

# PRESTO®


## Máquina eléctrica para hacer palomitas de maíz con brazo agitador

- Capacidad grande de 6 cuartos para preparar palomitas de maíz para toda la familia. Prepara tandas pequeñas también.
- El fundidor empotrado distribuya la mantequilla sobre los granos de maíz mientras se preparan.
- La tapa para preparar se convierte al tazón de servir al darse la vuelta.



## INSTRUCCIONES

Visítenos en la red a [www.GoPresto.com](http://www.GoPresto.com)  
©2018 National Presto Industries, Inc.  
Formulario S76-264D

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

## IMPORTANTES PRECAUCIONES

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

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.
2. No deje sin supervisión el electrodoméstico cuando está conectado a un tomacorriente.
3. No toque las superficies calientes. Use las asas o agarraderas.
4. Para protegerse de choques eléctricos, no sumerja en agua u otro líquido el cable, el enchufe ni la base de la máquina.
5. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
6. Desconecte del tomacorriente cuando no use el electrodoméstico y antes de limpiarlo. Deje de enfriarse por completo antes de montar o retirar las piezas.
7. Tenga sumo cuidado cuando vacía las palomitas de maíz del electrodoméstico. Siempre viértalo sobre la encimera para que el aceite caliente o el agua sobrante 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 a los Servicios de fábrica para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en incendios, descargas eléctricas o lesiones corporales. Use las piezas genuinas de repuesto y accesorios por Presto® solamente.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que toque las superficies calientes.
11. No lo use al aire libre.
12. No coloque sobre o cerca de quemadores calientes eléctricos o de gas ni en hornos calientes.
13. Tenga sumo cuidado al mover un electrodoméstico que contenga aceite u otros líquidos calientes.
14. No dé al electrodoméstico otro uso que no sea el indicado.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**  
ESTE ELECTRODOMÉSTICO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

## Información importante sobre el cable

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (uno de los terminales es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, se diseñó este enchufe para conectarse en un tomacorriente polarizado solo en una posición. Si el enchufe no se entra por completo dentro del tomacorriente, invértalo. Si aun así no se entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente de modificar el enchufe bajo ninguna circunstancia.

Se proporcionó un cable de suministro de energía corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Puede usar un cable de extensión si tiene precaución al usarlo. Si usa un cable de extensión, la calificación eléctrica marcada del cable tiene que ser, por lo menos, igual que la calificación eléctrica del electrodoméstico. El cable de extensión 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 de suministro de energía solamente a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA.

## Antes del primer uso

Familiarícese con las piezas de la máquina (Fig. A). Lea y siga las instrucciones con cuidado. Antes de preparar su primera tanda de palomitas de maíz, limpie las piezas según lo siguiente:

*Tapa para preparar/tazón para servir:* Lave en agua tibia y jabonosa. Enjuague y seque por completo. No lave en un lavaplatos.

*Base de la máquina:* Pase un paño húmedo por la superficie antiadherente, el brazo agitador y la perilla del brazo.

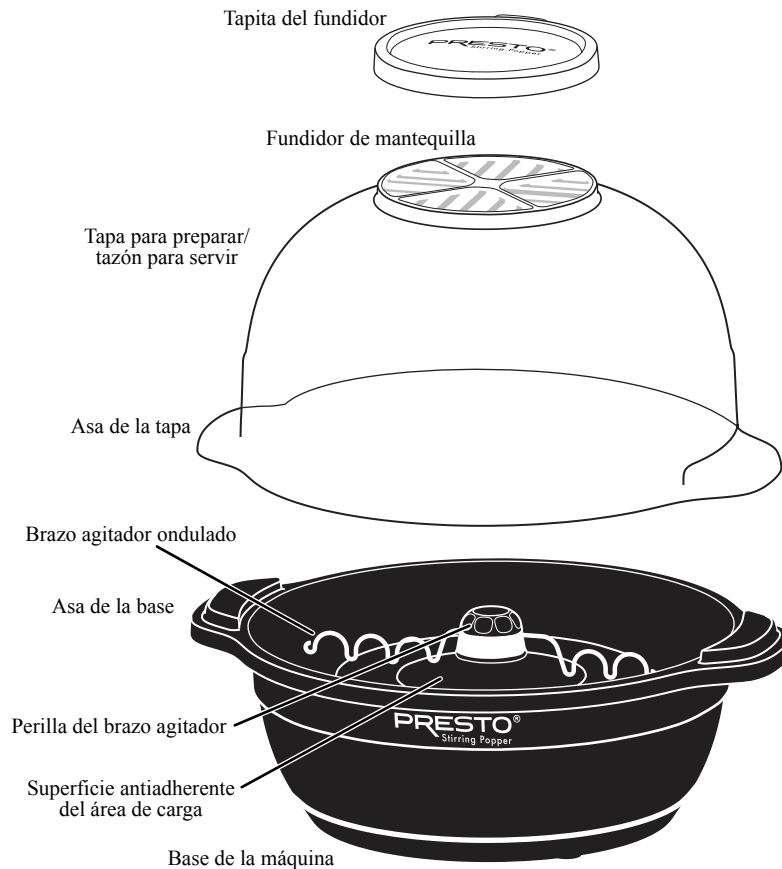
**ATENCIÓN:** Como con cualquier electrodoméstico motorizado, para evitar que el agua u otro líquido dañe el motor o la resistencia, nunca debe de llenar la base de su máquina con agua, sumergirse en agua u otro líquido ni lavarse en el lavaplatos.

## Cómo Usar

Puede preparar diversas cantidades de palomitas de maíz en esta máquina para hacer palomitas de maíz con brazo agitador. Refiérase la tabla de la página 3 y determine la cantidad de palomitas de maíz que prepara. Use las cantidades sugeridas de granos de maíz, aceite y mantequilla para esa cantidad. Asegúrese de que la máquina esté limpia y seca antes de cada uso.

**¡AVISO!** Nunca use más que la cantidad sugerida de granos de maíz ni aceite. Si falta de cumplir con las recomendaciones del fabricante, puede resultar en daños a la máquina y/o un funcionamiento inseguro.

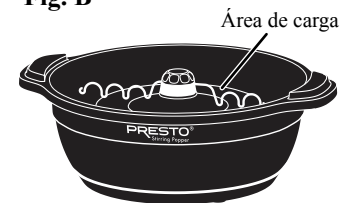
Fig. A



Volumen de palomitas preparadas*	Granos de maíz	Aceite necesario	Mantequilla para el fundidor (opcional)
2 a 2½ cuartos (8 a 10 tazas)	½ taza	1 a 1½ cucharadas	1 cucharada
3½ a 4 cuartos (14 a 16 tazas)	½ taza	1½ a 2 cucharadas	1½ cucharadas
5 a 5½ cuartos (20 a 22 tazas)	¾ taza	2 a 2½ cucharadas	2 cucharadas
5½ a 6 cuartos (22 a 24 tazas)	¾ taza	2½ a 3 cucharadas	2½ cucharadas

- No precaliente la máquina para hacer palomitas de maíz. Usando la tabla, vierta la cantidad deseada de granos en la base de la máquina y distribúyalos en forma uniforme alrededor de la superficie antiadherente del área de carga (Fig. B). Luego vierta aceite sobre los granos.
  - Posicione la tapa para preparar sobre la base, alineando las asas de la tapa con las de la base. **¡AVISO!** Si las asas de la tapa y las de la base no están alineadas, es posible que se expulsen algunos granos y aceite calientes de la máquina durante la preparación de palomitas, lo cual puede resultar en lesiones corporales. Además, se puede dañar la tapa.
  - Retire la tapita del fundidor de mantequilla (Fig. A, página 2) antes de poner la máquina en funcionamiento.** Si falta de retirar la tapita, puede resultar en palomitas de maíz no crocantes.
  - Si desea palomitas con mantequilla, coloque mantequilla blanda en el fundidor de mantequilla. Consulte la tabla para ver las cantidades sugeridas. Para obtener los mejores resultados, corte la mantequilla en trozos finos y colóquelos en las aberturas de ventilación del fundidor de mantequilla.
  - Conecte la máquina a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA. Cuando la usa para la primera vez, es posible que note un olor leve, ya que los residuos de fabricación se están evaporando. Esto es normal al usarla para la primera vez. La preparación de granos comienza en 2 a 3 minutos y debe de terminar en 3 a 5 minutos depende de la cantidad de granos usada. **¡AVISO!** No deje la unidad en funcionamiento sin supervisión. Manténgase alejado de las aberturas de ventilación del fundidor de mantequilla durante la preparación de los granos.
- Nota:** De vez en cuando, algún grano puede quedarse atrapado entre el brazo agitador y la base de la máquina, lo que provoca un sonido de fricción. Esto es normal.
- Cuando la preparación de granos se reduzca a aproximadamente 2 a 3 segundos entre cada grano, la preparación de granos está terminado. Inmediatamente desconecte la máquina del tomacorriente.**
  - Coloque la tapita del fundidor de mantequilla seguramente en su lugar.
  - Sostenga juntas las asas de la tapa y las de la base y, con mucho cuidado, dé vuelta a la máquina en manera que mantenga el vapor alejado de usted.
  - Levante la base de la máquina del tazón para servir y déjela a un lado.
  - Condimente al gusto las palomitas de maíz. Sirva las palomitas en el tazón para servir o viértalas en otro recipiente si desea preparar más tandas de palomitas.
  - Antes de preparar más tandas, retire con cuidado los granos o palomitas que pueden hacerse atrapados debajo del brazo agitador ondulado durante la preparación de granos. Limpie el exceso de aceite de la tapa para preparar y la superficie antiadherente. Luego repita los pasos 1 a 10.

**Fig. B**



## Consejos útiles

- Se diseñó esta máquina para preparar todo tipo de granos de maíz: amarillos, blancos, tipo pequeño y de marcas de primera calidad. Pruebe varias marcas para encontrar su más preferida. Los granos de maíz amarillo generalmente producen palomitas de maíz más grandes que los de maíz blanco.
- Siempre prepara granos frescos de maíz ya que producen palomitas más grandes con más consistencia que granos viejos y secos. Para mantener el contenido de humedad y conservar la frescura, guarde los granos de maíz en un recipiente hermético.
- Si los granos de maíz no preparan bien, es posible que estén demasiados secos. Se recomienda agregar un poco de agua a los granos de maíz. Agregue 1 cucharada a cada cuarto de granos de maíz. Luego coloque los granos de maíz en un recipiente hermético y agítelo frecuentemente hasta que los granos de maíz hayan absorbidos todo el agua. Espere 3 o 4 días antes de tratar de prepararlas otra vez.

\* El volumen de palomitas de maíz varía depende del tipo, la calidad y la frescura del maíz. En la tabla, hay una gama de volúmenes para las palomitas preparadas. La cantidad más alta es lo producido cuando se usan granos de maíz amarillo frescos y gourmet, como los granos de maíz amarillo Orville Redenbacher's® Gourmet®. La cantidad más pequeña es lo producido cuando se usan otros tipos de granos de maíz. Los granos de maíz amarillo generalmente producen palomitas de maíz más grandes que los de maíz blanco.

Orville Redenbacher's y Gourmet son marcas de fábrica de ConAgra Foods RDM, Inc., usadas bajo licencia. Presto no es asociado con ConAgra Foods RDM, Inc.

- Retire siempre la tapita del fundidor de mantequilla antes de preparar las palomitas de maíz. Si falta de retirar la tapita, puede resultar en palomitas de maíz no crocantes.
- Si desea palomitas de maíz con mantequilla, ponga mantequilla blanda en el fundidor. Para obtener los mejores resultados, corte la mantequilla en trozos finos y distribúyalos uniformemente sobre las aberturas de ventilación del fundidor de mantequilla.
- Debido a su textura fina, la sal para palomitas de maíz funciona mejor. Es disponible en la mayoría de tiendas de comestibles.
- Puede usar cualquier tipo de aceite vegetal (maíz, soja, maní, girasol, oliva ligero) para preparar las palomitas. No use la mantequilla, la margarina, la grasa de aceites vegetales o sólidas de animales ni el aceite de oliva extra virgen, ya que se queman con facilidad.

## Recetas

### Palomitas de maíz acarameladas clásicas

6 cuartos de palomitas de maíz preparadas	½ taza de almibar del maíz claro
1 taza de mantequilla	1 cucharadita de sal
2 tazas colmadas de azúcar morena	½ cucharadita de bicarbonato de sodio

Precaliente el horno a 250°F. Rocíe ligeramente con aceite antiadherente en aerosol un recipiente grande para mezclar y dos bandejas de hornear de 17 por 12 pulgadas que tienen borde. Coloque las palomitas de maíz preparadas dentro del tazón y deje a un lado. En una olla mediana, mezcle la mantequilla, el azúcar morena, el almibar de maíz y la sal. Hierva a calor medio, revolviendo constantemente. Reduzca al calor; hierva durante 5 minutos sin revolver.

Retire la mezcla del calor y agregue el bicarbonato de sodio. Vierta la mezcla gradualmente sobre las palomitas reservadas, mezclando bien para cubrir las por completo. Esparza uniformemente las palomitas cubiertas en las bandejas de hornear preparadas. Hornee durante 1 hora, revolviendo cada 15 minutos. Retírelas del horno; dejen de enfriarse por completo. Guarde en un recipiente con cierre hermético. *Se obtienen 5 cuartos.*

### Palomitas de maíz italianas

2 cuartos de palomitas de maíz preparadas	3 cucharadas de queso parmesano rallado
2 cucharadas de mantequilla derretida	¼ cucharada de sal, o al gusto
1 cucharada de condimento italiano	

Precaliente el horno a 250°F. Mezcle la mantequilla derretida con el condimento italiano y vierta sobre las palomitas de maíz. Mezcle bien. Espolvoree el queso y la sal sobre las palomitas; mezcle bien. Esparza uniformemente las palomitas en una bandeja de hornear de 17 por 12 pulgadas que tiene borde. Hornee durante 10 minutos. Retire las palomitas del horno y déjelas de enfriar.

**Consejo:** *No es necesario hornear las palomitas de maíz, pero se las hacen más crocantes.*

### Barras de palomitas de maíz con frutas y nueces

8 tazas de palomitas de maíz preparadas	2 cucharadas de mantequilla
½ taza de pasas de uvas	¼ taza de crema de maní
4 tazas de malvaviscos pequeños	

Unte con grasa una bandeja de hornear de 9 por 9 pulgadas. Combine las palomitas de maíz y las pasas de uva en un recipiente grande; déjelo a un lado. Derrita la mantequilla con los malvaviscos en una olla mediana a calor medio, revolviendo frecuentemente. Agregue la crema de maní y revuelva hasta que la mezcla se quede uniforme. Vierta esta mezcla sobre las palomitas y pasas reservadas. Usando dos cucharas grandes para mezclar, mezcle hasta que las palomitas y las pasas se cubran uniformemente. Esparza la mezcla en la bandeja de hornear. Déjelas de enfriarse antes de servir las.

**Consejo:** *Se puede formar bolas pequeñas con la mezcla en vez de esparcirla en la bandeja de hornear.*

### Palomitas de maíz picantes

1 cucharadita de ajo en polvo	¼ cucharadita de pimentón molido
½ cucharadita de chile en polvo	⅓ taza de granos de maíz
¼ cucharadita de comino	1½ cucharadas de aceite vegetal
¼ cucharadita de sal para palomitas	1 cucharada de mantequilla en trozos finos

Mezcle el ajo en polvo, el chile en polvo, el comino, la sal y el pimentón en un recipiente pequeño y déjelo a un lado. Vierta los granos de maíz en la base y distribúyalos uniformemente en el área de carga. Vierta al aceite vegetal sobre los granos. Coloque la tapa para preparar sobre la base. Ponga la mantequilla en el fundidor y prepara las palomitas según las instrucciones en la sección de “Cómo Usar.” Dé vuelta a la máquina y retire la base. Agite el tazón para distribuir la mantequilla. Agregue los condimentos a las palomitas y agite al tazón para distribuirlos.

## Cómo cuidar y limpiar

1. Limpie la máquina para hacer palomitas de maíz antes del primer uso y después de cada uso posterior. Deje de enfriarse por completo antes de limpiar la máquina.
2. Lave el tazón para servir y la tapita del fundidor en agua tibia y jabonosa. Enjuague y seque por completo. No lave en un lavaplatos automático ni restriegue las superficies con esponjas de limpieza metálicas ni con limpiadores abrasivos.

**Para una limpieza fácil**, coloque la tapita del fundidor de mantequilla al tazón de servir y llénelo con agua tibia y jabonosa. Déjelo en remojo durante algunos minutos y luego lávelo.

**Nota:** El agua escurre lentamente por el fundidor del tazón ya que la tapita no tiene un cierre hermético.

3. Retire el brazo agitador ondulado (Fig. C) de la base. Simplemente gire la perilla negra del brazo agitador en el sentido contra las agujas del reloj y retire el brazo agitador. Lave la perilla y el brazo agitador en agua tibia y jabonosa. Enjuáguelos y séquelos por completo. No los lave en lavaplatos automático.

Para limpiar la base de su máquina para hacer palomitas, pase un paño húmedo sobre ella. **ATENCIÓN:** Como con cualquier electrodoméstico motorizado, para evitar que el agua u otro líquido dañe el motor o la resistencia, nunca debe de llenar la base de su máquina, sumergirla en agua u otro líquido ni lavarla en el lavaplatos.

4. Después de limpiar y secar, coloque de nuevo el brazo agitador en la base, con la parte redonda hacia arriba (Fig. C), y recoloque la perilla del brazo agitador. Gire la perilla en el sentido con las agujas del reloj hasta que esté ajustada a mano.
5. La base de la máquina se encaja dentro de la tapa para guardarla con facilidad.

Fig. C



## Servicios al consumidor

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

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

Se responden a las preguntas en poco tiempo por teléfono, por correo electrónico o por carta. Cuando envíe un correo electrónico o una carta, incluya su número de teléfono y la hora en que podemos contactarse durante los días hábiles, si es posible. Cuando se comunique con los Servicios al consumidor, indique los números de modelo y de serie de su máquina. Se puede encontrar estos números en el fondo de la base exterior de la máquina. Por favor, escríbanse abajo la información:

Modelo \_\_\_\_\_ Serie \_\_\_\_\_ Fecha de compra \_\_\_\_\_

Se equiparon los Servicios de fábrica de Presto para reparar todos los electrodomésticos Presto® y suministrar las piezas de repuesto genuinas Presto®. Se fabrican estas piezas Presto® con las mismas normas rigurosas de calidad como los electrodomésticos Presto® y se las diseñan especialmente para funcionar adecuadamente con dichos electrodomésticos. Presto solamente puede garantizar la calidad y el rendimiento de piezas de repuesto genuinas Presto®. Las piezas de “apariciencia similar” no pueden tener la misma calidad ni funcionan de la misma manera. Para asegurarse de que compre las piezas genuinas, busque la marca registrada Presto®.

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

## Cómo registrar su electrodoméstico

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



## Garantía limitada de Presto® (válido solo en los Estados Unidos)

Se diseñó y se fabricó este electrodoméstico Presto® de alta calidad para proporcionar muchos años de funcionamiento satisfactorio de uso doméstico normal. Presto garantiza al dueño original que, en caso de presentarse un defecto de material o fabricación durante el primer año posterior a la compra, lo repara o reemplaza a opción de Presto. Nuestra garantía no se aplica a daños causados por transporte. **Fuera de los Estados Unidos, esta garantía limitada no se aplica.**

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

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