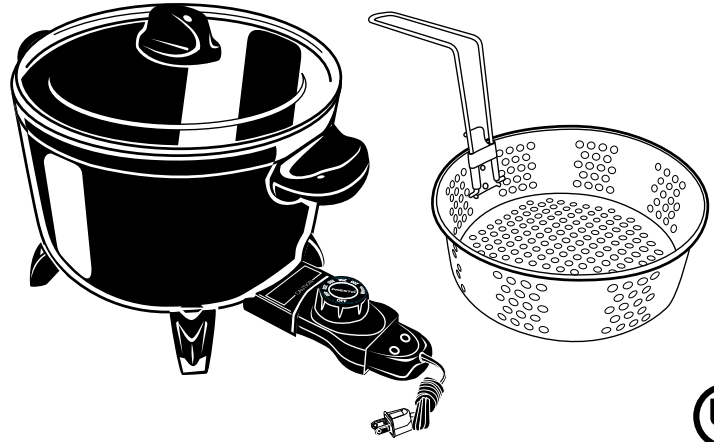



Olla multiuso y a vapor con el cerámico DiamondCoat®

- Es tan versátil que la usará todos los días.
- Cocina a vapor, guisa, hierve, fríe y más.
- Cesta versátil para cocinar a vapor, escaldar y freír.



©2015 National Presto Industries, Inc.

INSTRUCCIONES

Este es un electrodoméstico registrado por . Las importantes precauciones a continuación son recomendadas por la mayoría de los 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 las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. Para protegerse de los choques o quemaduras eléctricos, no sumerja en agua u otro líquido el control de calor ni el ensamblado de cable magnético.
3. Asegúrese de que las asas y patas estén adecuadamente colocadas y sujetadas antes de usar este olla multiuso (véase a página 2).
4. Asegúrese de que el asa esté colocada a la cesta adecuadamente y trabada en su lugar. Lea las instrucciones de colocación en la página 2. Si fracasa en colocar bien el asa a la cesta, el asa puede desprenderse accidentalmente de la cesta durante el uso, lo cual puede provocar quemaduras graves.
5. No toque las superficies calientes. Use las asas o las agarraderas.
6. No permita que los niños manipulen ni que se introduzcan en la boca los cables o enchufes eléctricos.
7. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
8. Se recomienda no mover este electrodoméstico si contiene aceite u otro líquido caliente. Si tiene que moverlo cuando contiene aceite u otro líquido caliente, hágalo con sumo cuidado.
9. Siempre conecte primero el control de calor y el ensamblado de cable magnético al electrodoméstico y luego introduce el enchufe al tomacorriente. Para desconectar el control de calor y el cable magnético, gire el control a "OFF" (APAGADO) y luego retire el enchufe del tomacorriente y el ensamblado de cable del control de calor. Deje que el electrodoméstico se enfríe por completo antes de retirar el control de calor del electrodoméstico.
10. Desconecte del tomacorriente y retire el control de calor del electrodoméstico cuando no lo use y antes de limpiarlo. Deje que el electrodoméstico se enfríe por completo antes de colocar o retirar las piezas y antes de limpiarlo.
11. 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 Servicios de Fábrica de Presto para su examen, reparación o ajuste.
12. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
13. No lo use al aire libre.
14. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o una encimera ni que toque las superficies calientes.
15. No coloque sobre o cerca de quemadores calientes eléctricos o de gas ni en hornos calientes.
16. No dé al electrodoméstico otro uso que no sea el indicado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES
ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

Información Importante Sobre el Cable y el Enchufe

Se proporciona un cable (o conjunto de cable) corto de suministro de energía para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. **NO USE CON CABLE DE EXTENSIÓN.**

No deje que el cable quede debajo de o alrededor del electrodoméstico. Puede ser difícil desconectar el cable magnético si el cable queda en esta posición.

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (uno de los terminales es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, se diseñó este enchufe para entrarse solamente en una posición en un tomacorriente polarizado.

Si el enchufe no puede entrarse completamente dentro del tomacorriente, invértalo. Si aun así no se entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar este enchufe bajo ninguna circunstancia.

Conecte el cable de suministro de energía solamente a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA.

Cómo Colocar las Patas y Asas

Herramientas necesarias: Destornillador de tipo Phillips

Piezas incluidas: 4 patas, 2 asas

Para Colocar las Patas a la Base

1. Coloque la olla multiuso con la base hacia arriba sobre la mesa o la encimera.
2. Con un destornillador, retire los tornillos de cada una de las cuatro extensiones de montaje que se encuentran en el fondo de la olla. Estos tornillos sirven para colocar las patas a la base de la olla multiuso.
3. Posicione una de las patas, con la pieza de caucho hacia arriba, sobre una de las extensiones de montaje (Fig. A). Alinee el agujero de la pata con lo de la extensión de montaje y ajuste firmemente con el tornillo. La pata no debe moverse si se la hace girar.
ATENCIÓN: Continuando de ajustar los tornillos, una vez que están seguros, puede dañar los tornillos y/o las patas.
4. Repita el paso 3 para las otras tres patas.
5. Dé vuelta a la olla multiuso para que esté en posición normal sobre la mesa o la encimera. Si está ensamblada correctamente, la olla multiuso debe quedar nivelada sin balancearse.

Para Colocar las Asas a la Base

1. Posicione la olla multiuso con la base hacia arriba sobre la mesa o la encimera y retire los tornillos de las lengüetas que se encuentran sobre cada lado de la base. Estos tornillos sirven para colocar las asas a la base.

Consejo: Cuando retire el tornillo que se encuentra debajo del protector del enchufe, incline el destornillador un poco; se puede usar un destornillador corto o uno con vástago largo.

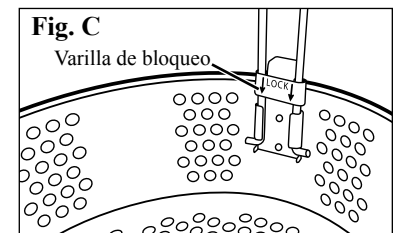
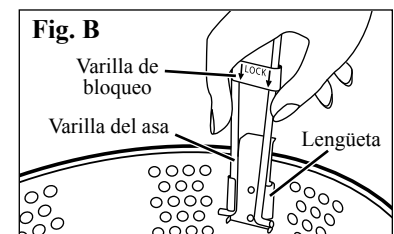
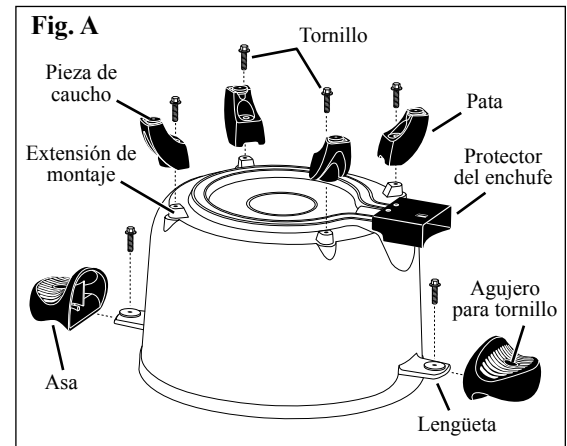
2. Deslice una de las asas, con el agujero para tornillo hacia arriba, sobre la lengüeta, de manera que el agujero para tornillo de la lengüeta (Fig. A) se alinee con el agujero para tornillo del asa. Sujete con un tornillo y ajuste firmemente. Las asas no deben bambolearse pero un poco de movimiento es normal.

ATENCIÓN: Continuando de ajustar los tornillos, una vez que están seguros, puede dañar los tornillos y/o las asas.

3. Repita el paso 2 para la otra asa.
4. Cuando están instaladas de manera correcta, las asas deben aparecer paralelas a la mesa o la encimera.

Para Colocar el Asa a la Cesta

1. Deslice la varilla de bloqueo hacia arriba en el asa (Fig. B) y posicione una de las varillas del asa dentro de una de las lengüetas de la abrazadera. Luego oprima y junte las varillas del asa para poder colocar la otra varilla del asa en la lengüeta opuesta de la abrazadera.
2. Después de colocar el asa a la cesta, deslice la varilla de bloqueo hacia abajo (Fig. C) a la posición cerrada para asegurarse de que el asa no se desprenda accidentalmente de la cesta.



Antes del Primer Uso

Familiarícese con las piezas de la olla multiuso (Fig. D) y lea las instrucciones atentamente. Antes del primer uso, limpie la olla según las instrucciones de “Cuidado y Limpieza” en la página 4.

Esta versátil olla eléctrica multiuso cocina a calor bajo y al vapor, escalfa, hierve, fríe y más. Es ideal para preparar sopas, guisos y postres.

¡AVISO! Este electrodoméstico no se diseñó para derretir cera, geles, plásticos, pegamento ni otros materiales para la fabricación de velas u otras actividades de pasatiempo ni para ninguna otra aplicación comercial o empresarial.

Cómo Usar

ATENCIÓN: No use el aceite antiadherente en aerosol ya que puede hacerse pegajosa la superficie de cocción.

Además, use utensilios de nailon, plástico, madera o caucho para dar vuelta, revolver o retirar los alimentos cuando no use la cesta.

No use utensilios de metal porque pueden dañar la superficie cerámica antiadherente.

1. **Coloque la olla multiuso en una superficie seca, nivelada y resistente al calor.**
La tapa tiene que ser retirada de la olla multiuso.

¡AVISO! Para evitar lesiones corporales, coloque la olla multiuso alejada del borde de la mesa o la encimera. No deje que el cable cuelgue ni caiga del borde de la mesa o la encimera al alcance de los niños.

2. Inserte el extremo de la sonda del control de calor en la olla multiuso hasta que las dos clavijas eléctricas del electrodoméstico estén totalmente insertadas en el control de calor.

Conecte el ensamblado de cable magnético al control de calor, alineando el extremo del acoplador magnético con las dos clavijas eléctricas que se encuentra en la parte trasera del control de calor (Fig. E).

Debido a que el extremo del acoplador magnético está polarizado, se puede conectar al control de calor solo en una posición. Cuando se alinea de manera correcta, el enchufe se conecta magnéticamente al control de calor.

Conecte el cable de manera que la información del patente impresa al enchufe magnético está hacia arriba. La margarita y las precauciones quedan orientadas hacia la encimera. Si lo posiciona al revés, no se conecta.

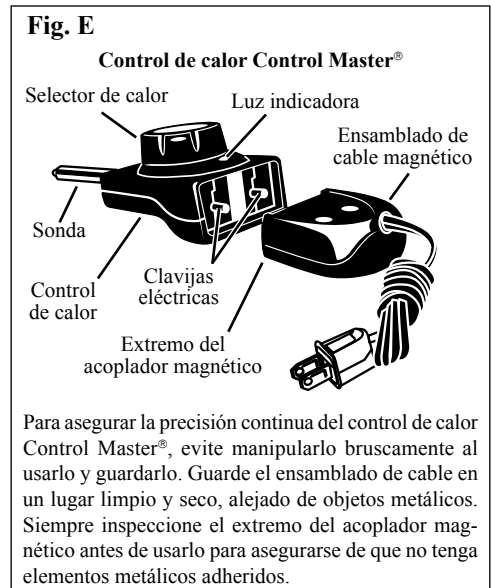
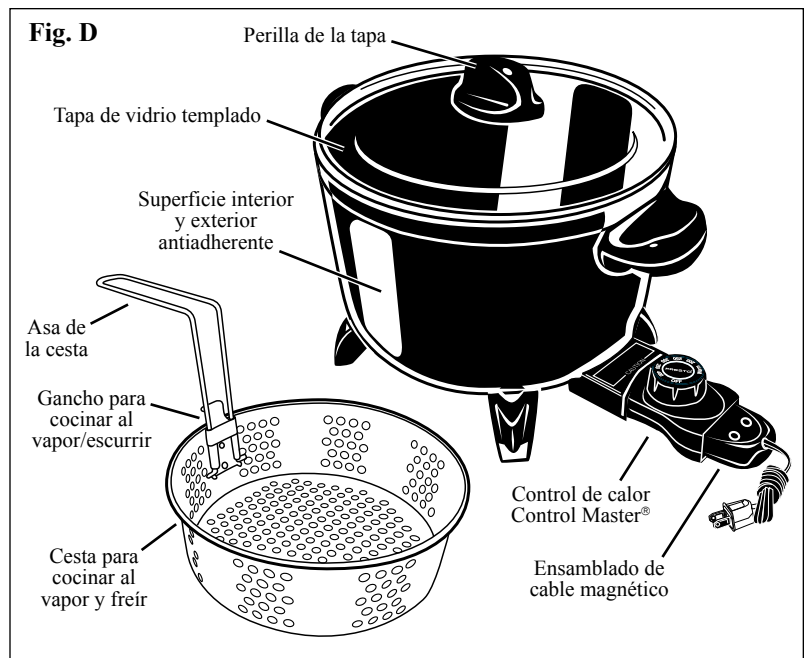
¡IMPORTANTE! El cable magnético se diseñó desconectarse fácilmente de la olla multiuso. Por eso, si lo golpea o si lo toca cuando lo use, puede desconectarse y hacer que la olla deje de calentarse. Evite el contacto con el cable cuando la olla está en funcionamiento. En caso de haber contacto, verifique que el cable siga conectado adecuadamente.

3. Conecte la olla multiuso solamente a un tomacorriente polarizado de 120 voltios de CA.
4. Véase al índice en la página 4 y decida cuál método de cocción va a seguir. Abra a esta página.
5. Precaliente la olla multiuso tal como indicado por el método de cocción y siga las instrucciones de cocción. Durante la cocción, la luz indicadora se enciende y se apaga para indicar que se mantiene la temperatura.

NOTA: De vez en cuando, se puede oír un golpecito mientras la olla multiuso se precaliente; se debe a la expansión del metal al calentarse. Esto es normal. Se puede oír este sonido mientras la olla se enfría también.

Cuando use la olla multiuso para la primera vez, se puede notar un olor o un poco de humo sobre esta, ya que se están evaporando los residuos de fabricación. Esto es normal al usarla para la primera vez.

6. Cuando termine la cocción, gire el control a “OFF” (APAGADO). Desconecte el enchufe del tomacorriente y luego el extremo del acoplador magnético del control de calor. Deje que el electrodoméstico se enfríe por completo y retire el control de calor de la olla multiuso antes de limpiarla.



Usos Específicos

La olla multiuso es realmente versátil como puede preparar sopas y guisos, cocinar verduras y mariscos al vapor, freír e incluso preparar frutas y verduras para congelar (conocido como el escaldar).

Debido a que esta olla hace tantas cosas, este instructivo ofrece una descripción general del uso, de la limpieza y del cuidado de la olla. Presenta secciones específicas de los diversos métodos de cocción con instrucciones detalladas y recetas deliciosas.

Se puede encontrar estas instrucciones y recetas en las páginas a continuación:

<i>Método de Cocción</i>	<i>Página</i>	<i>Método de Cocción</i>	<i>Página</i>
Cocinar a calor bajo	6	Freír	8
Cocinar al vapor (verduras y pescado)	7	Hervir (pasta y arroz)	8
Escaldar	8	Hervir a calor bajo (sopas y guisos)	4

Cuidado y Limpieza

Antes del primer uso y después de cada uso posterior, lave la olla multiuso en agua tibia y jabonosa. **No use lana de acero ni limpiadores abrasivos de cocina.** Enjuague y seque bien.

ATENCIÓN: Lavando la olla multiuso con frecuencia en un lavaplatos resulta en la disminución de las cualidades antiadherentes del acabado cerámico. Además, la cesta y el fondo de la olla se decoloran debido a la naturaleza cáustica del detergente de lavaplatos y un residuo gris se cubra el fondo de la olla lo cual puede transferirse a las toallas y/o la piel.

Nunca sumerja en agua el control de calor ni el ensamblado de cable magnético ni déjelos entrar en contacto con cualquier líquido.

No es necesario remojar la olla multiuso para quitar los residuos alimentarios. Sin embargo, si quiere remojar la olla multiuso, no la remoje más que dos horas. Más que dos horas en remojo puede dañar el acabado antiadherente.

Con el tiempo, el acabado antiadherente puede oscurecerse sobre la resistencia. Para minimizar o quitar esta decoloración, rocíe sodio bicarbonato sobre la parte decolorada. Agregue bastante agua para formar una pasta. Deje reposar algunos minutos antes de fregar con una esponja plástica de limpieza, como la Esponja de Limpieza Scotch-Brite® Dobie®, o un paño húmedo. Lave, enjuague y seque por completo. Si es necesario, repita este proceso.

Revise con frecuencia los tornillos de las asas y patas para verificar que estén ajustados. Si es necesario, ajústelos hasta que estén firmes.

ATENCIÓN: Continuando de ajustar los tornillos, una vez que están seguros, puede dañar los tornillos, las asas y/o las patas.

IMPORTANTE: Para asegurar la precisión continua del control de calor Control Master®, evite manipularlo bruscamente al usarlo y guardarlo.

Cualquier mantenimiento que necesite este producto, aparte de la limpieza y el cuidado doméstico normal, debe ser realizado por el Departamento de Servicios de Fábrica de Presto (véase la página 11).

Cómo Usar y Cuidar la Tapa de Vidrio

¡AVISO! Esta tapa de vidrio puede romperse sin razón aparente si no siga estas instrucciones. El vidrio roto puede resultar en daños materiales o corporales.

No use la tapa cuando fríe alimentos o calienta aceite.

No use la tapa si está rajada o astillada.

Manipule la tapa con cuidado y evite los impactos. Nunca manipule una tapa caliente con toalla húmeda ni la coloque sobre una superficie fría o mojada. Los cambios repentinos y extremos en la temperatura pueden resultar en el roto del vidrio. Deje que la tapa se enfríe por completo antes de lavarla.

Se puede lavar la tapa en el lavaplatos. Mantenga la tapa limpia. No use esponjas de limpieza de lana de acero ni polvos abrasivos los cuales pueden rayar o debilitar el vidrio. Si es necesario, puede usar esponjas de limpieza o polvos no abrasivos.

No restriegue ni raspe el vidrio con utensilios duros o filosos.

Hervir a Calor Bajo

La olla multiuso prepara sus sopas y guisos favoritos de una manera muy sencilla. En la olla multiuso, los alimentos hierven a una temperatura entre “WARM” (CALIENTE) y 200°. Caliente la olla multiuso a una temperatura de 250° hasta que los alimentos hierven. Reduzca el calor al nivel de hervir a calor bajo girando el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apague.

*Scotch-Brite y Dobie son marcas de fábrica de 3M Company. Presto no es asociado con 3M Company.

Cena Hervida estilo Nueva Inglaterra

1½ libras de jamón en porciones para servir	½ cabeza de repollo en trozos grandes
3 tazas de agua	½ colinabo rebanado
4 papas en mitades	1 cucharadita de sal
6 cebollas pequeñas	¼ cucharadita de pimienta
4 zanahorias	

Ponga el jamón y el agua en la olla multiuso. Coloque el control de calor en 250° y lleve a hervir. Reduzca el calor girando el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apague. Cubra y deje hervir a calor bajo 1 hora o hasta que la carne esté casi tierna. Agregue los ingredientes restantes, cubra y deje hervir a calor bajo hasta que las verduras estén listas. Añade agua si es necesario.

6 a 8 porciones

Caldo de Carne de Res

1½ cucharadas de aceite vegetal	1 taza de zanahorias en trozos de 1 pulgada
2 libras de carne de res para sopa	½ cucharada de perejil seco
8 tazas de agua	1 hoja de laurel
1 taza de cebollas rebanadas	1 cucharadita de sal
1 taza de apio cortado en trozos de 1 pulgada	¼ cucharadita de pimienta

Pre caliente la olla multiuso a una temperatura de 375°. Agregue aceite y dore la carne de res. Agregue los ingredientes restantes y hierva. Reduzca el calor girando el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apague. Cubra y deje hervir a calor bajo de 2 a 3 horas. Cuele el caldo.

6 a 8 porciones

Sopa Deliciosa Hecha con Caldo de Carne de Res

Sopa de Verduras: Agregue 2 tazas de verduras cocinadas y picadas que le apetezcan. Salpimiente a gusto y caliente.

Sopa de Carne de Res y Tomates: Agregue 2 tazas de jugo de tomate, ¾ taza de arroz, ½ taza de cebolla picada y 1 cucharadita de sal. Cubra y deje hervir a calor bajo 30 minutos o hasta que el arroz esté listo.

Sopa Minestrone

3 tazas de caldo de carne de res	2 dientes de ajo picados
1½ tazas de jugo de tomate	1 cucharadita de albahaca seca
¼ libra de carne de res para sopas	1 cucharadita de orégano seca
¼ libra de salchichas	½ cucharadita de sal
2 tazas de repollo cortado en tiras	¼ cucharadita de pimienta
¾ taza de cebollas picadas	1 lata de 14 a 15 onzas de canelones o frijoles blancos escurridos
¾ taza de zanahorias rebanadas	1 onza de espaguetis en mitades
¾ taza de judías verdes	¼ taza de queso rallado
½ taza de apio rebanado	
1 lata de 14 a 15 onzas de tomates en cubos	

Ponga todos los ingredientes, menos los frijoles, los espaguetis y el queso, en la olla multiuso. Coloque el control de calor en 250° y hierva. Reduzca el calor girando el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apague. Cubra y cocine 30 minutos. Agregue los frijoles y los espaguetis; cocine hasta que los espaguetis estén tiernos, aproximadamente 20 minutos. Rocíe las porciones individuales con queso.

8 a 10 porciones

Guiso de Carne de Res Tradicional

1½ cucharadas de aceite vegetal	1 cebolla pequeña picada
2 libras de carne de res para guiso	3 zanahorias en trozos de 1 pulgada
4 tazas de caldo de carne de res	1 taza de champiñones rebanados
½ cucharadita de sal	1 taza de arvejas
¼ cucharadita de pimienta	1 taza de apio rebanado

Pre caliente la olla multiuso a una temperatura de 375°. Agregue aceite y dore la carne de res. Agregue el caldo, la sal y la pimienta. Lleve a hervir. Reduzca el calor girando el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apague. Cubra y deje hervir a calor bajo de 1 a 2 horas. Agregue los ingredientes restantes. Cubra y deje hervir a calor bajo 30 minutos o hasta que las verduras estén tiernas. Si desea, espese con una mezcla de fécula de maíz y agua.

6 a 8 porciones

Guiso Southwest

2	cucharadas de aceite vegetal	1	lata de 14 a 15 onzas de frijoles pintos
4	mitades de pechugas de pollo deshuesadas, sin piel, en trozos de 1 pulgada	1	lata de 14 a 15 onzas de tomates cocinados
1	pimiento verde en rebanadas de $\frac{3}{4}$ pulgada	1	taza de maíz en grano entero
1	pimiento rojo en rebanadas de $\frac{3}{4}$ pulgada	1	taza de salsa al gusto
1	pimiento jalapeño picado	1	cucharada de chile en polvo
1	taza de cebolla morada en trozos grandes	2	cucharaditas de comino molido
2	dientes de ajo picados	$\frac{1}{2}$	cucharadita de sal
			Cilantro fresco (opcional)

Pre caliente la olla multiuso a una temperatura de 375°. Agregue aceite y dore el pollo. Agregue los pimientos, la cebolla y el ajo; cocine 2 a 3 minutos. Agregue los frijoles, el tomate, el maíz, la salsa, el chile en polvo, el comino y la sal. Lleve a hervir. Reduzca el calor girando el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apague. Cubra y deje hervir a calor bajo de 20 a 25 minutos.

Decore con cilantro.

6 porciones

Chile con Pollo y Frijoles Blancos

1	taza de frijoles blancos medianos secos	1	pimiento jalapeño sin semillas, picado
1	cucharada de aceite vegetal	4	tazas de caldo de pollo
1	libra de pechuga de pollo deshuesada, sin piel, en trozos de $\frac{3}{4}$ pulgada	$1\frac{1}{2}$	cucharaditas colmada de azúcar morena
$\frac{1}{2}$	taza de cebollas picadas	1	cucharadita de vinagre de vino blanco
$\frac{1}{2}$	taza de zanahorias rebanadas	2	cucharaditas de chile en polvo
2	dientes de ajo picados	1	cucharadita de orégano seco
		$\frac{1}{4}$	cucharadita de pimienta de Jamaica molida

Limpie y enjuague los frijoles. Remoje los frijoles toda la noche en 4 tazas de agua o use el método rápido. Para remojar los frijoles por el método rápido, ponga los frijoles en la olla multiuso y cúbralos con 4 tazas de agua. Coloque el control de calor en 250° y lleve a hervir; hierva de 1 a 2 minutos. Apague el control de calor, cubra la olla y deje reposar, a lo menos, 1 hora. Escorra el agua de remojo y retire los frijoles. Seque la olla multiuso. Pre caliente la olla multiuso a una temperatura de 375°. Agregue aceite y dore el pollo. Agregue las cebollas, las zanahorias, el ajo y el pimiento jalapeño. Saltee de 1 a 2 minutos. Agregue los frijoles, el caldo de pollo, el azúcar morena, el vinagre, el chile en polvo, el orégano y la pimienta de Jamaica. Hierva. Reduzca el calor girando el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apague. Cubra y deje hervir a calor bajo hasta que los frijoles estén tiernos, aproximadamente 1 hora.

4 porciones

Crema de Maíz, Pimientos y Papas

1	cucharada de aceite vegetal	2	tazas de papas rozadas peleadas, en cubos
$\frac{1}{2}$	taza de cebolla picada	2	tazas de maíz en grano entero congelado, descongelado
1	taza de pimiento rojo picado (una mediana)	1	taza de leche baja en grasa
1	lata de ajíes verdes picados	$\frac{1}{4}$	cucharadita de sal
2	cucharadas de harina	$\frac{1}{4}$	cucharadita de pimienta
$\frac{1}{2}$	cucharadita de comino		
2	tazas de caldo de pollo		

Pre caliente la olla multiuso a una temperatura de 350°. Agregue aceite y saltee la cebolla, el pimiento rojo y los ajíes 2 minutos o hasta que estén tiernos. Agregue la harina y el comino y revuelva; cocine 1 minuto. Añade el caldo y las papas; lleve a hervir. Reduzca el calor girando el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apague. Cubra y deje hervir a calor bajo 10 minutos o hasta que las papas estén tiernas y el líquido espese. Añade el maíz, la leche, la sal y la pimienta; cocine 5 minutos o hasta calentarse.

6 porciones

Cocinar a Calor Bajo

Carne a la Cacerola con Especies

1	cucharadita de nuez moscada	$\frac{1}{2}$	taza de azúcar morena
1	cucharadita de canela	1	taza de vino tinto
$\frac{1}{2}$	cucharadita de jengibre	1	taza de agua
1	cucharadita de sal	2	cebollas pequeñas rebanadas
$\frac{1}{8}$	cucharadita de pimienta	1	diente de ajo picado
1	carne a la cacerola o asado de paleta de 2 a 3 libras	4	hojas de laurel
1	cucharada de aceite vegetal		

Mezcle la nuez moscada, la canela, el jengibre, la sal y la pimienta; frote esta mezcla por todos los lados de la carne. Pre caliente la olla multiuso a una temperatura de 375°. Agregue el aceite y dore bien la carne. Disuelva el azúcar morena en el vino y el agua; vierta en la olla multiuso. Agregue las cebollas, el ajo y las hojas de laurel. Caliente hasta que hierve el líquido. Reduzca el calor girando el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apague. Cubra y deje hervir a calor bajo de 1 a 3 horas o hasta que la carne esté tierna.

6 a 8 porciones

Crea un asado personalizado; seleccione de los ingredientes siguientes. Combine alimentos que tengan sabores compatibles. Calcule 2 a 4 porciones por cada libra de carne.

Comience con 1½ a 3 libras de carne de res, de cerdo o de ave...

Asado de cadera	Asado de nalga deshuesada	Paleta de cerdo
Asado de costillas	Asado redondo	Paleta de res
Asado de paleta	Bistec de falda	Pecho
Asado de pecho	Carne a la cacerola	Pechuga de pavo
Asado de nalga	Corte inglés	Pollo entero

Precaliente la olla multiuso a una temperatura de 375°. Dore la carne en uno de estos...

Aceite vegetal	Grasa de aceites vegetales	Mantequilla
----------------	----------------------------	-------------

Agregue hasta 2 tazas de cualquier de estos líquidos...

Agua	Caldo	Jugo de tomate
Bebida gaseosa	Cerveza	Vino tinto
Café	Jugo de frutas	

Agregue una o dos pizcas de sus especias preferidas...

Ajo	Hoja de laurel	Romero
Albahaca	Mejorana	Sal
Apio	Mostaza	Salvia
Cebolla	Orégano	Sopa en polvo
Eneldo	Pimienta	Tomillo

Caliente hasta que hierva el líquido y reduzca el calor girando el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apague. Cubra y deje hervir a calor bajo de 1 a 3 horas o hasta que la carne esté tierna. Añade más líquido durante cocción si es necesario.

Cocinar al Vapor

Verduras Frescas

Ponga 2 tazas de agua en la olla multiuso. Coloque el control de calor en 250°. Retire el asa de la cesta. Para cocinar al vapor, ponga las verduras en la cesta. Con la ayuda de unas pinzas de cocina, enganche la cesta en el borde de la olla multiuso con el gancho para cocinar al vapor. Cubra la olla y cocine al vapor tal como se indica en la tabla a continuación. El tiempo de cocción al vapor comienza cuando el agua comienza a hervir. Añade más agua si es necesario.

<i>Verdura</i>	<i>Tiempo de Cocción al Vapor</i>	<i>Verdura</i>	<i>Tiempo de Cocción al Vapor</i>
Brócoli		Espinaca, hojas enteras	3 a 4 minutos
Tallos	5 a 7 minutos	Judías	
Cabezuelas	5 a 7 minutos	Enteras	7 a 8 minutos
Batatas, rebanadas de 1 pulgada	17 a 19 minutos	Trozos de 1 pulgada	7 a 8 minutos
Calabaza, amarilla o calabacín		Mazorca de maíz	10 a 15 minutos
Tiras de ¼ pulgada	5 a 7 minutos	Nabos, rebanadas de ¾ a 1 pulgada	10 a 12 minutos
Calabaza, calabaza de cuello largo		Papas blancas	
Tiras de ¼ pulgada	5 a 7 minutos	Pequeñas (1 a 2 onzas), enteras	13 a 15 minutos
Colinabo, rebanadas de ¾ a 1 pulgada	20 a 22 minutos	Medianas, en cuartos	13 a 15 minutos
Coliflor		Remolacha, diámetro de 2½ a 3 pulgadas	35 a 40 minutos
Cabeza entera	18 a 20 minutos	Repollitos de Bruselas	
Cabezuelas	7 a 9 minutos	1 a 1½ pulgadas de diámetro	9 a 11 minutos
Col rizada, cortada en tiras	6 a 7 minutos	Repollo, trozos de 2 pulgadas	15 a 20 minutos
Chirivías, tiras de ¼ pulgada	6 a 7 minutos	Zanahorias	
Espárragos		Entera	18 a 22 minutos
Tallos finos	3 a 4 minutos	Tiras de ¼ pulgada	6 a 7 minutos
Tallos gruesos	4 a 5 minutos	En trozos pequeños	11 a 14 minutos

Pescado

Ponga 1 o 2 tazas de agua, vino o caldo con hierbas en la olla multiuso. Coloque el control de calor en 250°. Retire el asa de la cesta. Posicione una capa de filetes de pescado en la cesta. Con la ayuda de unas pinzas de cocina, enganche la cesta en el borde de la olla multiuso con el gancho para cocinar al vapor. Cubra la olla y cocine al vapor de 5 a 10 minutos o hasta que el pescado se descame fácilmente al pincharlo con un tenedor.

Hervir

Pasta

Siguiendo las instrucciones del paquete, ponga el agua y la sal en la olla multiuso. Coloque el control de calor en 250°. Lleve el agua al punto de ebullición fuerte. Agregue las pastas gradualmente para no interrumpir el hervor. Continúe hirviendo sin la tapa hasta que las pastas estén tiernas. Escurra. (Se puede usar la cesta para escurrir las pastas cocinadas.)

Arroz

Vierta en la olla multiuso 2 tazas de arroz, 1 cucharadita de sal (opcional) y la cantidad de agua especificada en la tabla. Coloque el control de calor en 250°. Cubra y lleve al punto de ebullición fuerte, revolviendo una vez. Reduzca el calor girando el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apague. Hierva a calor bajo el tiempo especificado en la tabla. Gire el control a “OFF” (APAGADO) y deje reposar con tapa 5 minutos. Revuelva con un tenedor.

<i>Tipo</i>	<i>Líquido</i>	<i>Tiempo de Cocción</i>	<i>Tipo</i>	<i>Líquido</i>	<i>Tiempo de Cocción</i>
Blanco, grano largo	4 tazas	15 a 18 minutos	Blanco, grano corto	3½ tazas	18 a 23 minutos
Blanco, grano mediano	3½ tazas	15 a 18 minutos	Integral	4 tazas	45 a 50 minutos

Escaldar

Cuando escalda en la olla multiuso, tiene que colocar el asa a la cesta como escrito en la página 2. **Antes de cada uso, asegúrese de la varilla de bloqueo que se encuentra en el asa de la cesta está en la posición de trabar; véase a la página 2, Fig. C.**

Las verduras se escaldan antes de ponerse a congelar para detener la acción de las enzimas y conservar el sabor fresco y la apariencia. Lave bien las verduras y agrúpelas de acuerdo con su tamaño o córtelas en trozos uniformes.

Vierta 2 cuartos de agua en la olla, coloque el control de calor en 250° y lleve el agua al punto de ebullición fuerte. Ponga no más que ½ libra de verduras en la cesta e introduzca la cesta al agua hirviendo. Cubra la olla y hierva el tiempo especificado en la tabla.

Después de calentar las verduras, mételas inmediatamente en agua con hielo para enfriarlas rápida y completamente. Cuando se hayan enfriadas, retírelas del agua, escurra, empaquete, selle y congele.

Para cada tanda posterior, lleve el agua al punto de ebullición fuerte antes de calentar más verduras.

<i>Verdura</i>	<i>Tiempo de Escaldar</i>	<i>Verdura</i>	<i>Tiempo de Escaldar</i>
Arvejas verdes	1½ minutos	Maíz	
Brócoli, cabezuelas, 1½ pulgadas de ancho	3 minutos	En mazorca	7 a 11 minutos
Coliflor, cabezuelas, 1 pulgada de ancho	3 minutos	En grano entero	4 minutos
Espárragos		Nabos, en cubos	2 minutos
Tallos finos	2 minutos	Repollitos de Bruselas	3 a 5 minutos
Tallos gruesos	4 minutos	Zanahorias	
Espinaca	2 minutos	Pequeñas	5 minutos
Habas	2 a 4 minutos	En cubos o rebanadas	2 minutos
Judías, verdes o amarillos	3 minutos	En tiras a lo largo	2 minutos

Freír

Cuando fríe en la olla multiuso, tiene que colocar el asa a la cesta como escrito en la página 2. **Antes de cada uso, asegúrese de la varilla de bloqueo que se encuentra en el asa de la cesta está en la posición de trabar; véase a la página 2, Fig. C.**

¡AVISO!

- No deje que el cable cuelgue ni caiga del borde de la mesa o la encimera al alcance de los niños.
- Retire la tapa cada vez que fríe. Nunca use una tapa mientras caliente aceite ni fríe alimentos en esta olla multiuso.
- **¡AVISO! EL AGUA Y EL ACEITE NO SE MEZCLAN.** La combinación puede ser peligrosa. Cuando el aceite está caliente, cualquier gotita de agua que esté en el aceite puede sobrecalentarse, lo que provoca la formación de vapor volátil. Este vapor puede hacer que el aceite salpique, desborde o brote violentamente de la olla multiuso. **¡El aceite caliente puede causar quemaduras graves!**

En consecuencia, antes de verter aceite en la olla multiuso, asegúrese de que la olla esté TOTALMENTE seca. Antes de poner alimentos en la olla multiuso, quite siempre los cristales de hielo y los restos de humedad de los alimentos secándolos con papel de cocina.

- Tenga sumo cuidado cuando fría masas, tales como beignets, rosquillas, bolillos rellenos, panecillos de harina de maíz y buñuelos. En estos alimentos se pueden formar burbujas de aire durante la cocción, las cuales pueden reventarse y provocar quemaduras. Para dar vuelta a los alimentos mientras los fríe y cuando los retire del aceite, use una espumadera o pinzas de cocina en vez de un tenedor.

- Preste mucha atención cuando fría tortillas de harina. Estas contienen burbujas de aire. Mientras se frien, el aceite puede quedar atrapado dentro de las burbujas. Si no se escurren adecuadamente, las burbujas pueden reventarse y provocar quemaduras. Por eso, después de freír las tortillas, elévelas cuidadosamente fuera del aceite vegetal, pero no fuera de la olla multiuso, y deje que escurran 30 segundos aproximadamente.
- Siempre deje de enfriar totalmente la olla multiuso antes de moverla, de retirar el aceite o de limpiarla.

Cómo Usar

1. **Coloque la olla multiuso en una superficie seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos del borde de la mesa o la encimera.**
2. Llene la olla multiuso con aceite vegetal hasta la línea de llenar que se encuentra en el interior de la olla. Nunca use más que siete tazas de 8 onzas de aceite vegetal.
3. Conecte el cable solo a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA. Coloque el control de calor en 400° y precaliente la olla multiuso 20 minutos. Deje el control de calor en 400° para freír.
4. Durante el tiempo de precalentamiento, prepare los alimentos para freír. Asegúrese de secarlos con papel de cocina para quitar toda la humedad.

Coloque la cesta en la encimera. Puede llenar la cesta hasta el borde para la mayoría de alimentos.

¡AVISO! Cuando cocina las papas crudas, no llene la cesta más que $\frac{1}{2}$ de su capacidad. El sobrellenar puede resultar en que el aceite bulle hasta el borde de la cesta, lo cual puede provocar quemaduras y/o daños a la olla multiuso.

5. Una vez que el aceite ha precalentado, introduzca con cuidado la cesta al aceite. Fría los alimentos hasta que estén bien dorados.
6. Levante la cesta y, con el gancho para escurrir, engánchela en el borde de la olla multiuso. Deje que los alimentos escurran. Vacía los alimentos en papel de cocina.
7. Deje que el aceite se enfríe por completo antes de manejar la olla multiuso. Si va a usar el aceite otra vez, cuélelo para retirar todos los residuos alimentarios. Guarde el aceite colado en un recipiente de cierre hermético y manténgalo en un lugar fresco y oscuro.

<i>Alimento</i>	<i>Tiempo de Freír</i>	<i>Alimento</i>	<i>Tiempo de Freír</i>
Anillos de cebolla congelados	2 a 3 minutos	Papas fritas crudas (véase a la receta abajo)	10 a 12 minutos
Anillos de cebolla crudos, rebozados	1½ a 2½ minutos	Pescado congelado	7 a 8 minutos
Camarones crudos, rebozados o empanados	3 a 5 minutos	Pescado crudo, rebozado o empanado	3 a 4 minutos
Papas fritas congeladas	11 a 12 minutos	Pollo crudo, empanado	13 a 18 minutos

Consejos Útiles

- No llene la cesta en exceso. Si haya demasiados alimentos, la temperatura del aceite disminuye, lo cual resulta en que los alimentos absorban demasiado aceite.
- Para freír, use un aceite vegetal, como aceite de maíz, colza, girasol, cacahuete o soja. No se recomienda freír alimentos en margarina, mantequilla, aceite de oliva ni grasa animal debido a que ellos tienen una temperatura baja de humear.
- Los alimentos rebozados en vez de empanados pueden pegarse a la cesta; por eso es conveniente freír estos tipos de alimentos sin la cesta.
- La cantidad de veces que se puede usar el aceite depende del tipo de alimentos que fría. Por ejemplo, tiene que reemplazar el aceite con mayor frecuencia si a menudo fríe el pescado o los alimentos empanados con migas de galletas o de pan.
- Es momento de reemplazar el aceite vegetal en cualquier de estos casos: el aceite presenta una tonalidad oscura o un olor desagradable, humea al calentar o hace espuma en exceso mientras se usa para freír.
- Fría alimentos que tengan el mismo tamaño y espesor para que se cocinen de manera uniforme y al mismo tiempo.

Recetas

Papas Fritas Crudas (Método de Doble Fritura)

Corte papas medianas, peladas si lo desea, en tiras entre $\frac{1}{4}$ y $\frac{1}{2}$ pulgada de espesor. Póngalas en un tazón grande y cúbralas con agua corriente caliente. Sumerja las tiras 15 minutos o hasta que estén listas para freír. Enjuague, escurra y seque suavemente con papel de cocina. Dado que las papas crudas contienen un alto porcentaje de humedad, tiene que prestarse suma atención al momento de freírlas. Seque completamente las papas crudas antes de freírlas.

Para papas fritas crudas, no llene la cesta más que $\frac{1}{2}$ de su capacidad. Introduzca lentamente la cesta llena dentro del aceite. Si el aceite comienza a hervir demasiado rápidamente, quite la cesta del aceite algunos segundos y luego reintroduzca la cesta. Repita la acción, si es necesario, hasta que la cesta quede totalmente introducida en la olla multiuso.

Fría 3 a 4 minutos hasta que las papas queden cocinadas pero no doradas. Escúrralas; deje reposar hasta enfriarse, a lo menos 10 minutos pero no más que 2 horas. Antes de servir, fría las papas 7 a 8 minutos, o hasta que queden bien doradas.

Cobertura Crocante

½ taza de leche
1 huevo

Harina
Sal y pimienta

En un tazón pequeño, bata la leche junto con el huevo. En otro tazón, combine la harina y los condimentos. Sumerja los alimentos en la mezcla de huevo y leche; reboce en la harina salpimentada. Fría los alimentos según se indica en la página 9.

Buñuelos de Manzana

1 taza de harina común
2 cucharadas de azúcar
1½ cucharaditas de polvo para hornear
¼ cucharadita de sal
⅔ taza de leche, menos 1 cucharada
1 cucharada de coñac
1 yema de huevo

1 cucharada de mantequilla derretida
½ cucharada de canela molida
¼ taza de azúcar
4 a 5 manzanas peladas, sin el centro, en rebanadas de ¼ pulgada de espesor
2 cucharaditas de nuez moscada
2 claras de huevo

Mezcle la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal en un tazón mediano. En otro tazón, bata la leche con el coñac, la yema de huevo y la mantequilla derretida. Gradualmente, agregue los ingredientes secos y revuelva hasta que quede uniforme. Deje a un lado.

Mezcle la canela y el azúcar. Espolvoree la mezcla en ambos lados de las rebanadas de manzanas y guarde el sobrante para espolvorear sobre los buñuelos terminados. Espolvoree ligeramente las rebanadas con la nuez moscada.

En un tazón limpio, bata las claras de huevo hasta que queden firmes pero no secas. Incorpore al sobrante de pasta. Sumerja las rebanadas de manzana en la pasta para cubrir las de manera uniforme; permite que el exceso de pasta escurra al tazón. Con cuidado, coloque de 1 a 2 rebanadas a la vez al aceite precalentado. Fría 3 a 4 minutos, dando vuelta una vez. Escorra sobre papel de cocina. Espolvoree ambos lados con el sobrante de la mezcla de canela y azúcar. Son mejores si sirven tibios.

Crocantes de Quesadilla

¼ libra de salchichas frescas (chorizo, italianas, etc.)
1 taza de frijoles refritos
¼ taza de cebollas finamente cortadas
¼ taza de ajíes verdes enlatados, cortados en cubos, escurridos

¼ libra de queso jack con jalapeño, tirado (1 taza)
8 tortillas de harina de 7 pulgadas
1 cucharada de harina
2 cucharadas de agua fría

Cocine las salchichas en un sartén hasta que queden listas; córtelas mientras se cocina. Mezcle las salchichas, los frijoles, las cebollas, los ajíes y el queso. *Se obtienen aproximadamente 1½ tazas.*

Corte las tortillas en cuatro. Coloque aproximadamente 1 cucharadita de la mezcla de frijoles en el centro. Pinte los bordes con la mezcla de harina y agua. Doble por la mitad y presione hasta sellar; manténgalas cubiertas mientras trabaja. Continúe hasta terminar con todas. *Se obtienen 32.*

Deje reposar a lo menos 5 minutos antes de freír para permitir que los bordes se peguen. Fría 3 o 4 a la vez 2 minutos. Escorra sobre papel de cocina.

Información de Servicios al Consumidor

Si tiene preguntas respecto al funcionamiento del electrodoméstico PRESTO® o necesita piezas de repuesto para su electrodoméstico, 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 (horario de la zona central)
- Envíe un correo electrónico a través de nuestro sitio www.GoPresto.com/contact
- Escriba a National Presto Industries, Inc.
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 olla multiuso. Se puede encontrar estos números en el fondo del protector del enchufe.

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 correo electrónico o por carta. Cuando envíe un correo electrónico o una carta, incluya un número de teléfono y la hora en que podemos contactarse durante los días hábiles, si es posible.

El Departamento de Servicios de Fábrica de Presto es equipado para reparar todos los electrodomésticos PRESTO® y suministrar piezas de repuesto genuinas PRESTO®. Se fabrican las piezas de repuesto genuinas PRESTO® con las mismas normas rigurosas de calidad de los electrodomésticos PRESTO® y se las diseñan especialmente para funcionar de manera adecuada con dichos electrodomésticos.

Presto solo puede garantizar la calidad y el rendimiento de las piezas de repuesto genuinas PRESTO®. Las piezas de repuesto de “aparición similar” pueden no tener la misma calidad o no funcionar de la misma manera. Para asegurarse de que compre las piezas de repuesto genuinas PRESTO®, busque la marca registrada PRESTO®.

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

Garantía Limitada PRESTO®

(Válido solo en los Estados Unidos y Canadá)

Se fabricó y se diseñó 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 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 es 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. Por favor, cuando envíe el electrodoméstico, incluya su nombre, dirección, 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 utilizar 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.

NATIONAL PRESTO INDUSTRIES, INC.
EAU CLAIRE, WI 54703-3703