enlatadora.

Vea 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 38).
E3 Aparece en cualquier etapa de ambas funciones de enlatar.	La enlatadora ha sobrecalentado debido a que había agua insuficiente o no había agua.	• Desconecte la enlatadora del tomacorriente. • **Retire el regulador,** si todavía está montado en la tapa. • Destrabe y retire la tapa. • Deje que la enlatadora se enfríe durante 15 minutos. • Para enlatar a presión, agregue el agua a la línea de 3 cuartos. Para el método de enlatar con agua, agregue agua suficiente para que tenga 1 pulgada de agua sobre los frascos. • Cierre y asegure la tapa y conecte el enchufe al tomacorriente. • Seleccione la función y el tiempo; presione el botón ▶.* **NOTA:** Si el código E3 aparece cuando enlata con presión y el símbolo CANNING está iluminado, deje que la presión se reduzca naturalmente hasta que el cierre de la tapa baje antes de destrabar y retirar la tapa. Vea la página 30 para más información.
E10 Aparece solamente en la etapa de JAR WARMING (CALENTAR FRASCOS) de ambas funciones de enlatar.	La enlatadora se ha presurizado durante la etapa de JAR WARMING (CALENTAR FRASCOS) debido a que el regulador fue instalado en la tapa.	• Desconecte la enlatadora del tomacorriente. • Espere hasta que el cierre de la tapa baje. • **Retire el regulador.** • Destrabe y retire la tapa. • Agregue agua según sea necesario. • Cierre y asegure la tapa y conecte el enchufe al tomacorriente. • Seleccione la función y el tiempo; presione el botón ▶.*
E20 Aparece solamente en la función de enlatar con presión.	La enlatadora se ha presurizado durante la etapa de VENT (LIBERACIÓN DE AIRE) debido a que el regulador fue instalado en la tapa.	• Vea la resolución para E10.
E21 Aparece solamente en la función de enlatar con presión.	El regulador no fue instalado en la tapa al finalizar la etapa de VENT (LIBERACIÓN DE AIRE).	• Desconecte la enlatadora del tomacorriente. • Destrabe y retire la tapa. • Deje que la enlatadora se enfríe durante 15 minutos. • Agregue agua según sea necesario. • Cierre y asegure la tapa y luego conecte el enchufe al tomacorriente. • Seleccione la función y el tiempo; presione el botón ▶.*
E30 Aparece solamente en la función de enlatar con agua hirviendo.	La enlatadora se ha presurizado debido a que el regulador fue instalado en la tapa. La enlatadora ha sobrecalentado debido a que había agua insuficiente o no había agua.	• Desconecte la enlatadora del tomacorriente. • Espere a que el cierre de la tapa baje. • **Retire el regulador.** • Destrabe y retire la tapa. • Verifique el nivel de agua; agregue agua según sea necesario. • Cierre y asegure la tapa y luego conecte el enchufe al tomacorriente. • Seleccione la función y el tiempo; presione el botón ▶.*

Código en el visor	Razón para el problema	Resolución del problema
⚠ **E40** y ⚠ **E50** Aparece solamente en la función de enlatar con presión.	La enlatadora ha notado una liberación de presión durante la etapa de CANNING (ENLATANDO) debido a que: • Ha retirado el regulador. • El anillo hermético está dañado o tiene que ser reemplazado. • El tubo de cierre de tapa está aflojado.	• Desconecte la enlatadora del tomacorriente. • Deje que la enlatadora libere la presión hasta que el cierre de la tapa baje. • Retire el regulador, si todavía está instalado en la tapa. • Destrabe y retire la tapa. • Apriete el cierre de la tapa con la punta de sus dedos. Vea la página 35. **No se cumple el proceso.** Para asegurarse de que los alimentos sean seguros, tiene que procesarlos de nuevo durante el tiempo entero (vea la página 30 para información adicional). **NOTA:** Si la presión se ha liberado debido al anillo hermético, tiene que reemplazarlo antes de usar la enlatadora de nuevo. Vea la página 36 para pedir piezas de repuesto.
⚠ **E41** Aparece solamente en la función de enlatar con presión.	La enlatadora no obtuvo la temperatura adecuada para enlatar en el periodo y tiempo requerido debido a: • El sello de tapa no está en la tapa. • El tapón de sobrepresión no está en la tapa. • El regulador no estaba instalado en el tubo de ventilación. • El sello de la tapa no se levantó. • El tubo de cierre de tapa está aflojado.	• Siga la solución para E40 y E50 más arriba. Además: • Asegúrese de que el anillo de sello, el tapón de sobrepresión, y el sello del tubo de cierre de tapa estén instalados correctamente en la tapa y en buenas condiciones. • Después de completar la ventilación, recuerde colocar el regulador en el tubo de ventilación, y presione ▶ para avanzar al enlatamiento. • Ajuste el tubo de cierre de tapa con la punta de sus dedos hasta que esté apretado. Vea la página 35.
⚠ **E60** Aparece solamente en la función de enlatar con presión.	La enlatadora ha notado una liberación temprana de presión durante la etapa de COOL (ENFRÍA) debido a que: • Ha retirado el regulador. • El anillo hermético está dañado o tiene que estar reemplazado.	• Vea la resolución para E50.

**Presione el botón ▶ otra vez para que el símbolo WARM se ilumine. En ese momento, el regulador no debe de estar montado en la tapa.*

Presione el botón ▶ y manténgalo presionado durante 5 segundos hasta que se ilumine el símbolo HEAT. Esto indica que la enlatadora ha pasado la etapa de jar warming (calentar frascos) y se calienta para alcanzar la próxima etapa.

NOTAS

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Preguntas y respuestas

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

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

   a. 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 se ilumine. En ese momento, el regulador NO DEBE ESTAR INSTALADO en la tapa.
   - Presione el botón ▶ y manténgalo presionado durante 5 segundos hasta que se ilumine el símbolo HEAT. Esto indica que la enlatadora ha pasado la etapa de *JAR WARMING (CALENTAR FRASCOS)* y se calienta para alcanzar la próxima etapa del proceso.

   b. Si lo descubrió durante la etapa de **CANNING (ENLATANDO)** cuando enlata con presión como indicado por el símbolo CANNING:

   - Deje que la presión se reduzca naturalmente hasta que el tubo de cierre de la tapa baje. Una vez que el cierre baje, destrabe la tapa y retírela.
   - Compruebe que las tapaderas de los frascos se han sellado. Si se han sellado, sería necesario retirarlas y reemplazar los discos metálicos con unos 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 ▶ otra vez para que el símbolo WARM se ilumine. En ese momento, el regulador NO DEBE ESTAR INSTALADO en la tapa.
   - Presione el botón ▶ y manténgalo presionado durante 5 segundos hasta que se ilumine el símbolo HEAT. Esto 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 selecciona la función de enlatar con presión otra vez, la enlatadora cumplirá otro periodo de liberar el aire antes de avanzar al enlatar.

2. **¿Por qué se requiere tanta agua para enlatar con agua hirviendo?**

   Esta enlatadora sigue las recomendaciones de USDA las cuales requieren 1 a 2 pulgadas de agua sobre los frascos al utilizar el método de agua hirviendo. Esto significa que usted puede procesar cualquiera de las recetas aprobadas en esta enlatadora digital.

3. **¿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.

4. **Vapor escapando alrededor de la tapa. ¿Por qué está pasando?**

   El anillo hermético no fue instalado en la tapa de la enlatadora. ***NOTA:*** Si el sello no está colocado durante el proceso de enlatamiento, la enlatadora perderá vapor y no va a crear presión.

   Las fugas ocurren también cuando tiene que reemplazar el anillo hermético. Vea la página 35.

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

   Los errores pueden ocurrir. Los alimentos escapan de los frascos. Los frascos se rompen. Algunas áreas tienen agua con muchos minerales. Usando los mejores métodos, el tubo de ventilación debe ser verificado y limpiado antes de cada uso.
   Vea la página 34.

6. **¿Puedo usar mis recetas favoritas evaluadas que uso con enlatadoras de presión que uso sobre una estufa con una enlatadora eléctrica?**

   Sí, la enlatadora eléctrica digital Precise de Presto® usa las normas evaluadas científicamente para ambos métodos de enlatar–con presión y con agua hirviendo–de la publicación del USDA "Guía completa para enlatar en casa." Son las mismas recetas usadas con las enlatadoras que usa sobre una estufa.

7. **¿Es seguro usar recetas para enlatar que encuentro en la red o que han pasado de familia?**

   Siempre use fuentes fiables que ofrecen procesos, recetas, tiempos actualizados y evaluados científicamente. Puede encontrar esta información en este instructivo y en la red a www.GoPresto.com. Otras fuentes fiables de información actualizada y procesos establecidos son el Centro de la conservación de alimentos en casa (nchfp.uga.edu) y su Oficina de servicio agrícola local. Es importante usar procesos evaluados científicamente para obtener un producto seguro y un proyecto exitoso. La información publicada antes de 2015 puede ser incorrecta y ser un riesgo grave para la salud.

8. **¿Puedo usar frascos más pequeños que los indicados en la receta para enlatar?**

   Si usa una receta evaluada científicamente, puede usar frascos de vidrio diseñados para enlatar que son más pequeños que los indicados en la receta. Sin embargo, tiene que procesar los frascos durante todo el tiempo indicado para el frasco más pequeño. Nunca use un frasco más grande que el recomendado.

9. **¿Es seguro enlatar mis sobras de comida?**

   Enlatar sobras no es seguro y no debe hacerlo. El enlatar es una ciencia compuesta de muchos factores (tipo de comida, acidez, pH, densidad de la comida, penetración del calor). Cuando cambia una receta o usa una receta no evaluada, cambia el resultado y la seguridad del producto enlatado. Use **solamente** las recetas evaluadas científicamente. Agregue cualquier ingrediente especial a los productos enlatados justo antes de usarlos.

10. **¿Puedo dejar los frascos procesados dentro de la enlatadora toda la noche o por un período prolongado después de terminar el proceso de enlatar?**

    No. Debe retirar los frascos en menos de dos horas después de completar el proceso. Si los frascos procesados se dejan dentro de la enlatadora toda la noche o por un período prolongado, esto puede provocar acidificación plana (flat sour), un tipo de deterioro de los alimentos.

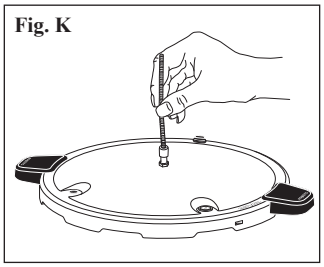
11. **¿Puedo usar el lavavajillas para calentar mis frascos?**

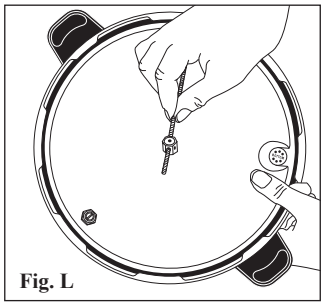
    Sí, pero no puede pasar el paso de calentamiento de frascos (**JAR WARMING)** de su enlatadora. El paso de calentamiento de frascos (**JAR WARMING**) no solo calienta los frascos, sino que calienta la enlatadora y el agua dentro en preparación para el siguiente paso del proceso de enlatado.

CÓMO LIMPIAR LA ENLATADORA

Después de cada uso

1. Después de que la enlatadora se enfríe completamente, retire el sello hermético de la tapa. Sostenga la tapa a contraluz para ver a través del tubo de ventilación y asegurarse de que esté libre de obstrucciones. Si está bloqueado o parcialmente bloqueado, limpie el tubo de ventilación, y la tuerca con un cepillo pequeño o un limpiapipas (Fig. K y Fig. L).


Fig. K


Fig. L

2. Lave el sello hermético, la tapa y la rejilla con agua tibia y jabón, enjuague y seque completamente. Reinstale el sello hermético en la tapa.

   NO LAVE ninguna parte de la enlatadora en el lavavajillas.

3. Después de enlatar a presión, vacíe el agua de la enlatadora en el lavabo. Ya estando vacío, asegure que el visor esté en posición hacia arriba para que no se moje o dañe. Después de enlatar usando el método con agua hirviendo, use una jarra medidora para retirar la mayoría del agua.

4. Limpie el interior de la enlatadora con un paño húmedo y enjabonado, enjuague con cuidado el interior y seque por completo.

   ¡PRECAUCIÓN! Para prevenir descargas eléctricas y daños a su enlatadora, nunca sumerja su enlatadora o el cordón eléctrico en agua.

Como necesario

Tubo de cierre de tapa

1. Remueva el cierre de tapa para limpiar. Sostenga firmemente con sus dedos la parte de la copa que se encuentra en la parte interna de la tapa (Fig. M). Con su otra mano, usando sus dedos gire el pasador del cierre de tapa que se encuentra en la parte de arriba de su tapa en sentido antihorario hasta que separe el pasador de la copa. Retire el pasador de la tapa y la copa por debajo de la tapa.

   Con cuidado separe el empaque del eje roscado de la copa. Lave con agua tibia y jabón. Use un paño suave o un cepillo pequeño de nailon para limpiar el orificio de la tapa.

2. Para volver a ensamblar el cierre de tapa, coloque el empaque sobre el área de la copa con el eje roscado. Reinserte la parte de la copa empujando el eje roscado en el orificio para el cierre de tapa por debajo de la tapa en dirección hacia arriba de la tapa (Fig. M).

   Enrosque con los dedos el pasador en el eje roscado girándolo en el sentido de las agujas de reloj. No use una llave inglesa para apretar el cierre de tapa. Apretarlo demasiado puede causar que el empaque se arrugue, lo que puede prevenir que selle la enlatadora.

   Cuando esté instalado correctamente, la palabra TOP (Arriba) será visible en el cierre de tapa cuando está viendo la parte de arriba de la tapa (Fig. N). Periódicamente asegúrese de que estas dos piezas estén apretadas.

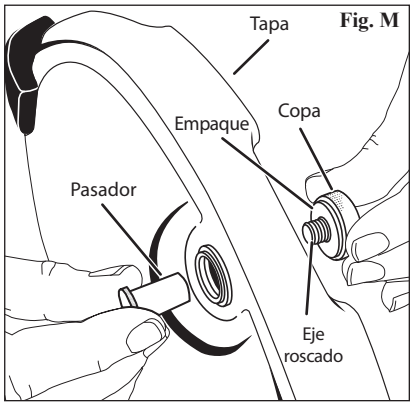


Fig. M

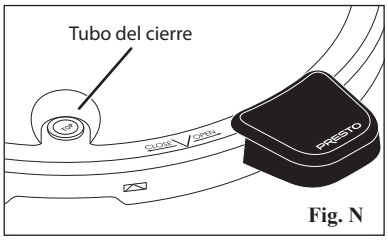


Fig. N

CÓMO CUIDAR Y MANTENER LA ENLATADORA

Cuerpo de la enlatadora

- Es normal que el interior de la enlatadora se descolore. Este descoloramiento, el cual no es dañino, es el resultado de la interacción de varios minerales en el agua con el aluminio de la enlatadora. Para minimizar esta descoloración agregue, 1 cucharadita de crémor de tártaro o 2 cucharadas de vinagre blanco en el agua cada vez que la use.
- Las picaduras son causadas por la interacción del aluminio con otros metales en la presencia de humedad. Para reducir las picaduras, lave, enjuague y seque el cuerpo de la enlatadora minuciosamente después de cada uso. Al menos una vez al año, restriegue el interior del cuerpo de la enlatadora con un limpiador abrasivo, tal como el limpiador para aluminio y acero inoxidable Cameo*. Siempre guarde la enlatadora en un lugar seco.
- Nunca golpee el borde de la enlatadora con ningún utensilio metálico. Puede causar hendiduras o daños en el borde que permitan que el vapor escape.
- Nunca vierta agua ni ningún otro líquido sobrecalentado en la enlatadora seca, ya que puede causar grietas en el metal.
- Si las asas del cuerpo o de la tapa se aflojan, ajústelas con un destornillador.

Anillo hermético, tapón de sobrepresión, y válvula de escape de presión

- El anillo hermético y el tapón de sobrepresión deben ser reemplazados al menos cada 3 años, o antes si el anillo hermético se endurece, se deforma, se raja, se pica, o si la enlatadora tiene dificultad al abrir o cerrar la tapa. **¡PRECAUCIÓN!** La falta de reemplazo del anillo hermético y del tapón de sobrepresión puede resultar en lesiones corporales o daños materiales. Use solamente partes de repuesto genuinas de Presto®
- Para reemplazar o limpiar el tapón de sobrepresión, empújelo de su orificio de la parte superior de la tapa. Después de limpiarlo o reemplazarlo, reinserte el tapón empujando la parte abovedada a través del orificio del lado inferior de la tapa hasta que el borde inferior esté colocado uniformemente contra la parte inferior de la tapa. Cuando esté instalado correctamente, la palabra TOP (Arriba) será visible en el tapón de sobrepresión del exterior de la tapa (Fig. O).

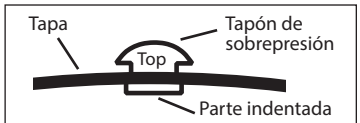


Fig. O

- La válvula de alivio de presión no debe ser desarmada para limpiar o reparar. Limpie el área de superficie expuesta de la válvula cuando limpie la parte inferior de la tapa. Nunca manipule los componentes internos de la válvula de alivio de presión. La válvula de alivio de presión es una parte muy sensible y puede ser dañada fácilmente.

**Cameo es una marca registrada de Armaly Sponge Company. Presto no está asociado con esta compañía.*

Tubo de ventilación

- Periódicamente verifique que el tornillo del tubo de ventilación no esté suelto. Reapriete, si es necesario, usando una llave inglesa de 7/16″.
- En caso de que el tubo de ventilación sea bloqueado, hay dos dispositivos de seguridad de respaldo destinados a liberar el exceso de presión: la válvula de alivio de presión y el tapón de sobrepresión. Si estos dispositivos de seguridad liberan exceso de presión, es importante que llame al Departamento de Servicios al Consumidor Presto al 1-800-877-0441 para recibir asistencia para determinar por qué sucedió esto.

Tubo del cierre

- El sello del cierre de la tapa se deteriora con el tiempo (se endurece, deforma, raja o desgarra con el uso normal). Si empieza a notar escape de vapor o recibe un código de error, puede ser que esta parte necesite reemplazo.

Fugas de vapor

- Las fugas entre la tapa y el cuerpo de la enlatadora son comúnmente causadas por el encogimiento del sello hermético después del uso prolongado. Reemplace ambos el sello hermético y el tapón de sobrepresión.
- Una pequeña cantidad de fugas alrededor del cierre de tapa es normal al inicio del enlatamiento. Si la fuga continúa, es posible que las asas de la tapa no estén completamente alineadas con las asas de la enlatadora (vea paso 9, la página 9). Por lo tanto, el cierre de la tapa no puede engancharse.

No ponga en funcionamiento su enlatadora si presenta fugas continuas. Si los pasos anteriores no solucionan el problema, comuníquese con los Servicios al consumidor de Presto (página 38).

Cualquier mantenimiento requerido, aparte de la limpieza y el cuidado doméstico normal, debe ser realizado por National Presto Industries, Inc. (página 38).

Si no puede abrir la enlatadora, llame a los Servicios al consumidor en Eau Claire, WI a 1-800-877-0441 para recibir asistencia.

PIEZAS DE REPUESTO

Use solamente piezas de repuesto genuinas de Presto®. Estas piezas están disponibles en la mayoría de las ferreterías o puede pedirlas directamente con Presto (vea la página 38).

NOTA: El reemplazo del sello hermético, tapón de sobrepresión y el sello del cierre de tapa es considerado mantenimiento rutinario y no está cubierto por la garantía.

ALMACENAMIENTO

Cuando no esté en uso, almacene la enlatadora eléctrica en un lugar seco a temperaturas sobre el punto de congelación. La exposición a temperaturas bajo el punto de congelación puede dañar la enlatadora. La enlatadora debe estar completamente seca antes de su almacenamiento. Para prevenir olores desagradables persistentes, almacene la enlatadora con la tapa invertida sobre la enlatadora.

ÍNDICE DE RECETAS

Recetas de enlatar con presión

Las carnes

Carnes de ave 17
Carne en tiras, cubos o trozos 17
Carne molida 17
Conejo 17

Los caldos y las sopas

Caldo de carne de res 19
Caldo de pollo y pavo 19
Sopas 19

Los mariscos y el pescado

Almejas enteras o picadas 18
Atún 18
Pescado 18

Los tomates y productos con tomates

Jugo de tomate 11
Salsa de tomate 12
Salsa para espagueti con carne 12
Salsa para espagueti sin carne 12
Tomates enteros o en mitades (en agua) 11
Tomates enteros o en mitades (sin líquido) 11

Las verduras

Batatas 13
Betabeles 13
Calabaza amarilla y de invierno 13
Champiñones enteros o rebanados 14
Chícharos verdes frescos 14
Ejotes verdes, amarillos e italianos 14
Espárragos 14
Frijoles y arvejas secos 14
Frijoles frescos (habas de lima, habas de mantequilla, pinto, soya) 15
Maíz en grano entero 15
Papas blancas 15
Pimientos dulces o picantes 15
Quingombó 16
Verduras de hoja verde 16
Zanahorias 16

Recetas de enlatar con agua hirviendo

Las frutas

Albaricoques 23
Bayas (con excepción de las fresas) 23
Cerezas 24
Ciruelas 24
Manzanas 24
Melocotones y nectarinas amarillos 24
Peras 25
Puré de manzana 25
Ruibarbo 25

Las mermeladas y salsas untar

Mantequilla de manzana 27
Mermelada de fresas 28
Mermelada de uvas 28

Los pepinillos encurtidos al eneldo 28

Los tomates y productos con tomates

Jugo de tomate 27
Salsa 29
Salsa de tomate 27
Tomates enteros o en mitades (en agua) 26
Tomates enteros o en mitades (sin líquido) 26

SERVICIOS AL CONSUMIDOR

Si tiene preguntas respecto al funcionamiento de su electrodoméstico Presto®, necesita piezas de repuesto o reparar su electrodoméstico Presto®, puede contactarnos a través de cualquiera 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 el número de teléfono y la hora en que podemos contactarlo durante los días hábiles, si es posible.

Cuando se comunique con el Departamento de Servicios al Consumidor o pida las piezas de repuesto, por favor, indique los números de modelo y de serie de la enlatadora. Puede encontrar el número de modelo en la parte de atrás de su producto sobre el receptáculo del cable. El número de serie está estampado en la base del plástico negro bajo el asa derecha (Fig. P).

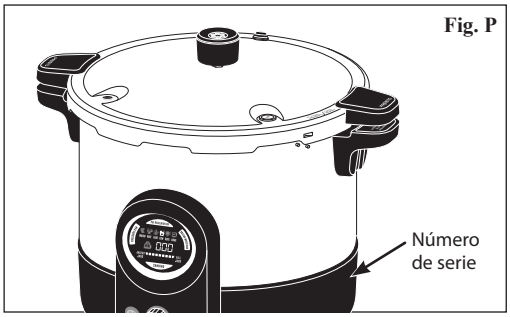


Fig. P

Por favor, registre esta información en lo siguiente:

Modelo _____ Serie_____ Fecha de compra _____

El Departamento de Servicios Presto está equipado para reparar la Enlatadora Digital Presto® y suministrar las piezas de repuesto genuinas Presto®. Las piezas de repuesto son fabricadas con las mismas normas rigurosas de calidad que los electrodomésticos Presto® y son diseñadas especialmente para funcionar adecuadamente con dichos 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 funcionar de la misma manera. Para asegurarse de que compre las piezas de repuesto genuinas Presto®, busque la marca registrada Presto®.

National Presto Industries, Inc.
Departamento de Servicios al Consumidor
3925 North Hastings Way
Eau Claire, WI 54703-3703

Cómo registrar su producto

IMPORTANTE: Por favor, dentro de 10 días de comprar este electrodoméstico, visítenos a nuestro sitio de la red para registrarlo. 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 ayuda a diseñar productos nuevos que satisfacen sus 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 al Departamento de Servicios al Consumidor a 1-800-877-0441 para conseguir ayuda con el registro de su electrodoméstico.

Creado por Presto, **el grupo Oficial de la Enlatadora Digital Presto Precise® de Facebook (the Official Presto® Precise Digital Canner)** ofrece un lugar y contactos en la red para compartir sus experiencias del enlatar, tan como la oportunidad de aprender información precisa y fiable de la enlatadora y el proceso del enlatar en general directamente de la impresa.

Para unirse con este grupo, visite *www.facebook.com/groups/prestodigitalcanner*

Para información y recetas evaluadas adicionales, visítenos en la red a
www.GoPresto.com/content/canning

Garantía limitada Presto®

(Válido solo en los Estados Unidos)

La alta calidad de electrodomésticos Presto® está diseñada y construida 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 entrega de su electrodoméstico Presto®, lo repara o reemplaza a nuestra opción. Esta garantía no se aplica a las condiciones normales de desgaste y rotura incluyendo los rayones, la pérdida del brillo o las manchas; a la reparación o al reemplazo de las piezas perecederas o que se mueven, tales como el anillo hermético, el regulador, las juntas del cierre de la tapa y del sensor; ni a los daños causados por transporte. ***Fuera de los Estados Unidos, esta garantía limitada no es aplicable.***

Para obtener servicio durante el plazo de garantía, llame al Departamento de Servicios al Consumidor a 1-800-877-0441 o visite www.GoPresto.com/contact. Si no se puede resolver el problema, se le darán instrucciones para enviar su electrodoméstico Presto® al Departamento de Servicios Presto® para una inspección de calidad; los gastos de envío 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 y la descripción del problema que tiene el electrodoméstico.

Debido a que no podemos controlar la calidad de electrodomésticos vendidos por vendedores no autorizados, esta garantía es aplicable solamente a los electrodomésticos comprados a través de Presto®, o distribuidores autorizados por Presto, a menos que esté prohibido por la ley. Nos reservamos el derecho de rechazar las solicitudes de garantía de electrodomésticos comprados a través de vendedores no autorizados incluyendo sitios de internet no autorizados. Para información adicional, visite www.GoPresto.com/downloads/warranty o simplemente escanee este código QR.

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, alteraciones 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.

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