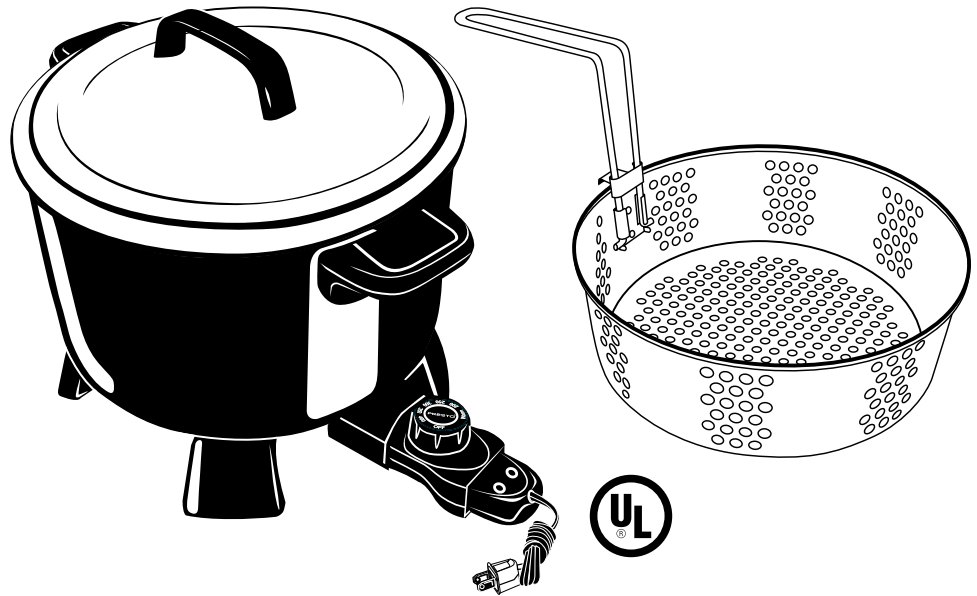


# PRESTO®

## BIG kettle


*olla multiuso/a vapor  
de 8 cuartos*



©2018 National Presto Industries, Inc.

Formulario S76-174B

## INSTRUCCIONES

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 cuando se usan electrodomésticos, tiene que seguir algunas medidas de seguridad básicas, incluyendo estas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse de los choques y quemaduras eléctricos, no sumerja en agua u otro líquido el control de calor ni el cable magnético.
3. Asegúrese de que las asas y patas estén adecuadamente montadas y sujetadas a la base antes de usar la olla multiuso. Refiérase a las instrucciones detalladas en cómo montarlas de la página 2.
4. Asegúrese de que el asa esté montada a la cesta adecuadamente y trabada en su lugar. Lea las instrucciones en cómo montarla de la página 2. La falta de montar bien el asa a la cesta puede resultar en el desprendimiento del asa de la cesta durante funcionamiento, lo cual puede provocar quemaduras graves.
5. No toque las superficies calientes. Use las asas o agarraderas.
6. No deje 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. No se recomienda 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 cable magnético al electrodoméstico y luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectarlo, apague el control, retire el enchufe del tomacorriente y luego retire el cable magnético del control. Deje de enfriarse por completo antes de retirar el control del electrodoméstico.
10. Desconecte del tomacorriente y retire el control de calor cuando no use el electrodoméstico y antes de limpiarlo. Deje de enfriarse por completo antes de montar o retirar las piezas y antes de limpiarlo.
11. Nunca ponga en funcionamiento un 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.
12. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones. Use los piezas de repuesto y accesorios genuinos por Presto® solamente.
13. No lo use al aire libre.
14. No deje que el cable cuelgue del borde de la 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 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 descarga eléctrica, 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, inviértalo. 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 y removible 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 ni alrededor del electrodoméstico. Puede ser difícil desconectarlo si queda en esta posición. Conecte el cable de suministro de energía solamente a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA.

### Cómo montar la olla multiuso

*Herramientas necesarias: Destornillador de tipo Phillips #2*

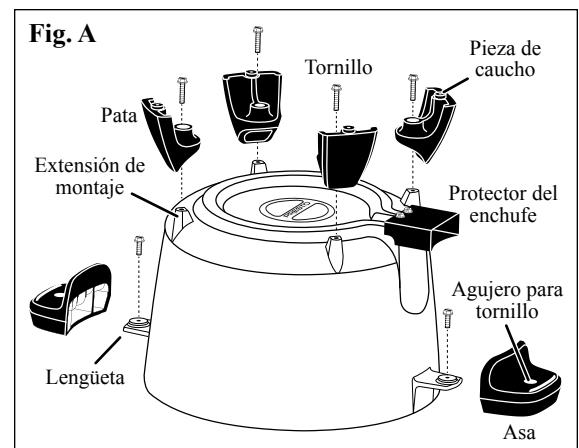
*Piezas incluidas: 4 patas, 2 asas*

#### Cómo montar las patas a la base

1. Posicione la olla con la base hacia arriba sobre la encimera.
2. Con un destornillador, retire los tornillos de las cuatro extensiones de montaje que se encuentran en el fondo de la olla. Déjelos a un lado ya que sirven para sujetar las patas a la base de la olla.
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 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 o las patas.

4. Repita el paso 3 para las otras patas. Si está montada correctamente, la olla debe de quedarse nivelada sobre la encimera sin balancearse.



#### Cómo montar las asas a la base

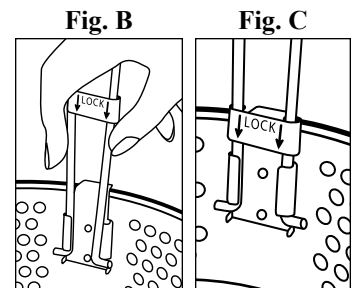
1. Posicione la olla multiuso con la base hacia arriba sobre la encimera.
2. Con un destornillador, retire los tornillos de las dos lengüetas que se encuentran cerca del borde de la base. Déjelos a un lado ya que sirven para montar las asas a la base.

**Consejo:** Cuando retire el tornillo cerca del protector del enchufe, incline el destornillador un poco para ayudar en retirar el tornillo. O puede usar un destornillador corto o uno con vástago largo.

3. Con un destornillador, retire los tornillos de las dos lengüetas que se encuentran cerca del borde de la base. Déjelos a un lado ya que sirven para montar las asas a la base.

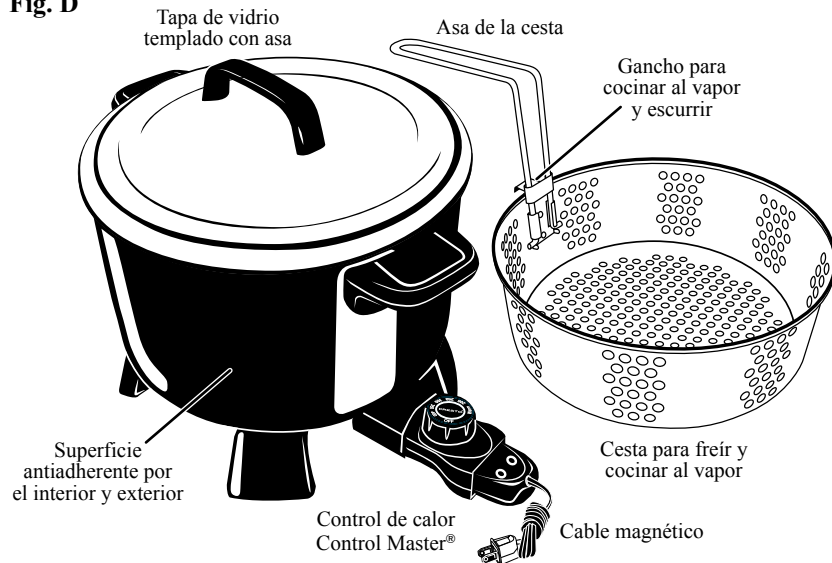
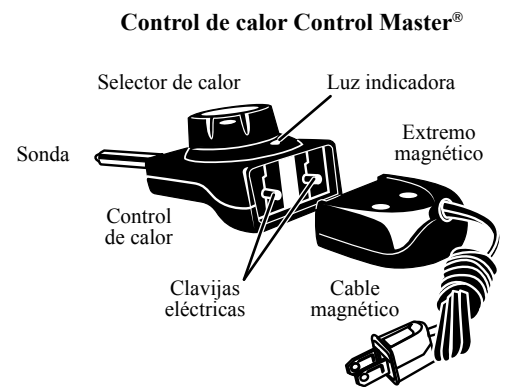
**Consejo:** Cuando retire el tornillo cerca del protector del enchufe, incline el destornillador un poco para ayudar en retirar el tornillo. O puede usar un destornillador corto o uno con vástago largo.

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



#### Cómo montar el asa a la cesta

1. Deslice la varilla de bloqueo hacia arriba en el asa (Fig. B) y encaje una de las varillas dentro de las abrazaderas. Luego oprima juntas las varillas y encaje la otra varillas dentro de la abrazadera opuesta.
2. Después de montar el asa a la cesta, deslice la varilla de bloqueo hacia abajo a la posición cerrada (Fig. C) para asegurarse de que el asa no se desprenda accidentalmente de la cesta.

**Fig. D****Fig. E**

Para asegurar la precisión continua del control de calor Control Master®, evite manipularlo bruscamente cuando lo usa y cuando lo guarda. Guárdelo en un lugar limpio y seco, alejado de objetos metálicos. Siempre inspeccione el extremo magnético antes de usarlo para asegurarse de que no tenga elementos metálicos adheridos.

## Antes del primer uso

Se puede brasear, cocinar al vapor, hervir, escaldar, freír y más con esta versátil olla multiusos eléctrica. Es ideal para preparar sopas, guisos y postres. Antes de usarla para la primera vez, familiarícese con sus piezas (Fig. D), lea las instrucciones con cuidado y limpie la olla según las instrucciones de la página 4.

**¡AVISO!** Este electrodoméstico no fue diseñado 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. Usando este sartén en una manera no especificado en este instructivo puede resultar en daños al sartén y anulará la garantía del fabricante.

## Cómo usar la olla multiusos

**ATENCIÓN:** No use el aceite antiadherente en aerosol debido a que se haga pegajosa la superficie de cocción. Además, use utensilios resistente al calor hecho de nailon, plástico, goma o madera para dar vuelta, revolver o retirar los alimentos cuando no use la cesta. No use utensilios de metal porque pueden dañar el acabado antiadherente.

1. Posicione la olla sobre una encimera seca, nivelada y resistente al calor fuera del pared y del borde. No deje de colgar el cable al alcance de los niños. Retire la tapa de la olla.

**ATENCIÓN:** Para evitar daños de calor a su encimera, posicione un protector resistente al calor, como papel de aluminio, debajo de la olla. Tenga cuidado de no posicionar el protector entre las patas de goma y la encimera.

2. Inserte la sonda del control de calor en la olla hasta que las dos clavijas eléctricas de la olla estén totalmente insertadas en el control. Conecte el cable magnético al control de calor, alineando el extremo magnético con las dos clavijas eléctricas que se encuentra en la parte trasera del control (Fig. E).

Debido a que el extremo magnético está polarizado, puede conectar al control de calor solo en una posición. La información del patente, impresa al enchufe magnético, debe de estar hacia arriba. Las precauciones debe de quedar orientadas hacia la encimera. Cuando está alineado y posicionado de manera correcta, el cable logra una conexión magnética con el control.

**Importante:** El cable magnético se diseñó desconectarse fácilmente de la olla. 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. Usando al índice a la página 4, determina su método de cocción y vierta a dicha página.
4. Conecte la olla solamente a un tomacorriente polarizado de 120 voltios de CA. Precaliente 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:** Es normal oír un golpecito al calentarse y al enfriarse de la olla debido a la expansión del metal; también puede notar un olor o un poco de humo sobre la olla que significa que los residuos de fabricación evaporan.

5. Cuando termine la cocción, apague el control de calor. Desconecte el enchufe del tomacorriente y luego el extremo magnético del control. Deje que todas las piezas se enfrien por completo antes de retirar el control de la olla y antes de limpiarla.

## Métodos de cocción

Con su olla multiuso Big Kettle™ por Presto®, puede preparar las sopas y los guisos, cocinar al vapor las verduras y los mariscos, freír y preparar las frutas o verduras para congelar (el escaldar). Por esto razón, este instructivo ofrece una descripción general en cómo usarla, limpiarla y cuidarla, y luego describe los métodos de cocción con instrucciones detalladas y recetas deliciosas.

<i>Método de Cocción</i>	<i>Página</i>	<i>Método de Cocción</i>	<i>Página</i>
Brasear	6	Freír en aceite abundante	8
Cocinar al vapor (verduras y pescado)	7	Hervir (pasta y arroz)	7
Escaldar	7	Hervir a fuego lento (sopas y guisos)	4

## Cómo cuidarla y limpiarla

Se puede lavar la olla multiuso por mano o en un lavaplatos automático. Si decide lavar la olla a mano, use agua tibia y jabonosa; enjuáguela y séquela bien. Limpie la base antiadherente con una esponja de limpieza no metálica, como la esponja multiuso Scotch-Brite® o la Scotch-Brite® Dobie.® Como necesario, aplique presión firme.

**ATENCIÓN:** Si decide lavar su olla en el lavaplatos, la cesta y la superficie exterior del fondo de la olla pueden decolorarse debido a la naturaleza cáustica del detergente del lavaplatos. Además, un residuo gris puede formarse en la superficie exterior del fondo de la olla lo cual puede transferirse a las toallas o la piel.

No es necesario remojar la olla para despegar los residuos. Si decide remojarla, no la remoje más que dos horas ya que puede dañar el acabado antiadherente. **Nunca use las esponjas metálicas ni los limpiadores abrasivos de cocina. Nunca sumerja en agua el control de calor ni el cable magnético ni déjelos de entrar en contacto con cualquier líquido.**

Con el tiempo, el acabado antiadherente puede oscurecerse sobre la resistencia. Para quitar esta decoloración, lleva a hervir 2 tazas de agua en la olla multiuso. Reduzca el calor al nivel de hervir a fuego lento [entre WARM (CALIENTE) y 200°], girando el dial del control hasta que la luz indicadora se apaga. Agregue 2 cucharadas de detergente en polvo para lavaplatos y revuelva. Hierva a fuego lento durante 20 minutos. Escurra la solución y lave la olla en agua tibia y jabonosa. Enjuáguela y séquela bien. Después de lavar la olla de esta manera, se recomienda aplicar un poco de aceite vegetal a la superficie de cocción antes de usarla otra vez.

Revise con frecuencia los tornillos de las asas y patas para verificar el ajuste. Si es necesario, ajústelos con un destornillador Phillips.

**ATENCIÓN:** Si sigue ajustando los tornillos una vez que estén en lugar, puede resultar en daños a los tornillos, las asas o las patas.

Cualquier mantenimiento que necesite este producto, aparte de la limpieza y el cuidado doméstico normal, debe de ser realizado por los Servicios de fábrica de Presto (véase a la página 10).

## Cómo cuidar a la tapa de vidrio

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

Manipule la tapa con cuidado. Evite impactos al usarla y al guardarla. No manipule una tapa caliente con un paño húmedo. No la coloque sobre una superficie fría o húmeda. Los cambios repentinos o intensos de temperatura pueden romper el vidrio. No use una tapa rajada ni astillada. No restriegue ni raspe el vidrio con utensilios duros o filosos. Manténgala limpia. Deje que se enfríe por completo antes de lavarla; puede lavarla en el lavaplatos. No use las esponjas metálicas de limpieza ni limpiadores en polvo abrasivos que puedan rayar o debilitar el vidrio. Puede usar esponjas y limpiadores en polvo no abrasivo.

## Hervir a fuego lento

La olla multiuso prepara sus sopas y guisos favoritos de una manera muy sencilla; los alimentos hierven a fuego lento a una temperatura entre WARM (CALIENTE) y 200°. Caliente la olla multiuso a una temperatura de 250° hasta que los alimentos hierven. Luego ponga la tapa de la olla en su lugar; reduzca el calor al nivel de hervir a fuego lento girando el dial del control hasta que la luz indicadora se apague.

### 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 en escamas
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 negra

Precaliente la olla multiuso a una temperatura de 375°. Agregue el aceite y dore la carne. Agregue el agua, las cebollas, el apio, las zanahorias, el perejil, la hoja de laurel, la sal y la pimienta negra; llévelos a hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apaga. Cubra y hierva a fuego lento durante 2 a 3 horas. Cuele el caldo.

6 a 8 porciones

\* Scotch-Brite y Dobie son marcas de fábrica de 3M Company. Presto no es afiliado con esta compañía.

## **Sopas deliciosas hecha con el caldo de carne de res**

**Sopa de verduras:** Agregue 2 tazas de sus preferidas verduras cocinadas y picadas. Condimente al gusto con la sal y pimienta y caliente.

**Sopa de carne de res y tomates:** Agregue 2 tazas de jugo de tomate,  $\frac{3}{4}$  taza de arroz,  $\frac{1}{2}$  taza de cebollas picadas y 1 cucharadita de sal. Cubra y hierva a fuego lento durante 30 minutos o hasta que el arroz está listo.

### **Sopa minestrone**

3 tazas de caldo de carne de res	2 dientes de ajo, picados
$1\frac{1}{2}$ tazas de jugo de tomate	1 cucharadita de albahaca seca
4 onzas de carne de res para sopa	1 cucharadita de orégano seco
4 onzas de salchichas	$\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
2 tazas de repollo rallado	$\frac{1}{4}$ cucharadita de pimienta negra
$\frac{3}{4}$ taza de cebollas picadas	1 lata de 14 a 15 onzas de frijoles cannelloni o blancos, escurridos
$\frac{3}{4}$ taza de zanahorias rebanadas	1 onza de espagueti, en mitades
$\frac{3}{4}$ taza de habichuelas	$\frac{1}{4}$ taza de queso parmesano, rallado
$\frac{1}{2}$ taza de apio rebanado	
1 lata de 14 a 15 onzas de tomates picados	

Agregue el caldo de carne de res, el jugo de tomate, la carne, las salchichas, el repollo, las cebollas, las zanahorias, las habichuelas, el apio, los tomates, el ajo, el albahaca, el orégano, la sal y la pimienta negra a la olla multiuso. Ponga el control de calor a una temperatura de 250° y llévelos a hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apaga. Cubra y cocine durante 30 minutos. Agregue los frijoles y el espagueti y cocínelos hasta que el espagueti está tierno, aproximadamente 20 minutos. Decore con el queso parmesano.

*8 a 10 porciones*

### **Sopa de pollo y fideos estilo Southwest**

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

Precalente la olla multiuso a una temperatura de 375°. Agregue el aceite y dore el pollo. Agregue los pimientos, las cebollas y el ajo; cocine durante 2 a 3 minutos. Agregue los frijoles, los tomates, el maíz, la salsa, el chile en polvo, el comino y la sal. Llévelos a hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apaga. Cubra y hierva a fuego lento durante 20 a 25 minutos. Decore con el cilantro, si desea.

*6 porciones*

### **Chile con pollo y frijoles blancos**

2 tazas de frijoles blancos grandes, secos	1 pimienta jalapeño con semillas, picado
1 cucharada de aceite vegetal	8 tazas de caldo de pollo
4 pechugas de pollo deshuesadas, sin piel, cortado en trozos de $\frac{3}{4}$ pulgada	1 cucharada de azúcar morena, envasada
1 taza de cebollas picadas	2 cucharaditas de vinagre de vino blanco
1 taza de zanahorias rebanadas	$1\frac{1}{2}$ cucharadas de chile en polvo
3 dientes de ajo, picados	$1\frac{1}{2}$ cucharaditas de orégano seco
	$\frac{1}{4}$ cucharadita de pimienta molida de Jamaica

Limpie y enjuague los frijoles. Déjelos en remojo toda la noche en 6 tazas de agua o usando el método rápido. Para remojar los frijoles con el método rápido, ponga los frijoles en la olla multiuso y cúbralos con 6 tazas de agua. Ponga el control de calor a una temperatura de 250° y lleve el agua a hervir; hierva los frijoles durante 1 a 2 minutos. Apague el control de calor, cubra y déjelos en remojo durante 1 hora, a lo menos. Escorra el agua de remojo y retire los frijoles. Seque la olla multiuso.

Precalente la olla multiuso a una temperatura de 375°. Agregue el aceite y dore el pollo. Agregue las cebollas, las zanahorias, el ajo y el pimienta jalapeño; sofríelos durante 1 a 2 minutos. Agregue y revuelva los frijoles, el caldo de pollo, el azúcar morena, el vinagre, el chile en polvo, el orégano y la pimienta de Jamaica. Llévelos a hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apaga. Cubra y hierva a fuego lento durante hasta que los frijoles están tiernos, aproximadamente 1 hora.

*8 porciones*

## Guiso de carne de res tradicional

1½	cucharadas de aceite vegetal	1	cebolla pequeña, picada
2	libras de carne de res para guisar	3	zanahorias, cortado 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 verdes
¼	cucharadita de pimienta negra	1	taza de apio rebanado

Precalente la olla multiuso a una temperatura de 375°. Agregue el aceite y dore la carne. Agregue el caldo, la sal y la pimienta negra. Llévelos a hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apaga. Cubra y hierva a fuego lento durante 1 a 2 horas. Agregue las cebollas, las zanahorias, los champiñones, las arvejas y el apio. Cubra y hierva a fuego lento durante 30 minutos o hasta que las verduras están tiernas. Si desea, espese con una mezcla de la fécula de maíz y el agua.

6 a 8 porciones

## Cena hervida de Nueva Inglaterra

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

Ponga el jamón y el agua en la olla multiuso. Ponga el control de calor a una temperatura de 250° y llévelos a hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apaga. Cubra y hierva a fuego lento durante 1 hora o hasta que la carne está tierna. Agregue las papas, las cebollas, las zanahorias, el repollo, el colinabo, la sal y la pimienta negra. Cubra y hierva a fuego lento hasta que las verduras están listas. Añade más líquido durante la cocción si es necesario.

6 a 8 porciones

## Brasear

### Carne a la cacerola con especias

1	cucharadita de nuez moscada	½	taza de azúcar morena
1	cucharadita de canela	1	taza de vino tinto
1	cucharadita de sal	1	taza de agua
½	cucharadita de jengibre	2	cebollas pequeñas, rebanadas
¼	cucharadita de pimienta negra	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		

Combine la nuez moscada, la canela, la sal, el jengibre y la pimienta negra; frote las especias por todos los lados de la carne. Precalente la olla multiuso a una temperatura de 375°. Agregue el aceite y dore la carne. Disuelva el azúcar morena en el vino y el agua; vierta a la olla multiuso. Agregue las cebollas, el ajo y las hojas de laurel. Llévelo a hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apaga. Cubra y hierva a fuego lento durante 1 a 3 horas o hasta que tender.

6 a 8 porciones

*Brasea su corte favorito de carne o su tipo de carne preferido. Combine cualquier tipo de alimento, pero asegúrese de que sean 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	Carne a la cacerola	Pecho
Asado de costillas	Asado de nalga deshuesada	Corte inglés	Pechuga de pavo
Asado de paleta	Asado redondo	Paleta de cerdo	Pollo entero
Asado de pecho	Bistec de falda	Paleta de res	

**Precalente la olla multiuso a una temperatura de 375°. Dore la carne en el aceite vegetal.**

### Agregue hasta 3 tazas de cualquier de estos líquidos:

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

### Agregue una o dos pizcas de sus especias preferidas:

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

*Lleve el líquido a hervir y luego gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apaga. Cubra y hierva a fuego lento durante 1 a 3 horas o hasta que la carne está tierna. Añade más líquido durante la cocción si es necesario.*

# Cocinar al vapor

## Pescado

Vierta 2 tazas de agua, vino o caldo en la olla multiuso. Ponga el control de calor a una temperatura de 250°. Retire el asa de la cesta. Posicione una capa de filetes de pescado en la cesta y, 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 5 a 10 minutos o hasta que el pescado se descame fácilmente al pincharlo con un tenedor.

## Verduras frescas

Vierta 2 tazas de agua (use 3 tazas de agua para los alimentos que cocinan al vapor más que 10 minutos) en la olla multiuso. Ponga el control de calor a una temperatura de 250°. Retire el asa de la cesta. Ponga las verduras en la cesta y, 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 comience cuando el agua comienza a hervir. Añade más líquido durante la cocción si es necesario.

<i>Tipo de verdura</i>	<i>Tiempo de cocción</i>	<i>Tipo de verdura</i>	<i>Tiempo de cocción</i>
Batatas, trozos de 1 pulgada	17 a 19 minutos	Habichuelas, cortado en trozos de 1 pulgada	7 a 8 minutos
Brócoli, cabezuelas	5 a 7 minutos	Habichuelas, enteras	7 a 8 minutos
Brócoli, tallos	5 a 7 minutos	Maíz, en mazorca	10 a 15 minutos
Calabacín, tiras de ¼ pulgada	5 a 7 minutos	Nabos, trozos de ¾ a 1 pulgada	10 a 12 minutos
Calabaza amarilla, tiras de ¼ pulgada	5 a 7 minutos	Papas blancas	
Calabaza de cuello largo, tiras de ¼ pulgada	5 a 7 minutos	Medianas, cortado en cuartos	13 a 15 minutos
Chirivías, tiras de ¼ pulgada	6 a 7 minutos	Pequeñas (1 a 2 onzas), enteras	13 a 15 minutos
Col rizada, en tiras	6 a 7 minutos	Repollitos de Bruselas	
Coliflor, cabezuelas	7 a 9 minutos	1 a 1½ pulgadas de diámetro	9 a 11 minutos
Espárragos, tallos finos	3 a 4 minutos	Repollo, trozos de 2 pulgadas	15 a 20 minutos
Espárragos, tallos gruesos	4 a 5 minutos	Zanahorias, en tiras de ¼ pulgada	6 a 7 minutos
Espinaca, hojas enteras	3 a 4 minutos	Zanahorias, en trozos pequeños	11 a 14 minutos

## Escaldar

Cuando escalda en la olla multiuso, sujete el asa de la cesta como descrito de la página 2. **Antes de usarla, asegúrese de que la varilla de bloqueo esté en la posición cerrada como mostrado en Fig. C de la página 2.**

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 póngalas en grupos de acuerdo con su tamaño o córtelas en trozos uniformes. Vierta 4 cuartos de agua en la olla multiuso, ponga el control de calor a una temperatura de 250° y lleve al hervir fuerte.

No ponga más que 1 libra de verduras en la cesta y baje la cesta al agua hirviendo. Cubra y hierva durante el tiempo especificado en la tabla. Justo después de escaldarlas, sumerja las verduras en agua con hielo para enfriarlas rápida y completamente. Cuando se hayan enfriadas, retírelas del agua fría, escúrrelas, empaquételas, séllelas y congélelas. Lleve el agua al hervir fuerte para tandas posteriores.

<i>Tipo de verdura</i>	<i>Tiempo de escaldar</i>	<i>Tipo de verdura</i>	<i>Tiempo de escaldar</i>
Arvejas verdes	1½ minutos	Maíz, en granos	4 minutos
Brócoli, cabezuelas de 1½ pulgadas de ancho	3 minutos	Maíz, en mazorca	7 a 11 minutos
Coliflor, cabezuelas de 1 pulgada de ancho	3 minutos	Nabos, en cubos	2 minutos
Espárragos, tallos finos	2 minutos	Repollitos de Bruselas	3 a 5 minutos
Espárragos, tallos gruesos	4 minutos	Verduras de hoja	2 minutos
Frijoles, lima	2 a 4 minutos	Zanahorias, en cubos, rebanadas o tiras	2 minutos
Habichuelas, verde o amarillo	3 minutos	Zanahorias, pequeñas	5 minutos

## Hervir

### Pasta

Siguiendo las instrucciones del paquete, vierta el agua y la sal en la olla multiuso. Ponga el control de calor a una temperatura de 250°. Lleve el agua al hervir fuerte. Agregue la pasta gradualmente para que no interrumpa el hervor. Continúe hirviendo sin la tapa hasta que la pasta está tierna. Escorra. Puede usar la cesta para escurrir la pasta cocinada.



## Arroz

Vierta 2 tazas de arroz, 1 cucharadita de sal (opcional) y la cantidad de agua especificada en la tabla a continuación en la olla multiuso. Ponga el control de calor a una temperatura de 250°. Cubra y lleva al hervir fuerte, revolviendo el contenido una vez. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apaga y luego hierva a fuego lento durante el tiempo indicado en la tabla. Apague el control de calor, cubra la olla y deje en reposo durante 5 minutos. Revuelva con un tenedor.

<i>Tipo de arroz</i>	<i>Cantidad de líquido</i>	<i>Tiempo de hervir</i>	<i>Tipo de arroz</i>	<i>Cantidad de líquido</i>	<i>Tiempo de hervir</i>
Blanco de grano largo	4 tazas	15 a 18 minutos	Blanco de grano corto	3½ tazas	18 a 23 minutos
Blanco de grano mediano	3½ tazas	15 a 18 minutos	Integral	4 tazas	45 a 50 minutos

## Freír en aceite abundante

Cuando fríe en la olla multiuso, sujete el asa de la cesta como descrito de la página 2. **Antes de usarla, asegúrese de que la varilla de bloqueo esté en la posición cerrada como mostrado en Fig. C de la página 2.**

### Información importante de seguridad

- No deje que el cable cuelgue ni caiga del borde de la encimera al alcance de los niños.
- Retire la tapa de la olla multiuso mientras calienta el aceite y mientras fríe los alimentos.
- Siempre retire el enchufe del tomacorriente, y luego el control de la olla multiuso cuando no está en funcionamiento.

### ¡ADVERTENCIA! Riesgos de quemaduras

- El aceite caliente puede causar quemaduras graves. Es necesaria una supervisión atenta cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
- **El agua y el aceite no se mezclan.** La combinación puede ser peligrosa. Cuando calienta el aceite, cualquier gota 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. Siempre quita los cristales de hielo y el exceso de humedad de los alimentos secándolos con papel de cocina antes de freírlos.
- Las papas crudas contienen un porcentaje alto de humedad; tenga sumo cuidado cuando freírlas.
- Tenga 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 fríen, 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, levante las tortillas fuera del aceite vegetal y deje de escurrir durante 30 segundos.
- Siempre deje de enfriarse totalmente la olla multiuso antes de moverla, de retirar el aceite o de limpiarla.

### Consejos útiles

- Fría alimentos que tengan el mismo tamaño y espesor; fríen de manera uniforme y al mismo tiempo. No llene la cesta en exceso. Si fríe demasiados alimentos al mismo tiempo, disminuye la temperatura del aceite y resulta en que los alimentos absorban demasiado aceite.
- Use solamente los utensilios resistente al calor. El aceite caliente puede dañar la mayoría de utensilios hecho de plástico y de goma. Nunca dejen los utensilios de metal dentro la olla multiuso; pueden calentarse resultando en daños corporales.
- Use un aceite vegetal para freír en aceite abundante. Los recomendados son de cacahuete, colza, maíz, girasol, soja u oliva ligera debido a que pueden aguantarse las altas temperaturas requeridas para freír. Nunca use el aceite de oliva extra virgen ni otros tipos de aceite vegetal ya que se deterioran a temperaturas por debajo de las requeridas para freír.
- Tampoco fríe con grasa sólida (grasa vegetal o animal, mantequilla, margarina). No derrite de manera uniforme y resulta en una cantidad profusa de humo.
- No precaliente el aceite más que lo necesario y apague la freidora una vez que ha retirado la tanda final de alimentos. Lo más tiempo que calienta el aceite, lo más se deteriora.
- Para empanar los alimentos, use cualquier tipo de harina, fécula de maíz, pan rallado comercial o migas finas de pan o de galletas saladas. Para que el empanado peque mejor a los alimentos, meta los alimentos primero en una mezcla de huevos y leche; refiérase a la receta de la página 9.
- Los alimentos rebozados tienden a pegarse a las cestas. Por eso, es más conveniente freír estos alimentos sin la cesta. Sin embargo, si prefiere usar la cesta, introdúzcala al aceite antes de poner los alimentos rebozados adentro. Cuando fríe sin la cesta, debe de usar un cucharón resistente al calor para introducir o retirar los alimentos.



## ***Cuidando al aceite después de freír***

Después de freír los alimentos, deje de enfriarse por completo el aceite. Para colar el aceite para usarlo otra vez, posicione un embudo en la boca del recipiente original del aceite u otro recipiente de cierre hermético. Posicione un filtro o una capa doble de estopilla dentro del embudo y vierta lentamente el aceite a través del embudo. Guarde el aceite colado en un lugar fresco y oscuro.

La cantidad de veces que se puede usar el aceite depende del tipo de aceite usado y los alimentos que fría. Tiene que reemplazar el aceite con mayor frecuencia si fría el pescado o los alimentos empanados con migas de galletas o de pan regularmente. Reemplace el aceite si presenta una tonalidad oscura o un olor desagradable, hace humo al calentar o hace espuma en exceso al freír.

## ***Cómo freír***

1. Posicione la olla multiuso sobre una superficie seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos del pared y del borde de la superficie. No deje que el cable cuelgue ni caiga del borde de la superficie al alcance de los niños. Retire su tapa.

**ATENCIÓN:** Para proteger la superficie de los daños de calor, posicione un protector resistente al calor, como papel de aluminio, debajo de la olla multiuso. Tenga cuidado que no posicione el protector entre las patas de goma de la olla y la superficie.

2. Vierta el aceite vegetal en la olla hasta la línea marcada en el interior de la olla. No use más que 11 tazas de 8 onzas de aceite vegetal.
3. Conecte la olla multiuso solamente a un tomacorriente polarizado de 120 voltios de CA. Ponga el control de calor a una temperatura de 400° y precaliente durante 25 minutos. Deje el control de calor a una temperatura de 400° para freír.
4. Mientras el aceite precalienta, prepare los alimentos. Retire cualquier humedad en exceso de los alimentos secándolos con papel de cocina. Los alimentos con humedad puede producir espuma y salpicaduras en exceso. Ponga la cesta sobre la encimera y llénela 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 olla, lo cual puede provocar quemaduras y 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 están bien dorados. Si el aceite bulle hasta el borde de la olla rápidamente, levante la cesta del aceite algunos segundos y luego reintrodúzcala al aceite. Repite como necesario hasta que la cesta está introducida al aceite por completo.

**¡ADVERTENCIA!** Para reducir el riesgo de lesiones corporales o de daños materiales, tenga cuidado cuando fría con el aceite caliente.

6. Cuando se haya terminado el tiempo de freír, compruebe que los alimentos se han dorado. Levante la cesta y, con el gancho para escurrir, engánchela en el borde de la olla multiuso para que el aceite escurra de los alimentos.
7. Deje que el aceite se enfríe por completo antes de colar el aceite, de mover la olla o de limpiarla.

<b><i>Tipo de alimento</i></b>	<b><i>Tiempo de freír</i></b>	<b><i>Tipo de alimento</i></b>	<b><i>Tiempo de freír</i></b>
Anillos frescos de cebolla, rebozados	1½ a 2½ minutos	Papas congeladas, en palos	17 a 20 minutos
Anillos congelados de cebolla	3 a 4 minutos	Pescado congelado	7 a 8 minutos
Camarones congelados, rebozados o empanados	3 a 5 minutos	Pescado crudo, rebozado o empanado	3 a 4 minutos
Papas caseras, en palos (refiérase a la receta abajo)	10 a 12 minutos	Pollo crudo, empanado	13 a 18 minutos

## ***Recetas***

### **Papas fritas caseras (método de doble fritura)**

Pele algunas papas medianas, si desea, y córtelas en tiras de  $\frac{1}{4}$  a  $\frac{1}{2}$  pulgada de espesor. Ponga las tiras en un tazón grande y cúbralas con agua caliente. Déjelas en remojo durante 15 minutos o hasta el tiempo para freír. Enjuáguelas, escúrralas y séquelas 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 tiras de papas crudas antes de freírlas. Llene la cesta solamente a la mitad de su capacidad. Introduzca lentamente la cesta al aceite. No use la tapa.

Si el aceite comienza a hervir demasiado rápidamente, retire la cesta del aceite algunos segundos y luego reintrodúzcala al aceite. Repítalo como necesario hasta que la cesta queda totalmente introducida al aceite. Fría durante 3 to 4 minutos, o hasta que quedan bien doradas. Escúrralas; deje de reposar hasta enfriarse durante 10 minutos, pero no más que 2 horas. Antes de servir, fría las papas a una temperatura de 400° durante 7 a 8 minutos o hasta que quedan bien doradas.

### **Cobertura crocante**

$\frac{1}{2}$  taza de leche  
1 huevo

Harina  
Sal y pimienta negra

En un tazón pequeño, bata la leche junto con el huevo. En un tazón mediano, agregue la harina y los condimentos. Meta los alimentos en la mezcla de huevo y leche y luego reboce en la harina salpimentada. Fría los alimentos según la tabla arriba.

## Buñuelos de manzana

1	taza de harina común	1	cucharada de mantequilla derretida
2	cucharadas de azúcar	¼	taza de azúcar
1½	cucharaditas de polvo para hornear	½	cucharada de canela molida
¼	cucharadita de sal	4 a 5	manzanas peladas, sin el centro, en rebanadas de ¼ pulgada de espesor
¾	taza de leche, menos 1 cucharada	2	cucharaditas de nuez moscada molida
1	cucharada de coñac	2	claras de huevo
1	yema 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 la masa queda 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 quedan firmes pero no secas. Incorpore a la masa. Meta algunas rebanadas de manzana en la masa para cubrir las de manera uniforme, dejando de gotear al tazón el exceso. Con cuidado, ponga 3 a 4 rebanadas a la vez al aceite precalentado. Fría durante 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.

## Quesadillas fritas

4	onzas de salchichas frescas (chorizo o italiano)	4	onzas de queso jalapeño jack, rallado (1 taza)
1	taza de frijoles refritos	8	tortillas de harina con diámetro de 7 pulgadas
¼	taza de cebollas, picadas finamente	1	cucharada de harina
¼	taza de chiles verdes picados, enlatados, escurridos	2	cucharadas de agua fría

Cocine las salchichas en un sartén hasta que quedan cocinadas, cortándolas mientras las cocina. Mezcle juntos las salchichas, los frijoles, las cebollas, los chiles y el queso. *Obtiene aproximadamente 1½ tazas.*

Corte las tortillas en cuatro. Ponga 1 cucharadita de la mezcla de frijoles en el centro. Pinte los bordes con la mezcla de harina y agua. Doble en mitad y presione hasta sellar; manténgalas cubiertas mientras trabaja. Continúe doblando lo demás. *Obtiene 32.*

Déjelas a un lado durante 5 minutos antes de freír para que los bordes se peguen. Fríe 3 o 4 trozos a la vez durante 2 minutos. Escorra sobre papel de cocina.

## Servicios al consumidor

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

- Llame 1-800-877-0441 los días hábiles de 8:00 a 16:00 (zona central)
- Envíe un correo electrónico a través de nuestro sitio [www.GoPresto.com/contact](http://www.GoPresto.com/contact)
- 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 la olla multiuso. Se puede encontrar estos números en la superficie exterior del protector del enchufe. Por favor, escríbanse esta información:

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

Se equiparon los Servicios de fábrica de Presto para reparar todos los electrodomésticos Presto® y suministrar piezas de repuesto genuinas por Presto®. Se fabrican estas piezas 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 por 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 de repuesto genuinas, busque la marca registrada Presto®.

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

### Garantía limitada 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 bajo el uso doméstico normal. Presto asegura al dueño original que, en caso de presentarse un defecto de material o de fabricación durante el primer año posterior a la compra, lo repara o lo 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 con su electrodoméstico Presto® por teléfono, se le informe enviarlo a los Servicios de fábrica de Presto para inspección; los gastos de envío son la responsabilidad del consumidor. Por favor, cuando envíe su electrodoméstico Presto®, 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 su 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 estas 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