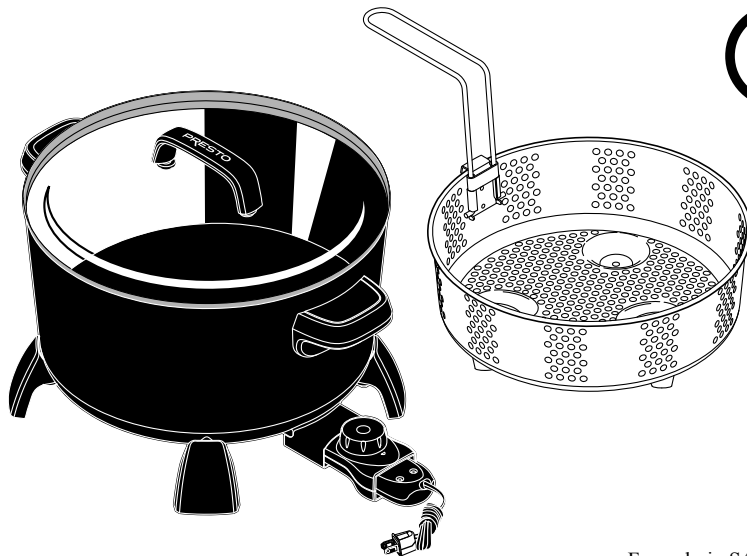


PRESTO®

Kitchen Kettle XL™

olla multiuso/a vapor de 10 cuartos

- Puede cocinar a vapor, guisar, asar, hervir, freír y más.
- Superficie de cocción grande para dorar con conveniencia.
- Superficie antiadherente, por adentro y afuera, para una cocción sin pegar y una limpieza fácil.
- Sumergible y apta para el lavaplatos con el control de calor retirado.




Visítenos en la red a www.GoPresto.com

Formulario S4037-018A

INSTRUCCIONES

©2019 National Presto Industries, Inc.

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, se deben de seguir medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

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 montarlas de la página 3. 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. 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.
12. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones. Use las piezas genuinas de repuesto y accesorios por Presto® solamente.
13. No deje que el cable cuelgue del borde de la encimera ni que toque las superficies calientes.
14. No coloque sobre o cerca de quemadores calientes eléctricos o de gas ni en hornos calientes.
15. No lo use al aire libre.
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

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 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 o alrededor del electrodoméstico. Puede ser difícil desconectar el cable magnético 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

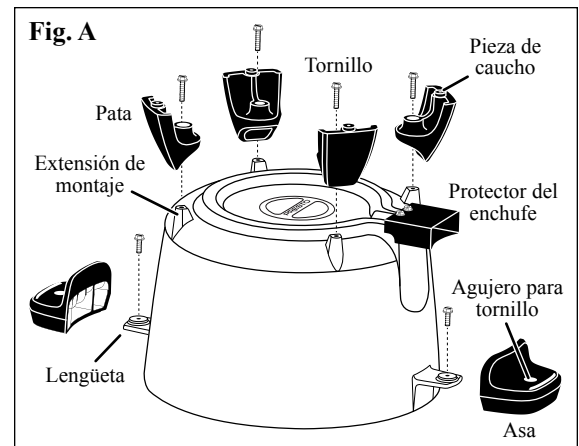
Piezas incluidas: 4 patas, 2 asas

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 patas restantes. Si está ensamblada correctamente, la olla multiuso debe quedar nivelada sobre la encimera sin balancearse.



Cómo montar las asas a la base

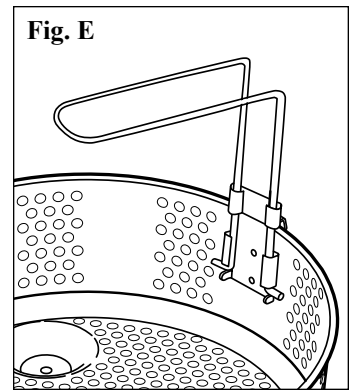
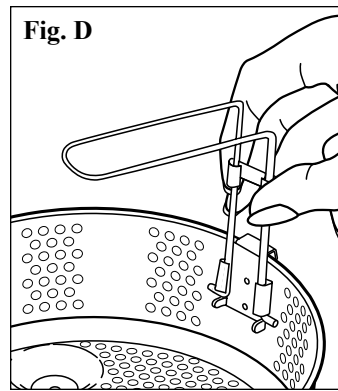
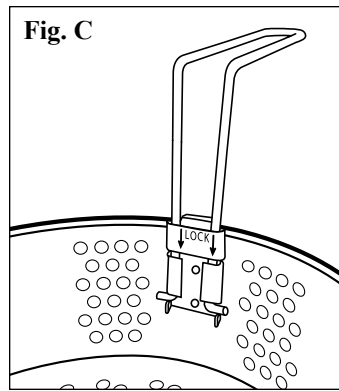
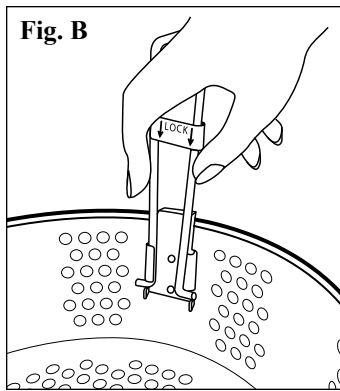
1. Posicione la olla multiuso con la base hacia arriba sobre la encimera.
2. Con un destornillador, retire los tornillos de las dos lengüetas que se encuentran cerca del borde de la base. Déjelos a un lado ya que sirven para montar las asas a la base.

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. 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 se alinee con lo del asa (Fig. A). Sujete el asa con el tornillo y ajústelo firmemente. Las asas no deben de bambolearse pero un poco de movimiento es normal.

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

4. Repita el paso 2 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 para freír y escaldar

Nota: Cuando usa la cesta para freír o escaldar los alimentos, posicione el término del asa **hacia afuera**.

1. Deslice la varilla de bloqueo hacia arriba en el asa (Fig. B). Luego oprima juntas las varillas y encájelas dentro de las abrazaderas. Los puntos de las varillas deben de quedarse en las lengüetas justo abajo las abrazaderas (Fig. B).
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.

Cómo montar el asa a la cesta para cocinar al vapor

Nota: Cuando usa la cesta para cocinar al vapor los alimentos, posicione el término del asa **hacia adentro**.

1. Deslice la varilla de bloqueo hacia arriba en el asa. Con el término del asa hacia adentro de la cesta, oprima juntas las varillas y encájelas dentro de las abrazaderas. Los puntos de las varillas deben de quedarse en las lengüetas justo abajo las abrazaderas (Fig. D).
2. Después de montar el asa a la cesta, deslice la varilla de bloqueo hacia abajo a la posición cerrada (Fig. E) para asegurarse de que el asa no se desprenda accidentalmente de la cesta.

Antes del primer uso

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

¡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. Usando este sartén en una manera no especificado en este instructivo puede resultar en daños al sartén y anulará la garantía del fabricante.

Cómo usarlo

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.

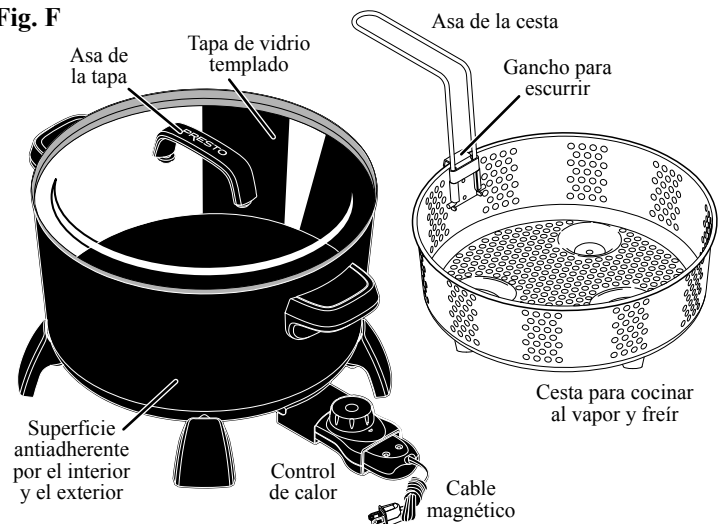
ATENCIÓN: Para evitar daños de calor a su encimera, posicione un protector resistente al calor, como papel de aluminio, debajo de la olla. Tenga cuidado de no posicionar el protector entre las patas de goma y la encimera.

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. G, página 4).

Debido a que el extremo magnético está polarizado, se puede conectar al control de calor solo en una posición.

Fig. F



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.

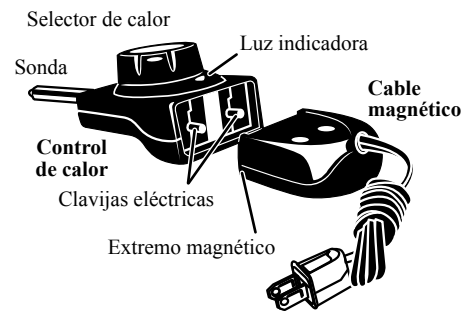
Importante: El cable magnético se diseñó desconectarse fácilmente de la olla. Por eso, si lo golpea o si lo toca cuando lo use, puede desconectarse y hacer que la olla deje de calentarse. Evite el contacto con el cable cuando la olla está en funcionamiento. En caso de haber contacto, verifique que el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

- Usando al índice a continuación, determina su método de cocción y vierta a la página.
- 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.

- 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 enfríen por completo antes de retirar el control de la olla y antes de limpiarla.

Fig. G



Para asegurar la precisión continua del control de calor, evite manipularlo bruscamente al usarlo y guardarlo. 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.

Métodos de cocción

Con su olla multiuso, 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>	<i>Método de Cocción</i>	<i>Página</i>
Brasear	6	Escaldar	8	Hervir (pasta y arroz)	7
Cocinar al vapor (verduras y mariscos)	7	Freír en aceite abundante	8	Hervir a fuego lento (sopas y guisos)	5

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. Escorra 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 ser realizado por los Servicios de fábrica de Presto (véase a la página 11).

Cómo cuidar de 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

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

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 verduras

2	cucharadas de aceite vegetal	16	tazas de agua
4	tazas de zanahorias, cortado en trozos de 1 pulgada (aproximadamente 6 medianas)	2	tazas de perejil, cortado en trozos de 1 pulgada
2	tazas de apio, cortado en trozos de 1 pulgada (aproximadamente 4 tallos)	12	dientes de ajo, enteros
4	cebollas medianas, cortado en cuartos	2	hojas de laurel
		2	cucharaditas de sal
		½	cucharadita de pimienta

Precalente la olla multiuso a una temperatura de 300°. Agregue el aceite y sofríe las zanahorias, el apio y las cebollas durante 4 minutos o hasta que están un poco blandos. Agregue el agua, el perejil, el ajo, las hojas de laurel, la sal y la pimienta; lleve a hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apague. Cubra y hierva a fuego lento durante 2 horas. Cuele el caldo.

Prepara 16 tazas

Sopa picante con fideos tortellini

1	libra de salchichas italianas	7	tazas de caldo de res
1	taza de cebollas picadas	½	cucharadita de hojas secas de albahaca
3	dientes de ajo, picados	1	paquetes de 9 onzas de fideos frescos de tortellini de queso
1	taza de zanahorias rebanadas	1	taza de calabacín rebanado
4	onzas de champiñones rebanados	¼	taza de perejil fresco, picado
½	taza de pimientos rojos, picados	¼	cucharadita de pimienta
1	lata de 16 onzas de tomates molidos		Queso parmesano, rallado
1	lata de 8 onzas de salsa de tomate		

Precalente la olla multiuso a una temperatura de 375°. Dore las salchichas y retírelas a un tazón. Reduzca el calor a una temperatura de 300° y agregue las cebollas; sofríelas hasta que están traslúcidas. Agregue el ajo y sofríelo durante 30 segundos. Devuelva las salchichas a la olla multiuso y agregue las zanahorias, los champiñones, los pimientos rojos, los tomates, la salsa de tomate, el caldo y el albahaca. Caliente hasta hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apague. Cubra y hierva a fuego lento 25 minutos. Agregue los fideos, el calabacín, el perejil y la pimienta. Cubra y hierva a fuego lento 8 minutos. Sirve la sopa en tazones para sopa. Decore con el queso parmesano.

14 porciones (una porción equivale 1 taza) [Nota: Puede doblar esta receta si desea.]

Sopa con frijoles negros

2	libras de frijoles negros secos	12	tazas de caldo de pollo
2	cucharadas de aceite vegetal	4	tazas de zanahorias, rebanadas
2	tazas de cebollas picadas	2	cucharadas de azúcar morena, envasada
4	jalapeños picados, con semillas pero sin vainas*	1½	tazas de cilantro fresco, picado
6	dientes de ajo, picados	2	limones y su jugo
3	cucharadas de chile en polvo		Avocados, cebollas rojas y tomates cortados en porciones para servir
3	cucharaditas de orégano seco		
1½	cucharaditas de comino molido		

Limpie y enjuague los frijoles. Debe de remojarlos toda la noche en 12 tazas de agua o por el método rápido. Para remojarlos por el método rápido, póngalos dentro de la olla multiuso y cúbralos con 12 tazas de agua. Ponga el control de calor a una temperatura de 250° y lleve el agua a hervir. Hierva durante 2 minutos y luego apague el control de calor. Cubra y deje en reposo durante 2 horas. Escurra el agua de remojo y retire los frijoles. Seque la olla multiuso. Precalente la olla multiuso a una temperatura de 300°. Agregue el aceite y sofríe las cebollas, los pimientos, el ajo, el chile en polvo, el orégano y el comino durante 2 minutos. Agregue y revuelve los frijoles, el caldo, las zanahorias y el azúcar morena. Lleve a hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apague. Cubra y hierva a fuego lento hasta que los frijoles están tiernos, aproximadamente 2 horas. Retire 1 taza de la mezcla de frijoles, póngala en un licuadora y haga un puré suave. Devuélvala a la olla multiuso y agregue el cilantro y el jugo de limón. Sirva con el avocado, las cebollas, y los tomates, si desea.

16 porciones (una porción equivale 1 taza) [Nota: Puede doblar esta receta si desea.]

* Si prefiere una sopa más picante, deje las semillas y vainas en los jalapeños cuando los pica.

Chile picante

1 libra de salchichas italianas, molidas	$\frac{2}{3}$ taza de salsa de Worcestershire
1 libra de carne de res molida	$\frac{1}{4}$ taza de chile en polvo, o al gusto
$\frac{2}{3}$ taza de cebollas picadas	2 cucharadas de miel
4 dientes de ajo, picados	$\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta roja en escamas
2 latas de 28 onzas de tomates picados	$\frac{1}{2}$ cucharadita de semillas de apio
2 latas de 15 a 16 onzas de frijoles pinto, escurridos	$\frac{1}{2}$ cucharadita de salsa picante
1 taza de vino tinto seco	Sal y pimienta
1 taza de caldo de res	

Precaliente la olla multiuso a una temperatura de 375°. Dore las salchichas y la carne de res molida. Retire la carne a un tazón. Escurra la grasa en exceso, guardando 1 cucharada dentro de la olla multiuso. Reduzca el calor a una temperatura de 300°. Agregue las cebollas y el ajo; sofríelos 1 minuto. Devuelva las salchichas y la carne de res molida a la olla multiuso; agregue y revuelva los tomates, los frijoles, el vino, el caldo, la salsa Worcestershire, el chile en polvo, la miel, el pimienta en escamas, las semillas de apio y la salsa picante. Lleve a hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apague. Cubra y hierva a fuego lento durante 30 minutos, revuélvala de vez en cuando. Condimente al gusto con la sal y la pimienta.

14 porciones (una porción equivale 1 taza) [Nota: Puede doblar esta receta si desea.]

Sopa de pollo y fideos estilo Southwest

2 cucharadas de aceite vegetal	1 lata de 14 a 15 onzas de tomates picados
4 pechugas de pollo deshuesadas, sin piel, cocinado y rallado	1 taza de maíz fresco de grano entero
1 taza de cebollas picadas	1 lata de 4 onzas de chiles verdes, picados
1 pimienta roja, cortado en trozos de $\frac{1}{2}$ pulgada	2 tazas de caldo de verduras
1 jalapeño, picado	1 cucharada de chile en polvo
2 dientes de ajo, picados	1 cucharadita de comino molido
1 lata de 28 onzas de salsa para enchiladas	Rebanadas de avocado para servir
1 lata de 16 onzas de frijoles pinto, escurridos	Trozos fritos de tortilla para servir

Precaliente la olla multiuso a una temperatura de 375°. Agregue el aceite y dore el pollo. Retire el pollo al plato de servir. Reduzca el calor a una temperatura de 300°. Agregue las cebollas y los pimientos rojos; sofríelos durante 2 a 3 minutos. Agregue el ajo y sofríelo durante 30 segundos. Devuelva el pollo a la olla multiuso; agregue y revuelva la salsa de enchiladas, los frijoles, los tomates, el maíz, los chiles, el caldo, el chile en polvo y el comino. Lleve a hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apague. Cubra y hierva a fuego lento durante 20 minutos. Sirve con las rebanadas de avocado y los trozos fritos de tortilla.

12 porciones (una porción equivale 1 taza) [Nota: Puede doblar esta receta si desea.]

Brasear

Carne a la cacerola con especias

$1\frac{1}{2}$ cucharaditas de nuez moscada molida	$\frac{1}{2}$ taza de azúcar morena, envasada
$1\frac{1}{2}$ cucharaditas de canela moscada	1 taza de vino tinto
$1\frac{1}{2}$ cucharaditas de sal	1 taza de agua
1 cucharadita de jengibre molido	2 cebollas pequeñas, rebanadas
$\frac{1}{4}$ cucharadita de pimienta	2 dientes de ajo, picados
1 carne a la cacerola o asado de paleta de 2 a 3 libras	4 hojas de laurel
2 cucharadas de aceite vegetal	

Combine la nuez moscada, la canela, la sal, el jengibre y la pimienta; frote las especias por todos los lados del asado. Precaliente 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 y vierta a la olla multiuso. Agregue las cebollas, el ajo y las hojas de laurel. Lleve a hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apague. Cubra y hierva a fuego lento durante 3 a 4 horas o hasta que están tiernos.

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 de 2 a 4 porciones por libra de carne.

Comience con $1\frac{1}{2}$ 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	

Precaliente 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 apague. Cubra la olla y hierva a fuego lento durante 3 a 4 horas o hasta que la carne está tierna. Añade más líquido durante la cocción si es necesario.

Cocinar al vapor

Cuando cocina al vapor en la olla multiuso, sujete el asa de la cesta para que el término del asa esté dentro de la cesta, como descrito de la página 3. **Antes de usarla, asegúrese de que la varilla de bloqueo esté en la posición cerrada como mostrado en Fig. E de la página 3.**

Pescado

Vierta 2 tazas de agua, vino o caldo en la olla multiuso. Ponga el control de calor a una temperatura de 200°. Posicione una capa de filetes de pescado en la cesta y bájela dentro de la olla multiuso. Cubra la olla y cocine al vapor durante 5 a 10 minutos o hasta que el pescado se descame fácilmente al pincharlo con un tenedor.

Verduras frescas

Vierta 2 tazas de agua en la olla multiuso. Ponga el control de calor a una temperatura de 200°. Ponga hasta 3 libras de verduras en la cesta y bájela dentro de la olla multiuso. 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 agua si es necesario.

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

Hervir

Pasta

Puede preparar hasta 1 libra de pasta al mismo tiempo. 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. Llena la cesta con pasta y lentamente bájela al agua hirviendo. Cocine sin tapa hasta la pasta alcance el nivel de cocción preferido. Levante la cesta y, con el gancho para escurrir, enganche la cesta en el borde de la olla multiuso para que la pasta escurran.

Arroz

Vierta 4 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 apague 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.

Arroz	Cantidad de líquido	Tiempo de hervir
Blanco de grano largo	8 tazas	15 a 18 minutos
Blanco de grano mediano	8 tazas	15 a 18 minutos
Integral	8 tazas	45 a 50 minutos

Escaldar

Cuando escalda en la olla multiuso, sujete el asa de la cesta como descrito de la página 3. **Antes de usarla, asegúrese de que la varilla de bloqueo esté en la posición cerrada como mostrado en Fig. C de la página 3.**

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.

Llene la olla multiuso con el agua hasta la línea que se encuentra al interior de la olla, 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; baje la cesta al agua hirviendo. Cubra y hierva durante el tiempo especificado en la tabla a continuación.

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.

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

Freír en aceite abundante

Cuando fríe en la olla multiuso, sujete el asa de la cesta como descrito de la página 3. **Antes de usarla, asegúrese de que la varilla de bloqueo esté en la posición cerrada como mostrado en Fig. C de la página 3.**

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! Riesgo 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 fría 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 fría 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 fría 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 pegue mejor a los alimentos, meta los alimentos primero en una mezcla de huevos y leche.
- 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 fría sin la cesta, debe de usar un cucharón resistente al calor para introducir o retirar los alimentos.
- 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 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 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. Llene la olla multiuso con el aceite vegetal hasta la línea que indica la cantidad de aceite necesario marcado en el interior de la olla. Nunca use más que 1 galón del aceite vegetal. Puede usar menos aceite pero tiene que reducir la cantidad de alimentos también (refiérase a la tabla de freír de la página 10).
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 30 a 35 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 $\frac{2}{3}$ de su capacidad para la mayoría de alimentos.

¡AVISO! Cuando cocina las papas crudas, no llene la cesta más que $\frac{1}{3}$ 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 estén 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 graves o daños materiales, tenga sumo 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. Para colar el aceite, ponga 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.

Recetas

Papas fritas caseras

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 $\frac{1}{3}$ de su capacidad. Sin la tapa en su lugar, introduzca lentamente la cesta al aceite. 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 quede totalmente introducida al aceite. Fría durante 16 a 18 minutos, o hasta que queden bien doradas.

Tiras de pollo con cobertura de cacahuets

1½ tazas de cacahuets tostados y finamente picados	2 claras de huevo, ligeramente batidas
$\frac{1}{4}$ taza de fécula de maíz	2 cucharadas de jugo de limón fresco
$\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar	2 pechugas de pollo deshuesadas, sin piel, cortado en tiras de $\frac{3}{8}$ pulgada
$\frac{1}{2}$ cucharadita de jengibre molido	

Ponga los cacahuets en un tazón poco profundo. Mezcle juntos la fécula de maíz, el azúcar y el jengibre en otro tazón poco profundo; agregue las claras de huevo y el jugo de limón a los ingredientes secos y revuelve todo junto. Meta las tiras de pollo en la mezcla de huevo, y luego cubra con los cacahuets. Posicione las tiras en la cesta y fría durante 1 minuto, o hasta que queden bien doradas.

Obtiene aproximadamente 25 tiras

Pescado con cobertura de nueces

$\frac{1}{2}$ taza de migas de pan panko	1 huevo
$\frac{1}{2}$ taza de nueces	2 cucharadas de leche
$\frac{1}{2}$ taza de harina común	3 libras de filetes de pescado, frescos o congelados y descongelados, cortado en 12 pedazos
$\frac{1}{2}$ cucharadita de sal	

Combine las migas de pan y los nueces en un licuadora o robot de cocina; enciende y, puesto en alta velocidad, procesa hasta que tiene migas finas. Ponga esta mezcla fina en un tazón poco profundo. Combine juntas la harina y la sal en otro tazón poco profundo. Bata el huevo con la leche en un tercer tazón poco profundo. Meta los filetes primero en la mezcla de harina, luego en la mezcla de huevo y finalmente en la mezcla de migas. Posicione los filetes en capa sola dentro de la cesta. Fría durante 4 a 5 minutos, o hasta que queden bien doradas.

12 porciones

Tabla de freír

Los tiempos a continuación son aproximados y basados en las cantidades recomendadas para alimentos (la máxima) y para aceite (1 galón). No llene la cesta más que $\frac{2}{3}$ de su capacidad para la mayoría de alimentos. Cuando fríe papas caseras, llene la cesta solamente a $\frac{1}{3}$ de su capacidad. Si fríe con menos que 1 galón de aceite, tiene que reducir la cantidad de alimentos. Los alimentos rebozados* pegan a la cesta; por eso, se recomienda usar un cucharón con mango largo o unas pinzas de cocina para introducir los alimentos al, o retirarlos del, aceite.

Tipo de alimento	Cantidad de alimento	Tiempo de freír
Anillos congelados de cebolla, rebozados* o empanados	1 libra	4 a 5 minutos
Anillos frescos de cebolla, rebozados* o empanados	12 a 16 trozos	1½ a 2½ minutos
Camarones congelados, rebozados* o empanados	1½ libras	5 a 7 minutos
Camarones crudos, rebozados* o empanados	1 libra	3 a 5 minutos
Papas caseras, en palos	(refiérase a la receta más arriba)	
Papas congeladas, en palos	2 libras	20 a 22 minutos
Papas congeladas, en tiras delgadas	2 libras	12 a 14 minutos
Pescado congelado, en filetes rebozados o empanados	1½ libras	7 a 8 minutos
Pescado crudo, en filetes rebozados o empanados	4 a 6 trozos	3 a 4 minutos
Pollo congelado, en trozos	1½ libras	3 a 5 minutos
Pollo crudo, en bocaditos empanados	6 a 8 trozos	12 a 18 minutos
Pollo crudo, en tiras empanadas	1 libra	2 a 3 minutos
Rosquillas (fríelas sin la cesta)	8 a 10	2 a 3 minutos

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
- 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 abajo la 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 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 “apariencia similar” no pueden tener la misma calidad ni funcionan 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
555 Matthews Drive, Canton, MS 39046-3251

Cómo registrar su producto Presto®

Importante: Por favor, dentro de diez días de comprar este producto, visítenos a nuestro sitio de la red y registra este producto. 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 productos nuevos que satisfacen necesidades y deseos. Para registrar su producto, visite 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 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 por teléfono, se le informe enviar su electrodoméstico Presto® a los Servicios de fábrica de Presto para inspección; el costo de enviarlo es 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