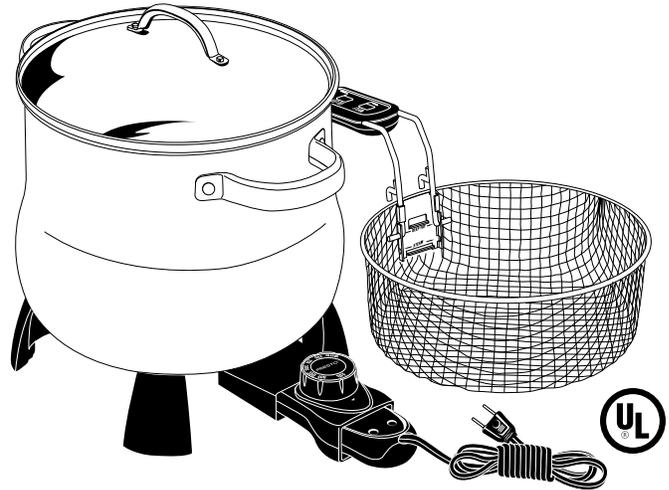


PRESTO®

Options™ olla multiuso eléctrica de acero inoxidable

- Puede cocinar a vapor, guisar, hervir, freír en aceite abundante y más.
- Cuerpo y asas lujosos de acero inoxidable.
- Fondo revestido en aluminio para un calentamiento uniforme.
- Tapa de vidrio templado con borde y asas de acero inoxidable.



Visítenos en la red a www.GoPresto.com
©2008 National Presto Industries, Inc.
Formulario S72-787A

INSTRUCCIONES

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

IMPORTANTES PRECAUCIONES

Para reducir el riesgo de lesiones corporales o daños materiales al usar los 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 las agarraderas.
3. Para protegerse de descargas y quemaduras eléctricas, no sumerja en agua u otro líquido el control de calor ni el cable magnético.
4. Es necesaria una supervisión atenta cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
5. Asegúrese de que el asa esté adecuadamente montada y sujeta a la cesta antes de usar la olla multiuso. Refiérase a las instrucciones detalladas en cómo montarla de las páginas 2 y 3.
6. No deje que los niños manipulen ni que se introduzcan en la boca los cables o enchufes eléctricos.
7. Siempre conecte primero el control de calor y el cable magnético al electrodoméstico y luego el enchufe al tomacorriente. Para desconectar el control y el cable, apague el control, retire el enchufe del tomacorriente y luego retire el cable del control. Deje de enfriarse por completo antes de retirar el control del electrodoméstico.
8. 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.
9. No opere ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que funcione en forma defectuosa ni que haya sido dañado de alguna manera. Devuélvalo a los Servicios de fábrica para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
11. No lo use al aire libre.

12. No deje que el cable cuelgue del borde de la encimera ni que toque las superficies calientes.
13. No coloque sobre o cerca de quemadores calientes eléctricos o de gas ni en hornos calientes.
14. 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.
15. 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

Se proporcionó un cable de suministro de energía corto y removible para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. No use con cable de extensión. No deje que el cable quede debajo de o alrededor del electrodoméstico. Puede ser difícil desconectar el cable magnético si queda en esta posición.

Conecte el cable de energía solamente a un tomacorriente eléctrico polarizado. Como característica de seguridad, este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (uno de los terminales es más ancho que el otro).

Se diseñó este enchufe para conectarse en un tomacorriente polarizado solo en una posición. Si el enchufe no se entra por completo dentro del tomacorriente, inviértalo. Si aun así no se entra, comuníquese con un electricista calificado.

No intente de modificar este enchufe bajo ninguna circunstancia.

Antes del primer uso

Familiarícese con las piezas de la olla multiuso (Fig. A) y lea las instrucciones con cuidado. **Nota:** Puede encontrar el control de calor Control Master® y el cable magnético en la espuma superior de la caja.

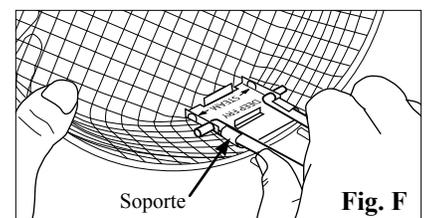
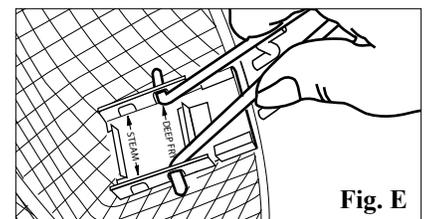
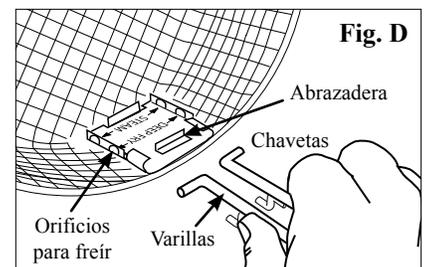
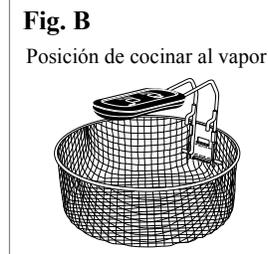
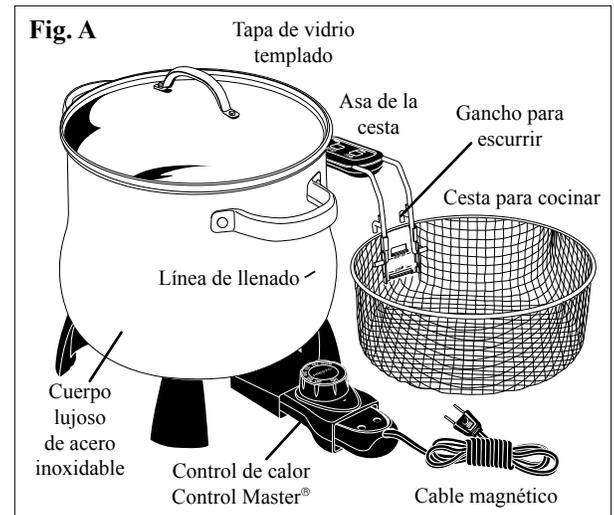
¡AVISO! Este electrodoméstico no se diseñó para derretir cera, geles, plásticos, pegamento ni otros materiales para la fabricación de velas u otras actividades de pasatiempo ni para ninguna otra aplicación comercial o empresarial.

Se diseñó la cesta para usar en dos posiciones: cocinar al vapor (Fig. B) y escaldar y freír (Fig. C). Antes de usar la cesta para cualquier de estos métodos de cocción, tiene que montar el asa a la cesta como instruido a continuación y de la próxima página.

Nota que hay dos pares de orificios en la abrazadera. Se usa el par superior para escaldar y freír (Fig. D); puede ver la palabra DEEP FRY entre los orificios. Se usa el par inferior para cocinar al vapor (Fig. G, página 3); puede ver la palabra STEAM entre los orificios.

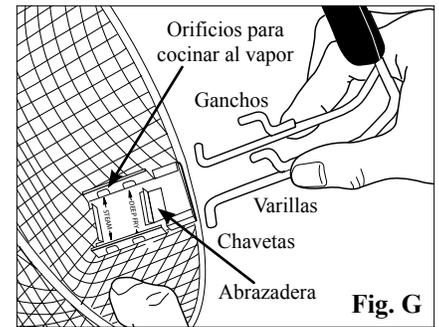
Cómo montar el asa a la cesta para escaldar y freír

1. Refiere a la posición del asa en la Fig. C. Con una mano, sostenga la cesta; con la otra, el asa. Va a encajar las chavetas en los extremos de las varillas del asa en los dos orificios superiores, marcado con DEEP FRY, en la abrazadera (Fig. D).
2. Con las chavetas cerca de los dos orificios superiores, incline el asa hacia el interior antes de encajar las chavetas en sus orificios. No puede encajar la segunda chaveta si las varillas están demasiado cerca a la abrazadera.
3. Encaje la primera chaveta en su orificio superior y apriete juntas las varillas para encajar la otra chaveta en su orificio (Fig. E).
4. Mientras apriete las varillas juntas y manteniendo las chavetas en sus orificios, gire el asa hacia el borde de la cesta para que las varillas se encajen debajo de los soportes de la abrazadera (Fig. F). Ahora el asa está trabada en su lugar para escaldar y freír.



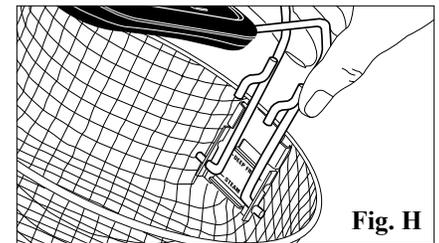
Cómo montar el asa a la cesta para cocinar al vapor

1. Refiere a la posición del asa en la Fig. B. Con una mano, sostenga la cesta; con la otra, el asa. Va a encajar las chavetas en los extremos de las varillas del asa en los dos orificios inferiores, marcado con STEAM, en la abrazadera (Fig. G).
2. Con las chavetas cerca de los dos orificios inferiores, apriete juntas las varillas y encajen las chavetas en los orificios inferiores en la abrazadera (Fig. H).
3. Mientras apriete las varillas juntas y manteniendo las chavetas en sus orificios, gire el asa hacia el borde de la cesta para que las varillas se encajen debajo de los soportes de la abrazadera. Ahora el asa está trabada en su lugar para cocinar al vapor.



Cómo usar la olla multiuso

Antes del primer uso y después de cada uso posterior, lave la olla multiuso en un lavavajillas automático o en agua caliente y jabonosa; enjuáguela y séquela bien. **Nunca sumerja en agua el control de calor ni el cable magnético ni déjelos de entrar en contacto con cualquier líquido.**



1. Posicione la olla sobre una encimera seca, nivelada y resistente al calor sin la tapa. **¡AVISO!** Para evitar lesiones corporales, posicione la olla multiuso fuera de la pared y del borde. El cable no debe de colgar del borde de la encimera ni al alcance de los niños.

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

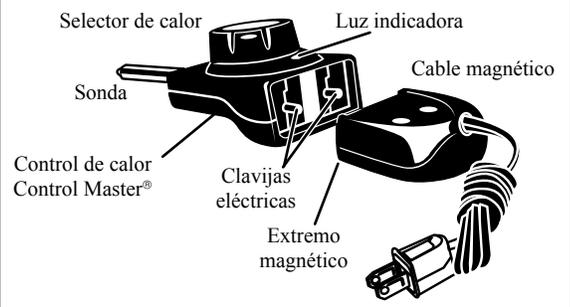
Debido a que el extremo está polarizado, puede conectarse al control solamente en una posición. Cuando se alinea bien con las clavijas, se conecta con el control.

La información del patente impresa al extremo debe de estar hacia arriba. El flor y las precauciones se orientan hacia la encimera. Si el extremo está hacia abajo, no se conecta con el control.

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

3. Conecte la olla solamente a un tomacorriente polarizado de 120VAC.
4. Usando al índice al fondo de esta página, seleccione su método de cocción, vierta a la página y monte las piezas requeridas.
5. Precaliente la olla como indicado por el método de cocción y siga las instrucciones de cocción. Durante la cocción, la luz indicadora se enciende y se apaga para indicar que se mantiene la temperatura. **Nota:** Cuando usa la olla multiuso las primeras veces, es normal notar un olor leve o un poco de humo sobre ella; los residuos de fabricación se están evaporando.
6. Cuando termine la cocción, apague el control de calor. Desconecte el enchufe del tomacorriente y luego el extremo magnético del control. Deje que todas las piezas se enfríen por completo antes de retirar el control de la olla y antes de limpiarla.

Fig. I



Para asegurar la precisión continua del control, no lo manipule bruscamente al usarlo ni al guardarlo. Guárdelo en un lugar limpio, seco y alejado de objetos metálicos. Siempre inspeccione el extremo magnético antes de cada uso para comprobar que los elementos metálicos no se lo adhieren.

Métodos de cocción

Su olla multiuso Options™ es muy versátil y fácil de usar. Puede preparar las sopas y los guisos, cocinar al vapor las verduras y los mariscos, freír en aceite abundante los alimentos y prepara las frutas y las verdura para el congelar, conocido como el escaldar.

Debido a que esta olla cocina de tantos métodos, 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. Refiérase a la tabla para las instrucciones y algunas recetas para cada método de cocción.

Método de cocción	Página	Método de cocción	Página
Cocinar al vapor las verduras y los mariscos	6	Hervir a calor bajo las sopas y los guisos	4
Escaldar las frutas y las verduras	7	Hervir la pasta y el arroz	7
Freír en aceite abundante los alimentos	7		

Cómo mantener la olla multiuso

Cómo limpiar la olla multiuso

Antes del primer uso y después de cada uso posterior, lave la olla multiuso en un lavavajillas automático o en agua caliente y jabonosa; enjuáguela y séquela bien. Limpie el control de calor Control Master® con un paño húmedo solamente. **Nunca sumerja en agua el control de calor o el cable magnético ni déjelos de entrar en contacto con cualquier líquido.**

Nota: Si lava su olla multiuso en el lavavajillas, la parte inferior de aluminio puede decolorarse debido a la naturaleza cáustica del detergente del lavavajillas.

Puede quitar los residuos alimentarios de la olla multiuso frotándola en círculos con una esponja para limpiar los productos de acero inoxidable o una de nailon, como la esponja para limpieza multiuso Scotch-Brite.* Para desconectar el asa de la cesta para la limpieza o para guardarla, apriete juntas las varillas e incline el asa hacia el interior de la cesta. Continúe apretando juntas las varillas y retire las chavetas de sus orificios.

Consejo útil: Para limpiarla rápidamente, con eficacia y fácilmente sin frotar, vierta bastante agua en la olla vacía para cubrir los residuos. Ponga la tapa en su lugar y gire el dial del control a la temperatura de 250°. Lleve al hervir el agua y mientras el agua hierve, frote la olla multiuso con un espátula de madera o de plástico hasta que los residuos se despegan. Retire el control de calor, lave la olla en agua caliente y jabonosa, enjuáguela y séquela bien.

Si la superficie de cocción tiene una apariencia moteada o unos residuos de alimentos morados, pegajosos o difíciles de quitar, o si hay manchas pajizas o de varios colores debido al contacto prolongado al calor alto, use un limpiador en polvo sin cloro y blanqueadores, como el limpiador y lustrador Bar Keepers Friend* o el limpiador de cobre, latón y porcelana Cameo.*

Moje la olla multiuso con agua y espolvoree una capa ligera del limpiador en polvo sobre la superficie de cocción. Con una esponja para limpiar los productos de acero inoxidable o una de nailon, como la esponja para limpieza multiuso Scotch-Brite,* frote la olla multiuso en círculos y luego lávela en agua caliente y jabonosa, enjuáguela y séquela bien.

Nunca use las esponjas para limpieza de acero, limpiadores para el horno ni los limpiadores con cloro o blanqueadores, tales como Comet* y Ajax,* en la olla multiuso. Ellos pueden dañarla, dejar marcas en la superficie o corroer el acero inoxidable.

Cómo cuidar la olla multiuso

Para mantener la apariencia de calidad de los electrodomésticos de acero inoxidable, nunca use los utensilios de metal con ellos. No tritura ni corta los alimentos con un cuchillo u otro utensilio que tiene filo sobre ellos. Para que no dejen agujeros ni marcas blancas sobre la superficie de cocción, lleve al hervir todos los líquidos antes de agregar la sal y revuelva bien para incorporarla.

Nunca sobrecaliente ni hierva hasta secar la olla ya que ambas acciones resultan en la decoloración de la olla.

El aceite no debe de entrar en contacto con el fondo interior de la olla multiuso. Debido a que la olla se hace muy caliente, el aceite puede hornear a la superficie de la olla y no puede ser quitado fácilmente.

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

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

Cómo cuidar 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.

Nunca usa la tapa cuando fríe los alimentos o calienta el aceite.

Manipule la tapa con cuidado; nunca la manipule bruscamente. No use una tapa rajada ni astillada. Evite impactos al usarla y al guardarla. No restriegue ni raspe el vidrio con utensilios duros o filosos.

No toque una tapa caliente con un paño húmedo. No la coloque sobre una superficie fría ni húmeda. Los cambios repentinos o intensos de temperatura pueden romper el vidrio.

Manténgala limpia. Deje que se enfríe por completo antes de lavarla; puede lavarla en el lavavajillas o a mano. No use las esponjas metálicas de limpieza ni los limpiadores en polvo abrasivos que puedan rayar o debilitar el vidrio. Puede usar las esponjas de nailon y los limpiadores en polvo no abrasivo.

Cómo hervir a calor bajo

Puede preparar sus sopas y guisos favoritos en la olla multiuso fácilmente. Los alimentos hierven a calor bajo a una temperatura entre WARM y 200°. Caliente la olla multiuso a una temperatura de 250° hasta que los alimentos hierven. Luego ponga la tapa de la olla en su lugar; reduzca el calor al nivel de hervir a calor bajo girando el dial del control hasta que la luz indicadora se apaga.

* Scotch-Brite es una marca de fábrica de 3M Company. Bar Keepers Friend es una marca de fábrica de Servaas Laboratories, Inc. Cameo es una marca de fábrica de Church & Dwight Co., Inc. Comet es una marca de fábrica de Colgate-Palmolive Company. Ajax es una marca de fábrica de Procter & Gamble Corporation.

Caldo de res

- | | |
|--|--|
| 1½ cucharadas de aceite vegetal | 1 taza de zanahorias, cortado en trozos de 1 pulgada |
| 2 libras de carne de res para sopas | ½ cucharada de perejil en copos |
| 8 tazas de agua | 1 hoja de laurel |
| 1 taza de cebollas en rebanadas | 1 cucharadita de sal |
| 1 taza de apio, cortado en trozos de 1 pulgada | ⅛ cucharadita de pimienta negra |

Precaliente la olla multiuso a una temperatura de 350° durante 5 minutos. Agregue el aceite y dore la carne. Agregue los ingredientes restantes y llévalos al hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apaga. Cúbralos y hiérvalos a calor bajo durante 2 a 3 horas. Cuele el caldo.

6 a 8 porciones

Sopa deliciosa hecha con caldo de res

Sopa con carne de res y tomates: Agregue 2 tazas de jugo de tomate, ¾ taza de arroz, ½ taza de cebollas picadas y 1 cucharadita de sal. Cúbralos y hiérvalos a calor bajo durante 30 minutos o hasta que el arroz está listo.

Sopa minestrone

- | | |
|--|--|
| 4 tazas de caldo de res | 2 dientes de ajo, picados |
| 2 tazas de jugo de tomate | 1 cucharadita de albahaca seca |
| ½ libra de carne de res para sopas | 1 cucharadita de orégano seco |
| ¼ libra de salchichas | ½ cucharadita de sal |
| 3 tazas de repollo rallado | ¼ cucharadita de pimienta negra |
| 1 taza de cebollas picadas | 1 lata de 14 a 15 onzas de frijoles cannelloni o blancos, escurridos |
| 1 taza de zanahorias en rebanadas | 2 onzas de fideos espagueti, en mitades |
| 1 taza de judías verdes | ¼ taza de queso rallado |
| ½ taza de apio en rebanadas | |
| 1 lata de 14 a 15 onzas de tomates picados | |

Agregue todos los ingredientes, salvo los frijoles, los fideos espagueti y el queso, a la olla multiuso. Gire el dial del control a la temperatura de 250° y llévalos al hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apaga. Cúbralos y cocínelos durante 30 minutos. Agregue los frijoles y los fideos espagueti y cocínelos durante 20 minutos o hasta que los fideos están blandos. Decore las porciones individuales con el queso.

10 a 12 porciones

Guiso de carne de res tradicional

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1½ cucharadas de aceite vegetal | 1 cebolla pequeña, picada |
| 2 libras de carne de res para guisar | 3 zanahorias, cortado en trozos de 1 pulgada |
| 4 tazas de caldo de res | 1 taza de champiñones en rebanadas |
| ½ cucharadita de sal | 1 taza de arvejas |
| ¼ cucharadita de pimienta negra | 1 taza de apio en rebanadas |

Precaliente la olla multiuso a una temperatura de 350° durante 5 minutos. Agregue el aceite y dore la carne. Agregue el caldo, la sal y la pimienta negra y llévalos al hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apaga. Cúbralos y hiérvalos a calor bajo durante 1 a 2 horas. Agregue los ingredientes restantes. Cúbralos y hiérvalos a calor bajo durante 30 minutos o hasta que las verduras están tiernas. Si lo prefiere, espese con una mezcla de fécula de maíz y agua.

6 a 8 porciones

Guiso estilo Brunswick

- | | |
|---|---|
| 2 cucharadas de aceite vegetal | 1 hoja pequeña de laurel |
| 2 libras de pollo, cortado en bocaditos | 1 taza de cubos de jamón cocinado |
| 4 tazas de agua | 2 papas, picadas |
| ½ cebolla, picada | 2 tomates, sin piel y en cuartos |
| 1 cucharadita de sal | 1 paquete de 10 onzas de habas congeladas |
| ½ cucharadita de albahaca | 1 paquete de 10 onzas de maíz congelado en grano entero |
| ¼ cucharadita de pimienta negra | |

Precaliente la olla multiuso a una temperatura de 325° durante 5 minutos. Agregue el aceite y dore el pollo. Agregue el agua, las cebollas y las especias y llévalos al hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apaga. Cúbralos y hiérvalos a calor bajo durante 45 minutos o hasta que el pollo está tierno.

Retire el pollo y déjelo a un lado para enfriarse al punto de manejarlo. Quite y deseche la piel y los huesos. Corte el pollo en bocaditos y devuélvalo a la olla multiuso. Agregue el jamón y las verduras. Cúbralos y hiérvalos a calor bajo durante 30 minutos o hasta que las verduras están tiernas.

3 a 4 porciones

Chile de pollo y frijoles blancos

1 taza de frijoles blancos grandes secos	1 pimiento jalapeño sin semillas y picado
1 cucharada de aceite vegetal	4 tazas de caldo de pollo
1 libra de pechugas de pollo deshuesadas y sin piel, cortado en trozos de ¾ pulgada	1½ cucharaditas de azúcar moreno envasado
½ taza de cebollas picadas	1 cucharadita de vinagre de vino blanco
½ taza de zanahorias en rebanadas	2 cucharaditas de chile en polvo
2 dientes de ajo, picados	1 cucharadita de orégano seco
	¼ cucharadita de pimienta de Jamaica molida

Limpie y enjuague los frijoles. Debe de remojarlos toda la noche en 7 tazas de agua o por el método rápido. Para remojarlos usando el método rápido, póngalos dentro de la olla multiuso y cúbralos con 7 tazas de agua. Gire el dial del control a la temperatura de 250° y llévelos al hervir; hiérvalos durante 2 a 3 minutos. Apague el control de calor, cubra los frijoles y déjelos en reposo durante 1 hora, por lo menos. Escorra el agua de remojo y retire los frijoles.

Precaliente la olla multiuso a una temperatura de 325° durante 5 minutos. Vierta el aceite a la olla multiuso y dore el pollo. Agregue las cebollas, las zanahorias, el ajo y el jalapeño y saltéelos durante 1 a 2 minutos. Agregue y revuelva los frijoles, el caldo de pollo, el azúcar moreno, el vinagre, el chile en polvo, el orégano y la pimienta de Jamaica y llévelos al hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apaga. Cúbralos y hiérvalos a calor bajo durante 1 hora o hasta que los frijoles están tiernos.

4 porciones

Guiso estilo Southwest

2 cucharadas de aceite vegetal	1 lata de 16 onzas de frijoles pinto
4 pechugas de pollo en mitades, deshuesadas, sin piel y cortado en trozos de 1 pulgada	1 lata de 14½ onzas de tomates cocidos
1 pimiento verde, cortado en trozos de ¾ pulgada	1 taza de maíz de grano entero
1 pimiento rojo, cortado en trozos de ¾ pulgada	1 taza de salsa picante, al gusto
1 pimiento jalapeño, picado	1 cucharada de chile en polvo
1 taza de cebollas moradas en picos gruesos	2 cucharaditas de comino molido
2 dientes de ajo, picados	½ cucharadita de sal
	Cilantro fresco (opcional)

Precaliente la olla multiuso a una temperatura de 325° durante 5 minutos. Agregue el aceite y dore el pollo. Agregue los pimientos, las cebollas y el ajo; cocínelos durante 2 a 3 minutos. Agregue los frijoles, los tomates, el maíz, la salsa, el chile en polvo, el comino y la sal; llévelos al hervir. Gire el dial del control de calor hasta que la luz indicadora se apaga. Cúbralos y hiérvalos a calor bajo durante 20 a 25 minutos. Decore con el cilantro.

6 porciones

Cómo cocinar al vapor

Nota: Cuando cocina al vapor los alimentos, el asa de la cesta tiene que estar en la posición mostrada en la Fig. B de la página 2.

Verduras frescas

Vierta 2 tazas de agua en la olla multiuso. Gire el dial del control a la temperatura de 250°. Ponga las verduras en la cesta y baja la cesta al agua en la olla. Cubra la olla y cocine al vapor como indicado en la tabla. El tiempo de cocción comience cuando el agua comienza a hervir.

Cuando cocina al vapor los alimentos durante 15 minutos o más, agregue 2 tazas de agua adicionales después de 10 a 12 minutos. Cuando las verduras están cocinadas, retire la tapa y deje que disiparse el vapor. Usando un almohadilla, con cuidado, agarre el asa de la cesta y retire la cesta de la olla multiuso.

<i>Tipo de verdura</i>	<i>Tiempo</i>	<i>Tipo de verdura</i>	<i>Tiempo</i>
Batatas en rebanadas de 1 pulgada	17 a 19 minutos*	Maíz en mazorca	10 a 15 minutos
Brócoli, tallos o cabezuelas	5 a 7 minutos	Nabos en rebanadas de ¾ a 1 pulgada	10 a 12 minutos
Calabaza amarilla en tiras de ¼ pulgada	5 a 7 minutos	Nabos suecos en rebanadas de ¾ a 1 pulgada	20 a 22 minutos*
Calabaza de cuello largo en tiras de ¼ pulgada	5 a 7 minutos	Papas blancas enteras y pequeñas de 1 a 2 onzas	13 a 15 minutos
Calabacín, en tiras de ¼ pulgada	5 a 7 minutos	Papas blancas medianas y en cuartos	13 a 15 minutos
Chirivías en rebanadas de ¼ pulgada	6 a 7 minutos	Remolachas de 2½ a 3 pulgadas de diámetro	35 a 40 minutos*
Coliflor en cabeza entera	7 a 9 minutos	Repollitos de Bruselas de 1 a 1½ pulgadas de diámetro	9 a 11 minutos
Coliflor en cabezuelas	18 a 20 minutos*	Repollo en trozos de 2 pulgadas	15 a 20 minutos*
Espárragos, tallos finos	3 a 4 minutos	Zanahorias enteras	18 a 22 minutos*
Espárragos, tallos gruesos	4 a 5 minutos	Zanahorias en rebanadas de ¼ pulgada	6 a 7 minutos
Espinaca en hojas enteras	3 a 4 minutos	Zanahorias en trozos pequeños	11 a 14 minutos
Judías enteras o en trozos de 1 pulgada	7 a 8 minutos		

*Agregue 2 tazas de agua adicionales después de 10 a 12 minutos de cocción.

Pescado

Vierta 2 tazas de agua, vino o caldo de sabor de hierbas en la olla multiuso. Gire el dial del control a la temperatura de 250°. Posicione una capa de filetes de pescado en la cesta y baja la cesta a la olla multiuso. Cubra la olla y cocine al vapor durante 5 a 10 minutos o hasta que el pescado se descama fácilmente al pincharlo con un tenedor. Cuando el pescado está cocinado, retire la tapa y deje que disiparse el vapor. Usando un almohadilla, con cuidado, agarre el asa de la cesta y retire la cesta de la olla multiuso.

Cómo hervir

Pasta

Siguiendo las instrucciones del paquete, ponga el agua y la sal en la olla multiuso. Gire el dial del control a la temperatura de 250°. Lleve el agua al hervir fuerte. Agregue la pasta gradualmente para que no interrumpa el hervir. Cocínela sin la tapa hasta que alcance el nivel de cocción preferido y luego escúrrala. Puede usar la cesta para escurrir la pasta cocinada.

Arroz

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

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

Cómo escaldar

Nota: Cuando escalda los alimentos, el asa de la cesta tiene que estar en la posición mostrada en la Fig. C de la página 2.

Las verduras se escaldan antes de ponerse a congelar para detener la acción de las enzimas y conservar el sabor fresco y la apariencia. Lave bien las verduras y póngalas en grupos de acuerdo con su tamaño o córtelas en trozos uniformes. Vierta 4 cuartos de agua en la olla multiuso, gire el dial del control a la temperatura de 250° y lleve el agua al hervir fuerte.

Ponga las verduras en la cesta y baja la cesta al agua hirviendo en la olla. Cubra la olla y hiérvalas durante el tiempo indicado en la tabla. Justo después de escaldarlas, sumerja las verduras en agua con hielo para enfriarlas rápida y completamente. Cuando se han enfriadas, retirelas del agua fría, escúrrelas, empáquelas, séllelas y congélelas. Lleve el agua al hervir fuerte para tandas posteriores.

<i>Tipo de verdura</i>	<i>Tiempo</i>	<i>Tipo de verdura</i>	<i>Tiempo</i>
Arvejas enteras	1½ minutos	Maíz en mazorca	7 a 11 minutos
Brócoli en cabezuelas de 1½ pulgadas de diámetro	3 minutos	Maíz en grano entero	4 minutos
Coliflor en cabezuelas de 1 pulgada de diámetro	3 minutos	Nabos picados	2 minutos
Espárragos, tallos finos	2 minutos	Repollitos de Bruselas	3 a 5 minutos
Espárragos, tallos gruesos	4 minutos	Verduras de hoja	2 minutos
Habas	2 a 4 minutos	Zanahorias pequeñas	5 minutos
Judías verdes o amarillas	3 minutos	Zanahorias picadas, en rebanadas o en tiras de largo	2 minutos

Cómo freír en aceite abundante

¡ADVERTENCIA!

- No deje que el cable cuelgue ni caiga del borde de la encimera al alcance de los niños.
- Retire la tapa de la olla multiuso mientras calienta el aceite y mientras fríe los alimentos.
- Siempre quite los cristales de hielo y el exceso de humedad de los alimentos secándolos con papel de cocina antes de freírlos. Los alimentos con humedad puede producir espuma y salpicaduras en exceso. El aceite puede salpicar con cualquier gota de agua.
- Tenga cuidado cuando fría masas, tales como beignets, rosquillas, bolillos rellenos, panecillos de harina de maíz y buñuelos. En estos alimentos se pueden formar burbujas de aire durante la cocción, las cuales pueden reventarse y provocar quemaduras. Use una espumadera o pinzas de cocina en vez de un tenedor para dar vuelta, al freír y al retirar del aceite los alimentos.
- Preste mucha atención cuando fría tortillas de harina ya que contienen burbujas de aire. Mientras se fríen, el aceite puede quedar atrapado dentro de las burbujas. Si no se escurren adecuadamente, las burbujas pueden reventarse y provocar quemaduras. Por eso, después de freír, levante las tortillas fuera del aceite vegetal y deje de escurrir durante 30 segundos.
- Siempre deje de enfriarse totalmente la olla multiuso antes de moverla, de retirar el aceite o de limpiarla.

Pasos para freír

Nota: Cuando fríe los alimentos, el asa de la cesta tiene que estar en la posición mostrada en la Fig. C de la página 2.

Posicione la olla sobre una encimera seca, nivelada y resistente al calor sin la tapa. Llena la olla con el aceite vegetal hasta la línea de 10 tazas, lo cual está marcada en ambos el interior y el exterior de la olla. Nunca use más que 10 tazas de 8 onzas de aceite vegetal. Gire el dial del control a la temperatura de 400° y precaliente la olla multiuso durante 20 minutos.

Mientras el aceite precalienta, prepare los alimentos para freír. Retire cualquier humedad en exceso de los alimentos secándolos con papel de cocina. Coloque la cesta sobre la encimera y llénela hasta ½ de su capacidad. Una vez que el aceite ha precalentado, introduzca con cuidado la cesta al aceite. Fría los alimentos hasta que están bien dorados.

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. Vierta los alimentos sobre el papel de cocina. Deje que la olla multiuso se enfríe por completo antes de manejarla. Si va a reusar el aceite, después de que se enfríe, cuele el aceite para quitar todos los residuos de alimentos. Guarde el aceite colado en un recipiente hermético en un lugar fresco y oscuro.

Tipo de alimento	Tiempo	Tipo de alimento	Tiempo
Anillos caseros de cebolla, rebozados	1½ a 2½ minutos	Pescado congelado	7 a 8 minutos
Anillos congelados de cebolla	2 a 3 minutos	Pescado crudo, rebozado o empanado	3 a 4 minutos
Camarones congelados, rebozados o empanados	3 a 5 minutos	Pollo crudo, empanado	13 a 18 minutos
Papas congeladas, en palos	7 a 9 minutos		

Consejos útiles

- No llene la cesta en exceso. Si fríe demasiados alimentos a la vez, disminuye la temperatura del aceite y los alimentos absorban demasiado aceite.
- Use un aceite vegetal de una marca confiable para freír. No se recomienda freír los alimentos en la mantequilla, la margarina, el aceite de oliva ni la grasa sólida de vegetal o de animal debido a sus temperaturas bajas de humear.
- Los alimentos rebozados tienden a pegarse a la cesta. Por eso, es más conveniente freír estos alimentos sin la cesta.
- La cantidad de veces que se puede usar el aceite depende del tipo de aceite usado y los alimentos que fría. Tiene que reemplazar el aceite con mayor frecuencia si fríe el pescado o los alimentos empanados con migas de galletas o de pan a menudo.
- Reemplace el aceite si presenta una tonalidad oscura o un olor desagradable, hace humo al calentar o hace espuma en exceso al freír.
- Fría los alimentos del mismo tamaño y espesor ya que fríen más uniformemente y al mismo tiempo.

Recetas

Cobertura crocante

½ taza de leche
1 huevo

Harina
Sal y pimienta negra

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

Buñuelos de manzana

1 taza de harina común
2 cucharadas de azúcar blanco
1½ cucharaditas de polvo para hornear
¼ cucharadita de sal
¾ taza de leche, menos 1 cucharada
1 cucharada de coñac
1 yema de huevo

1 cucharada de mantequilla, derretida
½ cucharada de canela molida
4 cucharadas de azúcar blanco
4 a 5 manzanas peladas, sin el centro, en rebanadas de ¼ pulgada de espesor
2 cucharaditas de nuez moscada molida
2 claras de huevo

Mezcle juntos la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal en un tazón mediano. En otro tazón, bata la leche con el coñac, la yema de huevo y la mantequilla derretida. Gradualmente, agregue los ingredientes secos y revuelva hasta que la masa queda uniforme. Deje a un lado. Mezcle juntos la canela y el azúcar. Espolvoree la mezcla en ambos lados de las rebanadas de manzanas y guarde el sobrante para espolvorear sobre los buñuelos terminados. Espolvoree ligeramente las rebanadas con la nuez moscada.

En un tazón limpio, bata las claras de huevo hasta que quedan firmes pero no secas. Incorpore a la masa. Meta algunas rebanadas de manzana en la masa para cubrir las de manera uniforme, dejando de gotear al tazón el exceso. Con cuidado, ponga 1 a 2 rebanadas a la vez al aceite precalentado. Fría durante 3 a 4 minutos, dando vuelta una vez. Escurra sobre papel de cocina. Espolvoree ambos lados con el sobrante de la mezcla de canela y azúcar. Son mejores si sirvan tibios.

Quesadillas fritas

¼ libra de salchichas frescas (chorizo o italiano)
1 taza de frijoles refritos
¼ taza de cebollas picadas finamente
¼ taza de chiles verdes picados y enlatados, escurridos

¼ libra de queso jalapeño jack, rallado (1 taza)
8 tortillas de harina con diámetro de 7 pulgadas
1 cucharada de harina
2 cucharadas de agua fría

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

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

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

Método alternativo: Corte las tortillas en ocho trozos y fríalos en el aceite caliente. Caliente la salsa de frijoles y sírvala con las tortillas fritas.

Servicios al consumidor

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

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

Se responden a las preguntas en poco tiempo por teléfono, por correo electrónico o por carta. Cuando envíe un correo electrónico o una carta, incluya su número de teléfono y la hora en que podemos contactarse durante los días hábiles, si es posible. Cuando se comuniquen 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 por Presto®. Se fabrican estas piezas con las mismas normas rigurosas de calidad como los electrodomésticos Presto® y se las diseñan especialmente para funcionar adecuadamente con dichos electrodomésticos. Presto solamente puede garantizar la calidad y el rendimiento de piezas de repuesto genuinas por Presto®. Las piezas de “apariencia similar” no pueden tener la misma calidad ni funcionan de la misma manera. Para asegurarse de que compre las piezas de repuesto genuinas, busque la marca registrada Presto®.

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

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

Se diseñó y se fabricó este electrodoméstico Presto® de alta calidad para proporcionar 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 envíe 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 obtenga el máximo placer al usar este electrodoméstico Presto® y le solicitamos que lea y siga las instrucciones adjuntas. Si no siga 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.