

PRESTO®

Ahumador interior eléctrico

- 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 (COLD), ahumar en calor (HOT) o el combinado (COMBO).



INSTRUCCIONES

Visítenos a la red www.GoPresto.com
©2019 National Presto Industries, Inc.
Formulario S4057-102A

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 la base, el cable ni el enchufe en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
5. **¡ADVERTENCIA!** Los derrames de alimentos puede 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.
6. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o una encimera ni que toque las superficies calientes.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. Se diseñó este electrodoméstico solamente para usar sobre las encimeras.
11. No coloque sobre o cerca de los quemadores calientes eléctricos o de gas ni en los hornos calientes.
12. Manipule con sumo cuidado cualquier electrodoméstico que contiene el aceite u otro líquido caliente.
13. No lo use al aire libre.
14. Siempre conecte primero el cable al ahumador y luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectarlo, presione el botón para apagarlo y retire el enchufe del tomacorriente.

15. No se diseñó este electrodoméstico para ser usado por personas (incluidos 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.
16. Los niños deben de ser supervisados para que no jueguen con electrodoméstico.
17. Se diseñó este electrodoméstico para ser usado en situaciones domésticas.
18. La superficie de la resistencia puede guardar el calor después de cada uso.
19. 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!

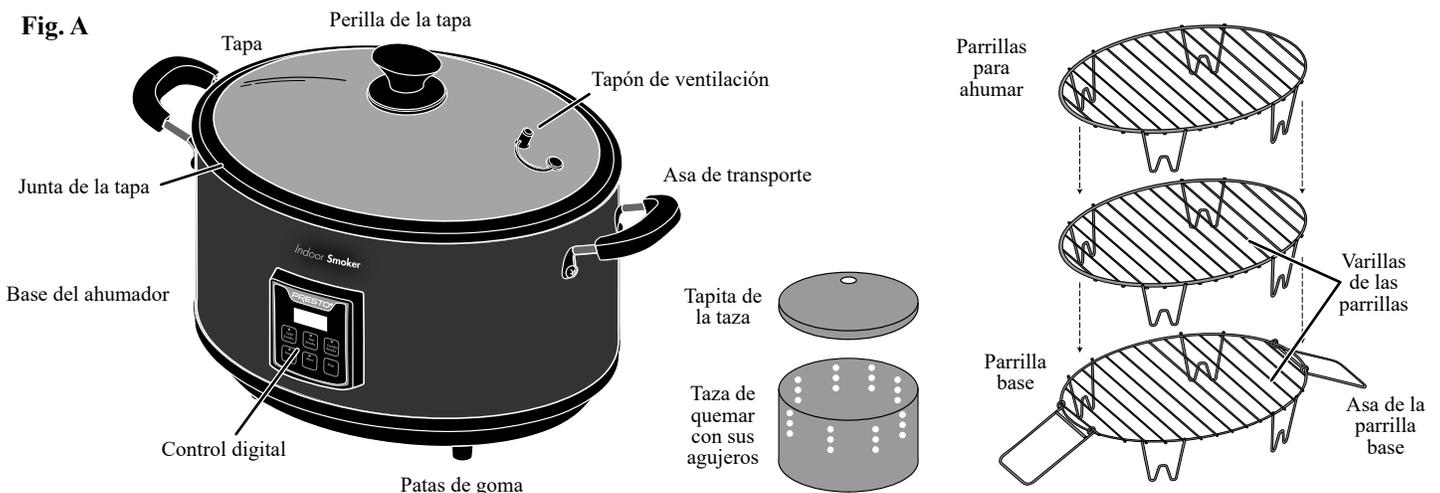
- Siempre use el ahumador en un lugar bien ventilado para evitar incomodidad del humo. Coloque el ahumador bajo de la campana de una cocina con ventilación afuera o una ventana abierta. No ponga en funcionamiento cerca de un detector de humo.
- Para evitar quemaduras, siempre deje que el ahumador se 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 interior Presto® para la primera vez, familiarícese con las varias piezas (Fig. A, abajo, y Fig. B, página 3) y lea todas las instrucciones con cuidado. Retire todos los materiales de envase del ahumador.

Limpie la tapa y las parrillas para ahumar en agua tibia y jabonosa; enjuáguelas y séquelas 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, puede dar un sabor ahumado auténtico a las carnes, el pescado, las verduras y más. El control digital (Fig. C) tiene modos de ahumar en frío (COLD), de ahumar en calor (HOT) o el ahumar combinado (COMBO). Se describen los modos y los alimentos ideales para cada modo abajo.

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 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 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 predeterminado máximo de 6 horas, con el primer 40% del tiempo en el ahumar en frío y el último 60% en el ahumar en calor.

Cómo usar el control digital

Cuando conecte el ahumador al tomacorriente, se pita una vez y algunas líneas se aparecen en el visor (Fig. C) del control, indicando que está el modo de poner información. Los tiempos predeterminados máximos para los modos de ahumar son 2 horas en frío, 4 horas en calor y 6 horas para el combinado.

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 temporizador para ajustar el tiempo de ahumar. El tiempo se destella en el visor del control.

Para el ahumar en frío y en calor, el tiempo aumenta en incrementos de 5 minutos.

Para el ahumar combinado, el tiempo aumenta en incrementos de 30 minutos.

Para aumentar el tiempo rápidamente, mantenga el botón presionado.

3. Una vez que ha puesto el tiempo preferido, presione el botón de empezar para activar el proceso de ahumar.

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

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. Posicione la taza de quemar alrededor de la resistencia para que los agujeros estén hacia la parte superior (Fig. D).
3. 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.

Fig. B

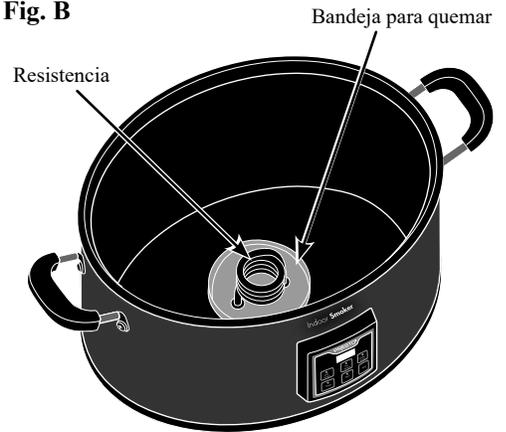
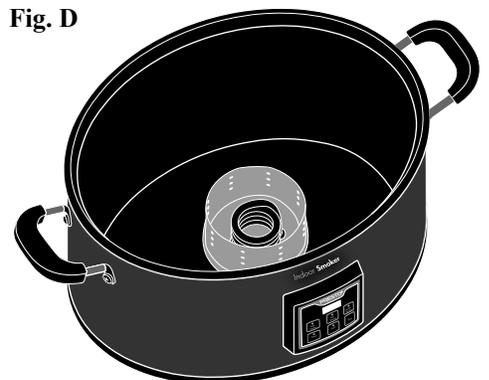


Fig. C

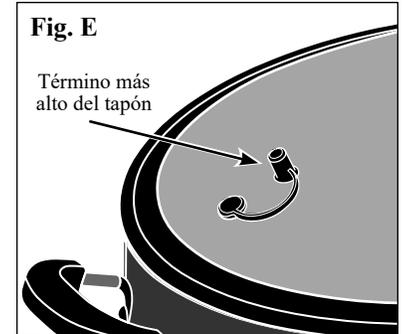


Fig. D



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.

- Cubra la taza de quemar con su tapita. **Nota:** Si la tapita no queda bien sobre la taza, la ha sobrellenado. Retire las astillas o las bolitas en exceso. Nunca ahúme con una taza sobrellenada.
- Posicione la parrilla base (la con asas) con las patas en contacto con la encimera y las asas desdobladas (Fig. A, página 2). Agarre las asas y levante la parrilla a la base del ahumador. Suelte las asas y déjelas en contacto con los paredes de la base.
- Ponga los alimentos sobre la parrilla base. Refiérase a los Consejos útiles a continuación para ayuda en cómo posicionar los alimentos y otras recomendaciones.
- Si necesita parrillas adicionales, posicíonelas sobre la primera. Las aberturas de las patas deben de quedarse en contacto con las varillas de la parrilla justamente abajo (Fig. A). Ponga los alimentos sobre la parrilla. Repite este proceso con la tercera si la usa.
- 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).
- Conecte el cable solamente a un tomacorriente eléctrico de 120VAC.
- Presione el botón del modo de ahumar que usará. Luego presione el botón del temporizador para ajustar el tiempo, si necesario. Refiérase a las tablas y las recetas de las páginas 5 a 8 como guía para los tiempos recomendados. Luego presione el botón de empezar para activar el proceso de ahumar.



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.

La luz del botón del modo de ahumar se destella en intervalos para indicar que se enciende y se apaga para mantener la temperatura adecuada.

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.

11. *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.

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

12. 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) de la tapa para romper el sello.
13. 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.
14. 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.
15. Desconecte el ahumador del tomacorriente y déjelo de enfriarse por completo antes de retirar las piezas o de limpiarlo.

Consejos útiles

- 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 mezquita le da el sabor más fuerte a los alimentos.

- No es necesario remojar 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 papel de aluminio al ahumar los alimentos pequeños, como los frutos secos, o al ahumar los alimentos que se derriten, como el queso.
- Cuando ha cocinado 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 la 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. Para conveniencia, 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 la posiciona dentro 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 la preferencia personal. Es la temperatura interna de las carnes y los pescados que determina si está ahumado bastante; debe de ahumar a la temperatura y no el tiempo. Tiene que usar un termómetro para carnes para asegurar que las carnes sean ahumado 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 |
| 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, aceituna 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 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 3) 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 3) 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 3) 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)

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. Rocíelos con el aceite de oliva y la sal; revuélvalos para cubrirlos. Posicione la taza de quemar alrededor de la resistencia, llénela a la mitad con las astillas o las bolitas de madera (paso 3, página 3) y cúbrala con su tapita. Revista la parrilla base con el papel de aluminio, posicónela 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)

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 3) 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 libra de filete de salmón, corte 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 3) 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 parrilla base y ponga el salmón restante sobre ella como descrito arriba. Ponga la tapa en su lugar. **Ahúme en calor** durante 30 minutos. Retire el salmón con una espátula y sívelo.

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 libra de filete de salmón, corte 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 3) y cúbrala con su tapita. Retire el salmón del plato y séquelos 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 parrilla base y ponga el salmón restante sobre ella como descrito arriba. Ponga la tapa en su lugar. **Ahúme en calor** durante 30 minutos. Retire el salmón con una espátula y sívelo.

4 porciones

Salsa ahumada

| | |
|---|---|
| 6 tomates roma, en mitades y sin semillas | 2 dientes picados de ajo |
| 1 jalapeño grande, en mitades y sin semillas | 2 cucharadas de jugo de lima (el jugo de un lima) |
| ½ cebolla roja grande, en mitades y sin cáscara | ½ cucharadita de sal |
| 1 taza de cilantro picado | ¼ 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 3) y cúbrala con su tapita. Revista la parrilla base con el papel de aluminio, posicónela 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.

Pizza estilo Santa Fe ahumada

| | |
|---|--|
| 2 trozos de 7 pulgadas de naan, focaccia u otro pan chapata | 3 cucharadas de salsa chipotle, o al gusto |
| 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 y rocíe con el comino. Unte la salsa de frijoles negros de manera uniforme en cada trozo de pan, 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 en un tazón pequeño. Ponga la mezcla de pollo uniformemente sobre la salsa de frijoles.

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 3) y cúbrala con su tapita. Posicione la parrilla base dentro del ahumador y ponga la primera pizza sobre ella; repite con la segunda parrilla y pizza. 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 | |

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 3) 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 envoltura de plástico. Refrigérela por lo menos durante 24 horas para intensificar el sabor y el olor.

7 porciones (1 porción equivale 1 onza)

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

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 3) 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 no los comen inmediato.

Cómo cuidar y limpiar

1. Desconecte el cable del tomacorriente y deje que el ahumador se enfríe por completo antes de limpiarlo.
2. Retire las parrillas para ahumar, la tapita de la taza de quemar 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.
3. Lave las parrillas, la taza, la tapita de la taza 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.
4. Vierta una cantidad pequeña de agua tibia y jabonosa en la base del ahumador y limpie el interior, incluso la bandeja para quemar. Si es necesario, puede limpiarla con una esponja de nailon. Vierta el agua, enjuáguela y séquela bien.
No use las esponjas metálicas ni los limpiadores abrasivos de cocina en ninguna parte de la base. **¡AVISO!** Para evitar descargas o quemaduras eléctricas, nunca sumerja la base de la unidad ni el cable en agua u otro líquido.
5. Devuelva la taza de quemar con su tapita a su lugar dentro la base para guardarlas.
6. Cualquier otro mantenimiento debe de ser realizado por un representante de servicio autorizado.

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.

Manipule la tapa con cuidado. No restriegue ni raspe el vidrio con ningún utensilio duro o filoso. No la use si está rajada o astillada. 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.

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 “apariencia similar” no pueden tener la misma calidad ni funcionan de la misma manera. Para asegurarse de que compre las piezas de repuesto genuinas Presto®, busque la marca registrada Presto®.

Canton Sales and Storage Company, Servicios de fábrica 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.

National Presto Industries, Inc., Eau Claire, WI 54703-3703