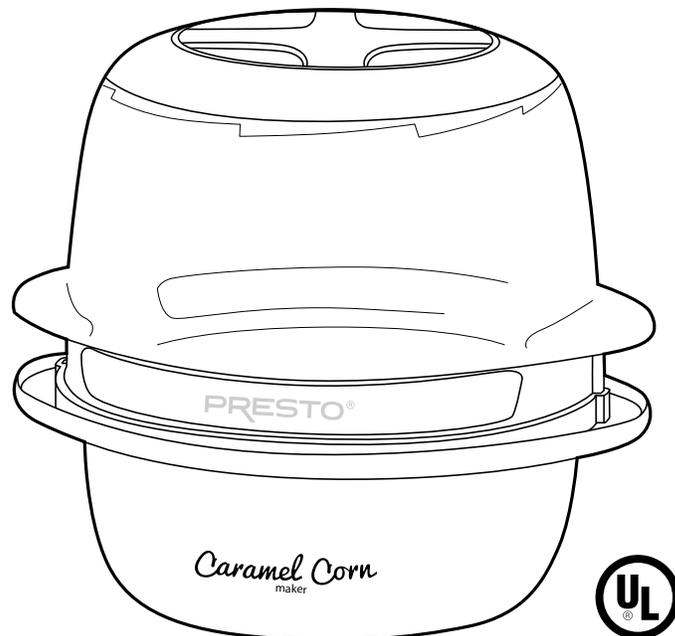


PRESTO®

Máquina de Palomitas Acarameladas

- Palomitas acarameladas crujientes y cremosas tan fácil como 1-2-3. Hace las palomitas, prepara la salsa de caramelo y mezcla—todo en la misma unidad.
- Hace deliciosas palomitas saborizadas con el sabor del gusto anticuado.
- Hace hasta 4,7 cuartos de palomitas gourmet en minutos.



Visítenos en la Web a www.GoPresto.com

INSTRUCCIONES

©2013 National Presto Industries, Inc.

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de lesiones corporales o daños materiales, cuando se usa electrodomésticos, se deben seguir siempre las medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No deje sin supervisión una máquina de palomitas acarameladas enchufada al tomacorriente.
3. No toque las superficies calientes. Use asas o agarraderas.
4. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el control, cable o enchufe en agua u otro líquido.
5. Es necesaria una supervisión atenta cuando cualquier electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos.
6. Desconecte del tomacorriente cuando no lo use y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o retirar las piezas y antes de limpiar el electrodoméstico.
7. Tenga sumo cuidado cuando descargue las palomitas. Siempre vierta la máquina de palomitas acarameladas sobre una encimera para que el aceite caliente o el agua restante saliendo de ella no provoquen quemaduras.
8. No opere ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que funcione en forma defectuosa o que haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico al Departamento de Servicio de Fábrica de Presto para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
11. No use al aire libre.
12. No coloque en o cerca de un quemador caliente eléctrico o a gas ni en un horno caliente.
13. Manipule con sumo cuidado los electrodomésticos que contengan aceite caliente u otro líquido caliente.
14. No dé al electrodoméstico otro uso que no sea el indicado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

Información Importante del Cable

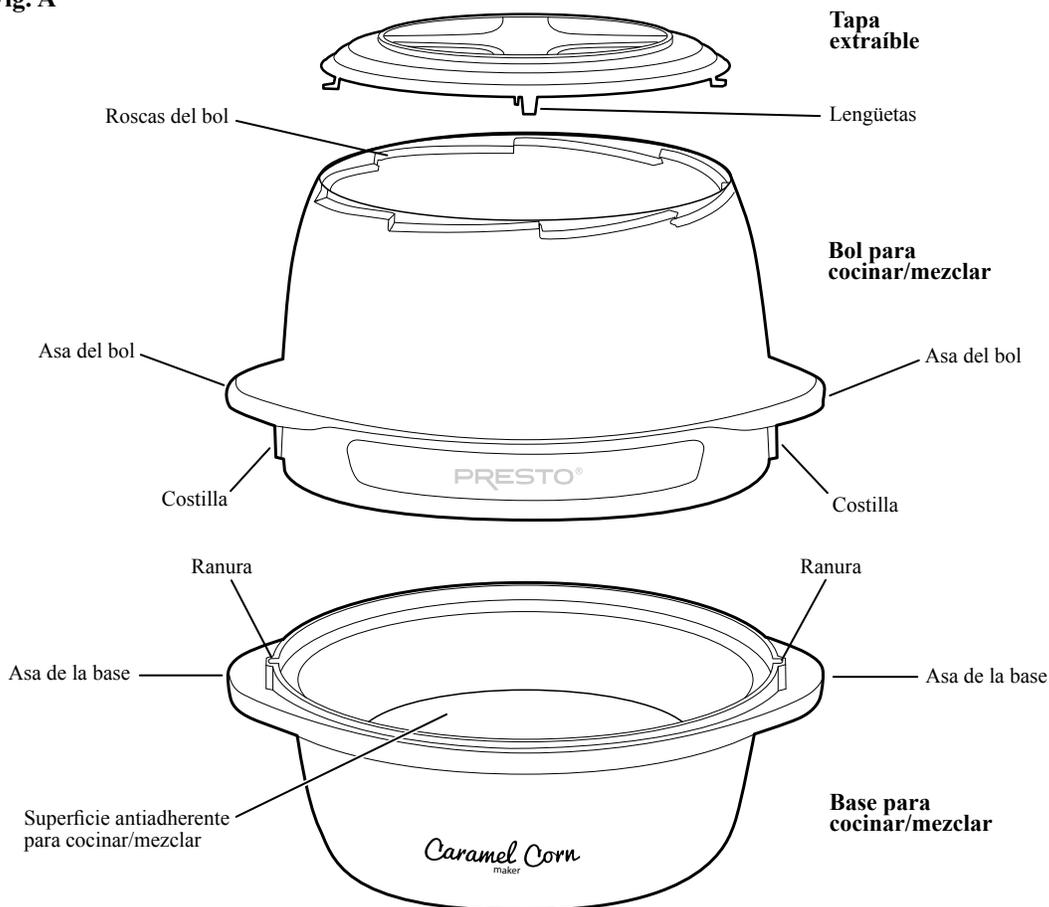
- Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (uno de los terminales es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe está diseñado para que encaje sólo en una posición en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja totalmente dentro del tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe bajo ninguna circunstancia.
- Un cable (o conjunto de cable) corto de suministro de energía es proporcionado para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Se pueden utilizar cables de extensión si se tiene precaución al usarlos.
- Si usa cable de extensión, la calificación eléctrica marcada del cable debe ser por lo menos igual que la calificación eléctrica del electrodoméstico. El cable de extensión debe ser colocado para que no caiga sobre la superficie de la encimera o mesa, en donde puede ser jalado por niños o tropezado sin querer.
- Conecte el cable de suministro de energía a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA sólo.

Antes del Primer Uso

1. Familiarícese con las piezas que componen la máquina de palomitas acarameladas (Fig. A) y lea y siga las instrucciones atentamente.
2. Antes de hacer la primera tanda de palomitas, lave el bol para cocinar/mezclar y la tapa extraíble en agua tibia y espumosa. Enjuague y seque completamente. No lave estas piezas en un lavaplatos.

Para limpiarla superficie antiadherente de la base para cocinar/mezclar, pase un paño húmedo por ella. **Nunca sumerja la base para cocinar/mezclar en agua ni en cualquier otro líquido.**

Fig. A



Cómo Hacer Palomitas

Esta máquina de palomitas acarameladas Presto® se puede hacer diversas cantidades de palomitas. Refiere a la siguiente tabla y determina el tamaño de tanda de palomitas que desea. Usa las cantidades sugeridas de granos de maíz y aceite para esa cantidad.

Volumen de Palomitas*	Cantidad de Granos de Maíz	Cantidad de Aceite
1½ a 2 cuartos** (6 a 8 tazas)	⅓ taza	1½ cucharadas***
2½ a 3 cuartos (10 a 12 tazas)	½ taza	2 cucharadas
4 a 4½ cuartos (16 a 18 tazas)	⅔ taza	3 cucharadas

*El volumen de palomitas variará según el tipo, la calidad y la frescura de los granos de maíz. En la tabla arriba, hay una gama de volúmenes para las palomitas. La cantidad más alta es el volumen producido cuando se utilizan granos de maíz amarillo frescos y gourmet, como los granos de maíz amarillo Gourmet® de Orville Redenbacher's®. La más pequeña es el volumen producido cuando se utilizan otros tipos de granos de maíz. Los granos de maíz amarillo generalmente son más grandes que los blancos cuando se cocinan.

**La cantidad de palomitas recomendada para hacer palomitas acarameladas está en la página 4.

***½ cucharada = 1½ cucharaditas

Orville Redenbacher's® y Gourmet® son marcas registradas de ConAgra Foods RDM, Inc., utilizadas bajo licencia.

1. Vierta los granos de maíz en la base para cocinar/mezclar. Espolvoree aceite sobre los granos.
2. Coloque el bol para cocinar/mezclar sobre la base para cocinar/mezclar en manera de que las asas del bol alinean con las asas de la base y las dos costillas del bol encajan en las dos ranuras de la base (Fig. B).
3. Coloque la tapa extraíble sobre el bol y gire la tapa contra las agujas del reloj hasta que siente que la tapa baja a las roscas del bol. Gire la tapa con las agujas del reloj a la posición cerrada (Fig. C).

Nota: No presione la tapa hacia abajo. La presión hacia abajo no permite el giro de la tapa.

Luego lentamente gire la tapa contra las agujas del reloj hasta que encuentra la posición de ventilación/detención (Fig. D). Hará un poco de resistencia cuando la lengüeta de la tapa encuentra la posición de detención en la rosca del bol. Debe haber un espacio pequeño (aproximadamente ⅛ de pulgada) entre la tapa y el bol. Asegúrese de que la tapa esté en la posición de ventilación durante cocción para maximizar el volumen y lo crujiente de las palomitas.

4. Conecte la máquina de palomitas acarameladas a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA. Cuando la utilice por primera vez, es posible que note un olor leve, ya que se estarán evaporando los residuos de fabricación. Esto es normal al usarla por primera vez.

La cocción comenzará en 2 a 3 minutos. Para los mejores resultados, cuando el hecho de granos comienza, coja las asas del bol y de vez en cuando agite la máquina con un movimiento hacia y atrás para que los granos no hechos caigan al fondo de la base.

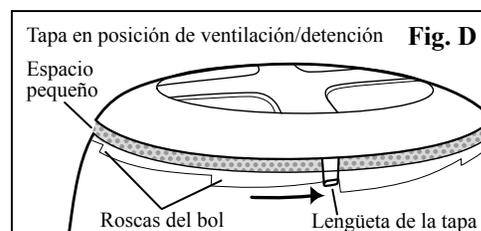
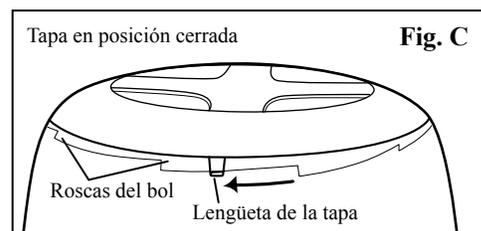
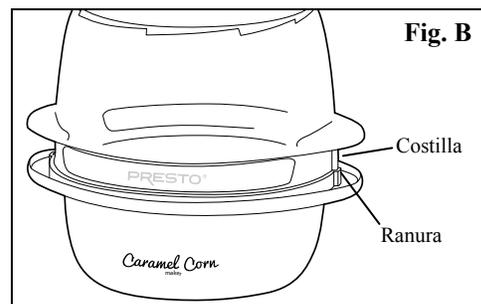
Importante: No deje la unidad en funcionamiento sin supervisión. Durante la cocción, mantenga las manos y la cara alejadas del espacio pequeño entre el bol y la tapa.

5. Cuando el hecho de palomitas disminuya a aproximadamente 2 a 3 segundos entre cada grano, la cocción está terminada. Desenchufe la máquina.

Gire la tapa con las agujas del reloj a la posición cerrada (Fig. C) para evitar el salir de aceite caliente y condensación de la máquina cuando darle vuelta.

6. Coja las asas del bol y de la base juntas y cuidadosamente dé vuelta a la unidad lejos de su cuerpo para evitar el escape de vapor.
7. Levante la base del bol y déjela a un lado.
8. Si prepara palomitas acarameladas, refiere a la sección "Cómo Preparar Palomitas Acarameladas" en la página 4.
9. Para palomitas clásicas, agregue sal o condimentos a gusto. Sirva las palomitas en el bol para cocinar/mezclar o viértalas en otro bol si desea hacer más tandas de palomitas. Pase un paño por el exterior del bol antes de colocarlo en su regazo o sobre los muebles en caso de que haya residuos de aceite o humedad.

Nota: Si desea, después de permitir enfriar la base durante 4 o 5 minutos, se puede derretir mantequilla en la base y espolvorearla sobre las palomitas.



10. Antes de hacer más tandas, deje enfriar la base durante 4 o 5 minutos. Luego, con papel de cocina, cuidadosamente limpie los residuos de aceite y los granos no hechos de la base y del bol. Repite los pasos 1 hasta 7.

Para limpiar la máquina más a fondo, refiére a la página 5.

Cómo Preparar Palomitas Acarameladas

Para preparar palomitas acarameladas, tiene que tener un cucharón grande de nylon, plástico o madera que es resistente al calor, una bandeja de horno con borde y los ingredientes siguientes:

Palomitas Acarameladas Clásicas

1½	cucharadas de aceite de cocinar	½	taza de azúcar negra, clara o oscura
⅓	taza de granos de palomitas	2	cucharadas de almíbar de maíz, claro o oscuro

3	cucharadas de mantequilla o margarina	⅛	cucharadita de bicarbonato

Siga estos pasos sencillos:

1. Siga pasos 1 hasta 7 en “Cómo Hacer Palomitas” en página 3.
2. Separe las palomitas en una bandeja de horno con borde. Deje enfriar algunos minutos y tire los granos no hechos.
3. Una vez que ha vaciado el bol de palomitas, dé vuelta al bol y quite la tapa por girarla contra las agujas del reloj. Nota: Tiene que girar la tapa firmemente para pasar la posición de ventilación/detención. Entonces levante la tapa y deje el bol a un lado.
4. Después de la base ha enfriada durante 4 a 5 minutos, con papel de cocina, cuidadosamente limpie el aceite restante y los granos no hechos de la base antes de preparar la salsa de caramelo. Entonces coloque el bol en su lugar sobre la base, asegurándose que las costillas del bol encajen en las ranuras de la base.
5. Combine la mantequilla, el azúcar negra y el almíbar de maíz en la base. *No use utensilios de metal como se pueden dañar la superficie antiadherente.*
6. Enchufe la base a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA y caliente la mezcla. Revuelva constantemente hasta que la mantequilla está derretida y burbujas aparecen en la superficie de la mezcla. Hierva sin revolver durante 1½ minutos.
7. Desenchufe y agregue el bicarbonato. La mezcla espumará.
8. Vierta las palomitas en el bol y empiece revolverlas hasta que la salsa de caramelo cubre las palomitas de manera uniforme.
9. Vierta las palomitas acarameladas a la bandeja de horno con borde y sepárelas mientras están tibias. Dejen enfriar completamente.
10. Limpie la máquina de palomitas acarameladas como descrito en página 5 antes de hacer tandas adicionales.

Otras Recetas Favoritas

Palomitas Crujientes con Vainilla

1½	cucharadas de aceite de cocinar	2	cucharadas de almíbar de maíz claro
⅓	taza de granos de palomitas	¼	cucharadita de extracto de vainilla
		colorante comestible, opcional
3	cucharadas de mantequilla	
½	taza de azúcar	⅛	cucharadita de bicarbonato

Siga los pasos arriba para preparar palomitas acarameladas pero substituya estos ingredientes.

Palomitas Acarameladas de Sabor de Melaza

1½	cucharadas de aceite de cocina	1	cucharada de almíbar de maíz claro
⅓	taza de granos de palomitas	
	⅛	cucharadita de bicarbonato
3	cucharadas de mantequilla	
½	taza de azúcar negra	¼	taza de cacahuets españolas con sal
1	cucharada de melaza oscura		

Siga los pasos arriba para preparar palomitas acarameladas pero substituya estos ingredientes. Agregue los cacahuets con las palomitas.

Variaciones de Receta—

Si desea, se puede reducir la cantidad de azúcar en las recetas arriba de ½ taza al ⅓ taza.

Se puede añadir hasta ¼ taza de frutos secos, frutas deshidratadas o trozos de chocolate con cubierta de dulce a las salsas preparadas en la máquina de palomitas acarameladas.

Palomitas del Sabor de Queso

1½ cucharadas de aceite de cocina
⅓ taza de granos de palomitas

2 cucharadas de mantequilla
1 cucharada de sazónador de palomitas con el sabor de queso

Siga los primeros 4 pasos para preparar palomitas acarameladas en la página 4. Derrita la mantequilla en la base. Agregue el sazónador de palomitas. Enchufe la base a un tomacorriente de 120 voltios de CA durante 30 segundos; caliente y revuelva hasta que el sazónador está bien mezclado con la mantequilla derretida. Desenchúfelo. Siga pasos 8 hasta 10 para preparar palomitas acarameladas en la página 4.

Palomitas Saborizadas del Gusto Anticuado

½ taza de granos de palomitas
3 cucharadas de aceite vegetal

3 cucharadas de azúcar granulado

Vierta los granos de palomitas en la base. Añada el aceite vegetal y el azúcar; mezcle completamente. Hace las palomitas según los pasos 2 hasta 7 en página 3.

Consejo de Preparar: *El azúcar puede quemar fácilmente; para ayudar en minimizar granos de palomitas quemadas, agite la máquina con frecuencia cuando la cocción empieza.*

Consejos Útiles

- Para los mejores resultados, use utensilios de nylon, plástico o madera que son resistentes al calor con la máquina de palomitas acarameladas. No use utensilios de metal como se pueden dañar la superficie antiadherente.
- Para preparar una tanda doble de palomitas acarameladas, hace 4 cuartos de palomitas (⅔ taza de granos de palomitas hace aproximadamente 4 cuartos de palomitas) y luego divídalas en dos. Prepare la receta de salsa de caramelo en página 4 y agregue 2 cuartos de palomitas. Se puede preparar la segunda tanda de salsa de caramelo sin limpiar la máquina. Tiene que lavar la base antes de hacer más palomitas.
- Si la salsa de caramelo no cubre las palomitas de manera uniforme, enchufe la base durante 10 a 20 segundos, revolviéndola constantemente. Eso ablanda la salsa de caramelo y se hace más fácil mezclarla uniformemente con las palomitas.
- Por un deleite un poco diferente, en vez de las palomitas, mezcla 6 a 8 tazas de cereal seca con las varias salsas.
- Las palomitas deben ser crujientes. Si son masticables, ha hecho las palomitas con la tapa en la posición cerrada. Siempre hace las palomitas con la tapa en la posición de ventilación (vea Fig. D, página 3).
- Las palomitas acarameladas puede hacerse pegajosas cuando el tiempo es húmedo. Para hacerse crujientes otra vez, vierta las palomitas acarameladas pegajosas en una bandeja de horno con borde que ha rociado con aceite en aerosol. Caliente en un horno de 250°F durante 10 a 15 minutos. Luego vierta las palomitas acarameladas a papel encerado y separe las palomitas.

Cuidado y Limpieza

1. Desenchufe la máquina y déjela enfriar de completo antes de limpiarla.
2. Lave el bol y la tapa extraíble en agua tibia y espumosa. Enjuague y seque. No lave estas piezas en un lavaplatos ni use lana de acero ni limpiadores abrasivos de cocina. Nota: Si lave el bol con la tapa en lugar, el agua lentamente escurre del bol porque la tapa no sella herméticamente.
3. Pase un paño húmedo por la base antiadherente. **No sumerja la base en agua ni cualquier otro líquido.**
Después de preparar cualquier receta que tiene azúcar o almíbar de maíz, limpie la base con un paño húmedo o una almohadilla de limpieza no metálica, como Esponja de Limpieza Multiuso Scotch-Brite® o Almohadilla de Limpieza Scotch-Brite® Dobie®. Si es necesario, puede aplicar presión firme.
No use lana de acero ni limpiadores abrasivos de cocina.
4. Después de limpiar y secar, la base encaja dentro del bol para almacenamiento conveniente.

*Scotch-Brite y Dobie son marcas registradas de 3M.

Información de Servicio al Consumidor

Si tiene alguna pregunta respecto al funcionamiento de su aparato PRESTO® o necesita piezas para su aparato, comuníquese con nosotros a través de cualquier de estos métodos:

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

Cuando se comunique con el Departamento de Servicios al Consumidor, indique los números de modelo y de serie de la máquina de palomitas acarameladas. Se puede encontrar estos números en el fondo de la base para cocinar/mezclar.

Por favor, escríbanse abajo la información:

Número de Modelo _____ Número de Serie _____ Fecha de Compra _____

Las preguntas serán respondidas en poco tiempo por teléfono, por mensaje de correo electrónico o por carta. Cuando envíe un mensaje de correo electrónico o una carta, incluya un número de teléfono y la hora en que puede ser contactado durante los días hábiles, si es posible.

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

Canton Sales and Storage Company
Departamento de Servicios de Fábrica de Presto
555 Matthews Dr., Canton, MS 39046-3251

Garantía Limitada de PRESTO®

(Válido sólo en los EE. UU. y Canadá)

Este electrodoméstico PRESTO® de alta calidad está diseñado y fabricado para proporcionar muchos años de funcionamiento satisfactorio de uso doméstico normal. Presto garantiza al dueño original que, en caso de presentarse un defecto de material o fabricación durante el primer año posterior a la compra, lo reparará o reemplazará a opción de Presto. Nuestra garantía no se aplica a daños causados por transporte. *Fuera de los EE. UU. y Canadá, esta garantía limitada no se aplica.*

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

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

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