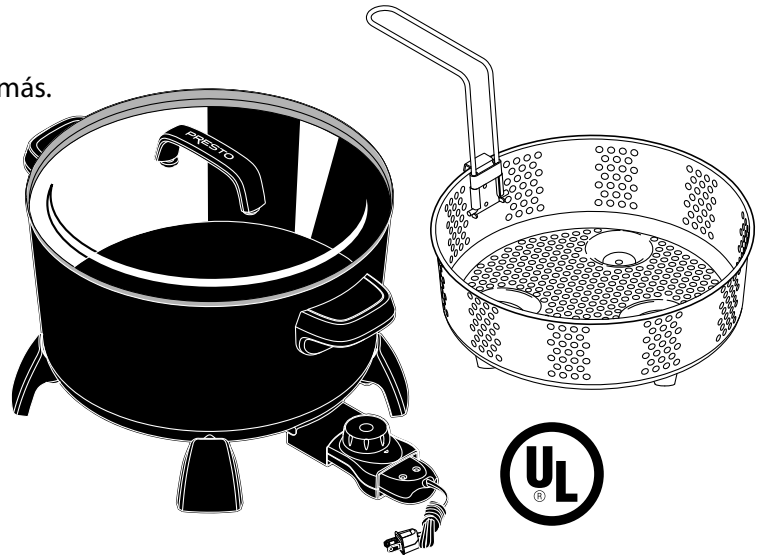


# PRESTO®

## 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 lavavajillas con el control de calor retirado.




Visítenos en la red a [www.GoPresto.com](http://www.GoPresto.com)

## INSTRUCCIONES

©2021 National Presto Industries, Inc.

Formulario S4037-018B

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

## IMPORTANTES PRECAUCIONES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse de descargas 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 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 las 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 extremo 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 opere ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que funcione en forma defectuosa o que haya sido dañado de alguna manera. Devuélvalo a los Servicios de fábrica para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.

12. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en 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 descargas eléctricas, se diseñó este enchufe para entrarse en un tomacorriente polarizado solamente 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 proporciona un cable corto de suministro de energía para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. **No use con un cable de extensión.** No deje que el cable quede debajo de o alrededor del electrodoméstico. Puede ser difícil desconectar el extremo magnético si el cable queda en esta posición. Conecte el cable solamente a un tomacorriente eléctrico de 120VAC.

### Cómo montar la olla multiuso

*Herramientas necesarias: Destornillador de tipo Phillips #2*

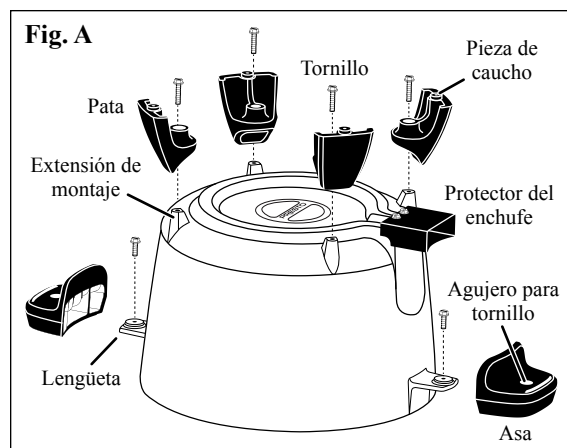
*Piezas incluidas: 4 patas, 2 asas*

#### 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 lo montó correctamente, la olla multiuso debe de quedarse nivelada sobre la encimera sin balancearse.



#### Cómo montar las asas a la base

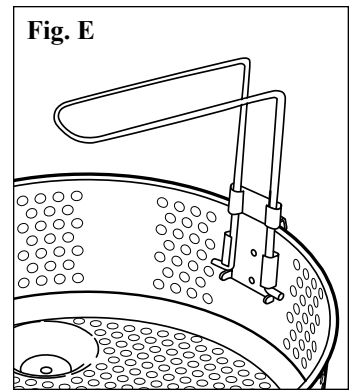
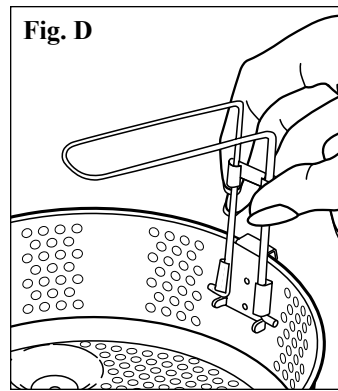
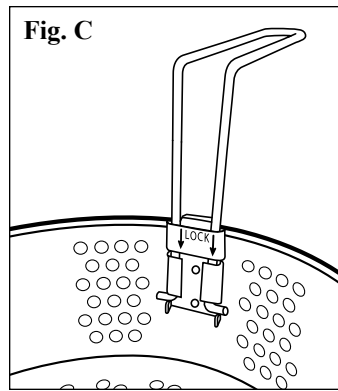
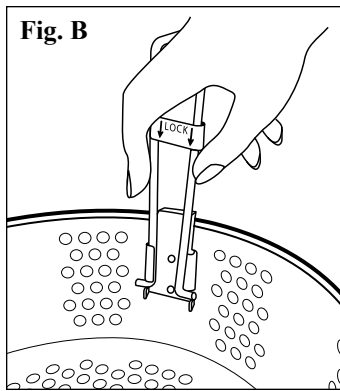
1. Posicione la olla multiuso con la base hacia arriba sobre la encimera.
2. Con un destornillador, retire los tornillos de las lengüetas en ambos lados de la base. Déjelos a un lado ya que sirven para montar las asas a la base.

**Consejo:** Cuando retire el tornillo cerca del protector del enchufe, incline el destornillador un poco para ayudar en retirar el tornillo. También 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. El agujero para tornillo de la lengüeta debe de alinearse con lo del asa (Fig. A). Sujete el asa con el tornillo seguramente. 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. Luego oprima juntas las varillas y encájelas dentro de las abrazaderas. Los puntos de las varillas deben de quedarse sobre las lengüetas justo bajo 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 **hacia adentro**, oprima juntas las varillas y encájelas dentro de las abrazaderas. Los puntos de las varillas deben de quedarse sobre las lengüetas justo bajo 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**

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 fue diseñado para derretir cera, geles, plásticos ni otros materiales para la fabricación de velas u otras actividades de pasatiempo ni para ninguna otra aplicación comercial o empresarial. Usándolo en una manera no especificado en este instructivo puede resultar en daños al electrodoméstico y anulará la garantía del fabricante.

## **Cómo usar la olla multiuso**

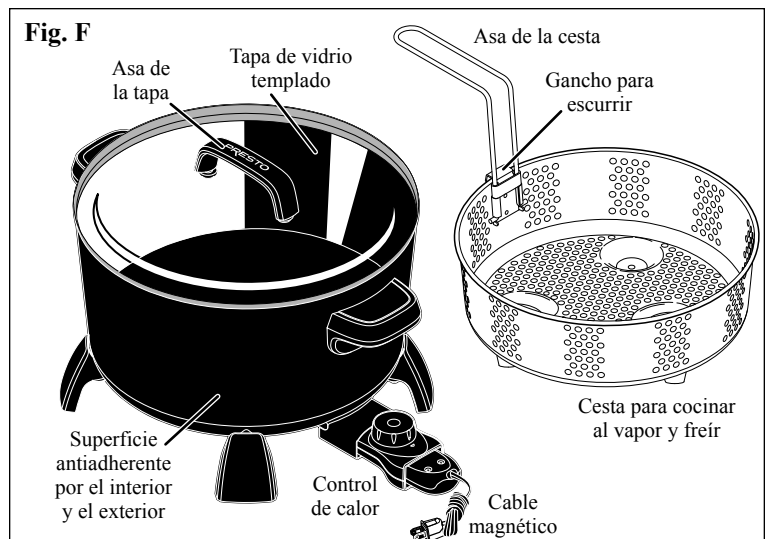
**ATENCIÓN:** No use el aceite antiadherente en aerosol debido a que se haga pegajosa la superficie de cocción. Además, use utensilios resistente al calor hecho de nailon, plástico, goma o madera para dar vuelta, revolver o retirar los alimentos cuando no use la cesta. No use utensilios de metal porque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

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

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

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 situadas en la parte trasera del control (Fig. G, página 4).



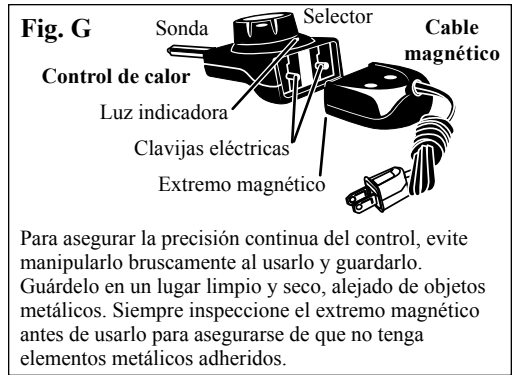
Debido a que el extremo magnético está polarizado, puede conectarlo solamente en una posición. La información del patente debe de ser orientada hacia arriba y las precauciones hacia la encimera. Cuando está alineado y posicionado de manera correcta, el cable logra una conexión magnética con el control.

**Importante:** El cable magnético fue diseñado 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 calentar. Evite el contacto con el cable durante el funcionamiento. En caso de haber contacto, verifique que el cable siga conectado adecuadamente.

- Usando el índice, determina su método de cocción y refiere a dicha página.
- Conecte la olla solamente a un tomacorriente polarizado de 120VAC. Precaliente según el método y siga las instrucciones. Durante la cocción, la luz indicadora se enciende y se apaga, indicando que se mantiene la temperatura.

**Nota:** Es normal oír un golpecito mientras la olla se calienta y se enfría; es un señal del calentamiento rápido. También es normal notar un olor o un poco de humo sobre la olla durante el primer uso ya que los residuos de fabricación evaporen.

- 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.



### Métodos de cocción

Con su olla multiuso de 10 cuartos puede preparar las sopas y los guisos, cocinar al vapor las verduras y los mariscos, freír los alimentos y preparar las verduras para congelar (conocido como 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.

Método de cocción	Página	Método de cocción	Página
Brasear las carnes	6	Freír en aceite abundante los alimentos	9
Cocinar al vapor el pescado y las verduras frescas	7	Hervir las pastas y el arroz	8
Escaldar las verduras frescas	8	Hervir a calor lento las sopas y los guisos	5

### Cómo cuidar y limpiar la olla multiuso

Puede lavar la olla multiuso por mano o en un lavavajillas 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.\* Como necesario, aplique presión firme.

**ATENCIÓN:** Si decide lavar su olla en el lavavajillas, la cesta y la superficie exterior del fondo de la olla pueden decolorarse debido a la naturaleza cáustica del detergente del lavavajillas. 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 calor lento [entre WARM y 200°], girando el dial del control hasta que la luz indicadora se apaga. Agregue 2 cucharadas de detergente en polvo para lavavajillas y revuelva. Hierva a calor lento durante 20 minutos. Escorra la solución y lave la olla en agua tibia y jabonosa. Enjuáguela y séquela bien. Después de limpiar 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.

Manténgala limpia. No manipule una tapa caliente con un paño húmedo; los cambios repentinos o intensos de temperatura pueden romper el vidrio. No use las esponjas metálicas de limpieza ni limpiadores en polvo abrasivos que puedan rayar o debilitar el vidrio; use las esponjas y los limpiadores en polvo no abrasivo.

\* Scotch-Brite es una marca de fábrica de 3M Company. Presto no es afiliado con esta compañía.

Manipule la tapa con cuidado. Evite impactos al usarla y al guardarla. No la use si está rajada ni astillada. No la restriegue ni la raspe con utensilios duros o filosos. Deje que se enfríe por completo antes de lavarla; puede ser lavado en el lavavajillas.

## Hervir a calor lento las sopas y los guisos

La olla multiuso prepara sus sopas y guisos favoritos de una manera muy sencilla. Los alimentos hierven a calor 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 y reduzca el calor al nivel de hervir a calor 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, en cuartos	2	hojas de laurel
		2	cucharaditas de sal
		½	cucharadita de pimienta negra

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 se blanden un poco. Agregue el agua, el perejil, el ajo, las hojas de laurel, la sal y la pimienta; llévelos a hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apague. Cubra y hierva a calor 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 con 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 negra
1	lata de 15 onzas de tomates picados		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 calor lento durante 25 minutos. Agregue los fideos, el calabacín, el perejil y la pimienta. Cubra y hierva a calor lento durante 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 lo prefiere.]*

### Sopa con frijoles negros

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

\*Si prefiere una sopa más picante, deje las semillas y vainas en los jalapeños antes de picarlos.

Limpie y enjuague los frijoles. Tiene que remojarlos de uno de estos métodos:

- Remójelos tradicionalmente. Póngalos en 12 tazas de agua durante toda la noche.
- Remójelos rápidamente. Póngalos en la olla multiuso y cúbralos con 12 tazas de agua. Gire el control a una temperatura de 250° y llévelos a hervir. Hiérvalos durante 2 minutos y apague el control de calor. Cúbralos y déjelos en reposo durante 2 horas.

Escurre 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. Llévelos a hervir.

Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apague. Cúbralos y hiérvalos a calor lento durante 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 prefiere.

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

## Chile picante

1 libra de salchichas italianas, molidas	2/3 taza de salsa de Worcestershire
1 libra de carne de res molida	1/4 taza de chile en polvo, o al gusto
2/3 taza de cebollas picadas	2 cucharadas de miel
4 dientes de ajo, picados	1/2 cucharadita de copos de pimiento rojo
2 latas de 28 onzas de tomates picados	1/2 cucharadita de semillas de apio
2 latas de 15 a 16 onzas de frijoles pinto, escurridos	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 durante 1 minute.

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, los copos del pimiento rojo, las semillas de apio y la salsa picante. Llévelos a hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apague. Cubra y hierva a calor lento durante 30 minutos, revolviéndolo 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 lo prefiere.]

## 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 pimiento rojo, cortado en trozos de 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 y agregue la salsa de enchiladas, los frijoles, los tomates, el maíz, los chiles, el caldo, el chile en polvo y el comino. Llévelos a hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apague. Cúbralos y hiévalos a calor 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 lo prefiere.]

## Brasear las carnes

Puede brasear su corte favorito de carne o carne de ave combinando cualquier tipo de alimento. Para los mejores resultados, asegúrese de que sean sabores compatibles. Calcule de 2 a 4 porciones por libra de carne.

### Comience con 3 a 5 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 en total 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 calor lento durante 3 a 4 horas o hasta que la carne está tierna. Añade más líquido durante la cocción si es necesario.

## Carne a la cacerola con especias

1½ cucharaditas de nuez moscada molida	½ taza de azúcar morena, envasada
1½ cucharaditas de canela molida	1 taza de vino tinto
1½ cucharaditas de sal	1 taza de agua
1 cucharadita de jengibre molido	2 cebollas pequeñas, rebanadas
¼ cucharadita de pimienta negra	2 dientes de ajo, picados
1 carne a la cacerola o asado de paleta de 3 a 5 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 a todos lados de la carne. 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; viértalo a la olla multiuso. Agregue las cebollas, el ajo y las hojas de laurel. Llévelos a hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apague. Cúbralo y hiérvalo a calor lento durante 3 a 4 horas o hasta que están tiernos.

6 a 8 porciones

## Cocinar al vapor el pescado y las verduras frescas

Cuando cocina al vapor en la olla multiuso, monte 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 (Fig. E, página 3).**

### Pescado

Vierta 2 tazas de agua, vino o caldo con sabor de hierbas en la olla multiuso. Gire el control 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. Gire el control 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.

Verduras frescas	Tiempo de cocción al vapor
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 las pastas y el arroz

### 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. Gire el control a una temperatura de 250°. Lleve el agua al hervir fuerte. Llena la cesta con pasta y lentamente bájela al agua hirviendo. Cocínala sin tapa hasta que 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. Gire el control a una temperatura de 250°. Cúbralo y llévalo al hervir fuerte, revolviéndolo una vez. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apague y luego hierva a calor 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 las verduras frescas

Cuando escalda en la olla multiuso, monte 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 (Fig. C, página 3).**

Las verduras son escaldadas antes de congelarlas 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, gire el control a una temperatura de 250° y lleve al hervir fuerte. Ponga no más que 1 libra de verduras en la cesta y baje la cesta al agua hirviendo.

Cubra la olla y hiérvalas 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, empáquelas séllelas y congélelas. Lleve el agua al hervir fuerte si prepara 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 los alimentos

Cuando fríe en la olla multiuso, monte 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 (Fig. C, página 3).**

### Información importante de seguridad

- No deje que el cable cuelgue ni caiga del borde de la encimera o la mesa 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. Al calentar el aceite, cualquier gota de agua en el aceite se sobrecalienta, formando un vapor volátil, lo cual puede hacer que el aceite salpique, desborde o brote de la olla. Antes de freír los alimentos, siempre retire los cristales de hielo y la humedad secándolos con el papel de cocina.
- Las papas crudas contienen un porcentaje alto de humedad; tenga sumo cuidado cuando freírlas.
- Tenga cuidado al freír las masas, tales como los beignets, las rosquillas, los bolillos rellenos, los panecillos de harina de maíz y los buñuelos. Las burbujas de aire pueden formarse en estos alimentos al freírlos y pueden reventarse, resultando en quemaduras. Use una espumadera o unas pinzas de cocina, en vez de un tenedor, para darlos vuelta y retirarlos del aceite.
- Tenga cuidado al freír las tortillas de harina ya que tienen las burbujas de aire. Mientras se fríen, el aceite puede quedar atrapado dentro de las burbujas. Si no se las escurren adecuadamente, las burbujas pueden reventarse, resultando en quemaduras graves. Después de freírlas, elévelas cuidadosamente fuera del aceite y deje que escurran durante 30 segundos.
- Siempre deje de enfriarse totalmente la olla multiuso antes de moverla, de retirar el aceite o de limpiarla.

### Consejos útiles

- Fríe los alimentos del mismo tamaño y espesor ya que se fríen de manera uniforme y al mismo tiempo. Nunca sobrellena la cesta. Friendo demasiados alimentos al mismo tiempo reduce la temperatura del aceite y los alimentos absorban demasiado aceite.
- Use solamente los utensilios resistentes al calor ya que los de plástico o de goma pueden dañarse con el aceite caliente. No deje los utensilios de metal dentro de la olla porque se caldean y puede resultar en daños corporales.
- Use solamente un aceite vegetal, tales como el maní, la colza, el maíz, el girasol, la soja y la oliva ligera debido a que se aguantan las altas temperaturas requeridas para freír en aceite abundante. Nunca use el aceite de oliva extra virgen ni otros aceites similares ya que se deterioran a temperaturas por debajo de las requeridas para freír en aceite abundante.
- No se recomienda freír los alimentos en las grasas sólidas, como la manteca, la margarina ni la grasa de animales, debido a que estas sustancias no derriten de manera uniforme y se humean mucho.
- No precaliente el aceite más que lo necesario y apague la olla 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 la harina común o de maíz, las migas molidas finamente de galletas saladas o de pan o el pan rallado comercial. Para que el empanado se los pegue mejor, mete 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 fríe sin la cesta, debe de usar un cucharón resistente al calor para introducir o retirar los alimentos.
- El número de veces que puede reusar el aceite depende del tipo de aceite usado y de los alimentos que fríe. Por ejemplo, tiene que reemplazarlo con más frecuencia si fríe a menudo el pescado o los alimentos empanados con migas de pan o galletas saladas. Es momento de reemplazar el aceite cuando se presenta una tonalidad oscura o un olor desagradable, humea al calentar o hace espuma en exceso mientras freír.

### Cómo freír

1. Posicione la olla multiuso sobre una superficie seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos de la 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 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 con el aceite vegetal hasta la línea de llenado marcado en el interior de ella. 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 la página 11).

3. Conecte la olla multiuso solamente a un tomacorriente polarizado de 120VAC. Gire el control 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, resultando en quemaduras o en 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 fríe 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 en tiras, caseras

Pele algunas papas medianas, si prefiere, 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 crudas antes de freírlas.

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

### Tiras de pollo con cobertura de cacahuetes

$1\frac{1}{2}$ tazas de cacahuetes 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 cacahuetes 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 revuélvalos juntos. Meta las tiras de pollo en la mezcla de huevo, y luego cubra con los cacahuetes. 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 la máxima cantidad recomendada para alimentos frito en 1 galón de aceite. No llene la cesta más que  $\frac{2}{3}$  de su capacidad para la mayoría de alimentos. Cuando fríe papas en tiras 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.

Tipo de alimento	Cantidad de alimento	Tiempo de freír
Anillos de cebolla, congelados, rebozados* o empanados	1 libra	4 a 5 minutos
Anillos de cebolla, frescos, 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 en tiras, caseras	Refiérase a la receta de la página 10.	
Papas en tiras, congeladas	2 libras	20 a 22 minutos
Papas en tiras delgadas, congeladas	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 (frietas sin la cesta)	8 a 10	2 a 3 minutos

\* Los alimentos rebozados se 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.

## Servicios al consumidor

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

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

Se responden a las preguntas en poco tiempo por teléfono, por correo electrónico o por carta. Cuando envíe un correo electrónico o una carta, incluya su número de teléfono y la hora en que podemos contactarse durante los días hábiles, si es posible. Cuando se comunice 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 “aparencia 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 electrodoméstico*

**Importante:** Por favor, dentro de diez días de comprar este electrodoméstico, visítenos en la red y lo registra. El registro apropiado servirá como prueba de compra en caso de perder o colocar en un sitio equivocado el recibo original. El registro no afecta la garantía, pero puede facilitar los derechos de garantía.

La información adicional que pedimos nos ayudamos en diseñar electrodomésticos nuevos que satisfacen necesidades y deseos. Para registrar su electrodoméstico, visite [www.GoPresto.com/registration](http://www.GoPresto.com/registration) o simplemente escanee este código QR. Si no tiene computadora, por favor, llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441.



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

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

Para obtener servicio durante el plazo de garantía, llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441. Si no es posible resolver el problema por teléfono, se le informe enviar el electrodoméstico Presto® a los Servicios de fábrica de Presto para una inspección; los gastos de enviar son la responsabilidad del consumidor. Por favor, cuando envía su electrodoméstico, incluya su nombre, su dirección, su número de teléfono y la fecha en que se lo adquirió, tan como una descripción del problema que tiene con 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 las instrucciones, cualquier daño causado por las piezas de repuesto inadecuadas, el mal trato, el mal uso, el desarme, los cambios o el 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**