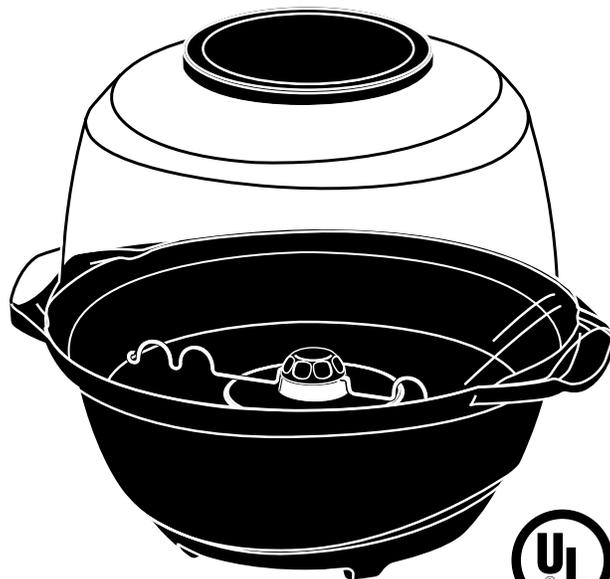


PRESTO®

Máquina de palomitas de maíz con brazo agitador



- El brazo motorizado revuelve el maíz a medida que revienta para que prácticamente no queden granos sin reventar.
- El fundidor incorporado distribuye la manteca sobre los granos de maíz a medida que revientan.
- La tapa se da vuelta después de la cocción y se puede usar como bol para servir.

©2010 de National Presto Industries, Inc.

Visítenos en la Web en www.GoPresto.com

INSTRUCCIONES

Este es un producto para el hogar registrado por . Las siguientes precauciones importantes son recomendadas por la mayoría de los fabricantes de electrodomésticos portátiles.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones antes de usar la máquina de palomitas de maíz.
2. No debe dejarse sin supervisión la máquina de palomitas de maíz cuando está enchufada a un tomacorriente.
3. No toque las superficies calientes. Use asas o agarraderas.
4. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no coloque nunca el cable, el enchufe ni la base de la máquina de palomitas de maíz en agua u otros líquidos.
5. Es necesaria una supervisión estricta cuando cualquier electrodoméstico sea 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 de maíz. Coloque siempre la unidad sobre una encimera para que el aceite caliente remanente o el agua que se filtra 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 o no vendidos por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa ni que toque superficies calientes.
11. No lo use al aire libre.
12. No coloque en quemadores eléctricos o de gas, en hornos calientes ni cerca de ellos.
13. Manipule con sumo cuidado los electrodomésticos que contengan aceite caliente.
14. No dé al electrodoméstico otro uso que no sea el indicado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

Información importante del cable

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una lámina es más ancha que la otra). 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 cordón corto de suministro de energía (o conjunto de cordón) es proporcionado para reducir el riesgo de enredo o tropiezo con un cordón más largo. Se pueden utilizar cables alargadores si se tiene precaución al usarlos.

Si usa un cable alargador, la calificación eléctrica marcada del cable debe ser por lo menos igual que la calificación eléctrica del aparato. El cordón de extensión debe ser colocado para que no caiga sobre la superficie del mostrador o mesa, en donde puede ser jalado o tropezado por niños.

Antes del primer uso

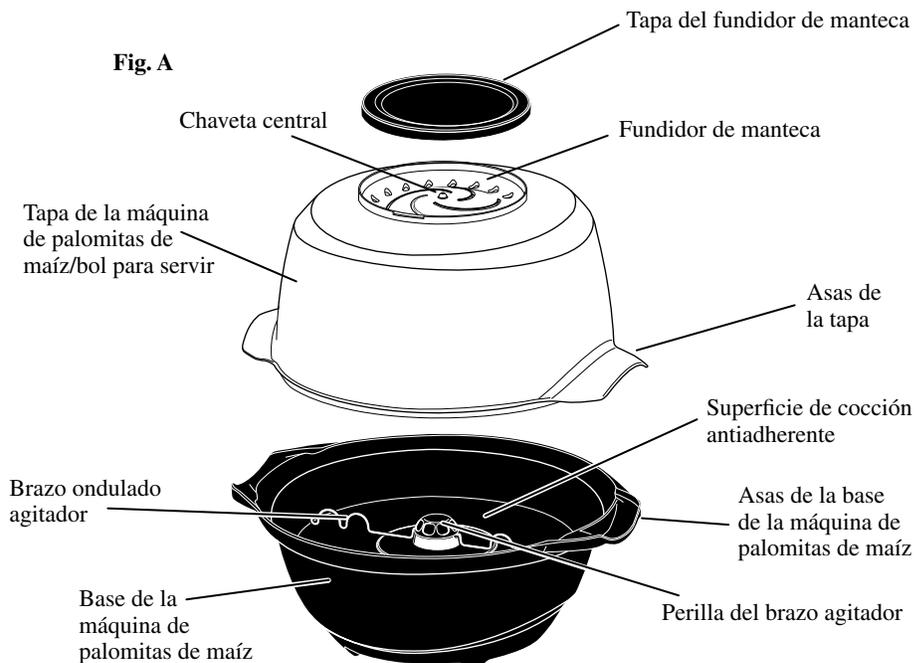
1. Familiarícese con las piezas que componen la máquina de palomitas de maíz (Fig. A) y siga las instrucciones atentamente.

2. Antes de hacer la primera tanda de palomitas de maíz, limpie los componentes de la siguiente manera:

Tapa de la máquina de palomitas de maíz/bol para servir: lave en agua tibia y espumosa. Enjuague y seque completamente. No lave en un lavaplatos automático.

Base de la máquina de palomitas de maíz: limpie la superficie de cocción antiadherente, el brazo agitador y la perilla con un paño húmedo.

Advertencia: al igual que con cualquier electrodoméstico motorizado, para evitar que el agua dañe el motor o el elemento calentador, la base de su nueva máquina de palomitas de maíz no debe llenarse nunca con agua, no debe sumergirse en agua u otro líquido, ni lavarse en el lavaplatos.



Cómo usar

Se pueden hacer diversas cantidades de palomitas de maíz en la máquina de palomitas de maíz con brazo agitador de Presto®. Consulte la tabla a continuación y determine el tamaño de tanda de palomitas de maíz que desea. Use las cantidades sugeridas de granos de maíz, aceite y manteca para esa cantidad.

Importante: no use cantidades de maíz y aceite superiores a las máximas recomendadas. Si no cumple con las recomendaciones del fabricante, podría dañar la máquina de palomitas de maíz y/o hacerla funcionar de manera poco segura.

Asegúrese de que la unidad esté limpia y seca antes de cada uso.

Volumen de palomitas de maíz*	Granos de maíz	Aceite para cocinar	Manteca para el fundidor de manteca (opcional)
2 a 2½ cuartos de galón (8 a 10 tazas)	⅓ de taza	1 a 1½ cucharadas	1 a 1½ cucharadas
3½ a 4 cuartos de galón (14 a 16 tazas)	½ taza	1½ a 2 cucharadas	1½ a 2 cucharadas
5 a 5½ cuartos de galón (20 a 22 tazas)	⅔ de taza	2 a 2½ cucharadas	2 a 2½ cucharadas
5½ a 6 cuartos de galón (22 a 24 tazas)	¾ de taza	2½ a 3 cucharadas	2½ a 3 cucharadas

*El volumen de palomitas de maíz variará según el tipo, la calidad y la frescura del maíz. En la tabla anterior, hay una gama de volúmenes para las palomitas de maíz. La parte más alta de la gama es el volumen producido cuando se utilizan palomitas de maíz frescas, gourmet y amarillas, como los granos de maíz amarillo Orville Redenbacher's® Gourmet®. La cantidad más pequeña es el volumen producido cuando se utilizan otros tipos de maíz. Los granos amarillos generalmente son más grandes que los blancos cuando se cocinan. En realidad, cuando se utiliza ¾ de taza de granos de maíz amarillo Orville Redenbacher's® Gourmet®, es posible que la tapa se levante ligeramente.

1. No es necesario precalentar la máquina de palomitas de maíz. De acuerdo con la tabla anterior, vierta la cantidad deseada de granos de maíz en la base de la máquina de palomitas de maíz y distribúyala en forma uniforme alrededor del área de carga de la superficie de cocción antiadherente (Fig. B). Luego salpique aceite sobre el maíz.
2. Coloque la tapa de la máquina de palomitas de maíz/bol para servir sobre la base de la máquina de palomitas de maíz. Coloque las asas de la tapa en las asas de la base de la máquina de palomitas de maíz. **Importante:** si las asas de la tapa y las asas de la base de la máquina de palomitas de maíz no están alineadas, es posible que se expulsen los granos calientes y el aceite de la máquina de palomitas de maíz durante la cocción, provocando lesiones. Además, se puede dañar la tapa.
3. **Retire la tapa del fundidor de manteca** (Fig. A) **antes de cocinar el maíz.** Si no lo hace, las palomitas de maíz se pasarán.
4. Si desea palomitas de maíz con manteca, coloque manteca blanda en el fundidor de manteca. Consulte la tabla anterior para ver las cantidades sugeridas. Para obtener mejores resultados, corte la manteca en finas rodajas y colóquelas en la parte abovedada del fundidor de manteca. Coloque una parte de la manteca directamente en la chaveta central (ver Fig. A, página 2).
5. Enchufe la máquina de palomitas de maíz en el tomacorriente. Cuando utilice la máquina de palomitas de maíz 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. La cocción se completará en 3 a 5 minutos, según la cantidad de maíz utilizado.
Importante: No deje la unidad en funcionamiento sin supervisión. Mantenga las manos y la cara alejadas de la ventilación del fundidor de manteca durante la cocción.
Nota: de vez en cuando, algún grano puede quedar atrapado entre el brazo agitador y la base de la máquina de palomitas de maíz y provocar un sonido de fricción. Esto es normal.
6. **Cuando las explosiones de los granos se reduzcan a aproximadamente 2 a 3 segundos entre cada estallido, el proceso estará completo. Desenchufe la unidad.**
7. Si queda manteca sin derretir en el fundidor de manteca, revuélvala con una espumadera y permita que la manteca gotee por las ventilaciones y caiga sobre de las palomitas de maíz.
8. Coloque la tapa del fundidor de manteca dentro del fundidor y trábela en su lugar.
9. Sujete juntas las asas de la tapa y las asas de la base de la máquina de palomitas de maíz y dé vuelta la unidad cuidadosamente lejos de su cuerpo para evitar el escape de vapor.
10. Levante la base de la máquina de palomitas de maíz de la tapa de la máquina/bol para servir y déjela a un lado.
11. Agregue sal o condimentos a las palomitas de maíz, a gusto. Sirva las palomitas de maíz en el bol para servir o viértalas en otro bol si desea hacer más tandas de palomitas de maíz.
12. Antes de hacer más tandas, retire con cuidado los granos sin reventar o el maíz reventado que pueda haber quedado atrapado debajo del brazo ondulado agitador durante la cocción. Además, limpie el exceso de aceite de la tapa de la máquina de palomitas de maíz y la superficie de cocción. Luego repita los pasos 1 a 11.

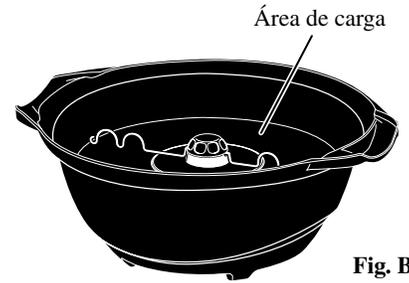


Fig. B

Consejos útiles

- Esta máquina de palomitas de maíz está diseñada para calentar toda clase de palomitas de maíz: amarillas, blancas, cereales para bebés y marcas de primera calidad. Pruebe diferentes marcas para encontrar aquella que le guste más. Los granos amarillos generalmente producen palomitas de maíz más grandes que los blancos.
- Haga siempre palomitas de maíz fresco. Las palomitas de maíz fresco producen granos más grandes y tienen mayor consistencia que el maíz seco y viejo. Para mantener el contenido de humedad y conservar la frescura, guarde las palomitas de maíz en un recipiente hermético.
- Si las palomitas de maíz no se cocinan bien, es posible que estén demasiado secas. Intente agregarles un poco de agua. Agregue 1 cucharada por cada cuarto de galón de palomitas de maíz. Luego coloque el maíz en un recipiente hermético y agítelo a intervalos frecuentes hasta que las palomitas de maíz hayan absorbido el agua. Espere 3 ó 4 días y luego intente cocinar el maíz.
- Retire siempre la tapa del fundidor de manteca antes de cocinar el maíz. Si no lo hace, las palomitas de maíz se pasarán.
- Si desea palomitas de maíz con manteca, coloque manteca blanda en el fundidor de manteca. Para obtener mejores resultados, corte la manteca en finas rodajas y colóquelas en la parte abovedada del fundidor.
- Debido a su fina textura, las palomitas de maíz con sal funcionan mejor. Están disponibles en la mayoría de las tiendas de abarrotes. Sin embargo, la sal de mesa también funciona bien.
- Puede usar cualquier tipo de aceite vegetal para cocinar (maíz, soja, cacahuates, canola, aceite de oliva liviano). No debe usar manteca, margarina, grasa de aceites vegetales, manteca de cerdo ni aceite de oliva extra virgen, ya que se queman con facilidad.

Cuidado y limpieza

1. Debe limpiar la máquina de palomitas de maíz antes del primer uso y después de cada uso.
2. Deje enfriar la máquina de palomitas de maíz por completo antes de limpiarla.
3. Lave la tapa de la máquina de palomitas de maíz/bol para servir y el fundidor de manteca en agua tibia y espumosa. Enjuague y seque completamente. No lave en un lavaplatos automático ni restriegue las superficies con lana de acero ni con limpiadores abrasivos.

Para una limpieza fácil, especialmente después de preparar palomitas de maíz saborizadas, instale la tapa del fundidor de manteca en la tapa de la máquina de palomitas de maíz/bol para servir y llene la tapa de la máquina de palomitas de maíz con agua tibia y espumosa. Deje la tapa de la máquina de palomitas de maíz en remojo durante algunos minutos y luego lávela. Nota: el agua se escurrirá lentamente por la parte inferior de la tapa de la máquina de palomitas de maíz, ya que la tapa del fundidor de manteca no proporciona un cierre hermético.

4. Extraiga el brazo ondulado agitador (Fig. C) de la base de la máquina de palomitas de maíz. Simplemente gire la perilla negra del brazo agitador hacia la izquierda para desenroscarla y retire el brazo agitador. Lave la perilla y el brazo agitador en agua tibia y espumosa. Enjuague y seque completamente. No lave en un lavaplatos automático.

Limpie la base de la máquina de palomitas de maíz con un paño húmedo.

Advertencia: al igual que con cualquier electrodoméstico motorizado, para evitar que el agua dañe el motor o el elemento calentador, la base de su nueva máquina de palomitas de maíz no debe llenarse nunca con agua, no debe sumergirse en agua u otro líquido, ni lavarse en el lavaplatos.

Consejo útil: después de preparar palomitas de maíz saborizadas, limpie la base de la máquina de palomitas de maíz con un paño húmedo o una almohadilla de limpieza no metálica, como la esponja multiuso Scotch-Brite® o una almohadilla de limpieza Scotch-Brite® Dobie®. Si es necesario, puede aplicar presión firme. **No use lana de acero ni limpiadores abrasivos de cocina.**

5. Después de limpiar y secar, vuelva a colocar el brazo agitador en la base de la máquina de palomitas de maíz con la parte redondeada hacia arriba, como se muestra en la Fig. C, y vuelva a colocar la perilla del brazo agitador. Gire la perilla hacia la derecha hasta que esté ajustada para los dedos.
6. La base de la máquina de palomitas de maíz se guarda dentro de la tapa para un práctico almacenamiento.



Fig. C

*Scotch-Brite es una marca registrada de 3M. Dobie es una marca registrada de Pechiney Plastic Packaging, Inc.

Recetas

Palomitas de maíz saborizadas tradicionales

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| ½ taza de palomitas de maíz | 3 cucharadas de azúcar granulada |
| 3 cucharadas de aceite vegetal | |

Vierta las palomitas de maíz en la base de la máquina de palomitas de maíz; distribúyalas en forma pareja alrededor del área de carga. Vierta el aceite vegetal sobre el maíz; espolvoree azúcar sobre el aceite y las palomitas de maíz. Coloque la tapa de la máquina de palomitas de maíz/bol para servir en la base de la máquina de palomitas de maíz y cocine según las instrucciones en la sección *Instrucciones de uso*.

Consejos de preparación: *el azúcar puede quemarse fácilmente; por ello, los siguientes consejos le ayudarán a reducir los granos chamuscados de palomitas de maíz saborizado: Use únicamente palomitas de maíz fresco; no use más de ½ taza de palomitas de maíz; dé vuelta la máquina de palomitas de maíz de inmediato cuando comience a disminuir la frecuencia de las explosiones de los granos.*

Maíz clásico con caramelo

6 cuartos de galón de palomitas de maíz	½ taza de almíbar de maíz liviano
1 taza de manteca o margarina	1 cucharadita de sal
2 tazas colmadas de azúcar negra	½ cucharadita de bicarbonato de sodio

Precalente el horno a 250° F. Rocíe ligeramente un bol grande y dos bandejas para hornear con armazón de 17" x 12" con rociador para cocina antiadherente. Coloque las palomitas de maíz cocidas dentro del bol y deje a un lado. En una bandeja mediana, mezcle la manteca, el azúcar negra, el almíbar de maíz y la sal. Hierva a fuego medio, revuelva constantemente. Baje el fuego; hierva durante 5 minutos sin revolver. Retire del fuego y agregue el bicarbonato de sodio. Vierta gradualmente las palomitas de maíz reservadas; mezcle bien para que se cubran. Esparza las palomitas de maíz cubiertas en forma pareja en las bandejas preparadas. Hornee durante 1 hora, revuelva cada 15 minutos. Retire del horno y deje enfriar por completo. Guarde en un recipiente hermético.

Se obtienen 5 cuartos de galón.

Palomitas de maíz italianas

2 cuartos de galón de palomitas de maíz	3 cucharadas de queso parmesano rallado
2 cucharadas de manteca o margarina derretida	⅛ de cucharada de sal, o la cantidad que desee
1 cucharada de condimento italiano	

Precalente el horno a 250° F. Mezcle la manteca derretida con el condimento italiano y vierta sobre las palomitas de maíz. Mezcle bien. Espolvoree el queso y la sal sobre las palomitas de maíz y vuelva a mezclar. Esparza las palomitas de maíz en forma pareja en una bandeja para hornear con armazón de 17" x 12". Hornee durante 10 minutos. Retire del horno y deje enfriar por completo.

Nota: no es necesario hornear las palomitas de maíz, pero esto las hace más crocantes.

Palomitas de maíz con salsa picante

1 cucharadita de ajo en polvo	⅛ de cucharadita de pimentón molido
½ cucharadita de chile en polvo	⅓ de taza de palomitas de maíz
¼ de cucharadita de comino	1 cucharada de aceite vegetal
¼ de cucharadita de sal para palomitas de maíz	2 cucharadas de manteca en rodajas finas

Mezcle el ajo en polvo, el chile en polvo, el comino, la sal y el pimentón en un bol pequeño y deje a un lado. Vierta las palomitas de maíz en la base de la máquina de palomitas de maíz; distribúyalas en forma pareja alrededor del área de carga. Salpique aceite vegetal sobre el maíz. Coloque la tapa de la máquina de palomitas de maíz/bol para servir sobre la base de la máquina de palomitas de maíz. Coloque la manteca en el fundidor de manteca y cocine el maíz según las instrucciones en la sección *Instrucciones de uso*. Luego de dar vuelta a la máquina de palomitas de maíz, retire la base. Agite el bol para distribuir la manteca. Espolvoree los condimentos en forma pareja sobre las palomitas de maíz y agite para distribuirlos.

Barras de palomitas de maíz con frutas y nueces

8 tazas de palomitas de maíz	2 cucharadas de manteca
½ taza de pasas	½ taza de mantequilla de maní cremosa
4 tazas de malvaviscos pequeños	

Unte con grasa una bandeja para hornear de 9 x 9 pulgadas. Mezcle en un bol grande las palomitas de maíz con las pasas y deje a un lado. Derrita la manteca con los malvaviscos en una cacerola mediana a fuego medio, revuelva frecuentemente. Agregue la mantequilla de maní hasta que se mezcle en forma pareja con los malvaviscos derretidos. Vierta la mezcla de malvaviscos sobre las palomitas de maíz y las pasas reservadas. Con dos espumaderas para mezclar grandes, mezcle hasta que las palomitas de maíz y las pasas se cubran en forma pareja. Presione la mezcla de palomitas de maíz dentro de la bandeja preparada. Deje enfriar antes de cortar.

Nota: también se puede dar a la mezcla forma de bolas pequeñas en lugar de presionarla dentro de la bandeja para hornear.

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 cualquiera de estos métodos:

- **Llame al 1-800-877-0441** los días hábiles, de 8:00 a.m. a 4:30 p.m. (hora del centro)
- **Envíe un mensaje de correo electrónico a nuestro sitio web www.GoPresto.com**
- **Escriba a:** NATIONAL PRESTO INDUSTRIES, INC.
Consumer Service Department
3925 North Hastings Way, Eau Claire, WI 54703-3703

Cuando se comunique con el Departamento de Servicios al Consumidor, indique el número de modelo y el código de la fecha de la máquina de palomitas de maíz. Estos números están en la parte inferior de la base de la máquina de palomitas de maíz.

Conserve esta información:

Número del modelo: _____ Código de la fecha: _____ Fecha de la compra: _____

Las preguntas serán respondidas inmediatamente 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.

Cualquier mantenimiento que necesite este producto, aparte del cuidado y la limpieza doméstica normal, debe ser realizado por nuestro Departamento de Servicio de Fábrica. Cuando envíe un electrodoméstico para reparación, no olvide indicar la fecha de compra y una descripción del defecto. Envíe electrodomésticos para reparación a:

CANTON SALES AND STORAGE COMPANY
Presto Factory Service Department
555 Matthews Drive
Canton, MS 39046-0529

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 desempeño de piezas de repuesto PRESTO® genuinas. Los electrodomésticos de “apariencia similar” pueden no 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®.

Garantía limitada de PRESTO®

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. Para obtener servicio durante el plazo de garantía, envíe este electrodoméstico PRESTO® en encomienda prepaga al Departamento de Servicio de Fábrica de Presto. Cuando envíe el producto, incluya una descripción del defecto e indique la fecha en que se adquirió el electrodoméstico.

Deseamos que usted obtenga el máximo placer al utilizar este electrodoméstico PRESTO® y le solicitamos que lea las siguientes instrucciones adjuntas. Si no sigue las instrucciones, cualquier daño causado por reemplazos de piezas inadecuadas, mal trato o mal uso 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