

PRESTO®

Ahumador interior y olla de cocción lenta

- Puede ahumar los alimentos sobre la encimera de su propia cocina de una manera rápida y fácil.
- Da a los alimentos un sabor ahumado auténtico.
- Control digital con ajustes para ahumar en frío, ahumar en calor o ahumar combinado, más modos de cocción lenta y mantener caliente.



INSTRUCCIONES

Visítenos a la red www.GoPresto.com
©2019 National Presto Industries, Inc.
Formulario S4036-020E

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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. No toque las superficies calientes. Use las asas o agarraderas. Las partes del alcance fácil pueden hacerse calientes durante funcionamiento. Siempre use las almohadillas cuando maneja los materiales calientes.
3. Para protegerse de las descargas o quemaduras eléctricas, no sumerja en agua u otro líquido la base, el cable ni el enchufe.
4. Para evitar descargas eléctricas durante la cocción lenta, cocine solamente en el recipiente removible incluido. Nunca sobrepase la línea de llenar máxima.
5. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
6. **¡ADVERTENCIA!** Los derrames de alimentos pueden resultar en quemaduras graves. Mantenga el ahumador y el cable fuera del alcance de los niños. No conecte el cable a un tomacorriente situado bajo la encimera ni úselo con un cable de extensión.
7. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o una encimera ni que toque las superficies calientes.
8. Desconecte el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo use y antes de limpiarlo. Déjelo de enfriarse por completo antes de montar o retirar las piezas y antes de la limpieza.
9. Nunca 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 de Presto para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en lesiones corporales. Use las piezas genuinas de repuesto o los accesorios por Presto® solamente.
11. Se diseñó este electrodoméstico solamente para usar sobre las encimeras.
12. No coloque sobre o cerca de los quemadores calientes eléctricos o de gas ni en los hornos calientes.
13. Manipule con sumo cuidado cualquier electrodoméstico que contiene aceite u otro líquido caliente. No se lo diseñó para freír alimentos en aceite abundante.
14. No lo use al aire libre.
15. Siempre conecte primero el cable al ahumador y luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectarlo, presione el botón de parar (STOP) para apagarlo y retire el enchufe del tomacorriente.

16. No se diseñó este electrodoméstico para ser usado por personas (incluso los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos en lo referente a la utilización del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad.
17. Los niños deben de ser supervisados para que no jueguen con el electrodoméstico.
18. Se diseñó este electrodoméstico para ser usado en situaciones domésticas.
19. La superficie de la resistencia puede guardar el calor después de cada uso.
20. 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

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este electrodoméstico tiene un enchufe de tres clavijas con descarga a tierra. Si el enchufe del electrodoméstico no puede entrarse al tomacorriente, comuníquese con un electricista calificado. No intente de modificar este enchufe bajo ninguna circunstancia.

Se proporciona un cable corto de suministro de energía para reducir el riesgo de ser agregado por niños o de enredarse o tropezarse con un cable más largo. **NUNCA LO USE CON CABLE DE EXTENSIÓN.** Conecte el cable de suministro de energía solamente a un tomacorriente eléctrico de 120VAC.

Información importante de seguridad

¡AVISO!

- Siempre use el ahumador en un lugar bien ventilado para evitar incomodidad del humo. Coloque el ahumador bajo de la campana de una cocina con ventilación afuera o una ventana abierta. No ponga en funcionamiento cerca de un detector de humo.
- Para evitar quemaduras, siempre deje que el ahumador se enfríe por completo antes de retirar la taza de quemar y su tapita, las astillas o las bolitas de madera o cualquier residuo de grasa o líquido que se haya acumulado dentro de la base del ahumador.
- Para evitar riesgos del incendio, siempre dejen en agua las astillas o las bolitas de madera antes de tirarlas. Nunca coloque el ahumador sobre o cerca de los materiales combustibles, como manteles o cortinas, ni guarde materiales que no son accesorios recomendados por el fabricante en el ahumador cuando no está en funcionamiento.
- No se diseñó este electrodoméstico para derretir cera, geles, plásticos, pegamento ni otros materiales para la fabricación de velas u otras actividades de pasatiempo ni para ninguna aplicación comercial o empresarial. Usando este electrodoméstico en una manera diferente que lo especificado en este instructivo puede resultar en lesiones corporales o daños al electrodoméstico.

Antes del primer uso

Antes de usar el ahumador para la primera vez, familiarícese con las varias piezas (Fig. A y Fig. B, página 3) del ahumador y lea todas las instrucciones con cuidado. Retire todos los materiales de envase del ahumador.

Limpie la tapa, el recipiente removible y las parrillas para ahumar en agua tibia y jabonosa; enjuáguelos y séquelos por completo. Se puede lavar estas piezas en un lavavajillas automático también. Limpie el interior de la base del ahumador con un paño húmedo y jabonoso. Para limpiarla más fácilmente, cubra la tapita de la taza de quemar con papel de aluminio antes de usar el ahumador.

¡AVISO! Para evitar las descargas o quemaduras eléctricas, nunca sumerja la base ni el cable en agua u otro líquido.

Introducción

Con su nuevo ahumador y olla de cocción lenta Presto®, puede dar un sabor ahumado auténtico a las carnes, el pescado, las verduras y otros alimentos, además de lentamente. El control digital (Fig. C, página 3) tiene modos de ahumar en frío, de ahumar en calor o el ahumar combinado. Se describen los modos y los alimentos ideales para cada modo a continuación.

El ahumar en calor cocina y ahúma los alimentos al mismo tiempo. Es ideal para los cortes pequeños de carnes, el pescado, los mariscos y las verduras. El botón dice HOT SMOKE.

El ahumar en frío da a los alimentos un sabor ahumado pero no los cocina. Se usa el ahumar en frío con alimentos ya cocinados, los que cocinará más tarde o los que no requieren ser cocinados. Puede ahumar en frío los frutos secos, el queso, las verduras, la sal y los huevos duros con éxito. El botón dice COLD SMOKE.

El ahumar combinado primero ahúma en frío y luego en calor. Es ideal para los cortes grandes de carnes, como asados, falda o costillas, que requieren un periodo largo de cocción. Tiene un tiempo por defecto máximo de 6 horas, con el primer 40% del tiempo en el ahumar en frío y el último 60% en el ahumar en calor. El botón dice COMBO SMOKE.

Cómo usar el control digital

Cuando conecte el ahumador al tomacorriente, se pita una vez y unas líneas se aparecen en el visor, indicando que está el modo de programar. Se describe a continuación como funcionan el control (Fig. C).

Modos de ahumar

Para ahumar los alimentos:

1. Presione el botón situado en el control digital del modo de ahumar que usará: en frío (COLD), en calor (HOT) o el combinado (COMBO).

La luz del modo seleccionado se destella y el tiempo por defecto se aparece (:05 para ahumar en frío o en calor y :30 para el combinado).

2. Presione el botón del modo otra vez para ajustar el tiempo. Para aumentar el tiempo rápidamente, mantenga el botón presionado.

Para el ahumar en frío y en calor, el tiempo aumenta en incrementos de 5 minutos; para el combinado, en incrementos de 30 minutos.

3. Una vez que ha puesto el tiempo, presione el botón de empezar (START) para activar el proceso de ahumar. Los tiempos máximos para los modos de ahumar son 2 horas en frío, 4 horas en calor y 6 horas para el combinado.

Nota: El tiempo se destella en el visor mientras programa el ahumador. Una vez que presione el botón de empezar (START), el tiempo y la luz del botón del modo de ahumar no se destellan. Si no presiona el botón de empezar (START) después de 30 segundos, el ahumador se pita dos veces y cambia al modo de programar. Tiene que programarlo otra vez siguiendo los pasos anteriores.

Modo de cocción lenta

Para cocinar lentamente:

1. Presione el botón de cocción lenta (SLOW COOK) una vez para la cocción baja (LO) y dos veces para la cocción alta (HI). La luz del botón de cocción lenta (SLOW COOK) se destella. Después de aproximadamente 3 segundos, el tiempo por defecto de cocción de 2 horas (2:00) se aparece en el visor. Este tiempo por defecto es el mismo para ambas funciones.
2. Para ajustar el tiempo, presione el botón de cocción lenta (SLOW COOK) otra vez. El tiempo aumenta en incrementos de 30 minutos. El tiempo por defecto máximo para el modo de cocción lenta es 12 horas y el mínimo es 2 horas.
3. Presione el botón de empezar (START) para activar el proceso de cocción. La palabra LO o HI se aparece en el visor. Durante la cocción, el visor cambia entre el modo seleccionado y el tiempo restante de cocción.

Nota: El tiempo se destella en el visor mientras programa el ahumador. Una vez que presione el botón de empezar (START), el tiempo y la luz del botón de cocción lenta (SLOW COOK) no se destellan. Si no presiona el botón de empezar (START) después de 30 segundos, el ahumador se pita dos veces y cambia al modo de programar. Tiene que programarlo otra vez siguiendo los pasos anteriores.

Modo de mantener caliente

Cuando expira el tiempo puesto, el ahumador se pita tres veces y automáticamente cambia al modo de mantener caliente, salvo en el ahumar en frío. La luz del botón de mantener caliente (WARM) se ilumina para darse cuenta que el ahumador está en este modo. El temporizador empieza la cuenta regresiva. El ahumador continúa encendida hasta 8 horas (8:00) y luego se apaga automáticamente.

Fig. A: Piezas del ahumador

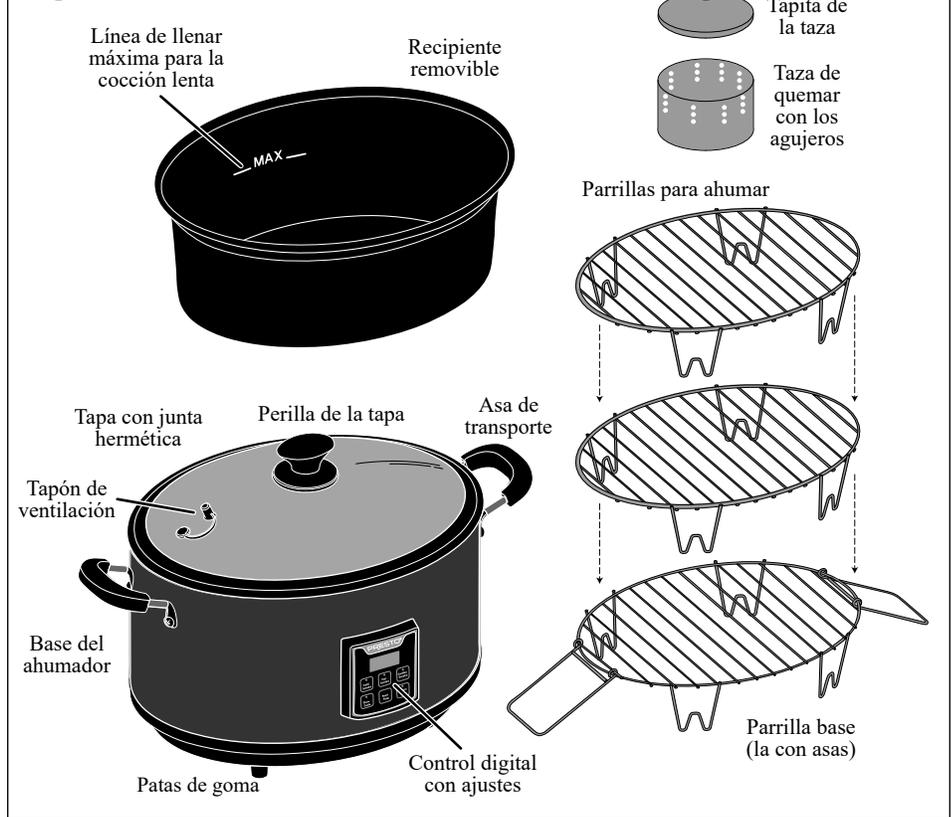
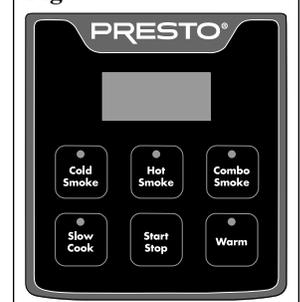


Fig. B: Vista interior de la base



Fig. C



Puede seleccionar el modo de mantener caliente manualmente después de cocinar los alimentos. Presione el botón de mantener caliente (WARM) en el control y el tiempo por defecto de 30 minutos (:30) se destella en el visor. Para aumentar el tiempo, presione el mismo botón hasta ver el tiempo preferido. El tiempo aumenta en incrementos de 30 minutos. Presione el botón de empezar (START) para activar el modo de mantener caliente. NUNCA cocine los alimentos con el modo de mantener caliente. El tiempo por defecto máximo para este modo es 12 horas cuando lo selecciona manualmente.

Empezar/Parar

Presione el botón de empezar o parar (START/STOP) para activar el ahumador una vez que está programado o para parar el funcionamiento del ahumador a cualquier tiempo.

Cómo ahumar

Inspeccione las patas de goma en la parte inferior del ahumador antes de cada uso para asegurarse de que no contengan el aceite ni otros residuos. Limpie las patas con agua tibia y jabonosa si es necesario. Luego séquelas por completo.

1. Posicione la base del ahumador sobre una superficie limpia, seca, nivelada y estable en el medio de la encimera, lejos de cualquier material inflamable. **Siempre asegúrese de que el ahumador y el cable sean fuera del alcance de los niños.**
2. Retire el recipiente de la base del ahumador. No es necesario cuando ahumar.
3. Posicione la taza de quemar alrededor de la resistencia para que los agujeros estén hacia la parte superior (Fig. D).
4. Posicione las astillas de madera holgadamente alrededor de la resistencia. Asegúrese de que las posicione en el medio de la resistencia. **Nota:** Puede usar las bolitas de madera en vez de las astillas.

Para los alimentos con tiempos de ahumar hasta 2 horas, llene la taza de quemar a la mitad con las astillas de madera o usa 2 cucharadas (.5 onzas) de las bolitas de madera.

Si el tiempo de ahumar dura más que 2 horas, llene la taza de quemar al borde con las astillas de madera o usa ¼ taza (1 onza) de las bolitas de madera.

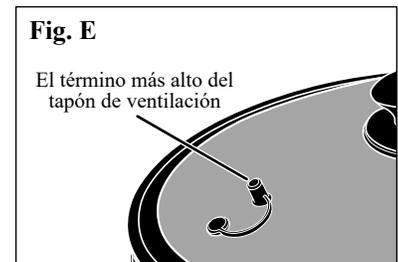
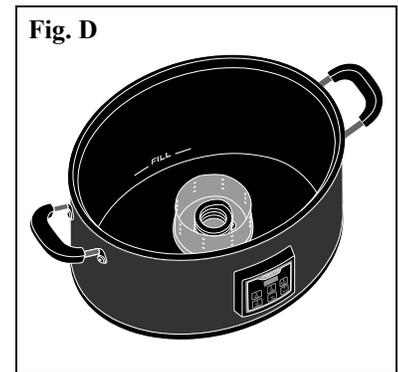
5. Cubra la taza de quemar con su tapita. **Nota:** Si la tapita no queda bien sobre la taza, la taza está sobrellenada. Retire las astillas o las bolitas en exceso. Nunca ahúme con una taza sobrellenada.
6. Posicione la parrilla base (la con asas) con las patas en contacto con la encimera y las asas desdobladas (Fig. A, página 3). Agarre las asas y posicione la parrilla en la base del ahumador. Suelte las asas y déjelas en contacto con los paredes de la base.
7. Ponga los alimentos sobre la parrilla base. Refiérase a los Consejos útiles de la página 5 para ayuda en cómo posicionar los alimentos y otras recomendaciones.
8. Si necesita parrillas adicionales, posicíonelas sobre la primera. Las ranuras de las patas de la segunda deben de quedarse en contacto con las varillas de la primera (Fig. A). Ponga los alimentos sobre la segunda parrilla. Repite este proceso con la tercera si la usa.
9. Ponga la tapa en su lugar sobre la base, asegurándose que la junta hermética se siente contra el borde de la base. También averigüe que los dos términos del tapón de ventilación estén firmemente en su lugar en la tapa (Fig. E).
10. Conecte el cable solamente a un tomacorriente eléctrico de 120VAC.
11. Presione el botón del modo de ahumar que usará. Luego presione el mismo botón para ajustar el tiempo. Refiérase a las tablas y las recetas de las páginas 5 a 9 como guía para los tiempos recomendados. Luego presione el botón de empezar (START) para activar el proceso de ahumar. La luz del botón del modo de ahumar seleccionado se destella en intervalos para indicar que el ahumador se enciende y se apaga para mantener la temperatura adecuada.

Nota: Las astillas o las bolitas de madera se calientan en unos minutos. El ahumador no empieza la cuenta regresiva hasta que ellas se calientan.

Se diseñaron la tapa y la junta hermética para proporcionar un ambiente cerrado para mejorar la infusión del sabor ahumado a los alimentos. Para maximizar este sabor ahumado, no abre la tapa durante el proceso de ahumar. Durante el ahumar, es normal notar un olor ligero del humo y alguna condensación de la tapa.

12. *Cuando termina el tiempo de ahumar en calor o el combinado,* el ahumador se pita tres veces y automáticamente cambia al modo de mantener caliente. El temporizador empieza la cuenta regresiva. El ahumador se queda así durante 8 horas o hasta que presione el botón de parar (STOP).

Cuando termina el tiempo de ahumar en frío, el ahumador cambia al modo de programar.



13. Retire la tapa del ahumador. **Nota:** Con los periodos largos de ahumar, puede formar un sello hermético entre la base del ahumador y la tapa. Si encuentra dificultades en retirar la tapa, jale el término más alto del tapón de ventilación (Fig. E, página 4) de la tapa para romper el sello.
14. Si ahúma las carnes, compruebe la temperatura interna con un termómetro para carnes para asegurar que estén listas después de que ha terminado el tiempo de ahumar. Refiérase a la tabla de la página 6 para la temperatura adecuada.
15. Cuando los alimentos están listos, agarre las asas de la parrilla base con unas almohadillas, levante la(s) parrilla(s) con cuidado del ahumador y retire los alimentos.
16. Desconecte el ahumador del tomacorriente y déjelo de enfriarse por completo antes de retirar las piezas o de limpiarlo.

Consejos útiles para ahumar

- Prueba unas astillas o unas bolitas de maderas diferentes para encontrar su preferida. Las maderas de aliso, de arce y de frutas, como de manzana y de cerezo, le dan a los alimentos un sabor sutil y dulce. Se complementan los pescados, el pollo y los trozos pequeños de cerdo. Las maderas de pacana, de roble y de nogal le dan un sabor fuerte a los alimentos. Se complementan los cortes grandes de carne, como de cerdo, de res y de caza. La madera de mezquite le da el sabor más fuerte a los alimentos.
- No remoje las astillas o las bolitas de madera antes de ahumar ya que aumenta el tiempo en que se empiezan ahumar.
- Descongela las carnes antes de ahumarlas.
- Ponga las carnes con el lado con grasa hacia arriba y la porción más carnosa hacia la taza de quemar. No es necesario darlas vuelta durante el ahumar. **Nota:** Es normal que la porción del alimento posicionado justamente arriba de la taza de quemar sea más oscura que lo demás. Eso es más evidente con los alimentos que requieren un periodo más largo de ahumar.
- Ponga los alimentos con su superficie más plana en el medio de la parrilla para evitar movimiento durante el ahumar, salvo una pechuga de pavo con hueso, la cuál debe de ser ahumado con la pechuga hacia arriba.
- Cubra las parrillas con el papel de aluminio al ahumar los alimentos pequeños, como los frutos secos, o al ahumar los alimentos que se derriten, como el queso.
- Cuando ahúma los alimentos durante el tiempo mínimo sugerido en las tablas de referencia, compruebe la temperatura interna de los alimentos. Evite abrir el ahumador muchas veces durante el ahumar ya que reduce la temperatura dentro del ahumador y añade 10 a 15 minutos al tiempo de ahumar cada vez que lo abre.
- Si ahúma en calor un periodo largo, la superficie exterior de los alimentos puede hacerse seco. Si deja en adobo o en salmuera los alimentos antes de ahumarlos, conserva la humedad y les da más sabor. También puede usar un adobo en seco para hacer lo mismo.
- Si va a ahumar una cantidad grande de alimentos, será necesario usar parrillas múltiples. Posicione una parrilla a la vez dentro de la base del ahumador, empezando con la parrilla base. Ponga los alimentos a cada parrilla una vez que está posicionado dentro de la base del ahumador.

Tabla de referencia: Ahumar en frío

Alimento	Tiempo de ahumar
Huevos duros	15 a 30 minutos
Frutos secos, sin cascara	30 minutos
Queso semifirme	30 minutos
Sal del mar	1 a 2 horas
Verduras enteras (como ajo y champiñones)	30 minutos a 1 hora
Verduras en mitades o cuartos (como cebollas, pimientos y tomates)	30 minutos a 1 hora

Tabla de referencia: Ahumar en calor y el combinado

Los tiempos de ahumar en esta tabla son una guía, ya que los tiempos pueden ser afectados por el corte, el espesor o el peso de las carnes, además a su preferencia personal. Es la temperatura interna de las carnes y los pescados que determina si están ahumados bastante; debe de ahumar a la temperatura y no el tiempo. Tiene que usar un termómetro para carnes para asegurar que las carnes sean ahumadas adecuadamente.

Alimento (debe de descongelarlos antes de ahumar)	Tiempo de ahumar	Modo de ahumar	Temperatura interna
Carnes de ave			
Pavo, pechuga con hueso, 4 libras	4½ a 5 horas	Combinado	190° a 195°F
Pavo, pechuga sin hueso, 2 a 3 libras	2½ a 3½ horas	Combinado	190° a 195°F
Pavo, piernas	1½ horas	En calor	190° a 195°F
Pollo entero, 3½ a 4 libras	1 a 1½ horas	En calor	190° a 195°F
Pollo, piernas o muslos	1 a 1½ horas	En calor	190° a 195°F

Alimento (debe de descongelarlos antes de ahumar)	Tiempo de ahumar	Modo de ahumar	Temperatura interna
Carne de cerdo			
Asado de nalga o paleta, 3 a 4 libras	5 a 6 horas	Combinado	190° a 200°F
Costillas, 3 a 4 libras	3 a 4 horas	Combinado	180° a 185°F
Carne de res			
Asado de pecho, redonda o nalga deshuesada, 3 a 4 libras	3 a 4 horas	Combinado	190° a 200°F
Costillas, 3 a 4 libras	3 a 4 horas	Combinado	190° a 200°F
Falda, 3 a 4 libras	5 a 6 horas	Combinado	190° a 200°F
Carne de venado			
Asado de 1½ a 2 libras	2 a 2½ horas	Combinado	160°F
Pescado			
Filetes de salmón, accituna o pescado blanco	30 minutos	En calor	145°F
Pescado entero	1 hora	En calor	145°F
Salchichas no cocinadas			
Hecho de res, cerdo o ternera	1 a 1½ horas	En calor	160°F
Hecho de las carnes de ave	1 a 1½ horas	En calor	165°F

Recetas para ahumar

Costillitas ahumadas

4 libras de costillitas	½ cucharadita de chile en polvo
2 cucharadas de azúcar moreno empaçado	½ cucharadita de semillas de hinojo
1 cucharada de sal	½ cucharadita de ajo en polvo
2 cucharaditas de pimentón	½ cucharadita de cebolla en polvo
½ cucharadita de pimienta negra	¼ cucharadita de pimienta picante

Retire la membrana delgada del lado de las costillitas y tírela. Corte las costillitas en trozos de 3 o 4 secciones para que se queden bien sobre la parrilla en el ahumador.

Mezcle juntos el azúcar moreno, la sal, el pimentón, la pimienta, el chile en polvo, las semillas de hinojo, el ajo en polvo, la cebolla en polvo y la pimienta picante en un tazón pequeño. Frote esta mezcla uniformemente sobre las costillitas y colóquelas en un plato poco profundo. Cúbralas con la envoltura de plástico y refrigérelas durante 8 horas o toda la noche.

Posicione la taza de quemar alrededor de la resistencia, llénela con las astillas o las bolitas de madera (paso 3, página 4) y cúbrala con su tapita. Posicione la parrilla base dentro del ahumador y posicione las costillitas sobre la parrilla. Posicione las parrillas adicionales sobre la parrilla base y llénelas con las costillitas. Ponga la tapa en su lugar.

Ahúme combinado durante 4 horas. Retire las costillitas y sírvelas.
8 a 10 porciones (1 porción equivale 4 onzas)

Corte de pecho ahumado

1 cucharada de azúcar moreno empaçado	1 cucharadita de chile en polvo
1 cucharada de sal	1 cucharadita de ajo en polvo
2 cucharaditas de pimentón	1 cucharadita de cebolla en polvo
1 cucharadita de copos de perejil	¼ cucharadita de copos de pimienta rojo seco
1 cucharadita de pimienta negra	3 a 3½ libras de corte delgado de pecho

Mezcle juntos el azúcar moreno, la sal, el pimentón, los copos de perejil, la pimienta, el chile en polvo, el ajo en polvo, la cebolla en polvo y los copos de pimienta rojo en un tazón pequeño. Frote esta mezcla uniformemente sobre la superficie del corte de pecho.

Posicione la taza de quemar alrededor de la resistencia, llénela con las astillas o las bolitas de madera (paso 3, página 4) y cúbrala con su tapita. Posicione la parrilla base dentro del ahumador. Ponga el corte de pecho sobre la parrilla, el lado con grasa hacia arriba; ponga la tapa en su lugar.

Ahúme combinado durante 5 horas. Retire el corte de pecho al tablero de cortar y envuélvalo con papel de aluminio. Déjelo en reposo durante 30 minutos. Rebánelo contra la veta.
8 a 10 porciones (1 porción equivale 4 onzas)

Consejo: Ahúme el corte de pecho a una temperatura de 190° a 200°F para asegurar su ternura.

Asado ahumado de la carne de cerdo

2 cucharadas de azúcar moreno empaçado	½ cucharadita de semillas de hinojo
1 cucharada de sal	½ cucharadita de ajo en polvo
2 cucharaditas de pimentón	½ cucharadita de cebolla en polvo
½ cucharadita de pimienta negra	¼ cucharadita de pimienta picante
½ cucharadita de chile en polvo	3 a 4 libras de asado de paleta de cerdo

Mezcle juntos el azúcar moreno, la sal, el pimentón, la pimienta, el chile en polvo, las semillas de hinojo, el ajo en polvo, la cebolla en polvo y la pimienta picante en un tazón pequeño. Frote esta mezcla uniformemente sobre el asado. Ponga el asado en un plato poco profundo, cúbralo con la envoltura de plástico y refrigérela durante 8 horas o toda la noche.

Posicione la taza de quemar alrededor de la resistencia, llénela con las astillas o las bolitas de madera (paso 3, página 4) y cúbrala con su tapita. Posicione la parrilla base dentro del ahumador. Ponga el asado sobre la parrilla y ponga la tapa en su lugar. **Ahúme combinado** durante 6 horas.

Retire el asado al tablero de cortar. Déjelo en reposo durante 10 minutos. Quite y tire la grasa en exceso y la tejida conectiva. Usando dos tenedores, ralla la carne. Sirva con salsa barbacoa si lo prefiere.

8 a 10 porciones (1 porción equivale 4 onzas)

Pechuga de pavo sazonado y ahumado

1 cucharada de azúcar	½ cucharadita de orégano
1 cucharadita de pimienta negra	½ cucharadita de tomillo
1 cucharadita de pimentón	¼ cucharadita de pimienta picante
1 cucharadita de sal	3 libras de asado de pechuga de pavo sin huesos
½ cucharadita de ajo en polvo	o una pechuga de pavo con hueso de 4 libras
½ cucharadita de cebolla en polvo	

Mezcle juntos el azúcar, la pimienta, el pimentón, la sal, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, el orégano, el tomillo y la pimienta picante en un tazón pequeño. Frote esta mezcla uniformemente sobre la superficie del asado o la pechuga. Posicione la taza de quemar alrededor de la resistencia, llénela con las astillas o las bolitas de madera (paso 3, página 4) y cúbrala con su tapita. Posicione la parrilla base dentro del ahumador. Ponga el asado o la pechuga sobre la parrilla y ponga la tapa en su lugar.

Ahúme combinado un asado sin hueso durante 2½ horas. Si se ha sujetado el asado con malla, deje la malla en su lugar durante el ahumar. Retírela justo antes de rebanarlo. **Ahúme combinado** una pechuga con hueso durante 4½ horas.

Retire el asado o la pechuga al tablero de cortar y envuelva la carne con el papel de aluminio. Déjela en reposo durante 15 minutos antes de rebanarla.

12 porciones

Salmón ahumado con eneldo

2 cucharadas de azúcar moreno empaçado	½ cucharadita de eneldo
1 cucharadita de pimienta negra	1 filete de salmón de 1 libra, cortado en 4 trozos
1 cucharadita de sal	

Mezcle juntos el azúcar moreno, la pimienta, la sal y el eneldo en un tazón pequeño. Frote esta mezcla sobre la superficie del salmón. Cúbralo y refrigérela durante una hora. Posicione la taza de quemar alrededor de la resistencia, llénela a la mitad con las astillas o las bolitas de madera (paso 3, página 4) y cúbrala con su tapita.

Posicione la parrilla base dentro del ahumador y ponga sobre la parrilla el salmón con la piel hacia la parrilla. Si se ha quitada la piel, revista la parrilla con el papel de aluminio. Posicione una parrilla adicional sobre la primera y ponga el salmón restante sobre ella en la misma manera. Ponga la tapa en su lugar. **Ahúme en calor** durante 30 minutos. Retire el salmón con una espátula y sírvelo.

4 porciones

Salmón ahumado con salmuera

2 cucharadas de sal	1 cucharada de ajo en polvo
2 cucharadas de azúcar	2 tazas de agua
1 cucharadita de pimienta negra	1 filete de salmón de 1 libra, cortado en 4 trozos

Mezcle juntos la sal, el azúcar, la pimienta, el ajo en polvo y el agua en un tazón pequeño. Ponga el salmón en un plato poco profundo, vierta la salmuera sobre él, cúbralo y refrigérela durante una hora. Posicione la taza de quemar alrededor de la resistencia, llénela a la mitad con las astillas o las bolitas de madera (paso 3, página 4) y cúbrala con su tapita. Retire el salmón del plato y séquelo con el papel de cocina.

Posicione la parrilla base dentro del ahumador y ponga sobre la parrilla el salmón con la piel hacia la parrilla. Si se ha quitada la piel, revista la parrilla con el papel de aluminio. Posicione una parrilla adicional sobre la primera y ponga el salmón restante sobre ella en la misma manera. Ponga la tapa en su lugar. **Ahúme en calor** durante 30 minutos. Retire el salmón con una espátula y sírvelo.

4 porciones

Pizza estilo Santa Fe ahumada

2 trozos de naan, focaccia u otro pan chapata de 7 pulgadas	3 cucharadas de salsa chipotle, o su preferido
1 cucharada de aceite de oliva	1/3 taza de granos de maíz, frescos o congelados (descongelados)
1 1/2 cucharaditas de comino molido	2 cucharadas de cebolletas
1/2 taza de salsa para meter de frijoles negros	1 cucharada de cilantro picado
4 onzas de pollo cocinado y rallado	2/3 taza de queso pepper jack rallado
1/4 taza de condimentos para tacos	

Unte el pan con una capa ligera del aceite de oliva, rocíe con el comino y unte la salsa de frijoles negros de manera uniforme, dejando un borde de 1 pulgada. Agregue el pollo y los condimentos para tacos a una bolsa de plástico resellable y agítela para cubrir el pollo de manera uniforme. Retire el pollo de la bolsa y mezcle junto con la salsa chipotle en un tazón pequeño.

Ponga la mezcla de pollo sobre la salsa de frijoles y luego espolvoree con el maíz, las cebolletas y el cilantro. Decore con el queso. Posicione la taza de quemar alrededor de la resistencia, llénela a la mitad con las astillas o las bolitas de madera (paso 3, página 4) y cúbrala con su tapita.

Posicione la parrilla base dentro del ahumador y ponga la primera pizza sobre ella; repite con la otra pizza y una parrilla segunda. Ponga la tapa en su lugar. **Ahúme en calor** durante 15 a 20 minutos hasta que el queso se derrite.

2 pizzas

Crea una pizza lujosa con sus ingredientes favoritos o pruebe una mezcla de lo siguiente:

Salsa de alfredo, para pizza o el pesto	Tocino en trozos finos, peperoni, salchichas cocinadas
Pan pita o cualquiera pan chapata	Tomates secados al sol con pimientos colorados
Migas de queso azul, rallas de parmesano, mozzarella fresca	

Frutos secos ahumados

12 onzas de frutos secos enteros o en mitades	1 cucharadita de sal condimentada
2 cucharaditas de aceite de oliva	

Ponga los frutos secos en un tazón mediano. Agregue el aceite de oliva y la sal; revuelva para cubrir los frutos secos. Posicione la taza de quemar alrededor de la resistencia, llénela a la mitad con las astillas o las bolitas de madera (paso 3, página 4) y cúbrala con su tapita. Revista la parrilla base con el papel de aluminio, posiciónela dentro del ahumador y agregue una capa sola de frutos secos sobre ella. Repite este proceso con las otras dos parrillas. Ponga la tapa en su lugar.

Ahúme en frío durante 30 minutos. Retire los frutos secos.

12 porciones (1 porción equivale 1 onza)

Queso gouda ahumado

1 rueda de queso gouda de 7 onzas

Posicione la taza de quemar alrededor de la resistencia, llénela a la mitad con las astillas o las bolitas de madera (paso 3, página 4) y cúbrala con su tapita. Revista la parrilla base con el papel de aluminio y posiciónela dentro del ahumador. Ponga el queso sobre la parrilla; ponga la tapa en su lugar.

Ahúme en frío durante 30 minutos. Retire el queso y envuélvalo apretadamente con la envoltura de plástico. Refrigérela por lo menos durante 24 horas para intensificar el sabor y el olor.

7 porciones (1 porción equivale 1 onza)

Variedad: Puede usar cualquier tipo de queso semifirme, como cheddar, colby, edam, mozzarella o suizo.

Salsa ahumada

6 tomates roma, en mitades y sin semillas	2 dientes de ajo, picados
1 jalapeño grande, en mitades y sin semillas	2 cucharadas de jugo de lima (el jugo de un lima)
1/2 cebolla roja grande, en mitades y sin cáscara	1/2 cucharadita de sal
1 taza de cilantro picado	1/4 cucharadita de comino

Posicione la taza de quemar alrededor de la resistencia, llénela a la mitad con las astillas o las bolitas de madera (paso 3, página 4) y cúbrala con su tapita. Revista la parrilla base con el papel de aluminio, posiciónela dentro del ahumador y ponga los tomates, el pimiento y la cebolla sobre ella. Repite con otra parrilla. Ponga la tapa en su lugar.

Ahúme en frío durante 30 minutos. Retire los tomates, el pimiento y la cebolla; píquelos en trozos gruesos y luego póngalos en un tazón mediano. Agregue el cilantro, el ajo, el jugo de limón, la sal y el comino; revuelva hasta que estén bien mezclados.

Prepara 2 tazas

Consejo: Si prefiere una salsa más picante, deje las semillas en el jalapeño.

Huevos ahumados

Huevos duros sin cáscara

Sal condimentada (su preferida)

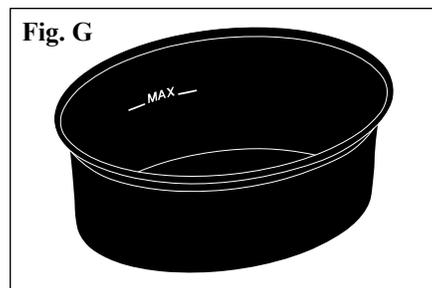
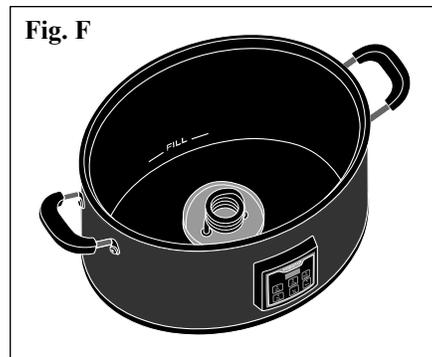
Posicione la taza de quemar alrededor de la resistencia, llénela a la mitad con las astillas o las bolitas de madera (paso 3, página 4) y cúbrala con su tapita. Posicione la parrilla base dentro del ahumador y ponga los huevos sobre ella. Repite con las otras parrillas si necesita. Espolvoree los huevos con la sal condimentada. Ponga la tapa en su lugar. **Ahúme en frío** durante 15 a 30 minutos. Retire los huevos. Tiene que refrigerar los huevos si no los comen inmediato.

Cómo cocinar lentamente

Inspeccione las patas de goma en la parte inferior del ahumador antes de cada uso para asegurarse de que no contengan el aceite ni otros residuos. Limpie las patas con agua tibia y jabonosa si es necesario. Luego séquelas por completo.

1. Posicione la base del ahumador sobre una superficie limpia, seca, nivelada y estable en el medio de la encimera, lejos de cualquier material inflamable. Siempre asegúrese de que el ahumador y el cable sean fuera del alcance de los niños.
2. Levante el recipiente de la base y retire la taza de quemar y su tapita.
3. Llene el recipiente con agua a la línea de llenar (FILL) marcado en la superficie interior de la base (Fig. F), aproximadamente 3 tazas. **Nota:** Si falta de verter agua en la base durante la cocción lenta, resulta en un periodo de cocción más largo.
4. Posicione el recipiente en la base.
5. Prepare los alimentos según la receta y póngalos dentro del recipiente. Refiérase a las recetas de la página 10. Para obtener los mejores resultados, llene el recipiente a la mitad. Nunca sobrepase la línea de llenar máxima (MAX) indicado dentro del recipiente (Fig. G).

El recipiente removible tiene un acabado antiadherente. Para protegerlo, siempre use utensilios de nailon, plástico, goma o madera. No use los de metal ya que pueden dañar a la superficie antiadherente.



6. Ponga la tapa en su lugar sobre la base y conecte el cable solamente a un tomacorriente eléctrico de 120VAC.
7. Presione el botón de cocción lenta (SLOW COOK) una vez para la cocción baja (LO) y dos veces para la cocción alta (HI). Después de aproximadamente 3 segundos, el tiempo por defecto de cocción de 2 horas (2:00) se aparece en el visor. Para ajustar el tiempo, presione el mismo botón otra vez y seleccione el tiempo preferido. Presione el botón de empezar (START) para activar la cocción.

Durante cocción, el visor cambia entre el modo seleccionado y el tiempo restante de cocción. La luz del botón de cocción lenta (SLOW COOK) se destella en intervalos para indicar que el ahumador se enciende y se apaga para mantener la temperatura.

8. Cocine los alimentos durante el tiempo indicado en la receta. Si ha reducido la cantidad de la receta para que no llene el recipiente a la mitad, compruébelos 1 o 2 horas más temprano de lo indicado en la receta. Cuando retire la tapa, levántela hacia usted para mantener el vapor alejado de usted.
9. Cuando termina la cocción, el ahumador se pita tres veces y automáticamente cambia al modo de mantener caliente. Se quedará así 8 horas o hasta que presione el botón de parar (STOP).
10. Si no sirve los alimentos directamente del ahumador, presione el botón de parar (STOP) para apagarlo y desconecte el cable del tomacorriente.
11. Deje que el ahumador se enfríe por completo antes de retirar las piezas y de limpiarlo.

Consejos para hacer bien la cocción lenta

- Vale la pena dorar las carnes y sofreír los ingredientes aromáticas, como cebollas y ajo, en un sartén antes de la cocción lenta; el sabor y la apariencia serán mejor. Además, dorando las carnes escurre la grasa en exceso antes de cocinarlas lentamente.
- Evite abrir la tapa durante la cocción ya que resulta en una reducción de temperatura hasta 15 grados, resultando en un periodo de cocción más largo.
- Debido a que una olla de cocción lenta reduce la pérdida de humedad durante la cocción, cuando convierte una receta favorita, debe de reducir la cantidad de líquido usado por 25% a 50%.
- Si usa los alimentos congelados, descongélelos antes de ponerlos en el recipiente.
- Las verduras como zanahorias, apio, nabos y papas cocinan más lentamente que las carnes. Por eso, debe de ponerlas en el recipiente para que estén al fondo de todos los alimentos.

- Para una cocción uniforme, corte las verduras duras, como zanahorias, nabos y papas, en trozos semejantes. Si mezcla verduras duras con las tiernas, debe de cortar las duras en trozos más pequeños que las tiernas.
- La leche y otros productos lácteos, los mariscos y pescado y las verduras delicadas no se aguantan el calor durante periodos largos. Por eso, debe de añadirlos 30 minutos hasta 1 hora antes del final de cocción.
- Si ha reducido la cantidad de una receta para que no llene el recipiente a la mitad, compruebe los alimentos 1 o 2 horas más temprano de lo indicado en la receta.
- Compruebe las carnes con un termómetro de carnes ajustado apropiadamente. Inserte el termómetro a la parte más gruesa de la carne, fuera del hueso. Las carnes de ave son seguras de comer cuando alcanzan una temperatura interna de 165°F y las carnes de res, cerdo y ternero una temperatura interna de 160°F.

Recetas para la cocción lenta

Sopa de pollo estilo Southwest

4 pechugas de pollo sin hueso y piel, cocinado y rallado	1 pimiento rojo en trozos de ½ pulgada
2 tazas de caldo de verduras	1 jalapeño, picado
1 lata de 28 onzas de salsa para enchiladas	2 dientes de ajo, picados
1 lata de 16 onzas de frijoles pinto, escurridos	1 cucharada de chile en polvo
1 lata de 14 a 15 onzas de tomates picados	1 cucharadita de comino
1 taza de maíz fresco en granos enteros	Rebanas de avocado para servir
1 lata de 4 onzas de chiles verdes picados	Tortillas fritas para servir
1 taza de cebolla picada	

Vierta 3 tazas de agua al recipiente y posicónelo a la base. Agregue el pollo, el caldo, la salsa para enchiladas, los frijoles, los tomates, el maíz, los chiles, la cebolla, los pimientos, el ajo, el chile en polvo y el comino al recipiente. Ponga la tapa, con el tapón de ventilación cerrado, en su lugar. Cocine a la función baja (LO) durante 6 a 8 horas, o la función alta (HI) durante 3 a 5 horas. Sirva con las rebanas de avocado y las tortillas fritas.

12 porciones (1 porción equivale 1 taza)

Chile picante

1 libra de salchichas italianas molidas, suaves o picantes	⅔ taza de cebolla picada
1 libra de carne molida de res, sin grasa	4 dientes de ajo, picados
4 latas de 14 a 15 onzas de tomates picados	4 a 6 cucharadas de chile en polvo
2 latas de 15 onzas de frijoles pinto, escurridos	2 cucharadas de miel
1 taza de vino tinto seco	½ cucharadita de copos secos de pimiento morrón
1 taza de caldo de carne de res	½ cucharadita de semillas de apio
⅔ taza de salsa Worcestershire	½ cucharadita de salsa picante
	Sal y pimienta

Vierta 3 tazas de agua al recipiente y posicónelo a la base. Dore las salchichas y la carne de res molida en un sartén grande, rompiendo los trozos grandes. Escorra la grasa. Ponga esta mezcla de las carnes en el recipiente ya puesto en la base del ahumador. Agregue los tomates, los frijoles, el vino, el caldo, la salsa Worcestershire, la cebolla, el ajo, el chile en polvo, el miel, los copos de pimiento morrón, las semillas de apio y la salsa picante. Ponga la tapa, con el tapón de ventilación cerrado, a su lugar. Cocine a la función baja (LO) durante 6 a 8 horas, o la función alta (HI) durante 3 a 5 horas. Condimente al gusto con la sal y la pimienta.

14 porciones (1 porción equivale 1 taza)

Cómo cuidarlo y limpiarlo

Desconecte el cable del tomacorriente y deje que el ahumador se enfríe por completo antes de limpiarlo. **¡AVISO!** Para evitar las descargas y quemaduras eléctricas, nunca sumerja la base del ahumador ni el cable en agua u otro líquido.

Si ha ahumado los alimentos:

- Retire las parrillas, la tapita de la taza y la taza de quemar. Luego retire las astillas o las bolitas de madera. **¡AVISO!** Para evitar los incendios, siempre remojan las astillas o las bolitas de madera en agua antes de tirarlas.
- Lave las parrillas, la taza, la tapita y la tapa del ahumador en agua tibia y jabonosa. No retire la junta hermética de la tapa. Enjuáguelas y séquelas bien. Se puede lavar estas piezas en un lavavajillas también.
- Vierta una cantidad pequeña de agua tibia y jabonosa en la base y limpie el interior, incluso la bandeja para quemar; enjuáguelas y séquelas bien. Puede limpiarlas con una esponja de nailon como necesario. **No use las esponjas metálicas ni los limpiadores abrasivos de cocina en ninguna parte de la base.**

Si lo ha cocinado lentamente los alimentos:

- Retire el recipiente removible. Vierta el agua de la base y séquela bien.
- Lave el recipiente y la tapa en agua tibia y jabonosa. No retire la junta hermética de la tapa. Enjuáguelos y séquelos bien. Se puede lavar estas piezas en un lavavajillas también.

- No es necesario remojar el recipiente para quitar residuos de alimentos. Si quiere remojarlo, no lo remoje más que dos horas. Más que dos horas en remojo puede dañar el acabado antiadherente. **Nunca use las esponjas metálicas ni los limpiadores abrasivos para limpiar el recipiente.**

Para guardar el ahumador:

Devuelva la taza de quemar con su tapita a su lugar dentro la base. Ponga el recipiente en la base del ahumador. Posicione las parrillas dentro del recipiente. Es mejor dar vuelta a la parrilla base y la más arriba; luego posicione la parrilla del medio con las patas hacia abajo (Fig. H).

Cómo mantener la tapa de vidrio

¡AVISO! Si no siga estas instrucciones, puede resultar en la rotura inmediata o posterior de la tapa sin razón aparente. El vidrio roto puede resultar en daños materiales o lesiones corporales.

No use la tapa si está rajada o astillada. Manéjela con cuidado. No la restriegue ni la raspe con ningún utensilio duro o filoso. Nunca manipule una tapa caliente con un paño húmedo ni colóquela sobre una superficie fría o húmeda. Los cambios repentinos o intensos de temperatura pueden resultar en la rotura del vidrio.

Deje que la tapa se enfríe por completo antes de limpiarla. Nunca use las esponjas metálicas ni los limpiadores en polvo abrasivos que puedan rayar o debilitar el vidrio. Si es necesario, puede usar las esponjas o los limpiadores en polvo no abrasivos. Revise con frecuencia el tornillo del asa de la tapa para verificar que esté ajustado. Ajústelo como necesario. **ATENCIÓN:** Si sigue ajustándolo una vez que esté en lugar, puede resultar en daños al tornillo o al asa.

Cualquier otro mantenimiento debe de ser realizado por un representante de servicio autorizado.

Servicios al consumidor

Si tiene preguntas respecto al funcionamiento de su electrodoméstico Presto® o si 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 (horario de la zona central)
- Envíe un correo electrónico a través de nuestro sitio www.GoPresto.com/contact
- Escriba a: National Presto Industries, Inc., Servicios al consumidor, 3925 North Hastings Way, Eau Claire, WI 54703-3703

Las preguntas serán respondidas en poco tiempo por teléfono, por correo electrónico o por carta. Si envíe un correo electrónico o una carta, incluya el 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 del ahumador. Se puede encontrar estos números puesto en la superficie exterior del fondo de la base del ahumador. Por favor, escríbanse abajo la información:

Modelo _____ Serie _____ Fecha de Compra _____

Se equipó los Servicios de fábrica de Presto para reparar todos los electrodomésticos Presto® y suministrar piezas de repuesto genuinas Presto®. Se fabrican estas piezas de repuesto genuinas Presto® con las mismas normas rigurosas de calidad que los electrodomésticos Presto® y se las diseñan especialmente para funcionar adecuadamente con estos electrodomésticos. Presto solo puede garantizar la calidad y el rendimiento de las piezas de repuesto genuinas Presto®. Las piezas de “aparición 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 de Presto, 555 Matthews Drive, Canton, MS 39046-3251

Cómo registrar su electrodoméstico

Importante: Por favor, visítenos a nuestro sitio de la red y registra este electrodoméstico dentro de diez días de comprarlo. 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 para el hogar 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 de uso doméstico normal. Presto garantiza al dueño original que, en caso de presentarse un defecto de material o fabricación durante el primer año posterior a la compra, lo repara o reemplaza a opción de Presto. Nuestra garantía no se aplica a daños causados por transporte. **Fuera de los Estados Unidos, esta garantía limitada no se aplica.** Para obtener servicio durante el plazo de garantía, llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441. Si no es posible resolver el problema por teléfono, se le informe enviar el electrodoméstico Presto® a los Servicios de fábrica de Presto para inspección; los gastos del envío son la responsabilidad del consumidor.

Por favor, cuando envíe el electrodoméstico, incluya su nombre, su dirección, su número de teléfono y la fecha en que se adquirió el electrodoméstico, tan como una descripción del problema. 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. 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.